ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ

ДВОЙНОЙ и ТРОЙНОЙ ПЕРЕГОН ★ ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ

Чрезмерное употребление алкоголя, может навредить ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ

Все Напитки созданы с душой,
На натуральных Травах и Семенах
Ягодах, Фруктах и Овощах
Хмеле и Мёде

РЕКШИНСКАЯ ЛЕЧиМ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ

GORKY ALKO FEST 2021 НИЖЕГОРОДСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ВИНОКУРОВ



РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





94% alc. СПИРТ НДРФ ЭТИЛОВЫЙ Двойного перегона
Получаемый на полутора-метровой колонне с предварительным покапельным отбором "голов" - 12% от АС (абсолютный спирт), последующим отбором основного "тела" и отсечением "хвостов" - 15% от АС
Используется для приготовления Самогона Атаманского и большинства настоек и ликёров

Состав: Сахар, дрожжи спиртовые Bragman Industrial (Великобритания)

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***60% alc.* АРОМАТНЫЙ СПИРТ "БЕНЕДИКТИН" Тройного перегона. Основа для знаменитого травяного французского ликера - Bénédictine D.O.M.**

Также Ароматный спирт "Бенедектин" по достоинству оценен барменами во всем мире и используется для создания огромного числа коктейлей.

Состав: Корень Дягиля, Мелисса, Мята перечная, Мускатный орех, Гвоздика, Корица, Кардамон, Цедра Лимона, Цедра Апельсина, Ромашка, Ягоды Можжевельника, Бузина Черная, Тысячелистник, Полынь, Ваниль

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Классический чистый Самогон двойного перегона на сахаре сброженном дрожжами Bragman Industrial (Великобритания), со вторым перегоном на аппарате колонного типа и последующим доведением до 43%***

Тройная очистка:

Сахарная брага - бентонит (белая глина), 1-ый перегон - кокосовый уголь, 2-ой перегон - царги - 1,5 метр с СПН (спирально-призматическая насадка)

Состав: Сахар, дрожжи спиртовые, вода родниковая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





55% alc. ***Сливовица Атаманская PALINCA - двойного перегона через медь.***
Из сброженного сливового сока.
Имеет характерный вкус и запах, для тех кто "ностальгирует" по вкусу классического напитка стран Балканского полуострова, Адриатики, Венгрии, Чехии и Румынии.
Перегон ведется до "ПОКА ГОРИТ", водой не разбавляется

Состав: Слива, Дрожжи фруктовые

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Сливовица, двойного перегона через медь, сброженного сливового сока. Обладает прекрасным ароматом цветущей весной сливы.***

Сли́вовица (серб. шљивовица / šljivovica, чеш. slivovice) — сливовая ракия (бренди), широко распространённая во всех балканских странах, а также Словакии, Чехии и Венгрии.

Национальный напиток Сербии, Северной Македонии, Болгарии, Боснии и Герцеговины, Черногории, Хорватии.

В Румынии идентичный по технологии изготовления напиток именуется сливовая палинка (pălincă prune) или цуйка (tuică) и является национальным крепким спиртным напитком Румынии.

По идентичной технологии напиток выпускается также в Австрии и Германии как сливовый шнапс - Pflaumenschnaps.

После 2-го перегона в течении месяца настаивается на щепе французского дуба среднего обжига

Состав: Слива, Дрожжи фруктовые, вода родниковая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Сливовица, двойного перегона через медь, перегона сброженного сока Терновника.***

Обладает прекрасным ароматом и терпким вкусом терновника.

В терносливе высокое содержание органических веществ и витаминов. Этот фактор занимает важное место в народной медицине.

Терн применяют для лечения и профилактики многих заболеваний, используют для укрепления иммунной системы, лечения легочных и кишечных недугов.

Употребление терновой наливки в небольших дозах, благотворно плоды тернавлияет на укрепление стенок сосудов, снижая риск образования инсультов.

Содержание пектиновых веществ в напитке, отлично действует на микрофлору кишечника.

А наличие магния в ягоде, способствует выведению из организма солей натрия, что улучшает работу почек.

После 2-го перегона настаивается в течении месяца на щепе французского дуба среднего обжига

Состав: Терновник, Дрожжи фруктовые, вода родниковая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





55% alc. ***Чача, двойного перегона через медь, это аутентичный грузинский напиток.***
Перегон ведется "ПОКА ГОРИТ", водой не разбавляется.
Чача (груз. ჭაჭა) напиток, относящийся к классу бренди из отжимки винограда.
Это спиртной напиток, получающийся из мезги (твёрдая фракция отжимки винограда) после брожения и перегонки.
Гость — это подарок небес, как говорят в Грузии. Поэтому гостей потчуют едой и напитками. Но «Тост!» — это фраза, устрашающая любого гостя, у которого впереди рабочий день. Появляется бутылка «чачи» — убойного грузинского шнапса. И пьётся большими чарками. Оправдания, что вам надо ехать обратно, шесть часов петляя по горным дорогам, не будут приняты. Вместо этого вам будет предложен ночлег и вы будете вовлечены в полномасштабное традиционное празднество.
При 2-ом перегоне из напитка убираются вредные примеси, напиток становится чистым и мягким, уходит запах дистиллята.
После 2-го перегона настаивается в течении месяца на щепе французского дуба среднего обжига.
Состав: Виноград винных сортов, Дрожжи фруктовые

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Кальвадос, двойного перегона перегона через медь, сброженного сока яблок.***

Обладает прекрасным ароматом.

Это — бренди из яблок.

Родина кальвадоса — Нормандия, которая по праву считается «яблоневым раем» Франции — количество садов просто неисчислимо.

Данный напиток сделан из сидра полученного из яблок зимних кисло-сладких, терпких сортов собранных в средней полосе России. Перегон ведется способом двойной перегонки.

После этого процесса получившаяся фруктовая водка настаивается в течении месяца на щепе французского дуба среднего обжига, что придает ему коньячный цвет и аромат.

Состав: Яблоки, Дрожжи фруктовые, вода родниковая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



43% alc. ***Серебряный и Тёмный. Сладкий и крепкий, как поцелуй любимой женщины, Ром прочно ассоциируется с пиратами и моряками. Между тем этот напиток популярен не только среди просоленных капитанов и их матросов, его добавляют в гламурные коктейли, пьют в медицинских целях, разбавляют горячей водой со специями и подают в виде грога к ужину.***

Ром – это тростниковая водка, продукт сбраживания и перегонки сладкой патоки, получаемой при переработке сахарного тростника.

Доподлинно известно, что будущий «король морей» родился в Карибском бассейне, считается – что на острове Барбадос, поэтому другое популярное название рома – «барбадосская вода». Жаркий и влажный климат Южной Америки создает идеальные условия для роста сахарного тростника, поэтому в то время как в Европе оттачивали искусство виноделия, на Кубе, Венесуэле, Ямайке, Панаме и других островах успешно учились добывать алкоголь из тростникового сиропа.

Существует несколько версий появления названия «ром» – согласно одной из них это является концовкой слова «saccarum», что в переводе с латыни означает «сахарный тростник», согласно другой – это начало слово «rumballion» (большой шум, драка). Другие варианты происхождения – от названия больших бокалов для спиртного, использовавшихся голландскими моряками – «rummers», от датского слова «roemer» (бокал). Среди других вариантов – сокращение французского слова «arome» (аромат).

Состав: Меласса тростниковая, сахар, дрожжи для рома, вода родниковая
Двойной перегон через медь

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





60% alc. ***КРЕПКИЙ ароматный РОМ в СЕРЕБРЯНОМ и ЧЕРНОМ исполнении. Мягкий, пьется очень легко! Также его ценность в том, что его можно по каплям добавлять в Ваши любимые коктейли и выпечки АРОМАТ РОМА БУДЕТ!!!***

Двойной перегон через медь

Состав: Меласса тростниковая, сахар, дрожжи для рома, вода родниковая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





42% alc. Сахар тростниковый 20 гр/л РОМ МАКАДАМИЯ

Настойка на основе Серебряного Атаманского Рома, обладает приятным золотистым цветом с ароматом ванили, топленых сливок и легкими шоколадными оттенками, во вкусе хорошо различимы молочно-шоколадные и карамельные нотки. Напиток очень мягкий.

Состав: Ром Серебряный Атаманский 43 % алк., Скорлупа Ореха Макадамия, Сахар Тростниковый

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





40% alc. ***Настойка РОМ ПРЯНЫЙ, на основе рома Серебрянного Атаманского***
Изобретенный в XVI веке напиток на основе остатков от производства сахара из тростника назвали Ром.
Однако, в простонародье он получил другое название, а именно "огненная вода" или даже "Kill Devil" - напиток, который убьет и дьявола.
Для того, чтобы придать напитку благородные нотки испанские колонизаторы начали добавлять в него пряности, которые в то время были "на вес золота".
Отсюда и берет начало "SPICED" или Пряный Ром.
Для усиления аромата, пряности предварительно прокаливаются на сковороде.
Состав: Гвоздика, бадьян, корица, перец душистый, перец черный, кардамон, имбирь, мускатный орех, цедра апельсина, ваниль, тростниковый сахар - 25 грамм/литр

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





37,5% alc. РОМ ДОМИНИКА-РЕКШИНО (Тройной перегон Крепкого Атаманского Серебряного Рома)

Вариация по мотивам Доминиканского Рома BARCELO BLANCO, отличающегося своим необыкновенным ароматом, за что так любим поклонниками Мягких Ароматных Ромов. Еще его можно назвать «Дамский Ром»

Производится методом Мацерации Крепкого Рома (настаивание под вакуумом) на тропических фруктах и зерновом кофе-капучино с последующим третьим перегоном через медь. В результате чего получился ароматный и абсолютно прозрачный Ром

Состав: Ром Крепкий 76,5 % алк., Бананы сушеные, Стружка кокоса, Кофе Зерновой «Капучино», Перец белый, Кардамон, Палочки Корицы

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



43% alc. ***Ром ЗОЛОТОЙ ВЫДЕРЖАННЫЙ***

Этот вид рома пряный, имеет золотой оттенок и запоминающийся древесно-фруктовый вкус. Золотой ром похож одновременно на двух своих "братьев" – и на белый ром, и на темный. Он и легкий, и достаточно насыщенный, что позволяет и пить его чистым, и использовать в коктейлях.

Как ни странно, золотой ром далеко не самый популярный напиток: люди обычно выбирают или серебряный, или темный но, ЗОЛОТОЙ универсален для любого дня, вечера и вообще события. Его можно разбавлять, добавлять в коктейли, пить со льдом и сигарой – и это шикарно!

Пьют золотой ром обычно "вчистую", закусывая его лаймом или легкими мясными или сырными закусками. Традиционный стакан для "чистого" рома приземистый и имеет толстые стенки, чтобы лед, который обычно кладут для охлаждения и разбавления напитка, не растаял слишком быстро (да и если пьют напиток без льда, толстые стенки оградят его от быстрого нагрева от тепла рук).

Это любимый напиток Эрнеста Хемингуэя, он входит в состав коктейлей, которые так любил заказывать писатель в кубинских барах La Bodeguita del Medio - Мохито и бар El Floridita - Дайкири

Обладает ароматом южных фруктовых вин, теплом и цветом Южного солнца

Состав: Меласса тростниковая, сахар, дрожжи для рома, вода родниковая, настаивается от полугода на кубиках среднего обжига из древесины славонского дуба

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***55% alc.* ТЕКИЛА РЕКШИНО, 55% алк (СОЗДАЙ СВОЙ НАПИТОК)**

Новинка для создания Ваших коктейлей! Дистиллят Текила произведенный из сброженного сока Голубой Агавы методом двойной дистилляции через медь.

По законам Мексики о Текиле, 2-ая дробная (с отбором 12% голов и хвостов) дистилляция, ведется до 55 % алк. в общем объеме выгнанной Текилы, далее она разбавляется до привычных для Текилы 38 % алк. На 1 литр 55%, нужно добавить 0,458 литра чистой воды.

Т.о имея в своем баре 55% Текилу, появляется огромное поле для творчества в создании коктейлей любой насыщенности и крепости

Состав: Сброженный сок Голубой Агавы, дрожжи Bragman для ТЕКИЛЫ

Двойной перегон через медь,

Водой не разбавляется

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***39% alc.* ТЕКИЛА SILVER АТАМАНСКАЯ**

Текила – это национальный мексиканский алкогольный напиток, продукт дистилляции сырья из сока голубой агавы. В зависимости от условий выдержки данный мексиканский дистиллят делится на Silver или Blanko (серебряная), Gold (золотая), Reposado, Anejo и Extra Anejo.

Многие любят пить серебряную текилу с солью и лаймом. Она для этого вполне подходит. Правильно этот процесс выглядит следующим образом.

Смажьте долькой лайма на руке выемку между большим и указательным пальцами и посыпьте это место солью. Затем слизните соль, выпейте залпом рюмку (50 мл) алкоголя и закусите лаймом. Если у вас нет лайма, заменить его можно более привычным для нас лимоном.

С серебряной текилой хорошо сочетаются и другие цитрусовые: апельсин, грейпфрут, мандарин. Рекомендуем попробовать следующую закуску: возьмите апельсиновую дольку и посыпьте ее сверху корицей.

Кроме того, текила Silver отлично сочетается с острыми блюдами из мяса и птицы.

Состав: Сброженный сок Голубой Агавы, дрожжи Bragman для ТЕКИЛЫ, вода родниковая, двойной перегон через медь

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





39% alc. ТЕКИЛА GOLD АТАМАНСКАЯ

История текилы фактически начинается в 1530 году, когда капитан испанского судна Христофор де Окате прибыл в Мексику и основал поселение Текила (статус посёлка Текила получила 27 марта 1824 года, а городом стала в 9 января 1874 года; В 1758 году земли в окрестностях поселения Текила приобретает семейство Куэрво. На этой территории они начинают промышленное производство алкогольного напитка из голубой агавы. В 1795 году Куэрво построили первую фабрику, а сам напиток позднее получил название в честь города. В том же году Хосе Мария Гваделупа де Куэрво получает от правительства разрешение, разрешающее ему производить напиток под названием Mezcal Vino de Tequila. Со временем первая часть названия была опущена, и осталось лишь лаконичное «текила».

В середине XX века популярность агавовых спиртов была невелика, и производители придумали оригинальное решение для того, чтобы поднять продажи. В 1940-х годах в бутылках с этим напитком стал появляться червяк. Мескаль с гусеницей — экзотический для европейцев напиток. Это насекомое живёт в стеблях агавы. Таким образом, собирая и раскладывая этих гусениц по бутылкам, текильеро избавлялись от паразитов и привлекали внимание Запада. С другой стороны это служило проверкой крепости алкогольного продукта: если насекомое не растворялось — это являлось показателем высокой крепости напитка.

Состав: Сброженный сок Голубой Агавы, дрожжи Bragman для ТЕКИЛЫ, вода родниковая, двойной перегон через медь, карамельный колер

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





38% alc. ТЕКИЛА REPOSADO РЕКШИНСКАЯ

Согласно времени выдержки различают следующие типы текилы:

plata (silver) или blanco («серебряная» или «белая» — выдержанная не более двух месяцев);

oro (golden) («золотая») или joven abocado («разлитая молодой») — текила mixto, ароматизированная и подцвеченная карамелью для сходства с выдержанной текилой);

reposado («отдохнувшая») — выдержанная от 2 до 11 месяцев на дубе для придания дополнительного аромата и цвета, самый популярный сорт текилы в самой Мексике;

añejo («выдержанная» или «старинная» — выдержанная от 1 до 3 лет);

extra añejo («экстра-выдержанная» — текила, произведенная 100 % из голубой агавы, срок выдержки которой превышает три года).

Крепость классической текилы blanca — 55 градусов. Прежде чем разлить её по бутылкам, текилу разбавляют водой до 38-40 градусов.

Состав: Сброженный сок Голубой Агавы, дрожжи Bragman для ТЕКИЛЫ, вода родниковая, двойной перегон через медь, выдержка от полу-года до 1 года на славонском дубе

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***43% alc.* ТЕКИЛА SILVER Настойка Домашняя**

Текила – это национальный мексиканский алкогольный напиток, продукт дистилляции сырья из сока голубой агавы. В зависимости от условий выдержки данный мексиканский дистиллят делится на Silver или Blanko (серебряная), Gold (золотая), Reposado, Anejo и Extra Anejo.

Многие любят пить серебряную текилу с солью и лаймом. Она для этого вполне подходит. Правильно этот процесс выглядит следующим образом.

Смажьте долькой лайма на руке выемку между большим и указательным пальцами и посыпьте это место солью. Затем слизните соль, выпейте залпом рюмку (50 мл) алкоголя и закусите лаймом. Если у вас нет лайма, заменить его можно более привычным для нас лимоном.

С серебряной текилой хорошо сочетаются и другие цитрусовые: апельсин, грейпфрут, мандарин. Рекомендуем попробовать следующую закуску: возьмите апельсиновую дольку и посыпьте ее сверху корицей.

Кроме того, текила Silver отлично сочетается с острыми блюдами из мяса и птицы.

Состав: Экстракт сока «Голубой Агавы», Сахар тростниковый

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



47% Джин (Gin англ.) – это дистиллят тройной перегонки, крепостью 38-47 градусов. После 2-го перегона настаивается на ягодах можжевельника в качестве главной линии, а также аниса, цедры цитрусовых, фенхеля, лакрицы и кориандра. Некоторые рецепты джина включают в себя более 40 различных ингредиентов, но можжевеловые ноты всегда имеют центральные позиции. Так, среди компонентов часто используют корень ириса, дудника, фиалки, имбиря, а также дягиль, корицу, солодку, перец, миндаль, мускатный орех, ягоды терна, ежевику, малину и землянику.

Упоминания о создании джина можно встретить в разных культурах. Как правило, все они относятся к опытам фармацевтов и лекарей, стремившихся создать полезный напиток для поддержания и укрепления здоровья. Но наиболее раннее упоминание о джине относится к рецепту, который разработал голландский врач Франциск Сильвий в 17 веке. Однако веком позже джин стал очень популярен именно в Англии. Но вкус его сильно отличался от современного. Так, чтобы убрать неприятный сивушный вкус зернового спирта, производители вместо очистки и облагораживания, подслащали напиток. В тот момент это был самый распространённый алкоголь в рюмочных Лондона из-за своей дешевизны. Преобразование джина в премиальный напиток произошло только в 19 веке. Для производства применялась двойная дистилляция и мацерация, что давало вкусу большую гармоничность и, узнаваемую теперь, сухость во вкусе. Тогда же был создан первый сухой лондонский джин.

ДЖИН РЕКШИНСКИЙ СУХОЙ, приготовлен методом раздельной мацерации (ягоды можжевельника настаиваются на дистиляте двойного перегона, также отдельно настаивается остальная ботаника), затем полученные настои раздельно третий раз перегоняются, затем полученный дистилят тройного перегона смешивается и доводится до 47% алк, затем для получения бирюзового оттенка происходит настаивание на цветах анчана (тайский чай)

Состав: Ягоды можжевельника, цедра лимона, цедра апельсина, кориандр, корица, бадьян, иссоп, тмин, цветы анчана



ДЖИН РЕКШИНСКИЙ СУХОЙ - НОМИНАНТ (2-е место) - ВСЕРОССИЙСКОГО ФЕСТИВАЛЯ GORKY ALKOFEST 2021

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





47% Джин (Gin англ.) – это дистиллят тройной перегонки, крепостью 38-47 градусов. После 2-го перегона настаивается на ягодах можжевельника в качестве главной линии, а также аниса, цедры цитрусовых, фенхеля, лакрицы и кориандра. Некоторые рецепты джина включают в себя боле 40 различных ингредиентов, но можжевеловые ноты всегда имеют центральные позиции. Так, среди компонентов часто используют корень ириса, дудника, фиалки, имбиря, а также дягиль, корицу, солодку, перец, миндаль, мускатный орех, ягоды терна, ежевику, малину и землянику.

Упоминания о создании джина можно встретить в разных культурах. Как правило, все они относятся к опытам фармацевтов и лекарей, стремившихся создать полезный напиток для поддержания и укрепления здоровья. Но наиболее раннее упоминание о джине относится к рецепту, который разработал голландский врач Франциск Сильвий в 17 веке. Однако веком позже джин стал очень популярен именно в Англии. Но вкус его сильно отличался от современного. Так, чтобы убрать неприятный сивушный вкус зернового спирта, производители вместо очистки и облагораживания, подслащали напиток. В тот момент это был самый распространённый алкоголь в рюмочных Лондона из-за своей дешевизны. Преобразование джина в премиальный напиток произошло только в 19 веке. Для производства применялась двойная дистилляция и мацерация, что давало вкусу большую гармоничность и, узнаваемую теперь, сухость во вкусе. Тогда же был создан первый сухой лондонский джин.

Джин можно употреблять как самостоятельно, так и в составе коктейлей. Благодаря насыщенности напитка эфирными маслами, он прекрасно разжигает аппетит и помогает лучше переваривать пищу. Если вкус вашего джина достаточно мягкий, то предложите его своим гостям в качестве аперитива. Премиальные бренды прекрасно пьются в чистом виде также, как и виски. Для его подачи подойдут обычные ликерные рюмки. Пить его лучше охлажденным до 5-18 градусов. Не следует запивать джин соком или минеральной водой – вкус достоин того, чтобы ощутить его полностью без смешивания. Если же вы не готовы пить крепкий алкоголь в чистом виде, а коктейли не для вас, то для запивки подойдет любой ваш любимый сок. Хорошо сочетается клубничный, малиновый или другой ягодный морс. Джин имеет удивительное свойство сочетаться с разными вкусами. В качестве блюд подойдут любые горячие блюда, в том числе и блюда из овощей, бобовых, мяса и рыбы. Если же ваш стол предполагает употребление именно коктейлей, то лучшим вариантом будут легкий стол из закусок: канапе, карпаччо, сыровяленое мясо (например, хамон), сырокопченые колбасы, сыры твердых сортов, ореховое ассорти, а также нарезка из фруктов.

ДЖИН РЕКШИНСКИЙ СУХОЙ, приготовлен методом раздельной мацерации (ягоды можжевельника настаиваются на дистилляте двойного перегона, также отдельно настаивается остальная ботаника), затем полученные настои раздельно третий раз перегоняются, затем полученный дистиллят тройного перегона смешивается и доводится до 47% алк

Состав: Ягоды можжевельника, цедра лимона, цедра апельсина, кориандр, корица, бадьян, иссоп, тмин

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



45,5% alc. ***Классический коньячный вкус***
Напиток благородного золотистого цвета.

Состав: Виноградный дистиллят, выдержка от 1,5 года на кубиках французского дуба вымоченых в Хересе

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Классический коньячный вкус с ореховыми нотками за счет ядер абрикоса и мускатного ореха, а также сливочное послевкусие за счет ореха пекана и меда.***
Напиток благородного золотистого цвета.

Состав: орех пекан, ядро абрикоса, перегородки грецкого ореха, щепа дуба сильного обжига, орех мускатный, орех миндаль, мед.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





28% alc. *Черри Бренди, знаменитый, умеренно крепкий дамский коньяк (бренди).*
Чем отличается sherry brandy от cherry brandy? Одна буква, а сколько различий.
Несмотря на похожее написание и то, что оба напитка являются бренди, это два совершенно разных продукта.
Хересный бренди – эксклюзивный напиток, который производится только на территории, где и сам херес – в испанской провинции Андалусия.
Как известно, херес, это креплёное вино. Оно обязательно выдерживается в дубовых бочках разное количество времени.
Бочку, освободившуюся после хереса, используют для выдержки виноградного бренди.
Cherry brandy – это вишнёвый ликёр на основе бренди. В основе ликёра – вишня. Вишня некоторое, небольшое время настаивается вместе с косточками, благодаря чему напиток получает интересный вкус миндаля. Ликёр получается умеренно сладким, без добавления сахара, так как вишня отдаёт свой сахар, а не ферментируется из-за высокого содержания спирта.
Есть мнение, что первый Cherry brandy был произведён в Великобритании. Возможно, так и было. Вишневый бренди, очень часто находит упоминание в рассказах Агаты Кристи
Крепость напитка варьируется – от 25 градусов до 30 градусов. Его охотно используют для приготовления коктейлей или добавляют в выпечку и соусы.
Чтобы ещё больше всё запутать, расскажу немного о произношении этих слов: sherry brandy произносится как шерри бренди – так англичане называли испанский хересный бренди. А cherry brandy тоже запросто может произноситься как шерри бренди, если напиток французский.
Состав: вишня вяленая, изюм, чернослив, миндальный орех, мускатный орех, кора дуба, перегородки грецкого ореха, декстроза, ванилин, перец черный горошек

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





25% alc. Сладость 90 гр/л **Амаретто** *(итал. amaretto — горьковатый) — итальянский алкогольный напиток класса Амаро, тёмно-коричневый ликёр на основе миндаля и абрикосовых ядрышек и пряностей.*

Имеет характерный привкус, напоминающий марципан, и аромат миндального ореха. Родиной Амаретто считается район Саронно.

По легенде, в 1525 году в городке Саронно работал ученик Леонардо да Винчи Бернардино Луини. Он прибыл сюда для создания серии фресок, повествующих о жизни Богородицы и Иисуса Христа. Натурщицей для образа Богоматери стала молодая вдова из трактира, которая угощала художника напитком по своему рецепту. Он был настоян на горьковатых косточках миндаля.

АМАРЕТТО Рекшинский — напиток, в котором ожила душа старинного итальянского ликера, обогащенная ностальгией по легендарным 90-м!

В его вкусе, созданном из натуральных компонентов, удивительно переплелись:

- Терпкость с бархатной масляничностью — как напоминание о дерзком характере эпохи;

- Сладость с изысканной горчинкой — баланс, который стал символом того времени;

А в аромате — уют домашних вечеров и буря ярких эмоций, что навсегда в памяти.

Попробуйте вкус, который вернёт Вас в эпоху, где каждая капля — история

Состав: Ирга ягоды, Бобы Тонка, Миндаль, Ядра Абрикоса, Перегородки Грецкого Ореха, Кофе, Корица, Гвоздика, Перец Душистый, Кардамон, Фенхель, Ванилин, Щепа дуба, Сахар Тростниковый

В честь Ликера в Италии учрежден «День Амаретто» и отмечают его 19 апреля

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





40% alc. Сладость 400 гр/л. ***Ликёр Бенедиктин произведен на основе 60%-ного АРОМАТНОГО СПИРТА "БЕНЕДИКТИН" Тройного перегона и обладает выдержкой от 1,5 лет на дощечках от бочки из под Хереса винзавода "Массандра"***

У Bénédictine долгая история. Как и у многих крепких напитков этого века, в нем может быть больше мифов, чем реальных фактов. История начинается в 1510 году с монаха-бенедиктинца по имени Дом Бернардо Винчелли из аббатства Фекан в Нормандии, Франция. Винчелли был одним из многих монахов того времени, которые увлекались алхимией. Он описал свои лечебные ликеры в рукописи, включающей около 200 рецептов. Одним из них была оригинальная формула этого уникального травяного ликера, который, по-видимому, предназначался для оживления уставших монахов.

Термин D.O.M., указанный на этикетке, расшифровывается как Deo Optimo Maximo, что переводится как "Бог, бесконечно добрый, бесконечно великий". Его используют, чтобы напомнить всем о происхождении ликера в аббатстве.

Бенедиктин - поистине уникальный ликер, и описать его вкус бывает непросто. Ни один из растительных компонентов, используемых для его приготовления, не доминирует в купаже, и он не является лекарственным, как другие травяные ликеры. Вместо этого у него вкус сладкого меда, подчеркнутый пряностями, косточковыми фруктами и травяным оттенком. Представьте себе бренди, смешанный с джином и подслащенный медом, и вы получите близкое представление об интригующем вкусе бенедиктина.

Состав основы ликера - АРОМАТНОГО СПИРТА: Корень Дягиля, Мелисса, Мята перечная, Мускатный орех, Гвоздика, Корица, Кардамон, Цедра Лимона, Цедра Апельсина, Ромашка, Ягоды Можжевельника, Бузина Черная, Тысячелистник, Полынь, Ваниль

В Ликер добавляется: Мёд, Шафран (для подкрашивания), Коньяк Ореховый

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





35% alc. Сладость 120 гр/л. ***Jägermeister — Егермейстер, дословно — главный егерь — немецкий крепкий ликёр, настоянный на травах. Относится к категории биттеров. Точный состав напитка держится в секрете.***

На этикетке бутылки с ликёром изображается олень с крестом в рогах, это следует из древней легенды. Она гласит, что граф Губерт Льежский, гуляя в рождественский вечер в лесу, увидел оленя, у которого между рогами светился католический крест. Под влиянием видения граф постригся в монахи и всё своё имущество передал церкви, после смерти он был признан святым.

Святой Губерт считается покровителем охотников и охоты в целом.

Егермейстер, как и многие другие биттеры, считается способствующим пищеварению.

Употребляется охлаждённым в чистом виде (в шотах) залпом (как дижестив) либо в коктейлях.

Из-за большого содержания сахара и лекарственных трав объем принятого за вечер ликера не должен превышать 300 мл. В противном случае может возникнуть ухудшение состояния и проблемы с пищеварительной системой.

Важно прислушиваться к своему организму и не злоупотреблять алкогольной настойкой с оленем.

Бариста и любители напитка не рекомендуют смешивать темное пиво и егермейстер, так как это приведет к разочарованию как вашему, так и окружающих.

Букет Егермейстера чрезвычайно сложен. Он сочетает в себе мягкий, пряный, сложный и согревающий душу вкус с ярко выраженными нотками цитруса, бадьяна, имбиря и горьким травяным ароматом.

Ликер «ЛЕЧиМЕгер» сделан максимально аутентичным натуральному, в соответствии с известными 30 из 56 входящих оригинальный компонентов.

Состав: Анис, бадьян, гвоздика, кора дуба, кориандр, цейлонская корица, розмарин, цветки ромашки, ягоды можжевельника, корка померанца, шалфей, лакрица, цедра (корка) апельсина, цедра (корка) лимона, мята, корень дягиля, тмин, тысячелистник, чабрец, чипсы дубовые, трава цикория, лист малины, лист смородины, лист вишни, шафран, перец черный, черника, мак, ревень, женьшень (корень)

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





38% alc. Сладость 90 гр/л. ***Бехеровка - популярный чешский ликер, получивший мировую известность благодаря оригинальному рецепту и непревзойденным вкусовым качествам.***

Был изобретен в начале 19 века чешским фармацевтом Йозефом Бехером и доктором Фробриномг, выходцом из Британии.

Благодаря целебным травам, входящим в состав, Бехеровка оказывает благоприятное воздействие на организм и имеет следующие лечебные свойства: улучшает работу желудочно-кишечного тракта, способствует лучшему усвоению пищи, ускоряет обменные процессы, увеличивает количество выделяемого желудочного сока, повышает аппетит, нормализует стул. Может использоваться для профилактики изжоги, метеоризма и отрыжки. Борется с простудными заболеваниями. Способствует повышению иммунитета. Избавляет от бессонницы и улучшает качество сна.

Подавать напиток следует хорошо охлажденным в маленькой рюмке или коньячном бокале. Пить настойку можно в качестве аперитива или как дижестив. Лучшая в этих случаях закуска - апельсиновая долька, посыпанная коричным порошком. Если вы хотите справиться с бессонницей, пейте напиток перед сном.

Также ликер можно нагреть до теплого состояния и употреблять маленькими глотками. Это позволит избавиться от заболеваний горла и кашля.

Кроме того, многие врачи советуют в лечебных целях регулярно добавлять 1-2 ч. л. Бехеровки в чай или кофе. Этот способ повысит иммунную сопротивляемость организма вирусам и бактериям, придаст бодрость и хорошее настроение.

Точный рецепт и пропорции ингредиентов являются коммерческой тайной и оберегаются государством Чехия.

В данном напитке от ЛЕЧиМ присутствуют 20 натуральных компонентов в подобраных опытным путем пропорциях

Состав: Корица, цедра апельсина, цедра лимона, кориандр, анис, гвоздика, бадьян, полынь горькая, кора дуба, корень калгана, ромашка, фенхель, ягоды можжевельника, шалфей, перец черный горошек, зверобой (трава), кардамон, корень солодки, виноградный сахар, мелиса, перец душистый горошек

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



43% alc. ***Второй перегон с использованием джин-корзины, с различными ингредиентами (яблоки, груши, чернослив, можжевельник, шиповник, приправы и травы).***

Пары дистилята проходя через них, насыщаются ароматом заложенных в корзину ингредиентов.

ВКУС ВОЗМОЖНО ЗАКАЗАТЬ ЗАРАНЕЕ!!!

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***43% alc.* Настойка**

Копчёная груша — настойка с необычным грушевым ароматом и приятным дымным копченым привкусом.

Органолептика напитка невероятно хороша.

Запоминается насыщенным грушевым ароматом, вкусом с нотками копчености и легким дюшесовым послевкусием.

Прекрасно сочетается с жареным и копчёным мясом

Хороший вариант спиртного, когда традиционные фруктовые настойки уже поднадоели.

Состав: груша натурального копчения Адыгейская, чернослив, изюм, цедра апельсина

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***41% alc.* Настойка на хрене.**
БОРОДИНСКАЯ КЛАССИКА «НИ ХРЕНА СЕБЕ»
- с ярко выраженным вкусом хрена.
Вкусовое впечатление, что
"ЗАКУСКА ИДЕТ АВТОМАТОМ".
Каждая бутылка комплектуется
корешком ХРЕНА
По желанию в придачу идет баночка
ядрено-атомного ХРЕНА АТАМАНСКОГО
со свёклой - «ХРЕН ТЕБЕ»



Состав: Хрен крупнорубленный, сухарики Бородинского хлеба, цедра лимона, сок лимона, корица, перец душистый, имбирь, перец чили, кориандр, тмин

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





41% alc. ***Настойка на хрене издавна известна в народе.***
Еще Петр Первый издал указ, что в каждом доме должен храниться запас этого напитка.
Хреновуху, как напиток имеющий согревающие свойства, выдавали людям, которые тяжело работали, особенно в холодное время года.
Еще одним немаловажным свойством напитка является способность к пробуждению отличного аппетита.
Каждая бутылка комплектуется корешком ХРЕНА

Состав: Хрен крупнорубленный, мёд, перец душистый, гвоздика, цедра лимона, сок лимона

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





40% alc. ***Хреновуха мятная с черной смородиной, сочетает в себе:***
- Ядреность хрена, которая бодрит
- Свежесть мяты, которая сбивает спесь
- Аромат черной смородины, который обманывает, что это компот
Но компотом тут и не пахнет, в итоге терпкий, чуть сладкий и очень питкий напиток.
Идеальный баланс жара и свежести в одной рюмке
Каждая бутылка комплектуется корешком ХРЕНА

Состав: Хрен измельченный, листья черной смородины, листья мяты, мёд

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Перцовка - классическая алкогольная настойка на основе чёрного и красного перца.***

Цвет приятный золотистый, вкус слегка обжигающий.

Упоминание перцовой настойки встречается уже в летописях XII века, и там она называется «мед чистый пъпряный». В ту пору «мёдом» именовали несколько типов алкогольных напитков, приготовленных по разным технологиям и отличавшихся разной степенью содержания спирта. Ко временам Петра I перцовая настойка упоминается уже намного чаще. Известно, что сам Пётр Алексеевич был любителем перцовки, что нашло отражение даже в классической литературе.

Известен и совет А.В. Суворова: Если нездоров, выпей чарочку винца с перчиком, побегай, попрыгай, поваляйся, — и здоров будешь!

Каждая бутылка комплектуется ЖГУЧИМ ПЕРЧИКОМ ЧИЛИ

Состав: Гвоздика, кардамон, кориандр, цедра лимона, корица дробленая, мускатный орех, ванилин, мед, паприка, перец красный горошек, перец черный горошек, перец красный стручок, перец душистый горошек

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***ТОМ-ЯМОВКА Тайско-Рекшинская, делается на основе растений и специй входящих в самый популярный национальный суп Тайланда. В меру острая, сладковатая и с приятной кислинкой.***
Включает в себя всё многоголосие ароматов тропических цветов и фруктов
Лемонграсс - является не только очень ароматной, но и полезной травой, так как в состав такого растения входят в больших количествах разные эфирные масла, а также всевозможные микроэлементы, такие как медь, железо, натрий, селен, магний и цинк, а также некоторые витамины группы В.
Листья Каффир Лайма - пахнут одновременно лимоном, мандарином, лаймом. Вкусовые сочетания аналогичные. Содержат органические соединения, аскорбиновую кислоту, кальций, витамин А, В2, эфирные масла и антиоксиданты.
Корень Галангала - Многим народным знахарям это растение известно как калган лекарственный, его полезными свойствами являются: Анальгезирующее — снимает хроническую боль, улучшает самочувствие. Антисептическое — противомикробное действие, применяется в составе оздоровительных масок. Жаропонижающее — сбивает температуру, помогает бороться хроническими инфекционными болезнями. Трофическое — улучшает кровообращение и клеточное питание, хорошо помогает при гипоксии. Улучшает аппетит и это делает его незаменимым в диетологии и при лечении дефицита массы тела, восстановления после тяжелых состояний, сопровождающихся недоеданием.
Перец Чили - Укрепление нервной системы и избавление от болевых ощущений, ускоряет кровообращение, что минимизирует риск появления атеросклероза и тромбов. Происходит укрепление сосудов и увеличение их эластичности. Сокращает количество потребления соли. Снижает уровень сахара в крови. Понижение риска развития раковых заболеваний. Понижение высокого давления. Улучшение процесса пищеварения и работы печени. Укрепление иммунитета. Повышение аппетита. Улучшение перистальтики кишечника. Стимулирование роста волос. Лечение аллергических заболеваний. Восстанавливает потенцию у мужчин
Кроме того в настойку входят: Кокосовая Стружка, Цедра Лайма, Корень Хрена, Баклажан Мини, Глюкоза
Каждая бутылка комплектуется перчиком чили

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Настойка***

«В этот день бог послал Александру Яковлевичу на обед бутылку зубровки…» Ильф и Петров «12 стульев». На самом деле, ЗУБРОВКА (бизоновая трава) – это не только алкогольный напиток, но и лекарственное травянистое растение семейства злаковых. А та зубровка, которую пили за обедом Остап Бендер с Александром Яковлевичем, как раз настаивается на этой траве.

В диком виде эта трава до сих пор растет в Беловежской пуще между Польшой и Белорусией, где ею питаются охраняемые стада зубров. Собирается ЗУБРОВКА вручную.

ЗУБРОВКА - настоящая настойка-легенда, с древней историей и массой почитателей от простых работяг до генсеков ЦК. Сам Леонид Ильич Брежнев, обожал этот напиток.

ЗУБРОВКА славится душистым, ароматом свежескошенной травы и зеленого яблока, золотисто-салатным цветом и горьковатым вкусом.

Состав: Трава Зубровка, чабрец, липовый цвет, кориандр, зеленое яблоко, мед

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Норвежская Водка Аквавит (Aqua Vitae) в переводе с латыни — «живая вода».***

Первые упоминания относятся к XIII веку. Тогда «Аквавит» делали на территории современной Дании, чуть позднее география расширилась — водку стали гнать предки современных шведов и норвежцев.

Подают напиток сильно охлажденным или замороженным. Пьют залпом, нередко запивая пивом. Закусывать принято соленьями, сыром, жирным мясом или морепродуктами.

Состав: анис обыкновенный, гвоздика, кардамон, корица, корка апельсина, корка лимона, тмин, фенхель.

Вся смесь специй перед настаиванием предварительно обжаривается для улучшения ароматики

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. «Пейсаковка» ***Настойка на изюме, главное преимущество которого, в том, что он сохраняет 80% полезных веществ от своего "первоначального" состояния.***

Из полезных свойств стоит отметить укрепление иммунитета и придание бодрости, обладает приятным вкусом с нотками коньяка и винограда.

Состав: Виноград сушеный (изюм), щепа французского дуба сильного обжига, кардамон, кориандр, гвоздика, ванилин

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





***43% alc.* Настойка**

За основу вкуса взят знаменитый напиток "Байкал".

Базовый вкус настойке придает скорлупа кедрового ореха, полезные свойства который зачастую остаются недооцененными, она улучшает общее состояния, снимает нервное и мышечное напряжение, повышает иммунитет и нормализует работу кровеносной системы.

Корень элеутерококка, в ходящий в состав, обладает большинством полезных свойств женьшеня и прекрасно дополняет полезное действие и вкусовые качества настойки

Состав: корень элеутерококка, скорлупа кедрового ореха, шиповник, цедра лимона, корень солодки, зверобой

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



43% alc. ***Настойка на скорлупе кедрового ореха.***
Обладает благородным коньячным цветом, узнаваемым ароматом и вкусом с дубовым оттенком.
Отлично подходит для застолий.

Состав: орех кедровый, ваниль, цедра апельсина, листья черной смородины

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



43% alc. *Далеко не все натуральные ингредиенты, которые используются для приготовления крепких спиртных напитков, можно назвать кладезем здоровья, наполненным исключительно полезными веществами и микроэлементами.*

Но, к счастью, настойка на скорлупе кедровых орехов отличается всеми теми качествами, за которые люди так ценят целебные настойки, отвары и обыкновенные лечебные составы.

Казалось бы: скорлупа орехов – ненужное сырье – излишки, мусор (как может показаться многим). На практике же все далеко не так. Ведь именно в скорлупе, кожуре и других оболочках растительных плодов содержатся самые ценные дары природы. Дары, которые очень трудно извлечь привычными способами (например, перемолов сырье в пыль или сварив его в кипятке), но так легко – приготовив на основе кожуры или скорлупы натуральную спиртовую настойку. А какой спирт натуральнее того, который содержится в самогоне? Видимо, нет такого. Именно поэтому самогон на скорлупе кедровых орехов издавна ценился жителями Сибири и Алтайского края. То, что скорлупа кедровых орехов содержит в себе даже больше полезных веществ, чем семена хвойных вечнозеленых красавцев – это уже доказанный наукой факт. Поэтому вполне объяснимо, что выкидывать скорлупу кедровых орехов люди не спешат (по крайней мере, на родине кедра так поступают издавна).

Вот лишь некоторые компоненты, которые содержатся в этом естественном и натуральном сырье:

Дубильные вещества или, как их еще называют, «танины» – невероятно эффективные природные антиоксиданты, участвующие в процессах детоксикации организма. Благодаря их наличию скорлупа кедрового ореха на водке или самогоне очень эффективно купирует воспалительные процессы, происходящие в человеческом организме.

Природный йод, который легко усваивается организмом, участвует во всех биологических процессах и положительно воздействует на эндокринную систему человека.

Глутаминовая кислота – необыкновенно полезное соединение, способствующее синтезу свойственных для организма аминокислот и гормонов. Употребление глутамина – это кратчайший путь к долголетию, выносливости и повышенной работоспособности.

Состав: скорлупа кедрового ореха, калган, зверобой, мята перечная

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



41% alc. ***Настойка «Селянская»***
на белых грибах с непропаренной гречкой и мёдом - это посыл к нашим корням. Это не просто дань моде, а возвращение к забытым традициям деревенского уюта и природной щедрости. Гречка отдает напитку не только тонкий ореховый оттенок и благородную структуру, но и дух нагретой солнцем земли. Луговой мед смягчает вкус, окутывая его теплом и тонкими цветочными нотами. А белый гриб - Царь русского леса - становится не просто ингредиентом, а душой этой настойки.
Подавайте «Селянскую» слегка охлажденной к шашлыку или домашнему жаркому в горшочке. Она также составит идеальную пару дичи и даже простым, но таким вкусным соленьям - хрустящему огурчику или квашеной капусте с клюквой.

«Селянская» - это не просто настойка, это история, рассказанная языком вкуса.

Состав: сушеные Белые грибы, непропаренная Зеленая гречка, мёд

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. Настойка

Ароматом и вкусом "Бородинская" настойка напоминает одноименный хлеб, отсюда и название. Сухарики для неё сушатся на медленном жаре в духовке в течении 3-х часов. Напиток идеально подойдет для дружной мужской компании, отдыхе на рыбалке или охоте.

Состав: солод ячменный подготовленный, щепа дубовая сильного обжига, тмин, кориандр, сухарики бородинского хлеба, перец душистый, перегородки грецкого ореха, ягоды шиповника

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



35% alc. ***Настойка горькая. По мотивам Советской ликеро-водочной продукции.***
«В 1970 г. в результате повышения цен на вино-водочные изделия цена на них возросла до памятной отметки в 3.62 и до 1973 г. сорокаградусные крепкие горькие настойки сосуществовали со слабоградусными. Но последние быстро их вытеснили и пошло-поехало: «Имбирная», «Степная» («Украинская степная»), «Померанцевая», «Калгановая», «Полевая», «Кубанская», «Лимонная» и др. — все по 2.50 за бутылку в 0.5 литра. Но лидером стала незабвенная «Стрелецкая горькая» настойка 27% алк, тут же получившая меткое название «Стервецкая». Соответственно, состояние похмелья после распития оной стали называть «Утро стрелецкой казни». На памятной народу этикетке был красочно изображён стрелец с бердышом. Этот рисунок трактовался как «Солдат с ружьём», «Мужик с веслом», «Мужик с тяпкой» и «Мужик с топором». (взято из https://steissd.livejournal.com/)
Данный напиток создан на основе оригинального рецепта, добавлены улучшающие ароматику ингредиенты, крепость повышена до 35% алк
Состав: Цедра апельсина, цедра лимона, имбирь, корень калгана, дягиль, бадьян, гвоздика, кофе, перец черный, перец красный, ягоды можжевельника, мёд

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Изумрудный, освежающий, травяной, любимый многими «сделанными в СССР» напиток «Тархун», готовится на основе одноименного растения. Эстрагон – трава с удивительным, абсолютно самобытным вкусом и ароматом.***

Латинское наименование пряности Artemisia dracunculus. Первая часть названия связана с богиней Артемидой, олицетворяющей ЗДОРОВЬЕ (греч.), а вторая – переводится как Маленький ДРАКОН

Традиционно в Грузии эстрагон добавляют и настаивают на нем виноградную чачу.

Состав: эстрагон (тархун), виноград сушеный, кориандр, перец черный, гвоздика, корица, цедра лимона, перец душистый.

Для Дегустаторов желающих поставить настойку на длительное хранение, возможен налив в зеленые бутылки 0,7 л, для длительного сохранения цвета.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Калган наряду с дубовой щепой обладает незаурядными полезными свойствами за счет содержания большого количества дубильных веществ.***

Название напитка произошло от главного ее составляющего – корня калгана. Он принадлежит к семейству имбирных, но имеет несколько отличий от имбиря. Во-первых, калган имеет красный оттенок, а во-вторых, вкус и запах отличаются большей интенсивностью.

Наши предки использовали корень калгана для лечения заболеваний желудка, печени и повышения иммунитета.

Говорят, что еще он положительно влияет на мужскую силу.

Корень калгана имеет сильнейшее воздействие на организм. Бодрость, ясность ума, энергия — это про настойку калгановку, она отлично повышает аппетит, имеет приятный вкус, красивый цвет.

Это как раз тот случай, про который говорят «совмещение приятного с полезным».

Состав: корень калгана, чернослив, щепа дуба сильного обжига, цедра апельсина, тмин, ваниль, корица.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





45% alc. ***Настойка приготовленная по оригинальной идее с использованием фотографии Песца, сделанной Полярником Евгением Князевым. За основу взят авторский рецепт Полярника Сергея Кашина.***

Напиток получился очень оригинальным, в меру острым и немного солоноватым на вкус, в принципе достаточно большая крепость не ощущается, он реально согревает и если уж его закусывать, то только бутербродом Ржаного Хлеба с Салом, причем можно и без горчицы, можно добавить на закуску квашеной капуски!

В ОБЩЕМ ЕСЛИ «ЭТО ПЕСЕЦ», ТО ДОБРЫЙ!

Сразу становится понятно, что настоящие Полярники знают, что пить, когда и зачем!

Состав: Ягоды можжевельника, Семена укропа, Корень хрена, Перец черный молотый, Соль

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





45% alc. ***Настойка по мотивам Советской ликеро-водочной продукции.***

В ДЕЛЕ ЗАЩИТЫ ЖИВОТНЫХ ВОДКА НА ОХОТЕ СДЕЛАЛА БОЛЬШЕ, ЧЕМ ВСЕ «ГРИНПИСЫ», ВМЕСТЕ ВЗЯТЫЕ!

Водка и охота в России неотделимы друг от друга. Здесь нет никакого противоречия, ведь если охота — традиционная русская забава, то и водка — наш национальный напиток.

Охотничья тематика появилась на водочных наклейках в конце пятидесятых годов. Никита Сергеевич Хрущев, был страстным охотником и не менее пламенным почитателем национального напитка. Не исключено, что именно благодаря этим обстоятельствам и появилась новая марка советской водки — «Охотничья». Она была повышенной крепости — 45 градусов. По замыслу производителей должна была быстро согреть продрогшего охотника, который весь день провел в сырых лесах или на промозглых болотах. Ассортимент советских водок в то время не отличался широким разнообразием, и новая водка заняла в этом небольшом ряду достойное место.

Утверждают, что лучше всего новая водка шла под охотничью колбасу, появившуюся примерно в это же время.

Состав: Корень имбиря, Корень калгана, Ягоды можжевельника, Перец красный стручок, Перец черный горошек, Рассол огуречный, Хрен, Укроп, Корень дягиля, Бадьян, Цедра лимона, Цедра апельсина, Гвоздика, Кофе зерновой, Мёд, Колер карамельный, Портвейн красный Рекшинский

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





45% alc. ***«Мама Шамана»*** ***Бальзам*** ***из алтайских трав и плодов, включающий в себя 26 компонентов. Обладает тонизирующим эффектом и повышает настроение.***

Является прекрасной добавкой к горячему чаю для ароматизации

Состав: Черная смородина, рябина красная, ягоды можжевельника, шиповник, скорлупа кедрового ореха, зверобой, красный корень, золотой корень, панты марала, календула, корень калгана, иван-чай, саган-дайля, элеутерококк, мята перечная, мелисса, лист малины, лист смородины, липовый цвет, корень дягиля, ромашка лекарственная, корень ириса, хвоя сосны, корень солодки, почки березы

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





43% alc. ***Настойка Графа Разумовского Домашняя***

Многие, кто был знаком с графом Разумовским лично, отмечали, что он в боевых походах или на охоте часто прикладывался к фляге с ароматным напитком. Даже в больших количествах алкоголь не наносил вреда, а соблазнительный запах настойки можно было почувствовать и в паре метров. Вскоре после появления у графа изумительного напитка, о нём прознали многие представители власти, желая заполучить рецепт. Говорят, что даже Елизавета II зачастую наведывалась в гости к Разумовскому только из-за того, что настойка графа Разумовского буквально свела её с ума.

Так как настойка графа Разумовского состоит исключительно из натуральных компонентов, то и польза его для человеческого организма неоценимая. Тот же липовый цвет прекрасно справляется с заболеваниями ЖКТ, снимает отёки, избавляет от усталости и чрезмерного нервного напряжения. Мята также славится мягкими нейролептическими свойствами, ведь её вкус, аромат и полезные вещества, сохраняющиеся в настойке, способны придать энергии и уверенности в себе, справиться с депрессией.

Анис на протяжении многих веков славился своими общеукрепляющими свойствами, полезным воздействием на пищеварительную систему, быстрым снятием неприятных симптомов при мигренях и нервных расстройствах. Примерно такое же действие имеют можжевеловые ягоды, а также острый и пробуждающий желание имбирь.

Видимо, именно за такие свойства граф Разумовский и ценил свою настойку, с которой предпочитал не расставаться.

Состав: Липовый цвет, анис, ягоды можжевельника, мята перечная, корень имбиря, мёд

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



43% alc. ***«Ерофеич» – настойка, наполненная ароматом различных душистых трав.***
Еще с начала XVIII века каждый уважающий себя русский дворянин не мог начать трапезу без рюмочки этого чудесного зелья, поскольку о его полезных свойствах ходили легенды, гласившие, что несколько стопочек чудодейственного снадобья способны поставить на ноги даже смертельно больного человека.
Ерофе́ич — самогон, настоянный на разных пахучих травах.
Настойка была придумана для улучшения пищеварения, и стопку Ерофеича употребляли перед приемом жирной пищи.
"Шомполов достаточно уж ублажил свои внутренности из графинчика, содержащего в себе настойку, известную под именем Ерофеича". писал М.Е. Салтыков-Щедрин в своих «Невинных рассказах»
Старинный состав настойки таков: Водки 45 % — 1 ведро (1 ведро = 12 л), Золототысячнику — 14 золотн. (1 золотник = 4,2 г.), Тысячелистнику — 14 золотн., Мяты английской — 14 золотн., Чабрецу — 14 золотн.,Калгану — 1/4 фунта (1 фунт = 400 г.).
Состав: Анис обыкновенный, бадьян, калган корень, корка апельсина, мята перечная, ромашка цветки, корень солодки, фенхель, шалфей

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





38% alc. Сладость 30 гр/л. ***"Гречка Медовая" - Настойка домашняя***

Прекрасный аперитив, возбуждающий аппетит. Реально не оставит равнодушными любителей гречневой каши. Настойка запоминается мягким оригинальным вкусом и ароматом.

Состав: Крупа Гречневая обжаренная, Мёд, Перец душистый горошек, Мускатный орех, Гвоздика, Кофе зерновой, Шоколад горький

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





17,5% alc. Сладость 235 гр/л. ***Кофейный Ликер «Рекшинский»***

Холодный ликер подают в рюмке или креманке на длинной ножке. Оптимальная температура 12-20°. Теплое послевкусие богаче всего раскрывается при употреблении залпом. В качестве дополнения подходят фрукты, орехи и печенье.

Чтобы снизить крепость, ликер разбавляют. В Германии для этого используют минеральную воду без газов, на востоке — молоко. Сочетается ликер с соками и сиропом Гренадин. В Америке распространена версия со Спрайтом, хотя знатоки категорически против смешения ликёра с газированными напитками.

Любителям крепкого алкоголя можно добавить в ликер ром, на основе которого напиток был сделан. Такая традиция распространена в скандинавских странах — регионах с суровым климатом.

Отличным дополнением ликеру служит мороженое. В любом случае подают дижестив в конце обеда, чтобы еще долго наслаждаться послевкусием.

В состав Кофейного Ликера «Рекшинский» входит свежесмолотый кофе крупного помола, заваренный по методу «Cold Brew» - т.е холодной водой и с последующей выдержкой в холодильнике в течении суток

Состав: Ром Атаманский Серебряный (ЛЕЧиМ), Ром Атаманский Тёмный (ЛЕЧиМ), Кофе Молотый «БЭРРИ» (Cold Brew), Сахар тростниковый - 235 гр/л, Ваниль

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



22% alc. Сладость 350 гр/л. Ликер «Капучино Рекшинский»

Мягкий ликер со вкусом карамели и нежных сливок. Отличается характерным кремово-кофейным ароматом. Рекомендуется подавать после ужина в качестве дижестива. Также ликер Капучино можно подать к десерту, особенно если на десерт подается мороженое и/или кофе. К ним или другому десерту Капучино подают в специальных ликерных рюмках.

Состав: "Капучино" кофе быстрорастворимый, кардамон, мед, сахар тростниковый - 350 гр/л

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





18% alc. Сладость 140 гр/л. БЕЙЛИС РЕКШИНСКИЙ, Сливочный Ликер

Ликёр с нежным кремовым вкусом и легкой сладостью считается одним из самых популярных напитков в мире. Его узнают по запоминающемуся аромату с нотками ванили, жженого сахара и сливок.

Невысокая крепость Baileys позволяет провести за бокалом и приятным разговором с друзьями уютный вечер или добавить несколько капель ликера в утренний кофе. При этом следует соблюдать правила дегустации напитка.

Сладкие ликеры никогда не подаются к основным блюдам, так как они не сочетаются с салатами, рыбой или мясом. Также их нельзя пить в качестве аперитива: из-за калорийности и высокого содержания сахара в составе напитки быстро утоляют голод.

“Бейлис” – отличный дижестив. Его обычно подают после трапезы, когда основные блюда убраны со стола и приготовлен десерт. Этот напиток призван не только стать заключительным этапом плотного обеда или ужина, но и улучшить пищеварение после приема пищи.

Ликер пьют медленно, растягивая удовольствие и наслаждаясь каждым глотком. Благодаря такому темпу, можно полностью оценить вкусовые грани напитка.

Густая, Ароматная и Вкусная вариация на тему Ирландского сливочного ликера Baileys максимально приближенная к оригиналу. При этом в состав "Бейлиса" от Рекшинской Авторской Винокурни, входят только натуральные компоненты, поэтому рекомендуется его хранить в холодильнике при температуре от 2 до 8 ^{o}C не более 6 месяцев, если он сможет у Вас так долго залежаться.

Состав: Сгущеное молоко, Вареное сгущеное молоко, Сахар Ванильный, Сливки 10%, Яичные желтки, Кофе растворимый

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





30% alc. Сладость - 200 гр/л. МЯТНЫЙ ЛИКЁР

Абсолютно освежающий, ВЕСЕННИЙ аромат и вкус Мяты с Мелиссой. Немного горчинки и кислинки от цедры и сока лимона и сладость от меда пополам с сахаром. Отличный компонент для Ваших коктейлей - когда, срочно нужен мятный вкус.

Поскольку окрашивается в зеленый цвет исключительно натуральными травами, рекомендовано длительное хранение в 0,7-мых бутылках зеленого стекла, но долго он, обещаю, не залежится, по этому есть и в литровых

Состав: Мята перечная, мелисса, цедра лимона, лимонный сок, мёд, сахар

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





35% alc. Сладость 200 гр/л. ***На острове Капри считают, что Лимончелло придумала владелица одного пансиона Мария Антония Фараче в начале 1900-х годов, а позже в 1988 году ее внук, предприниматель Массимо Канале, первый запатентовал марку "Лимончелло". Но по мнению соррентийцев с начала 1900-х годов местная знать уже угощала своих гостей ликером Лимончелло. Ни с той, ни с другой версией не согласны жители Амальфи. Они верят, что Лимончелло, приготовленный из амальфитанских лимонов, существовал уже с давних времен, его употребляли местные рыбаки, чтобы согреться ранним утром.***

Состоящий из таких простых ингредиентов, как вода, сахар, алкоголь и, конечно же, лимоны, этот напиток прекрасно подходит как дижестиво и после рыбных, и после мясных блюд. Считается, что он очень полезен для пищеварительной системы и богат витаминов С.

Вот только необходимо знать несколько простых правил, как правильно употреблять Лимончелло, чтобы он раскрыл для вас всю глубину вкуса. Вот 4 из них:

Сам ликер лучше хранить в холодильнике или морозилке, тогда он в любой момент будет готов к употреблению, ведь пить его надо холодным.

Рюмочки для ликера также следует предварительно заморозить, чтобы они покрылись тонким слоем льда.

Лимончелло нельзя пить залпом. Необходимо сделать небольшой глоток напитка и подержать его во рту, выдохнув через нос. Так вы раскроете всю глубину вкуса.

Лимончелло не закусывают. Напротив, итальянцы любят закончить трапезу именно на этой лимонной нотке.

Состав: Цедра Лимона, сахар

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





30% alc. Сладость 200 гр/л. ***Напиток называется "Аранчелло". Название его происходит не от "Orangecello", ибо "Оранж" это апельсин по-английски. А по-итальянски апельсин произносится, как "Аранча", пишется: "Arancia"***

Поскольку ликер Аранчелло – это представитель итальянских виноделов и их детище, именно они диктуют сегодня правила его употребления. Если упустить из внимания рекомендации итальянских специалистов и барменов, то достаточно трудно будет ощутить весь букет аромата и вкуса, который присущ этому напитку.

Основным принципом подачи ликера Аранчелло к столу в качестве аперитива или дижестива, является сильное охлаждение напитка.

Речь идет не просто о легком охлаждении ликера до определенной температуры, как это происходит в случае с пивом, а о буквальном замораживании бутылки с напитком. Единственным условием при таком охлаждении является то, что бы сама жидкость не превратилась в лед, хотя бутылка может покрыться изморозью.

Ликер Аранчелло подают в небольших рюмках, которые также перед подачей на стол и разлитием напитка, предварительно выдерживают в морозилке.

Рюмки достают и ставят на стол тогда, когда они тоже покрылись слоем льда. Ликер Аранчелло пьют небольшими глоточками, а при каждом из них задерживают напиток во рту на несколько секунд, стараясь ощутить все тонкости и особенности вкуса.

Хотя Аранчелло можно подавать и в качестве хорошего вступления к вкусному обеду, чаще всего его употребляют как дижестив, после принятия пищи или как дополнение к десертным блюдам.

Ликер Арачнелло отлично сочетается с фруктами, шоколадом, тортами и мороженым.

Состав: Цедра апельсина, апельсиновый сок прямого отжима, сахар

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





30% alc. Сладость 125 гр/л. ***ГРЕНАДИН (франц. Grenade - «Гранат») - Принц среди Коктейльных Ликёров***

По праву занимает 2-ое по популярности место в составе разнообразных коктейлей. Он ценится за неповторимый рубиновый цвет и благодаря этому позволяет создавать в коктейлях различные цветовые переходы. Также данный ликер обладает неповторимым вкусом, благодаря Гранатовому соку прямого отжима, на послевкусии различается аромат глинтвейна, за счет входящих в состав ликёра корицы, гвоздики и цедры апельсина.

История ликёра и сиропа Гренадин, берет свое начало во Франции, где его изготавливают начиная с 1830-х годов. Сам же гранатовый сок является ценным пищевым продуктом, в котором содержатся углеводы, белки, жиры, органические кислоты, витамины, минеральные вещества.

Александр Дюма (отец) в своём «Большом кулинарном словаре» (Grand Dictionnaire de cuisine) при характеристике граната, который он невысоко ставил с кулинарной точки зрения, писал об этом напитке: «Из гранатов готовят сироп, называемый гренадином, очень полезный при сухом кашле или раздражении. Также гренадин успешно применялся при лечении гипертонии, цинги. Иногда гренадин добавляют и в десертные блюда.

И.А. Бабель писал: - «Одесская мудрость гласит: если с тобой получилась знакомая дама — ты обязан угощать её гренадином», а Илья Эренбург, вспоминал, в свою очередь, что ГРЕНАДИН получил распространение среди большевиков в Париже накануне Первой мировой войны: они употребляли его на многочисленных собраниях и лекциях. Так, придя в кафе на одно из собраний, он спросил у своей спутницы, что ему заказать, на что она ответила: «Гренадин. Все наши пьют гренадин…»

Состав: Гранатовый сок прямого отжима, Цветы Гибискуса (Каркаде), Душистый перец, Гвоздика, Палочка корицы, Цедра апельсина.

Для создания безалкогольных и красивых детских коктейлей у Рекшинской Авторской Винокурни имеется Безалкогольный СИРОП ГРЕНАДИН

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



45% alc., Глюкоза 100 гр/л. **Традиционный напиток Греции. УЗО (греч. Ούζο) Золотые и серебряные кристаллы**
Крепкий алкогольный напиток с анисовой вытяжкой, производимый и распространяемый повсеместно в Греции. В сопредельных странах сходные по составу анисовые напитки называются РАКЫ (в Турции, подается как аперитив, комнатной температуры), МАСТИКА (в Северной Македонии) и АРАК (традиционная кукурузная водка в арабоязычных странах Ближнего Востока, Израиле и Осетии (осет. арахъ [araq]), САМБУКА (итал. Sambuca) — итальянский и испанский традиционный напиток
Согласно легенде это спиртное пили боги, чтобы обрести бессмертие. В Греции его делают повсеместно, оно является неотъемлемым атрибутом застолья, греки считают своим национальным достоянием и предлагают попробовать каждому туристу, посетившему их страну.
Готовится методом ТРОЙНОЙ перегонки.
Используется чаще всего как аперитив. Реже сопровождается различными закусками, такими, как кондитерские изделия, осьминог, салаты и т. д. Подаётся в маленьких, узких и высоких стаканах объёмом от 50 до 100 мл, куда добавляется небольшое количество холодной воды со льдом. После добавления воды напиток приобретает характерный мутно-белый цвет, благодаря содержащимся в нём маслам аниса. Это происходит из-за того, что изначально анисовое масло растворено в спирте и является невидимым, но как только процент алкоголя снижается, масла выпадают из спирта и конденсируются в толще жидкости.
Узо не используется в коктейльных напитках, хотя на Кипре он составляет основу коктейля, называемого «Узини».
Также УЗО можно положить на сутки в морозильную камеру и тогда, при наливе в предварительно замороженные рюмки, напиток будет искриться ледяными кристалликами!
Состав: Анис, бадьян, гвоздика, фенхель, глюкоза

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





70% alc. Абсент имеет изумрудно-зелёный цвет, который обусловлен хлорофиллом, который разлагается на свету, во избежание чего абсент разливают в бутылки из тёмного стекла.

Благодаря характерному цвету абсент получил прозвища «ЗЕЛЁНАЯ ФЕЯ» и «ЗЕЛЁНАЯ ВЕДЬМА». Абсент мутнеет от добавления воды, так как эфирные масла аниса и фенхеля при разбавлении крепкого спиртового раствора образуют эмульсию.

Экстракт горькой полыни, содержащий туйон – одна из важнейших составляющих абсента.

Абсент появился в конце 18 века как лекарственная настойка из трав, добытая с помощью перегонки, и за прошедшие столетия распространился среди людей как алкогольный напиток «на особый случай». Его многократно запрещали, однако в наше время абсент полностью легален.

Состав: полынь горькая, фенхель, бадьян, анис, кардамон, мускатный орех, кориандр, иссоп, мята перечная, мелисса, корень солодки

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



30% alc. ***Ликер Блю Кюрасао – одна из самых известных вариаций апельсинового ликера Трипл Сек (Triple Sec).***

Голубой напиток изготавливается из сушеной цедры специального сорта горького померанца (апельсина) – лараха, растущего только на Карибах. В 1920 годах в барах Калифорнии этот ликёр называли "Небесными сливками" и добавляли в него «тайный алхимический элемент», который подкрашивал напиток в небесно - голубой цвет. Долгое время этот элемент хранили в секрете.

Сладкий и ароматный цитрусовый ликёр. Мягкий, оставляет приятное послевкусие.

Как и все ликеры, Блю Кюросау является дижестивом – напитком, который подаётся после еды. К нему вы можете добавить апельсиновый или ананасовый сок по вкусу.

Состав: Цветы анчан, корка померанца, гвоздика, корица, цедра апельсина, мускатный орех, камедь гуаровая, камедь рожкового дерева

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





35% alc. Сладость 40 гр/л. ***Есть такая фраза: «Кто говорит, что золото не растет на деревьях, ни разу не видел облепиху осенью». Действительно, эта мелкая ярко-желтая ягодка, которой сплошь усыпаны тоненькие колючие веточки, посреди буйства осенних красок выглядит просто завораживающе, как россыпь драгоценного металла.***

О полезных свойствах облепихи известно давно, она включает в себя практически всю таблицу Менделеева и необходимые человеку микроэлементы. Витаминно-минеральный комплекс ее настолько богат, что данная ягода является естественным поливитаминным средством.

К наиболее целебным составляющим облепихи относятся:

Витамин С. По его содержанию облепиха уступает только шиповнику и красному перцу. Он повышает иммунитет и незаменим для борьбы с простудными заболеваниями.

Витамин К. Необходим для синтеза белков, улучшает показатели свертываемости крови.

Витамин Е. Влияет на эластичность мембран эритроцитов, препятствует образованию тромбов, улучшает метаболические процессы в клетках.

Витамин А. Улучшает зрение и укрепляет кости, налаживает обмен веществ, придает волосам и кожи здоровый вид. Способствует росту новых клеток и позволяет дольше сохранять молодость.

Помимо названного выше, облепиха (а значит, и настойка из облепихи) содержит витамин групп Б, Н, РР, множество бесценных микроэлементов (магний, фосфор, железо и многие другие), некоторые кислоты (яблочная, янтарная, щавелевая). Стоит отметить в качестве компонентов диса- и моносахариды, фенолокислоты, Р-активные соединения.

Состав: Ягоды облепихи, орех пекан, орех миндаль, орех мускат, ядра абрикоса, цедра апельсина, ваниль, мед, перегородки грецкого ореха, щепа французского дуба среднего обжига

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





37% alc. Сладость - 100 гр/л. БАРБАРИСОВЫЙ ЛИКЁР

Все мы с детства помним вкусные, сладковатые с кислинкой леденцы - "БАРБАРИСКИ"

Данный ликёр создан на основе этих знаменитых конфет и ягод барбариса в пропорции 50% на 50% и обладает тем незабываемым сладковатым с кислинкой вкусом и ароматом леденцов

Состав: Конфеты "Барбарис", Ягоды Барбариса сушеные, Бадьян, Корица

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 30 гр/л.

Наливка Домашняя - Вишня и Черноплодная Рябина

Не только вкусная, но и полезная в разумных количествах. Не случайно говорят: "С Аронией дружить, дорогу в аптеку можно забыть" Самыми полезными свойствами черноплодки, являются нормализация артериального давления, снижение холестерина в крови, повышение прочности и эластичности сосудов.

В свою очередь вишня - прекрасный диетический продукт. Она повышает аппетит, улучшает процесс пищеварения, обладает антисептическими и противовоспалительными свойствами.

Состав: Ягоды вишни, Ягоды черноплодной рябины (Аронии), Корень калгана, Корица, Мускатный орех

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





38% alc. ***О целебных свойствах калины указывалось еще в травниках XVI века. Наши предки высоко ценили эту ягоду.***

Известно, что плоды содержат в своем составе различные полезные витамины и микроэлементы.

Зрелые ягоды содержат много витамина С который поддерживает иммунитет человека и защищает организм от болезней.

Настойка отличное профилактическое средство против простуды.

Также напиток благоприятно действует на нервную систему, снимает стресс и усталость, борется с бессонницей.

Оказывает благотворное действие при различных патологиях ЖКТ, позволяют лечить спазмы сосудов и гипертонию.

Еще она обладает жаропонижающим действием.

Кедровые орешки входящие в состав данной настойки, скрашивают горечь и аптечный привкус ягод, такше они несут в себе дополнительные лечебные свойства напитка

Состав: Ягоды Калины Красной, Кедровые орешки, Анис, Ягоды можжевельника, Тмин, Перец черный,Перец душистый, Гвоздика, Мёд

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



35% alc. Сладость 100 гр/л. ***Клубничная настойка на Руси появилась сотни лет назад и ценится до сих пор.***

В древнейшем варианте, по «царскому» рецепту, в напитке использовался только дистилят и клубника.

Это прекрасный напиток с ярким вкусом, коньячным цветом и ароматом.

Помимо этого, настойка обладает целебными свойствами.

Состав: Ягоды клубники садовой, орех пекан, орех миндаль, орех мускат, ядра абрикоса, перегородки грецкого ореха, щепа французского дуба среднего обжига, ваниль, мед

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





17,5% alc. Сладость 200 гр/л.

Клубничный Ликёр Ксю Ксю (XUXU) – Оригинальное наименование XUXU является отсылкой к известной аббревиатуре ХОХО – «ЦЕЛУЮ и ОБНИМАЮ» и отражает романтичный характер напитка, ведь его основой является клубника. Данную аббревиатуру зачастую используют в переписке на английском языке. История данного напитка неразрывно связана с корпорацией из Германии – Georg Hemmeter. Этот бренд начал производить популярный сегодня ликер в конце прошлого века.

Этот ликер на 2/3 состоит из фруктов. Половиной его состава является клубника. Еще 16% отводится лимонному соку. В данном напитке нет каких-либо консервантов (в частности, ароматизаторов).

Он имеет концентрированным фруктовый вкус. В нем чувствуется и незначительная кислинка. Подается охлажденным до температуры 10°C. Часто применяют для создания коктейлей с текилой, шампанским или тоником. Он также великолепно гармонирует с десертами.

Состав: Ягоды клубники садовой, сок лимона, цедра апельсина

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 100 гр/л. - Ликер

Состоящий из Клюквенного сока прямого отжима, цедры мандарина и мандаринового сока с добавлением меда и фруктового сахара, а также ягод можжевельника, палочек корицы и корня калгана

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



33% alc. Сладость 100 гр/л. - Новогодний Ликер.

Состоящий из Клюквенного сока прямого отжима, цедры мандарина и мандаринового сока с добавлением меда и фруктового сахара, а также ягод можжевельника, палочек корицы и корня калгана

В оригинальной упаковке украшенной еловыми веточками, новогодней игрушкой и искусственным снегом.

Прекрасный подарок любимым на Новый год.

Ароматом и вкусом замечательно вписывается в долгие Новогодние праздники.

Станет украшением Вашего новогоднего стола.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 40 гр/л. ***Ягода жизни – именно так называли клюкву в славянские времена, за счет ее целебных свойств. Ее применяли для приготовления полезных, вкусных напитков, ели с сахаром, изготавливали полезные отвары и снадобья.***

В Древнем Риме ягоду прозвали «шариками, наделенными энергией жизни», поскольку мало какие растения сравнятся по составу витаминов и микроэлементов с клюквой.

В Англии клюква получила название «ягода-журавль», за счет того, что внешний вид ягоды, цветок и стебель, визуально напоминают облик благородной, болотной птицы. Красные плоды бочками переправляли морскими судами практически по всему миру, особенно во время массивной эпидемии цинги.

Первый официальный рецепт приготовления Клюковки относится к XIX веку, хотя секреты приготовления клюквенной настойки издавна хранились в памяти народной медицины. Благодаря спиртовой настойке ягода сохраняет все свои питательные вещества и микроэлементы. А их в красной ягоде достаточно много: витамины С, В, магний, железо, йод, никотиновая, тритерпеновые кислоты и другие природные лекари организма человека. Умеренное употребление клюквенной настойки послужит очень вкусным и действенным лекарством при следующих недугах:

Авитаминоз. Благодаря большому количеству полезных веществ, содержащихся в ягоде, напиток на клюкве в течение зимы способен восстановить недостаток основных витаминов.

Грипп, простуда. При ярко выраженных симптомах подхваченного вируса (кашле, боли в горле, повышенной температуре, слабости и ломоте в теле) врачи рекомендуют выпить на ночь 100 г клюквенной настойки, как следует завернуться в одеяло и погрузиться в сон. Утром общее состояние здоровья намного улучшится.

Гипотония. При пониженном давлении, состоянии апатии и усталости настойку на клюкве нужно принимать два раза в день перед едой по две столовых ложки. В течение нескольких дней давление нормализуется, появятся силы и энергия.

Состав: Клюквенный сок прямого отжима, мёд, корень калгана.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 90 гр/л.

В этом ликере слились ароматы летней сладкой вишни, осенней кисло-терпкой клюквы и Крымского солнечного кизила, ярко рубиновый цвет и насыщенный вкус, скрасят холодные осенне-зимние вечера.

Состав: Клюквенный сок прямого отжима, ягоды Кизила и Вишни, мёд, корень калгана

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





35% alc. ***Настойка естественной сладости без добавления сахара.***
Брусника - королева среди ягод.
Про бруснику Пушкин в Евгении Онегине еще писал: "Боюсь брусничная вода, мне б, не наделала вреда"
Т.к. настойка на бруснике единственная обладает свойством скрадывать градус. Ее можно сделать хоть 70% алк и пьющий её не поймет что там 70%, а после 3-х стопок упадет. Но при правильном употреблении, брусничная настойка оказывает очень благоприятное действие на организм, отличное мочегонное и желчегонное средство; укрепляющет сердце и сосуды; снижающет давление; лекарство при сахарном диабете, гипертонии, болезни печени и т. д.

Состав: Ягода Брусника, брусничный лист

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 100 гр/л. ***Бруснику называют ягодой бессмертия, настолько она благотворно воздействует на здоровье человека.***

Напитки из брусники обладают потогонным, жаропонижающим, бактерицидным, мочегонным, желчегонным, противогельминтным и антисклеротическим действиями. Полезные свойства брусники и морсов из неё обусловлены её химическим составом

В 100 г плодов брусники находится 46 ккал.

Перечень органических кислот весьма разнообразен. Среди них есть яблочная, лимонная, уксусная, щавелевая, пировиноградная, глиоксиловая и бензойная кислоты, оказывающие антисептический эффект и способствующие сохранности напитков из брусники.

В составе ягод также есть каротиноиды (ликопин и зеаксантин), являющиеся антиоксидантами, пектины. В бруснике наличествует высокое содержание ценных для организма фенольных и полифенольных соединений — антоцианов, лейкоантоцианов, катехинов, флавонолов и фенолокислот

Состав: Ягода Брусника, брусничный лист, мед

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





30% alc. Сладость 130 гр/л. - Ликёр Ежевичка Лесная

Ягоды Лесной Ежевики, обладают по сравнению с садовой более выраженным ароматом и меньшей сладостью. Нейтральность вкуса в данном ликёре, компенсирует лимонный сок, а лесной аромат усиливается корнем калгана и листьями свежей мяты, сладости добавляет мёд.

Таким образом ликёр сбалансирован по вкусу и очень легко пьется.

Ежевика обладает и лекарственными свойствами:

нормализует работу пищеварительного тракта, повышает аппетит, обладает слабительным действием, выводит токсины, избавляет от отеков, является сильным мочегонным средством, обладает противобактериальными и антиоксидантными свойствами, предотвращает образование тромбов, повышает сопротивляемость вирусным инфекциям, нормализует энергетический баланс.

За счет сжигания висцерального жира помогает избавиться от лишнего веса

Состав: Ягоды Ежевики Лесной, Листья Мяты свежей, Лимонный сок прямого отжима, Корень калгана, Мёд

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





35% alc. ***Настойка естественной сладости без добавления сахара***

Настойка на малине подобна песне. Она впитывает в себя нежный и яркий вкус летних ягод, приятно пьянит, красиво выглядит. Ее насыщенный темно-розовый цвет может превзойти только пьянящий аромат малиновых ягод. О лечебных свойствах красавицы знают все с детства. Простыли – попейте чайку с малиновым вареньем!

Так вот в настойку переходит еще больше полезных веществ из этой ягодки, чем в варенье. Здесь вы найдете целый витаминный комплекс (A, C, B-1, B-2, B-9, PP), нужное организму «хорошее» железо, кальций и натрий, фосфор и марганец, медь и кобальт. Кроме того настойка содержит эфирные масла и салициловую кислоту, а так же множество дубильных веществ.

Говоря кратко – напиток дарит молодость и здоровье каждому органу в нашем теле, сбивает температуру, выводит токсины. Но пьют ее, если в качестве лекарства, то не стаканами, а лишь по 2 столовых ложки (и 3 раза в день!).

При этом вам не обязательно опрокидывать рюмку за рюмкой (хотя и это неплохо), можно добавить лечебную порцию в чай или морс, разбавить водой. В данную настойку не добавляются искуственные подсластители, в ягоде малины достаточно своей сладости.

Состав: Ягода малина садовая, дубовая щепа сильного обжига

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 100 гр/л. ***Ликёр. Малина и Красная смородина - ягоды прекрасно дополняющие друг друга.***

Красная смородина - кисловатая ягода, содержит в своем составе массу полезных веществ, таких как магний, медь, калий, фитонциды и большое количество витамина А, В, С, Е и Р. В дозированных объемах рекомендуется при авитаминозе, анемии, гипертонии и заболеваниях органов дыхания.

В свою очередь о лечебных свойствах красавицы Малины знают все с детства. Простыли – попейте чайку с малиновым вареньем! Так вот в настойку переходит еще больше полезных веществ из этой ягодки, чем в варенье.

Здесь вы найдете целый витаминный комплекс (А, С, В-1, В-2, В-9, РР), нужное организму «хорошее» железо, кальций и натрий, фосфор и марганец, медь и кобальт. Кроме того настойка содержит эфирные масла и салициловую кислоту, а так же множество дубильных веществ.

Состав: Ягоды красной смородины (3 части), ягоды малины садовой (1 часть), мед

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





33% alc. Сладость 115 гр/л. - Ликёр Малина и Черная Смородина

Черная смородина — вкусная и самая сладкая ягода в своём роде, которая обладает массой лечебных свойств для нашего здоровья. Научные исследования давно подтвердили её антимикробные, антиоксидантные, антирадиационные, противовоспалительные и многие другие свойства.

Как и многие ягоды, смородина считается кладезем витаминов, антиоксидантов и клетчатки. Первые упоминания о смородине встречаются ещё в XV веке. В настоящее время наука находит новые доказательства противовоспалительных, антиоксидантных и противомикробных свойств этой ягоды.

Чёрная смородина в своём составе имеет в 3-4 раза больше витамина С, чем апельсины, и в 2 раза больше антиоксидантов, чем черника.

Ягоды Черной Смородины в Ликёре дают сладость и одновременно, чуть терпкую приятную кислинку, а ягоды Малины, в свою очередь - прекрасно дополняют Черную Смородину и добавляют Ликёру - аромата лета.

Состав: Ягоды, Чёрной смородины (3 части), малины садовой (1 часть), мед

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





21% alc. Сладость 160 гр/л. Спотыкач — Кубанская Наливка из ягод.
А название наливки, скорее всего, происходит из-за эффекта, который возникает после употребления спотыкача: человек якобы теряет координацию движений и спотыкается.
- «Остался муж ейный, эскадронный командир, в полку один. Человек уж немолодой, сивый, хоша и крепкий: спотыкачу в один раз рюмок до двадцати охватывал. …». — «Катись горошком» - автор Саша Чёрный.
От других наливок и ликёров напиток отличается термической обработкой (варкой) ягодного и алкогольного сырья во время приготовления.
Спотыкач производили в Российской империи (в частности, на предприятиях Шустовых).

В СССР его изготавливали несколько заводов и даже поставляли на экспорт.

Состав: Мед, сахар
Ягоды: Смородина Черная, Смородина Белая, Малина, Ежевика, Клубника

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



40% alc. ЛИМОННАЯ АРОМАТНАЯ ВОДКА

Приготовлена путем мацерации лимонной цедры, с последующим третьим перегоном настоя.

Отличается классическим мягким водочным вкусом и лимонным ароматом, подкрашивается отфильтрованным лимонным соком прямого отжима и куркумой

Состав: Цедра лимона, Сок лимона, Куркума

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



40% alc. БРУСНИЧНАЯ АРОМАТНАЯ ВОДКА

Приготовлена путем мацерации ягод брусники, с добавлением брусничного листа и последующим третьим перегоном настоя.

Отличается классическим мягким водочным вкусом и ароматом брусники, подкрашивается отфильтрованным соком ягод брусники прямого отжима.

Состав: Ягоды брусники, брусничный лист

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



40% alc. СМОРОДИНОВАЯ АРОМАТНАЯ ВОДКА

Приготовлена путем мацерации ягод черной и красной смородины, а также листьев черной смородины, с последующим третьим перегоном настоя.

Отличается классическим мягким водочным вкусом и ароматом черной смородины, подкрашивается отфильтрованным соком ягод черной смородины прямого отжима.

Состав: Ягоды черной и красной смородины, листья черной смородины

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



ЛЕЧиМ

НОВОГОДНИЕ АЛКаШАРИКИ

2024 «Выпей Меня»

Шарики небьющиеся из пищевого пластика, объемом 50 мл наполняются любыми напитками из данного каталога, снабжаются оригинальной наклейкой, о содержимом каждого и упаковываются в тубу с именами всех 6-ти шариков. Их можно использовать, как оригинальный ПОДАРОК для украшения НОВОГОДНЕЙ ЕЛКИ.

Удобно, что опустошив содержимое шарика, его можно наполнить повторно, а Новогодние праздники у нас, как известно длятся долго и включают в себя еще несколько праздников, а это повод для ПОДАРКОВ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ

ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ ★ ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

Все Напитки созданы с душой,
На натуральных
Ягодах и Фруктах

РЕКШИНСКАЯ ЛЕЧиМ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





13% alc. Сахар 0 гр/л. «Лидия», вино красное, сухое

По составу:

95% - Виноград Лидия - это классика молдавского виноделия. Сорт дает плотное, экстрактивное вино с тонами земляники и ежевики. Это "тело" данного напитка.

5% - Виноград Изабелла выращенный в Рекшино - наша маленькая специя. Прохладный климат позволил этому сорту накопить особые ароматические масла, дарящие вину пикантный, слегка ананасный оттенок (фирменный "лисий" тон Изабеллы).

Итог во вкусе:

Плотное, сухое, с долгим ягодным послевкусием. Вино с характером, но без лишней кислоты

Идеально подавать:

К шашлыку и баранине.

К выдержанным сырам.

К пасте с мясным соусом.

Крепость 13% гармонично вписана во вкус, не обжигая, а согревая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





13% alc. Сахар 0 гр/л. Вино розовое, сухое

Вино сделано из винограда собранного в Рекшино по технологии Eiswein - Ледяное вино, т.е. из винограда, замороженного на лозе (виноград замороженный исключительно естественным путём (прибитый морозом - -7°C)

Существуют отсылки на то, что замороженный виноград использовался для изготовления вина уже во времена древнего Рима. Плиний Старший (23 — 79 н. э.) писал о некоторых видах винограда, которые не собирались до заморозков. Поэт Марциал (40 — 102 н. э.) советовал, что виноград следует оставлять на лозе до ноября или пока он не затвердеет от мороза

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



13% alc. Сахар 0 гр/л. Вино красное, сухое

Вино сделано из винограда собранного в Рекшино по технологии Eiswein - Ледяное вино, т.е. из винограда, замороженного на лозе (виноград замороженный исключительно естественным путём (прибитый морозом - -7°C)

Существуют отсылки на то, что замороженный виноград использовался для изготовления вина уже во времена древнего Рима. Плиний Старший (23 — 79 н. э.) писал о некоторых видах винограда, которые не собирались до заморозков. Поэт Марциал (40 — 102 н. э.) советовал, что виноград следует оставлять на лозе до ноября или пока он не затвердеет от мороза

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





18% alc. Сахар 60 гр/л. Портвейн Рекшинский Красный

Портвейн из винограда собранного в Рекшино по технологии Eiswein - Ледяное вино, т.е. из винограда, замороженного на лозе (виноград замороженный исключительно естественным путём (прибитый морозом - -7°C)

Полусладкое вино, крепленое виноградным дистилятом (Чачей), производства ЛЕЧиМ и выдержанное 6 месяцев на славонском дубе

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



9-14% alc. Вино Сливянка Борская.
Розовое Сухое (сахар 0 гр/дм^3) - 13% alc
Розовое П/Сухое (сахар менее 20 гр/дм^3) - 9-11% alc
Розовое П/Сладкое (сахар 30 гр/дм^3) - 11-13% alc
Розовое Сладкое (сахар 75 гр/дм^3) - 12-14% alc

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





19% alc. Сахар 65 гр/л. Портвейн «СЛИВЯНКА 38/2"

Портвейн приготовлен на основе Красного полусладкого Сливового вина (Сливянка) из сливы, выращенной и собранной в Борском Районе Нижегородской области с добавлением Сливового Дистилята (Сливовица-Ракия) производства ЛЕЧиМ, выдержан 6 месяцев на Славонском дубе. Обладает ароматом летней сливы с фруктовыми нотками и достаточной для Портвейнов крепостью 19% алк., по сахару около 65 гр/л

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ

ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ ★ ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ

Все Напитки созданы с душой,
На натуральных
Хмеле и Мёде

РЕКШИНСКАЯ ЛЕЧиМ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



5 % alc. ABV, Пиво «Ячменный Эль Светлый»
Плотность 11% OG,
Горькость 25 IBU,
Цветность 14 EBC
Отличное классическое ячменное светлое пиво с хорошо сбалансированным хмелевым ароматом и устойчивой пеной

Хмель - Perle (Германия) Альфа 8%
Дрожжи - Safbrew S-33 (Франция)

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



4 ,5% alc. ABV, Пиво «Ячменный Эль Янтарный»
Плотность 11% OG,
Горькость 35 IBU,
Цветность 38 EBC
Отличное классическое ячменное светлое пиво с хорошо сбалансированным хмелевым ароматом и устойчивой пеной

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





4,7% alc., Пиво Ячменное Темный Эль
Плотность 12%,
Горькость 20 IBU,
Цветность 140 EBC
Отличное классическое ячменное тёмное пиво с хорошо сбалансированным хмелевым ароматом и устойчивой пеной

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ





4,5% alc., Пиво Классический Английский Биттер
Плотность 11%,
Горькость 44 IBU,
Цветность 30 EBC

Классический английский биттер, который распространен во всех пивных Англии.

Это полнотелое, хорошо сбалансированное пиво. Биттер (в переводе с англ. Bitter — «горький») — английский горький эль, сорт светлого эля. На самом деле этот эль имеет очень приятный вкус.

Свое название он приобрел несколько веков назад, когда английские пивовары стали использовать хмель, придающий пиву горьковатый привкус. Типичный горький эль имеет цвет тёмной меди, превосходное медно-коричневое пиво с красноватыми оттенками и кремовой пеной. Напиток имеет приятный цветочный аромат и горьковатое послевкусие

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



4,5% alc. ***Классическое Пшеничное светлое пиво***
Плотность 11%,
Горькость 25 IBU,
Цветность 5 EBC
Пшеничное пиво в бельгийском стиле. Это яркое мутное золото с мягкой текстурой, ароматами банана и гвоздики, гладкой кремово-белой пены и освежающе терпким послевкусием.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



***5,5% alc.* Пиво Индийский Бледный Эль**
Плотность 13%,
Горькость 50 IBU,
Цветность 20 EBC

Индийский пейл-эль (India Pale Ale, сокращ. IPA, что значит «индийский бледный эль») — сильно охмеленная разновидность пейл-эля (устар. пель-эль). Хмель придаёт пиву богатый аромат и приятную горечь. Это наиболее востребованный стиль крафтового пива в США.

Первое упоминание об индийском пейл-эле найдено в Sydney Gazette (Австралия) за 1829 год. Название объясняется тем, что в XIX веке это был основной вид пива, поставляемый из метрополии в Британскую Индию. Невероятно горький эль с высоким содержанием хмеля и крепостью выдерживал многомесячное путешествие в южных широтах лучше других сортов. Ко времени поступления потребителям в Индии его вкус смягчался и становился приемлемым

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



***5,5% alc.* Пиво Американский Бледный Эль**
Плотность 12,5%,
Горькость 40 IBU,
Цветность 15 EBC
APA - это светлый охмеленный эль средней крепости, в котором общий вкусовой баланс обеспечивает этому пиву большую, по сравнению с IPA, питкость

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



5,5% alc. ***Пиво Черный СТАУТ Рекшинский***
Плотность 13%,
Горькость 55 IBU,
Цветность 250 EBC
Настоящее крепкое темное "полнонотелое" пиво

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



6% alc. ***Пиво RECKSINSKY BockBeer***
Плотность 12%,
Горькость 20 IBU,
Цветность 95 EBC

Пиво бок (нем. Bock, «козел») – вид темного крепкого лагера с выраженным солодовым профилем. Именно богатый солодовый вкус наряду с высокой крепостью (6-17%) считается особенностью напитка. Родиной бока является Германия

Если не считать сезонных и фестивальных вариаций, бокбир преимущественно пьют зимой, в холодные месяцы, хотя при подаче охлаждают до 7-8 °C.

В качестве закуски можно подать зрелый (выдержанный и пикантный) сыр, мясное рагу, бифштекс, рыбу с сезонными овощами, свиные отбивные, бекон.

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



5% alc. ***Классический Пилзнер - Светлое пиво***
Плотность 11%,
Горькость 36 IBU,
Цветность 4 EBC
Имеет яркий золотистый цвет с тонким привкусом солода, травяными нотками и мягкой богатой пеной. Оставляет освежающее горьковатое послевкусие

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



4% alc. ***Классическое Лагерное (Верхового брожения) - Светлое пиво***

Плотность 11%,

Горькость 23 IBU,

Цветность 6 EBC

Легкий летний сорт пива

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



4% alc. ABV, Пиво «САРОВСКИЙ Полутемный Эль» сделано на основе хмеля выращенного в закрытом городе Саров Нижегородской области. Хмель обладает сильно выраженной горчинкой и приблизительная расчетная горькость, на основе пробы составляет примерно 40 единиц, цветность за счет ячменя с небольшим добавлением ржи примерно 50 единиц по шкале цветности

Плотность 11% OG,
Горькость 40 IBU,
Цветность 50 EBC

На этикетке изображен Саровский Драматический Театр (мой отец, принимал непосредственное участие в его создании)

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



8% alc. Начальная плотность 20% Остаточная сладость 1,5 %
МЕДОВУХА СЕРГАЧСКО-РЕКШИНСКАЯ СУХАЯ, из меда с пасеки, находящейся в Сергачском районе Нижегородской области. Производится по традиционной старинной технологии. Сыто варится из натурального меда со специями и хмелем, в течении 2-х часов, затем сбраживается в течении 1-го ГОДА, после чего разливается по бутылкам.
По вкусовым ощущениям напиток с ярко выраженными нотами меда и ароматом Мадейры.
Состав: Мед, Хмель Perle (германия alfa 8%), дрожжи Lalvine Mead Yast (франция), корица, мускатный орех, цедра апельсина, цедра лимона, корень имбиря, перец душистый, гвоздика

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ

ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ ★ ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ



Все Продукты созданы с Душой, из Натуральных Компонентов

РЕКШИНСКАЯ ЛЕЧиМ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



МЁД - Луговой разнотравный

С пасеки находящейся в Сергачском районе Нижегородской области. Опыт пчеловодства более 20 лет!

Собранный пчелками с разнотравных лугов, мёд необычайно вкусен и полезен.

Почти все напитки от Рекшинской Авторской Винокурни содержат различное количество ароматного мёд.

Также в наличии и другие продукты пчеловодства - перга, соты и т.д.

По вопросам дегустаций и приобретения пишем в личку, либо на прямую +7 950 614-70-87 Мария

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ








ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НИ КАКИЕ КОНСЕРВАНТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ!

После копчения, мясо заворачивается в фольгу и сразу же еще горячим отправляется в морозильную камеру для сохранения сочности
Вакуумируется перед Вашей дегустацией

ГРУДИНКА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, Свиная
ОКОРОК ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, Свиной,
КАРБОНАТ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, Свиной,
ГОВЯДИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ,
РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ,
любая по Вашему желанию






РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НИ КАКИЕ КОНСЕРВАНТЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ!

После изготовления, купаты, вакуумируются
и сразу же отправляются в морозильную камеру

КУПАТЫ РЕКШИНСКИЕ, Свинина,
КУПАТЫ РЕКШИНСКИЕ, Свинина+Курица,
КУПАТЫ РЕКШИНСКИЕ, Курица со сливками,
КУПАТЫ РЕКШИНСКИЕ, Свинина+Говядина,
КУПАТЫ РЕКШИНСКИЕ, Говядина,
КУПАТЫ РЕКШИНСКИЕ, Баранина



Состав: Мясо, Лук, Чеснок, Виноградный лист, Петрушка, Кинза, Базилик, Горчица (собственного производства), Перец черный свежемолотый, Хмели Сунели, Паприка копченая, Куркума, Чабер (Кондари) сухой, соль

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



Соус Кисло-Молочный, Греко-Рекшинский «Дзадзыки»
Когда выпиваешь ВКУСНЫЕ напитки нужно ВКУСНО закусывать
Греческий соус "ДЗАДЗЫКИ", он же ЦАЦЫКИ, он же САЦИКИ, будет замечательным дополнением к Вашей трапезе
Отлично подходит как к традиционным греческим, так и к восточным и конечно Русским кушаньям! Рыба, Долма, Пельмени и т.п.!!!

P.S. Срок хранения в холодильнике ОГРАНИЧЕН, по-этому делаю под заказ
Состав: Сок лимона прямого отжима, Приправа греческая, Масло оливковое, Огурец свежий, Простокваша, Петрушка свежая, Перец свежемолотый, Укроп свежий, Чеснок, Соль, Кинза свежая, Мята свежая

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



Соус Острый «РЕКШИНСКИЙ САЦЕБЕЛИ от ЕЛЕНЫ»

Вкуснейший соус Грузинской Кухни, приготовленный только из натуральных компонентов.

Этот соус подаётся к жареной или отварной домашней птице — курам, индейкам, например вполне уместно будет подать с сацебели цыплёнка табака. Также прекрасно сочетается с жареным мясом и конечно с ШАШЛЫКОМ!

Соус может быть подан как в холодном, так и в тёплом (но не горячем) виде.

Состав: Томатная Паста, Перец Черный, Кинза, Петрушка, Укроп, Аджика, Чеснок, Хмели-Сунели, Перец красный «Африкана», ЛЕГЕНДАРНАЯ СВАНСКАЯ СОЛЬ

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



«АДЖИКА ЗАКУСОЧНАЯ РЕКШИНСКАЯ»

Вкуснейшая острая закуска-аджика Восточной Кухни, приготовленная только из натуральных компонентов.

В меру острая, может использоваться, как замечательное дополнение к напиткам от Рекшинской Авторской Винокурни

Основные компоненты - томаты и перцы, выращены и собраны в Рекшино

Состав: Томаты свежие Рекшинские, Перец Болгарский, Соль, Перец красный острый, Базилик, Паприка, Хмели-Сунели, Сахар, Чеснок, Уксус, Масло растительное, Аджика приправа, Перец черный молотый

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



«ИКРА КАБАЧКОВАЯ РЕКШИНСКАЯ»

Состав: Кабачки

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



«ОГУРЧИКИ РЕКШИНСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ»

Состав: Огурчики корнюшоны

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



ГРЕНАДИН СИРОП БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ на основе 100% ГРАНАТОВОГО СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА, для КОКТЕЙЛЕЙ и не только!!!

Состав: Гранатовый сок прямого отжима, Цедра апельсина, Палочки корицы, Перец душистый, Гвоздика, Сахар

!!!РЕКОМЕНДОВАН ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДЕТСКИХ УЧЕРЕЖДЕНИЯХ!!!

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



100% БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ ЛИМОННЫЙ СОК Прямого отжима

Для того, чтобы Ваши Коктейли приобрели незабываемый лимонный вкус и аромат, рекомендую использовать 100% СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ и БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ ЛИМОННЫЙ СОК от ЛЕЧиМ.

Всё что нужно - это разлить сок по формочкам для льда и заморозить!

Состав: Лимонный сок

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ



100% БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ ОГУРЕЧНЫЙ СОК Прямого отжима

Можно заморозить кубиками и использовать как:

Дополнение к коктейлями на основе Рекшинского Джина, например:

ОГУРЕЧНЫЙ ДЖИН ФИЗ

От огурца отрезать колечко для украшения. В бокал наливаем джин, замороженный кубик огуречного сока и кубик лимонного сока. Перемешиваем барной ложечкой. Доливаем тоник. Украшаем колечком огурца.

Также девушки знают, что ЗАМОРОЖЕННЫЙ КУБИК ОГУРЕЧНОГО СОКА прекрасно снимает усталость с кожи

А можно просто пить огуречный сок, как прекрасное тонизирующее средство и кладезь витаминов

Состав: Огуречный сок

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ и ПРОДУКТЫ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!

ДОНАТЫ на развитие интернет-канала ПРИВЕТСТВУЮТСЯ

ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ ★ ДОМАШНИЙ ПРОДУКТ

Чрезмерное употребление алкоголя, может навредить ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ









По вопросам дегустаций:

lechim_2020@mail.ru

РЕКШИНСКАЯ АВТОРСКАЯ ВИНОКУРНЯ ★ ЛЕЧиМ

ВСЕ НАПИТКИ предлагаются исключительно для ознакомительных ДЕГУСТАЦИЙ и ПОДАРКОВ, а не для ПРОДАЖИ!!!