



Фото: © Österreich Werbung / Raphael Sturm

Сосновы́й шнапс:

ВКУСНО
И ПОЛЕЗНО

ШНАПС ИЗ КЕДРОВОЙ СОСНЫ – ЭТО УНИКАЛЬНЫЙ НАПИТОК, КОТОРЫЙ ПРОИЗВОДИТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В СТРАНАХ АЛЬПИЙСКОГО РЕГИОНА И ОБЛАДАЕТ ЦЕЛЕБНЫМИ СВОЙСТВАМИ. ОН УКРЕПЛЯЕТ ИММУННУЮ СИСТЕМУ, ПОКАЗАН ПРИ РЕВМАТИЗМЕ, БРОНХИТЕ И ПРОСТУДЕ.

Вечнозеленая кедровая сосна с шершавой корой (или швейцарская каменная сосна) величественно возвышается над Альпами. Ее возраст насчитывает 1 000 лет, и она может поведать много историй. Она растет там, где другие деревья не выживают, и не боится неблагоприятных погодных и природных условий.

Шнапс из кедровой сосны – это уникальный напиток, который производится исключительно в странах Альпийского региона. Основной страной его производства является Австрия, поскольку именно здесь произрастает больше всего таких сосен.

Для приготовления шнапса собирают красноватые сосновые шишки. Каменная сосна растет исключительно в субальпийской зоне на высоте от 1 500 до 2 680 м над уровнем моря. На высокогорье сбор свежих шишек происходит порой в сложных и опасных условиях.

Свежий красно-фиолетовый сок шишек обладает уникальным смолисто-древесным лесным ароматом. Считается, что швейцарская каменная сосна оказывает **благоприятное влияние на**

дыхательную систему, сон и общее самочувствие человека. А шнапс из ее шишек славится неповторимым вкусом.

В **Каринтии** этот красный смолистый напиток часто **подают после еды, чтобы улучшить пищеварение**. Данная традиция особенно распространена в **регионе Нокберге**, где произрастает много деревьев швейцарской каменной сосны. Также этот вид сосны можно встретить в **Эттальских Альпах** и в **регионе Хоэ Тауэрн**. В **Тироле** есть даже специальная туристическая тропа, которая так и называется – «Тропа через кедровые сосны» (*Zirbenweg*). Здесь на горе **Пачеркофель**, на высоте 2 030 м, находится **альпийская хижина Boscheben**, где, помимо региональных блюд, можно отведать этот необычный шнапс.

СБОР ШИШЕК ШВЕЙЦАРСКОЙ КАМЕННОЙ СОСНЫ

Шишки швейцарской каменной сосны собирают в июне и июле. Однако здесь действуют особые правила. Например, в каринтийских горах Нокберге **разрешается собирать только по три шишки в день на одно-**



Фото: © Ferienregion Nationalpark Hohe Tauern, Fotograf: Michael Huber

го человека. Поэтому, прежде чем приступить к сбору, обязательно ознакомьтесь с правилами в вашем регионе.

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ШНАПСА

Шнапс из швейцарской сосны обладает рядом полезных свойств. Так, растирание несладким шнапсом показано **при ревматических заболеваниях и мерзнущих ногах**. Он помогает справиться с воспалением, уменьшает отеки и стимулирует кровообращение.

Таким лесным лекарством также можно натирать грудную клетку **при бронхите и простуде**, поскольку оно помогает разжижать слизь и облегчает дыхание. А для взрослых шнапс из швейцарской каменной сосны может заменить сироп от кашля.

Смола сосновых шишек также **укрепляет иммунную систему и помогает бороться с воспалениями**.

Сейчас шнапс из швейцарской сосны чаще всего используют **как средство для улучшения пищеварения после обильного застолья**.

ДОМАШНИЙ ШНАПС ИЗ ШВЕЙЦАРСКОЙ СОСНЫ

Для приготовления шнапса шишки швейцарской сосны помещают на несколько недель в спирт со специями. Постепенно жидкость становится красной и приобретает характерный смолистый запах. Ее подслащают медом или сахаром.

Вам понадобится:

- ✓ 4 свежие сосновые шишки
- ✓ 1 л алкоголя (например, водки, белого рома,

фруктового бренди и т. д.)

- ✓ 60–80 г сахара
- ✓ 1–2 ст. л. меда
- ✓ 2 палочки корицы (по желанию)
- ✓ 6 гвоздик (по желанию)

Приготовление:

1 Нарезьте сосновые шишки на кусочки толщиной около 3–5 мм, поместите их в большую банку вместе с алкоголем и любыми специями, закупорьте ее и встряхните.

2 Поставьте банку в светлое, теплое место (необязательно на солнце) и встряхивайте ее раз в несколько дней.

3 Через четыре недели сосновый шнапс, который обретет темно-красный цвет, процедите через чистую хлопчатобумажную ткань или марлю.

4 Если хотите оставить небольшое количество несладкого напитка (для растирания), отлейте часть шнапса в отдельную емкость. В оставшуюся часть добавьте сахар и мед. Мешайте, пока они не растворятся. Попробуйте шнапс на вкус и при необходимости добавьте немного подсластителя или рома. Затем разлейте напиток в красивые бутылки.

5 Напиток в бутылках оставьте настаиваться в шкафу на 2–3 недели, после чего традиционный шнапс можно подавать к столу.

По материалам <https://rezepte.lanaprinzip.com/zirbenschnaps-selbermachen/>

ТАК ГОТОВЯТ ШНАПС В АЛЬПИЙСКОЙ ХИЖИНЕ BOSCHBEVEN



Фото: © Österreich Werbung / Raphael Sturm



Фото: © Österreich Werbung / Raphael Sturm



Фото: © Österreich Werbung / Raphael Sturm



Фото: © Österreich Werbung / Raphael Sturm



Фото: © Österreich Werbung / Raphael Sturm