



**Вино, самогон,
водка, настойки,
ликеры, наливки,
коньяки**

450
рецептов



УДК 641.8
ББК 36.8
О-36

Серия «Полезная книга»
Основана в 2011 году

Огарев Алексей

О-36 Вино, самогон, водка, настойки, ликеры, наливки, коньяки. 450 рецептов. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Полезная книга).

ISBN 978-617-594-564-3

ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

На протяжении столетий человечество совершенствовало искусство изготовления домашних алкогольных напитков и передавало тайны этого искусства из поколения в поколение. Эта книга была создана, чтобы сохранить уникальные и проверенные временем рецепты. В ней Вы найдете подробные рецепты изготовления в домашних условиях самогона, вина, настоек, наливки, пива, шампанского, ликера и коньяка, а также описания технологий приготовления и рекомендации по хранению.

УДК 641.8

ББК 36.8

ISBN 978-617-594-564-3
ISBN 978-617-594-265-9 (серия)

© Алексей Огарев, текст, 2013
© ООО «Издательство
«Аргумент Принт», 2013

ВСТУПЛЕНИЕ

Тихая летняя ночь или зимний вечер с кружащимися за окном снежинками; большая шумная компания, выехавшая на природу, или двое людей, смотрящие друг другу в глаза; Новый год с елкой, множеством подарков или спокойное, уютное время наедине с собой; шикарный ресторан или маленькая кухня, где за столом собрались самые близкие люди.

Обстоятельства и стиль жизни могут быть разные, как привычки и вкусы, но место для бутылки вина найдется всегда.

Виноделие издавна было одним из самых любимых увлечений человечества.

Это ведь не только процесс создания алкогольного напитка, который согревает душу и тело, но и связь между поколениями. Бутылка хорошего вина может храниться в семье десятилетиями.

Создание вина — это творчество, искусство и эксперимент. Можно строго следовать рецептуре или вносить изменения, пробуя что-то новое.

Самое главное, что вы всегда сможете разделить свое увлечение с другими людьми. Всегда приятно провести время в хорошей компании, а если вы угостите друзей вином собственного изготовления, вечер, без сомнения, станет еще теплее.

Мы поможем вам пройти путь от выбора подходящего сорта винограда до узнавания особенностей хранения, защиты от болезней, подачи вина на стол, его сочетания с различными блюдами.

То, что приготовлено собственными руками, во что была вложена часть души создателя, всегда ценится выше фабричных штамповок. Увлекательность процесса приготовления и потребления продукта тоже играют немалую роль. Поверьте, с вином, в этом случае, мало что сравнится.

Не будем забывать и о полезных качествах. Всем известно, что умеренное употребление хорошего вина оказывает благотворное воздействие на организм человека.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

К тому же, разнообразие винных напитков позволит подобрать то, что придется повкусу именно вам. На страницах этой книги вы узнаете, как готовить не только классические вина из винограда — красное, белое, полусладкое и полусухое, но и другие алкогольные напитки.

Вполне возможно, что вас больше заинтересуют фруктово-ягодные наливки — из черемухи, чернослива, дыни и даже из лепестков роз. Или вина из смородины, черники, яблочный сидр. Настойки из крыжовника, почек смородины и рябины.

Вино может быть основой для различных напитков, таких как согревающий глинтвейн, освежающий крешон и бодрящий пунш.

Также вы можете узнать рецепты вкусных и красивых коктейлей, которые по достоинству оценят ваши гости.

Приготовление спиртных напитков — это как повесть или театральная пьеса, где присутствуют все атрибуты жанра: интересная завязка, развитие сюжета и феерический, яркий, красочный финал, который зависит только от ваших усилий.

И вино — это не сиюминутный напиток, который необходимо выпить, едва вы его приготовили.

Жизнь виноградного вина проходит в несколько сменяющих друг друга этапов. Вино как бы рождается, живет и умирает.

Поэтому вы всегда можете оставить одну-две бутылочки вина из особенного хорошего урожая для того, чтобы, открыв его через пять, десять или даже двадцать лет, действительно ощутить тонкую, но прочную нить, натянутую между временами.

Представьте, каково это не только каждый год радовать себя, семью и друзей новыми сортами собственного вина, но и знать, что, быть может, его будут пить ваши дети, внуки и правнуки. Наиболее удачные рецепты вина, наливок, настоек станут передаваться в вашей семье из поколения в поколение.



САМОГОН

Самогоном называют качественный спиртной напиток домашнего приготовления, получаемый путем перегонки браги. Причем, чтобы напиток получился действительно качественным, нельзя выпускать ни одного из необходимых этапов самогонования: тщательно подходить к выбору сырья, правильно подобрать режимы брожения и перегонки, качественно проводить очистку.

В принципе, самогон можно получить из любого сахаро- или крахмалосодержащего сырья. Подойдут овощи и фрукты, бобовые, зерновые. Но самый качественный самогон получается из зерна. Картофельный самогон тоже неплох, но требует двойной перегонки. Из свеклы и выжимок фруктов и ягод качественного самогона не получится. Зато из целых фруктов и ягод можно получить неплохой напиток.

Впрочем, качество самогона можно повысить путем повторной перегонки, очистки и облагораживания.

Если вы решили выбрать в качестве сырья зерно или картофель, то есть крахмалосодержащее сырье, то сперва следует приготовить солод. Именно он позволит превратить крахмал в сахар, необходимый для брожения.

Чтобы приготовить солод, нужно прорастить злаковые зерна. Для проращивания ячменя требуется 9—10 суток, овса — 8—9, пшеницы — 7—8, ржи — 5—6 и для проса 4—5 суток. Пророщенное зерно называют зеленым солодом.

Зерно следует просеять через крупное, а затем через мелкое сито, промыть 2—3 раза горячей (50 °С) водой. После этого зерно нужно замочить в чистой холодной воде. Воды по объему должно быть намного больше зерна. Лучше всего замачивать в деревянной или эмалированной посуде. Через несколько часов нужно собрать и удалить все, всплывшее на поверхность воды, и слить воду, чтобы слой ее над зерном был не больше 20 см.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Замачивание необходимо для того, чтобы зерно набухло. На это уходит не менее 2 дней, но иногда зерну требуется и 5. Чтобы узнать, полностью ли набухло зерно, нужно следить за следующими признаками:

- а) зерно должно увеличиться приблизительно вдвое (точнее, на 40 %);
- б) зерно должно сгибаться, но не ломаться;
- в) шелуха должна легко отделяться от мякоти;
- г) кожица зерна должна треснуть, а под ней показаться росток.

Не забудьте, что воду при замачивании нужно менять каждые 12 часов, а при жаре даже чаще — каждые 6 часов.

Когда зерно набухло, воду следует слить, а зерно разложить на плоской поверхности в хорошо проветриваемом, прохладном (не теплее 16 °С) и довольно влажном (не ниже 40 %) помещении, толстым слоем (3—4 см) и накрыть влажной тканью. Первые 5 дней каждые 6 часов зерно переворачивают, а ткань увлажняют. Далее проветривание помещения нужно прекратить, но, чтобы не допустить повышения температуры зерна, его нужно продолжать переворачивать и охлаждать.

Когда проклюнутся корешки, слой зерна нужно увеличить до 20 см, чтобы оно «потело», но продолжать регулярное переворачивание.

Обычно ращение прекращают через 10 дней, когда длина корешков достигает 12—15 мм, а ростков под кожицей — 5—6 мм. Раскусите зерно — оно будет хрустеть и издавать запах огурца.

Зеленый солод теперь нужно разложить в один слой в теплом сухом помещении и подвялить, а затем подсушить в духовке при температуре 40 °С.

Получившийся светлый солод должен уменьшиться в размере и быть сухим на ощупь. Его нужно перетереть руками, чтобы отделить ростки и корешки (они легко отделяются), а затем проветрить и просеять сквозь сито.

Следующий этап — приготовление солодового молока. Для этого солод заливают горячей (60 °С) водой на 10 минут, после





чего воду сливают, а солод измельчают в ступке (можно в кофемолке). Измельченный солод снова заливают свежей водой, на этот раз температурой 50 °С. На 1 литр воды нужно 150 г солода. Полученную массу перемешивают, пока не получится однородная белая жидкость. Это и есть солодовое молоко. Указанного количества хватит на 2 кг крахмалосодержащего сырья.

Классический рецепт получения браги из картофеля: корнеплоды тщательно моют, отваривают на пару, немного охлаждают и разминают. Затем добавляют воду (на 8 кг картофеля 10 л воды) и перетирают сквозь сито. Осахаривание крахмала производят с помощью солодового молока. Отмеряют нужное количество в указанном ранее соотношении, половину этого количества разводят таким же количеством холодной воды, размешивают и добавляют картофельную массу, постоянно помешивая. Затем нагревают полученную смесь до 55 °С (но не более 65 °С) и выдерживают 1—2 часа на водяной бане при этой температуре.

Затем добавляют остальное солодовое молоко, размешивают (минут 5) и выдерживают на водяной бане еще 4 часа. За это время осахаривание должно закончиться. Проверить это очень просто: из верхнего слоя нужно отобрать немного сусла, отфильтровать его и смешать с 2 каплями водного раствора йода. Если цвет не изменился, значит осахаривание закончилось. Сусло должно иметь сладковатый и слабокислый вкус. С помощью лакмусовой бумаги и пробы на сахар можно определить точное количество сахаров и кислот. После этого в сусло вводят дрожжи и оставляют для брожения на 5 дней. А потом перегоняют (дважды).

Если исходным сырьем является зерно и горох, то процесс приготовления браги такой же. Сырье измельчают, получают из него крахмальную массу, разводят с солодовым молоком, осахаривают, добавляют дрожжи и сбраживают.

Что же касается сахаросодержащего сырья (фруктов и ягод), то их не нужно осахаривать, следовательно, не нужно и солода. Сырье просто моют, измельчают, отжимают, получая сок, уваривают, нейтрализуют и охлаждают. После чего сбраживают. Нейтрализовать плодово-ягодные соки нужно потому, что в них





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

содержится слишком много органических кислот, угнетающих активность дрожжей. Для нейтрализации нужно добавить соду или мел, приблизительно 20—50 г на литр.

Наилучший самогон получается из винограда.

На втором месте — айва.

Третье занимают яблоки (осенние и зимние сорта).

Несмотря на то, что из сахарной свеклы самогон получается не слишком качественный, это сырье довольно популярно. Для приготовления браги свеклу тщательно очищают, измельчают, разваривают на водяной бане (60—70 °С), а потом отжимают для получения сока, а затем сок нейтрализуют (20—30 г соды или мела на литр) и уваривают до тех пор, пока концентрация сахаров в нем не поднимется до 18—20 %.

И еще несколько важных замечаний.

1. Чтобы быть уверенным в качестве дрожжей, их лучше готовить самостоятельно.

2. Оптимальная температура для проведения брожения — 18—24 °С.

3. Бродильный чан следует накрыть полотняной тканью.

4. Брагу необходимо периодически перемешивать (каждые 6—8 часов).

5. Следует помнить, что на 60 % качество самогона обеспечивается качеством использованной при его приготовлении воды.

6. Очищать спирт от нежелательных примесей следует после первой перегонки.

Желаем успехов!



РЕЦЕПТЫ САМОГОНА

Картофельный

Картофель — 10 кг;

овес — 6 кг;

вода — 37 л;

дрожжи — 1,8 л.

Картофель тщательно вымыть и натереть на терке. Смолоть овес, залить его кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить воду и снова перемешать.

Затем добавить дрожжи и перемешать еще раз. Плотнo закупорить емкость и настаивать 3—4 дня в темноте до появления осадка и пузырьков. Сразу перегнать.

Повторить перегонку.

Хороший солод — залог высокого качества самогона, поскольку от качества солода зависит содержание в нем ферментов, ускоряющих осахаривание крахмала.

Грушевый

Груши (подгнившие) — 10 кг;

сахар — 400 г;

дрожжи (можно взять готовые) — 50 г;

вода — 1,5 л.

Для дрожжей:

пшеничная мука — 2 стакана;

вода — 2 стакана.

Изготовить дрожжи: смешать $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки и $\frac{3}{4}$ стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливать по столовой ложке теплой воды. На четвертые





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сутки массу проварить, помешивая, на слабом огне, после чего остудить и всыпать еще столовую ложку муки.

Эту операцию повторить два раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держать в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20—22 °С). Через три дня дрожжи будут готовы. Хранить в плотно закрытой банке в холодильнике (не замораживая) 8—10 суток, а использовать их так же, как пресованные дрожжи.

Груши порезать, сложить в кастрюлю и сварить в собственном соку. Добавить сахар и дрожжи, залить водой. Неделю настаивать в теплом месте, затем дважды перегнать.

Хлебный

Пшеница — 5 кг;

дрожжи — 250 г;

вода — 15 л.

Пшеницу прорастить, перемолоть, добавить дрожжи, залить водой. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

Медовый

Мед — 3 кг;

вода — 29 л;

сахар — 750 г;

дрожжи — 300 г.

Для дрожжей:

ягоды (малина, земляника) — 2 стакана;

сахар — ½ стакана;

вода — 1 стакан.

Приготовить дрожжи: невытые спелые ягоды размять и сложить в стеклянную бутылку. Добавить сахар и воду. Смесь взбол-





тать, закрыть ватной пробкой и поставить в темное теплое место на 3—4 дня. Затем сок отделить от мезги через марлю. Срок хранения дрожжей — не более 10 дней.

Развести мед и сироп (сахар смешать с 2 л воды) в 27 л воды, добавить дрожжи. Настаивать неделю, затем перегнать. Выход 7 л.

Сахарный

*Сахар — 6 кг;
дрожжи — 200 г;
вода — 30 л;
сухой укроп — 1 пучок;
листья смородины — 10 шт.*

Сахар и дрожжи залить теплой водой и хорошо перемешать, добавить пучок сухого укропа и листья черной смородины для запаха.

Настаивать в теплом месте неделю, затем перегнать.

Выход 6 л. Получение самогона из сахара — самый быстрый способ, но довольно дорогой, гораздо дешевле использовать крахмалосодержащее сырье.

Свекольный

*Свекла сахарная — 4 кг;
сахар — 3 кг;
вода — 5 л;
дрожжи — 250 г.*

Натереть на терке сахарную свеклу, залить водой так, чтобы она покрывала свеклу, и отварить.

В свеклу добавить сахар, залить теплой водой. Размешать. Дрожжи развести в небольшом количестве воды и добавить к свекле. Снова размешать.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Настаивать в теплом месте 3—4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Лучшее солодовое молоко получается, если использовать смесь ячменного, ржаного и просяного солодов в соотношении 2:1:1.

Сливовый

Сливы — 12 кг;

сахар — 1,5 кг.

Сливы размять, добавить сахар и настаивать 14—16 дней.

Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

Картофельный на хмеле

Пшеница — 5 кг;

картофель — 10 кг;

хмель сухой — 7,5 ст. ложек;

вода — 20 л.

Пшеницу прорастить, затем измельчить. Сварить картофель, размять его.

Заварить хмель в 1,5 л воды. Приготовить так называемый затор: перемешать измельченную пшеницу, картофель и заваренный хмель и поставить в теплое место на 3—4 дня, пока не перестанет бродить. Затем перегнать.

Выход 4 л.

Любой самогон требует очистки от сивушных масел, вредных для здоровья примесей, ухудшающих к тому же вкусовые качества напитка.

Полная очистка включает: химическую очистку, фракционную перегонку и фильтрацию.





Яблочный

*Сок яблочный — 12 л;
сахар — 1 кг;
дрожжи — 65 г.*

Яблоки натереть на терке и отжать сок. Сок смешать с сахаром и дрожжами. Настаивать в темном месте неделю, затем перегнать 2 раза.

Французская водка

*Вино — 700 мл;
дрожжи — 50 г;
смесь фруктов с водой — 12 л.*

Подгнившие фрукты или ягоды залить водой так, чтобы она их слегка покрывала.

Добавить виноградное вино и дрожжи. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

Шалфейный

*Шалфей — 400 г;
кориандр — 50 г;
укроп — 40 г;
самогон — 20 л;
сахар — по вкусу.*

Шалфей, кориандр и укроп залить самогоном и перегнать на медленном огне.

Подсластить по вкусу и отфильтровать. Чтобы придать самогону определенный вкус, используют специальные добавки — ароматические вещества.

Шалфей применялся для этих целей издавна, как и многие другие лекарственные растения.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Тыквенный

*Тыква — 10 кг;
вода — 4 л;
ячменный солод — 1,2 кг.*

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кусочками, залить водой и варить, пока мякоть не размягчится. Тыкву истолочь в однородную гущу и добавить молотый ячменный солод.

Тщательно вымешать, полностью устранив комки, добавить холодной воды (не учтена в ингредиентах), чтобы затвор охладился до температуры парного молока. Добавить дрожжи, перемешать, дать перебродить и дважды перегнать.

Лучше производить ароматизацию самогона не путем повторной перегонки с растительным сырьем, а с помощью настаивания или путем добавления специальных эссенций.

ЭССЕНЦИИ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ САМОГОНА

Ерофеич

*Корень калгана — 2 г;
корень дягиля — 3 г;
корень имбиря — 2 г;
гвоздика — 1 г;
черный перец — 1 г;
красный перец — 0,5 г;
самогон — 150 мл.*

Измельчить и смешать калган, дягиль, имбирь, гвоздику и перец.

Смесь залить самогоном и настаивать 1 месяц.

На 1 л приготавливаемого напитка брать 2—3 мл эссенции.





На березовых почках

*Березовые почки — 45 г; имбирь — 6 г;
корень калгана — 3 г; корица — 1,5 г;
самогон — 400 мл.*

Измельчить и смешать березовые почки, имбирь, калган и корицу. Залить самогоном и настаивать в течение месяца, затем профильтровать.

Для приготовления 1 л напитка брать 20—30 мл эссенции.

Русская горькая

*Корень калгана — 2 г;
корень дягиля — 3 г;
корень имбиря — 2 г;
гвоздика — 1 г;
перец черный — 2 г;
красный стручковый перец — 0,5 г;
самогон — 350 мл.*

Измельчить и смешать калган, дягиль, имбирь, гвоздику, перец. Залить самогоном и настаивать одну неделю. Для приготовления напитков брать 0,6—2 мл эссенции на 1 л напитка.

Перцовая

*Черный перец — 3 г;
красный перец — 1,5 г;
корень калгана — 1 г;
гвоздика — 0,1 г;
самогон — 150 мл.*

Измельчить и смешать перец, калган, гвоздику. Смесь залить самогоном и настаивать 2 недели.

На 1 л приготавливаемого напитка брать 1,5—2 мл эссенции.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

На смородиновых почках

Почки черной смородины — 100 г;

самогон — 300 мл.

Свежесобранные почки черной смородины залить самогонном, настаивать 10 дней, перегнать.

На 1 л приготавливаемого напитка брать 30—40 мл эссенции.

ВИНО

Для производства вина лучше всего подходит виноград, так как в нем содержится в среднем 15—25 % сахара. Но можно приготовить вино и из любых других плодов и ягод: яблок, айвы, рябины, вишни, сливы, смородины, малины, земляники, черники, арбузов, дынь, тыквы, ревеня. И даже из пастернака, свеклы и одуванчиков.

Все вина содержат, кроме алкоголя, и другие общие элементы: органические кислоты, танин, минеральные соли, фосфор, азотистые, пектиновые вещества, сахар. От их сочетания и количества зависит качество и вкус вина. Алкоголь смягчает действие кислоты и усиливает вкусовые ощущения.

Любое вино содержит полезные для здоровья вещества: всем известно, что оно благотворно влияет на систему кроветворения, уменьшает вероятность образования тромбов, онкологических заболеваний, смерти от сердечного приступа или инсульта, выводит нуклеотиды. Только употреблять его нужно в ограниченных количествах. Нормальным считается рюмка (не более 100 г) сухого вина в день.

По содержанию спирта и сахара вина делятся на:

- столовые (сухие), содержащие от 9 до 14 % спирта и практически не содержащие сахара;
- ликерные, содержащие до 15 % спирта и более 10 % сахара;
- десертные (крепленые), содержащие от 14 до 22 % спирта и менее 4 % сахара;
- шипучие, содержащие растворенную углекислоту, полученную при брожении или искусственно введенную (игристые вина).

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Для изготовления виноградного вина годится большинство сортов винограда, но лучшее вино получается из винных сортов: они более сочные и сахаристые.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

При подготовке сырья следует выбирать зрелые гроздья. Испорченные, подгнившие и заплесневевшие грозди и ягоды нужно удалить. При приготовлении белого вина нужно удалить кисти и, желательно, кожицу. Для этого можно использовать специальные круги с прорезями или решетки. Освобожденный от кистей и кожицы виноград немедленно выжимают. Мезгу далее не используют.

При приготовлении красного вина мезга сбраживается вместе с соком. Допустимо, а иногда и желательно, оставить некоторое количество веточек. Когда сок приобретет желаемую окраску (розовую или ярко-красную), жидкость следует слить, а оставшуюся массу снова поместить под пресс.

Для получения виноградного сока чаще всего применяют пресс либо дробилку.

Лучшая часть виноградного сусла, в которой больше всего сахара, — это сок, стекающий самотеком в самом начале загрузки винограда в корзину пресса. Этот сок нужно собрать отдельно и только потом проводить прессование. Сок-самотек и сок первого прессования можно соединить, а можно сбраживать по отдельности.

Следующим этапом подготовки сусла является отстаивание полученного сока в течение 1—3 суток, за которые взвесь, находящаяся в соке и представляющая собой частицы мякоти и кожицы, пыль и посторонние частицы, должна осесть на дно. Во время отстаивания нужно следить, чтобы не начался процесс брожения.

Осветленный сок аккуратно сливают и помещают в бродильный чан (деревянную бочку или стеклянную бутыл). Не менее $\frac{1}{6}$ объема нужно оставить пустым, чтобы во время брожения сусло не выливалось.

Теперь к суслу нужно добавить закваску. Для изготовления столовых вин на 1 литр сусла необходимо 100—200 мл закваски, для десертных — 200—300 мл.

Закваска изготавливается из тех же ягод, что и сусло, за неделю до начала приготовления вина. Ягоды не моют, отделяют от кистей и выжимают сок.





Сбраживание проводят в емкости, до половины заполненной соком. Емкость закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое (20—24 °С) помещение.

Через 6 дней эту закваску можно использовать (она должна в это время бурно бродить).

Бурное брожение сусла начинается через 6—12 часов после добавления закваски и продолжается 3—4 недели. Затем происходит так называемое «тихое брожение» в течение нескольких месяцев. После брожение может продолжаться до 3 лет.

Чтобы вино получилось высококачественным, брожение сусла должно проходить в темном помещении с постоянной температурой воздуха 18—20 °С.

Когда бурное брожение закончилось, вино из разных емкостей нужно слить вместе так, чтобы в бродильных чанах не было слишком много пустого пространства.

Кроме того, чтобы не допустить попадания лишнего воздуха, но в то же время дать выход образующемуся углекислому газу, бочки закрывают бродильным шпунтом, а бутылки водным затвором.

Постепенно вино осветляется, а на дне образуется обильный осадок из отмерших дрожжей, длительный контакт с которыми нежелателен. Поэтому вино надо слить с осадка не позднее, чем через 3 недели после окончания брожения.

Если бродильный чан небольшой емкости, переливание вина можно проводить вручную, но выполнять эту операцию следует очень аккуратно, чтобы не взболтнуть осадок. Если же поднять чан невозможно, лучше всего воспользоваться шлангом.

Считается, что вина улучшаются при хранении.

Но для этого должны соблюдаться условия их выдержки: храниться они должны в темном прохладном помещении с температурой 8—12 °С. Бутылки с вином нужно уложить горизонтально, не допуская встряски, вдали от источников тепла и света.

Укупоривать бутылки с вином следует корковой пробкой и желательно дополнительно опечатывать их сургучом, особенно, если вы используете пробки повторно.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

При соблюдении технологии домашнее вино практически не будет уступать тем, что произведены промышленным способом.

Виноградное

*Виноград — 5 кг;
сахар — 100 г;
кипяченая вода — 12 л.*

Виноград размять, добавить сахар и дать постоять неделю. После этого влить воду и выдержать месяц. Снять с осадка, процедить и разлить по бутылкам.

Виноградно-айвовое

*Белый виноградный сок — 10 л;
айва — 1 кг.*

Айву очистить от кожицы, нарезать кусочками и залить белым виноградным соком.

Дать перебродить 1 месяц.

Разлить по бутылкам, закупорить и хранить в погребе или другом холодном месте в горизонтальном положении.

Виноградно-девясильное

*Корень девясила — 50 г;
виноградное вино — 1 л.*

Приготовить виноградное вино.

Хорошо высушенный корень девясила нарезать кусочками, нанизать на нитку и опустить в виноградное вино.

Когда напиток настоится, девясил извлечь.

Таким образом, можно делать вино и на других корнях.





Итальянское

*Виноградный сок — 10 л;
корица — 50 г; гвоздика — 40 г;
корень полыни — 10 г;
мускатный орех — 5 г; имбирь — 5 г;
горький стручковый перец — 5 г.*

Специи крупно истолочь, сложить в полотняный мешочек, завязать и опустить в ёмкость с виноградным соком. Дать соку перебродить и осесть. Снять с осадка, процедить и разлить по бутылкам.

Крепительное

*Виноградное вино — 1,2 л;
сахар — 0,4 кг;
имбирь — 50 г;
кориандр — 20 г;
кардамон — 10 г;
корица — 20 г;
лепестки красных роз — 5 г.*

Специи смешать с сахаром и залить виноградным вином. Когда напиток настоится (через месяц), сцедить и разлить по бутылкам.

Виноградно-миндальное

*Миндаль — 800 г;
красное виноградное вино — 1 л;
белое виноградное (или яблочное) вино — 1,5 л.*

Миндаль мелко истолочь, протереть через сито. Развести красным виноградным вином, размешать и залить белым вином. Дать настояться. Процедить и разлить по бутылкам.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Танин — дубильное вещество (природный консервант), содержащееся в кожце, кистях и косточках винограда. В белом вине танин присутствует в незначительном количестве, зато в красном его довольно много, поэтому красные вина много лет могут храниться в бутылке. Кроме того, танин используют для осветления вин.

Пряное

Виноградный сок — 10 л;

лимон — 1 шт.;

апельсин — 1 шт.;

мята — щепотка;

мелисса — щепотка;

виноград — 1 кг;

сахар — по вкусу.

Цедру лимона срезать, измельчить, высушить, завязать в мешочек и положить в виноградный сок.

Когда сок хорошо перебродит, снять с осадка, добавить кожуру апельсина, мяту и мелиссу, виноград, сахар и дать настояться.

Процедить и разлить по бутылкам.

Натуральное вино (виноградное, фруктовое, овощное) готовится из сока безо всяких добавлений, но допускаются небольшие добавки сахара или воды.

Виноградное на яблоках

Виноградный сок — 10 л;

яблоки — 5 шт.

Приготовить сусло из виноградного сока и, когда оно забродит, добавить яблоки. Раз в неделю яблоки заменять свежими до тех пор, пока сок полностью не перебродит.

Снять с осадка, процедить, разлить по бутылкам.



ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА

Фруктово-ягодные вина могут быть очень приятны на вкус. Впрочем, в чистом виде такие вина — редкость. Чаще всего основой их является яблочный сок.

Но и чисто яблочное вино не слишком часто встречается. Разве что в виде сидра, не содержащего других соков, но искусственно насыщенного углекислотой. В остальных случаях к яблочному соку добавляют пятую часть грушевого или рябинового.

Следует помнить, что для приготовления вина нужно брать совершенно спелые ароматные яблоки.

Падалица для виноделия годится мало: в ней всего 1,5 % органических кислот и 5—6 % сахара.

Перезрелые яблоки дают менее крепкое вино, чем неперезрелые, но зато такое вино чаще всего очень ароматное.

Осенние сорта, вызревшие на дереве, нужно сразу перерабатывать. А в случае, если их сняли не вполне созревшими, а также все яблоки зимних сортов, желательнее использовать для приготовления вина после лежки, во время которой они окончательно созреют.

Хорошее сырье для вина — сливы, белые, желтые и синие. Белые сливы лучше всего подходят как сырье для сладких ароматных вин, мирабели — для столовых и крепких. Но лучшее вино получается из простых сортов синих слив. Недостатки слив как сырья для вина в том, что довольно сложно извлечь из них сок, выход его мал, кроме того сливовые вина медленно осветляются и долго созревают. Сливы для приготовления вина нужно выбирать спелые или переспелые.

Смородина — белая, красная и черная — довольно распространенный виноматериал. Причем из белой изготавливают столовые и сладкие вина, из красной — сухие, но также крепкие и сладкие, а из черной — десертные и ликерные (столовые получаются слишком приторными). Очень неплохие вина получаются





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

из смеси красносмородинового и черносмородинового сока. Не следует забывать, что ягоды, используемые для приготовления вина, должны собираться совершенно спелыми.

Одно из первых мест в качестве виноматериала занимает крыжовник. Вино из него по вкусу и аромату напоминает виноградное, а шипучие крыжовниковые вина превосходят по вкусовым качествам яблочный сидр.

Лучшими для вина считаются крупноплодные сорта; собирают их совершенно зрелыми. От их окраски зависит цвет вина, поэтому лучше всего использовать зеленые, белые и желтые сорта с тонкой кожицей. Крыжовниковое вино не нужно смешивать с другими.

Из груш вино делают редко. В этих фруктах слишком мало органических кислот и дубильных веществ; поэтому вино чаще всего получается безвкусное, некрепкое и мутное. Сахара груши тоже содержат мало — до 15 %. И все-таки сладкие столовые сорта можно использовать в виноделии, особенно в смеси с кислыми яблоками. При этом следует помнить, что груши для изготовления вина нужно выбирать слегка жестковатые, с едва начавшими чернеть семенами.

Сахаристость абрикосов невелика (до 10 %), но из них получается вкусное, малоароматное, но крепкое вино. Главное, проследить, чтобы в мезгу не попали раздробленные косточки. Иначе вино приобретет вкус и запах миндаля.

Из черники можно приготовить очень качественное вино, gusto окрашенное, с нежным, почти виноградным вкусом. Но сложность приготовления состоит в том, что черничное сусло бродит очень медленно и не выраживает полностью, часто болеет. Поэтому при приготовлении черничного вина следует принять некоторые предосторожности:

- 1) под пресс должны идти только целые, неперезрелые ягоды;
- 2) сок нужно отжать как можно скорее после сбора и не разбавлять его водой больше чем на треть;
- 3) сбраживание вести на дрожжах чистой культуры.





При соблюдении указанных предосторожностей, из черники можно получить прекрасные вина как столовые, так и крепкие и сладкие.

И еще несколько важных моментов.

1. Закваску для сбраживания вина готовят из малины, земляники или белой смородины. На стакан ягод (мыть не нужно) добавляют $\frac{2}{3}$ стакана теплой воды и столовую ложку с горкой сахара. Смесь хорошо взбалтывают и затыкают емкость ватной пробкой и ставят в темное теплое (22—24 °С). Через 2—3 дня сок отцеживают и используют для разведения чистых дрожжей. Хранить закваску не более 10 дней. Для приготовления сухого и полусладкого фруктового вина на 1 л сусла нужно 200—300 мл закваски.

2. В отличие от виноградного вина, фруктово-ягодные вина следует сразу после начала брожения закрывать водным затвором.

3. Наполнять бродильный чан более чем на половину не следует.

4. Во время бурного брожения вино следует «проветривать»: не менее 3 раз в сутки взбалтывать дрожжевой осадок, перемешивая сусло деревянной палочкой, либо переливать сусло в широкую емкость, а затем снова в бродильный чан.

5. Когда кажется, что брожение окончено, проверить вино на остаток сахара. В правильно сброженном вине должна чувствоваться не сладость, а приятная кислинка.

Попробуйте приготовить фруктовое или ягодное вино. Составляйте купажи, возможно, вам удастся найти новые неповторимые вкусы.

Грушевое на изюме

Дикие груши — 10 кг;

изюм — 0,5 кг.

Отжать из груш сок, подогреть до 80 °С, добавить изюм, поместить в бочонок, закупорить и оставить для брожения на 2,5—3 недели в помещении с температурой 25 °С.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Снять с осадка, разлить по бутылкам и поставить в погреб на три месяца.

Абрикосовое

Абрикосы — 2,5 кг;

сахар — 3 кг;

вода — 9 л.

Абрикосы очистить от косточек и замочить в кипяченой теплой воде.

На 5 день выжать мезгу, в образовавшийся сок добавить сахар и дать забродить.

2—3 раза в день помешивать.

Когда брожение закончится, процедить через фильтровальную бумагу столько раз, сколько понадобится.

Вино оставить в стеклянной бутылки для созревания.

Вишневое с винным камнем

Сок вишни (сладкой) — 1 л;

сахар — 130 г; вода — 250 мл;

толченый винный камень — 1 г;

танин — 0,1 г.

Вишни истолочь, отпрессовать.

Добавить в сок воду, сахар, толченый винный камень и танин.

Сусло поставить на брожение. Первые несколько дней помешивать (2—3 раза в день), потом дать перебродить и разлить по бутылкам.

Винный камень — кристаллический осадок, выпадающий при производстве вина. Представляет собой смесь битартрата ($\text{K}_2\text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6$) и тартрата ($\text{K}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6$) калия. Сырье для производства винной кислоты. Применяется также в хлебопечении, гальванике, при окрашивании тканей.





Вишневое

*Вишневый сок — 3 л;
сахар — 0,5 кг.*

Вишни очистить от косточек и раздавить мякоть в кашицу, оставить на 12 часов для брожения.

Отпрессовать. Сок вылить в бутылку и, когда начнется брожение, добавить сахар, затем слить его в бочку и дать бродить еще 8 дней. Разлить в бутылки и хранить их в прохладном месте.

Вишневое с лимонной кислотой

*Сок вишни (кислой) — 10 л;
вода — 5 л;
сахар — 4,5 кг;
лимонная кислота — 10 г.*

Вишню вымыть, дать воде стечь, измельчить ягоды вместе с косточками, отжать сок.

Добавить лимонную кислоту и поставить на брожение.

Далее поступать по обычной технологии с учетом, что вино хорошо выражается и самоосветляется.

Во время брожения вина сахар превращается в алкоголь, но некоторое его количество всегда остается.

Яблочное с корицей

*Яблоки — 2 кг;
сахар — 500 г;
корица — 1,5 ст. ложки;
вода — 2 л.*

Яблоки вымыть и нарезать мелкими кусочками. Влить воду, добавить корицу и варить до мягкости, затем процедить через сито и поставить на брожение. Когда брожение прекратится,





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

вино процедить, добавить сахар и оставить для вторичного брожения.

Во время вторичного брожения нужно 2—3 раза в день размешивать вино.

Через 2,5—3 недели снять вино с осадка и разлить по бутылкам.

Летние сорта яблок для приготовления вина малопригодны, так как содержат мало сахара, органических кислот, дубильных и ароматических веществ, поэтому приготовленное из них вино некрепкое, мутное, безвкусное и подлежит быстрому употреблению.

Вишнево-смородиновое

Сок вишни — 1 л;

сахар — 0,5 кг;

вода — 1 л;

сок красной смородины — 1 л.

Спелую кислую вишню раздавить, накрыть и выдержать 24 часа.

Отпрессовать и ввести сок смородины, воду и сахар.

Эту смесь влить в небольшую бочку, первые несколько дней периодически помешивать, потом дать перебродить, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Яблочное белое десертное

Яблочный сок — 9,8 л;

грушевый сок — 2,2 л;

сахар — 1 кг;

изюм — 250 г.

Яблочный и грушевый соки смешать, добавить сахар и измельченный изюм.

Поставить на брожение, помешивая 2—3 раза в день. По окончании брожения снять вино с осадка и разлить по бутылкам.

Настаивать год и тогда вино получается со вкусом портвейна.





Яблочный сок широко используется как купажный материал при приготовлении вин из других ягод и фруктов.

Яблочное полусладкое

*Яблочный сок — 10 л;
сахар — 1,8 кг.*

Яблочный сок смешать с 1 кг сахара и оставить бродить на 3—4 дня. Потом добавить остальной сахар. Сбраживание сусле проводят обычным способом.

Перед тем как разлить по бутылкам, вино нужно пастеризовать. Вино нестойко при хранении и склонно к заброживанию. Столовые и крепкие яблочные вина изготавливают из кислых и кислосладких осенних и хороших зимних сортов, а для приготовления более крепких вин используют и лесные яблоки, и падалицу.

Ежевичное с медом

*Ежевика — 5 кг;
сахар — 3 кг;
мед — 0,5 кг;
вода — 10 л.*

Ягоды положить в деревянный сосуд, размять и залить 6 л воды. Поставить сосуд на 4 дня в прохладное место. Затем массу процедить через сито, жидкость отставить.

Ягоды немного размять, снова залить 4 л воды и выдержать 6 часов. Процедить через сито, хорошо отжать, выжимки выбросить.

Всю полученную жидкость смешать, добавить сахар, мед, влить смесь в маленький бочонок, закрыть и поставить в холодное место. Брожение продолжается полгода. Вино получается ароматным, красивого цвета. Купажирование вина чаще всего улучшает качество, вкус и аромат напитка.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ежевичное сухое

*Ежевичный сок — 5 л;
сок красной смородины — 5 л;
сахар — 7 кг;
вода — 13 л.*

Ежевику раздавить, накрыть и выдержать 24 часа.

Отпрессовать и добавить смородиновый сок, воду и сахар.

Эту смесь влить в бочку, первые несколько дней периодически помешивать (2—3 раза в день), потом дать перебродить, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Вино получается некрепким и легким. При приготовлении вина дрожжи обычно добавлять не нужно — они содержатся в самом сусле в достаточном для брожения количестве.

Земляничное на яблочном сидре

*Земляника — 6 кг;
сахар — 3,5 кг;
яблочный сидр — 10 л;
вода — 13 л;
винный камень — 35 г;
водка — 0,5 л;
лимон — 1 шт.*

Землянику, сидр, воду смешать и дать побродить несколько дней.

Добавить сахар, винный камень, водку, цедру и сок лимона.

Когда смесь выбродит, процедить и разлить по бутылкам.

В слабоалкогольном вине при доступе воздуха и температуре выше 25 °С могут развиваться уксусные бактерии, которые окисляют спирт до уксусной кислоты.

В этом случае вино сперва приобретает уксусный запах, а когда уксусной кислоты становится много, полностью переходит в уксус.





Земляничное

*Земляника — 20 кг;
сахар — 6,5 кг;
вода — 10 л;
винный камень — 50 г;
дистиллированная вода — 2 л.*

Очищенные ягоды пересыпать сахаром и налить небольшое количество воды. Через 24 часа, когда масса даст сироп, добавить воду, перемешать.

Отцедить, перелить получившуюся жидкость в бутылку и поставить в прохладное место на три месяца.

Крыжовенное

*Спелый крыжовник — 20 кг;
вода — 17 л; сахар — 7 кг.*

Ягоды очистить и раздавить, добавить 10 л воды и дать отстояться 3 дня, а затем отпрессовать.

Сахар растворить в 7 л горячей воды и добавить в получившийся сок.

Все это вылить в чистую бочку. Выдержать 2 месяца.

Крыжовенное на свекле

*Красный крыжовник — 20 кг;
сахар — 1,5 кг;
холодная вода — 10 л;
красная свекла — 300 г;
красный винный камень — 30 г;
водка — 350 мл.*

Крыжовник размять, добавить холодную воду и отфильтровать через плотную ткань.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Вылить сок крыжовника в бочонок, добавить сахар, нарезанную кружками красную свеклу, красный винный камень и водку.

Дать перебродить, процедить и разлить по бутылкам.

Если не удалось сделать закваску для вина, можно быстро это исправить, взяв горсть изюма, залив ее 2 стаканами теплой (30 °С) кипяченой воды и добавив 40 г сахара.

Крыжовенное на сахарном сиропе

Крыжовник — 5 кг;

сироп (25 %) — 5 л.

Крыжовник размять, добавить сироп.

Поставить на брожение на 9—10 дней, ежедневно перемешивая 2—3 раза. Отделить сок и поставить на брожение под водяным затвором на 1,5 месяца. За это время осадок выпадает и вино осветлится.

Вино снять с осадка, разлить по бутылкам, закупорить и выдержать 2 месяца.

Некоторое его количество сахара всегда присутствует в вине. От его количества зависит будет вино сухим или десертным.

Малиновое с мускатным орехом

Малиновый сок — 1 л;

сахар — 250 г;

водка — 100 мл;

дрожжи — 30 г;

мускатный орех — 25 г.

Очистить и размять спелую малину, процедить через плотную ткань и довести сок до кипения.

Добавить сахар и кипятить 15 минут, снимая появляющуюся пену. Когда жидкость остынет и отстоится, осторожно перелить ее в бочонок и добавить дрожжи.





Поставить бродить, во время брожения влить водку (100 мл на каждый литр сока).

Истолочь мускатный орех, сложить в полотняный мешочек и повесить в бочонке.

Вино настаивать 6 месяцев в холодном месте.

Кислоты, содержащиеся в вине, делают его вкус насыщенным и освежающим.

Из черноплодной рябины

Рябина — 5 кг;

вода — 5 л;

сахар — 1,5 кг;

дрожжевая закваска — 500 мл.

Ягоды помыть, измельчить, добавить дрожжевую закваску, воду, сахар и поставить на брожение.

Оставить для отстаивания на 1 месяц.

Отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Хранить вино в прохладном месте. Вино, изготовленное полностью или в основном из одного сорта винограда, фруктов или ягод, называется сортовым. Если же вино приготовлено из смеси соков различных плодов и ягод, такое вино называется купажным.

Малиновое

Малины — 5 кг;

сахар — 1,5 кг;

вода — 5 л.

Малину пропустить через соковыжималку. В отдельной посуде нагреть воду с сахаром до его полного растворения. Охладить сироп до 25 °С, смешать с малиновым соком, вылить в бутылку и поставить бродить.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Брожение проводить при 22—25 °С, в этом случае оно продолжается 4—5 дней.

По окончании брожения вино отфильтровать через вату и разлить в чистые и сухие бутылки.

Бутылки укупорить предварительно вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в сухом прохладном помещении в горизонтальном положении. Хранить закваску можно не более 8—10 дней. Вместо нее можно воспользоваться осадком, образовавшимся при брожении вина.

Сливовое скороспелое

Синие сливы — 8 кг;

сахар — 1 кг;

вода — 1 л.

Спелые сливы очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную емкость, добавить кипяченую теплую воду, перемешать и оставить на брожение.

Через 5 дней отжать, в жидкость добавить сахар и 2—3 раза в день перемешивать до окончания брожения. Процедить.

Настаивать 2—3 недели.

При приготовлении вина нельзя использовать медную или железную посуду, а также заплесневелые бочонки и бочки из-под соленых, квашеных овощей или пива. Деревянная тара должна быть новой или из-под того же вина.

Сливовое

Сливы — 5 кг;

вода — 3 л;

сахар — 3,5 кг.

Из слив удалить косточки, мякоть раздавить и добавить горячую воду.





Через 2 дня эту массу отпрессовать и ввести на каждые 2 л сока 500 г сахара.

Вылить в бочку. От пятой части использованных слив взять косточки, раздавить их и тоже положить в бочку.

Настаивать 1 год.

Наилучший способ снятия вина с осадка — переливание с помощью резинового или пластмассового шланга.

Один конец шланга опускают в бродильный чан так, чтобы не взмутить осадок, а с другой стороны с силой втягивают воздух и быстро опускают в подготовленную чистую емкость, стоящую ниже.

Периковое с корицей и медом

Персики — 20 кг;

листья персика — 0,4 кг;

мускатный орех — 8 г;

корица — 8 г;

сахар — 5 кг;

мед — 20 г;

вода — 5 л;

спирт — 0,5 л.

Персики отделить от косточек, размять, положить в бочонок, залить 1 л воды и положить мед.

По окончании брожения пропустить жидкость через сито и выдавить мякоть. Выжимки выбросить.

Ввести в мякоть персиков сахар, периковые листья, пряности, остальную воду и спирт.

Настаивать 20 дней. Сцедить жидкость и выдержать два месяца.

Снять с осадка и разлить вино по бутылкам.

Если в вине началось уксусное скисание, исправить вино уже невозможно. Делайте уксус!





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Черносмородиновое

*Черная смородина — 3 кг;
сахар — 1 кг;
вода — 3 л.*

Ягоды снять с кистей, перебрать, промыть, раздавить.

В отдельную посуду налить чистую воду, добавить сахар и нагревать смесь до полного растворения сахара. Сахарный сироп охладить до 22—25 °С и влить в емкость со смородиной.

Брожение должно происходить при 22—24 °С в течение недели. По окончании брожения вино процедить через полотняную ткань, затем отфильтровать через вату и разлить в чистые сухие бутылки. Бутылки укупорить вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в сухом прохладном помещении.

Чистое черносмородиновое вино имеет специфический аромат, который не всем по вкусу. Поэтому обычно черную смородину смешивают с красной. Лучшими сортами для приготовления черносмородинового вина считаются Кент, Лия плодородная, Басконский великан.

Апельсиновое

*Апельсины — 10 шт.;
сахар — 400 г.*

Приготовить апельсиновый сок: спелые плоды очистить от кожуры, нарезать крупными дольками и отжать под прессом.

В отжатый сок добавить сахарный песок, размешать и оставить для брожения.

Снять с осадка и оставить на 1 год. После чего разлить по бутылкам.

Апельсиновое и лимонное вино имеют ярко-желтый цвет и приятный цитрусовый вкус. Грейпфрутовое вино может иметь розоватый оттенок. Цитрусовые вина — апельсиновое, грейпфрутовое и лимонное — очень популярны в Италии.





Черничное

*Черника — 5 кг;
сахар — 1,5 кг;
вода — 5 л.*

Ягоды черники помыть и сложить в бутыль.

В отдельной посуде растворить в воде сахар. Раствор сахара влить в бутыль с черникой и поставить бродить на неделю, периодически помешивая.

По окончании брожения полученное вино процедить через полотняную ткань и затем отфильтровать через вату.

Вино налить в сухую бутыль, укупорить и хранить в сухом прохладном помещении.

При переливании вина нужно тщательно следить за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино!

Грейпфрутовое

*Грейпфруты — 4 шт.;
вода — 4,5 л;
сахар — 6 стаканов;
дрожжи — 1 ст. ложка.*

Приготовить грейпфрутовый сок: грейпфруты помыть и, не очищая, нарезать.

Залить кипятком и настаивать три дня. Отжать под прессом, процедить и измерить количество получившегося сока (количество ингредиентов указано на 4,5 л сока). Добавить сахар и дрожжи, перемешать и поставить бродить. Брожение проводить в помещении с температурой 18—24 °С.

Когда газ прекратит выделяться, перемешать и поставить отстаиваться на 3 дня, после чего снять с осадка и процедить.

Закупорить и оставить на 1 год. После чего разлить по бутылкам, закупорить и хранить в горизонтальном положении в прохладном темном месте.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Лимонное

Лимоны (крупные) — 12 шт.;

вода — 4,5 л;

сахар — 6 стаканов;

дрожжи — 1 ст. ложка.

Приготовить лимонный сок: лимоны вымыть, не снимая кожицы, нарезать ломтиками, залить кипятком и настаивать три дня.

Процедить и измерить количество сока (количество ингредиентов указано на 4,5 л сока).

Добавить сахар и дрожжи и поставить для брожения (температурный режим 18—24 °С).

После прекращения выделения газа перемешать и поставить отстаиваться на 3 дня. Процедить, снять с осадка, закупорить и оставить для созревания на 1 год.

Разлить по бутылкам, закупорить их и дать дополнительно вызреть 3 месяца в горизонтальном положении в прохладном месте.

Лимонно-апельсиновое

Апельсины — 50 шт.;

лимоны — 10 шт.;

сахар — 2,8 кг;

вода — 20 л;

пивные дрожжи — 6 ст. ложек;

белое столовое вино — 2 бутылки.

Лимоны и апельсины вымыть, срезать с них кожицу, нарезать мякоть ломтиками и отжать прессом отдельно апельсины, отдельно лимоны. Растворить сахар в воде, добавить лимонный сок и дрожжи и отставить для брожения на 2 суток.

Снять цедру с лимонной и апельсиновой кожуры, добавить ее к бродящей массе вместе с соком, отжатым из апельсинов, и отставить для брожения еще на 3 суток.





Снять вино с осадка, перелить в стеклянную бутылку или бочку, добавить вино, закупорить и оставить созревать на полгода. Готовое вино разлить по бутылкам.

Из шиповника

*Спелый шиповник — 2 кг;
сахар — 2 кг;
вода — 6 л.*

Приготовить сахарный сироп: сахар засыпать в холодную воду и аккуратно подогреть, добившись полного его растворения.

Ягоды шиповника промыть, обрезать концы, вынуть семена, засыпать ягоды в бутылку и залить охлажденным сахарным сиропом. Бутылку неплотно закрыть и поставить в теплое место на 3 месяца, время от времени ее нужно встряхивать.

Спустя 3 месяца процедить, разлить вино по бутылкам, плотно закупорить и поставить на полгода в холодное место.

Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

Для приготовления вина из шиповника нужны спелые, но еще твердые ягоды, а вино из него содержит много активных дрожжей и витаминов при небольшом количестве алкоголя.

Вино гороховое

*Горох стручковый — 2,5 кг;
вода — 4,5 л;
сахар — 6 стаканов;
дрожжи — 1 ст. ложка;
лимон — 1 шт.;
апельсин — 1 шт.*

Горох залить кипятком, накрыть и выдержать 4 дня.

Отцедить полученную жидкость и измерить ее количество (ингредиенты указаны в расчете на 4,5 л).





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Добавить сахар, дрожжи, выдавить сок из лимона и апельсина. Оставить для брожения при температуре 18—24 °С.

После прекращения выделения газа хорошо перемешать и отстаивать 3 дня.

Снять с осадка, процедить и перелить в стеклянную бутылку или в бочку.

Закупорить и оставить созревать на полгода. Разлить по бутылкам.

Сельдереевое

Сельдерей — 2,5 кг;

вода — 4,5 л;

сахар — 6 стаканов;

дрожжи — 1 ст. ложка;

лимон — 1 шт.; апельсины — 2 шт.;

имбирь — 25 г.

Вино готовится так же, как свекольное, но срок созревания — 10—12 месяцев.

Картофельное с имбирем

Картофель — 16 кг;

вода — 120 л;

белый винный камень — 100 г;

имбирь 40—50 г; изюм — 400 г;

лимоны — 5 шт.;

белые винные дрожжи — 1 стакан.

Картофель тщательно вымыть и натереть на терке.

Изюм залить водой на 20 минут, воду отцедить, а изюм размять деревянной ложкой.

Воду отфильтровать и вскипятить. Положить в нее изюм и варить полчаса. Добавить картофель и истолченный в ступке вин-





ный камень. Тщательно размешать, отцедить жидкость через сито и дать остыть до 18 °С.

Добавить дрожжи, размешать, перелить смесь в бочку и оставить для брожения при температуре 18—24 °С, добавив мелко истолченный имбирь и вымытые, нарезанные с кожурой лимоны.

Когда выделение газа закончится, долить холодной кипяченой водой (4 л), закупорить и поставить в холодное место на три недели. Снять с осадка, закупорить и поставить созревать на 6 недель. Разлить по бутылкам. Хранить в погребе (по мере хранения вино становится крепче).

Рисовое

*Рис — 1,5 кг;
сахар — 5 стаканов;
вода — 4,5 л;
дрожжи — 50 г;
изюм — 0,5 кг.*

Рис, сахар и изюм залить кипятком и остудить до температуры 25—30 °С.

Добавить дрожжи, перемешать, процедить и поставить для брожения. Когда брожение прекратится, плотно закупорить. Срок созревания — 1 год.

Свекольное с имбирем

*Свекла сахарная — 2 кг;
вода — 4,5 л;
сахар — 4 стакана;
имбирь — 50 г;
дрожжи — 1 ст. ложка;
лимоны — 2 шт.*

Свеклу вымыть, нарезать, залить кипятком, добавить имбирь и настаивать 4 дня.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Отцедить сок и измерить его количество (ингредиенты указаны из расчета на 4,5 л сока).

Добавить сахар, дрожжи, выдавленный из лимонов сок и поставить бродить при температуре 18—24 °С.

После окончания выделения газа тщательно перемешать и поставить отстаиваться на 3 дня.

Снять с осадка, процедить, залить в бочку или стеклянную бутылку и оставить для созревания на 8—9 месяцев.

Разлить по бутылкам, закупорить и хранить в темном прохладном месте.

ВЕРМУТЫ

Белый на клюкве и рябине

*Клюквенный спиртованный сок крепостью 20° — 6 л;
рябиновый спиртованный настой крепостью 20° — 1,5 л;
мед — 0,6 л;
травяная настойка — 1 ч. ложка;*

для настойки:

*водка — 250 г;
чабрец — 3 г;
бородская трава — 2 г;
корневище фиалки — 4 г;
минник душистый — 3 г;
полынь — 3 г.*

Сделать настойку: измельчить травы, добавить водку, настаивать 1 неделю, ежедневно взбалтывая.

Смешать клюквенный спиртованный сок, рябиновый спиртованный настой, мед и настой трав.

Купаж перелить в бутылку и настаивать 3 недели.

Процедить, отфильтровать и разлить по бутылкам для хранения.





Красный

*Клюквенный виноматериал — 3 л;
черничный виноматериал — 7 л;
мед — 1 л;
настой трав — 1 ч. ложка.*

Смешать клюквенный и черничный виноматериал, мед и настой трав.

Купаж перелить в стеклянную бутылку, настаивать 3 недели.

Снять с осадка, процедить, отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить для хранения.

Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настоеккой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях нужно заготовить различные виноматериалы (снятое с осадка сусло) и смешать их. Вермут бывает белый и красный, в зависимости от входящих в него виноматериалов.

Белый на яблоках и рябине

*Яблочный виноматериал — 4 л;
виноматериал из дикой рябины — 1 л;
мед — 0,4 л;
настой трав — ½ ч. ложки;*

для настоекки:

*водка — 250 г;
тысячелистник — 4 г;
корица — 3 г;
мускатный орех — 5 г;
мята — 3 г;
кардамон — 2 г;
шафран — 1 г;
полынь — 3 г.*

Сделать настоекку: измельчить травы, добавить водку, настаивать 1 неделю, ежедневно взбалтывая.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Смешать виноматериалы, мед и настой трав.

Купаж перелить в бутылку, настаивать 3 недели.

Процедить, отфильтровать и разлить по бутылкам для хранения.

Из липового цвета

Липовый цвет — 150 г;

сахар — 1 кг;

вода — 4 л;

лимон — 1 шт.;

винные дрожжи — 1 ст. ложка.

Сахар растворить в воде, довести до кипения и заварить в нем липовый цвет, добавить нарезанный кружочками лимон (без зерен). Остывшую смесь перелить в бутылку, добавить дрожжи и оставить для брожения на 1 неделю, закрыв бутылку полотном или марлей.

Через неделю жидкость процедить и перелить в бутылку с бро-дильной пробкой для дозревания. Когда брожение прекратится, снять с осадка и перелить по бутылкам.

Считается, что вермуты готовили еще в Древней Греции и Риме. Возможно, сам Гиппократ в 460 году до н. э. впервые записал рецепт вермута.

Полынный

Верхушки полыни — 600 г;

белый виноградный сок — 5 л.

Верхушки полыни истолочь и завязать в мешочек.

Опустить в бочонок с белым виноградным соком.

Дать перебродить, а затем 2 месяца отстояться, затем мешочек с полынью вынуть.

Это вино полезно для желудка.





Пряный

*Виноградный сок — 10 л;
бетоника — 60 г;
корень бенедикта — 60 г;
цветки бузины — 50 г;
анис — 50 г;
укроп — 70 г.*

Измельчить специи и залить виноградным соком. Дать перебродить и оставить созревать на 1 год. Это вино полезно пить утром натощак.

С шалфеем

*Виноградный сок — 5 л;
высушенный шалфей — 200 г;
перегородки грецких орехов — 30 г;
гвоздика — 10 г;
корица — 10 г.*

Шалфей вымыть и высушить на открытом воздухе (не на солнце). Шалфей вместе с ореховыми перегородками завязать в мешочек, положить в емкость с 4 л виноградного сока и оставить для брожения.

Когда закончится брожение, долить остальной сок и дать немного постоять (1 неделю).

Гвоздику и корицу в полотняном мешочке опустить в вино. Когда вино настоится (1—2 месяца), разлить по бутылкам.

Первое в мире предприятие по изготовлению вермутов основал в Турине в 1786 году Антонио Бенедетто Карпано.

Лекарственный сборный

*Корень девясила — 200 г;
корень фиалки — 80 г;*





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

*аир — 100 г;
корень бенидикта — 120 г;
ревень — 80 г;
корень дягиля — 50 г;
калган — 60 г;
укроп — 100 г;
можжевеловые ягоды — 400 г;
розмарин — 200 г;
чертополох — 200 г;
шалфей — 100 г;
вишня — 100 г;
майоран — 50 г;
верхушки полыни — 50 г;
виноградное вино — необходимый минимум.*

Травы измельчить, положить в бочонок и залить виноградным вином так, чтобы оно покрыло их.

Дать настояться около 2 месяцев и процедить.

Лекарственный солодковый

*Виноградный сок — 5 л;
анис — 60 г;
укроп — 60 г;
корень солодки — 120 г.*

Анис, укроп и корень солодки добавить к виноградному соку и дать перебродить.

По окончании брожения процедить и разлить по бутылкам. Этот вермут считается хорошим средством от кашля.



ШАМПАНСКОЕ

Значительно экономней и выгодней с точки зрения семейного бюджета делать шампанское в домашних условиях, самостоятельно, к тому же вы избежите риска отдать немалые деньги за некачественный напиток. Между тем, домашнее шампанское, выполненное в строгом соответствии с рецептурой, получится ничем не хуже обычного магазинного, а вы будете уверены в качестве продуктов, использованных для напитка, и избавлены от риска получить нежелательный результат что, к сожалению, бывает не так уж и редко.

Приготовить домашнее шампанское (шипучее вино) не так уж и сложно. Кроме того, вы вправе сделать яблочное или смородиновое, вишневое или клубничное, игристое или любое другое. Вполне вероятно, что потом вы всегда будете отдавать предпочтение самодельному шампанскому.

Сильное пенообразование любого шампанского (шипучесть) происходит из-за того, что в вине, приготовленном не обычным, а особым образом, очень высоко содержание углекислоты, которая, когда вино открывают, быстро выделяется из него и тем самым производит шипение и образует пену.

Готовят домашнее шампанское двумя различными способами, каждый из которых имеет свои плюсы и минусы. Первый способ (его можно назвать естественным): молодое вино заставляют бродить в закупоренных бутылках. При втором (условно его именуют искусственным) углекислота добывается искусственно, а затем перекачивается каким-либо образом в бутылки с вином.

Разница между ними колоссальна. У вин, приготовленных естественным способом, вкус нежен и свеж, они пенятся значительно дольше (как говорится, «муссируют»), так как углекислота выделяется не сразу, а постепенно, маленькими пузырьками. Такое шампанское очень ароматно и приятно на вкус. Ну а шампанское, приготовленное с искусственным добавлением углекислоты, не имеет такого приятного и освежающего вкуса, не столь





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

ароматно, пенится очень быстро и, следовательно, быстро выдыхается, так как газ выделяется гораздо интенсивнее.

Поэтому первый, естественный путь приготовления шампанского можно считать наиболее подходящим в том случае, если вы желаете получить качественное, вкусное вино. Если же для вас самым главным является экономия времени и усилий, можно залить готовое домашнее вино в сифон, использовать купленные баллончики с газом (углекислотой) — и домашнее шампанское готово к употреблению.

Любое домашнее шампанское (шипучку) можно сделать, руководствуясь такой системой: приготовление молодого вина; брожение молодого вина в бутылке; удаление осадка (дегоржирование вина); доливка и сдобривание; закупорка бутылок; выдерживание вина.

Итак, прежде всего вы должны приготовить молодое вино.

Для любой «шипучки» надо из спелых, чистых ягод или плодов извлечь сок, следовательно, сперва измельчить плоды (яблоки, груши) или извлечь косточки (вишня), плодоножки (малина, ежевика, земляника, смородина, черника). Ягоды или плоды должны быть чистыми, перебранными, желателно не червивыми.

Следите, чтобы ни посуда, ни соковыжималка не были железными (или с железными частями), так как окисление сока недопустимо: у вина будет неприятный вкус или оно испортится. Оптимальный вариант — деревянная посуда.

Измельчать яблоки или груши желателно стальными ножами. Измельченные или перебранные плоды или ягоды поместите в чистую кадушку и подавите деревянными пестами. Эту массу оставьте на сутки при температуре около 15—20 °С. Масса придет в брожение. Такой сок для вина значительно лучше.

Если масса получилась слишком густой (это относится к яблочному или грушевому вину), перед тем как она будет бродить сутки в открытом сосуде, добавьте в нее немного воды, но не забудьте учесть эту воду потом, когда будете делать сусло.

Через сутки следует отжать сок. Один из самых простых и удобных способов — отжим сока из массы, находящейся в меш-





ке из простого, не очень толстого и густого белого холста. Мешок предварительно хорошо промойте в теплой воде. Он не должен быть большим. Слегка смочите его, наполните на треть яблочной массой и вдвоем выкручивайте, отжимая сок.

После этого добавляйте сахар и воду в зависимости от количества сока. Вода должна быть мягкой (не известковой), желательна колодезная или родниковая, это влияет на качество будущего шампанского, сахар чистым. Сахар растворите в воде, хорошо размешайте и влейте в сок.

Получившееся сусло также размешайте и процедите сквозь редкое волосяное сито, после чего влейте в бродильный сосуд. Бродить жидкость должна в стеклянной или деревянной посуде (для начинающих лучше стеклянная, но для качества вина более подходящей является деревянная тара). Самый простой бродильный аппарат — стеклянная или металлическая трубочка, согнутая дугообразно.

Сусло не должно полностью заполнять бродильный аппарат, надо оставить немного свободного пространства. Отверстие закройте чистой тряпочкой, пробкой и в таком виде оставьте на сутки в помещении с температурой 18—25 °С. Если брожение не развивается (через сутки нет слабого шума, выделения газа), можно прибавить 120 г чистого изюма на каждое ведро яблочного сусла.

После этого отверстие надежно закройте пробкой с продетой в нее трубочкой, второй кончик которой вставьте в сосуд (небольшую банку) с водой. Эту банку поместите рядом на полу. Пробку у сосуда с вином залейте сургучом, воском или парафином, чтобы в него не проникал воздух. Предпочтительнее использовать сургуч.

По тому, как воздух проходит через трубку в сосуд с водой, вы узнаете, герметично ли закрыта пробка. Если в сусле происходят бродильные процессы, а через трубочку воздух не выходит, проверьте герметичность и заделайте щели. Сусло должно бродить при температуре 18—25 °С в сухом и чистом помещении. Сперва брожение будет бурным, содержимое придет в сильное волнение, будет казаться, что оно как бы кипит от выделяющихся пузырьков. Затем оно замедляется.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Пузырьков газа станет значительно меньше, ваше молодое вино станет светлее, на дне емкости появится густой осадок. Затем брожение прекратится полностью.

Бурное брожение при 18—25 °С длится обычно около 3—4 недель. Через 4—5 дней оно замедлится. И в следующие за этим 2—3 недели продолжается замедленное брожение. Время, уходящее на брожение, — бурное или замедленное, индивидуально и зависит от температуры в помещении, а также от того, из чего готовите вино, какова его крепость.

Если видите, что выделение пузырьков газа уменьшилось, замедлилось, молодое вино посветлело и осадок собрался на дне, можете считать, что первый этап брожения, а следовательно, и первый этап приготовления домашнего шампанского закончен.

Второй этап — второй период брожения молодого вина. Когда закончится первый период (можно даже сделать это немного раньше), вино разлейте в бутылки как можно полнее, всыпьте в каждую 1 ч. л. сахарного песка. В некоторые вина полезно положить две-три ягоды винограда или даже изюма — это послужит для возбуждения брожения. Закупорьте бутылки хорошими толстыми пробками и завяжите каждую пробку и горлышко бутылки бечевкой, чтобы из-за брожения она не выскочила и вино не вытекло. Желательно разливать шампанское в бутылки в прохладном помещении и как можно быстрее, чтобы предохранить вино от большого выделения углекислого газа.

Лучше всего подойдут те бутылки, в которых раньше содержалось шампанское, так как они достаточно крепкие, прочные, что уменьшает риск их разрыва из-за увеличения внутреннего давления, напора образующихся газов.

Все подготовленные и плотно закрытые бутылки положите в теплое помещение. Они должны непременно лежать, а не стоять. В этом положении держите вино не менее 2—3 месяцев, чтобы оно хорошо выбродило. Если бутылки не выдерживают и начинают разрываться, охладите помещение, где они находятся. Это несколько замедлит брожение и, следовательно, уменьшит давление, но в таком случае следует увеличить время брожения шампанского.





Через 2—3 месяца, когда брожение вина в бутылках не будет так заметно, поставьте их в наклонном положении в помещении, где должна поддерживаться температура около 13—15 °С, и выдержите таким образом еще 1—2 недели. По истечении этого времени поставьте их горлышками вниз на особо устроенном станке в виде лестницы. Ежедневно их следует вращать, чтобы от стенок постепенно отставали дрожжи и скапливались у горлышка. При соблюдении всех этих условий в течение 1—2 недель дрожжи соберутся на внутренней поверхности пробки в виде плотной массы, вино же станет светлым.

Следующая операция — дегоржирование вина — удаление осадка, оставшегося после брожения. Эта процедура довольно сложна, она требует опыта и быстроты исполнения. Если сделаете все правильно, домашнее шампанское получится удачным. Именно от результатов дегоржирования зависит шипучесть, а также чистота будущего вина.

Процедуру проводите непременно в том же помещении, где ранее бродило вино и где находятся бутылки, но температуру надо понизить до 8—10 °С. Это очень важно, так как чем прохладнее будет в помещении, тем меньше будут потери углекислоты из вина (при низкой температуре увеличивается способность вина растворять углекислоту).

Заранее подготовьте необходимое количество пробок для закупоривания бутылок и бечевку (проволочный каркас) для закрепления пробок. Также держите рядом ликер или вино, то есть то, чем вы будете делать доливку в бутылки.

Удалять дрожжи следует над чистым сосудом, чтобы потом можно было отделить от дрожжей вылившееся при открытии бутылки вино. Это сделайте, процедив получившуюся дрожжевую массу.

Приступайте к дегоржированию таким образом: сперва осторожно, не взбалтывая и стараясь не сотрясать, возьмите с полки бутылку и, не изменяя ее первоначального положения, то есть не переворачивая, осторожно перережьте бечевку, скрепляющую пробку и горлышко, легко, плавным движением вытащите пробку,





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

если она сразу поддается давлению руки (если же нет — вытаскивайте штопором, но опять же мягко, стараясь не взбалтывать и не сотрясать бутылку). Вы должны знать, что пробка всегда вылетает из горлышка, а вместе с нею и дрожжи, то есть тот самый осадок, который и следует удалить. Эта операция требует особого внимания, скорости и ловкости. Только в таком случае осадок (дрожжи) не взбалтывается, а следовательно, вино получается достаточно чистым. Скорость необходима для того, чтобы не вылилось слишком много вина (небольшие потери неизбежны). Удалив все дрожжи, сразу же отверстие бутылки закройте пальцем.

Следующий этап включает в себя доливку и сдобривание домашнего шампанского. Эту процедуру лучше делать вдвоем.

Если первый человек удаляет дрожжи и сразу же закрывает пальцем бутылку, второй тут же берет ее из рук первого, переворачивает и быстро вливает в нее вино или ликер, открытые и стоящие рядом. Вливать вино или ликер лучше через трубочку, воронку, из сосуда с узким и длинным носиком. Закупоривайте как можно скорее. Эта процедура требует особого внимания и скорости, так как именно в этот момент чаще всего происходит утечка углекислого газа. После закупорки пробку надо тщательно и надежно привязать к горлышку бечевкой, чтобы от давления газа она не вылетела. После этого непременно залейте пробку и горлышко бутылки сургучом либо другим аналогичным составом.

Следующий этап подразумевает, что вино будет определенное время выдержано. Обработанные вышеописанным образом бутылки сложите в том же прохладном помещении (8—10 °С) для дальнейшего выдерживания. Длительность периода выдержки и повлияет на качество вашего вина.

Домашнее шампанское будет готово не менее чем через 3 месяца. Это минимальный срок. Желательно выдерживать его хотя бы пять месяцев: чем больше срок выдержки, тем качественнее вино.

Слишком крепкое домашнее шампанское теряет в качестве, вкусе, аромате. Словом, количество спирта в нем не должно быть более 9 %. Следовательно, при приготовлении вина следует руководствоваться приведенными ниже рецептами, подбирая со-





отношение сахара и воды. Особым условием при приготовлении шампанского является сырье.

Яблочное шампанское

Яблочное шампанское получается очень вкусным, бодрящим, красивого золотистого оттенка. Подберите подходящий сорт яблок. Наивысшего качества «шипучка» достигает, если на нее идут зрелые сибирские яблоки (их обычно именуют «райскими» яблочками). Но в целом выбирайте по такому принципу: сорта яблок с кисловатым привкусом дают шампанское с приятным букетом. Берите всегда только спелые яблоки. Золотистый оттенок и хороший, качественный вкус вы получите, если яблоки будут желтые, а не зеленые. Не подходят для яблочной «шипучки» летние сорта — они содержат мало кислоты. Можно готовить шампанское из $\frac{1}{3}$ летних, сладких яблок и $\frac{2}{3}$ осенних, кисловатых.

Для яблочного вина измельчите чистые, спелые, перебранные плоды, удаляя червивые или порченые места. Дальнейшее аналогично приготовлению любого другого домашнего вина, но при добавлении воды и сахара к соку (для сусла) руководствуйтесь следующими рекомендациями.

На каждые 10 л чистого яблочного сока прибавьте 3 л воды (но непременно учтите, сколько воды вы добавляли в яблочную массу перед отжатием, и уменьшите ее количество на этот объем). Количество сахара на каждые 10 кг чистого сока должно колебаться от 1,1 кг до 1,60 кг. Чем больше сахара, тем крепче шампанское (от 7 до 9°). Сахаром не злоупотребляйте, так как шампанское получится слишком крепкое, а это отрицательно повлияет на его качество. Кроме того, придется при удалении лишней дрожжевой массы из бутылок доливать в каждую вино или ликер, чтобы возместить потерю вина.

Поскольку вы и без того разводили сок водой, отчего несколько пострадали вкус и букет вина, доливать желательно специально подготовленным ликером, который улучшит вкус и букет вашего шампанского. Если добавите какое-то другое вино или





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

ликер фабричного производства, домашнее шампанское может приобрести несвойственный ему привкус или из-за неподходящих составных частей даже не совсем приятный запах и вкус.

Оптимальным выходом является самостоятельно приготовленный ликер, по возможности, близкий по вкусу шампанскому, но только в концентрированном виде. Для яблочного шампанского сделайте ликер, состоящий из 12 г апельсиновой цедры, 1 бутылки хорошего коньяка, 800 г сахара. Это количество ингредиентов рассчитано на доливку в 25—30 бутылок «шипучки».

Апельсиновую цедру измельчите (можно использовать для этого терку). Положите цедру в стеклянный сосуд, добавьте сахар и залейте все коньяком. Сосуд плотно закупорьте. В таком виде держите настой в теплом помещении около 2—3 недель. Когда сахар полностью растворится и напиток приобретет ароматические и вкусовые качества апельсиновой цедры — ликер готов. Время от времени не забывайте взбалтывать его. Через 2—3 недели процедите напиток через фильтровальную бумагу или чистое полотно и храните в плотно закупоренной бутылке вплоть до того времени, когда он понадобится для доливки.

Грушевое шампанское

Грушевая «шипучка» немного уступает по качеству и аромату яблочной. Она менее кислая, не так утоляет жажду. Из чистого грушевого сока вино получается не столь вкусное и хранится не так долго, поэтому желательно к нему прибавить определенное количество яблочного, в таком случае вино получается очень вкусным, ароматным и качественным. Плоды для «шипучки» подойдут желтоватые, зрелые, но твердые. Мягкие и перезрелые груши нежелательны. Оптимальное сочетание грушевого и яблочного соков — $\frac{1}{3}$ грушевого и $\frac{2}{3}$ яблочного.

Как и яблоки, чистые и спелые груши измельчите. При изготовлении суслу добавьте 1,20 кг сахара на каждые 10 л сока и 1 л воды. Ликер для добавления в шипучее вино приготовьте из 5 г цедры апельсина, 1 лимона, 1 бутылки хорошего коньяка и 700 г са-





хара. Снимите с лимона цедру и измельчите ее. Смешайте с цедрой апельсина, добавьте сок 1 лимона и засыпьте сахаром. Сверху все это залейте коньяком, хорошо размешайте и закупорьте. Держите в теплом помещении в течение двух с половиной недель, время от времени взбалтывая. После этого процедите ликер и, плотно закупорив, храните в прохладном помещении до тех пор, пока не потребуются доливка в шампанское.

Шампанское из смородины

Можно приготовить «шипучку» из смородины — красной, черной или белой. Зрелую смородину переберите, удалив зеленые стебельки, так как они придают вину терпковатый и неприятный привкус. При приготовлении сула учтите, что для белой и черной смородины необходимо на каждые 10 л чистого сока 20 л воды и от 4 до 6 кг сахара.

Ликер и на доливку делают из 800 г ягод белой смородины, 1 бутылки коньяка, 800 г сахара в расчете на 20—25 бутылок шипучего вина. Зрелые перебранные ягоды раздавите в мезгу, сложите в стеклянный сосуд, засыпьте сахаром и залейте коньяком. Настаивайте 2 недели, каждые 2—3 дня взбалтывая, затем процедите. Таким же образом готовят ликер для доливки из черной смородины, т. е. используют 800 г сахара и столько же черной смородины, 1 бутылку коньяка в расчете на 30 бутылок.

Вино из красной смородины отличается особо нежным, слегка кисловатым вкусом и удивительным ароматом. При приготовлении сула помните, что на каждые 10 л сока требуется 15 л воды и от 5 до 6 кг сахара. Дальнейшее аналогично приготовлению других вин, но ликер для доливки делают из 300 г черной смородины и 300 г красной, 1 бутылки коньяка, 700 г сахара.

Шампанское из крыжовника

Лучшим сортом для качественного домашнего шампанского считается так называемый волосистый крыжовник. Необходимы





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

спелые, но не перезревшие ягоды. В чистый сок из крыжовника (на 10 л) необходимо добавить 13 л воды, 3 кг сахара.

Ликер для добавления в «шипучку» состоит из 800 г крыжовника красного, 1 бутылки коньяка, 700 г сахара.

Шампанское из земляники или клубники

Эта «шипучка» отличается нежным, мягким вкусом, чудесным ароматом, а также высоким качеством. Ягоды для вина должны быть зрелые и по возможности чистые, так как если их мыть, клубника или земляника становятся менее ароматной, водянистой. Для суслу добавляют к ягодному соку (на 10 л) 5 л воды, 2 кг сахара.

Ликер для клубничного или земляничного вина: 600 г клубники, 200 г земляники, 1 бутылка коньяка, 600 г сахара. Делается аналогичным вышеописанному способом.

Шампанское из малины или ежевики

Как и из клубники или земляники, это — оригинальное, очень вкусное, ароматное, с богатым букетом шампанское. Желательно только не делать «шипучку» из белой малины, так как по качеству она значительно уступает домашнему шампанскому из красной малины или ежевики. Для сусла возьмите на каждые 5 л чистого сока по 4 л воды (к ежевике лучше вместо воды добавить сок двух лимонов среднего размера), 2 кг сахара (для ежевичного можно 1,5 кг).

Ликер: 700 г ягод (ежевика или малины, соответственно), 500 г сахара, 1 бутылка коньяка. Готовьте аналогично, но взбалтывать следует почаще, а настаивать ягоды надо лишь полторы-две недели.



НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ

НАЛИВКИ

Наливки — это наиболее распространенный натуральный алкогольный напиток. Наливки готовят как с применением водки и спирта, так и без них, используя для брожения только сахар. Наливки прекрасно сохраняют аромат плодов, из которых они приготовлены.

Натуральные слабоалкогольные наливки готовят по несложной технологии: в бутылку на $\frac{4}{5}$ объема засыпают спелые ягоды без примеси зелени (листьев и черенков), засыпаются доверху сахаром. Бутылку прикрывается марлей или полотном и ставят на солнце на 3—5 дней, периодически встряхивают. После начала брожения бутылку убирают от солнца в темное место на 1,5—2,5 месяца. Процесс созревания наливок для разных ягод и плодов, в зависимости от способа приготовления, составляет от 1 до 6 месяцев.

Различают скороспелые, среднеспелые и позднеспелые наливки. Скороспелые наливки из клубники, малины, земляники, ежевики созревают в течение месяца. Среднеспелые наливки из вишни, сливы, смородины, брусники, калины созревают в течение 1,5—2,5 месяцев. Позднеспелые наливки из яблок, рябины крыжовника, абрикосов, айвы, груш созревают в течение 3—6 месяцев.

От плодово-ягодных вин наливки отличаются тем, что готовятся без какого-либо добавления дополнительных дрожжей, но на основе водки или спирта.

Наливка — один из самых издревле распространенных на Руси напитков, поэтому технологию приготовления будем рассматривать по классическим старым русским рецептам, только по необходимости, естественно, приспособив к возможностям современной кухни.





Приготовление наливок

Прежде всего, чтобы приготовить наливку в домашних условиях необходимо отобрать совершенно зрелые и чистые ягоды. Необходимо удалить любую постороннюю зелень, листочки или корешки, но будут ягоды целыми или мятыми для качества наливки значения не имеет.

Яблоки для наливки годятся только кислые и их режут на мелкие дольки, чтобы они проходили в горлышко бутылки.

Стеклянный баллон или бутылку заполните ягодами на $\frac{2}{3}$ и залейте водкой до самого горлышка. Бутылку перевяжите любой плотной тканью и поставьте на солнечное место. Через каждые трое-четыре суток наливку следует хорошенько взбалтывать.

Время готовности наливок зависит от зрелости и количества ягод по отношению к водке. Если ягоды совершенно зрелые и залиты водкой на высоту не более двух пальцев, то наливка может быть готова за полтора месяца. Но обычно срок готовности домашней наливки наступает между двумя и тремя месяцами.

Готовый напиток профильтруйте через хлопковую ткань или бумагу и разведите $\frac{1}{4}$ воды, если хотите, чтобы крепость наливки приблизилась к средней крепости виноградного вина. Далее наливку положено подсластить. Делается это следующим образом.

На каждый литр наливки, считая вместе с добавленной водой, возьмите примерно 200 г сахара. Положите сахар в эмалированную кастрюлю, залейте его тем минимумом воды, чтобы он только мог растаять, и поставьте на огонь. Как только сироп вскипит, тут же влейте разведенную наливку и дождитесь, пока она не начнет едва закипать. Тут же снимите кастрюлю с огня и перелейте напиток в любую фаянсовую посуду, дайте ему остыть.

Остывшая наливка уже полностью готова к употреблению, ее разливают по бутылкам, закупоривают. Храниться наливка может сколь угодно долго. Самыми лучшими всегда считались наливки из морошки, черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины.





Приготовление наливки из рябины, как ягоды самой поздней, имеет некоторые особенности. Собирают рябину глубокой осенью, после самых первых заморозков и, залитую водкой, ставят не на солнечное место, а лучше всего куда-нибудь на обычный кухонный шкаф при средней комнатной температуре. Во всем остальном рецепт остается таким же, как и с другими ягодами. Наливка из рябины бывает готова примерно месяца через три.

Другой способ приготовления домашних наливок.

В стеклянную емкость заполняют ягодами доверху, затем $\frac{2}{3}$ объема заливают водкой, а $\frac{1}{3}$ спиртом, так, чтобы верхние уровни ягод и спирта с водкой совпадали.

Наливку поставить на солнце на 3—4 месяца, затем слить жидкость через марлю и, в принципе, уже в таком виде наливка готова к употреблению.

Оставшиеся в бутылке ягоды засыпьте сахаром примерно наполовину и поставьте на солнце до тех пор, пока сахар не растает. Получившийся сок слейте и профильтруйте. Эту операцию можно проводить несколько раз, пока ягоды не примут ссохшийся вид. Профильтрованным сладким соком разбавьте первоначальный спиртоводочный настой до той степени крепости и сладости, которая вас устроит.

Особенности некоторых ягод

Есть две ягоды, сроки приготовления наливки из которых данным способом значительно отличаются от прочих. Наливка из клубники будет готова уже через месяц, а из спелой земляники всего через одни сутки.

Скороспелые наливки

Еще один вид наливок, так называемые скороспелые наливки, лучше всего готовить из вишни, черной смородины или малины. В идеале следует использовать керамический глазурированный горшок, но можно обойтись и обыкновенной эмалированной кастрюлей.

Положите в горшок спелые и чистые ягоды и залейте их доверху водкой. Затем обвяжите горшок плотной бумагой, которую проткните вилкой в нескольких местах. Если наливка готовится





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

на даче и там есть русская печь, то поставьте горшок в печь, уже через час-полтора остывающую после растопки. Если печи нет, то можно обойтись и духовым шкафом обычной газовой плиты. Для этого доведите температуру в духовке примерно до 100—120 °С, выключите пламя и поставьте горшок в духовку. Если времени остывания воздуха не хватит, то процесс можно повторить еще раз. Основная задача — добиться того, чтобы ягоды полностью упрели, это определяется по их бурому цвету, а у вишен косточки отстают при малейшем давлении.

После этого ягоды выложите на решето, дайте соку стечь в миску, осторожно стряхивая решето, чтобы не повредить ягоды. В стекший сок добавьте сахар, 100–300 г на 1 л сока, в зависимости от вашего вкуса. Остудите наливку, и она готова к употреблению.

Можно также из оставшихся ягод с помощью пресса или соковыжималки получить сок и смешать его с уже готовой наливкой. Это придаст ей дополнительный аромат.

Другой способ приготовления скороспелой наливки.

Возьмите ягоды, для данного способа лучше всего землянику, клубнику или малину, положите их в прочные бутылки, желательнее из-под шампанского, как можно лучше закупорьте и поставьте в таз с холодной водой. Таз поместите на огонь, доведите воду до кипения и на медленном огне кипятите около полутора часов. Затем снимите таз с плиты, дайте воде остыть и только потом вынимайте бутылки.

Образовавшийся в бутылках сок аккуратно слейте, можно через бумажный или полотняный фильтр. Смешайте этот сок с сахаром и водкой в пропорциях примерно на 1 л сока 100—300 г сахара и 200—400 г водки по вашему вкусу. Получившуюся смесь снова разлейте по бутылкам, на сей раз их прочность не имеет значения, закупорьте и дайте отстояться при комнатной температуре еще около суток. И наливка готова.

Описанными способами можно приготовить домашнюю наливку почти из всех распространенных у нас плодов и ягод. Однако некоторые из них имеют небольшие отличия от общих правил.





Наливка из черемухи

*Черемуха;
водка;
сахар.*

Соберите самую спелую черемуху и рассыпьте ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении. Через три дня соберите черемуху на решето и поставьте его в остывающую (до 100 °С) духовку так, чтобы черемуха не запекалась, а только слегка провяла. Затем выньте ее, как следует истолките в ступке и переложите в бутылку до начала горлышка. Залейте бутылку полностью водкой и дайте настояться 6 недель. Слейте наливку и подсластите ее как обычно, только желательнее при этом три-четыре раза довести до кипения.

Наливка из дыни

*Дыня;
вода;
сахар.*

Возьмите зрелую, но не перезревшую дыню, разрежьте ее на маленькие кусочки и переложите в бутылку. Залейте дыню водой так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дайте настояться 2 недели. Далее профильтруйте и подсластите.

Наливка из брусники

*Полынь;
водка;
брусника.*

Возьмите весной сухой полыни из расчета 5—10 г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните $\frac{1}{3}$ бутылки самой зрелой брусникой, наполните бутылку доверху полынной водкой и





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

поставьте при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите.

Наливка из листьев розы

*Лепестки розы;
водка;
сахар.*

Соберите лепестки цветущей розы, наполните ими бутыл, залейте водкой и дайте настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слейте и подсластите, но ни в коем случае не выжимайте листья.

Наливка из скорлупы грецких орехов

*Скорлупа грецких орехов;
водка;
сахар.*

Расколите грецкие орехи, выньте ядра, а скорлупу раздробите достаточно мелко. Заполните скорлупой бутыл на $\frac{2}{3}$ и налейте доверху водки. Через 2—3 месяца слейте, профильтруйте и подсластите.

Морошковая наливка

*Сухари черного хлеба;
морошка;
водка.*

Приготовьте из морошки наливку по стандартному рецепту. Затем возьмите любую жестяную пустую консервную банку, желательнее всего как можно большего размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и





заполните банку мелкими, но не толчеными сухарями из черного хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится подобие того, что когда-то называли старым венгерским вином.

Рябиновая наливка

*Рябина;
водка;
сахар.*

Наберите самой спелой рябины, положите на противень и доведите в духовом шкафу при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушите. Засыпьте рябиной $\frac{2}{3}$ бутылки, залейте бутылку водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить.

Вишневка

*Листья и ветки вишни;
мед;
вишня.*

Существует еще один вид наливок, который, однако, несколько отличается от прочих и технологией приготовления, и даже, иногда, рецептурой, поэтому мы остановимся на нем отдельно несколько подробнее. Эти наливки называют вишняками или, как в последнее время стало более употребимо, вишневыми.

Основная сложность в приготовлении настоящей вишневки в домашних условиях заключается в том, чтобы достать хороший плотный и чистый деревянный бочонок ведра на три, окованный железными обручами. Зрелую и совершенно очищенную от веточек и листьев вишню насыпьте в бочонок так, чтобы до верха





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

оставалось пространство не более 5 см. Вишню залейте натуральным медом. Мед нужно лить очень медленно и до тех пор, пока его уровень не сравняется с верхним слоем ягод. Затем бочонок закупорьте как можно более плотно. Если он с пробкой, то туго забейте пробку и через нее перевяжите весь бочонок прочной веревкой. Если с крышкой, то тоже хорошо привяжите крышку и, лучше всего, залейте ее смолой или любым другим составом, препятствующим попаданию воздуха в бочонок. Наливку поставьте в погреб или просто заройте в землю или в песок в подвале или прямо на участке. Через три месяца откупорьте бочонок, вишневку профильтруйте через холст, перелейте ее в бутылки и плотно закупорьте, желательнее, при возможности, запечатать смолой или сургучом. Такую вишневку можно хранить несколько лет. На трехведерный бочонок уходит два ведра вишни и одно ведро меда.

Малороссийская вишневка

*Вишня;
водка.*

Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите дырочками вверх, чтобы не вытекал сок, поставьте в духовой шкаф при температуре 70–80 °С, чтобы вишни только немного сморщились, но не высохли, затем остудите их. Эту наливку тоже лучше готовить в бочонке, но в данном случае можно обойтись и стеклянным баллоном. Заполняйте ягодами емкость, постоянно ее встряхивая, чтобы вошло как можно больше вишен.

Когда баллон будет совсем полон, залейте доверху водки, поставьте его в погреб или холодильник (но не на лед и не в морозильник) дней на 10.

Готовую наливку слейте в отдельную емкость и еще раз залейте ягоды водкой. Дайте постоять в тех же условиях 14 дней. Снова слейте получившийся напиток и еще раз повторите всю операцию, но стоять наливка должна уже 7 недель. Затем все





три наливки смешайте вместе, если будет недостаточно чистая, профильтруйте, положите 100—300 г сахара на 1 л, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте, если есть возможность, засмолите или залейте сургучом пробки, и храните наливку в темном прохладном месте.

Слабоалкогольная наливка

*Ягоды (малины, смородины, вишни
без косточек или любой другой) — 7 кг;
сахар — 3 кг.*

Ягоды засыпают в бутыл, пересыпая сахаром, горлышко бутылки обвязывают тканью и ставят на солнце на 3—5 дней, периодически встряхивают. После начала брожения ставят водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и оставляют в темном месте на 30—40 дней до окончания брожения. Затем наливку фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают. Хранят в прохладном, темном месте. Можно готовить слабоалкогольные смешанные наливки: по мере созревания ягод и плодов в бутыл закладываются созревшие плоды и пересыпаются сахаром из расчета 300—400 г сахара на 1 кг ягод. При желании в последнюю очередь можно добавить свежееотжатый сок лимона или апельсина и приготовить напиток типа «Сангрии».

Наливка вишневая

*Вишня — 3 кг;
сахар — 1 кг;
водка — 1 л.*

Вишню засыпать в бутыл и пересыпать сахаром. Завязать бутыл марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыл-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

ли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре два месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, залить в бутылки, закупорить. Через 5—6 месяцев наливку можно употреблять.

Вишневка

*Вишня;
водка.*

Черную вишню подвяливают на солнце, выложив в 1 слой на ткани. Засыпают в бутыл, встряхивая, чтобы вишни хорошо улеглись, и заливают водкой, чтобы полностью покрылись плоды. Настаивают 12—14 дней, сливают жидкую фракцию, а плоды снова заливают водкой на 2 недели, затем сливают и в 3—1 раз заливают водкой. Настаивают 2 месяца, смешивают с 2-мя слитыми ранее фракциями, добавляют сахар по вкусу, разливают по бутылкам, закупоривают и ставят на хранение.

Наливка «Печеная вишня»

*Водка;
вишня;
сахар.*

Разложить спелые, очищенные от веточек вишни на досочке и положить их в печь, чтобы вишни немного поморщились, но не высохли. Остудить их и наполнить ими приготовленный бочонок или бутыл. Когда бочонок будет совсем полон, влить в ягоды водку, дать постоять в холодном погребе 10 дней. Затем всю жидкость налить в отдельную бутыл, ягоды же залить водкой во второй раз, оставить на две недели, слить жидкость, залить ягоды в третий раз и дать постоять 7 недель. Потом все три наливки смешать вместе, подсластить по вкусу, закупорить, засмолить и держать в погребе.





Вишневая наливка по-польски

*Вишня — 1 кг;
сахар — 800 г;
водка — 200 мл.*

Вишни без косточек уложить в банку и пересыпать сахаром, через 2—3 дня долить водку. Банку обвязать марлей или тканью и поставить в теплое темное место на 1,5—2 месяца. Отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Малиново-крыжовенная наливка

*Крыжовник;
спирт;
малина;
сахар.*

Половину бутылки заполняют крыжовником и заливают 70 %-м спиртом, чтобы плоды полностью покрылись. Настаивают месяц. Затем добавляют малину в количестве 200—250 г на 1 кг крыжовника и настаивают еще неделю. Затем сливают, отстаивают, снимают с осадка и разливают по бутылкам. По вкусу можно добавить сахар.

Вишневая наливка по-французски

*Вишня;
водка;
гвоздика;
корочки лимона.*

Взять хорошо вызревшую вишню, осторожно удалить косточки. Плодоножки оставить, обрезать на 1 см. Подготовленные ягоды переложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить и опустить банки на несколько минут в кипящую воду. Остудить и после этого ягоды залить водкой, чтобы





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

она слегка их покрывала, добавить по вкусу сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона, апельсина. Плотно закрыть и периодически встряхивать, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готова к употреблению.

Наливка из крыжовника

Крыжовник — 1 кг;

водка — 0,6 л;

вино — 0,6 л;

сахар — 300 г.

Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутыл и залить водкой. Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином 18—20 % об. крепости (лучше домашним яблочным или айвовым), настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нее сахар и соединить с первым настоем. Перемешать, отстаивать 5—6 дней, процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Спотыкач красный

Водка — 750 мл;

черная смородина — 1 кг;

сахар — 1 кг;

вода — 3, 5 стакана.

Черную смородину перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и потолочь, переложить в полотняный мешок, чтобы стек сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.





Наливка из красной смородины

*Смородина;
домашнее вино;
сахар.*

Смородину засыпают в глиняный горшок или эмалированную кастрюлю, заливают домашним столовым вином и выдерживают в умеренно горячей духовке 14—15 часов (можно с перерывами). Наливку сливают, добавляют по вкусу сахар и разливают в бутылки.

Душистая розовая наливка

*Красная смородина — 5 кг;
сахар — 4 кг;
лепестки роз — 150 шт.*

Смородину вымыть, обсушить, снять с плодоножек, засыпать в бутылку слоями: смородина, лепестки роз, сахар, закрыть горлышко тканью, поставить на солнце на месяц. Слить, процедить через ткань, залить в бутылки, закупорить.

Черносмородиновая наливка

*Смородина — 3 кг;
сахар — 1 кг;
70-й % спирт — 250 мл.*

Смородину вымыть, обсушить, засыпать в бутылку послойно с сахаром, поставить на 3—4 дня на солнце. Бутылку периодически встряхивают. После начала брожения установить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку), и поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку фильтруют и добавляют спирт из расчета 50—70 г на 1 л наливки, разливают в бутылки и закупоривают.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Сливовая наливка

*Сливы;
водка;
сахар.*

Спелые сладкие сливы вымыть, обсушить, удалить косточки, засыпать в бутылку на 80 %, залить водкой, чтобы покрылись плоды, поставить в темное место. Настаивать месяц, еженедельно для лучшего перемешивания виноматериала с воздухом сцеживать жидкую фракцию и снова вливать ее в бутылку. Отцедить, добавить сахар в количестве 200 г на 1 литр наливки и дать отстояться неделю. Процедить, залить по бутылкам, закупорить.

Сливовица

*Сливы;
вода;
сахарный сироп.*

Переспелую, чуть подсохшую сливу, лучше венгерку, засыпать в бутылку на 80—90 % объема, залить водой и настаивать 1,5 месяца. Настой слить и закупорить. Сливы залить сахарным сиропом: 300 г сахара на 1 л воды, на 1 л настоя берут 400 мл сиропа. Смесь настаивают 1 неделю, сливают, отстаивают, процеживают, смешивают с ранее слитым настоем, разливают по бутылкам, закупоривают и настаивают еще 3—6 месяцев.

Наливка из чернослива

*Чернослив;
спирт или водка;
сливы.*

Чернослив моют, удаляют косточки, режут на кусочки, засыпают в бутылку, заливают спиртом и водкой из расчета на 600 г





чернослива 0,5 л спирта и 2 л водки, настаивают 1,5 месяца, периодически встряхивая бутылку. Настой сливают, фильтруют и закупоривают. Сливы заливают водой в количестве, равном слитому настою, настаивают 3 суток, сливают, смешивают с ранее слитым настоем и настаивают до полного отстоя, сливают с осадка, добавляют по вкусу сахар, разливают, закупоривают. По мере хранения вкус наливки улучшается.

Терновка

Водка — 2, 25 л;

терн — 2, 5 кг;

сахар — 1,25 кг.

Спелый терн положить в 8-литровую бутылку и пересыпать сахаром. Обвязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 250 мл водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить еще 2 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Наливка из фруктового ассорти

Водка — 400 мл на 400 мл фруктового сока;

вишня — 2, 5 кг;

красная смородина — 1,25 кг;

малина — 1,25 кг;

корица — 6 г;

гвоздика — 2, 5 г;

сахар — 200 г на 400 мл смеси.

Взять вишню, красную смородину и малину, все вместе размять, переложить в миску и дать постоять 5—6 часов, хорошо вы-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

жать и в сок влить водку, размешать. Затем на каждые 400 мл этой смеси положить 200 г сахара.

Когда сахар в соке совершенно растворится, то опять на каждые 2,5 кг этого состава положить 5 г корицы и 2,5 г гвоздики, все вместе смешать, влить в 10-литровую бутылку, закупорить и поставить на 6 недель на солнце. Каждый день 3—4 раза взбалтывать. После 6 недель смесь процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

Тминная наливка

*Водка — 2 л;
тмин — 80 г;
сахар — 600 г;
вода — 3 стакана.*

Взять водку, всыпать тмин, дать постоять в теплом месте 2—3 недели, развести сахарным сиропом (из расчета 3 стакана воды на 600 г сахара), процедить через вату, влить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, слить осторожно и разлить по бутылкам.

Рябиновая наливка

*Рябина — 5 кг;
сахар — 4 кг;
водка — 1 л.*

Чуть подмороженные ягоды моют горячей водой, освобождают от плодоножек, засыпают в бутылку, пересыпая сахаром, завязывают горлышка тканью и ставят в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения вливают водку и настаивают еще 3 месяца. Затем наливку отцеживают, по вкусу добавляют водку, разливают по бутылкам и закупоривают.





Чайная наливка

Коньяк — 0,5 л;
чай черный — 75 г;
сахарный сироп — 3, 5 л;
ванилин — 0,1 г;
лимонная кислота — 15—20 г;
колер — 30—40 г.

Залить черный чай отборным коньяком, дать настояться 5—10 дней. Затем слить, подсластить 66 %-м сахарным сиропом, добавить ванилин, колер и лимонную кислоту для доведения кислотности наливки до 0,2 г/100 мл. Наливка светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая. Крепость не превышает 20 %.

Абрикосовая наливка

Яблоки;
абрикосы;
водка;
гвоздика;
корица;
сахар;
мед.

Яблоки нарезать дольками, из косточек извлечь ядра и раздробить их. Абрикосы и толченые ядра засыпать в бутылку на $\frac{3}{4}$, залить водкой, чтобы покрыть плоды, добавить 7—8 штук гвоздики и толченой корицы, поставить на солнце на 2—3 недели, взбалтывая каждый день.

Отцедить, добавить сахар по вкусу, разлить в бутылки, закупорить. Оставшиеся ягоды можно засыпать сахаром (1:1) или медом, емкость закупорить и оставить на год в прохладном темном месте. После чего наливку процедить. Наливка будет густой, ароматной и не очень крепкой.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Старинная наливка из черемухи

*Водка;
черемуха;
сахар.*

Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее редко на простынь, оставить на 3 дня, пересыпать на решето или доски, поставить в духовку, чтобы она не запекалась, а только повяла, вынуть, хорошенько истолочь, насыпать в бутылку до горлышка, долить водку, дать настояться 6 недель. Слить, подсластить по вкусу; эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать не подслащивая.

Наливка из морошки наподобие старого венгерского вина

*Наливка из морошки — 1 л;
сухари из черного хлеба.*

Для приготовления наливки из морошки наподобие старого венгерского вина необходимо готовую наливку из морошки пропустить через истолченные сухари черного хлеба. Перед подачей охладить.

Старинная наливка «Барышня»

*Водка — 1 л;
яблочный сок — 2 л;
сахар — 2 кг;
вода — 4—5 л.*

Нарезать вместе в равных количествах кислые и сладкие яблоки, выжать из них сок, влить в бочонок, затем взять воду, влить ее в кастрюлю, всыпать в нее сахар и варить на медленном





огне 1 час. Снять с огня, вылить в деревянную посуду, остудить до теплоты парного молока, перелить в бочонок с яблочным соком, добавить водку, закупорить и поставить в холодный погреб или на лед на 8 суток. После этого бочонок закрыть крышкой, засмолить и снова поставить на 3 месяца в погреб.

Ежевичная наливка

Ежевика — 7 кг;

сахар — 2, 5 кг.

Ежевику моют, обсушивают, засыпают в бутылку, пересыпая сахаром, горлышко бутылки обвязывают тканью и ставят на солнце на 5—7 дней, периодически встряхивая. После начала брожения устанавливают водяной затвор и бутылку убирают в темное место на 30—40 дней. После окончания брожения наливку фильтруют. При желании можно добавить на каждый литр наливки по 50 г сахара и спирта. Разливают наливку в бутылки, закупоривают и хранят в прохладном, темном месте.

Наливка из клубники (земляники)

Водка — 1, 1 л;

клубника — 1 кг;

сахар — 400—600 г.

Необходимо насыпать полную бутылку свежих переработанных ягод, налить водку. Поставить на солнце на 1 месяц (землянику — на 1 сутки). Затем слить, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить. На оставшиеся в бутылки от наливки ягоды насыпать сахарный песок, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок. Опять насыпать сахар, опять слить сок и так продолжать, пока ягоды не сделаются как бы высохшими. Этим сладким соком можно по желанию подсластить первую слитую наливку без сахара или подать самостоятельно в виде ликера. А для получения сока





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

на эти высохшие ягоды необходимо налить кипяченую теплую воду, дать постоять 2—3 недели.

Лимонная (апельсиновая) наливка

*Водка — 1 л;
лимонная (апельсиновая) цедра — 300 г;
сахар — 300—400 г;
вода — 2—2,5 стакана.*

Лимонную (апельсиновую) цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2—3 месяца, процедить, в приготовленный (из расчета 2—2,5 стакана воды на 300—400 г сахара) горячий сироп влить настойку; размешивая ложкой, процедить сквозь вату, влить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась; смесь осторожно слить, разлить по бутылкам.

Старый рецепт наливки из малины и черной смородины

*Водка — 0,5 л;
сок из ягод — 1 л;
сахар — 100—300 г.*

Положить в глиняный горшок ягоды, а именно: малину, вишню или черную смородину, влить в ягоды водку, обвязать горлышко горшка бумагой, которую проколоть в нескольких местах вилкой, поставить в печку (духовку) и оставить до тех пор, пока ягоды не упрутся, это можно будет определить по их бурому цвету.

Вишни станут такие мягкие, что косточки при малейшем давлении будут отставать. Ягоды выложить на решето, дать соку стечь в миску, но ягоды на решете не раздавливать, а осторожно встряхивать. Готовый сок подсластить по вкусу и смешать с водкой.





Наливка мятная

Водка — 1 л;
мята — 50 г;
сахар — 300—400 г;
вода — 2 стакана.

Мяту залить 1 л водки, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным спиртом. Влить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель. Слить осторожно и разлить по бутылкам.

Старинный рецепт вишневой наливки

Водка;
вишня;
сахар — по желанию.

Взять вишни, истолочь их с косточками, всыпать в бутылку и залить водкой. Затем профильтровать эту смесь, насыпать в бутылку свежих вишен и залить фильтратом так, чтобы он покрывал вишни. Готовность наливки определяется по вкусу и густоте: если при налипании в рюмку она пристанет к стеклу, как сироп, значит готова. По желанию наливку можно подсластить. Вообще, чем дольше наливка стоит на вишнях, тем лучше.

Ореховая наливка

Водка — 1 л;
орехи — 2—3 шт.;
сахар — 300 г.

Незрелые грецкие орехи, у которых не оформилась толстая скорлупа, всыпать в стеклянную бутылку, влить туда водку и оставить настаиваться в закрытом виде в течение 1 месяца, пока жидкость не приобретет темно-коричневый цвет. Затем слить ее в другую





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

бутыль, а орехи засыпать сахаром и вновь поставить на 2—3 недели, пока весь сахар не растворится. Полученный таким образом сироп смешать с настоем (первоначальным) и разлить в бутылки.

Наливка «Пташка»

Водка — 0,5—1,5 л;

яблоки — 8—10 кг;

сахар — 2 кг;

кипяченая вода.

В бочку всыпать яблоки, очистив их от корешков. Потом влить в бочку водку, добавить сахарный песок, долить охлажденную кипяченую воду, поставить в погреб. Когда настоится, можно употреблять.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Водка;

скорлупа грецких орехов;

сахар — по вкусу.

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, а скорлупу всыпать на $\frac{2}{3}$ в 3-литровую бутылку, наполнив ее на $\frac{1}{3}$ водкой. Через 2—3 месяца подсластить сахаром.

Наливка из персиковых косточек

Водка — 1—1,5 л;

персиковые косточки — $\frac{1}{2}$ бутылки;

сахар — 400 г;

вода — 200 мл.

Истолочь персиковые косточки, наполнить ими бутылку, налить водку, поставить на солнце на 4—5 недель, потом слить,





подсластить. Чтобы наливка была слабее, из сахара необходимо приготовить сначала густой сироп, влить в него кипяток и прокипятить до густоты, а затем влить наливку. Наливку процедить.

Наливка из лепестков роз

Водка — 1 л;
лепестки роз;
сахар — 100—300 г.

Очистить роз, наполнить лепестками бутыл, залить водкой, дать настояться, пока наливка не сделается темно-янтарной; тогда слить, не выжимая лепестков, подсластить.

Наливка по-монастырски

Приготавливается из любых спелых сочных ягод.

В 10-литровую бутыл насыпать ягоды по самое горлышко и залить водкой на столько, на сколько ее войдет в бутыл. Затем слегка прикрыть пробкой, обвязать сверху сложенной вдвое холстиной и закрепить ее концы вокруг горлышка шнурком. Крепко закупоривать бутыл нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутыл в летнее время ставить на солнце, а в зимнее время — в теплое место (к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее года, в самом крайнем случае — 8 месяцев. Один раз в месяц бутыл требуется хорошо взбалтывать. Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито в другую посуду. Ягодную массу отжать в холщовой мешочке. Сок влить в ту же бутыл, куда поместили наливку. После этого можно готовить наливку к расфасовке в бутылки. Делается это так. В медный таз выкладывается слоем сахар, сверху выливается наливка. Таз ставится на средний огонь и при непрерывном помешивании смесь доводится до горячего состояния, но ни в коем случае не до кипения. Одновременно в другой посуде держат втрое больше налив-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

ки, чем смешано с сахаром. В нее выливают горячий раствор и хорошо перемешивают. Сахар добавляют в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 0,5 л для наливки из вишен, малины, клубники 200 г сахара, для наливки из черной смородины и рябины — 300 г сахара. После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку очищают. Для этого в чистую бутылку вставляют большую воронку, в которую в качестве фильтра помещают фланель. После процеживания наливку разливают по бутылкам, закупоривают и ставят в кладовку. Эту наливку можно держать где угодно, она не боится ни холода, ни тепла, не портится и очень вкусная.

Спотыкач

*Водка — 500 мл;
корица — 5 г;
мускатный орех — 10 г;
гвоздика — 5 г;
шафран — 5 г;
ваниль — 20 г;
сахар-песок — 300 г.*

Компоненты заливают водкой и настаивают в течение 2 недель, ежедневно взбалтывая. Затем настой процеживают и варят с сахаром, после чего фильтруют через ткань.

Наливка нежная

Эту наливку следует готовить из малины, черной смородины или крыжовника.

В 10-литровую бутылку влить 7 л сырой воды, положить 3 кг сочных ягод, добавить бутылку водки, хорошо взболтать, слегка закрыть пробкой, обвязать холстиной, холстину закрепить шнурком и поставить на подоконник на 15 суток. Каждый день бутылку надо встряхивать. К концу второй недели ягоды в бутылки





будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это значит, что наливка готова. Тогда ее надо процедить через несколько слоев марли в другую бутылку, дать несколько дней устояться и разлить по бутылкам, обязательно еще раз процеживая через марлю. Бутылки для хранения наливки надо обязательно брать из-под шампанского или сидра или им подобные, иначе они впоследствии не выдержат внутреннего давления. Наливать наливку в бутылки следует не полностью. Пробки надо обвязать веревками или прикрутить мягкой проволокой, как это делается на бутылках с сидром. Бутылки ставятся в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте, лучше всего в подвале на даче. В таком состоянии их выдерживают полтора-два месяца, после чего наливку можно подавать к столу. Если какая из бутылок лопнет, то это наилучший сигнал, что наливка готова окончательно. Эта наливка долго храниться не может — не более 4—5 месяцев. Самое подходящее время воспользоваться ею — Рождество, Новый год.

Варенуха

Яблоки;
вишня;
груша;
слива;
водка;
мед;
имбирь;
корица;
душистый перец;
лавровый лист;

Яблоки, вишни, груши, сливы моют, укладывают в эмалированную посуду, заливают водкой и настаивают в течение 6—7 часов. Затем настой сливают в керамическую или эмалированную емкость без трещин, добавляют мед, имбирь, корицу, гвоздику,





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

душистый перец и лавровый лист, накрывают крышкой и замазывают тестом. Сверху кладут легкий гнет и ставят на 10—12 часов в духовку с температурой не выше 100 °С. Готовый напиток процеживают и подают горячим или холодным.

Спотыкач из лимонов

Лимоны — 10 шт.;
кориандр — 10 г;
гвоздика — 10 г;
водка — 1500 мл;
сахар-песок — 1200 г;
вода — 1000 мл.

Лимоны моют, обдают кипятком, нарезают на кусочки вместе с цедрой, добавляют измельченный кориандр и гвоздику, заливают водкой и настаивают 7 дней. Затем из сахара и воды варят густой сироп и заливают ним процеженный настой, старательно перемешивают, еще раз процеживают через вату и разливают в бутылки.

Спотыкач из ягод

Ягоды (клюква, малина или смородина) — 1000 г;
сахар-песок — 1000 г;
вода — 900 мл.

Ягоды перебирают, моют, раздавливают в нержавеющей посуде деревянной толкушкой, перекладывают в торбочку и дают стечь соку. Из сахара и воды готовят густой сироп, вливают в него сок из ягод и еще раз доводят до кипения. Сняв с огня, вливают водку, которую в течение 14 дней настаивали на ванили, и старательно перемешивают. Смесь ставят на огонь и нагревают, перемешивая, пока не начнется выпаривание, но до кипения не доводят. Затем напиток охлаждают, разливают в бутылки и плотно закупоривают.





Спотыкач из орехов

*Грецкие орехи — 500 г;
водка — 800 мл;
сахар-песок — 400 г;
косточки вишневые — 20 шт.;
гвоздика — 3 шт.;
корица — 0,5 г.*

Зеленые грецкие орехи разрезают каждый на 4 части, заливают водкой, выставляют на солнце и настаивают в течение 30 дней.

Затем настой процеживают и растворяют в нем сахар, добавляют вишневые косточки, гвоздику и корицу, старательно перемешивают и настаивают еще в течение 7 дней, ежедневно взбалтывая, чтобы сахар полностью растворился. Затем процеживают и разливают в бутылки.

Спотыкач из аниса

*Анис — 50 г;
водка — 1500 мл;
сахар-песок — 2000 г;
вода — 3000 мл;
кориандр — 1 г;
корица — 1 г;
гвоздика — 1 г;
цедра 1 апельсина.*

Свежий анис старательно моют и просушивают в тени, высыпают на лист бумаги, разминают деревянной скалкой, кладут в эмалированную посуду, вливают водку, дают постоять 12 часов и процеживают.

Отдельно готовят сахарный сироп. Когда он закипит, снимают пену и перемешивают его с настоем аниса на водке, вливают в бутылку, добавляют специи и апельсиновую цедру и выдерживают





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

в течение 5 дней, ежедневно взбалтывая. Затем жидкость процеживают, разливают в бутылки и хорошо закупоривают. Спотыкач употребляют через 6 месяцев — после полного созревания.

Спотыкач кофейный

Кофе натуральный — 150 г;

вода — 1500 мл;

сахар-песок — 75 г;

водка — 500 мл;

ваниль — по вкусу.

Меленый кофе настаивают в течение 24 часов в холодной воде, настой процеживают, добавляют ваниль и варят в течение 7—8 мин., держат еще 8—10 мин.

На слабом огне и снова процеживают.

Затем добавляют сахар, варят на слабом огне, снимают с огня, медленно вливают водку и снова подогревают, пока не начнет испаряться.

Потом снимают с огня, охлаждают, разливают в бутылки и сохраняют в прохладном месте.

Запеканка

Водка — 1000 мл;

имбирь — 10 г;

перец стручковый — 10 г;

гвоздика — 10 г;

корица — 10 г;

цедра лимона — 10 г;

мускатный орех — 5 г;

кардамон — 5 г.

Все компоненты кладут в кастрюлю, заливают водкой, накрывают крышкой, обмазывают ее тестом для герметичности, кла-





дут сверху небольшой гнет и ставят в теплую духовку на 12 часов. Охладив, запеканку разливают в бутылки и закупоривают.

Паленка

*Малина,
вишня,
черешня.*

Малину, вишню, черешню общей массой 1000 г перебирают, моют, складывают в эмалированную кастрюлю и заливают водкой в таком объеме, чтобы она покрыла поверхность плодов. Кастрюлю закрывают крепкой бумагой, которую прокалывают в трех местах палочкой, и ставят на 8—10 часов в духовку с температурой 100 °С.

Если за это время плоды достаточно не размякнут, их оставляют еще на некоторое время.

Затем жидкость сливают и процеживают через 4 слоя марли, добавляют сахар (700 г) и нагревают, пока он не растворится.

После чего напиток разливают в бутылки, старательно закупоривают и заливают парафином.

Употребляют через 1 год после приготовления.

Сливянка

*Сливы;
сироп.*

В бутыл с широким горлышком засыпают полностью дозревшие сливы (лучше венгерку), заливают водкой крепостью 50 %, закупоривают и ставят на 6 недель в теплое место.

После чего жидкость сливают, а в бутыл доверху, засыпают сахар-песок или заливают сироп, приготовленный из расчета 400 г сахара на 1500 мл воды. Через 14 дней сироп сливают, смешивают с ранее слитой жидкостью, фильтруют, разливают в бутылки и закупоривают. Сливянка дозревает через 6 месяцев.





Абрикосовка

*Абрикосы;
водка;
сахар.*

Абрикосы моют, удаляют косточки, мякоть старательно измельчают и выдавливают сок. Доливают водку (на 250 мл сока — 350 мл водки), перемешивают и ставят на 30 дней в прохладное место для дозревания. Затем процеживают, разливают в бутылки и закупоривают.

Малиновка

*Малина;
водка;
сироп.*

Бутыль на $\frac{3}{4}$ объема заполняют спелой малиной, заливают водкой и выдерживают в течение 2 суток при комнатной температуре. Затем жидкость сливают, малину высыпают, бутыль на половину объема заполняют свежей малиной, заливают жидкость, которую слили после первого настаивания, и оставляют на 48 часов (не больше, потому что выделится кислота, которая ухудшит вкусовые качества продукта). Настой сливают, фильтруют и постепенно смешивают с густым сиропом, для приготовления которого берут столько сахара, сколь было слито настоя. Готовую малиновку разливают в бутылки, закупоривают и ставят на 5 месяцев в темное прохладное место. После этого малиновка готова к употреблению.

«Варенье старых холостяков»

*Каждый сорт ягод — по 1 кг;
сахар на каждый сорт ягод — по 0,4 кг;
водка на каждый сорт ягод — по 0,4 л.*





Очищенные ягоды земляники положить в бутылку, залить водкой и засыпать сахаром.

Сверху в такой же пропорции положить поочередно ягоды черешни, вишни, крыжовника, красной и черной смородины, абрикосы, алычу, сливы, виноград, яблоки, груши, каждый слой заливая водкой и засыпаются сахаром.

Когда бутылка будет заполнена доверху, поставить ее в темное и холодное место на 2 месяца.

После оседания плодов на дно, наливку слить, профильтровать и разлить по бутылкам.

Эту наливку можно готовить из любых ягод и плодов — на свой вкус. Данный рецепт является классическим.

Абрикосовая

Абрикосы — 1 кг;

сахар — 0,5 кг;

спирт — 0,5 л.

В стеклянную банку уложить зрелые абрикосы, пересыпать сахаром и залить спиртом.

Закупорить и оставить на 3—4 недели.

Наливку слить, профильтровать, разлить по бутылкам.

Из варенья

Варенье — 400 мл;

водка — 1 л.

Сварить жидкое варенье или использовать готовое.

Залить варенье водкой и дать настояться неделю.

После того как наливка настоится, напиток аккуратно слить в другую емкость и дать отстояться.

Если образуется осадок, наливку снять с осадка и хранить в прохладном месте.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Дамская

*Ягоды — 1 кг;
спирт — 0,5 л;
сахар — 400 г.*

Бутыль наполнить ягодами любого сорта и залить спиртом.

Настаивать в тепле, в зависимости от вида ягод (земляника, смородина, малина — 2 недели; вишня и крыжовник — 4 недели; слива — 2—3 месяца), после чего процедить через плотную ткань.

Наливку влить в кастрюлю и заметить чертой на стенке кастрюли глубину налитой наливки и тогда всыпать в нее приготовленный сахар.

Наливку кипятить на паровой бане, пока она не выкипит до сделанной отметки.

Остывшую наливку вылить обратно в бутыль и через неделю слить, а осадок процедить.

Хорошие наливки получаются из вишневого, черносмородинового, малинового и сливового варенья.

Вишневая на ванильном спирту

*Вишня — 5 кг;
ванильный спирт — 300—500 мл;
водка — 2,5 л.*

Зрелые вишни подвялить на противне в духовке при температуре 50—80 °С 4—6 часов.

Ссыпать подготовленные ягоды в стеклянную бутыль, заполнив ее на $\frac{2}{3}$ объема, залить водкой так, чтобы ягоды были покрыты на 1—2 см, закупорить и настаивать в теплом месте 4—5 недель, периодически встряхивая. Трижды сцедить.

Готовую наливку слить, добавить ванильный спирт (50 мл на 1 л наливки) и выдерживать в теплом месте 3—5 дней.

Хранить в закрытых бутылках в прохладном месте.

Чтобы улучшить экстракцию ароматических веществ, а также





сократить время созревания наливки, ягоды или фрукты полезно слегка подвялить.

Малороссийская вишневка трехкратная

Вишня — 5 кг;

водка — 7,5 л (по 2,5 л на каждую заливку);

сахар — 2 кг.

На противень высыпать вишни и подвялить в духовке при температуре 70—80 °С, чтобы вишни сморщились.

Заполнить ягодами бутылку, залить их водкой и поставить в погреб на 10 дней. Готовую наливку слить в отдельную емкость и еще раз залить ягоды новой порцией водки.

Через 14 дней снова слить наливку и залить новой порцией водки.

Через 7 недель слить наливку, смешать с первыми двумя, отфильтровать и добавить сахар (200 г на 1 л наливки).

Разлить по бутылкам, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Малороссийская вишневка на перебродивших ягодах

Перебродившая вишня — 3 кг;

сахар — 1,2 кг;

водка — 1,5 л.

Вишню засыпать в бутылку и пересыпать сахаром.

Завязать бутылку марлей и оставить на солнце на 1,5 месяца, чтобы вишня перебродила.

Снять с осадка вишневое вино, разлить по бутылкам, укупорить и поставить в холодное место.

Перебродившие ягоды (оставшиеся в бутылки) взвесить и залить водкой с учетом рецептуры, плотно закрыть и дать настояться при комнатной температуре в течение 2 месяцев.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Слить наливку, профильтровать, разлить по бутылкам, укупорить и оставить созревать на полгода.

Срок созревания наливок составляет от одного месяца до полугода, по этому признаку различают позднеспелые, среднеспелые и скороспелые наливки.

Крыжовенная

Крыжовник — 1 кг;

малина — 200 г;

спирт — минимально необходимое количество.

Ягоды крыжовника очистить, помыть и насыпать в бутыл до половины объема. Залить 70-градусным спиртом так, чтобы ягоды были покрыты на 1—2 см, и настаивать 4 недели.

Добавить малину и настаивать еще неделю.

После этого наливку слить, процедить и дать отстояться.

Наливку снять с осадка и разлить по бутылкам для хранения.

Лучшая

Земляника — 3,3 кг;

малина — 3,3 кг;

лепестки роз — 3,3 кг;

клубника — 3,3 кг;

лимоны — 5 шт.;

спирт — 10 л.

Землянику, малину, лепестки роз и клубнику залить спиртом. Добавить нарезанные ломтиками лимоны без косточек.

Бутыли с этой смесью поставить на солнце на 3 недели, а потом слить в большую посуду.

Выжать ягоды, процедить, снова залить слитой спиртовой смесью и оставить на 3 недели в тепле или на солнце. Чистую наливку слить по бутылкам, а осадок с гущей процедить через плотную ткань.





Бутылки плотно закупорить и хранить в погребе.

Позднеспелые наливки из яблок, рябины, крыжовника, абрикосов, айвы, груш созревают в течение 3—6 месяцев.

Кизиловая

*Кизил — 400 г;
водка — 1 л;
сахар — 150 г;
пряности — по вкусу.*

Зрелые плоды кизила вымыть, просушить, наколоть шпилькой или разрезать пополам. Залить водкой и добавить по вкусу сахар и пряности.

Настаивать 2,5—3 месяца.

После чего наливку слить, профильтровать и разлить по бутылкам.

Вишневая на меду

*Вишня — 16 кг;
мед — 12 кг*

Вишню засыпать в чистый деревянный бочонок, чтобы до верха оставалось 5 см. Залить молодым медом.

Бочонок закупорить очень плотно, поставить в погреб.

Через 3 месяца бочонок откупорить, вишневку профильтровать через плотную ткань, перелить по бутылкам, укупорить и оставить для хранения.

Калиновая

*Калина — 6 кг;
водка — 3 л;
сахар — 300—450 г;
малиновая настойка — 450 мл.*





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Зрелую калину отделить от гребней и промыть в холодной воде, затем просушить, сыпать в бутылку на $\frac{2}{3}$ ее объема и залить крепкой очищенной водкой.

Добавить сахар (100—150 г на 1 л) и малиновую настойку. Наливку настаивать 5—6 недель, сцеживая каждый день.

Малиновая настойка на водке

Водка — 1,25 л;

малина — 4 кг;

сахар — 300 г;

вода — 300 л.

Спелую и перебранную малину высыпать в стеклянную банку. Залить водкой так, чтобы едва покрывало ягоды, затем поставить на солнце: через 2—3 суток слить водку. Приготовить сахарный сироп и в горячий сироп влить понемногу водку, смешивая ложкой, затем процедить сквозь вату, влить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась; затем наливку слить осторожно и разлить по бутылкам.

Малиновая настойка на спирту

Малина — 5 кг;

спирт — 2 л;

вода — 0,5 л;

сахар — 0,6 кг.

Вымытую и очищенную малину высыпать в бутылку, залить спиртом, чтобы ягоды были едва покрыты.

Бутылку оставить на солнце на 2—3 дня, потом спирт слить. Готовить наливку, прибавляя на каждые 3,5 л спирта 0,5 л воды и 600 г сахара.

После чего наливку настоять и профильтровать.





Мороженная

*Ягоды (любые) — 7 кг;
спирт — 3,5 л;
вода — 0,5 л;
сахар — 0,6 кг.*

Ягоды залить спиртом так, чтобы он их слегка покрыл. Плотно закупорить бутылку и держать его в тепле несколько дней.

Когда ягоды пожелтеют или побелеют, их вынуть, а сок процедить и слить в бочонок, плотно закупорить и поставить на лед.

Когда в наливке образуется лед от замерзших наиболее водянистых частиц, тогда, не разогревая ее, слить жидкую, не замерзшую часть наливки.

Добавить в нее сироп (на 3 л наливки — 0,5 л воды и 0,6 кг сахара), а когда наливка устоится, слить, процедить и разлить по бутылкам.

Среднеспелые наливки из вишни, сливы, смородины, брусники, калины созревают в течение 1,5—2,5 месяцев.

Ореховый спотыкач

*Зеленые орехи — 0,5 кг;
водка — 0,8 л;
сахар — 0,4 кг;
вишневые косточки — 20 шт.;
гвоздика — 3 шт.;
корица — 0,6 г.*

Зеленые орехи, которые еще прокалываются спичкой, разрезать на 4 части, залить водкой, закупорить и оставить на месяц на солнце.

Наливку отцедить, добавить сахар, вишневые косточки и специи. Дать постоять неделю, часто взбалтывая. Когда сахар полностью растворится, спотыкач процедить и разлить по бутылкам.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ореховая

*Зеленые орехи — 100 г;
спирт — 200 мл;
лимон — ½ шт.;
лимонная кислота — 1 г;
сахар — 100 г;
вода — 100 мл;
водка — 1 л.*

Зеленые орехи промыть и залить спиртом, чтобы он слегка покрывал орехи.

Добавить кусочки лимона и лимонную кислоту.

Через месяц отцедить, профильтровать.

Из сахара и воды приготовить сироп.

Спиртовую вытяжку смешать с 1 л водки, добавить сахарный сироп.

Хранить в темных бутылках.

Некачественный спирт или водка не годятся для приготовления наливок: напиток приобретет неприятный запах.

Разбойничья

*Сахар — 0,5 кг;
лимоны — 10 шт.;
молоко — 0,5 л;
вино игристое — 0,5 л;
водка — 0,5 л.*

У 6 лимонов срезать корки, нарезать их и тщательно растереть с получившейся цедрой сахар, после чего пересыпать его в банку и залить свежим молоком.

4 лимона с корками разрезать ломтиками, добавить в банку, влить игристое вино и водку и поставить на солнце на 3 дня.

Когда жидкость начнет мутнеть и свертываться, процедить и перелить в бутылку.





Держать в тепле, пока жидкость не осветлится и не станет прозрачной.

Для хранения наливки разливают в бутылки, герметически укупоривают, осмаливают или заливают сургучом и хранят в погребе.

Рябиновая на мороженых ягодах

*Ягоды рябины — 5 кг;
водка — 2,5 л;
сахар — 100 г на 1 л наливки.*

Подмерзшие ягоды рябины перебрать, вымыть в теплой воде и просушить.

Высыпать на противень и немного подвялить в духовке, чтобы ягоды сморщились.

Следить, чтобы ягоды не затвердели!

Засыпать ягоды, бутылку на $\frac{2}{3}$ ее объема и залить крепкой очищенной водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты.

Настаивать 2 месяца, периодически встряхивая.

2—3 раза сцедить, а после вызревания слить и подсластить.

Наливки прекрасно сохраняют аромат плодов, из которых они приготовлены.

На ореховой скорлупе

*Скорлупа грецких орехов — 250—300 г;
водка — 0,7 л;
сахар — 200 г;
лимон — 2 дольки.*

Скорлупу грецких орехов после удаления ядра тщательно промыть и положить в литровую стеклянную банку, заполнить ее на $\frac{3}{4}$.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Залить водкой, добавить дольки лимона и поставить в теплое место на 2—3 месяца.

Растворить сахар в небольшом количестве воды. Водку отцедить, добавить в него сахарный сироп, профильтровать и разлить по бутылкам.

Крепкие спиртовые наливки перед употреблением разводят водой, подают к сладким блюдам и к чаю.

Сливянка пряная

*Сливы — 5 кг;
сахар — 4 кг;
водка — 3 л;
пряности — по вкусу.*

Спелые сливы сладких сортов разрезать и удалить косточки, ссыпать в бутылку и залить крепкой водкой.

Добавить сахар и пряности (две чайные ложки смеси на 1 л) и настаивать 4—6 недель. 3—4 раза сцедить, а после созревания наливки процедить и дать отстояться.

Снять с осадка, разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.

Яблочная крепкая

*Яблоки — 5 кг;
водка — 4 л;
сахар — 100—150 г на 1 л наливки.*

Яблоки кисло-сладких сортов вымыть, разрезать на мелкие дольки и подвялить в духовке 4—5 часов.

Яблоки ссыпать в бутылку с широким горлом, залить водкой и настаивать 5—6 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. 2—3 раза сцедить.

Наливку подсластить и оставить для хранения.





Яблочная некрепкая

Яблоки — 2,5 кг;

водка — 1,5 л;

вода — 7,5 л;

сахар — 2 кг.

Яблоки помыть, очистить, порезать на кусочки и сложить в бутыл.

Залить яблоки водкой и охлажденной водой.

Обвязать горлышко марлей и настаивать в течение 2 недель на солнце, ежедневно встряхивая.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар, настаивать 2 дня на солнце и 10 дней в холодном месте.

После этого наливку профильтровать, разлить по бутылкам, укупорить и хранить в холодном месте 3 недели.

Ягоды и фрукты для наливок отбирают спелые, абсолютно чистые, без веточек и листочков.

Следует помнить, что даже одна незрелая, гнилая или заплесневелая ягода может испортить напиток.

Смородиновая

Черная смородина — 5 кг;

водка — 2 л;

сахарный сироп — по вкусу.

Спелые ягоды черной смородины подвялить в духовом шкафу и сыпать в бутыл, заполнив половину ее объема.

Залить ягоды крепкой водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты, настаивать в теплом месте, периодически встряхивая содержимое бутылки.

Настаивать 4 недели, при этом 3—4 раза сцедить.

Слить, добавить 40 процентный сахарный сироп (300 мл на 1 л) и настаивать еще 5—7 дней. После этого наливка готова к упо-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

треблению. Наливка, наряду с самогоном, наиболее распространенный в России натуральный алкогольный напиток.

Черемуховка

Черемуха — 3 кг;

водка — 1,5 л;

сахар — 200 г на 1 л наливки.

Спелую черемуху рассыпать на холст в светлом помещении. Через 3 дня подвялить ее в духовке, растолочь в ступке и заложить в бутыл, которую полностью залить водкой. Дать настояться 6 недель. Наливку слить, добавить сахар и 3—4 раза довести до кипения, остудить и разлить по бутылкам.

Летняя

Вишня — 2 кг;

черная смородина — 2 кг;

малина — 2 кг;

водка — 3 л;

сахарный сироп — по вкусу.

Ягоды вымыть, просушить и подвялить в духовке. Затем ссыпать в бутыл и залить крепкой водкой. Настаивать 4—5 недель, за это время 3—4 раза сцедить. Слить и отфильтровать наливку, добавить сахарный сироп по вкусу и дать отстояться еще 2 недели. Готовую наливку хранить в прохладном месте.

Шипучая

Ягоды (любые) — 2,5 кг;

сахар — 2,5 кг;

вода — 8 л;

водка — 1 л.





В бутылку налить чистой сырой воды, добавить сахар и размешать.

Насыпать свежие ягоды, влить водку и несколько раз встряхнуть.

Горлышко завязать марлей. Бутылку оставить на солнце на 12 дней. Каждый день баллон встряхивать.

Наливку профильтровать через холст, перелить в другую бутылку и поставить на 3 дня в погреб на лед.

Еще раз профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить, как шампанское, т. е. пробки перевязать проволокой.

Бутылки хранить в погребе горлышками вниз. Готова через 1,5—2 месяца.

Дынная

*Дыня — 1 шт. (1,5 кг);
водка — 0,5 л;
сахар — 200 г на 1 л наливки.*

Зрелую дыню измельчить, сложить в бутылку и полностью залить водкой. Дать настояться 2 недели.

Профильтровать и добавить сахар.

После полного растворения сахара наливку разлить по бутылкам.

Ассорти

*Клубника — 1 кг;
абрикосы — 1 кг;
малина — 1 кг;
вишня — 1 кг;
черная смородина — 1 кг;
сахар — 2,5 кг;
водка — 5 л.*





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Летом в бутылку по мере созревания поочередно насыпать клубнику (сверху 0,5 кг сахара), затем абрикосы (сверху 0,5 кг сахара), затем малину, вишню и смородину, пересыпая каждый раз таким же количеством сахара.

Бутылку с ягодами держать на солнце, закрыв горлышко марлей.

После того как засыпан последний слой ягод, бутылку держать на солнце еще 2 недели, после чего залить водкой (1 л на 1 кг ягод), закупорить и поставить на 1 месяц в холодное место.

Процедить и разлить наливку по бутылкам, закупорить. Через 3—4 месяца наливка готова.

Брусничная

Полынь — 8 г;

водка — 1 л;

брусника — 300 г;

сахар — 200 г на 1 л.

Сухую полынь залить водкой и настаивать полгода.

Зрелой брусникой заполнить $\frac{1}{3}$ бутылки, доверху налить полынную водку и настаивать при комнатной температуре 2 месяца.

Наливку слить, профильтровать и добавить сахар.

После полного растворения сахара наливку разлить по бутылкам.

Рябиновая подвяленная

Рябина — 4 кг;

водка — 2 л;

сахар — 300 г на 1 л наливки.

Спелую рябину разложить на противень и подвялить в духовке. Ягоды должны стать мягкими.

Засыпать рябиной $\frac{2}{3}$ бутылки, залить доверху водкой.

Наливку настаивать, пока она не примет темно-янтарный цвет. Затем ее слить и добавить сахар.





Спотыкач черносмородиновый

Черная смородина — 1 кг;

сахар — 1 кг;

вода — 3,5 стакана;

водка — 750 мл.

Смородину перебрать, тщательно помыть и сложить в эмалированную миску.

Размять и сложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Выпарить густой сироп из сахара и воды, снимая пену.

В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз все довести до кипения.

Снять с огня, добавить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения и помешивая наливку, дать ей загустеть.

После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, укупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Сливянка на малине

Сливы — 3 кг;

малина — 200 г;

водка — 2 л;

сахар — минимально необходимое количество.

Сливы помыть, засыпать в бутылку с широким горлом доверху и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы.

Поставить в темное место на 6 недель, закрыв бутылку пробкой. После этого слить всю водку, в сливу добавить малину и засыпать сахаром — сколько войдет.

Бутылку снова закупорить и настаивать 14 дней.

Сироп слить и смешать с ранее слитой водкой.

Профильтровать и разлить по бутылкам, укупорить.

Хранить в холодном месте.

Через 6 месяцев сливянка готова.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Из розовых лепестков

*Лепестки роз — 2 стакана;
водка — 1 л;
сахар — 200 г на 1 л наливки.*

Лепестками роз наполнить бутылку и залить водкой.

Дать настояться, пока наливка не приобретет темнаянтарный цвет. Наливку профильтровать, добавить сахар и разлить по бутылкам.

НАСТОЙКИ

Настойки изготавливаются настаиванием водки на различных плодах, косточках, пряностях, душистых и целебных травах. Свежие или высушенные плоды и растения настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт.

Длительность настаивания колеблется от 2 до 6 недель, при необходимости время настаивания можно сократить до 7—10 дней за счет повышения температуры до 50—60 °С.

Настойки содержат до 30 % сахара при крепости до 45 % об. Спирта, они менее сладкие, но более крепкие, чем наливки, имеют приятный вкус и могут служить как алкогольным напитком, так и целебным эликсиром.

Сохранять настойки следует в плотно закрытых бутылках темного цвета.

Мандариновая настойка

Водка — 0,75 л,

сушеная мандариновая кожура — 6 ст. ложек.

Она имеет очень красивый, солнечный цвет и отличный вкус.

Мандариновую кожуру размельчить, залить высококачественной водкой и настаивать в течение недели. Охладить перед употреблением.

Морская настойка

На 0,5 л водки:

*семена из равных весовых частей шалфея,
перечной мяты, калгана и имбиря — 20 г.*

Настаивать 1 месяц, затем процедить и разлить в бутылки.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Лимонная настойка

*На 1 бутылку водки:
лимон средней величины — 2 шт.*

Это традиционная настойка из корочек лимонов.

Обмыть лимоны, обернуть сухим полотенцем. Острым ножом срезать всю желтую кожуру, стараясь делать это как можно тоньше, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный горький привкус.

Настаивать несколько дней в теплом месте, затем профильтровать. В темной посуде не нуждается.

Настойка из цветов лоха

*Водка — 1 л;
цветки лоха — 100 г;
мед — 1 ст. ложка.*

Настоять на цветках лоха (пшата) водку не менее 3 недель. Перед употреблением смешать с пчелиным медом.

Ежевичная настойка

*Спиртованный сок ежевики (ежевика — 2,5 кг) — 2 л;
сахарный сироп — 1,4 л;
ванилин — 0,05 г;
лимонная кислота — 3 г;
вода.*

Ежевичный спиртованный сок с общим содержанием экстрактивных веществ не более 200 г подсластить 66 %-м сахарным сиропом, ароматизировать ванилином. Добавить лимонную кислоту для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл. Полученная настойка темно-красного цвета, кисло-сладкая, с ароматом ежевики, крепостью на более 20 %.





Настойка из женьшеня

*Водка — 0,5 л;
кусочек женьшеня;
мед — 1 ч. ложка.*

На куске корня женьшеня настаивать водку 2—3 дня. По желанию можно добавить мед. В настойку можно доливать водку 2—3 раза.

Настойка на мяте, анисе и орешках

*Водка — 2 л;
мята — 40 г;
анис — 40 г;
орешки — 40 г.*

В водку положить мяту, анис, орешки, поставить на 12 суток в теплое место. После этого, процедив, можно употреблять. Затем в гущу можно опять влить половину пропорции водки и оставить на 1 месяц в тепле.

Рябиновая настойка

Эта настойка готовится на коньяке или водке.

Ягоды рябины следует собрать после первых осенних заморозков, очистить от стебельков и ссыпать в бутылки на $\frac{2}{3}$ их высоты. Залить коньяком или водкой, закупорить и настаивать не менее 3 недель в темном месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет и сильный рябиновый аромат. Процедить. Хранить в хорошо закупоренных бутылках. В темной посуде не нуждается. Для улучшения букета можно применить такой способ. Первый настой коньяка или водки, простоявший 2—3 недели, слить, а ягоды вновь залить таким же количеством водки или коньяка. Через 3 недели слить и смешать с профильтрованной первой настойкой.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ореховая настойка

*Водка — 0,5 л;
молодые грецкие орехи — 400 г;
мед — 1 ст. ложка.*

Молодые грецкие орехи мелко нарезать и настаивать на них водку высшего качества. Перед употреблением смешать с медом.

Французская настойка

Для приготовления этой настойки берут смесь из следующих трав: кардамона, калгана, имбиря, гвоздики, корицы и аниса, взятых по 43 г на четвертную (вмещающую около 3 л) бутылку водки. Все смешать и настаивать в темном месте 3 месяца.

Перцовая настойка

*Водка — 2 л;
перец — 70 г;
сахар — 200—300 г;
вода — 3—4 стакана.*

Всыпать перец в водку, поставить на 2 недели в теплое место, процедить, развести слабым сиропом, влить в бутылку ниже горлышка, закупорить, поставить на несколько недель в теплое место. Затем осторожно слить, разлить по бутылкам.

Настойка из листьев черной смородины

*Почки и листья смородины;
водка.*

Одна из самых вкусных — настойка из молодых, еще не распустившихся почек и листьев черной смородины (более старые листья, собранные в начале лета, тоже дают неплохой продукт).





Готовить и хранить в темных бутылках. Собирать почки и листья надо в сухую погоду; лучше всего положить их в решето, сполоснуть слегка от пыли и, рассыпав на ткани, дать слегка обсохнуть. Затем набить ими чисто вымытые бутылки почти доверху, залить водкой, плотно закупорить и поставить на сутки в теплой комнате. После этого отфильтровать через стеклянную воронку, выложенную белой фильтровальной бумагой или ватой. Отжимать вату не следует, так как муть может перейти в настойку и процеживание придется повторять.

При этом способе настойка сохраняет аромат свежего листа. Точно так же готовятся полынная, мятная и другие настойки.

Корчемная настойка

На 1 бутылку водки:

мед — 2 ст. ложки;

зубровка — 5 травинок;

тимьян — 5 травинок;

кора дуба, кориандр, чабрец — по ½ ч. ложки.

Мед залить водкой и хорошо размешать. Перелить в бутылку и добавить туда траву. Бутылку хорошо закупорить и держать в прохладном месте 2—3 месяца. После этого процедить через марлю в другую бутылку, закрыть пробкой и поставить в холодильник.

Настойка любительская

На 1 бутылку водки:

средние дольки чеснока — 6 шт;

красный перец — 1 стручок.

Чеснок мелко порезать, всыпать в бутылку, добавить красный перец, залить водкой, плотно закупорить и дать настояться в течение 3 недель. Затем процедить в другую бутылку, добавить сок из половинки лимона, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Компонентом этой настойки может быть и 1 лавровый лист, который придает ей пикантный вкус.

Настойка «Охотничья»

На 1 л крепкой водки:

можжевеловые ягоды — 30—40 г;

черный молотый перец — 2 г;

укропные семена — 50 г;

поваренная соль — 10—12 г;

хрен — 40 г.

Это очень резкая, крепкая настойка с острым вкусом и запахом. Настаивать в течение 2 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

Настойка из березовых почек

Водка — 0,5 л;

березовые палочки — 50 г;

мед — 1 ч. ложка.

Взять палочки березы, настоять на них в течение 10 дней водку. Перед употреблением по желанию добавить пчелиный мед.

Целебная настойка

Водка — 1 бутылка;

прополис — 10 г;

очищенный от косточек чернослив — 50 г;

липовый цвет донника, чабрец, мята — по чайной ложке.

Сушеный чернослив мелко порезать, смешать с липовым цветом, донником, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого





процедить настойку, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться в течение месяца.

Тминная настойка

Водка — по вкусу;
тмин — 800 г;
сахар — по вкусу;
воды — 3 л.

Приготовить сначала тминную воду, т. е. перегнать ее в кубе, положив тмин.

При употреблении тминную настойку подслащивают и доливают в водку.

Настойка полынная

Водка — 1 л;
полынь — 50 г;
сахар — 50 г.

Свежую или сушеную полынь заливают водкой, настаивают 2 недели, цедают, добавляют сахар. Разливают в бутылки и закупоривают.

Снимает нервное напряжение.

Яблочная настойка

Яблоки — 2,5 кг;
водка — 1,5 л;
вода — 7,5 л;
сахар — 2 кг.

В большую бутылку положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной водой. Обвязать горло





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить, обвязывать пробки веревками и держать в холодном месте.

Напиток можно употреблять через 3 недели.

Анисовая настойка

Анис обыкновенный — 4 г;

бадьян — 0,2 г;

тмин — 0,5 г;

кориандр — 0,2 г;

укроп (семена) — 0,5 г;

водка — 2,5 л.

Компоненты настаивают в течение 2 недель, цедают, наливают в бутылки. Перед употреблением охлаждают.

Настойка из корок апельсина

Апельсиновая корка — 180 г;

водка — 2 л;

сахарный сироп — 3 л;

лимонная кислота — 2 г;

тартразин — 20—25 г.

Залить крепкой водкой апельсиновые корки, поставить на 1—2 недели в теплое место, процедить, подсластить 66 %-м сахарным сиропом. Одновременно добавить лимонную кислоту, тартразин, чтобы получилась сладкая, цвета корки свежего апельсина настойка с кислотностью 0,02 г/100 мг и с ароматом апельсина.





Настойка из листьев барбариса

*Водка — 1 л;
листья барбариса — 200 г.*

Измельченные сушеные листья барбариса поместить в бутылку, залить водкой, закупорить и выдержать при комнатной температуре в течение 7 суток. Через неделю настойку слить, хорошо профильтровать до прозрачности. Употреблять в небольшом количестве. Данная настойка в народной медицине применяется как кровоостанавливающее средство при маточных кровотечениях с дозировкой 30 капель 3 раза в день в течение 2—3 недель.

Березовая настойка с прополисом

*Водка — 1 л;
прополис — 200 г;
березовый сок — по желанию.*

Для приготовления березовой настойки необходимо измельчать прополис, насыпать в бутылку и, налив водку, встряхивая, полчаса. Затем настаивать, периодически встряхивая, трое суток. По желанию перед употреблением настойку можно разбавить березовым соком.

Бруснично-вишневая настойка

*Коньяк — 150 мл;
водка — 2 л;
брусника — 3,5 кг;
вишня — 600 г;
сахарный сироп — 2,5 л;
лимонная кислота.*

Насыпать в бутылку свежую бруснику и вишню, долить отборный коньяк, водку и настоять. Затем подсластить 66 % сахарным





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сиропом, лимонной кислотой, довести кислотность настойки до 0,5 г / 100 мл. Полученная лесная настойка кисло-сладкая, с приятной легкой горечью, сложным ароматом брусники и вишни, красновато-коричневая.

Настойка из вишен

*Водка — 0,5 л;
вишневый сок с сахаром — 250 мл;
вода — 250 мл.*

Промытые вишни без плодоножек положить в бутылку с широким горлом, засыпать сахаром до горловины, покрыть марлей, обвязать и поставить на солнце на 30—49 дней. Полученный вишневый сок (на 1 кг вишен 0,7 кг сахара) смешать с кипяченой водой и водкой.

Померанцевая бесцветная горькая настойка

*Водка — 1 л;
померанцевая сушеная корка — 2,4 г;
сахар — по вкусу.*

Всыпать в бутылку сушеные померанцевые корки, добавить водку. Оставить на 2 недели, периодически взбалтывая. После этого добавить сахар по вкусу.

Настойка из вишневых плодоножек

*Водка — 1 л;
вишневые плодоножки — 250 г;
сахар — 100 г.*

Флодоножки промыть, обсушить, всыпать в бутылку с широким горлом, засыпать сахарным сиропом, взболтать, горло бу-





тылки обвязать марлей и выдержать в комнате 30 дней. После этого влить в бутылку водку, смешать, оставить на 2 дня, процедить через марлю.

Настойка мятная

*Водка — 1 л;
листья мяты — 50 г.*

Свежие листья мяты, собранные в сухую погоду, измельчают, заливают водкой, настаивают 2 недели. Процеживают и разливают в бутылки. Настойка имеет красивый зелено-изумрудный цвет, усиливает аппетит, улучшает пищеварение.

Настойка из перегородок грецких орехов

*Водка — 1 л;
мед пчелиный — 2 ст. ложки;
перегородки от грецких орехов;
вода — 0,5 л.*

Перегородки грецких орехов положить в водку и настаивать 2—3 дня. Затем смешать с холодной кипяченой водой и медом.

Настойка с английским перцем «Горькие слезы»

*Водка — 2 л;
перец — 70 г;
сахар — 200—300 г;
вода — 3—4 стакана.*

Взять водку, всыпать перец, поставить на 2 недели в теплое место, процедить, развести слабым сахарным сиропом, процедить, влить настойку с перцем в бутылку ниже горлышка, закупорить.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

ритель ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, слить осторожно и разлить по бутылкам.

«Ерофеич» (один из многих рецептов)

По 2 г цветов и трав: душицы, зверобоя, любистка (зори), шалфея, полыни, мяты, тысячелистника, чабреца, молодых листьев земляники, яблони и груши, цветов боярышника, по 0,5 г кардамона и аниса (всего 14 компонентов); хорошая водка — 1 л.

Настаивают 2—3 месяца, сливают, фильтруют, разливают в темные бутылки и закупоривают. Настойка поднимает тонус, снимает нервное напряжение.

Целебная настойка

*Водка — 0,5 л;
разные лечебные травы — 51,5 г;
сахарный песок — 50 г.*

Для приготовления эликсира нужно взять по ½ г: семян сельдерея, тмина, аниса; по 1 г: цветов бузины, душистого горошка, гвоздики, черного перца, мускатного ореха, кардамона, зверобоя; по 2 г: корицы, лепестков роз, имбиря, душистого чая, кофе, ромовой эссенции, вишневой эссенции, мятных капель, грушевой эссенции, сливовой эссенции, барбарисовой эссенции; по 3 г: перегородок орехов, эстрагона (тархуна), чабреца (урца); по 4 г: кинзы, семян петрушки, семян укропа.

Все перечисленные компоненты напитка прокипятить на медленном огне, остудить, процедить.

Затем к смеси добавить сахар, крепкую водку, залить в бутылки, закупорить и поставить настаиваться. Напиток снимает общую слабость организма.





Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче

*Водка — 2 л;
шалфей — 25 г;
имбирь — 25 г;
каланча — 25 г;
вода — 1,5 л.*

Залить водкой имбирь, каланчу и шалфей. Затем поставить настояться на 18 дней. По истечении этого срока добавить в настойку ключевую воду и профильтровать.

Яблочно-медовая настойка

*Водка — 1,5 л;
яблоки — 1,5 кг;
сахар — 200 г;
мед натуральный — 50 г;
вода — 1,5 л.*

Настаивать водку на яблоках несколько дней, добавить сахар, мед, воду — по вкусу. Приготовленная настойка крепостью не более 25 %, с сахаром 3 г/100 мг, кислотностью 0,23 г/100 мл, желтого цвета с золотым оттенком, кисло-сладким вкусом и ароматом яблока с медом.

Настойка из крыжовника

*Крыжовник — 2 кг;
водка — 2 л;
ржаной хлеб — 2—3 ломтика;
сироп из варенья.*

Крыжовник засыпать в бутыл, залить водой, хлеб намазать густым вареньем, подсушить на решетке и добавить в бутыл.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Бутылку плотно закупорить и поставить в темное, прохладное место на 4 месяца.

Медовая настойка на травах

*Водка — 1 л;
мед — 4 ст. ложки;
кора дуба — по 1 ст. ложке;
семена кориандра;
сушеный чабрец;
мелисса;
зубровка.*

Мед размешать с водкой и залить им травы, бутылку закупорить, поставить в прохладное место на 2—3 месяца. Отцедить, залить в бутылки, закупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

Настойка грушево-смородиновая

*Сушеные груши — 100 г;
изюм — 100 г;
молодые листья смородины — 100 г;
водка — 2 л.*

Поместить в бутылку, поставить в темное место на 1 месяц, периодически встряхивать. Готовую настойку отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Чесночная настойка

*Измельченный чеснок — 350 г;
спирт (96 % об.) — 200 мл.*

Настаивают 10 дней. Принимают с молоком (1/4 стакана) 3 раза в день от 1 до 15 капель, увеличивая с каждым приемом





на 1 каплю, а затем уменьшая до 1 капли. Оставшуюся настойку принимают по 25 капель в день. Чесночная настойка является прекрасным очищающим и общеукрепляющим средством, способствующим выведению из организма известковых и жировых отложений, снятию спазмов сосудов, активно улучшает обменные процессы.

Абрикосовая настойка

*Абрикос — 2 кг;
сахар — 250 г;
корица;
гвоздика;
водка — 1 л.*

Мякоть абрикоса режут дольками, ядра измельчают в ступе, добавляют сахар, гвоздику 5—6 шт. и корицу на кончике ножа, заливают водкой и настаивают 1 месяц. Затем фильтруют, разливают по бутылкам, закупоривают и ставят в темном, прохладном месте.

Витаминная настойка

*Свекольный сок — 1 стакан;
морковный сок — 1 стакан;
лимонный сок — ½ стакана;
клюквенный сок — ½ стакана;
мед — 1 стакан;
спирт — 100 мл.*

Тщательно перемешивают и настаивают 3—4 дня в темном прохладном месте, периодически встряхивают. При гипертонической болезни и как общеукрепляющее средство принимают по 1 столовой ложке три раза в день до еды в течение 1,5—2 месяцев.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Настойка грецкого ореха целебная

*Кагора — 0,5 л;
ядра грецких орехов — 2,5 стакана;
лимоны — 5 шт.;
листья алоэ — 750 г;
мед и сливочное масло — по 1 кг.*

Орехи, лимоны с кожурой, но без косточек, листья алоэ пропускают через мясорубку, все перемешивают. Хранят в темном, прохладном месте. При болезнях легких и бронхов принимают 3 раза в день до еды по 1 столовой ложке в течение 10—15 дней. По рекомендации врача курс повторить через 2 недели.

Настойка «Московская»

*Имбирь — 12 г;
калган — 12 г;
мята — 48 г;
анис — 48 г;
водка — 3 л.*

Компоненты помещают в емкость с хорошо закручиваемой пробкой и заливают 45 %-й водкой. Массу настаивают в течение 18 дней, после чего фильтруют через полотно или «вафельное» полотенце, разливают и хранят до употребления.

Настойка старинная

*Мята — 150 г;
анис — 150 г;
измельченные ядра орехов — 150 г;
водка — 1,5 л.*

Компоненты помещают в бутылку, заливают водкой и настаивают в течение 12 суток в темном месте. Затем редкую часть филь-





труют, а густую по желанию повторно заливают водкой (1500 мл) и настаивают в темном месте в течение 10 дней, после чего жидкость так же фильтруют, по желанию смешивают с первой настойкой и разливают в бутылки.

Настойка персиковая

Ядра персиковых косточек — 1500 г;

сахар-песок — 450 г;

вода — 250 мл;

водка — по потребности.

Измельченные ядра персиковых косточек помещают в трехлитровую бутылку, заливают водкой так, чтобы они были полностью покрыты ею, плотно закрывают и выставляют на 4 недели на солнце. После чего добавляют сахар-песок, можно в виде сиропа, для чего сахар растворяют в воде, доводят сироп до кипения и выливают в настойку. Потом ее фильтруют через чистое полотно и разливают в бутылки.

Настойка фруктово-ягодная

Вишня — 2500 г;

красная смородина — 1200 г;

малина — 1200 г;

водка — по потребности.

Компоненты смешивают и разминают в нержавеющей емкости деревянной толкушкой, дают массе постоять в течение 6 часов, после чего отжимают сок и на каждые 400 г сока добавляют 400 мл водки. Массу перемешивают и опять на каждые 400 г добавляют 20 г сахара-песка. Когда сахар полностью растворится в соке, на каждые 2500 г этой смеси добавляют 4 г корицы, 2 г гвоздики и 200 г измельченного миндаля. Все сливают в бутылку, плотно закрывают и настаивают в течение 6 недель на солнце, каждый





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

день 3—4 раза взбалтывая массу. После этого жидкость процеживают, разливают в бутылки и сберегают в прохладном месте.

Настойка кардамонная

Кардамон — 39 г;

водка — 2 л;

сахар песок — 200 г.

Кардамон измельчают в фарфоровой ступке, заливают водкой и ставят на 3 недели в теплое место для настаивания. По желанию можно добавить сахар. Когда он полностью растворится, настойку процеживают через ткань.

Настойка цитрусовая

Цедра лимонная или апельсиновая — 250 г;

водка — 3 л;

сахар-песок — 900 г;

вода — 750 г.

Цедру цитрусовых заливают водкой и настаивают в течение 3 месяцев в теплом месте. Готовят сироп из воды и сахара, доводят его до кипения, снимают пену и процеживают через ткань. Готовый сироп смешивают с настойкой, которую фильтруют через ткань, и разливают в бутылки.

Контабас (настойка на почках смородины)

Почки смородины;

водка.

Нужное количество не распущенных почек смородины зависит от размеров емкости, в которой будут готовить настойку. Почку промывают, засыпают в бутылку (бутылки) на 0,5 их объема и за-





ливают водкой так, чтобы она полностью покрыла почки. Посуду закрывают марлей и выставляют на солнце на срок не более 6 недель. Потом настойку процеживают, дают устояться, и, если будет осадок, процеживают второй раз, затем разливают в бутылки, закупоривают и сберегают в сухом прохладном месте. Чем дольше стоит настойка, тем лучше она на вкус.

Настойка горькая лимонная

Цедра из 10 лимонов;
спирт — 3 л;
сахар-песок — 1500 г;
вода — 1500 мл.

Снятую из лимонов цедру кладут в бутылку, заливают спиртом и настаивают в течение 24 часов. Затем готовят сироп из сахара и воды и дают ему закипеть 2 раза; в процессе кипения с поверхности снимают пену. Охлажденный сироп выливают в эмалированную посуду и добавляют в него профильтрованную настойку (не наоборот!). Все перемешивают, разливают в бутылки и закупоривают. Через 2—3 дня напиток становится прозрачным.

Мокруха

Цедра апельсиновая — 150 г;
водка — 1 л;
гвоздика — 10 шт.;
сок вишневый — 250 мл.

Водку настаивают на апельсиновой цедре, добавив гвоздику, в течение 2—3 недель в темном месте. Затем добавляют вишневый сок. Если настойка получилась очень крепкая, можно добавить сок по вкусу. Настойку старательно размешивают с соком, фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают не менее 6 месяцев.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Настойка перцевая

Перец красный — 75 г;

водка — 3 л;

сахар-песок — 900 г;

вода — 750 мл.

В водку засыпают измельченный перец и ставят на 3 недели в теплое место. Настойку процеживают через ткань и разводят сахарным сиропом, фильтруют через ткань и разливают в бутылки. По желанию сироп можно не добавлять.

Настойка из рябины

Ягоды рябины — 1000 г;

водка — 2 л.

Для настойки пригодные ягоды, «прихваченные» морозом. Их засыпают в бутылку на 0,5 его объема, заливают водкой и выдерживают в течение 3 месяцев на солнце. Затем из воды и сахара по вкусу готовят сироп и смешивают его с процеженной настойкой. Напиток разливают в бутылки и закупоривают.

Настойка из цветов акации

Цветы акации — 150 г;

сахар-песок;

вода — 500 мл;

спирт — 750 мл.

Свежие цветы акации очищают от чашелистиков, засыпают в емкость, пересыпают сахаром, накрывают салфеткой и выставляют на одни сутки на холод. Затем массу перекладывают в сито, промывают в емкости чистой водой, добавляют спирт, следя, чтобы сахар весь растворился, перемешивают и разливают в бутылки.





Настойка тминовая

*Семечки тмина — 50 г;
спирт — 2 л;
вода — 250 мл;
сахар-песок — 300 г.*

В приготовленную посуду насыпают тмин, заливают спиртом и ставят на 2 недели в теплое место. Затем готовят сахарный сироп, охлаждают его и добавляют в настойку. Все хорошо перемешивают и фильтруют через слой ваты. Если настойка после этого будет мутная, фильтрацию следует повторить.

Настойка мятная

*Мята перечная — 150 г;
спирт — 2 л;
сахар-песок — 500 г;
вода — 1,2 л.*

В приготовленную посуду кладут мяту, заливают спиртом, плотно закрывают и ставят на 6 дней в теплое место. Готовят сахарный сироп, охлаждают и смешивают с настойкой, после чего дважды фильтруют через вату.

Настойка гвоздичная

*Гвоздика — 20 г;
корица — 6 г;
цедра из 2 лимонов;
спирт — 2 л;
сахар-песок — 600 г;
вода — 1 л.*

В приготовленную посуду высыпают измельченную гвоздику и корицу, кладут лимонную цедру, заливают спиртом, плот-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

но закрывают и ставят на 3 недели в теплое место. Затем настой процеживают, добавляют охлажденный сахарный сироп, старательно перемешивают и дважды фильтруют через вату.

Настойка вишневая

*Вишни — 1500 г;
спирт — 2000 мл;
вода — 1200 мл;
сахар-песок — 800 г.*

Вишни моют, удаляют плодоножки, кладут в бутылку, заливают спиртом и оставляют на 6 недель настаиваться. Затем настой сливают, вишни заливают водой, добавляют сахар и доводят до кипения, после чего отвар сливают, смешивают с первым настоем и разливают в бутылки.

Настойка апельсиновая освежающая

*Цедра 3 апельсинов;
спирт — 1000 мл;
сахар-песок — 500 г;
вода — 750 мл;
лимонная кислота — по потребности.*

Свежую апельсиновую цедру кладут в бутылку с широким горлышком и заливают спиртом. Бутылку закупоривают и ставят на 3 недели в теплое место. Готовят сахарный сироп, добавляют в него лимонную кислоту из расчета 10 г на каждые 100 г настойки и кипятят. Охлажденный сироп вливают в профильтрованную настойку из цедры, перемешивают, разливают в бутылки и закупоривают.

Готовый напиток может сохраняться годами. Особенно хорошо настойка освежает, если ее употреблять с газированной водой.





Настойка «Киевская»

*Садовая земляника — 800 г;
сахар-песок;
водка — по потребности.*

Плоды перебирают, моют, кладут слоями в эмалированную кастрюлю, чередуя со слоями сахара, закрывают крышкой и ставят на трое суток в прохладное место. После чего осторожно сливают сок и процеживают его через льняную салфетку. Процеженный сок разливают в бутылки из-под шампанского, добавляют в каждую 50 мл водки, старательно закупоривают, завязывают шпагатом и заливают смолой или парафином. Хранят в прохладном месте, в песке, в стоячем виде.

Анисовая

*Водка — 1 л;
анис — 1 ч. ложка.*

Семена аниса завернуть в мешочек из марли, завязать, положить в бутылку.

Залить водкой и настаивать 5 дней.

Настойка из крыжовника

*Крыжовник — 2500 г;
водка — 4000 мл;
вода — 800 мл;
сахар-песок — 800 г.*

В бутылку закладывают приготовленный крыжовник, заливают его водкой и добавляют кипяченую воду. Горлышко бутылки завязывают марлей и выставляют его на 14 дней на солнце, пока ягоды не всплывут на поверхность. Содержимое бутылки каждый день взбалтывают. Через 14 дней настой процеживают, добавляют





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сахар, старательно перемешивают, переливают в чистую бутылку и выставляют на 24 часа на солнце, после чего выдерживают 10 суток в холодном месте. Затем жидкость еще раз процеживают, разливают в бутылки из-под шампанского, плотно закупоривают и сберегают в погребе в песке. Через 21 день настойка готова для употребления.

Лимоновка

*Цедра из 6 лимонов;
водка — 3000 мл;
сахар-песок — 800 г;
вода — 1500 мл.*

Снятую из лимона цедру нарезают соломкой, заливают водкой и настаивают в течение 24 часов. Отдельно готовят сахарный сироп. Когда он дважды закипит, снимают пену, а сироп переливают в эмалированную посуду. Туда же вливают процеженный настой из цедры, старательно перемешивают и дают отстояться. Лимоновку разливают в бутылки и закупоривают. Через 2 дня она станет прозрачной.

Вишневая

*Вишневый сок — 300 мл;
кипяченая вода — 250 мл;
водка — 500 мл;
для вишневого сока:
вишни — 1 кг;
сахар — 0,8 кг.*

Вишни помыть, удалить плодоножки.

Положить в бутылку с широким горлом, до горловины засыпать сахаром, накрыть марлей, завязать и поставить на солнце на 30—40 дней.





Полученный вишневый сок смешать с кипяченой водой и водкой. Настойка готова.

Абрикосовая

*Абрикосы — 200 г;
водка — 0,5 л;
лимон — 2 дольки.*

Из абрикос вынуть и разбить несколько косточек, остальные абрикосы оставить целыми.

Залить их водкой, добавить лимон и поставить на 1 месяц в теплое темное место настаиваться.

Бруснично-вишневая

*Брусника — 3,5 кг;
вишня — 0,5 кг;
коньяк — 200 мл;
водка — 2 л;
сахарный сироп — 2,5 л;
лимонная кислота — 4 г.*

Всыпать в бутылку свежую бруснику и вишню, долить коньяк, водку и настоять.

Подсластить сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту.

Настойка получится кисло-сладкой, с легкой приятной горечью, сложным ароматом брусники и вишни, красновато-коричневого цвета.

Березовая

*Водка — 2 л;
прополис — 400 г;
березовый сок — по вкусу.*





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Измельчить прополис, всыпать в бутылку, залить водкой.
Полчаса встряхивать каждые 3—5 минут.
Настаивать 3 суток, периодически встряхивая.
Перед употреблением разбавить березовым соком.

Грейпфрутовая

Грейпфрут — 1 шт.;
апельсин — ½ шт.;
водка — 0,5 л.

Грейпфрут и апельсин очистить, нарезать кожуру и мякоть, сложить в бутылку и залить водкой.
Поставить настаиваться.
Чем дольше напиток стоит, тем будет вкуснее.
Процедить, профильтровать и укупорить по бутылкам.

Айвовая

Сок айвы — 1,6 л;
водка — 1,6 л;
ржаная солома — 1 пучок;
сахар — 50 г;
ванильный сахар — 5 г.

Перезрелую айву измельчить или натереть на терке.
Очень мелко нарезать пучок ржаной соломы.
Смешать с айвой.
Выжать из айвы сок.
Смешать полученный сок с водкой.
Добавить обыкновенный и ванильный сахар.
Слить сок в бутылку, настаивать 7 дней. Затем профильтровать.





Из грецких орехов

*Водка — 0,5 л;
мед — 1 ст. ложка;
молодые грецкие орехи — 400 г;
лимон — ½ шт.; гвоздика — 2 шт.*

Орехи мелко нарезать, залить водкой, добавить гвоздику, нарезанный дольками лимон и настаивать 1 месяц.

Процедить через плотную ткань. Перед употреблением добавить мед.

Гвоздичная

*Гвоздика — 5 г;
водка — 1 л;
вода — 1 л;
изюм — 50 г;
сахар — 0,5 кг;
сахар — 0,5 кг.*

Гвоздику и изюм залить водкой, настаивать в теплом месте 5 дней.

Процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения.

Настойка готова.

Земляничная

*Земляника — 1 кг;
сахар — 1 кг;
водка — 300 мл;
ваниль — по вкусу.*

Землянику растереть с сахаром и ванилью, добавить водку. Настаивать 7 дней.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Настойку отцедить, профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном и прохладном месте.

Крыжовенная

*Крыжовник — 1 кг;
водка — 1 л;
кипяченая вода — 1 л;
сахар — по вкусу.*

Ягоды крыжовника залить водкой и кипяченой водой и оставить на солнце на 14 дней, периодически помешивая, пока ягоды не всплывут.

Процедить, добавить сахар и опять выставить на 1 день на солнце, после чего убрать на 10 дней в холодильник.

Еще раз процедить, разлить по бутылкам.

Закупорить и хранить на холоде.

Настойка готова через 3 недели.

Лечебная

*Липовый цвет — 1 ч. ложка;
чернослив без косточек — 50 г;
чабрец — 1 ч. ложка;
мята — 1 ч. ложка;
мелисса — 1 ч. ложка;
водка — 0,5 л;
прополис — 10 г.*

Сушеный чернослив мелко нарезать, смешать с липовым цветом, чабрецом, мятой, мелиссой и залить водкой.

Бутылку плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого настойку процедить, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться еще 1 месяц.





Эта настойка — прекрасное средство для лечения простуды, болезней горла, расстройств желудка, воспалительных процессов. Но в микродозах.

Клюквенная

*Клюква — 200 г;
сахар — 200 г;
водка — 0,5 л.*

Клюкву растереть с сахаром, залить водкой.
Настаивать 2 недели, процедить.
Чем дольше настойка стоит, тем она становится вкуснее.

Миндальная

*Масло горького миндаля — 1,3 г;
сахарный сироп — 0,5 л;
водка — 4,5 л.*

Приготовить сахарный сироп (на 0,5 л воды 300 г сахара).
Водку смешать с сахарным сиропом и миндальным маслом.
Настаивать неделю.

Черносмородиновая

*Листья черной смородины — 50 г;
мята — 1 веточка;
водка — 1 л.*

Мяту и листья черной смородины залить водкой.
Настаивать неделю в темном месте.
Процедить через 4 слоя марли.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Дать отстояться 1,5—2 дня. Повторно процедить, разлить по бутылкам. Наливка готова.

Мандариновая

Мандарины — 8 шт.;

водка — 750 мл.

С мандаринов снять кожуру, высушить, измельчить, залить водкой и настаивать в течение 7 дней.

Перед употреблением охладить.

Лимонная

Лимоны — 2 шт.;

водка — 1 л;

вода — 1 л;

сахар — 0,5 кг.

Срезать и высушить цедру лимонов.

Сухую цедру залить водкой, настаивать несколько дней, процедить.

Добавить воду, сахар и еще раз настоять.

Охотничья

Водка — 1 л;

можжевельные ягоды — 30 г;

черный молотый перец — 3 г;

семена укропа — 40 г;

соль — ½ ч. ложки; хрен — 40 г.

Все сухие ингредиенты смешать и залить водкой.

Настаивать в течение двух недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое.

Затем процедить и отфильтровать.





Мятная

*Перечная мята — 100 г;
семена укропа — 45 г;
можжевеловые ягоды — 15 г;
корица — 4 г; водка — 1 л;
сахарный сироп — по вкусу.*

Все ингредиенты смешать, залить водкой и настаивать 2 недели. Процедить и подсластить по вкусу сахарным сиропом.

Перцовая

*Черный перец — 20 г;
душистый перец — 5 г;
кардамоновое масло — 3 капли;
очищенная водка — 1 л.*

Все сухие ингредиенты добавить в водку.

Настаивать в течение 2 недель.

Процедить и отфильтровать. Настойка готова к употреблению.

Осень

*Рябина — 0,5 кг;
яблоки — 1 кг;
сахар — 300 г;
водка — 1,5 л.*

Ягоды рябины, собранные после заморозков, вымыть и удалить стебельки. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Уложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром. Залить водкой так, чтобы фрукты были покрыты полностью.

Накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 2,5—3 месяца до обесцвечивания ягод.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Настойку отцедить, профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном и прохладном месте.

Хорошую наливку можно приготовить не только из свежих плодов и ягод, но и из консервированных. Если наливку готовят зимой, то, чтобы она выбродила, бутыл с ней ставят в теплое место с температурой 25—27 °С.

Пенная

Ягоды можжевельника — 60 г;

лимоны — 2 шт.;

водка — 1 л;

имбирь — 1 ст. ложка;

сахар — 1 ст. ложка.

Настоять водку 2 недели на ягодах можжевельника.

Сцедить. Далее настаивать водку 5 дней — на кожуре двух лимонов. Сцедить.

Толченый имбирь смешать с сахаром и развести в настоянной водке. Настаивать 2 недели на солнце.

Процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

Настойка готова к употреблению через полгода.

Прекращение выделения газа и частичное осветление наливки являются признаками окончания брожения.

Тминная

Тмин — 4—6 г;

водка — 1 л;

вода — 1 л;

сахар — 400—600 г.

Семена тмина залить водкой и настаивать в теплом месте 5 дней. Водку сцедить, добавить кипяченую воду и сахар.

Добиться полного растворения сахара.





Хреновка

Корень хрена — 100 г;
болгарский перец — 2 шт.;
горький перец — 1 шт.;
водка — 1 л.

Корень хрена вымыть щеткой и нарезать соломкой средней величины.

Перец очистить и нарезать тонкими кружками.

Семена перца не выбрасывать, а положить вместе с хреном и перцем в стеклянную банку и залить водкой.

Поставить в темное прохладное место.

Через 2 недели настой слить, процедить и перелить в бутылку.

Пить сильно охлажденным.

Спиртовые и спирто-водные настойки обладают в целом более эффективно, чем водные отвары и настои.

Может быть поэтому сегодня настойки широко используются не только народной, но и официальной медициной.

Травяная

Дубовая кора — $\frac{1}{2}$ ст. ложки;
семена или зелень кориандра — $\frac{1}{2}$ ст. ложки;
чабрец — 1 ч. ложка;
зубровка — 4 веточки;
мелисса — 5 веточек;
водка — 0,5 л;
мед — 2 ст. ложки.

Мед залить водкой и хорошо размешать.

Перелить в бутылку и добавить туда все остальные ингредиенты. Бутылку хорошо закупорить.

Настаивать в прохладном месте 2,5—3 месяца.

Процедить через марлю и перелить в другую бутылку.

Закрывать пробкой и хранить в холодильнике.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

До того как появилось точное определение, что такое водка (40 % раствор этилового спирта с очищенной водой), на Руси этим словом именовали настойки.

Острая

Чеснок — 4 зубка;

молотый перец — 2 г;

соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;

измельченный лавровый лист — 4 г;

сахар — 40 г;

водка — 1 л.

Чеснок измельчить, добавить молотый перец, соль, сахар и лавровый лист. Залить все водкой и настаивать 4—5 дней, ежедневно взбалтывая. Отфильтровать через плотную ткань. Настойка готова.

Спотыкач из черной смородины

Черная смородина — 0,8 кг;

красная смородина — 0,2 кг;

сахар — 1 кг;

водка — 750 мл;

вода — 3 стакана.

Смородину промыть, сложить в эмалированную миску, истолочь. Выложить мезгу и сок в полотняный мешочек и выжать сок.

Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену.

В готовый сироп влить сок и вскипятить.

Снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения и непрерывно помешивая, дать загустеть.

Остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом, прохладном месте.





Спотыкач из роз

Розовые бутоны — 100 г;

спирт — 750 мл;

сахар — 300 г;

корица — 3 г;

вода — 2 стакана.

Бутоны роз пересыпать сахаром, смешанным с корицей.

Накрыть салфеткой и поставить в прохладное место на сутки.

Выложить в сито и промыть бутоны 2 стаканами чистой воды, добавить к этой воде спирт, перемешать, чтобы сахар весь растворился, и разлить по бутылкам.

Растительное сырье для настоек можно использовать как в свежем, так и в сушеном виде.

В любом случае, его нужно измельчить с помощью ножа, мясорубки или в ступке.

Спотыкач из ягод

Клюква — 0,5 кг;

малина — 0,5 кг;

сахар — 1 кг;

вода — 650 мл;

водка — 750 мл;

ваниль — по вкусу.

Ягоды промыть, размять ложкой, положить в мешочек и дать стечь соку.

В водку добавить ваниль и настаивать 2 дня.

Сварить густой сироп, влить в него отцеженный сок, довести до кипения, снять с огня, добавить ванильную водку и хорошо размешать.

Поставить на небольшой огонь, все время помешивая, пока жидкость не начнет испаряться, но до кипения не доводить.

Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Рябиновая с медом

*Рябина — 1 стакан;
кардамон — 2 г;
водка — 0,5 л;
мед — 1 ст. ложка;
дубовый луб — 1 ст. ложка.*

Ягоды рябины залить водкой. Добавить мед, кардамон и дубовый луб. Плотно закрыть и настаивать 3 месяца.

Отфильтровать через плотную ткань. Настойка готова.

Луб — часть коры, которая прилегает к древесине. Для того чтобы получить этот ингредиент, достаточно срезать и очистить одну дубовую веточку.

Спотыкач кофейный

*Молотый кофе — 6 ст. ложек;
вода — 1,5 л;
сахар — 2—3 стакана;
водка — 400 мл;
ваниль — 2 г.*

Свежесмолотый кофе залить холодной водой и настоять сутки.

Процедить, добавить ваниль и довести до кипения.

Снова процедить, добавить сахар, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут.

Сняв с огня, постепенно влить водку и снова поставить на небольшой огонь.

Дождаться появления пара, снять с огня, охладить и разлить по бутылкам.

Укупорить и хранить в холодном месте.



ЛИКЕРЫ

Эта группа спиртных напитков появилась в Средние века, когда врачи, монахи и алхимики пытались найти эликсир жизни — универсальное лекарство от всех болезней, дарующее бессмертие. Хотя у древних ученых обрести бессмертие так и не получилось, но в результате их экспериментов на свет появились ликеры — ароматные алкогольные напитки с различными наполнителями.

Ликер (от латинского «liquor» — жидкость) — это сладкий алкогольный напиток, содержащий в своем составе фруктовые и ягодные соки, настои душистых трав, пряности и другие ингредиенты (какао, орехи и т.д.). Основой любого ликера служит высококачественный очищенный спирт или другие крепкие напитки — виски, ром, коньяк, водка. Главная особенность ликеров — высокое содержание сахара, более 100 г/л. Но сейчас, кроме сладких, в продаже можно найти и горькие настойки на травах.

В большинстве случаев ликеры готовятся методом мацерации — вымачиванием фруктов и других ингредиентов в спирте. Затем настойку фильтруют и разбавляют водой до желаемой крепости.

В зависимости от содержания спирта, ликеры бывают:

- крепкими (35—50%);
- десертными (25—30%);
- кремовыми (15—23%).

Пить ликер можно как в чистом неразбавленном виде, так и в составе разнообразных коктейлей. Обычно их подают в конце обеда вместе с чаем или кофе, а также в качестве дижестива — десертного напитка. Настойки производятся по всему миру, но особой популярностью они пользуются в Италии, Франции, Великобритании, Ирландии, Чехии и Шотландии.

Простота производства ликера способствовала тому, что многие домашние мастера начали изобретать собственные рецепты.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

У нас в стране очень популярен рецепт вишневого ликера. Советую всем попробовать изготовить этот замечательный напиток.

Самыми известными в мире ликерами являются:

- Амаретто — темно-коричневая настойка на основе миндаля и абрикосов, по вкусу напоминающая марципан.

- Baileys (Бейлис) — кремовый (17 % спирта) сливочный ликер из Ирландии, прекрасно сочетающийся с кофе.

- Куантро — крепкая (40 %) прозрачная настойка с фруктовым вкусом, производимая из цедры апельсинов.

- Sheridans (Шериданс) — уникальный ирландский ликер, состоящий из двух компонентов: в одной части бутылки находится ванильный ликер, в другой — кофейно-шоколадный, при разливе напитка в стаканы, важно, чтобы слои не смешивались.

- Самбука — итальянский анисовый ликер на основе пшеничного спирта.

- Кюрасао (Curaçao) — настойка на основе винного спирта с добавлением гвоздики, апельсиновой корки, корицы и мускатного ореха.

Ликер — это, как правило, средней крепости сладкий алкогольный напиток с особым тонким ароматом. Приготавливаются ликеры спиртованием плодово-ягодных настоев с использованием традиционных пряностей в виде эссенций и эфирных масел. Для спиртования используются очищенный спирт, возможно большой концентрации 75—96. Технология приготовления ликеров включает настаивание спирта с растительным сырьем и пряностями, процеживание и фильтрацию настоев, приготовление сахарного сиропа, подслащивание, отстаивание и снятие осадка. Приготовление ликеров в домашних условиях может проходить двумя способами: извлечение сока из ягод и плодов с последующей добавкой в него водки и сахара; путем настаивания водки на плодах и ягодах. Входящие в ликер эссенции можно изготовить самостоятельно, используя плоды, ягоды, травы. Растения (окультуренные и дикорастущие) высушивают в тени, измельчают в так называемую растительную муку — мурас. Мурас разливают спиртом и настаивают 2—3 недели, на 1 часть мураса 5—10 частей спирта.





Для некоторых растений применяют извлечение ароматов с помощью настоев и отваров. Для ароматизации ликеров применяют анис, тмин, мяту, полынь, боярышник, ромашку, тысячелистник, шиповник, сосну, липу, пихту, майоран, можжевельник, зверобой, гвоздику, кардамон, корицу, мускатный орех, перец душистый и черный, ваниль, бадьян, цедру лимона и апельсина и др.

Малиновый ликер

*Малина — 1 кг;
сахар — 1 кг;
спирт — 1 л;
вода — 1 л.*

Малину разминают, заливают спиртом и настаивают 15 дней, периодически встряхивая. Из сахара и воды варят сироп, снимают накипь, охлаждают до 30—40 °С и вливают в настой, перемешивают и настаивают еще 2 недели. Фильтруют, разливают по бутылкам и закупоривают.

Ликер для пунша

*Сахар — 800 г;
цедра из 5 лимонов и одного апельсина;
вода — 1 стакан;
ром — 1 бутылка;
херес — 2 стакана;
водка — 2 стакана.*

Взять сахар, срезать мелкими кусочками цедру, выдавить из них сок, сахар облить 1 стаканом кипятка, вскипятить два раза, остудить, влить в этот сироп выжатый сок из лимонов и апельсина, положить туда же сахар, дать ему совершенно растаять. Тогда влить бутылку рома, херес и 2 стакана качественной водки. Когда же вместе хорошенько перемешается, процедить сквозь вчетверо





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сложенную салфетку, чтобы ликер был совершенно чист. Разлить в бутылки, закупорить, засмолить, когда нужен пунш, наливать этого ликеру в стаканы, доливая по вкусу кипятку или чаю.

Ликер кофейный

*Водка — 2 бутылки;
натуральный кофе — 50 г;
сахар.*

Молотый кофе заливают стаканом воды и доводят до кипения. Отвар выдерживают сутки в плотно закрытой посуде. Процеживают в большую емкость, доливают водку, добавляют сахар, подогревают, пока сахар не разойдется. Затем ликер фильтруют через марлю до полной прозрачности. В бутылках ликер выдерживают несколько дней, тогда он набирает больший аромат, но можно подавать его к столу и сразу по приготовлению.

Ликер земляничный

*Земляника — 3 кг;
сахар — 2 кг;
водка — 2 бутылки;
вода — 2 стакана.*

Землянику засыпать к бутылке с широким горлом, залить водкой поставить на 4 дня в теплое место, можно на солнечный подоконник. Потом настоянную водку слить через воронку с марлевым фильтром в другую бутылку, а в ягоды земляники налить 2 стакана воды, дать 3 дня настояться, потом смесь перелить в тазик, добавить сахар и сварить сироп, обязательно снимая пену. После этого влить в тазик с сиропом настоянную водку, охладить, перелить в большую бутылку, дать несколько дней устояться и через марлю разлить по бутылкам. Бутылки хорошо закупорить. Следует запомнить, что в домашних условиях самым надежным





способом плотной закупорки будет покрытие пробки и головки воском.

Ликер земляничный (старинный рецепт)

*Земляника — 1 кг;
спирт — 1 л;
вода — 3 стакана;
сахар — 4 кг.*

Перебрать свежую землянику, всыпать в бутылку, залить спиртом так, чтобы ее покрыть, поставить на два дня в теплое место в тени, потом слить. тремя стаканами воды залить землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить 2—3 раза в 2, 4 кг сахара. Этим сиропом развести четверть ведра земляничного спирта.

Ликер молочный

*Водка — 1 бутылка
сливки — 170 мл
желтки — 2 шт.
сахар — 10 ч. ложек.*

Водку смешать со сливками, добавить желтки, сахар, щепотку ванильного сахара, хорошо размешать, перелить в бутылку и дать постоять не менее недели.

Ликер апельсиновый

*Цедра 5 апельсинов;
водка — 2 бутылки;
сахар — 400 г.*

Апельсиновую цедру мелко нарезать, засыпать в бутылку, залить водкой и поставить в теплое место (у батареи) или, если ли-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

кер готовится в летнее время, на окно. Тут бутылка должна стоять три недели. После этого настоянная водка процеживается. В миски из сахара и стакана настойки приготавливается сироп. Когда он закипит, его немного остужают и вливают остальную настоянную водку. Затем ликер в бутылки ставят настояться на 2 недели. Готовый ликер разливают по бутылкам и, хорошо закупорив, хранят в прохладном месте.

Ликер из грецких орехов по-чешски

Молодые зеленые орехи — 30—40;

спирт — 1 л;

кусочки корицы;

гвоздика — 3—4 бутона;

сахарный сироп — по вкусу.

Орехи молочно-восковой спелости разрезать на 4 части, переложить в бутылку, залить спиртом, добавить гвоздику и корицу, закупорить и оставить на месяц. После этого спирт слить, профильтровать, разбавить по вкусу сахарным сиропом.

Ликер вишневый

Вишня — 3 кг;

сахар — 2 кг;

водка — 2 бутылки.

Спелые вишни без косточек засыпать в бутылку. Для лучшего аромата добавить горсть разбитых вишневых косточек. Любитель пряного вкуса может добавить корицы и апельсиновую корку. Сверху засыпают 1 кг сахара и выливают в бутылку 1 бутылку водки. Смесь выдерживают 6 недель. Затем вишневый ликер процеживают и добавляют к нему еще 1 кг сахара и 1 бутылку водки. Слегка подогревают, чтобы сахар растворился. Вишневку после этого процеживают через марлю или шерстяную ткань до полной





прозрачности и разливают по бутылкам, которые надо плотно закупорить.

Сахарный ликер

Сахарный песок — 2, 5 кг;

специи или ягодно-фруктовые эссенции — по вкусу;

водка — 2, 5 л;

вода — 1,25 л.

Приготовить сироп из воды и сахара, снимая накипь. Когда сироп остынет, влить понемногу, помешивая водку, заправленную какими-нибудь специями или ягодными, фруктовыми эссенциями, потом процедить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы ликер настоялся. Слить осторожно в бутылки. Приготовленный ликер можно употреблять сразу.

Ликер малиновый (скороспелый)

Малина — 3 кг;

сахар — 500;

водка — 2 бутылки.

Сочную малину насыпать в бутылку, залить водкой и поставить на 4 дня на солнечное окно или возле печи, если ликер готовят в условиях собственного или дачного дома. После этого водку слить, ягоды процедить через несколько слоев марли или холстины.

В миску засыпать сахар, залить его стаканом настоящей водки и сварить сироп, доведя смесь до кипения. Затем огонь выключить и понемногу вливать в сироп остальную настоящую водку. Еще раз процедить и перелить в большую бутылку. Ее следует плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 недели. После этого ликер можно заливать по бутылкам на длительное хранение. Пробку бутылки желательно покрыть воском.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ликер клюквенный

Клюква — 4 стакана;

сахар — 500 г;

вода — 0,75 л.

Клюкву тщательно размять, можно пропустить через мясорубку, залить в кастрюльке водкой, настаивать 3—4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить в другую кастрюльку через марлю, сложенную через несколько слоев, добавить сахар и поставить на огонь, но до кипения не доводить. Снять с огня, опустить в ликер на пять минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить по бутылкам через воронку, закрытую марле. Каждое процеживание увеличивает прозрачность ликера. Хранить в прохладном месте.

Ликер мятный

Мята — 4 веточки;

водка — 2 л;

сахар — 200 г.

Мяту заливают в бутылки с широким горлом водки, плотно закупоривают и дают настояться в течение 2 недель. После этого водку процеживают, добавляют сахар, нагревают на огне, чтобы сахар растворился, остужают и разливают по бутылкам.

Рябиновый ликер

Сахарный сироп — 1 л;

рябина — 1 кг;

водка — 2 л;

пряности (гвоздика, корица и лимонная корка) — по желанию.

Бутыль наполнить рябиной, залить холодным сахарным сиропом, водкой и закрыть пробкой. Бутыль поставить в теплое место





и настаивать три недели. Приготовленный ликер профильтровать и разлить по бутылкам.

Ликер «Аромат»

Сахарный песок — по вкусу;

сахарный сироп — 1 л;

розовое варенье — 1 кг;

сок из 1 лимона;

водка — 0,5 л;

белое вино — 750 мл.

Приготовить сахарный сироп, который должен быть не очень густой и не очень жидкий, добавить розовое варенье и поставить на огонь. Варить до тех пор, пока сироп совсем загустеет. В сироп выжать сок лимона и два раза вскипятить. После охлаждения сироп залить водкой и одной бутылкой белого вина. Оставить на длительное время. Сахар добавить по вкусу. Разлить в бутылки, закупорить и хранить в песке.

Розовый ликер

На 1 кг розовых лепестков:

водка — 1 л;

сахар — 2 кг;

вода — 800 мл;

пищевой краситель.

Собрать только что распустившиеся бутоны роз, обрезать белые кончики и сложить в бутыл, залить водкой так, чтобы едва покрывало лепестки. Поставить на солнце на три дня, потом слить, повторить эту процедуру три раза. Процедить. Для цвета влить пищевой краситель. Настой развести сиропом, приготовленным из воды и сахара, в соотношении 1:1 разлить в бутылки, закупорить.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ликер из пива

*Пива — 1 бутылка;
сахар — 500 г;
растворимый кофе (можно взять молотый) — 4 ч. ложки;
водка — 1 бутылка;
щепотка ванилина.*

Пиво налить в кастрюльку, добавить сахар, кофе, специи, подогреть до полного растворения сахара, влить водку, размешать и снять с огня. Процедить через марлю, если кофе был натуральный, и разлить по бутылкам. Можно подавать к столу сразу, но лучше дать настояться сутки.

Ежевичный ликер

*Ежевика — 2 кг;
водка — 1 л;
сахар — 1 кг;
вода — 0,7 л.*

Спелую, вымытую и высушенную ежевику засыпать в бутыл, залить водкой, выдержать в теплом месте или на солнце 1,5 месяца, процедить и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из воды и сахара. Отстоять, профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Ликер «Ананас»

*Сахарный песок — 75 г;
апельсиновая или лимонная кожура — 60 г;
водка — 1 л;
молоко — 1 л.*

Смесь из водки, молока, мелко нарезанной апельсиновой кожуры и воды вскипятить. Сварить сироп из 750 г сахара и 400 мл





воды и обе массы влить в банку емкостью 5 л, плотно обвязать бумагой, поставить на 8 дней в теплое место и ежедневно взбалтывать. Затем ликер поставить в темное место на 6—8 недель. По истечении этого времени он совершенно очистится и станет пригодным к употреблению. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

Яблочный ликер (грушевый)

*Яблоки (груши) — 1,5 кг;
спирт — 1,5 л;
миндаль — 2—3 шт.;
корица — ½ ч. ложки;
гвоздика — 5—6 шт.;
сахар — 1 кг;
вода — 1,5 л.*

Очищенные и мелко нарезанные яблоки (груши) засыпают в бутылку, заливают спиртом, добавляют истолченный миндаль, корицу, гвоздику, настаивают 10 дней, ежедневно взбалтывая. Ликер фильтруют, разливают по бутылкам и закупоривают. Дозревает ликер в течение 4—6 месяцев.

Айвовый ликер

*Сахарный песок — 2 кг;
айва — 1,5 кг;
гвоздика — 10 шт.;
корица — 2 кусочка;
водка — 2 л;
вода — 0,5 л.*

Обмыть айву и натереть на крупной терке. Залить небольшим количеством воды и варить до мягкости. Процедить сок через сложенную вдвое марлю и добавить водку, сахар, гвоздику





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

и корицу. Разлить ликер в бутылки и выдержать 6—7 недель на солнце, а затем процедить.

Кофейный ликер (польская кухня)

Кофейные зерна — 200 г;

ваниль — 2 г;

спирт — 1 л;

молоко — 0,5 л;

вода — 0,25 л;

сахар — 2 кг.

Свежеобжаренные зерна перемолоть как можно мельче, добавить ваниль, залить спиртом и настаивать 10 дней, ежедневно встряхивая, смесь слить, залить небольшим количеством воды, взболтать, дать отстояться, слить, повторить 2—3 раза. Из воды, сахара и молока приготовить раствор, можно подогреть, но не кипятить, влить кофейный настой, перемешать, оставить на 4—5 дней, отфильтровать, разлить в бутылки, закупорить.

Клюквенный ароматный ликер

Клюква — 1 литровая банка;

малина — 2 стакана;

земляника — 2 стакана;

сахар — 2 стакана;

водка — 1 л.

Клюкву размять, залить водкой, оставить на 2—3 дня. Землянику и малину засыпать сахаром и через сутки отделить сироп. Водку с клюквой смешать с сиропом, оставить на сутки, отцедить, разлить по бутылкам. Чтобы ликер был более густым, ягоды с сахаром можно довести до кипения и выдержать 5—10 минут, но не кипятить. Такой ликер можно приготовить не ранее заготовленных ягод в собственном соку.





Ликер из калины

*Ягоды калины без веточек — 1,5 кг;
сахар — 1,2 кг;
водка — 1 л;
вода — 400 мл.*

Ягоды калины обдают кипятком, дают стечь, засыпают в бутыл, добавляют 2 стакана сахара, выдерживают на солнце (или в теплом месте) 1—2 дня, добавляют водку и настаивают 7—10 дней. Из оставшегося сахара и воды готовят сироп, охлаждают до 30—40 °С, вливают в бутылку и настаивают еще месяц. Затем фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают.

Изумрудный ликер

*Очищенный от плодоножек крыжовник зеленых сортов — 2 кг;
спирт — 1 л;
молодые вишневые листья — 30 шт.;
сахар — 1 кг;
вода — 0,5 л.*

Крыжовник и вишневые листочки засыпать в бутылку, залить спиртом, настаивать неделю. Приготовить сахарный сироп и вливать его в бутылку. Настаивать еще неделю, отцедить, разлить в бутылки, закупорить.

Шоколадный ликер

*Черный шоколад — 300 г;
водка — 1 л;
сахар — 0,5 кг;
вода — 1 стакан.*

Шоколад измельчить, залить водкой, настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Приготовить сироп из сахара и воды, до-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

бавить к шоколадной настойке, отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Яичный ликер «Ко-ко»

Желтки — 8 шт.;

сахар — 400 г;

ванильный сахар — 4 пакета;

молоко — 1 л;

коньяк (или 60 % спирт, 50 г перепонок

грецких орехов и 50 г вишневых плодоножек) — 1 л.

Желтки взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар, вливают при помешивании теплое молоко и коньяк.

Ликер фильтруют через 2—3 слоя марли, разливают по бутылкам, закупоривают. Хранят в прохладном месте. Перед употреблением хорошо взболтать.

При использовании спирта, его за месяц настаивают на перегородках и плодоножках.

Ликер «Эйфелева башня»

Сахарный песок — 1 кг;

апельсиновые корки — 250 г;

гвоздика — 4—5 бутонов;

корица — 1 палочка;

вода — 2 стакана;

водка — 1 л.

Залить водкой апельсиновые корочки, гвоздику и корицу. Смесь выдержать на солнце или в теплом месте 10—15 дней, затем процедить и на 1 л жидкости добавить густой сироп, приготовленный из 750 г сахара и 1,5 стакана воды.

Полученный ликер разлить в бутылки, закупорить.

Выдержать 8—10 дней.





Ликер «Сирия»

*Сахарный песок — 0,5 кг;
зеленые грецкие орехи — 5 шт.;
ядра свежих орехов — 20 шт.;
корица — ½ пакетика;
водка — 0,5 л.*

Залить водкой зеленые грецкие орехи и очищенные ядра свежих орехов и добавить порошок корицы. Выдержать смесь в течение 40 дней, затем добавить сахар. Когда сахар растворится, процедить ликер через фильтрованную бумагу.

Ванильный ликер

*Сахарный сироп — 2,5 кг;
ваниль — 45 г;
корица — 45 г;
гвоздика — 3 шт.;
водка — 2,5 л;
вода — 1,2 л.*

Залить водкой и водой ваниль, вымытую, но не толченую корицу и гвоздику, поставить на солнце на 2 недели, потом процедить, смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 600 мл воды и 2,5 кг сахара.

Миндальный ликер «Ядрышко»

*Сахарный сироп — 125 г;
коньяк — 0,5 л;
миндаль — 15 шт
апельсиновые корки.*

Залить кипяченой водой ядра миндаля в ступке, очистить от кожицы, затем хорошо истолочь, сверху долить коньяк, положить





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

несколько кусочков свежей или сушеной корки апельсина. Через 30 дней процедить жидкость в бутыл, сверху добавить сахарный сироп. Полученный ликер имеет оригинальный аромат и вкус.

Ликер «Солнечный»

*Сахарная пудра — 150 г;
ваниль — 1,2 палочки;
яичные желтки — 3 шт.;
водка — 150 мл;
молоко — 100 мл.*

Ванильную палочку подержать 8 суток в водке. Яичные желтки, сахарную пудру взбить в пену 6 минут, добавить кипяченое холодное молоко и смешать с водкой, без ванили. Ликер разлить, плотно закупорить и употреблять через 1—2 месяца.

Старинный мятный ликер «Зелень лета»

*Сахарный сироп — из расчета 1,5 кг сахара на 750 мл воды;
спирт — 1,5 л;
гвоздика — 1 г;
мускатный орех — 1 г;
корица — 1 г;
смесь перечной мяты;
свежие корни и альпийская трава — 2 г;
ароматный аир — 5 г;
кардамон молодой — 20 г;
цветы арники — 3 г;
шалфей — по вкусу;
вода — 1,2 л.*

Измельчить компоненты рецепта и настоять в течение 2 дней в спирте. Затем перед перегонкой смешать с водой и добавить сахарный сироп. После подкраски шалфеем профильтровать.





Яичный ликер

Желтки — 8 шт.;
сахар — 0,5 кг;
ванилин;
густые сливки — 1 стакан;
молоко — 0,5 л;
спирт — 200 мл.

Желтки растереть с сахаром, добавить ванилин, сливки, молоко и спирт. Все хорошо взбить венчиком или миксером. Разлить по бутылкам. Закупорить. Ликер созревает 2 месяца.

Кизилковый ликер

Сахарный сироп — 1 л;
кизилковые ягоды — 1 кг;
водка — 2 л.

Кизил залить крепкой водкой, настоять 15 дней и процедить. Затем кизилковую настойку смешать с сахарным сиропом и оставить в закрытых бутылках.

Алычовый десертный ликер

Сахарный сироп — 5 л;
алычовый спиртованный сок (алыча свежая — 2,7 кг);
лимонная кислота;
ванилин — 0,1 г;
колер — 3,5 г;
тартразин — 0,1 г;
вода — 2,0—2,5 л.

Алычовый спиртованный сок смешать с сиропом, лимонной кислотой для доведения кислотности ликера до 0,45 г/100 мл, добавить ванилин, тартразин и колер. Затем напиток процедить,





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

разлить в бутылки и закупорить. Полученный напиток золотисто-желтого цвета, кисло-сладкий, с ароматом алычи, крепость не более 25 %.

Ликер «Каприз»

Сахарный сироп — из расчета 4 кг сахара и 2 л воды;

спирт — 4 л;

гвоздика — 2 г;

мускатный орех — 2 г;

корица — 3 г;

мелисса — 25 г;

перечная мята — 25 г;

кардамон — 50 г;

цветы арники — 8 г.

Измельчить компоненты рецепта, затем в течение 2 дней настоять в спирте.

Дистилляции настой подвергать только после добавления воды, затем добавить холодный сахарный сироп. После окраски в желтый цвет напиток профильтровать.

Облепиховый ликер

Сахарный сироп — 2, 6 л;

облепиховый спиртованный сок — 750 мл

(облепиха свежая — 1 кг);

черничный морс — 10 мл (черника сушеная — 4 г);

ванилин — 0,2 г;

лимонная кислота — 3 г;

вода — 600—750 мл.

Облепиховый спиртованный сок и черничный морс смешать с 66%-ным сахарным сиропом, добавить колер, ванилин и лимонную кислоту для добавления кислотности напитка до 0,4 г/100 мл.





Кипяченую воду добавить в водку с таким расчетом, чтобы напиток получился крепостью не более 25 %. Полученный профильтрованный напиток — желтого цвета с красноватым оттенком, кисло-сладкий, с ароматом облепихи.

Какао-ликер

*Сахарный сироп — 900 г;
водка — 800 мл;
какао-порошок — 100 г;
ваниль;
пастеризованное молоко — 300 мл;
лимонный сок — 2—3 капли;
вода — 4 ст. ложки.*

Какао-порошок, ваниль залить водкой и выдержать в закупоренной бутылки 4—5 дней, часто взбалтывая. Приготовить сироп из воды, сахара, молока, лимонного сока и вылить его в водку, процеженную через тройной слой марли или фильтрованную бумагу. Жидкость налить в бутылку, закупорить и поставить на 14 дней в темное место и периодически взбалтывать содержимое. На 15-й день снова профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и поставить еще на 2 недели. Затем опять профильтровать и разлить в бутылки. Теперь ликер готов к употреблению.

Ликер из натурального кофе

*Сахарный песок — 2,5 стакана;
кофе — 50 г;
лимонный сок — 1 ч. ложка;
коньяк — 600 мл;
вода — 3 стакана.*

Сварить кофе в 1,5 стакана воды. Плотнo закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар в течение суток. Сварить





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сахарный сироп из 2, 5 стакана сахара и 1,5 стакана воды. Добавить в сироп лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Налить ликер в бутылку и выдержать 2—3 недели.

Ликер «Ночь в Венеции»

*Сахарный песок — 1 кг;
кофе — 100 г (кофейный раствор 250 мл);
ваниль — 1 палочка;
водка — 0,5 л;
вода — 750 мл.*

Ванильную палочку оставить на 8 суток в водке. Из 1 кг сахара и 750 мл воды сварить сироп и снять с него накипь. Из свежесжаренного молотого черного кофе сварить крепкий раствор. Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и влить в водку. Ваниль вынуть, ликер хорошенько взболтать, разлить в бутылки и плотно закупорить пробками. Поставить на созревание на 2—3 месяца.

Тминно-кориандровый ликер

*Сахарный песок — 2,5 кг;
водка — 2,1 л;
тмин обыкновенный (плоды) — 100 г;
кориандр посевной (плоды) — 30 г;
апельсиновые корки — 30 г;
лимонная кислота — 0,6 г.*

Приготовить ароматную спиртовую настойку на основе тмина, кориандра и апельсиновой корки, смешать с сахарным песком, добавить лимонную кислоту. Затем оставить бутылку при комнатной температуре до образования кристаллов. По окончании кристаллизации жидкость слить через фильтр в бутылки и хорошо закупорить. Полученный напиток бесцветный, сладкий,





слегка жгучий, аромат тмина с едва уловимым запахом кориандра и апельсина.

Французский ромовый сироп-ликер

*Сахарный песок — 1 стакан;
ром — 0,5 стакана;
вода — 1,5 стакана.*

Сахар с водой варить на сильном огне до образования густого сиропа. На это потребуется 4–7 минут. Снять с огня. Добавить ром.

Тминный ликер

*Сахарный песок — 300 г;
тмин — 2 ст. ложки;
водка — 300 мл;
вода — 750 мл.*

В бутылку насыпать тмин, залить его водкой, плотно закупорить и поставить в темное место на 12 суток. Затем смесь сцедить и смешать с сахарным сиропом, сваренным из 750 мл воды и 300 г сахара. Ликер готов к употреблению.

Золотисто-желтый ликер из шиповника

*Шиповник — 0,5 кг;
водка — 1,5 л;
корица — 1 кусочек;
корка от ½ апельсина;
сахарный сироп — 400 мл.*

Мороженые плоды шиповника и апельсиновую кожуру с корицей настаивать на крепкой водке 15 дней. Затем жидкость





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сцедить, добавить охлажденный сахарный сироп, хорошо перемешать и разлить в бутылки.

Ликер шоколадный

Сахарный сироп — 100 г;

шоколад — 150 г;

водка — ½ л.

Смешать растопленный шоколад и шоколад-порошок с водой, поставить в холодное место и дать стоять в течение недели. Сварить сахарный сироп. Затем смешать полученный сироп с шоколадной настойкой на водке, процедить.

Ликер «Огненный»

Сахарный песок — 1,5 кг;

красная смородина — 2 кг;

водка — 2 л.

Перебрать красную смородину и всыпать в бутылку или банку с сахаром. Через 0,5—2 месяца процедить выделившийся сок, добавить водку и разлить в бутылки.

Яичный ликер

Сахарная пудра — 300 г;

ванилин — 2—3 пакетика порошка;

яичные желтки — 3 шт.;

молоко — 0,5 л;

винный сироп — 100 мл.

Растереть деревянной ложкой яичные желтки, добавить сахарную пудру и продолжать растирать еще полчаса. Влить теплое молоко и хорошо размешать смесь, затем добавить водку и вани-





лин. Процедить ликер через марлю и разлить в бутылки. Ликер готов к употреблению.

Вишневый ароматный ликер

*Сахарный песок — 0,5 кг;
вишня — 1 кг;
гвоздика — 3—4 шт.;
ванилин — 1 пакетик порошка;
корица — 1 кусочек;
мускатный орех — 1 шт.;
вишневые листья — 2—3 шт.;
водка — 750 мл.*

Удалить у спелых вишен плодоножки и косточки, всыпать в бутылки с широким горлом и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, кусочек корицы, мускатный орех, вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить крепкую водку. Через 4—5 недель процедить и залить по бутылкам.

Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть истолченных вишневых косточек.

Ликер из груш или яблок «Нахичевань»

*Сахарный песок — 750 г;
сок — 1 л;
сахарный сироп — 750 г сахара и 3 стакана воды;
водка — 1 л;
вода — 1 л.*

Приготовленные груши или яблоки ароматного сорта обмыть, натереть на крупной терке и положить в бутылку с широким горлом. Залить водкой и выдержать на солнце 4—5 недель. Выделившийся сок процедить, добавить сахарный сироп. Через неделю процедить готовый ликер через фильтрованную бумагу.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ликер из черной смородины

*Сахарный песок — 800 г;
мед цветочный — 200 г;
смородиновая жидкость и водка — 1 л;
листья смородины — 2—3 шт.;
вода — 0,5 л.*

Перебрать ягоды черной смородины, положить в стеклянную банку и залить крепкой водкой. Добавить несколько листьев смородины и выдержать 5—6 недель. Профильтровать жидкость, добавить цветочный мед и сироп, приготовленный из сахара и воды. Полученный ликер процедить.

Ликер «Вишневый аромат»

*Сахарный песок — 400 г;
сухое красное вино — 0,5 л;
ром — 250 мл;
вишневая эссенция — 10 мл.*

К сухому красному натуральному вину добавить ром, ванилин и сахар. Жидкость хорошо взбалтывать до тех пор, пока полностью не растворится сахар. Затем ликер процедить через фильтрованную бумагу или плотную ткань. Ароматизировать ликер вишневой эссенцией, которая придает ликеру особенно приятный вкус.

Ликер из красной смородины

*Сахарный песок — 800 г;
сок из красной смородины — 1 л;
водка — 750 мл;
вода — 2 стакана.*

Промыть смородину и отделить ягоды. Всыпать в бутылку вместе с 4—5 листьями смородины и залить водкой. Закупорить





бутылку и выдержать на солнце 5—6 недель. Выделившийся сок процедить и в него добавить приготовленный густой сахарный сироп (из расчета 800 г сахара на 2 стакана воды).

Ликер профильтровать, разлить по бутылкам и хорошо закупорить.

Прозрачно-красный терновый ликер

Терновка — 1 кг;

водка — 1 л;

сахарный сироп — 400 мл;

гвоздика — 5 шт.;

мускатный орех тертый — ¼ ч. ложки.

Плоды терна очистить, размять. Одновременно размельчить пять косточек из плодов. Затем смесь поместить в бутылку, залить водкой, добавить пряности и настаивать 10—15 дней, закрыв бутылку бродильной пробкой. Смесь процедить, добавить крепкий сахарный сироп, размешать и настаивать сутки, разлить по бутылкам.

Ликер по-чешски из бузины

Сахарный песок — 0,5 кг;

сок бузины — 1 кг;

гвоздика — 3—4 шт.;

водка — 1 л;

ром — 100 мл;

корица — 1 кусочек;

гвоздика — 4 шт.;

лимонная корка — 1 ч. ложка.

Сок из бузины варить с пряностями и сахаром около 15 минут. Затем настаивать сутки, процедить и перемешать с водкой. Хранить в бутылках в холодном и темном месте.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Барбарисовый ликер

*Сахарный сироп — 400 мл;
барбарис — 0,5 кг;
водка — 1 л;
корица — 1 кусочек;
лимонная корка — 1 кусочек;
звездика.*

Барбарис размять, добавить пряности, залить водкой и настаивать в закрытой бутылки 10—14 дней. После чего процедить и залить сахарным сиропом. Приготовленный ликер хорошо размешать и разлить по бутылкам.

Ликер «Махровая вишня»

*Сахарный песок — 250 г;
толченые вишневые косточки — 10 шт.;
ром — 300 мл;
сухое натуральное вино;
белое натуральное вино — 100 мл;
ваниль ½ палочки;
вода — 100 мл.*

В бутылку всыпать толченые вишневые косточки, залить ромом, сухим натуральным вином, белым натуральным вином, сиропом из 100 мл воды и 250 г сахара и положить ваниль. Бутылку, закупоренную резиновой пробкой, поставить в темное место на 6 недель и часто взбалтывать. Затем процедить через фильтрованную бумагу и плотную ткань и разлить в бутылки.



КОНЬЯК

Говорят, что французы подарили миру коньяк, а арманьяк оставили для себя. Они точно не прогадали. Эти спиртные напитки очень похожи, но не идентичны. Именно о различиях коньяка и арманьяка пойдет речь.

Арманьяк — это крепкий алкогольный напиток, производимый из винных спиртов во французской провинции Гасконь. Для его производства используются специальные перегоночные аппараты со слоистыми пластинами нагревания. Выделяют семь вкусовых оттенков арманьяка: перец, чернослив, ваниль, персик, фиалка, липа и лесной орех.

Отличия арманьяка от коньяка:

- разные сорта винограда;
- расхождения в методах дистилляции (арманьяк — однократная или непрерывная дистилляция, коньяк производится методом двойной перегонки);
- крепость (коньяк содержит 40 % спирта, арманьяк — от 40 % до 50 %);
- арманьяк производится из винограда урожая одного года (миллезимный напиток), коньяк — в большинстве случаев из сортов винограда, полученных в разные года (блендированный напиток);
- коньяк и арманьяк выдерживаются в бочках из разных пород дуба, срок выдержки арманьяка больше;
- арманьяк качественнее и дороже коньяка.

Но по вкусовым качествам эти напитки очень сложно отличить, особенно непрофессиональным дегустаторам. Арманьяк имеет более насыщенный вкус, однако понять это могут далеко не все, требуется определенная подготовка вкусовых рецепторов. Поэтому покупать арманьяк есть смысл только тем, кто хорошо разбирается в дорогих коньяках и хочет попробовать что-то новое.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Только в чистом виде, из-за неустойчивости ароматического букета, его не разбавляют и не смешивают с другими напитками. Арманьяк наливают в обычный коньячный бокал и нагревают теплом своих рук. Только немного подогретый арманьяк раскрывает свой ароматически-вкусовой букет. Пьют арманьяк небольшими глотками и ничем не закусывают.

Любителям домашнего алкоголя предлагаем приготовить коньяк из спирта или водки. Рецепт такого коньяка довольно простой, поэтому его воплощение в жизнь не займет у вас много времени. В результате вы получите качественный коньячный напиток с отменным вкусом, которым не стыдно угостить близких людей.

Не так много людей знают, как правильно пробовать и оценивать качественные спиртные напитки. Если вы решили продегустировать коньяк, тогда эта статья будет для вас очень полезной. Сегодня мы разберемся с тем, как происходит дегустация коньяка, а также, из каких фаз и секретов состоит этот процесс.

Первый совет — используйте специальный коньячный бокал (снифтер), не стоит наливать напиток в рюмку, поскольку тогда вы не ощутите истинного запаха коньяка. Также бокал должен быть чистым (его можно протереть) и полностью сухим, в противном случае оценить внешний вид напитка будет очень сложно.

Классическая дегустация коньяка состоит из следующих фаз: «глаз», «нос» и «рот». Как вы поняли, сначала оценивают внешний вид, потом запах и только после этого предлагаемый коньяк пробуют на вкус.

На фазе «глаз» в первую очередь обращают внимание на оттенок коньяка. Цвет будет зависеть от выдержки и наличия либо отсутствия карамели в спирте. Настоящий коньяк может иметь разные оттенки: светло-золотистый, красноватый с бронзовым или медным отливом, темно-янтарный и даже коричневый.

Но лишь по цвету определить возраст коньяка невозможно, поскольку в него могла добавляться карамель. Однако если напиток с маркировкой V.S. или V.S.O.P. (выдержка 2—4 года) имеет очень темный цвет, то можно говорить однозначно — в него до-





бавляли карамель, поскольку за такой короткий срок пребывания в дубовых бочках коньяк не мог сильно потемнеть.

Качественным также можно назвать напиток, который идеально прозрачен, маслянист и имеет живой блеск. Потехи на бокале с хорошим коньяком должны быть ровными и рельефными. На этом визуальная дегустация заканчивается.

Во время следующей фазы оценки напитка, коньячный дегустатор должен использовать возможности своего носа. Некоторые профессионалы визуально вообще не оценивают коньяк, а сразу переходят к анализу его запаха.

Фаза «первый нос» — напиток не взбалтывают, а сразу подносят к носу на расстояние 10—15 см, так пытаются уловить первые летучие вещества, выделяемые коньяком.

«Второй нос» — бокал начинают крутить в руках, а затем несколько раз наклоняют его в разные стороны. После этого напиток преподносят ближе и оценивают весь его букет. Очень хорошо, если коньяк пахнет ванилью, медом, шоколадом, пряностями или кокосовым орехом.

Если дегустируется коньяк с выдержкой более 15 лет, то он должен сочетать в себе запах грибов, сыра, сливочного масла, перезрелых фруктов, миндаля и лесных орехов. При этом должна ощущаться «жирность» его вкуса. Такой аромат носит название «гансио» (рансио), он присущ только элитным выдержанным коньякам и некоторым маркам крепленых вин.

На фазе «третий нос» оценивается совмещение всех ароматов, которые есть в напитке. При этом не стоит подносить нос слишком близко к бокалу, поскольку есть риск обжечь слизистую оболочку. Ожог неопасен, но на некоторое время вы потеряете обоняние и не сможете довести дегустацию до конца. Чтобы снять раздражительность носоглотки от коньячного спирта, достаточно понюхать тыльную сторону своей ладони.

Заключительная фаза дегустации называется «рот». Качественный коньяк несколько секунд держат во рту, втянув также немного воздуха. Так определяют мягкость и изысканность оцениваемого напитка. Чем качественнее коньяк, тем больше длится





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

последвкусие. Не должно ощущаться выраженного вкуса спирта и неприятных ощущений во рту.

Напоследок расскажу о еще одном секрете определения качества коньяка.

После дегустации можно не мыть бокал. В качественном напитке аромат будет сохраняться на протяжении нескольких дней, а иногда и недель.

Вот такой коньяк можно подарить своим близким или пить его самому, поскольку вы уверены в его качестве.

Для того чтобы получить истинное удовольствие от употребления самого благородного в мире спиртного напитка, нужно знать, с чем пьют коньяк его ценители. Здесь важно ощущать не только вкус, но и запах, поэтому к выбору сопутствующих напитков следует относиться с особой серьезностью.

В большинстве случаев следует соблюдать правило трех «С» (Safe, Cognac, Cigare), т.е. вместе с коньяком, кроме кофе и сигар, больше ничего не употреблять. Поэтому правильно будет заметить, что коньяк лучше всего пить с кофе. Причем сначала выпивается чашечка кофе, и только потом переходят к коньяку.

Также в Европе, в отличие от нашей страны, эти напитки не принято смешивать (кофе с коньяком).

Еще есть любители, которые пьют коньяк в качестве аперитива, для этого его следует смешать с мартини и льдом. Если вы приобрели ординарный коньяк, тогда можете употреблять его со сливками, мороженым, молоком, сиропом или чаем.

Также многие привыкли запивать коньяк апельсиновым или лимонным соком.

Это в принципе неплохо, если вы хотите получить эффект, но истинного вкуса напитка вы не почувствуете. Хуже всего запивать коньяк газированными напитками, поскольку это полностью нивелирует аромат и вкусовые качества.

Стоит также заметить, что марочный коньяк вообще не принято запивать. Таким напитком нужно наслаждаться, отпивая его небольшими глотками из специальных стаканов — «снифтеров». Здесь даже пища должна быть соответствующая.





В общем, теперь вы точно знаете, с чем можно пить коньяк, чтобы получить максимальное удовольствие от этого напитка. Запивают только ординарный коньяк, марочный — нет. Об этом следует помнить.

Наверное, все понимают, что хранение коньяка существенно влияет на вкусовые качества самого напитка. Поэтому нужно знать тонкости хранения, тогда коньяк никогда не испортится, а его аромат и вкус будут радовать вас и ваших гостей.

Хранить коньяк рекомендуют в дубовых бочках, тогда с годами он становится старше и ароматнее. Но в домашних условиях такой возможности нет, поэтому большинство людей держат дома только бутылки с коньяком. В этом случае следует помнить, что со временем напиток не становится лучше, поскольку в бутылке он не приобретает положительных качеств.

Бутылка с коньяком должна храниться в стоячем положении, в противном случае напиток будет иметь запах пробки. Также горлышко бутылки можно залить сургучом, это предотвратит разгерметизацию бутылки из-за высыхания пробки.

Открытую емкость с коньяком рекомендовано хранить не более двух-трех месяцев. Конечно, коньяк не скиснет, как вино или пиво, но попавший воздух со временем ухудшит ароматический букет напитка, и пить этот коньяк будет не так приятно. Для более длительного хранения недопитый коньяк лучше перелить в меньшую по объему тару и плотно закрыть крышкой.

Отдельно следует сказать о температуре. Температура хранения коньяка должна составлять 5—15°C. Также необходимо оградить напиток от воздействия прямых солнечных лучей, лучше, чтобы помещение было темным. Это идеальные условия, соблюдая их, можно добиться того, что срок хранения коньяка будет практически неограниченным.

Как видите, в хранении коньяка нет ничего сложного. Нужно только избегать попадания воздуха и прямых солнечных лучей. Даже температурный режим не очень суровый. В общем, у каждого из нас есть возможность сохранить коньяк и наслаждаться его вкусом в течение многих лет.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Коньяк по праву считают одним из самых ценных и уважаемых алкогольных напитков. Но мало кто знает, что употребляя его, можно получить не только удовольствие, но и определенный позитивный эффект для здоровья. Поэтому сегодня мы разберемся с тем, чем полезен коньяк, и как сделать эту пользу максимальной.

В первую очередь, польза коньяка заключается в том, что благодаря наличию в составе биологически активных веществ, он позитивно влияет на весь организм. Коньяк возбуждает аппетит и стимулирует выделение желудочного сока. Этот напиток в некоторых случаях способен даже снять спазм желудка.

Если добавлять несколько капель коньяка в чай, то так можно повысить свой иммунитет и защититься от простуды. Благодаря тому, что в составе коньяка есть дубильные вещества и танин, он помогает быстрому усвоению витамина С. При употреблении этого спиртного напитка расширяются сосуды, а это, в свою очередь, приводит к понижению артериального давления. Также с помощью небольших доз коньяка избавляются от головной боли и даже приступов стенокардии.

Коньяк еще используют для снятия зубной боли. Для этого стоит смочить в коньяке два кусочка ваты, один из них приложить к больному зубу, а другой — возле того уха, где находится зуб. Через короткое время боль должна утихнуть.

Подогретый коньяк очень часто используют в качестве средства от ангины. Теплым напитком полощут горло. Ну а если необходимо сбить температуру, тогда используется теплый коньяк с медом и лимоном. Для лечения бронхита вместе с теплым коньяком пьют молоко.

Еще коньяк считают полезным для улучшения слуха и памяти. Яркий пример такого позитивного воздействия — Уинстон Черчилль. Это знаменитый британский политик в своей жизни любил две вещи — коньяк и сигары. Он умер в возрасте 90 лет при полной памяти и здоровом уме.

Нужно учитывать, что польза коньяка сильно зависит от его качества. Если вы купили суррогат, сделанный из дубовых опилок, тогда от такого позитивного воздействия ждать не приходится.





Поэтому пейте только настоящий и качественный коньяк, лучше переплатить, но быть уверенным в напитке, чем пить непонятно что.

Также не стоит злоупотреблять коньяком. Ученые выяснили, что оптимальная ежедневная доза выпитого коньяка составляет 30 г. Причем пить его нужно без добавок (кофе, тоники, содовая и т.д.). Женщины также должны учитывать, что коньяк является калорийным напитком.

Коньяк противопоказан тем, кто страдает гипотонией, диабетом и желчекаменной болезнью. Всем остальным он будет полезен в умеренных дозах. Так вы сможете не только поднять настроение, но и немного позаботиться о своем здоровье.

Коньяк «Домашний»

*Водки или спирта, разбавленного до 40° — 3 л;
дубовой коры (необязательный, но очень желательный компонент) — 5 столовых ложек;
гвоздики — 5 столовых ложек;
жженного (плавленого) сахара — 2 ч. ложки;
измельченного мускатного креха — 0,5 ч. ложки;
ванилин — по вкусу.*

В данном рецепте лучше всего использовать винный спирт, но достать его очень тяжело, поэтому большинство домашних виноделов обходятся обычным этиловым спиртом или качественной водкой.

Если планируете готовить домашний коньяк на основе самогона, то сначала его необходимо очистить, иначе впоследствии сивушные масла и другие примеси предадут вашему коньяку неприятный привкус.

Сначала спирт наливают в стеклянную банку. Для этих целей можно использовать чистый деревянный бочонок, но у большинства из нас такой емкости нет, поэтому обойдемся обычной стеклянной трехлитровой банкой.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Далее нагревают сахар до коричневого цвета и добавляют его в банку со спиртом. Именно благодаря сахару напиток будет по цвету напоминать настоящий коньяк. Затем кладут все остальные ингредиенты: дубовую кору (для получения естественного запаха), гвоздику, мускатный орех и ванилин. Если вам не нравится запах любого из этих компонентов, то из рецепта его можно исключить.

Полученную коньячную смесь тщательно перемешивают лопаткой или деревянной ложкой, закрывают крышкой и минимум на один месяц ставят в холодное темное место. Чем дольше будет настаиваться наш коньяк, тем лучше будет его вкус.

На заключительном этапе напиток фильтруют (процеживают через марлю) и разливают по бутылкам. Теперь можно продегустировать коньяк, приготовленный собственноручно. Понятно, что он лишь отдаленно будет напоминать настоящий, мы ведь не придерживались традиционной технологии, а лишь использовали подручные средства. Вкус напоминает легкий бренди, его приятно пить с друзьями по вечерам.

Преимущество этого рецепта коньяка из спирта в том, что для его приготовления используются дешевые и доступные ингредиенты, которые есть в каждом магазине. Сам процесс не занимает много времени, что тоже очень важно. Единственный недостаток — длительное время выдержки (примерно месяц), но без этого никак не обойтись.

Коньячный напиток на основе кофе

Молотого кофе — 175 г;

чистой холодной воды — 0,5 л;

спирта — 1 л;

сахарный сироп — 500 г сахара и 150 мл воды.

Заливаем кофе водой и настаиваем сутки. Получившийся настой смешиваем со спиртом и на 3 недели ставим в теплое темное место. Затем процеживаем через несколько слоев марли, доба-





валяем сахарный сироп, даем потясть еще 2—3 дня. После этого фильтруем, разливаем по бутылкам, закупориваем.

Коньяк «Гостевой»

*Водки или самогона — 3 л;
сахара — 3 ст. ложки;
гвоздики — 14 бутончиков;
растворимого кофе — 3 ст. ложки;
корицы — 1 ч. ложка;
ванильного сахара — 2 пачки.*

Смешиваем все твердые ингредиенты и заливаем небольшим количеством холодной воды так, чтобы сахар растворился и уже потом долить водку. Ставим в темное помещение на 2 недели, фильтруем и разливаем по бутылкам.

Коньяк «Нежность»

*Самогона — 3 л;
свежего молока — 1 стакан;
кофе — 3 ст. ложки;
сахара — 5 ст. ложек;
мускатного креха — щепотка;
гвоздики — 7 бутончиков;
душистого перца — 7 горошек;
ванилин — на кончике ножа.*

Растворяем кофе в небольшом количестве теплой воды. Даем остыть. Соединяем кофейный раствор с очищенным самогоном. Добавляем остальные ингредиенты, перемешиваем и ставим в темное помещение при комнатной температуре.

Первые 3 дня тщательно перемешиваем, после оставляем без внимания 15 дней. Потом процеживаем и разливаем по бутылкам.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Коньяк «На здоровье»

*Водки или самогона — 1 л;
шиповника — 35 ягодок;
черного перца — 5—6 горошинок;
сахара — 3 ст. ложки;
зверобоя — 5—6 литочков;
коры дуба — 2 ст. ложки;
заварки черного чая — 0,5 ст. ложки.*

Все смешиваем, заливаем в сосуд и ставим в прохладное темное помещение на 45 дней. Фильтруем и разливаем по бутылкам.

Коньяк «Праздничный»

*Водки или самогона — 1 л;
гвоздики — 1 бутончик;
цветов зверобоя — 1 ст. ложка;
м'яти — 2—3 листочка;
черного чая и растворимого кофе — по неполной ч. ложке.*

Все компоненты смешать и настаивать 2—3 дня. Процедить через марлю — напиток готов.

Коньяк «Любимый»

*Виноградного сока — 3 л;
пива — 3 л;
сахара — 1 кг;
водки — 0,5 л;
дрожей — 100 г;
растворимого кофе — половина банки.*

Все перемешать, влить в подходящий по размеру сосуд. На 1 месяц ставим в прохладное темное помещение. Потом, процедив, разольем по коньячным бутылкам и тщательно укупорим.





Коньяк «Добрый вечер»

*Водки — 1 л или хорошего спирта
(разбавив чистой родниковой водой);
ягод шиповника — 1 стакан;
ванилин;
гвоздики — 1 бутончик;
сахара — 2 ст. ложки.*

Перемешать все и поставить на 4 недели в темное прохладное место. Затем фильтруем и разливаем по бутылкам.

Коньяк «Наша марка»

*Самогона — 3 л;
перегородок грецких орехов — 0,5 стакана;
черной чайной заварки — 1 ст. ложка;
гвоздики — 7 бутонов;
тмина — 1 ст. ложка;
ванильного сахара — 1 ст. ложка;
маргонцовку и лимонную кислоту —
на кончике ножа.*

Все компоненты тщательно перемешать, поставить на неделю в темное место при комнатной температуре. Затем процедить и разлить по бутылкам.

Коньяк «Шиповниковый»

*Спирта (95 °) — 600 г;
кипяченой холодной воды — 400 г;
ягод шиповника (измельчить) — 1 стакан;
сахара — 2 ст. ложки.*

Получившуюся коньячную настойку следует настаивать 21 день.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Коньяк «Домашний, сложный»

*Самогона — 3 л;
апельсина — 1 сухая корка;
лавровый лист — 1 шт.;
сахара — 1 ст. ложка;
сухого чая — 1 ст. ложка;
корицы — 1 ст. ложка;
черного перца — 10 горошин;
гвоздики — 2 шт.;
ванилин — на кончике ножа.*

Все соединить, тщательно перемешать, поставить на 5 дней в темное место при комнатной температуре, жидкость не тревожить, что бы все эфирные масла выпали в осадок, крепость должна быть 45 градусов, осторожно слить с осадка и процедить через 2 слоя марли.

Коньяк «Домашний из водки»

*Водки — 3 л;
корки апельсина — 1 шт.;
лавровый лист — 1 лист;
сахара — 1 ст. ложка;
сухого чая — 1 ст. ложка;
корицы — 1 ст. ложка;
черного перца — 10 горошин;
гвоздики — 2 шт.;
ванилин — на кончике ножа.*

Смешать все ингредиенты, тщательно перемешать в 3-х литровой банке и поставить настаиваться на 5 дней в темное место при комнатной температуре.

Ни в коем случае не взбалтывать банку, чтобы все эфирные масла выпали в осадок. Осторожно слить, оставляя осадок, и процедить через 2-слойную марлю.





Коньяк из пива, сока и растворимого кофе

Пиво — 6 бутылок;

виноградного сока — 3 л;

сахара — 1 кг;

водка — 1 бутылка или 250 г спирта;

дрожжи — 100 г;

растворимый кофе — половина банки.

Смешайте пиво, виноградный сок, сахар, водку или спирт, дрожжи, растворимый кофе, после этого содержимое емкости, в которой находятся все перечисленные компоненты, следует выдержать 20—30 дней и на этом домашнее приготвление коньяка можно считать завершенным.

Коньяк «Домашний, другой»

Водки (спирта) — 1 л;

сахара — 3 ст. ложки;

шиповника — 30 ягод;

черного перца — 5 горошин;

зверобоя — 1 небольшая веточка;

дубовой коры — 50 г;

сухого чая — 1 ч. ложка.

Все смешать и настаивать 40 дней.

Коньяк из молотого кофе

Молотого кофе — 170 г;

воды — 500 мл;

спирта — 1 л;

сироп (сахар — 500 г, вода — 150 мл).

Кофе, настоящий в течение суток, смешать с водкой, плотно закупорить и настаивать в теплом месте в течение 20 дней, затем





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

смесь процедить, добавить сахарный сироп, размешать и дать отстояться 2—3 дня, после чего домашний коньяк отфильтровать и разлить по бутылкам.

Коньяк «Мажорный»

*Водки — 3 л;
перегородок грецкого ореха — 13 шт.;
сухие цитрусовые корочки — 13 шт.;
перца — 2 горошины;
лавровых листа — 2 шт.;
коры дуба — 2 ст. ложки;
по щепотке чая высших сортов;
зверобоя, мяты и эстрагона, ванилин — на кончике ножа.*

Перегородки грецких орехов сложить в большую эмалированную посуду, залить водкой и вынести в темное место на 3 дня; затем домашний коньяк процедить, добавить другие ингредиенты и вынести в темное место на 10 суток, после этого коньяк процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Коньяк «От тещи»

*Водки — 3 л;
чая высших сортов — 1 ст. ложка;
сахара — 3 ст. ложки;
лавровых листов — 6 шт.;
душистого и черного перца — 6 горошин;
острого стручкового перца — 1 кусочек;
мяты или мяты — 1 ст. ложка;
ванилин — на кончике ножа.*

В большой эмалированной кастрюле смешать все ингредиенты и вынести в темное место на 10 суток, затем домашний коньяк процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить.





Коньяк «Юбилейный»

*Водки (самогона) — 3 л;
растворимого кофе — 3 ст. ложки;
сахара — 3 ст. ложки;
гвоздики — 15 штук;
молотой корицы — 1 ч. ложка;
ванильного сахара — 3 пачки.*

Все сыпучие компоненты всыпать в банку, залить небольшим количеством водки и взболтать, чтобы сахар полностью растворился, долить оставшуюся водку и настаивать в темном месте.

Коньячный напиток

*Спирт — 0,5 л;
воды — 1 л;
сахара — 8—10 ст. ложек;
чая — 8—10 ч. ложек;
лимонной кислоты — 2 ч. ложки;
ванилина — 1/4 ч. ложки;
гвоздики — 1 бутон.*

Все кипятить 5—7 мин., смешать, охладить.

Коньяк из самогона

*Сахара — 5 кг;
спиртовых дрожжей — 0,5 пачки;
вода — 25 литров.*

Заливаем воду. Засыпаем сахар, перемешиваем до растворения. Минут через 15 засыпаем дрожжи, предварительно размяв их.

Через 30 минут, когда дрожжи разбухли, опять перемешиваем, закрываем флягу на 7 дней.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Коньяк из зеленых грецких орехов (старинный рецепт)

Зеленых грецких орехов, которые еще не имеют перепонки и легко режутся ножом — 400 г (25 штук);

водки — 1 л;

сахара — 400 г;

косточки из персика — 10 ядрышек;

или 20 ядрышек из вишневых косточек;

гвоздики — 2—3 шт.;

корица — на кончике ножа.

Орехи разрезать на 4 части, сложить в банку и залить водкой. Банку закрыть капроновой крышкой, будущий коньяк настаивать месяц на солнце. Через месяц его процедить, к процеженной водке добавить сахар, персиковые или вишневые ядрышки и пряности — гвоздику и корицу. Все хорошо перемешать и настаивать еще неделю на солнце. Коньяк каждый день взбалтывать, чтобы полностью растворился сахар. Затем все процедить и разлить по бутылкам.

ПИВО

Известно, что еще древние египтяне обладали искусством приготовления ячменного солода, приписывая изобретение хмельных напитков богу Озирису. В результате раскопок в Тель-эль-Амарне, древнейшей столице Египта, британские археологи обнаружили остатки пивоварни, принадлежащей храму, построенному знаменитой Нефертити (конец XV — начало XIV века до н.э.); а на одном из настенных панно — изображение самой царицы, разливающей пиво через ситечко. Пиво, наряду с хлебом и луком, входило в основной набор продуктов древних египтян. Дневная норма строителей пирамид состояла из 3-х хлебов, 3-х жбанов пива и нескольких пучков чеснока и лука.

Также пиво было хорошо известно и в другой древнейшей цивилизации Востока — Шумере (в Месопотамии, точнее, в южной части Междуречья). Так, немецкий археолог Е. Хубер нашел клинопись III тысячелетия до н.э. с рецептами не менее 15-ти сортов пива, которые ему удалось изготовить.

Пиво известно также древним народам Индии, Африки, Китая. В Древней Греции, богатой различными винами, пиво презирали. Оно считалось напитком бедняков. Тем не менее знаменитый врач Гиппократ (ок. 460—377 гг. до н.э.) посвятил пиву специальную книгу.

Также пиво было хорошо известно в доколумбовой Америке, где издавна выращивали маис (кукурузу).

Основными компонентами для приготовления пива в древности были зерно и солод. Обычно их смешивали в равных пропорциях, заливали на сутки водой, потом дважды растирали до образования теста. Тесто заливали кипятком с добавлением холодной воды — это получалась закваска. Через сутки, полученную таким образом жидкость кипятили и остужали с добавлением закваски — получалось сусло. В остывшее сусло добавляли сухой размолотый солод и оставляли бродить. После брожения, когда





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

сусло покрывалось массой больших пузырьков, проводилась его очистка через травяные сита. Полученное таким образом пиво из сорго могло храниться 24 часа, из кукурузы — 15 часов.

Таким образом, к эпохе Великого переселения народов на территории Римской империи в IV—VII вв. н.э. пиво варили из солода, с применением хлебных злаков, с применением закисшего теста. Для ароматизации добавляли дубовую кору, листья деревьев, травы, пряности и коренья, мед. И только в конце Великого переселения народов в пивоварении начал употребляться хмель.

Хмель — вьющееся многолетнее растение, достигающее 5—8 метров в длину, относящееся к семейству коноплевых. Для пивоварения культивируются только растения с женскими цветками — хмелевыми шишками. Из хмелевых шишек получают лупулин — ароматическое вещество, придающее пиву своеобразную горечь, благодаря эфирному хмелевому маслу. Вопреки распространенному мнению, хмель не усиливает «хмельные» качества пива, а придает ему приятный горький вкус и способствует сохранности пива, т.е. увеличению его стойкости. Хмель был известен среди культурных растений Киевской Руси. Он упоминается в летописи о договоре князя Владимира с болгарями в 985 году: «Тогда не будет между нами мира, когда камень станет плавать, а хмель — тонуть».

С применением хмеля увеличилась стойкость пива, его срок хранения. Пиво стало возможным перевозить, и оно постепенно стало предметом оживленной торговли.

Несколько позднее в пивоварении стали применяться дрожжи (дрожжи относятся к классу сумчатых грибов). Они используются в процессе брожения, вызывают брожение.

Таким образом, в результате исторического развития в современном пивоварении используются следующие компоненты: вода, солод, хмель и дрожжи. И не случайно вода в этом перечне стоит на первом месте. Строительство пивоварен всегда начиналось с поиска источников воды безупречного состава, наиболее пригодной для пивоварения. Вода для пива должна быть мягкой. Это означает, что содержание солей Са, Mg и солей тяжелых эле-





ментов не должно превышать определенного показателя (рН — 5,5 или 5,6). Мягкость воды играет важнейшую роль в процессе затирания. Жесткую воду умягчают.

Следующим компонентом является солод. Прежде чем зерно (чаще всего ячмень) может начать бродить, его надо превратить в солод. Такое превращение делает содержащийся в зерне крахмал растворимым — это первый шаг на пути к высвобождению подверженных брожению сахаров. Ячмень или пшеницу сначала вымачивают в воде и дают зернам частично прорасти. Процесс прорастания останавливают путем прожаривания зерна в специальной печи над горячим воздухом. Солоду (и следовательно, пиву) можно придать разные свойства, просушивая его разными способами: бледный солод, светлый, темный, карамельный и т.п. Некоторые сорта пива варят из 2-х и более видов солода.

У хмеля в пиве двойная функция — увеличение стойкости (т.е. сроков его хранения) и придание ему хмелевой горечи и пряного аромата. Хмель задается в сусло в процессе кипячения. Чем раньше задать хмель при кипячении, тем более горьким станет пиво. Чем позднее добавить хмель, тем лучше сохранится его аромат, что очень ценится потребителями. Поэтому, чтобы наиболее удачно совместить оба процесса, хмель обычно задают в три приема.

Дрожжи в пивоварении играют немаловажную роль — они вызывают брожение. На каждом пивоваренном предприятии есть свой цех по выращиванию чистой культуры дрожжей. Западные пивоваренные фирмы не жалеют денег на исследовательские работы по улучшению дрожжевых грибков, и результаты этих исследований являются коммерческой тайной фирмы.

От чего зависят вкусовые качества разливного пива

Вкус разливного пива зависит от многих факторов. Главные из них (если не брать в расчет привычку некоторых «нечистых на руку» барменов разбавлять напиток) это соблюдение температурного режима и условий хранения пива в кегах (это 20, 30 или 50-литровый бочонок из пищевой нержавеющей стали со специальным фитингом для подачи CO_2 и забора пива), правильные





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры ·

условия эксплуатации разливного оборудования и правильная концентрация в пиве углекислого газа.

Для сохранения вкуса пива важно, чтобы температура напитка, продаваемого «на разлив», была постоянной и поддерживалась в диапазоне 3—5 °С. Как показывает практика, это достигается только правильной эксплуатацией разливного оборудования. Так, например, охладитель вместе с кегой должен находиться в отдельном помещении. Отмечу, что охладить пиво полдела, необходимо его при такой же температуре доставить к разливной колонне. Поэтому пивопровод надо размещать в специальном изоляционном «питоне» вместе с трубкой с холодной водой, которая не даст пиву нагреться после выхода из охладителя. Только в этом случае пиво в каждом бокале будет иметь одинаковую температуру.

Также на общий вкус конкретного сорта пива влияет уровень концентрации углекислого газа. Например, если его недостаточно, пиво будет «вялым», негазированным и невкусным, похожим на воду. Если же, наоборот, пиво будет «перегазировано», то вкус его будет резким и жестким, вы не сможете насладиться его вкусовыми качествами в полном объеме. Помимо вкуса, углекислый газ наделяет разливное пиво и «шапкой» белой пены, которая, в свою очередь, может подсказать потребителю, напиток какого качества он пьет. Например, если в вашем бокале с пивом пена держится не менее 3 минут, можете не сомневаться: вы пьете свежее пиво хорошего качества. Если же пена состоит из крупных ячеек и быстро опадает, то это значит, что пиво или «старое», или некачественное. Кстати, о чистоте бокала и высоком качестве напитка свидетельствуют и так называемые «пенные кружева», остающиеся на внутренней поверхности бокала после того, как пиво выпито сколько глотков вы сделали, столько отметок пены должно остаться на внутренней поверхности бокала.

Что нужно знать о пиве

Пиво самодостаточно. К нему можно приложить все что угодно: наиболее подходящую тару или бокалы, идеально подобран-





ную еду, атмосферу классической русской или немецкой пивной или даже паба в британском колониальном стиле. Но от него можно также и отнять все что угодно — и все равно оно останется самим собой.

Лагеры

Главное пиво мира — светлый лагер, который больше всего пьется из бутылок и проливается в барах.

Лагеру противостоит эль — второй главный мировой вид пива. Вся разница — в дрожжах. Лагер — светлое, легкое и сухое пиво в немецко-чешском стиле — был придуман в Богемии в 1842 году.

Когда изобрели эль, не знает никто. Это самый древний способ производства пива — хмель, солод, вода, дикие дрожжи.

Пиво, как известно, бродит. «Низовое брожение» — это лагер в немецко-чешском ключе, типичный для Европы и общепринятый во всем остальном мире.

Его производство — высокотехнологичный процесс: пиво бродит долго, с охлаждением, контролем температуры. «Верховым брожением» называют процесс, при котором шапка дрожжей просто плавает на поверхности сбраживаемого при комнатной температуре пива. Это более архаичный способ — именно так сбраживают эли.

Многих удивляет, что в пабах подают пиво комнатной температуры. Это не причуда: пиво, сброженное в тепле, все красоты своего вкуса и аромата раскроет именно в неохлажденном виде. Лагеры же всегда пьют охлажденными.

Лагеров бесчисленное количество. Лет пять назад были модны американские лагеры, которых имеется разновидности три-четыре. Но теперь эта мода прошла. Все вернулись к пилснерам — то есть лагерам с упором на хмель.

Чехи справедливо считают, что настоящий пилснер может быть произведен только в чешском городе Пльзень, в котором, по их мнению, растет лучший хмель в мире. Однако завистливые пивовары из других регионов уже в XIX веке считали по-другому,





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

и появились немецкий пилснер и даже американский. Сейчас чешский пилснер варят даже в Калуге и продают в московских ресторанах.

Немецкие лагеры многообразны, перечислять их бессмысленно. На «Октоберфест» немцы варят сезонное пиво — мюнхенские и баварские темные сорта, в том числе подкопченное Aecht Schlenkerla Rauchbier. Но это все частности. Главные мировые лагеры — это Foster's, Carlsberg, Beck's, Corona, Stella Artois, Kronenbourg, Heineken, которые производятся в разных уголках планеты без привязки к одной стране.

Темное и светлое пиво

К борьбе добра и зла темное и светлое пиво отношения не имеют, все дело в их главном компоненте — солоде.

Цвет пива определяется степенью обжаренности солода и количеством темного солода, используемого при варке.

Наиболее распространенные виды: карамельный, шоколадный, жженный. Темным может быть как эль, так и лагер.

Примерно та же история с популярной одно время дискуссией о пиве «фильтрованном» и «нефильтрованном» — таким или другим может быть абсолютно любое.

Более того, пшеничное пиво может быть и темным, и фильтрованным, например пиво от известного баварского производителя Maisel's Weisse, которое можно купить в большинстве супермаркетов.

Пшеничные лагеры

Пиво, которое делают из хмеля и солода, обычно бывает с упором либо на хмель, либо на солод.

Но иногда случается, что солод заменяется каким-то другим зерном — пшеницей, рожью или даже рисом, который кладут в пиво в Китае, а также на крупных пивоварнях для удешевления процесса.

Пшеничное активно варят в Баварии, должно быть, от излишков зерна.





Бельгийское пиво с добавлением цедры померанца сделало популярными пшеничные лагеры по всему миру — в том числе и на Клинском пивзаводе. Кстати, бельгийское пиво — самое странное в мире. В него кладут вишню, малину, другие овощи и фрукты.

Эли

Все британское и ирландское пиво — это эль. Привычная для нас разница между темным и светлым пивом у англичан сильно размыва и градация пива по цвету очень условна.

Начнем со светлых видов. Bitter — популярный светлый эль золотистого цвета.

Подается в 80 % пабов Англии. Pale Ale- пиво янтарного или медного цвета, варится из светлого высушенного солода. Светлый и крепкий эль утоляет жажду на жаре. Очень похож на Bitter.

Затем идут не совсем светлые, а скорее, красно-коричневые по цвету и полутемные по общемировой классификации. Brown Ale — коричнево-красного цвета, приправлен поджаренным и карамельным солодами. Cask Ale — бочковой фильтрованный эль, созревает в дубовых бочках. Совсем на грани с темным стоит Irish Red Ale — практически красного цвета, насыщенный, сладковатый и маслянистый.

Далее следуют погранично темные эли. English Strong Ale, который в провинции часто маркируют как Old Ale, имеет коричневый цвет и сладковато-горький вкус. Может также фигурировать как Dark Ale.

Scotch Ale имеет темный цвет, солодовый вкус с маслянисто-ореховым оттенком и нередко легкий торфяной аромат, как в односолодовых виски.

Ассоциация с виски не случайна. Все знают, что их делают из солода, но немногие задумываются над тем, что прежде, чем перегнать солод в спирт, его нужно сбродить в некое подобие пива — так вот, шотландский эль более всего похож на солодовую брагу, из которой делают виски.

И, наконец, совсем темные сорта. Откровенно темные эли часто называют стаутами. Главный темный эль — porter — впервые





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

был сварен в Лондоне в 1730 году пивоваром по фамилии Харвуд для носильщиков и промышленного пролетариата, а настоящий стаут был придуман Артуром Гиннесом только в 1759 году. Традиционно стауты бывают сухими (в Ирландии) и сладкими — в Англии. Самый популярный стаут Guinness можно найти в любом баре.

Наконец, даже среди оригинального британского пива есть сорта и форматы, которые выпадают из общепринятого ряда: как Barley Wine, гибрид вина и пива из ячменя, или Oatmeal Stout — его варят с овсянкой. Ячменное вино, как и обычное, может выдерживаться в дубе, отчего приобретает нехарактерный для пива танинный привкус и богатый аромат.

Русское пиво

Типично русского пивоварения уже не существует лет двести. И вообще русского пива как бы и нет — почти вся дореволюционная пивоваренная промышленность была построена немцами и чехами. Перед революцией существовало порядка 20 заводов в разных городах, в названия которых входило слово «Бавария», и порядка 15 — со словом «Богемия». Так что в том, что сейчас рынок контролируют несколько транснациональных корпораций, нет ничего удивительного.

ВАРИМ ПИВО САМИ

Баварское темное пиво

Кисло-сладкий хлеб — 1,6 кг;
ржаной солод — 300 г;
соль — ¼ ч. ложки;
перец — небольшое количество;
дрожжи — 50 г;
сахар — 400 г;
хмель — 600 г.





Нарезаем хлеб небольшими кусочками, сушим.

Готовые сухарики смешиваем в большой кастрюле с ржаным солодом, добавляем соль и перец, сахар.

Дрожжи разводим в стакане теплой воды, добавляем туда же. Обдаем хмель кипятком — и тоже в кастрюлю.

В смесь вливаем кипяченую воду — до тех пор, пока не получится консистенция сметаны.

Накрываем кастрюлю салфеткой и ставим на ночь в тепло.

Утром достаем кастрюлю, добавляем туда еще 9 литров кипяченой воды и 200 г сахара — и перемешиваем.

Выдерживаем смесь 2 дня.

После этого охлаждаем и сливаем жидкость в керамическую посуду.

К гуще, оставшейся в кастрюле после слива, добавляем 1,8 литра крутого кипятка.

Остужаем, сливаем жидкость в ту же керамическую посуду. Полученную жидкость смешиваем и кипятим в эмалированной посуде.

Далее снимаем с нее пену и процеживаем.

Готовый напиток разливаем в бутылки (лучше всего в бутылки от шампанского).

Закупориваем ошпаренными пробками.

Закрепляем тонкой проволокой, заливаем сургучом или воском.

Перед употреблением выдерживаем в холоде 15 дней.

Домашнее пиво

Солод ячменный — 1,2 кг;

солод ржаной — 1,2 кг;

мука ржаная — 2,4 кг;

мука гречневая — 800 г;

дрожжи свежие сухие — 200 г.

Первый этап. Смешиваем ржаной и ячменный солод с ржаной мукой. Заливаем смесь кипятком (3 литра) до получения конси-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

стенции густого теста. Выкладываем массу в форму для выпечки и запекаем до образования румяной корочки.

Далее выпечку помещаем в большую кастрюлю емкостью 25 литров, заливаем до верха холодной водой и оставляем.

Второй этап. Берем гречневую муку, смешиваем ее со свежими сухими дрожжами, добавляем воду — должно получиться тугое тесто.

Выдерживаем пару часов — за это время тесто поднимется.

Третий этап. Настоявшуюся на солоде жидкость сливаем через сито, туда же кладем тесто.

Оставляем бродить полученную смесь на 4—6 часов.

Когда дрожжи всплывут, тщательно перемешиваем и разливаем по бутылкам (вместе с дрожжами).

Укупоривать нужно распаренными пробками.

Хранить бутылки лучше всего в песке, в погребе.

Срок хранения — до нескольких недель.

Двухдневное пиво

Ячменный солод — 1 кг;

мед (или патока) — 200 г;

хмель — 100 г;

дрожжи — 50 г;

вода — 6 литров;

соль — 1 ч. ложка.

Смешиваем ячменный солод с водой, ставим на ночь в тепло. Утром добавляем в смесь соль, доводим до кипения и варим на слабом огне 2 часа, регулярно помешивая.

По истечении двух часов добавляем хмель и варим еще 20 минут. Полученную смесь процеживаем, остужаем, добавляем дрожжи, мед (можно вместо меда патоку) и оставляем до вечера.

После этого напиток снова процеживаем, разливаем по бутылкам, закупориваем и ставим в холод. Пить пиво можно уже на следующий день.





Мятное пиво

*Мята — 3 горсти;
вода — 3 л;
сахар — 3 стакана;
дрожжи — 50 г;
ванильных сахар — 1 пакетик;
корочка хлеба.*

Заливаем мяту кипящей водой в кастрюле, плотно закрываем крышкой и выдерживаем 1 час. После этого сливаем воду через сито, кладем сахар и корочку хлеба, обмазанную дрожжами, растертыми с сахаром.

Ставим смесь в теплое место — чтобы забродила. При появлении пены добавляем ванильный сахар, плотно закупориваем и ставим в холод.

Бархатное пиво

*Ржаной солод — 2 кг;
пшеничный солод — 1,2 кг;
дрожжи — 100 г;
ржаной хлеб — 4,8 кг;
корица;
патока — 1 кг;
липовый мед — 200 г;
изюм — 600 г;
хмель — 140 г;
вода.*

Ржаной хлеб сушим и толчем, смешиваем с солодом и дрожжами, разведенными в теплой воде.

Кладем корицу (чуть-чуть), патоку, мед, изюм.

Ошпариваем кипятком хмель и добавляем туда же.

После этого заливаем смесь теплой кипяченой водой до консистенции каши и оставляем бродить на 6 часов.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Далее: доливаем еще 26 литров кипяченой воды, плотно закрываем чан и оставляем в тепле на сутки.

Настоявшуюся жидкость сливаем через сито, доливаем в гущу еще 6 литров кипяченой воды и заново оставляем для брожения в тепле на 5—6 часов.

После этого жидкость еще раз сливаем.

Полученный от двух сливов напиток разливаем по бутылкам, закупориваем и ставим в темное прохладное место на 12 суток.

Можжевеловое пиво

Ягоды можжевельника — 300 г;

вода — 3 л;

мед — 300 г;

дрожжи — 30 г.

Заливаем водой ягоды можжевельника, варим их полчаса.

Затем процеживаем жидкость и охлаждаем до комнатной температуры.

Добавляем мед и дрожжи, все смешиваем и оставляем на 12 часов.

После этого разливаем по бутылкам, закупориваем и ставим в холод на 3—5 дней.

Простое пиво

Хмель — 45 г;

вода — 10 л;

патока — 1 кг;

дрожжи — 260 мл;

пшеничная мука.

Варим хмель в 10 литрах воды, после чего сливаем жидкость через сито. Добавляем патоку. Доводим полученную смесь до кипения, после чего остужаем.





Ставим жидкое тесто (как для пирогов) из 260 мл дрожжей и пшеничной муки. Когда тесто поднимется, добавляем в него охлажденный отвар, смешиваем до однородной консистенции. Закрываем полученную смесь плотной крышкой и выдерживаем 6 часов в тепле. Далее ставим емкость в прохладу на 3 дня. Готовое пиво разливаем по бутылкам, закупориваем и закрепляем пробки воском или сургучом.

Русское пиво

*Мед — 4 кг;
вода — 20 л;
хмель — 50 г;
дрожжи — 100 г.*

Разводим мед в 2 литрах воды, добавляем туда же хмель и кипятим раствор в течение часа. Процеживаем полученное сусло, добавляем в жидкость дрожжи. Оставляем в кастрюле с открытым отверстием (лучше — в бродильном чане) для брожения при комнатной температуре. После чего закупориваем отверстие и помещаем кастрюлю в прохладу. Через 2—3 дня разливаем по бутылкам, закупориваем и убираем в прохладное место.

Столовое пиво

*Хмель — 100 г;
кишмиш — 50 г;
сахар — 2,4 кг;
вино — 50 мл;
дрожжи — 2 ст. ложки;
солод — 3 кг.*

Смешиваем хмель, сахар (2,4 кг), кишмиш и вино. Разводим все это в вине, доводим до кипения и варим 30 минут. После этого процеживаем жидкость и добавляем 3 кг солода. Добавляем еще





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

13 литров воды, снова доводим до кипения. После этого процеживаем, добавляем дрожжи и оставляем на 8 дней для брожения. Потом разливаем по бутылкам и закупориваем.

Домашнее скороспелое пиво

Ржаной или ячменный солод — 1 кг;

ржаная мука — 1 кг;

хмель — 100 г;

вода — 8—10 л;

дрожжи — 50 г;

мед (или патока) — 400 г.

Растираем хмель с ржаной мукой и смешиваем с солодом. Заранее готовим мешочек из белой ткани в форме конуса — чтобы в нем поместилась эта смесь. Мешочек подвешиваем над кастрюлей и наливаем в него кипяток, чтобы сусло из него стекало тонкой струей в кастрюлю (процесс должен занять около получаса). Полученный раствор остужаем до 30—40 °С, добавляем мед или патоку, дрожжи и оставляем бродить.

Когда напиток выбродит, процеживаем его, разливаем в бутылки, закупориваем и ставим в холод на 3—5 дней для дображивания.

Темное пиво

Сухари сладкого хлеба — 800 г;

ржаной солод — 40 г;

сахар — 200 г;

сухой хмель — 200 г;

черный перец — 5 зерен.

Смешиваем в кастрюле сухари, ржаной солод и 100 г сахара. Ошпариваем хмель, добавляем измельченный черный перец и кладем туда же. Немного подсаживаем. Разводим дрожжи в ста-





кане теплой воды и выливаем в кастрюлю. Все перемешиваем, постепенно доливаем еще кипяченую воду и доводим смесь до консистенции каши. Накрываем кастрюлю тканью и ставим в тепло на сутки.

Через сутки вливаем в кастрюлю еще 4,2 литра кипяченой воды. Разводим в стакане кипятка оставшийся сахар и добавляем туда же. Перемешиваем смесь, плотно накрываем крышкой и ставим в горячую печь на двое суток.

Вынимаем кастрюлю из печи, остужаем, процеживаем жидкость в отдельную посуду. К оставшейся гуще добавляем пару литров кипятка. Выдерживаем 1 час и сливаем к первому отвару. Полученное сусло хорошо перемешиваем и кипятим. Снимаем пену, процеживаем отвар через холщовую ткань, закупориваем, закрепляем пробки проволокой и ставим в прохладу. Пиво можно пить через 2 недели.

Хмелевое пиво

Хмель — 30 г;
сахар — 4 стакана;
дрожжи — 50 г;
ржаной солод — 1 кг;
вода — 9 л.

В воде разводим сахар, добавляем солод, хмель и варим 1 час. Сливаем жидкость через сито, остужаем и добавляем дрожжи. Оставляем бродить в теплом месте. Через 3 дня снова процеживаем и разливаем по бутылкам. Выдерживаем перед употреблением 1 неделю.



АБСЕНТ

Если вам надоели традиционные алкогольные напитки (пиво, водка, вино), то можно побаловать себя нетрадиционным спиртным, например, абсентом. Вы вполне можете приготовить абсент в домашних условиях. Все ингредиенты для этого напитка легко приобрести в магазине и аптеке. Причем домашний абсент может получиться даже лучшим, чем магазинный, почему так происходит, вы узнаете в этой статье.

Все дело в том, что домашний абсент мы не будем очищать от туйона (наркотического вещества), поэтому полученный напиток будет иметь такой же вкус, как и в XIX веке, еще до того, как «зеленую фею» запретили к употреблению.

Для приготовления абсента в домашних условиях нам понадобится: 1 литр пищевого (медицинского) спирта, 100 г горькой полыни, по 50 г семян аниса и фенхеля, мята и мелисса.

С медицинским спиртом проблем не возникает, его можно купить в любой аптеке. Не советую заменять спирт самогоном (пусть даже и самым качественным), в противном случае полученный домашний абсент может иметь неприятный привкус. Переведете ценный продукт и не получите должного результата.

Горькая полынь и другие травы тоже продаются в аптеке или магазинах, так что все компоненты для рецепта достать очень просто.

Теперь переходим к тому, как приготовить абсент в домашних условиях, рецепт следующий:

1. Полынь, семена аниса и фенхеля хорошо измельчают, замачивают в литре спирта и настаивают. Настаивание может быть холодным и горячим, все зависит от того, насколько быстро вы хотите приготовить напиток. Можно поставить смесь на паровую или песчаную баню и держать ее там 12 часов. Если спешить некуда, тогда рекомендую дать холодной смеси неделю настояться в темном прохладном месте.





2. В настойку добавляют примерно пол-литра воды и помещают всю жидкость в установку для перегона, проще говоря, в самогонный аппарат. При перегонке нужно следить, чтобы травы, которые есть в смеси, не начали гореть, иначе абсент будет иметь неприятный запах и вкус горелого.

3. Дистиллированный напиток будет прозрачным, что непривычно и неправильно, поэтому его следует окрасить в зеленый цвет. Для этого добавляем в прозрачный абсент по 10 г хорошо измельченной полыни, мяты и мелиссы. Затем бутылку с абсентом ставим в теплую воду и даем настояться несколько минут. Цвет будет меняться моментально. После этого напиток следует процедить через марлю.

Полученный абсент должен настояться в темной стеклянной посуде несколько дней, тогда его вкус будет намного мягче. На этом приготовление абсента в домашних условиях можно считать законченным.

МАРТИНИ

С каждым годом легендарный вермут мартини все больше покоряет наши сердца, особенно это спиртное нравится женской части населения. Дошло до того, что многие дамы уже хотят готовить мартини в домашних условиях. Специально для них мы выкладываем довольно простой рецепт, позволяющий создать у себя на кухне сразу несколько разновидностей этого напитка. Прямо сейчас вы узнаете, как сделать мартини у себя дома с наименьшими временными затратами.

Сразу скажу, что приготовленный напиток по вкусу будет немного отличаться от настоящего вермута под брендом «Martini», оригинальный рецепт которого является коммерческой тайной производителя.

Путем экспериментов виноделы установили примерный состав мартини и сумели подобрать ингредиенты, сочетание которых позволяет добиться почти полного совпадения вкусовых качеств домашнего «Martini» с оригинальным.

Итак, для приготовления мартини в домашних условиях нам понадобятся такие составляющие: вермут, джин, лимонный сок и мелкие кубики льда. Вермут для нашего напитка можно приобрести любой, подходят и самые дешевые марки, которые стоят недорого.

Рецепт мартини следующий:

1. В емкость кладут три кольца кожуры обычного лимона. Далее смешивают ингредиенты в таких пропорциях: три части джина, одна часть вермута, пол части колотого льда и лимонный (апельсиновый) сок, выжатый из половинки плода. При смешивании важно придерживаться той последовательности добавления составляющих, которая указана выше.

2. Для большей зрелищности наш домашний мартини следует украсить долькой лимона или несколькими маслинами. Напиток готов, его вкус будет напоминать оригинальную разновидность





«Bianco», которая считается одной из самых популярных в мире.

Также предлагаю вам ознакомиться с еще одним рецептом мартини, который напоминает оригинальный «Rose» и не требует добавления вермута. Он готовится следующим образом: сначала измельчаются зерна граната и плоды клюквы. Затем из этой смеси выдавливают сок, который впоследствии процеживают и добавляют в емкость с качественной водкой (самогон использовать не рекомендуется).

Далее добавляют свежавыжатый сок лимона, измельченный лед и немного сахара. Конкретных пропорций в этом рецепте нет, все зависит от ваших вкусовых предпочтений. Чем крепче напиток вы желаете получить, тем больше водки следует добавлять. На заключительном этапе не забудьте все хорошо перемешать, после этого можно приступать к употреблению этого алкогольного шедевра.

Теперь вы знаете, как сделать мартини в домашних условиях и можете поделиться этими рецептами со своими друзьями и близкими. Ничего сложного в их приготовлении нет, а необходимые ингредиенты продаются в каждом магазине.

ПОПУЛЯРНЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Сангрия традиционная

Недорогое красное вино — 1 бутылка (0,7 литра);

вода — 0,7 литра;

сахар (фруктоза) — 2 ст. ложки;

фрукты (по вкусу): апельсин, ½ лимона,

яблоко, 2 мандарина, ½ лайма.

лед.

В кувшине смешиваем вино и воду. Добавляем сахар, размешиваем. Режем дольками фрукты и тоже — в кувшин.

После этого напиток ставим в холодильник на несколько часов. Добавляем лед. Готово!

Сангрия газированная

Красное сухое вино — 1 бутылка;

ликер (или коньяк) — 100 г;

сильногазированная вода — 1 стакан;

сахар — ½ стакана;

корица — 2 палочки;

*фрукты (по вкусу): 3 апельсина, 3 лимона, 3 абрикоса,
1 персик, 200 г вишни без косточек.*

Дольками нарезаем фрукты: абрикосы и персики все, а из апельсинов и лимонов режем только половину. Кладем порезанное в кувшин. Туда же из оставшихся лимонов и апельсинов выдавливаем сок.

Заливаем вино и ликер (или коньяк), добавляем сахар, корицу, вишню. Убираем в холодильник минимум на 6 часов.





После этого добавляем лед и газированную воду. Напиток готов.

Сангрия фруктовая

*Красное вино — 1 литр;
джин (или водка) — 100 мл;
лимонный сок — 300 мл;
сахар — 100 г;
корица — по вкусу;
фрукты (по вкусу): ½ кг персиков,
яблоко, банан, дыня, виноград.*

Нарезаем фрукты дольками.

Заливаем их вином, куда добавляем джин или водку, лимонный сок, сахар, чуточку корицы.

Настаиваем в холодильнике, после чего добавляем лед и подаем на стол.

Сангрия лимонадная

*Красное вино — 1 бутылка (0,7 литра);
лимонад — 0,7 литра;
бренди (или виски) — 1 стакан;
фрукты (по вкусу): яблоко, апельсин, персик;
сахар — 2 ст. ложки;
корица — по вкусу.*

Начинаем готовить заранее. Режем фрукты на дольки и заливаем их в бренди или виски.

Ставим в холодильник, чтобы фрукты настоялись. Через несколько часов смешиваем вино, фрукты, бренди (или виски), лимонад.

Постепенно добавляйте сахар и корицу и пробуйте на вкус. Перед подачей на стол положите в коктейль лед.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Мохито

*Мята — 15 г;
лайм — 3 дольки;
сахарный сироп — 20 мл;
содовая вода — 100 мл;
ром — 50 мл.*

Положите в хайболл лайм и мяту. Разомните мадлером и доверху засыпьте дробленным льдом. Налейте сахарный сироп, содовую воду и ром. Перемешайте барной ложкой. Досыпьте дробленого льда. Украсьте веточкой мяты.

Необходимо иметь: хайболл, нож барменский, мадлер, совок, джиггер, барную ложку.

BMW

*Кремовый ликер — 20 мл;
фруктовый ликер — 20 мл;
виски — 20 мл.*

В ликерную рюмку послойно через ложку налейте кремовый ликер, фруктовый ликер и виски.

Необходимо иметь: кордиал, барную ложку.

Голубая маргарита

*Текила — 40 мл;
цитрусовый ликер — 20 мл;
сок лимонный — 40 мл.*

Налейте в шейкер текилу, лимонный сок и ликер. Наполните шейкер кубиками льда и взбейте.

Процедите через стрейнер в бокал с соленой каемкой. Украсьте кружком лайма. Необходимо иметь: бокал, шейкер бостонский, джиггер, совок, стрейнер.





Ямайский завтрак

*Ром — 50 мл;
маракуйя — 20 мл;
сахарный сироп — 20 мл;
ягодный ликер — 20 мл;
лайм — 1 шт.*

Взбиваем все ингредиенты с дробленым льдом. Переливаем в бокал. Необходимо иметь: шейкер.

Cosmopolitan

*Водка — 80 мл;
цитрусовый ликер апельсиновый — 20 мл;
сок лимонный — 20 мл;
сок клюквенный — 80 мл;
содовая вода «Спрайт» — 80 мл.*

Налейте в шейкер водку, апельсиновый ликер, лимонный сок и клюквенный морс. Нполните шейкер кубиками льда и взбейте. Выжмите эфирное масло цедры апельсина на поверхность напитка и погрузите в шейкер. Долейте лимонад и перемешайте.

Необходимо иметь: стопку, шейкер, джиггер, совок, нож.

Dry martini

*Джин — 75 мл;
вермут — 15 мл;
оливка — 1 шт.*

Охладите коктейльный бокал и смесительный стакан. Слейте талую воду из смесительного стакана. Налейте вермут и джин и перемешайте барной ложкой. Удерживая лед в смесительном стакане, перелейте в коктейльную рюмку. Погрузите на дно бокала оливку на шпажке.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Глинтвейн из вина

Красное вино — 1 бутылка;

мадеры — 2 ложки;

сахар;

изюм;

корица;

гвоздика;

миндаль;

водка (иногда) — для любителей крепких напитков.

Глинтвейн из эля варят более замысловатым способом: запекают апельсин, предварительно воткнув в него палочки гвоздики. После этого кладут апельсин в кастрюлю со старым элем, коньяком, ромом и сахаром и доводят до кипения.

Пляжный

Ликер — 15 мл;

персиковый ликер — 15 мл;

ликер — 15 мл;

водка — 15 мл;

клюквенный и апельсиновый сок.

Ликеры и водку взбить в шейкере со льдом. Процедить в рюмку шутер, добавить немного клюквенного и апельсинового сока и подавать.

Cuba libre

Ром — 40 мл;

содовая вода «Кола» — 120 мл;

свежий лайм — 1 долька.

Наполните хайболл доверху кубиками льда. Налейте ром и колу. Урасьте долькой лайма.





Глогг

*Красное вино — 1 бутылка;
водка — 60 мл;
сахар — 65 г;
корица — 1 палочка;
гвоздика — 6 палочек;
имбирь молотый — ½ ст. ложки;
изюм — 100 г;
орехи миндальные — 100 г.*

Все ингредиенты (кроме изюма и орехов) смешивают, доводят до кипения. Сахар должен полностью раствориться. После этого глогг настаивают в течение часа, процеживают. В бокалы кладут изюм и орехи, туда наливают готовый горячий напиток и подают гостям.

В-52

*Ликер на бобах или орехах кофейный — 20 мл;
кремовый ликер — 20 мл;
цитрусовый ликер — 20 мл.*

В стопку послойно через ложку налейте кофейный ликер, кремовый и апельсиновый ликер. Необходимо иметь: барную ложку, стопку.

Черный русский

*На 4 порции:
лед — 6 кубиков;
кофейный ликер — 135 мл;
водка — 135 мл.*

Встряхнуть водку с ликером, льдом в шейкере или хорошо смешать, разлить по бокалам. Подавать сразу же.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Белый русский

*Лед — 6 кубиков;
кофейный ликер — 135 мл;
водка — 135 мл;
жирные сливки.*

Встряхнуть водку с ликером, льдом и сливками в шейере или хорошо размешать; разлить по бокалам.

Добавить сверху немного сливок для украшения. Подавать сразу же.

Кир-роэль

*Малиновый ликер — 1 ч. ложка;
вишневый ликер — 1 ч. ложка;
охлажденное шампанское — 100 мл.*

В тонкие бокалы налить оба ликера.

Держа бокал под углом, покрутить его, чтобы все стенки внутри были покрыты ликером. Тонкой струйкой налить шампанское, не размешивать.

Крюшон

*Шампанское — 2 бутылки;
коньяк — 2 винных стакана;
апельсины — 2 шт.
лимоны — 1 шт.;
сахар — 75 г;
вода — 150 мл.*

Кожуру от лимона и апельсинов кипятят в воде с сахаром минут 5, потом ее процеживают на лед. Сверху наливают шампанское, коньяк и апельсиновый и лимонные соки.





Эгг-ног

Яйцо — 6 шт.;
сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
молоко — 2 стакана;
кулинарные сливки — 2 стакана;
бренди — 1 стакан;
ром — $\frac{1}{4}$ стакана;
ванильный экстракт — 1 ст. ложка;
мускатный орех молотый — по вкусу.

Яйца с сахаром взбиваются в пену. Когда сахар растворится, туда же добавляется молоко и сливки, массу нужно хорошо размешать. Кастриюлю с массой ставят на небольшой огонь и нагревают в течение 20 минут (не доводя до кипения), пока она не загустеет. После этого кастриюлю снимают с плиты, в массу вливают ром, бренди, добавляют ванильный экстракт, тщательно перемешивают.

Перед подачей на стол напиток нужно остудить в холодильнике (в течение 8 часов). Эгг-ног готов! Остается разлить по бокалам, сверху посыпать мускатным орехом.

Халапеньо маргарита

Острый перец халапеньо — 3 ломтика;
огурец — 2 ломтика;
сок агавы — 1 ст. ложки;
апельсиновый ликер — 60 мл;
серебряная текила — 40 мл;
сок половинки лайма;
крупная соль.

Ломтик халапеньо и ломтик огурца залейте в шейкере соком агавы. Добавьте ликер, текилу и сок лайма. Перемешайте. Окуните в соль влажный край бокала, вылейте в него содержимое шейкера, украсьте кружками перца и огурца.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Персиковый май тай

*Темный ром — 15 мл;
ром — 30 мл;
апельсиновый ликер — 30 мл;
сок лайма — 15 мл;
миндальный ликер — 7 мл;
сироп (горячая вода и сахар в равных долях) — 7 мл;
персик — 4 ломтика.*

Положите 3 ломтика персика в шейкер и залейте сиропом. Добавьте лед и остальные ингредиенты. Перемешайте и вылейте в бокал. Украсьте ломтиком персика.

Тропикана

*Светлый ликер — 20 мл;
ликер — 20 мл;
сухой вермут — 20 мл;
ангостуры — 0,5 мл;
вишенка.*

Смешайте со льдом все ингредиенты в шейкере и процедите напиток в бокал.

Украсьте бокал вишенкой на шпажке.

Закат

*Водка — 40 мл;
красный вермут — 40 мл;
несладкий ликер — несколько капель;
лимон — долька;
лед.*

Смешать все компоненты в шейкере и процедить в рюмку. Украсить долькой лимона.





Закат на Ко тао

*Водка — 45 мл;
свежевыжатый лимонный сок — 15 мл;
мед — 20 г;
содовая (зависит от размера стакана) — около 30 мл;
сок граната — 30 мл;
лимон — 1 ломтик.*

Смешайте все ингредиенты, кроме содовой и гранатового сока, в шейкере.

Вылейте коктейль в стакан со льдом. Добавьте содовую и гранатовый сок. Украсьте лимоном.

Дипломат

*Сухой вермут — 50 мл;
красный вермут — 15 мл;
«Мараскино» — 1 ч. ложка;
лед;
вишня.*

Смешать вермут и «Мараскино» и налить в бокал, на $\frac{3}{4}$ наполненный колотым льдом. Украсить бокал вишней на шпажке.

Русский коктейль

*Коньяк — 30 мл;
водка — 40 мл;
сахар — 1 чайная ложка;
несколько капель лимонного сока;
лимонная цедра;
лед.*

Этот коктейль пьют очень холодным. Смешайте все ингредиенты в шейкере, после чего процедите напиток в рюмку.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Балла-балла

*Джин — 15 мл;
ликер — 15 мл;
кампари — 15 мл;
сухое шампанское;
долька апельсина;
вишня.*

Все ингредиенты (помимо шампанского) вместе со льдом смешайте в шейкере и процедите в бокал для шампанского. Туда же добавьте шампанское. Украсьте бокал вишней и долькой апельсина.

Улыбка Валенсии

*Ликер — 30 мл;
апельсиновый сок — 20 мл;
Orange-Bitter — 1,5 мл;
шампанское;
апельсин — 1 долька;
лед.*

Все ингредиенты (помимо шампанского) вместе со льдом встряхните в шейкере и процедите в бокал. Туда же добавьте шампанское. Апельсин наденьте на край бокала.

Флирт Амаретто

*Ликер амаретто — 20 мл;
апельсинового сока — 20 мл;
сухое шампанское;
долька апельсина и вишенка для коктейлей.*

Все ингредиенты (помимо шампанского, клубники и мяты) вместе со льдом встряхните в шейкере и процедите в бокал.





Туда же добавьте шампанское. Украсьте бокал вишенкой на шпажке и долькой апельсина.

С Днем рождения

Можжевельная водка — 40 мл;

ликер — 15 мл;

светлый ром — 15 мл;

персиковый ликер — 15 мл;

ананасовый сок — 15 мл;

шампанское;

долька лимона;

вишня.

Смешайте все ингредиенты (помимо шампанского и фруктов) в шейкере и встряхните.

Процедите в бокал. Туда же добавьте шампанское. Бокал украсьте лимоном и вишней на шпажке.

Театр

Джин — 20 мл;

ликер — 20 мл;

банановый ликер — 10 мл;

ананасовый сок — 10 мл;

лимонный сок — 0,5 мл;

сухое шампанское;

клубника — 1 ягода;

мята — 1 веточка.

Все ингредиенты (помимо шампанского, клубники и мяты) вместе со льдом встряхните в шейкере и процедите в бокал. Туда же добавьте шампанское. Украсьте бокал веточкой мяты и ягодой клубники.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Бакарди мохито клубничный

*Bascardi светлый — 50 мл;
мята — 4—5 веточек;
сок лайма — 15 мл;
клубника, порезанная на кубики, — 2—3 шт.;
сахарный сироп (из 2 ч. л. тростникового сахара) — 20 мл;
дробленый лед; спрайт.*

Мяту, сок лайма и клубнику размять мадлером в стакане, наполнить его льдом. Добавить ром Bascardi Carta Blanca и сахарный сироп, все перемешать, добавить Sprite.

Голубое шампанское

*Лед — 8 кубиков;
свежевыжатый лимонный сок — 5 мл;
ликер — 20 мл;
водка — 20 мл;
сироп лайма — 20 мл;
шампанское;
консервированная вишенка на веточке — 1 шт.*

Все ингредиенты (помимо шампанского и вишни) смешать и встряхнуть в шейкере. Процедить в охлажденный бокал. Туда же добавляем шампанское и осторожно опускаем вишенку.

Клубный

*Малиновая водка — 75 мл;
сахарный сироп — 15 мл;
сок лайма или лимона;
сахар; содовая;
леденец на палочке для украшения.*

Наполните шейкер льдом. Добавьте водку, сироп и сок.





Взболтайте. Намочите край бокала для мартини и окуни его в сахар. Вылейте все в бокал. Долей содовой и укрась леденцом.

ПУНШИ

Безалкогольный пунш

*Апельсиновая цедра — 3 ч. ложки;
тертая корица — по вкусу;
бутоны гвоздики — 3 ч. ложки;
мускатный орех молотый — по вкусу;
яблочный сок — 3 стакана;
корица в палочках — 6 шт.*

Смешивается апельсиновая цедра, молотая корица, гвоздика и мускатный орех. Все это кладется в марлю (в двойной слой) и завязывается в узелок.

Яблочный сок в кастрюле помещается на огонь, туда же кладется узел со специями. Варится в течение 20 минут. После этого напиток разливается горячим по небольшим бокалам, куда добавить по палочке корицы.

Шоколадный пунш

*Красное столовое вино — 1 л;
вода — 0,5 л;
коньяк — 0,25 л;
сахар — 200 г;
шоколад — 100 г.*

Измельчаем шоколад и смешиваем его в кастрюле вместе с вином, коньяком, водой и сахаром. Подогреваем кастрюлю на медленном огне, регулярно помешивая.

Нагреваем напиток примерно до 70 °С и переливаем в фарфоровую посуду.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Винный пунш

*Белое столовое вино — 1 бутылка;
сахар-песок — 2 ст. ложки;
крепкий чай — 1 стакан;
апельсины — 2 шт.;
лимонный сок — 2 ст. ложки;
коньяк — 2 рюмки.*

В кастрюле смешиваем вино, сахар и горячий крепкий чай. Подогреваем до 70 °С, добавляем туда выжатый сок из двух апельсинов, лимонный сок и коньяк. После этого напиток готов.

Кофейный пунш

*Сахар — 400 г;
коньяк — 0,5 л;
ром — 0,5 л;
кофе — 1,5 л.*

Варим крепкий натуральный кофе. Далее нам понадобится плоская эмалированная посуда. В нее кладем сахар, обливаем его коньяком и ромом, поджигаем. Когда горячий сахар растворится в смеси коньяка и рома, выливаем туда же кофе. Пунш готов! Разливаем горячий напиток по чашкам.

Малиновый холодный пунш

*Сок малиновый — 100 мл;
сахарная пудра — $\frac{1}{3}$ стакана;
сливки — $\frac{1}{2}$ литра;
свежая малина.*

Взбиваем сливки, кладем их в малиновый сок, туда же добавляем сахарную пудру. Тщательно перемешиваем и разливаем по высоким бокалам. Украшаем ягодами малины.





Фруктовый пунш холодный

Яблочный сок — 1 л;
коньяк или вишневый ликер — 125 мл;
сахар — по вкусу.

Смешиваем яблочный сок с коньяком (или ликером), добавляем сахар, перемешиваем, охлаждаем. Пунш готов.

Малиновый пунш

Вода — 1 л;
сахар — по вкусу;
малиновый сироп — 1 стакан;
лимон — 1 шт.;
чай черный — 5 ч. ложек;
ром — 0,5 стакана;
коньяк — 0,5 стакана.

Завариваем чай кипятком, настаиваем и процеживаем. Добавляем в чай малиновый сироп, сок из лимона, коньяк, ром, сахар по вкусу. Смесь размешиваем и нагреваем до 60—70 °С.

Пивной пунш

Пиво — 2 л;
лимон — ½ шт.;
яйцо — 4 шт.;
молоко — 1 стакан;
гвоздика и корица — по вкусу.
сахар — по вкусу (примерно — 1 г);
лед.

В пиво добавляем сахар, гвоздику, корицу, нарезанный дольками лимон. Доводим эту смесь до кипения, после чего остужаем и процеживаем. Взбиваем яйца с молоком до пены и потихоньку





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

вливаем в пивную смесь. Такой пунш подается со льдом в высоких пивных кружках.

Замороженный пунш

*Сахар — 300 г;
вода — 0,5 л;
лимоны — 2 шт.;
апельсины — 3 шт.;
яичный белок — 4 шт.;
ром — 1 стакан;
лимонная и апельсиновая цедра.*

Сначала подготовим сахарный сироп: варим его из сахара и воды. Добавляем к сиропу выжатый из лимонов и апельсинов сок, лимонную и апельсиновую цедру. Смесь охлаждаем, процеживаем и наливаем в высокую узкую емкость.

Форма емкости должна быть такой, чтобы ее можно было поставить в широкую посуду, наполненную льдом, где емкость можно периодически поворачивать, пока жидкость в ней не загустеет.

Взбиваем яичный белок в пену, аккуратно смешиваем с загустевшей массой и стаканом рома. Подаем готовый напиток в высоких бокалах.

Пунш-гляссе

*Сахар — 400 г;
яичный белок — 4 шт.;
вода — 3 стакана;
апельсиновая и лимонная цедра;
сок лимонный и апельсиновый;
ликер и коньяк (или ром).*

Готовим сироп: засыпаем сахар в кастрюлю, заливаем холодной водой и варим. В горячий сироп кладем мелко натертую





цедру лимона и апельсина и охлаждаем. В охлажденную жидкость добавляем по вкусу: лимонный и апельсиновый сок, а также алкоголь — ликер и коньяк (вместо коньяка возможен ром). Смесь размешиваем и процеживаем.

Взбиваем яичные белки до пены, добавляем в смесь и снова все вместе взбиваем — готовый напиток должен быть белым и пышным.

Дамский пунш

*Ром — 1 стакан;
вода — 750 мл;
сахар — 1 стакан;
лимон — 1 шт.;
лимонная цедра.*

Воду, ром смешиваем, туда же добавляем сок лимона и цедру. Все это дважды кипятим и охлаждаем. Ставим на лед, после чего процеживаем и разливаем по бокалам.

Клубничный пунш

*Клубника — 400 г;
лимонная цедра — 3 ч. ложки;
лимонный сок — 50 мл;
шампанское полусладкое — 200 мл;
вино белое сухое — 200 мл;
вино красное полусладкое — 200 мл.*

Клубнику, цедру и лимонный сок доводим до кипения и варим на медленном огне в течение 10 минут. После этого массу нужно протереть через сито и остудить. Перед тем, как подать пунш гостям, в чашу кладем много льда, клубничную смесь и наливаем туда же шампанское, белое и красное вино, обязательно охлажденное.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Креольский пунш

*Ром — 0,3 л; сахарный сироп — 0,1 л;
ломтик лимона; лед.*

Рецепт чрезвычайно прост: сахарный сироп смешиваем с ромом. Пунш разливается по бокалам и подается с колотым льдом, украшенный долькой лимона.

Королевский пурпурный пунш

*Вино красное — 1 л;
имбирное пиво — 1 л;
лед; лимон.*

Смешиваем вино, пиво и кубики льда. Подаем в чаше для пунша, сверху украсив тонкими дольками лимона.

Премиум-пунш

*Текила — 1 л;
содовая вода — 1 л;
клюквенный сок — 1 л;
лимонадный концентрат — 2 банки.*

Смешиваем все ингредиенты, кроме содовой воды. Содовая и колотый лед добавляются непосредственно перед подачей гостям. Пунш подается в чаше.

Освежающий пунш

*Ром — 0,5 литра; сахар — 500 г;
лимон — 4 шт.;
чай крепкий — 2 л.*

Растворяем сахар в роме и соке, выжатом из лимонов.





Вливаем в смесь крепкий черный чай, размешиваем. Емкость с напитком плотно накрываем крышкой и ставим на лед.

Вест-индийский пунш

*Ром темный — 50 мл;
ликер «Крем-де банан» — 20 мл;
апельсиновый сок — 25 мл;
ананасовый сок — 25 мл; сок лайма — 12 мл.*

Все ингредиенты наливаем в бокал с колотым льдом, встряхиваем. Бокал украшаем фруктами по вкусу, напиток посыпаем мускатным орехом.

Фруктовый пунш горячий

*Вино красное столовое — ½ бутылки;
чай крепкий — 3 стакана;
фруктовый сироп — ½ стакана;
ром — 50 мл; апельсин — 1 шт.;
фрукты — по вкусу и желанию.*

Чай смешиваем с сиропом и вином. Нагреваем смесь до 60—70 °С. После этого добавляем ром, переливаем в бокалы, украшаем фруктами.

Пунш «Млечный путь»

*Ром темный — 17 мл;
виски «Бурбон» — 17 мл;
бренди абрикосовый — 17 мл;
молоко — 115 мл.*

Все ингредиенты наливаем в одну емкость, встряхиваем и процеживаем в стакан с колотым льдом. Посыпаем корицей.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Вечерний пунш

*Вода — 0,5 л;
сахар — 75 г;
чай черный — 2 ч. ложки;
вино красное столовое — 1 бутылка;
вишневый ликер — 0,5 л;
коньяк — 0,25 г;
гвоздика и корица — по вкусу;
лимонная кожура.*

Смешиваем в кастрюле воду, сахар, гвоздику, корицу и кусочек лимонной кожуры.

Нагреваем смесь до кипения.

В горячую смесь засыпаем чай, настаиваем минут 5 и процеживаем.

Добавляем вино, вишневый ликер, коньяк. Все это снова нагреваем, но уже до 60—70°C. Пунш готов.

Новогодний пунш

*Сахар — 250 г;
чай черный — 4 ч. ложки;
вода — 1 л;
вино красное сухое — 1,5 л;
гвоздика — по вкусу;
корица — по вкусу;
апельсины — 4 шт.;
лимоны — 2 шт.*

Заливаем чай, гвоздику и корицу 1 литром крутого кипятка. Настаиваем чай 5 минут, процеживаем.

Туда же добавляем сахар, вино, сок из апельсинов и лимонов. Все перемешиваем, нагреваем до 60—70°C.

Разливаем по бокалам и раздаем гостям.





Шотландский сливочный пунш

Ликер «Драмбу» — 25 мл;
виски шотландский — 12 мл;
ликер «Куантро» — 1 ч. ложка;
молоко — 100 мл;
сахарный сироп — 8 мл.

Все ингредиенты наливаем в одну емкость, встряхиваем и процеживаем в стакан с колотым льдом. Посыпаем мускатным орехом.

ФЛИПЫ

Флип в переводе означает «взбитый». Общая технологическая схема приготовления этого напитка такова: сырое яйцо взбивают с сахаром или ликером до однородной пенной структуры; переносят взбитую массу в миксер; добавляют коньяк или вино и кусочки льда, сильно встряхивают; переливают в бокал через миксерное сито и сверху немного посыпают тертым мускатным орехом.

Флип не столько спиртной, сколько питательный напиток и, пожалуй, может быть отнесен к категории «дамских». Нужно продумать, когда, в какой момент предложить его гостям.

Флип с белым вином

Вина — 100 мл;
коньяка — 20 мл;
алычового ликера — 20 мл.

Немного измельченной гвоздики и корицы завязать в марлевый узелок, опустить на несколько секунд в кипящую воду и тут же перенести его в белое вино.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Через 1—2 часа пряности удалить. В вине должен остаться тонкий пряный аромат.

Все взбить и перелить через миксерное сито в бокал. Слегка ароматизировать измельченным мускатным орехом.

Флип с коньяком

Яйцо; сахар; коньяк.

Сырое яйцо взбить с сахаром и добавить 20 мл коньяка.

Флип с ромом

*Ром — 60 мл; яйцо;
лимонный сок — 20 мл;
сахарный сироп — 1 ч. ложка.*

Хорошо смешать с кусочками льда и процедить в бокал или рюмку. Гарнир — долька лимона.

Флип № 1

Яйцо; сахар; вино.

Сырое яйцо взбить с сахаром и добавить рюмку сухого красного вина.

Флип № 2

*Яйцо;
сахар;
виноградный сок — 200 мл;
апельсиновый или мандариновый сок — 10 мл.*

Взбить яйцо с сахаром и добавить виноградный сок и апельсиновый или мандариновый сок.





Флип с шампанским № 1

*Яйцо;
сок апельсина;
сахарная пудра;
южный ликер.*

Взбить до пенообразного состояния желток и чайную ложку сахарной пудры. Смесь перенести в миксер.

Добавить сок половины апельсина, 0,5 мл ликера и кусочки льда. Процедить через миксерное сито в высокий бокал и дополнить холодным шампанским.

Флип с шампанским № 2

*Лед;
коньяк;
белое сухое вино;
яйцо;
сахарный сироп.*

В миксере с кусочками льда хорошо смешать 0,5 мл коньяка, 40 мл белого сухого вина, яйцо, чайную ложку сахарного сиропа.

Смесь процедить в бокал (кусочки льда остаются на сите).

Добавить щепотку протертого мускатного ореха и дополнить бокал охлажденным шампанским.

Флип с шампанским № 3

*Ликер — 10 мл;
яичный желток;
апельсиновый сироп — 20 мл.*

Хорошо смешать в миксере с кусочками льда, процедить в бокал и дополнить охлажденным шампанским.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Чайный флип

*Лед; ром — 20 мл;
крепкий настой чая — 50 мл;
яичный желток;
сливки — 20 мл.*

Смешать в миксере. Смесь процедить в бокал.

Флип с вишневым пуншем

*Вишневый пунш — 50 мл;
сырое яйцо; абрикосовый ликер — 10 мл;
коньяк — 20 мл;
кусочки льда.*

В миксере взбить, процедить, бокал присыпать тертым мускатным орехом.

Флип с коньяком и молоком

*Коньяк — 20 мл;
сгущенное молоко — 2 ст. ложки;
яйцо; чашка молока.*

Взбить в миксере, процедить и ароматизировать тертым мускатным орехом.

Флип с десертным вином

*Яйцо; вермут — 40 мл;
лимонный сок — 1 ч. ложка;
сахарная пудра — 2 ч. ложки;
несколько кусочков льда.*

Взбить и процедить в рюмку. Дополнить коньяком, не перемешивая.





Апельсиновый флип

Лед;
апельсиновый сок — 40 мл;
коньяк — 20 мл;
ликер «Южный» — 0,5 мл;
яичный желток;
сахарный сироп — 20 мл.

Смесь процедить в бокал емкостью 150 мл и добавить щепотку протертого мускатного ореха.

Кофейный флип

Лед;
кофейный ликер — 40 мл;
крепкий настой кофе — 40 мл;
яйцо;
сахарный сироп — 20 мл;
сливки — 10—30 мл.

Взбить в миксере. Смесь процедить в бокал, добавить щепотку корицы. Корицу можно заменить мелко размолотым натуральным кофе.

Шоколадный флип

Лед;
коньяк — 20 мл;
ром — 20 мл;
яйцо;
шоколадный сироп — 26 мл;
сливки — 20 мл.

Взбить в миксере. Смесь процедить в бокал и добавить щепотку протертого шоколада или ореха.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Венгерский флип

Лед; водка — 20 мл;

яичный желток; томатный соус-кетчуп — 40 мл.

Взбить в миксере. Смесь процедить в широкую рюмку, добавить щепотку красного перца и протертого мускатного ореха.

Апельсиново-молочный флип

Ликер «Южный» — 20 мл;

апельсиновый сок — 60 мл;

яйцо; молоко — ½ стакана;

сахарный сироп — 1 ч. ложка.

Все смешать. Смесь процедить в бокал.

Белый флип

Джин — 20 мл;

ликер «Южный» — 20 мл;

яичный белок; сливки — 60 мл;

молоко — 60—100 мл;

Смешать в миксере предварительно охлажденные составные части. Смесь перелить в бокал. Добавить, не перемешивая, взбитые сливки.

Молочно-винный флип

Красное сухое столовое вино — 100 мл;

апельсиновый сок — 20 мл;

яйцо; молоко — ½ стакана;

сахарный сироп — 1 ч. ложка.

Смешать все.





Лимонный флип

Лед;
джин — 40 мл;
ликер «Южный» — 20 мл;
яйцо;
лимонный сок — 40 мл;
сахарный сироп — 1—2 ч. ложки.

Взбить в миксере. Смесь процедить в бокал и посыпать протертой лимонной цедрой.

Апельсиновый флип с коньяком

Лед;
коньяк — 60 мл;
яйцо;
апельсиновый сок — 20 мл;
сахарный сироп — 1 ч. ложка.

Хорошо взбить в миксере. Взбитую смесь процедить в бокал и добавить щепотку измельченного мускатного ореха.

Флип с красным вином

Лед;
коньяк — 10 мл;
красное сухое вино — 50 мл;
яйцо;
сахар — 2 ч. ложки.

Смешать в миксере, но без кусочков льда. Смесь процедить в бокал и добавить щепотку измельченного мускатного ореха. Красное вино можно предварительно подогреть.



10 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О КОКТЕЙЛЯХ

1. В 2011 году девушка из Германии случайно пригласила на свой день рождения 15 000 человек, забыв настроить приватность встречи в facebook. 1500 человек, подписавшихся на вечеринку, в назначенное время пришли к имениннице, но домашних коктейлей, конечно, на всех не хватило.

2. Фидель Кастро попал в Книгу рекордов Гиннеса как человек, переживший 638 покушений, в том числе яд в сигарах и бомбу в бейсбольном мяче. Другой бы на его месте еще после третьего заперся дома и готовил себе успокоительные домашние коктейли, а команданте, напротив, руководил Кубой 49 лет.

3. В Ирландии в домашних условиях чаще всего готовят алкогольные коктейли со сливочным ликером Baileys. Возможно поэтому почти половина всего произведенного в Ирландии молока (43%) используется для изготовления как раз этого ликера.

4. Самой многодетной мамой в Книге рекордов Гиннеса записана россиянка из города Шуя, жившая в XVIII веке. У нее было 69 детей! Вот уж кто действительно знал множество рецептов домашних безалкогольных коктейлей!

5. Самый большой частный жилой дом в мире принадлежит самому богатому человеку Индии Мукешу Амбани. В доме площадью 37 000 м² проживает семья Мукеша из 5 человек. Бару для приготовления домашних коктейлей, предположительно, будет отведен целый этаж — на домашних протеиновых коктейлях дело явно не остановится!

6. Доктор Пол Вульф доказал, что большое количество желтого цвета в картинах Ван Гога — следствие любви художника к домашним коктейлям с абсентом.

7. За всю жизнь корова дает примерно 200 000 стаканов молока. Так что если у тебя на балконе хватит места, чтобы завести корову, можно готовить молочный коктейль дома каждый день в году!





8. Чтобы поддерживать себя в хорошей форме, голливудская звезда Элизабет Херли придерживается водочной диеты. Говорят, в ее арсенале более сотни рецептов домашних коктейлей с водкой!

9. В состоянии невесомости мелкие твердые гранулы могут забиться в вентиляцию или попасть в глаза и дыхательные пути, поэтому на борту космического корабля даже соль и перец подаются в жидком виде. Проведя на орбите несколько лет, космонавты выучивают сотни сочетаний и, вернувшись домой, могут смешать даже кислородный коктейль в домашних условиях.

10. Самым дорогим обручальным кольцом в мире стало кольцо, подаренное Энрике Иглессиасом Анне Курниковой в 2004 году. Кольцо с розовым бриллиантом обошлось певцу в 11 миллионов долларов. На эти деньги можно было угостить коктейлями домашнего приготовления примерно 5 млн человек.

АЛКОГОЛЬНЫЕ МИФЫ

Академиком И. П. Павловым было установлено, что после приема даже малых доз алкоголя рефлексы ослабевают, а иногда и полностью исчезают и восстанавливаются лишь на 8—12 день. Но рефлексы — это низшие формы мозговой функции. Алкоголь же действует преимущественно на ее высшие формы. Датские ученые установили, что даже при «умеренном» потреблении алкоголя, уже через 4 года у пьющих в 85% случаев обнаруживается сморщенный мозг.

МИФ 1. Существуют безопасные алкогольные напитки

К сожалению, люди не понимают, что алкоголь — это не только водка. В таком обычном пищевом продукте, как пиво, «спрятано» около 60 мл водки в каждой бутылке! Опасность заключается как раз в том, что мы не отдаем себе отчета в потреблении алкоголя.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Человек, который выпивает бутылку пива, должен четко себе представлять, что он выпивает 60 мл водки, растворенной в этом пиве. Две бутылки — это 120 мл, три бутылки — это уже стакан водки.

Зачастую об этом люди даже не подозревают. Как они рассуждают? «Я пью пиво для утоления жажды, потому что мне нравится вкус» Но о том, что пиво маскирует алкоголь и протаскивает в организм высокую его дозу, люди даже не задумываются.

Вот представьте, человек говорит «Я пью в день стакан водки». Какая будет у окружающих реакция? Скорее всего, решат, что такой человек уже болен. А слова «Я пью в день две-три бутылочки пива» не вызывают никакого отторжения.

Пиво начинают пить подростки, молодые женщины, просто люди, идущие по улице. Водку же никто не пьет, идя от метро до дома? Бывает, конечно, но редко.

Молодые женщины любят сладенькие коктейли, потому что они хорошо скрывают привкус алкоголя. Зачастую они даже не подозревают, что пол-литровая банка коктейля содержит алкоголя больше, чем полстакана водки!

Кроме того, пиво и коктейли — газированы. Углекислый газ ускоряет всасывание алкоголя в кровь.

Баночные коктейли опасны еще и тем, что там практически отсутствуют натуральные продукты, в основном они содержат всякие эссенции, имитирующие вкус натуральных продуктов. Кстати, чем слаще продукт, тем тяжелее он воздействует на поджелудочную железу.

Для того чтобы выпить пиво или слабоалкогольный коктейль, не требуется закуска, не требуется стол, не требуется какой-то особый случай. И начинает формироваться некий стереотип поведения: практически каждый день после работы, либо в перерывах в ней человек выпивает одну-другую-третью баночку коктейля или пива.

И вот он уже начал формировать у себя алкогольную зависимость. Сначала психологическую: многим нравится так просто и





быстро достигать через опьяняющее действие алкоголя некоего комфортного состояния, получать приятные ощущения.

Организм довольно быстро адаптируется к минимальным дозам алкоголя, и запрашивает «продолжения банкета», то есть у человека появляется желание выпить больше. А для того, чтобы выпить больше, человек начинает употреблять более крепкие напитки.

МИФ 2. Дорогой и качественный алкоголь — безвреден

Алкогольный яд появляется всегда! Большое заблуждение в том, что если пить только очень хорошую водку, очень хороший коньяк — тогда с организмом ничего не случится. Конечно, я не призываю пить суррогаты — это намного хуже, чем дорогие качественные напитки. Но надо знать, что продуктом переработки этилового спирта в организме является алкогольный яд — уксусный альдегид. Это очень тяжелый яд, который, собственно, и приводит к разрушениям в организме. Постепенно этот яд нейтрализуется печенью.

По данным исследований, проводимым во Всесоюзном кардиологическом научном центре Академии медицинских наук, алкогольное поражение мышцы сердца является причиной внезапной смерти в 25—30 % случаев (более 30 % у людей до 45 лет). Причем поражение сердечной мышцы развивается не только у больных хроническим алкоголизмом, но и у простых любителей выпить.

МИФ 3. Алкоголь — антидепрессант

Многие люди думают, что антидепрессанты — это такие втаблетки, которые напоминают наркотики. И в корне ошибаются: антидепрессанты ни в коем случае не являются наркотиками. Эти лекарства устраняют чувство тревоги, подавленное настроение. Но они не являются стимуляторами настрое-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

ния. А вот алкоголь стимулятором является, то есть заставляет мозг вырабатывать вещества, которые мгновенно повышают настроение.

Довольно часто люди ошибочно используют алкоголь в качестве антидепрессанта. Проблема, приведшая к подавленному состоянию, при этом не решается, а привычка «спасаться» алкоголем остается.

Чем более человек уязвим в эмоциональном плане, тем опаснее для него употребление алкоголя в опьяняющих дозах. Причем, опьяняющая доза — это не обязательно бутылка водки. Для кого-то это — 100—150 грамм.

Стремясь снять напряжение, человек начинает пить практически каждый день: чтобы успокоиться, улучшить сон, отвлечься от неприятностей.

И вот так, постепенно, от желания снять стресс и быстро получить комфортное психологическое состояние, формируется алкогольная зависимость. А в какой-то момент человек замечает, что его сон не улучшается, настроение тоже и возникает желание выпить значительно больше.

Алкоголь является депрессантом, т. е. он вызывает депрессию. Стимулирующий эффект алкоголя заключается в том, что, проникая в наш мозг, алкоголь заставляет его усиленно вырабатывать вещества, отвечающие за наше настроение.

Фактически мы крадем у себя хорошее настроение завтрашнего дня, потому что после того как алкоголь свое отработал, мозг на следующий день с большим трудом восстанавливает свою нормальную работу. Мы получаем подавленное настроение или самую настоящую депрессию, которую зачастую пытаемся снять тем же алкоголем. Возникает порочный круг.

К числу грубых нарушений психики под влиянием алкоголя относится рост самоубийств.

По данным ВОЗ, самоубийств среди пьющих людей в 80 раз больше, чем среди трезвенников. В стране каждый день под опьяняющим действием алкоголя 146 человек добровольно уходят из жизни.





МИФ 4. Алкоголики — те, кто валяется под забором

Общество считает, что человек болен, когда он опустился, когда он деградировал окончательно. Вот тогда все говорят: да, вот он, наверное, болен. То есть болезнью называют третью, конечную стадию алкоголизма, когда уже невозможно вылечить!

Бытует мнение, что алкоголизм — это распущенность. Значит, надо взять себя в руки. Не хватает своей силы воли — надо закодироваться, или съесть таблетку, которую по телевизору показывают. Да еще такую, которую можно подсунуть без ведома больного: еще один миф. И создается ощущение, что алкоголизм — это какая-то несерьезная болезнь. Надо только найти нужную таблетку — и все.

В психиатрической практике есть термин «анозогнозия». Это значит — отрицание болезни. Раз печень не болит, сердце не шалит — значит, здоров и можно пить дальше!

Алкоголь же в первую очередь отнимает разум. Ведь недаром этой проблемой занимаются именно психиатры. Потому что алкогольная болезнь — прежде всего психическое заболевание. Человек нарушает функцию мозга. Он своими собственными руками делает себя сумасшедшим — сначала тихим, а потом и буйным.

В первую очередь разрушается мозг, нервная система человека, его психическое здоровье. А все ждут, когда заболит печень — тогда перестанут пить. Это тоже миф! Беречь надо голову, пульт управления! Особенно это касается людей, которые занимаются интеллектуальным трудом. Для них алкогольное опьянение — это как удар молотком по системному блоку.

Тяжелое опьянение убивает до 2—3 млрд мозговых нейронов. Мозг — это первая мишень для алкоголя. А не печень, и не кровь. Поэтому очень наивно выглядят люди, которые считают, что самое главное в лечении алкоголизма — это почистить кровь и вывести шлаки из организма. Это все равно, что лечить воспаление легких горчичниками или аспирином. А лечить воспаление легких надо антибиотиками. Освободиться от алкогольного яда — это не вылечить от алкоголизма, это сделать первый шаг на пути к излечению.





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

По отечественной классификации выделяют три стадии алкоголизма. Первая характеризуется формированием психологической зависимости и потерей количественного контроля, вторая — запойными состояниями. Когда наступает третья стадия, личность больного алкоголизмом деградирована, наступает слабоумие. Больной ведет асоциальный образ жизни. И в этом состоянии практически невозможно вернуть человека в здоровую жизнь.

МИФ 5. Закодировался — и порядок!

Кодирование — это метод, при помощи которого внушается запрет на употребление алкоголя и часто под страхом смерти, по принципу «выпьешь — умрешь». Способов кодирования очень много. Термин кодирование был введен в практику врачом А. Р. Довженко. Эти способы относятся к так называемой эмоционально-стрессовой психотерапии. Что подразумевается под этим? Человек хочет бросить пить, но опасается, что его собственной воли, собственных сил не хватит для того, чтобы удержаться от соблазна. И он обращается к помощи специалиста, чтобы тот усилил его установку на трезвость.

Кодирование, как метод лечения, не устраняет причины, приведшие к алкогольной зависимости, не восстанавливает нервную систему и обмен веществ, не избавляет человека от депрессии. Человек бросает пить под страхом тяжелых осложнений для здоровья, если он вдруг нарушит внушенный запрет.

Но все ли выздоравливают после кодирования? Есть довольно многочисленная категория пациентов, которые продолжают болеть, даже если они не пьют. У них никак не восстанавливается нервная система, они страдают депрессивными состояниями, их все раздражает, они невыносимы в быту, как будто у них испортился характер, они очень тяжело переносят трезвость. Механизм получения удовольствия от реальной жизни у них никак не включается. Соответственно, они терпят, мучаются, их тяга к алкоголю просто заперта страхом. Больше всего это напоминает выкипающий чайник.





Кодирование — это такая крышка, закрывшая возможность выпить. Человек не пьет месяц, два, год, выпить хочется, а нельзя. И что делает такой пациент? Он ждет, когда закончится срок, обозначенный в кодировании. Некоторые даже ведут так называемый «дембельский календарик», они зачеркивают дни в ожидании окончания срока трезвости.

И когда наступает «час икс», «крышка» срывается, и запертая тяга к алкоголю вырывается с огромной силой. Представьте: идет путник по пустыне много дней, потом находит источник с прохладной водой. И начинает пить. Не столько, сколько ему нужно, а впрок. Потому что боится, что источник может исчезнуть. И нередко случается, что после кодирования пациенты начинают пить больше, чем до него.

Здесь необходимо поговорить о принципах лечения. Выработка установки на трезвость и отрицательного отношения к алкоголю — это первый этап лечения и для этого существуют различные психотерапевтические способы не основанные на кодировании. А вот второй этап — это обязательная психологическая поддержка и, как правило, длительная. Человеку нужно помочь комфортно адаптироваться к трезвой жизни. И вот если этот этап пройден успешно, то человек по-настоящему выздоравливает, т.к. делает добровольный выбор в пользу здорового образа жизни, который доставляет ему истинное удовольствие.

МИФ 6. Умеет пить — значит, здоров!

Когда человек только знакомится с алкоголем, у него реакция на большие дозы обычно отрицательная. А вот если человек заметил, что он очень много выпил, а у него ничего не болит, в сон не тянет, сохраняется веселое жизнерадостное настроение, это означает, что организм приспособился к высоким дозам алкоголя. Активность ферментов, вырабатываемых организмом для переработки алкоголя, увеличилась. С медицинской точки зрения — это плохой признак. Однако в нашем обществе умение выпить много считается достоинством. В таких случаях говорят, что человек «умеет пить».





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Самое опасное в том, что именно опасности-то человек и не чувствует. Он может всех перепить, стоять на ногах, да потом еще и развозить всех после вечеринки. Но! Яд в организме образуется всегда и в больших концентрациях. Сильно страдает сердечно-сосудистая система: под влиянием высоких доз алкоголя, а значит, и образующегося яда, она находится в постоянном напряжении. Известно такое понятие, как «усталость металла» — конструкция может показаться очень жесткой, но в какой-то момент происходит ее тотальное обрушение!

Люди с высокой устойчивостью к алкоголю имеют очень большой шанс быстро сформировать зависимость, от которой они как бы и не страдают. А потом погибают в одночасье в расцвете сил: ближе к сорока сердце просто перестает выдерживать подобные тяжелейшие отравляющие удары. И люди, которые кажутся здоровыми и успешными, вдруг «ни с того ни с сего» умирают либо от инфаркта, либо от инсульта.

В опьянении люди ведут себя по-разному: кто-то буйнит, а кто-то спокоен. У нас же часто ориентируются на поведение человека: если он размахивает кулаками, лезет в драку и валяется под забором — значит, болен. А если человек тихо пьет и неважно сколько-то он здоров и счастливчик! Умеет пить! Абсолютно здоровый человек! А то, что он пьет при каждом удобном случае, а то и каждый день, это никого не смущает. Болезнь в таких случаях подкрадывается к человеку незаметно. Но вот этого многие не хотят видеть, т.к. не хотят лишаться себя возможности получать кайф таким легким и быстрым способом. Правда, когда алкоголь отнимет у пьющего человека разум, он уже не сможет сопротивляться болезни. Вот об этом надо помнить.

МИФ 7. К врачу? Никогда!

Алкоголизм — многосистемное заболевание. Он поражает психическую, физиологическую, духовную, социальную сферы человека. Поэтому и лечение должно быть комплексным и индивидуальным.





Бытует мнение, что человек, который пьет — плохой. Я же считаю, что человек пьет потому, что ему — плохо. Его организм страдает в результате воздействия алкоголя, и он уже вынужден употреблять алкоголь не для удовольствия, а для того, чтобы хоть как-то существовать.

Болезнь подкрадывается тихо: человек приходит после работы и выпивает. И пьет порой каждый день. Он никого не бьет, он сидит в кресле и загружается алкогольным кайфом. Потому что без этого вечернего допинга он уже не может заснуть, не может снять напряжение. Если он лишится этого допинга хотя бы один день, у него будет депрессия, беспокойство, раздражительность и бессонница. А это уже болезнь.

Прежде чем самостоятельно решать: болен или нет, нужно пойти и просто посоветоваться с опытным врачом. Не для того, чтобы лечиться, а для того, чтобы получить нужную и правильную информацию из уст профессионала, ин-ди-ви-дуально! Не друзей-приятелей слушать, не коллектив пьяных товарищей, а специалиста.

Нужно учиться определенной культуре — идти к врачу не тогда, когда уже «прижмет к стене» и наступит тяжелая болезнь, а тогда, когда проблема только начала формироваться, когда человек понимает, что-то с ним не так. А лечиться или нет, человек решит сам. Может быть, после профессиональной беседы с врачом он скорректирует свое отношение к алкоголю без всякого лечения.

К врачу надо идти не только, чтобы лечиться, а для того, чтобы не заболеть.

КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ

Необходимо соблюдать несколько важных принципов, позволяющих избежать чрезмерного опьянения в праздники.

Во-первых, уточним, что можно пить. Необходимо стараться, чтобы в желудок попадало как можно меньше сивушных масел, то есть чтобы их концентрация в напитках была бы минимальна. Имен-





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

но эти масла приводят к снижению рассудочного контроля. Очевидно, что лучше всего проработать этот вопрос заранее и загодя ознакомиться с напитками, употребление которых планируется.

Во-вторых, не мешайте различные, пусть даже самые перво-классные напитки. Шампанское плюс водка по своей разрушительной силе — это почти коктейль Молотова. Необходимо знать, что смешение алкогольных напитков вызывает самое сильное опьянение, сильнее, чем большие дозы одного напитка.

В-третьих, если все-таки необходимо мешать напитки, следуйте простому правилу горки. Градусы выпивки должны нарастать. Можно запивать пиво водкой, но нельзя делать наоборот. Многие наверняка знают сногшибающий эффект полировки пивом предыдущих доз или выражение про первичность пива перед вином.

В-четвертых, о закусках, горячих и прочих блюдах. Главное здесь — не забывать закусывать. Хорошая качественная закуска, особенно мясные блюда, значительно снижают риск опьянения. Употребление лимона, некоторых сортов рыбы, а также петрушки и других трав уменьшают неизбежный в таких случаях запах алкоголя.

В-пятых, помните, что всасывание алкоголя происходит не только через стенки желудка. Причем, наиболее интенсивно это происходит, например, в полости рта, богатой кровеносными сосудами, способными быстро разнести алкоголь по всему телу. Поэтому очень осторожно обращайтесь с коктейлями и другими напитками, употребляемыми через соломинку. Не задерживайте алкоголь во рту, особенно если вы пользовались приемами типа жир и рассчитываете на их действие.

Наконец, в-шестых, необходимо учитывать отличную от нормального состояния реакцию организма на изменение параметров внешней среды. Так, если выйти в полупьяном состоянии на свежий воздух в холодное время, то от воздуха можно еще больше запьянеть (вплоть до потери сознания).

В полости рта усваивается до 5% спирта, еще около 25% всасывается в желудке, остальное поступает в кровь из кишечника.





Поэтому у плотно закусившего человека опьянение, как правило, менее выражено, и наутро не возникает никаких неприятных ощущений. Всасывание алкоголя сильнее всего замедляют картофель, мясо (особенно свинина) и все продукты с большим содержанием жира.

Нужно ли запивать водку? Единого мнения на сей счет нет: организм каждого человека индивидуален. Однако у большинства людей опьянение наступает медленнее именно при употреблении большого количества жидкости. Скорость всасывания прямо пропорциональна концентрации спирта: чем больше жидкости поступило в желудочно-кишечный тракт и чем меньше в ней концентрация спирта, тем менее оглушающим будет опьянение.

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	3
------------------	---

САМОГОН

<i>РЕЦЕПТЫ САМОГОНА</i>	9
Картофельный	9
Грушевый.....	9
Хлебный.....	10
Медовый.....	10
Сахарный.....	11
Свекольный.....	11
Сливовый	12
Картофельный на хмеле.....	12
Яблочный	13
Французская водка.....	13
Шалфейный.....	13
Тыквенный	14
<i>ЭССЕНЦИИ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ САМОГОНА</i>	14
Ерофеич	14
На березовых почках.....	15
Русская горькая.....	15
Перцовая.....	15
На смородиновых почках.....	16

ВИНО

<i>ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА</i>	17
Виноградное.....	20
Виноградно-айвовое	20
Виноградно-девясильное.....	20
Итальянское.....	21
Крепительное.....	21
Виноградно-миндальное.....	21





Пряное.....	22
Виноградное на яблоках.....	22
ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА.....	23
Грушевое на изюме.....	25
Абрикосовое	26
Вишневое с винным камнем	26
Вишневое	27
Вишневое с лимонной кислотой.....	27
Яблочное с корицей.....	27
Вишнево-смородиновое.....	28
Яблочное белое десертное.....	28
Яблочное полусладкое	29
Ежевичное с медом	29
Ежевичное сухое	30
Земляничное на яблочном сидре.....	30
Земляничное	31
Крыжовенное.....	31
Крыжовенное на свекле.....	31
Крыжовенное на сахарном сиропе	32
Малиновое с мускатным орехом	32
Из черноплодной рябины.....	33
Малиновое	33
Сливовое скороспелое.....	34
Сливовое.....	34
Персиковое с корицей и медом	35
Черносмородиновое.....	36
Апельсиновое	36
Черничное	37
Грейпфрутовое	37
Лимонное	38
Лимонно-апельсиновое	38
Из шиповника	39
Вино гороховое.....	39
Сельдереевое.....	40
Картофельное с имбирем.....	40





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Рисовое.....	41
Свекольное с имбирем.....	41
<i>ВЕРМУТЫ</i>	42
Белый на клюкве и рябине.....	42
Красный.....	43
Белый на яблоках и рябине.....	43
Из липового цвета.....	44
Полынный.....	44
Пряный.....	45
С шалфеем.....	45
Лекарственный сборный.....	45
Лекарственный солодковый.....	46
<i>ШАМПАНСКОЕ</i>	47
Яблочное шампанское.....	53
Грушевое шампанское.....	54
Шампанское из смородины.....	55
Шампанское из крыжовника.....	55
Шампанское из земляники или клубники.....	56
Шампанское из малины или ежевики.....	56

НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ

<i>НАЛИВКИ</i>	57
Приготовление наливок.....	58
Наливка из черемухи.....	61
Наливка из дыни.....	61
Наливка из брусники.....	61
Наливка из листьев розы.....	62
Наливка из скорлупы грецких орехов.....	62
Морошковая наливка.....	62
Рябиновая наливка.....	63
Вишневка.....	63
Малороссийская вишневка.....	64
Слабоалкогольная наливка.....	65
Наливка вишневая.....	65
Вишневка.....	66





Наливка «Печеная вишня»	66
Вишневая наливка по-польски	67
Малиново-крыжовенная наливка	67
Вишневая наливка по-французски	67
Наливка из крыжовника	68
Спотыкач красный	68
Наливка из красной смородины	69
Душистая розовая наливка	69
Черносмородиновая наливка	69
Сливовая наливка	70
Слививица	70
Наливка из чернослива	70
Терновка	71
Наливка из фруктового ассорти	71
Тминная наливка	72
Рябиновая наливка	72
Чайная наливка	73
Абрикосовая наливка	73
Старинная наливка из черемухи	74
Наливка из морошки наподобие старого венгерского вина	74
Старинная наливка «Барышня»	74
Ежевичная наливка	75
Наливка из клубники (земляники)	75
Лимонная (апельсиновая) наливка	76
Старый рецепт наливки из малины и черной смородины	76
Наливка мятная	77
Старинный рецепт вишневой наливки	77
Ореховая наливка	77
Наливка «Пташка»	78
Наливка из скорлупы грецких орехов	78
Наливка из персиковых косточек	78
Наливка из лепестков роз	79
Наливка по-монастырски	79
Спотыкач	80
Наливка нежная	80





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Варенуха	81
Спотыкач из лимонов	82
Спотыкач из ягод	82
Спотыкач из орехов	83
Спотыкач из аниса	83
Спотыкач кофейный	84
Запеканка	84
Паленка	85
Сливянка	85
Абрикосовка	86
Малиновка	86
«Варенье старых холостяков»	86
Абрикосовая	87
Из варенья	87
Дамская	88
Вишневая на ванильном спирту	88
Малороссийская вишневка трехкратная	89
Малороссийская вишневка на перебродивших ягодах	89
Крыжовенная	90
Лучшая	90
Кизиловая	91
Вишневая на меду	91
Калиновая	91
Малиновая настойка на водке	92
Малиновая настойка на спирту	92
Мороженная	93
Ореховый спотыкач	93
Ореховая	94
Разбойничья	94
Рябиновая на мороженных ягодах	95
На ореховой скорлупе	95
Сливянка пряная	96
Яблочная крепкая	96
Яблочная некрепкая	97
Смородиновая	97
Черемуховка	98
Летняя	98





Шипучая	98
Дынная	99
Ассорти	99
Брусничная.....	100
Рябиновая подвяленная	100
Слотыкач черносмородиновый	101
Сливянка на малине.....	101
Из розовых лепестков.....	102
НАСТОЙКИ	103
Мандариновая настойка	103
Морская настойка	103
Лимонная настойка	104
Настойка из цветов лоха	104
Ежевичная настойка	104
Настойка из женьшеня	105
Настойка на мяте, анисе и орешках	105
Рябиновая настойка	105
Ореховая настойка	106
Французская настойка	106
Перцовая настойка	106
Настойка из листьев черной смородины	106
Корчемная настойка	107
Настойка любительская	107
Настойка «Охотничья»	108
Настойка из березовых почек	108
Целебная настойка	108
Тминная настойка	109
Настойка полынная	109
Яблочная настойка	109
Анисовая настойка	110
Настойка из корок апельсина	110
Настойка из листьев барбариса	111
Березовая настойка с прополисом	111
Бруснично-вишневая настойка	111
Настойка из вишен	112
Померанцевая бесцветная горькая настойка	112





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Настойка из вишневых плодоножек	112
Настойка мятная	113
Настойка из перегородок грецких орехов	113
Настойка с английским перцем «Горькие слезы»	113
«Ерофеич» (один из многих рецептов)	114
Целебная настойка	114
Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче	115
Яблочно-медовая настойка	115
Настойка из крыжовника	115
Медовая настойка на травах	116
Настойка грушево-смородиновая	116
Чесночная настойка	116
Абрикосовая настойка	117
Витаминная настойка	117
Настойка грецкого ореха целебная	118
Настойка «Московская»	118
Настойка старинная	118
Настойка персиковая	119
Настойка фруктово-ягодная	119
Настойка кардамонная	120
Настойка цитрусовая	120
Контабас (настойка на почках смородины)	120
Настойка горькая лимонная	121
Мокруха	121
Настойка перцевая	122
Настойка из рябины	122
Настойка из цветов акации	122
Настойка тминовая	123
Настойка мятная	123
Настойка гвоздичная	123
Настойка вишневая	124
Настойка апельсиновая освежающая	124
Настойка «Киевская»	125
Анисовая	125
Настойка из крыжовника	125
Лимоновка	126
Вишневая	126





Абрикосовая.....	127
Бруснично-вишневая	127
Березовая	127
Грейпфрутовая	128
Айвовая.....	128
Из грецких орехов	129
Гвоздичная.....	129
Земляничная.....	129
Крыжовенная	130
Лечебная	130
Клюквенная.....	131
Миндальная	131
Черносмородиновая	131
Мандариновая.....	132
Лимонная	132
Охотничья.....	132
Мятная.....	133
Перцовая.....	133
Осень.....	133
Пенная.....	134
Тминная.....	134
Хреновка	135
Травяная	135
Острая.....	136
Спотыкач из черной смородины	136
Спотыкач из роз.....	137
Спотыкач из ягод	137
Рябиновая с медом.....	138
Спотыкач кофейный.....	138

ЛИКЕРЫ

Малиновый ликер.....	141
Ликер для пунша.....	141
Ликер кофейный.....	142
Ликер земляничный.....	142
Ликер земляничный (старинный рецепт)	143
Ликер молочный.....	143





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Ликер апельсиновый.....	143
Ликер из грецких орехов по-чешски	144
Ликер вишневый.....	144
Сахарный ликер.....	145
Ликер малиновый (скороспелый).....	145
Ликер клюквенный	146
Ликер мятный.....	146
Рябиновый ликер	146
Ликер «Аромат».....	147
Розовый ликер.....	147
Ликер из пива.....	148
Ежевичный ликер.....	148
Ликер «Ананас»	148
Яблочный ликер (грушевый).....	149
Айвовый ликер.....	149
Кофейный ликер (польская кухня).....	150
Клюквенный ароматный ликер	150
Ликер из калины.....	151
Изумрудный ликер	151
Шоколадный ликер	151
Яичный ликер «Ко-ко».....	152
Ликер «Эйфелева башня»	152
Ликер «Сирия»	153
Ванильный ликер	153
Миндальный ликер «Ядрышко».....	153
Ликер «Солнечный».....	154
Старинный мятный ликер «Зелень лета».....	154
Яичный ликер.....	155
Кизилковый ликер	155
Алычовый десертный ликер	155
Ликер «Каприз»	156
Облепиховый ликер.....	156
Какао-ликер.....	157
Ликер из натурального кофе	157
Ликер «Ночь в Венеции»	158
Тминн-кориандровый ликер.....	158
Французский ромовый сироп-ликер.....	159





Тминный ликер	159
Золотисто-желтый ликер из шиповника	159
Ликер шоколадный	160
Ликер «Огненный»	160
Яичный ликер.....	160
Вишневый ароматный ликер	161
Ликер из груш или яблок «Нахичевань»	161
Ликер из черной смородины.....	162
Ликер «Вишневый аромат»	162
Ликер из красной смородины.....	162
Прозрачно-красный терновый ликер	163
Ликер по-чешски из бузины.....	163
Барбарисовый ликер.....	164
Ликер «Махровая вишня».....	164

КОНЬЯК

Коньяк «Домашний».....	171
Коньячный напиток на основе кофе	172
Коньяк «Гостевой».....	173
Коньяк «Нежность».....	173
Коньяк «На здоровье»	174
Коньяк «Праздничный»	174
Коньяк «Любимый».....	174
Коньяк «Добрый вечер»	175
Коньяк «Наша марка»	175
Коньяк «Шиповниковый»	175
Коньяк «Домашний. Сложный»	176
Коньяк «Домашний из водки»	176
Коньяк из пива, сока и растворимого кофе	177
Коньяк «Домашний, другой»	177
Коньяк из молотого кофе	177
Коньяк «Мажорный»	178
Коньяк «От тещи»	178
Коньяк «Юбилейный».....	179
Коньячный напиток.....	179
Коньяк из самогона	179
Коньяк из зеленых грецких орехов (старинный рецепт).....	180





ПИВО

ВАРИМ ПИВО САМИ	188
Баварское темное пиво	188
Домашнее пиво	189
Двухдневное пиво	190
Мятное пиво	191
Бархатное пиво	191
Можжевеловое пиво	192
Простое пиво	192
Русское пиво	193
Столовое пиво	193
Домашнее скороспелое пиво	194
Темное пиво	194
Хмелевое пиво	195

АБСЕНТ **196**

МАРТИНИ..... **198**

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Сангрия традиционная	200
Сангрия газированная	200
Сангрия фруктовая	201
Сангрия лимонадная	201
Мохито	202
BMW	202
Голубая маргарита	202
Ямайский завтрак	203
Cosmopolitan	203
Dry martini	203
Глинтвейн из вина	204
Пляжный	204
Cuba libre	204
Глогг	205
B-52	205
Черный русский	205





Белый русский	206
Кир-рояль	206
Крюшон.....	206
Эгг-ног.....	207
Халапеньо маргарита.....	207
Персиковый май тай.....	208
Тропикана.....	208
Закат.....	208
Закат на ко тао.....	209
Дипломат.....	209
Русский коктейль.....	209
Балла-балла.....	210
Улыбка Валенсии.....	210
Флирт Амаретто.....	210
С Днем рождения.....	211
Театр.....	211
Бакарди мохито клубничный.....	212
Голубое шампанское.....	212
Клубный.....	212
ПУНШИ.....	213
Безалкогольный пунш.....	213
Шоколадный пунш.....	213
Винный пунш.....	214
Кофейный пунш.....	214
Малиновый холодный пунш.....	214
Фруктовый пунш холодный.....	215
Малиновый пунш.....	215
Пивной пунш.....	215
Замороженный пунш.....	216
Пунш-гляссе.....	216
Дамский пунш.....	217
Клубничный пунш.....	217
Креольский пунш.....	218
Королевский пурпурный пунш.....	218
Премиум-пунш.....	218
Освежающий пунш.....	218





Вино, самогон, водка, настойки, ликеры

Вест-индийский пунш.....	219
Фруктовый пунш горячий	219
Пунш «Млечный путь».....	219
Вечерний пунш.....	220
Новогодний пунш.....	220
Шотландский сливочный пунш.....	221
ФЛИПЫ	221
Флип с белым вином.....	221
Флип с коньяком.....	222
Флип с ромом.....	222
Флип № 1	222
Флип № 2	222
Флип с шампанским № 1	223
Флип с шампанским № 2	223
Флип с шампанским № 3	223
Чайный флип	224
Флип с вишневым пуншем.....	224
Флип с коньяком и молоком	224
Флип с десертным вином	224
Апельсиновый флип	225
Кофейный флип.....	225
Шоколадный флип.....	225
Венгерский флип	226
Апельсиново-молочный флип	226
Белый флип	226
Молочно-винный флип.....	226
Лимонный флип	227
Апельсиновый флип с коньяком.....	227
Флип с красным вином.....	227

О АЛКОГОЛЕ

10 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О КОКТЕЙЛЯХ	228
АЛКОГОЛЬНЫЕ МИФЫ	229
МИФ 1. Существуют безопасные алкогольные напитки.....	229
МИФ 2. Дорогой и качественный алкоголь — безвреден.....	231



Содержание



МИФ 3. Алкоголь — антидепрессант	231
МИФ 4. Алкоголики — те, кто валяется под забором.....	233
МИФ 5. Закодировался — и порядок!.....	234
МИФ 6. Умеет пить — значит, здоров!.....	235
МИФ 7. К врачу? Никогда!	236

Практичне видання
Серія «Корисна книга»
ОГАРЬОВ Олексій

**Вино, самогон, горілка, настойки, лікери, наливки, коньяки.
450 рецептів**

(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л. О.*

Художній редактор *Кандиба О. С.*

Дизайн і верстка *Шевченко О. В.*

Коректор *Федорова К. С.*

Дизайн обкладинки *Кочка О. В.*

Підписано до друку 19.11.2012 р. Формат 84х108/32. Гарнітура Myriad Pro.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 13,44.
Наклад 3200 прим. Зам. № 2-1560.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»
Свідоцтво ДК 4066 від 17.05.2011.

Придбати книжки за видавничими цінами та подивитися детальну
інформацію про інші видання можна на сайтах www.knigap.com, www.argprint.com.ua.

Замовити книгу можна листом:

поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.

e-mail: knigap@ukr.net

З питань оптових поставок звертатися:

тел: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386.

Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.

e-mail: zakaz@argprint.com.ua

<http://www.argprint.com.ua>

<http://www.knigap.com>

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11. Свідоцтво ДК № 3985 от 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Огарьов Олексій

О-36 Вино, самогон, горілка, настойки, лікери, наливки, коньяки.
450 рецептів. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Корис-
на книга).

ISBN 978-617-594-564-3

ISBN 978-617-594-265-9 (серія)

Протягом століть людство вдосконалювало мистецтво виготовлення домашніх алкогольних напоїв і передавало таємниці цього мистецтва з покоління в покоління. Ця книга була створена, щоб зберегти унікальні і перевірені часом рецепти. У ній Ви знайдете докладні рецепти виготовлення в домашніх умовах самогону, вина, настоянок, наливки, пива, шампанського, лікеру та коньяку, а також опис технологій приготування та рекомендації щодо зберігання.

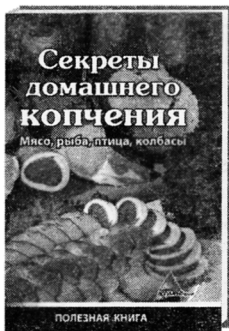
УДК 641.8
ББК 36.8

Серия «Полезная книга»

В серии «Полезная книга» собраны незаменимые практические пособия по медицине, кулинарии, домоводству, садоводству и многое другое. С помощью этих книг Вы сможете укрепить здоровье, приготовить самое восхитительное лакомство, украсить свой дом поделками, изготовленными собственными руками, разбить великолепный дачный участок. Читайте и получайте дельные советы от специалистов!

В серию вошли книги:

- Готовим для малышей. Детское питание от рождения до 6 лет
- Готовим по-домашнему. Завтраки. Обеды. Ужины
- Домашняя выпечка. Торты, пирожные, кексы, рулеты...
- Секреты домашнего копчения
- Книга для записей кулинарных рецептов. Лучшие блюда для всей семьи
- Витаминные заготовки. 600 рецептов домашнего консервирования
- Шторы, гардины, жалюзи, ламбрекены своими руками
- Электричество, отопление, водоснабжение, канализация
- Хиромантия. Предсказание и изменение судьбы
- Чудотворные иконы и почитаемые образы



Формат: 132x205 мм. Объем: 256 с. Язык: русский.
<http://www.argprint.com.ua>, <http://www.knigap.com>

Серия «Полезная книга»

В течение многих лет в украинской кухне совершенствовались рецепты алкогольных напитков. Чтобы сохранить эти уникальные и проверенные временем рецепты, была создана эта книга. В ней подробно описаны технологии и рецепты приготовления в домашних условиях самогона, вина, настоек, наливок, пива, а также шампанского, ликера и коньяка.

ISBN 978-617-594-564-3



9 786175 945643

Интернет-магазин

www.knigap.com