

# РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВИНА

ЛИКЕРЫ

ШИПУЧИЕ  
НАПИТКИ

САМОГОН  
(26 рецептов)

КОНЬЯК  
СПОТЫКАТЬ  
И ДРУГ.



# **РЕЦЕПТЫ**

## **ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Вина, ликеры, шипучие напитки,  
самогон (26 рецептов), коньяк, спотыкач и др.

## ВИНА ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ

Вино изготавливают из сока, сахара и воды. Из 1 кг плодов и ягод в среднем можно получить 0,65 л сока.

Изготавливая плодово-ягодное вино из свежего сока, необходимо снизить его кислотность (разбавляя водой) и увеличить его сахаристость. Однако увлекаться добавкой сахара не следует: его избыток затормозит процесс брожения и снизит содержание спирта в готовом вине.

Смесь свежеспрессованного сока, воды и сахара называют сладким суслом. Можно рекомендовать следующий состав сладкого сусла: на 1 л вишневого сока — 0,5 л воды и 350 г сахара-песка; на 1 л смеси соков из красной и черной смородины 1,2 л воды и 530 г сахара; на 1 л малинового сока 0,5 л воды и 370 г сахара-песка; на 1 л черничного сока 0,2 л воды и 300 г сахара-песка; на 1 л яблочного сока 0,1 л воды и 240 г сахара-песка; на 1 л сока крыжовника 0,2 л воды и 240 г сахара-песка.

Для сбраживания сладкое сусло переливают в стеклянный баллон емкостью 10—15 л, заполняя баллон не более чем на 2/3 его объема.

Для начала брожения лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Ее иногда на самых законных основаниях можно приобрести на заводе плодово-ягодных вин или в бродильных лабораториях научно-исследовательских институтов. Но если у вас нет такой возможности, то попробуйте брожение на диких дрожжах, некоторое количество которых всегда находится на поверхности плодов и ягод. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, то оно забраживает само собой. Для надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма. С одной стороны, изюм — это еще и дополнительный источник диких дрожжей, а с другой он делает вкус вина более благородным.

Однако, если и после этого брожение на диких дрожжах будет проходить недостаточно активно, то через три дня после приготовления сусла добавьте в него совсем немного хлебных дрожжей, иначе сусло или закиснет, или совсем потеряет кислотность. Совсем нельзя применять только пивные дрожжи: они



не выдерживают повышения концентрации спирта и процессе брожения прекратится раньше времени.

Горлышко баллона затыкают ватной пробкой и оставляют в полумраке при комнатной температуре на 30—35 дней. Можно сделать водяную пробку, т. е. баллон закрыть пробкой с трубкой, второй конец которой опустить в сосуд с водой.

Дней через 20 брожение заканчивается и сброженный вино-материал некоторое время осветляется, осадки и дрожжи выпадают на дно баллона.

Почти весь сахар должен превратиться в спирт, содержание которого в этот момент достигает 14—15%.

Теперь останется снять осветлившийся сброженный вино-материал с осадка. Это нужно делать очень осторожно с помощью резинового шланга. Полученный виноматериал разливают в бутылки, закрывают пробкой и хранят в прохладном месте, а перед употреблением добавляют сахар по вкусу. Вино-материал без сахара менее подвержен микробиологической порче при хранении его в неблагоприятных условиях.

Есть и другой способ обработки виноматериала. После отделения от дрожжевого осадка сразу добавьте в вино 8—19% сахара и тут же профильтруйте. В полотняный конусообразный мешочек положите немного стерильной ваты или используйте специальную фильтровальную бумагу. Такое вино, если его хранить при температуре 8—12 градусов, со временем только улучшает свои вкусовые качества, но более 10—12 месяцев плодово-ягодные вина хранить не рекомендуется.

## **ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО**

На 8 л яблочного сока добавляют 2 кг сахара и литр воды. После тщательного перемешивания сока с водой и растворения сахара сусло разливают в бутылки и ставят на брожение. Брожение продолжается 7—10 дней. В результате получается вино крепостью 5—11 градусов. Для доведения крепости до 16—18 градусов вино спиртуют — добавляют спирт или водку.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

## **РЯБИНОВОЕ КРЕПКОЕ ВИНО**

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20% яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления

сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же, как и яблочное.

Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

## **СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ ВИНО**

Приготавливают из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод. Для приготовления 10 л сусла берут 7 л вишневого сока, 2 л воды и 2,5 кг сахара, перед брожением добавляют полтора килограмма, а остальное — после брожения и спиртования.

Подготовленное сусло ставят на брожение. Оно длится 7—10 дней. После окончания брожения вино спиртуют. После спиртования его выдерживают 5 суток, добавляют сахар и разливают в бутылки.

Готовое вишневое вино должно быть темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

## **СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ ВИНО**

Приготавливают из одного малинового сока. Для приготовления 10 л вина берут 6 л сока, 2,5 кг сахара и 2,5 л воды. Вино готовят и спиртуют так же, как и сладкое вишневое вино.

Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кислотность и аромат свежих ягод.

## **СЛАДКОЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО**

Для приготовления сусла берут 5 л черносмородинового сока, 2,5 кг сахара и 3,5 л воды. Дальше поступают так же, как и при изготовлении вишневого вина. Вино из смородины должно быть рубинового цвета с ароматом свежих ягод черной смородины.

## **СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВИНО**

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении готовят сравнительно редко. Но при большом урожае земляники ее перерабатывают на вино.

Для приготовления 10 л сусла берут 8 л земляничного сока, 2,5 кг сахара и 0,5 л воды. Вино готовят так же, как и другие сладкие вина.

Земляничное вино приобретает красный цвет с розовым оттенком и обладает нежным земляничным ароматом.

## КУПАЖНЫЕ ВИНА

Вина, приготовленные из одного вида сока или с добавками других видов, но не более 20%, называются видовыми. А если вино делается из смеси разных соков в любых пропорциях, то оно называется купажным. По крепости и сахаристости вина бывают:

полусладкие: спирта 10—13%, сахара — 5—8%;  
сладкие: спирта 16%, сахара — 12—18%;  
крепкие: спирта 16—18%, сахара 7—10%;  
ликерные: спирта 12—17%, сахара 19—30%.

А вот несколько рецептов смеси виноматериалов (в процентах) для приготовления купажных вин:

1. Яблочный	40
Клубничный	20
Черничный	10
Красносмородиновый	10
Рябиновый	10
Вишневый	5
Настой изюма	5

Вода и сахар — по общим принципам уменьшения кислотности и увеличения сахаристости.

2. Черносмородиновый	50
Красносмородиновый	30
Черничный	20

Вода и сахар

3. Вишневый	60
Красносмородиновый	20
Черничный	20

Вода и сахар

4. Яблочный	50
Рябиновый	25
Земляничный	15
Крыжовниковый	10

Мед до 1 кг на 100 л

Вода и сахар

5. Яблочный	50
Черносмородиновый	20
Красносмородиновый	20
Черничный	10
Вода и сахар	
6. Малиновый	60
Яблочный	20
Красносмородиновый	20
Вода и сахар	

Из малины, клубники, черной и красной смородины, крыжовника и ежевики домашнее вино можно приготовить и по-другому. Спелые ягоды размять ложкой и переложить в стеклянную бутыл. Затем залить сахарным сиропом. Соотношение: 1 кг сахара, 1,5 л воды, 1,5 кг ягод. Для того, чтобы брожение началось раньше и проходило более активно, сахар добавлять в два приема.

Полученную смесь следует хорошо размешать при температуре 16—18 градусов. Не менее 1/5 объема баллона должно быть свободным. Горлышко сосуда можно перевязать чистой марлей. Несколько раз в день смесь следует перемешивать деревянной ложкой. Через 7—8 дней сок отделите от плодовой массы. Сок перелейте в бутылки, где брожение будет продолжаться, но уже не бурное, а тихое.

Во время тихого брожения бутылки нужно плотно закупорить пробками, лучше всего из натуральной пробки. В середине пробки сделайте отверстие и вставьте в него очень плотно тонкую резиновую трубку. Другой конец этой трубки погрузите в сосуд с водой. Это даст возможность выделяющемуся при брожении углекислому газу выходить из бутылки, но внешний воздух не попадет к бродящей жидкости.

Через 5—6 недель тихого брожения на дно бутылки должен выпасть осадок и вино станет прозрачным. Тогда его нужно перелить в бутылки, плотно закупорить пробками и выдержать еще около двух месяцев. Получившееся вино будет иметь крепость 16—18 градусов. Так же, как и предыдущим способом приготовленное, его следует хранить при температуре 8—12 градусов и не более одного года. В дальнейшем вкус вина может значительно ухудшиться.

Чтобы получить более легкое вино, нужно на то же количество ягод и сахара вдвое увеличить количество воды, тогда содержание спирта в вине будет 10—12 градусов, но такое вино получится менее стойким.

Несколько другим способом готовится вино из шиповника. Его даже не совсем верно называть вином, так как напиток



употребляют, не дожидаясь полного разложения сахара, и он содержит небольшой процент спирта, но это легкое вино очень богато активными дрожжами и витаминами, к тому же имеет замечательный вкус, поэтому мы все же рекомендуем его рецепт.

Плоды шиповника перемойте и положите в стеклянный баллон. Приготовьте сироп, исходя из следующего соотношения: на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод 500 г сахара, 6—7 л воды и 1 чайную ложку лимонной кислоты. Сироп охладите до температуры 20 градусов, залейте в баллон и добавьте туда 5—10 г хлебопекарных дрожжей. Баллон оставьте при комнатной температуре. Через 4—6 дней, когда напиток приобретет приятный терпкий вкус, профильтруйте вино через полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном помещении.

Если у вас есть возможность закупорить вино из шиповника в бутылках из-под шампанского плотно (желательно прикрутить пробки проволокой), то добавьте дополнительно в каждую бутылку по чайной ложке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ не станет газировать напиток, но еще раз предупреждаем, следите, чтобы он не выбил пробку или даже не разорвал саму бутылку. Для большей безопасности такие бутылки рекомендуется хранить закрытыми по горлышко в песок.

## **ВЕРМУТ**

Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях удобно заготовить виноматериалы в отдельности и смешать их после снятия сусла с дрожжей.

Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него виноматериалов. Готовят виноматериалы для вермута по схеме, предусмотренной для десертного вина...

### **ВЕРМУТ КРАСНЫЙ**

Состав: клюквенный виноматериал — 3 л, черничный — 7 л, мед — 1 л, настой трав — 1 чайная ложка.

### **ВЕРМУТ БЕЛЫЙ**

Состав: яблочный виноматериал — 8 л, материал рябины дикой — 2 л, мед — 0,8 л, состав трав — 1 чайная ложка.



## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДУШИСТОЙ НАСТОЙКИ ДЛЯ ВЕРМУТА**

Настой трав готовится на водке. На 250 г водки добавляют 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни. Можно использовать другой состав — из чебреца, бородской травы, корневца фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчают, помещают в бутылку с водкой и дают настояться в течение одной недели, ежедневно взбалтывая содержимое бутылки.

## **ШИПУЧИЕ НАПИТКИ**

### **ИЗ ЛИМОНА**

7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с каждой дольки снимите цедру. Внутренность долек очистите от белой кожицы и семечек, добавьте к лимонам 400 г чистого перебранного изюма и 400 г натурального меда. Все это тщательно перемешайте, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Потом залейте смесь 15—20 л воды, положите туда срезанную ранее цедру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чашку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Лимонный сироп немного остудите и понемногу вылейте в тесто, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а жидкость разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите по две изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорьте напиток (желательно засмолить пробку) и поставьте в холодное место, но ни в коем случае не доводите до замерзания. Уже через три недели можно попробовать, если шампанское «играет», оно готово, если нет, дайте постоять еще немного. Сахар можно добавлять уже прямо в стаканы.

### **ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ**

Заполните бутылку до половины красной смородиной, долейте до горлышка кипяченой водой и поставьте в холод. Каждый день бутылку хорошо взбалтывайте. Через неделю попробуйте, хорошо ли настоялось, если нет, оставьте еще на 3—4 дня.

Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30—50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70—100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорьте, по возможности засмолите и заройте в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте. Через месяц попробуйте. Если не «заиграет», подержите еще неделю-другую.

## ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины. Положите в бутылку и залейте до 15 л холодной кипяченой воды. Срежьте цедру с трех лимонов, мякоть очистите и нарежьте, удалите семечки. Цедру и мякоть положите в бутылку, добавьте 1,0—1,2 кг сахара и поставьте на солнце. Каждый день нужно хорошо встряхивать. Когда сахар разойдется, добавьте 3 ложки дрожжей. Часа через три после начала брожения бутылку перенесите в самое холодное место, чтобы только напиток не замерз, и держите там 5—7 суток. Затем, осторожно сливая, процедите напиток через полотно и разлейте по бутылкам. Хорошо закупорьте, засмолите и положите бутылки горизонтально в железный ящик в погребе на льду или в холодильнике.

Можно приготовить шампанское из листьев черной смородины и несколькими другим способом. Бочонок (4 ведра) засыпьте полностью молодыми листьями черной смородины, не уминая. Туда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и семечек, и 3,5—4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипяченой водой и хорошо ее перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки и перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чашку дрожжей и через три часа после начала брожения перенесите бочонок в холод. Примерно через 12 суток профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

## ИЗ ЯБЛОК

Выдавите сок из смеси сладких и кислых яблок. 2,5—3 л этого сока влейте в бочонок на полтора-два ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6—7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне час. Сироп перелейте в фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое

холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750—1000 г водки, закупорьте его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолите, и поставьте на три месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

## ИЗ БЕРЕЗОВОГО СОКА

На 12 л березового сока положите 3—3,5 кг сахара размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения снимите пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1—1,2 л водки. Нарежьте кружками 4 лимона, выньте семечки и положите лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставьте его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10—12. Затем перенесите в холодное место, желательно на лед в погреб, и держите там 7 недель. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте, обвяжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

## ШИПОВКА

Делается из любых спелых ягод и фруктов. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте, чтобы он полностью растаял. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих и зрелых ягод или фруктов, влейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горлышко сосуда перевяжите холстом и поставьте в солнечное место на 12 дней. Все это время взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку через холст или другую сходную ткань. Перелейте жидкость в другую бутыл и поставьте на три дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая). Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедите через плотную ткань и разлейте по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже. Пробки перед закупоркой выварите в кипятке и забивайте в бутылки деревянным молотком, а затем привяжите тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Заройте бутылки гор-



лышками вниз в песок, лучше всего в погреб, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на полтора-два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

## ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

Для сидра берут яблоки летних, осенних и зимних сортов, преимущественно кисло-сладкие, с небольшим содержанием сахара. При использовании высокосахаристых яблок сок следует разбавить водой.

Существует шесть способов приготовления яблочного сидра. Во всех случаях яблоки тщательно сортируют и моют, вырезают места повреждения и порчи, а при измельчении удаляют плодоножки и остатки чашелистиков.

**Первый способ.** Спелые, хорошо вылежавшиеся свежие яблоки измельчают, закладывают в чистую эмалированную посуду с крышкой (в деревянный бочонок или стеклянные бутылки), слегка смачивают водой и оставляют в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением рекомендуется добавить разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры (1 стакан на 1 кг яблок). Через 2—3 дня сброженную мезгу отжимают (лучше на ручном прессе) и полученный сок сливают в чистую эмалированную посуду или в пропаренный бочонок, закупоривают и ставят на ледник, в погреб или холодильник.

**Второй способ.** Спелые, свежие, но кислые яблоки измельчают и закладывают в чистые стеклянные бутылки, эмалированную посуду с крышкой или в бочонок, заливают холодной водой, добавляют свежую или сушеную цедру с цитрусовых плодов (лучше лимонную), закупоривают и ставят на ледник на 1—3 дня для настаивания и сбраживания. Предварительно вносят разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры.

Когда сидр настоится и сбродит, его сцеживают или сливают, вторично заливают мезгу кипяченой водой в количестве, равном по объему слитому сидру, и так до 3 раз. Перед употреблением в сидр по желанию добавляют сахар или сладкий сок.

**Третий способ.** Кислые лесные или садовые яблоки нарезают на 4 части каждое и 8 кг плодов кладут в чистый холщевый или полотняный мешок, завязывают его и помещают в чистую эмалированную посуду с крышкой или деревянный бочонок с ложным дном. Сверху накрывают деревянным, лучше сетчатым, кругом, придавливают грузом, чтобы яблоки не поднимались, и наливают 6 л сиропа из кипяченой воды и меда или

сахара (1,6 кг). Посуду накрывают тканью и оставляют для сбраживания в погребе или леднике. Через 4—5 недель, убедившись, что сидр сброжен, его осторожно сливают в чистую посуду и оставляют в леднике.

Мезгу заливают таким же сиропом в объеме слитого сидра и через 4—5 недель снова сливают сброженный сидр в чистую посуду, а мезгу заливают в третий раз. Сидр всех сливов смешивают и отстаивают в холодном месте до тех пор, пока он не перебродит хорошенько (обычно 6—9 месяцев). Выбродивший, отстоявшийся, прозрачный яблочный сидр разливают в бутылки, укупоривают их и выдерживают еще 3—4 недели на холоде.

**Четвертый способ.** Лесные яблоки, собранные в августе, тщательно перебирают, удаляют испорченные и поврежденные и дают хорошо вылежаться. Снова перебирают и удаляют испортившиеся, а здоровые моют и просушивают.

На дно подготовленного бочонка с отверстием для втулки диаметром 10—14 см кладут немного сушеных яблок и наполняют его свежими на  $\frac{3}{4}$  объема.

Заливают яблоки холодной кипяченой водой, укупоривают бочонок и ставят в погреб на 4—5 недель для брожения. Слив готовый сидр, снова заливают мезгу кипяченой водой и так повторяют в течение всей зимы, весны и даже лета, пока яблоки не вымокнут.

Слитый яблочный сидр хранят в погребе. Такой сидр стоек, но бывает очень кислым, поэтому перед употреблением в него можно добавить сахар или сок и немного питьевой (двууглекислой) соды, получается вкусный шипучий напиток.

Оставшиеся яблоки тоже вкусны и выбрасывать их не стоит.

**Пятый способ.** Можно приготовить сидр из сушеных яблок или смеси их с грушами. Сидр лучше получается из очищенных перед сушкой плодов (без кожицы и семенной коробочки), нарезанных ломтиками и высушенных на солнце, а не в печи или сушилке. В подготовленный бочонок или стеклянную бутылку насыпают сушеные плоды и наливают холодную кипяченую воду (на 1 кг 10 л). Накрывают тканью и, не укупоривая, ставят на 3—4 дня в прохладное помещение, а затем переносят в погреб или ледник, где его выдерживают, пока не забродит.

В начале брожения бочку с сидром забивают пробкой (шпунтом) и оставляют в погребе на 3—4 недели. Качество такого сидра повысится, если в начале брожения разлить его в бутылки, положив в каждую по изюминке. Плотнo укупоренные бутылки укладывают в подвале или погребе в песок в лежащем положении и хранят до употребления.

**Шестой способ.** Яблокам дать полежать, пока они не станут

мягкими, но не гнилыми. Изрубить, как рубят капусту, кислые и сладкие отдельно. Выжать сок, дать ему отстояться в холодном месте три дня, чтобы гуща осела, тогда осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по вкусу. Разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить, поставить в холодное место. Этот сидр может стоять около года.

Вкус сидра зависит от сорта фруктов.

**Грушевые сидры.** Готовят так же, как и яблочные — третьим, четвертым, пятым и шестым способами.

## **ХРАНЕНИЕ И УПОТРЕБЛЕНИЕ ВИН И НАПИТКОВ**

Даже сравнительно дешевое вино может лучшим образом проявить свой букет, если с ним правильно обращаться. Сухие вина, а также шампанское следует хранить в горизонтальном положении, в то время как десертные вина хранят вертикально.

Белое вино не следует слишком сильно и долго охлаждать. Старое белое вино сохраняет свой букет при температуре 10—12 градусов, более молодые сорта вин — при температуре чуть выше указанной.

Красное вино не нужно охлаждать, оно сохраняется при температуре 16—18 градусов. Никогда не опускайте бутылки с вином в теплую воду — аромат вина в этом случае неизбежно ухудшится. Если в красном вине вы заметили осадок, это ни в коей мере не является свидетельством плохого качества вина.

Шампанское подают на стол прямо из холодильника или в ведерке со льдом. Длительное хранение при низкой температуре не оказывает на него отрицательного воздействия. Более того, перед подачей на стол шампанское следует несколько часов подержать в холодном месте.

Десертные вина приятнее всего на вкус, когда их температура 15—18 градусов. Вина и блюда должны быть в правильном сочетании и являться дополнением один другого. Существуют общие правила. Легкое белое вино подают к закуске и рыбным блюдам, крепленое или сухое красное — к жареному мясу (телятина, птица). Крепленое или сухое красное — к жаркому из телятины и дичи. Шампанское — ко второму завтраку, после закуски или к легким жареным блюдам. Десертное — к бутербродам или сладким блюдам.



## АППАРАТЫ

Для перегонки употребляется неисчислимое количество приспособлений. В глухих селах до сих пор используются громоздкие, можно сказать, стационарные агрегаты. Устанавливаются они в лесу, в болоте, и пользуется ими согласно очередности все село (улица).

В квартирных условиях используют так называемые «чугунки». Появились сверхкомпактные аппараты, работающие на электричестве.

В конечном итоге схема их одинакова и состоит из трех элементов:

- 1) сосуд с закваской,
- 2) трубка-змеевик,
- 3) сосуд с охлаждающей жидкостью.

Сосуд 1 нагревается (костер, керогаз, газ, электроплитка, впаянный теплоэлектронагреватель).

Спиртосодержащий пар проходит по трубке 2, конденсируется при соприкосновении последней с холодной водой в сосуде 3 и уже в виде жидкости вытекает в подставленную банку (бутылку).

Наибольшее распространение получили аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметическая крышка со штуцерами для трубок.

На простых аппаратах высокого качества добиться трудно. Несравним по качеству продукт из приспособления «заводка», (рис. 1) состоящего из куба 1, топки 2, емкости 3 для воды, трубки 4, по которой водяной пар поступает на дно бражника 5, нагревает закваску, как бы варит ее, при этом обогащается спиртом.

Бражник — деревянная бочка ведра на два с герметической крышкой (стягивается болтами). В крышке два отверстия для подводящей 4 (с куба) и отводящей 6 (к сухопарнику 7) трубок.

Сухопарник 7. Конструкция аналогична бражнику: емкость с крышкой, в ней две трубки. Спиртосодержащий пар по труб-

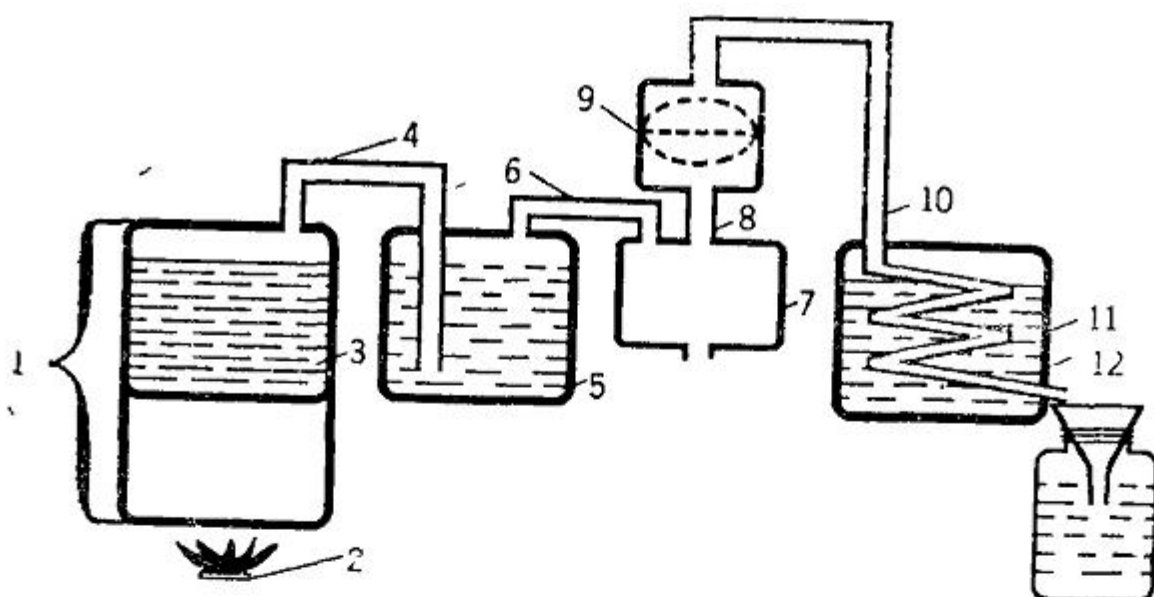


Рис. 1.

ке 6 поступает в сухопарник. Здесь оседает на дно часть сивушных масел.

Фильтр 9 состоит из двух медных тарелок (наиболее употребляется музыкальный инструмент с аналогичным названием), спаянных между собой, с подводящей и отводящей трубкой. На стенах тарелок также оседают сивушные масла и скапливаются через трубку на дно сухопарника 7.

Трубка-змеевик 10. По ней спиртосодержащий пар после такой очистки далее попадает в холодильник 11, где конденсируется при соприкосновении с холодной водой 12. И капает в емкость для сбора.

Значительно повышается качество, если вместо трубки 4 (на рис. 1) поставить змеевик 4 и дополнительно его нагревать (к примеру, газовой горелкой), перекаливая пар.

В бидон еще впаивают теплоэлектронагреватель (ТЭН).

Технологические нюансы: не перегревать закваску — может взорваться емкость или жидкость выйдет через трубку в самогон. Чем холоднее вода, тем лучше проходит процесс конденсации. При возможности хорошо использовать проточную воду. Никогда не помешает дополнительный фильтр. Самый простой вариант — трехлитровая банка, закатанная крышкой с отверстиями для двух трубок.

Если закваска перегреется, то «выплевывается» в банку, но не попадает в самогон.

Сырьем для изготовления самогона могут быть любые сахаристые и крахмальные вещества. Самый большой выход продукта — из сахара. Возможно применение в качестве исходно-

го сырья конфет, сиропов, печенья, варенья, разных фруктов, томатной пасты, гороха, риса, зерна злаковых, печеного хлеба...

Неотъемлемый компонент закваски — дрожжи, в основном — пищевые. При отсутствии их в дело идут и дрожжесодержащие комбикорма.

Если нет дрожжей, выручает хмель. Спелые шишечки хмеля заливают водой. Варят. Отвар добавляют в закваску.

Используют также томатную пасту. Толчок для начала брожения может дать обыкновенный горох.

Брожение должно проходить в тепле. Лучшая температура — 50—60 градусов. В селах преимущественно закваска бродит на печке.



## РЕЦЕПТЫ САМОГОНА

Наиболее качественный самогон — так называемый хлебный. Раньше он был очень популярен на Украине. Крепкий, с мягким вкусом, легким похмельем.

Потом, с изобилием сахара, переходом на примитивные аппараты, постепенно начал забываться.

Ныне наблюдается возврат к изготовлению такого самогона.

### ХЛЕБНЫЙ

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить. Для этого размочить в теплой воде, расстелить тонким (до двух сантиметров) слоем. Следить, чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть на муку. Вскипятить воду и в еще кипящую, постоянно помешивая, добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя.

Укрыть, дать выстояться часов 10—12.

Разлить по мискам, тазикам. Остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. На 12 ведер закваски — полкило. Пусть бродит 5—6 дней. Перегонять на паровом аппарате. Из всех видов самогона — лучший.

Если нет дрожжей — добавить килограмм сухого гороха. Процесс брожения увеличится до 10 дней.

### ХЛЕБНЫЙ С КАРТОШКОЙ

Сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку. Истолочь с той водой, что осталась при варке. Выложить. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Опять сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь.

Через 10—12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить полкило дрожжей. Пусть бродит 5—6 дней.

На два ведра солода — четыре-пять ведер картошки.

## НА ХМЕЛЮ

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Заварить хмель. Потом необходимо приготовить так называемый затер — в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5—2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешать — пшеницу или рожь, картошку и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место до тех пор, покуда не перестанет бродить и шуметь.

На одно ведро зерна — 2 чугуна картошки вареной (2 ведра). Выход — 2 л хлебного самогона.

## ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ХЛЕБОМ

Все так же, как в предыдущем рецепте. Вместо картофеля — размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб.

На 2 ведра солода — 15—20 буханок хлеба.

## ЕЩЕ СПОСОБ ХЛЕБНОГО

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 л воды 10—12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 г дрожжей.

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугун картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом. Оставить в теплом месте на неделю.

Или: пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место.

На 10 кг пшеницы 30 л воды и 0,5 кг дрожжей.

## САХАРНЫЙ

6 кг сахара развести в 30 л теплой воды и добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни, или же сухой укроп. Через 6—7 дней закваска готова.

Выход — 6 л.

Распространено мнение, что из килограмма сахара получается литр водки. При использовании парового аппарата «заводка» 10 л хорошего продукта получается из 7 кг сахара. То есть не

надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он «перегорает» и уходит в отходы.

## **СВЕКОЛЬНЫЙ**

Натереть на терке сахарную свеклу, отварить в печи, отжать. На 30 л сока свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5—6 дней она будет готова. Сахара добавлять не надо.

Выход — 5 л.

**ВТОРОЙ СПОСОБ.** Натереть и испечь сахарную свеклу в 10—15-литровом чугуне. Дать остыть, но чтоб свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5—6 кг сахара и 10 л воды температурой 24—25 градусов. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей брать 500 г. Накрыть смесь. Поставить в теплое место, пусть играет 3—4 дня. Перемешать.

Готовность определяется временем, когда свекла опустится на дно посуды, а сверху образуется корка. Потом залить брагу в бак и гнать самогон.

## **ИЗ ВАРЕНЬЯ**

Взять 6 л испорченного варенья, развести его 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей. Чтобы иметь больший выход самогона, надо добавить еще 3 кг сахара.

Закваску поставить в теплое место на 3—5 дней. Выход — 6 л самогона, а с добавлением сахара — 9.

## **ИЗ ПАТОКИ**

Патока — отход производства сахара из свеклы. На одно ведро патоки добавить 200—250 г дрожжей и развести все это в 25 л воды. Поставить в теплое место на неделю.

Выход — 6—7 л.

Очень желательно полученное еще раз перегнать, т. к. за один раз самогон получается с плохим запахом.

## **ИЗ СОКА ЯБЛОК**

Перетереть, измельчить яблоки, сок выдавить. На 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Стоять в теплом месте, готово через неделю.

Выход — 6—7 л самогона.

## **ИЗ СИРОПА (ЛЮБОГО)**

6 л сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю готово.

Выход — 7 л самогона.

## **ИЗ ДИКИХ ГРУШ**

Собрать дички, сыпать их в деревянную бадью или бочку — до половины емкости. Пусть там гниют. Потом помять их деревянным пестом и пусть стоят 2—3 недели. Ничего абсолютно не добавлять.

Выход — 3 л.

## **ИЗ СЛИВ**

Три ведра слив помять и пусть бросят две недели. Воды не добавлять.

Выход — 3 л. Если добавить сахар, выход, естественно, будет больше.

## **ИЗ ГРУШ**

В 5 л воды добавить 5 ведер испорченных садовых груш (вареных), сахара 2 кг и 200 г дрожжей.

В теплое место поставить на неделю.

Выход — 8 л самогона.

## **ИЗ КРАХМАЛА**

На 2 ведра воды добавить 10 кг крахмала и заварить, как кисель. Потом добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара.

Выстойка — 3—5 дней. Выход — 11 л.

## **ИЗ КОНФЕТ**

5 кг конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Выстойка — 4—5 дней.

Выход — 5 л.

## **ИЗ ХАЛВЫ**

10 кг халвы развести в 15—20 л теплой воды. Выстойка — 8 дней.

Выход 10 л самогона, но при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его уничтожить, можно добавить веточку мяты.



## **ИЗ СУШКИ**

2 кг сухих яблок или груш заварить в ведре воды, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Неделью пусть стоит в теплом месте. В эту закваску добавить перед производством пучок чабреца сухого.

Выход — 3,5 л самогона.

## **ИЗ ВИНОГРАДА**

Сок выдавить на вино, а то, что осталось — на ведро отходов добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара и развести все это в 30 л воды.

Выстойка — одна неделя.

Выход — 7 л водки — очень светлой.

## **КОМБИНИРОВАННЫЙ**

20 стаканов пшеницы, 3 л воды, килограмм сахара. Смешать. Пять дней пусть стоит в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 л воды. Бродит 7—8 дней. Брага на вкус должна быть горькой. Процедить.

Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара, 8 л теплой воды, выстоять 8—10 дней, снова можно получить 12—15 л самогона.

## **ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, САХАРА И ПИВА**

На 30 л воды — одна литровая банка томатной пасты, одна бутылка пива, 10 кг сахара. Размешать, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

Выход — 7—8 л.

## **БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА**

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого — две), дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30—40 минут) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт — свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. — добавить запарку и солод, развести водой до полужид-

кого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки — 3 кг солода и полведра (5—6 л) основного продукта.

Выход — 3 л.

### **«МЕДОВУХА»**

4 банки (700-граммовых) меда, 1 банка (3-литровая) сиропа, 27 л воды, 300 г дрожжей. Стоять в теплом месте неделю.

Выход готового продукта — 7 л.

### **ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ**

#### **Первый способ.**

На один килограмм гороха надо 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Добавить 1 л парного молока.

Выстойка одни сутки. Выход — 5 л.

#### **Второй способ.**

5 кг сахара, 25 л кипяченой воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Все смешать. Перебраживает за 24 часа.

### **ГОТОВЫЙ ЗА ДВА ЧАСА**

10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 3—4 ведра воды влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Дать отстояться. Можно перегонять.

## СПОСОБЫ ОЧИСТКИ И УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА

Наихудшее в самогоне — сивушные масла. Что они есть, каждый может убедиться сам: достаточно зажечь самогон в ложке (если не горит — это плохой продукт). После сгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

Как от них избавиться. Первое: соблюдение технологии выработки, не перебарывать температуру, постоянно менять воду-охладитель.

Уже готовый самогон очистить от сивушного масла с помощью марганцовки. На трехлитровую банку бросить 2—3 г порошка марганцовки. Ждать, пока выпадет осадок. Самогон аккуратно слить.

Для этой цели используют бытовые фильтры для воды типа «Родничок». Если нет, можно процедить самогон просто через сосуд с древесным углем.

Его неплохой заменитель можно получить в домашних условиях. Разожгите березовый костер. Когда дрова перегорят, но жар еще очень сильный, наполните углем глиняный горшок, сдуйте золу. Горшок плотно закройте крышкой. Ждите, пока угли потухнут. Выньте их из горшка, остудите, истолките (не очень мелко). Можно использовать как фильтр. Можно бросить (из расчета 50 г на литр) в самогон. Пусть стоит недели три. Сосуд каждый день встряхивать.

Профильтруйте.

Не поленитесь сделать это и убедитесь — улучшается вкус, уменьшается количество примесей.

Итак, у вас уже есть изготовленный очищенный продукт. Он уже готов к употреблению.

А еще есть масса способов улучшения продукта, устранения специфического запаха, улучшения вкусовых качеств. Вот некоторые из них.

## **«КОНЬЯК»**

На 3 л крепкого самогона добавить по одной столовой ложке сахара и хорошего чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3—5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок.

Выстойка — 10 дней.

**ВТОРОЙ СПОСОБ.** На ту же дозу — 3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 — горького, 3 столовые ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, одну — корицы, 2—чая, 6 гвоздичек. Все это связать в марлю, опустить в банку.

**ТРЕТИЙ СПОСОБ.** На ту же дозу — 3 чайные ложки сахара, столько же растворимого кофе, по 3 лавровых листка, 5 штук гвоздик, 8 перчинок.

## **СТАРКА**

В 0,5 л капают 5 капель аммонияку (аммонийная соль используется в медицине и ветеринарии), хорошо взбалтывают.

## **НА ПОЛЫНИ**

Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, бросают в водку, на четверть емкости. Употреблять через неделю-две.

## **КАНТАБАС**

Берут почки смородины, насыпают половину бутылки и наливают до полна водкой. Бутылку накрывают чистым полотном, шесть недель выстаивают на солнце. Процеживают. Дают отстояться, разливают по бутылкам. Чем больше хранить кантабас, тем вкуснее.

## **СЛИВОВИЦА**

Насыпать переспелой, уже морщинистой венгерки почти полную бутылку. Залить водкой. Оставить на шесть недель. Водку слить, запечатать.

Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через три недели слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить, закрыть. Пить через полгода.



## **ВИШНЕВКА**

Так же, как в предыдущем рецепте. Использовать спелые и переспелые вишни.

\*\*\*

В принципе такую водку можно получить из любых фруктов,

## **ЖЕНЩИНАМ**

Хоть у нас и равноправие, обычно женщины предпочитают напитки более слабые, сладкие и мягкие, чем классический самогон. Для них несколько рецептов.

## **ЗЕМЛЯНИЧНАЯ**

Землянику (клубнику) перетирают с сахаром, добавляют водку.

## **ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СПОТЫКАЧ**

Насыпать полбутыли качественной земляники. Сахар варят, как на карамель, перетирают на пудру. Засыпают им сверху землянику. Заливают водкой до полна. Выстаивают 2 месяца на солнце, постоянно взбалтывать.

Слить, процедить. Можно употреблять, можно еще разбавить водкой.

## **МАЛИНОВКА**

В бутылку насыпать на три четверти спелой малины. Налить водку и ставить на двое суток в тени. Слить спирт, выбросить малину, насыпать полбутыли свежей и опять залить тем же спиртом на двое суток.

Слить, процедить. Развести сахарный сироп, добавить в малиновку по вкусу.

# **ЛИКЕРЫ**

## **МОЛОЧНЫЙ**

500 г жирного молока или сливок вскипятить, остудить помешивая.

Стакан сахара, 6—7 яичных желтков, на конце ножа ванилин, взбить на гоголь-моголь. Помешивая, влить в молоко 300 г водки (если очень крепкая — разбавить водой до 46—50 градусов) и, медленно помешивая, влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

**ВТОРОЙ СПОСОБ.** Вскипятить 1 стакан молока, растворить в нем 1 стакан сахара, остудить.

Взбить 6 яичных желтков и добавить в молоко. Затем медленно влить 1 стакан спирта. Хорошо размешать, вылить жидкость в трехлитровую банку. Взбить и добавить ванилин. Настоять 10 дней.

## **ВИНОГРАДНЫЙ**

На 1 л водки добавить 1 л виноградного сока, 1 кг сахара, столовую ложку чая, 5 лавровых листьев, 5 зерен черного перца, половину чайной ложки ванилина.

Настаивать 5—6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

## **КОФЕЙНЫЙ**

Сварить 100 г очень крепкого (гораздо крепче, чем для питья) черного кофе. Вылить (без гущи) в 200 г сахара. Растопить все это на водяной бане. Залить литром водки. Профильтровать.

## **РОЗОВЫЙ**

Наполнить бутыль лепестками роз. Залейте водкой, настаивайте на солнце три дня. Водку слейте, лепестки замените свежими, залейте той же самой водкой. Повторите еще раз.

Потом разбавьте полученную розовую водку сахарным сиропом по вкусу.

## **МАЛИНОВЫЙ**

И свежей спелой малины получите малиновый сок. Смешайте с сахаром в пропорции один к одному. Закипятите три раза, каждый раз снимая накипь. Добавьте водку по вкусу. Процедите, разлейте в бутылки, закупорьте.

## **ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ**

В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку так, чтобы внутри той посуды дальше рос огурец. Для этого

завязь надо просто осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Привкус водки будет — свежего огурца.

### **ВОДКА МАЛОСОЛЬНАЯ**

Делается все, как описано выше, только огурец заливается хорошим крепким самогоном.

Вкус водки — малосоляного огурца.

### **ВОДКА ЦВЕТНАЯ**

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела: синий цвет — настаивать на васильках, зеленый — на мяте, красный — на чернике, фиолетовый — на семенах подсолнечника, желтый — на шафране.

## **БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ**

Предыдущие рецепты улучшения водки подбирались нами по принципу простоты. В этом разделе — рецептура предыдущих времен, когда жизнь не была такой торопливой. Наши предки разработали целую науку. Сделать такую водку не так просто. Однако, поверьте, затраченные усилия окупятся сторицей.

И еще. Не ругайтесь, увидя в рецепте дефицитные компоненты. Фантазируйте, импровизируйте. Может, получится что-то новое, с чем вы войдете в историю. А, во-вторых, будем надеяться, что со временем все же заживем лучше.

### **ВАРЕНУХА**

Сушку груш, яблок, вишен, слив, инжира помыть, залить в горшке водкой, добавить меда по вкусу, перца-стручков. Горшок накрыть куском хлеба, обмазать пресным тестом. Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить — горячей. Фрукты можно есть.

### **МОСКОВСКАЯ**

40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть

ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

## **СПОТЫКАЧ**

По 4 г циномона, гвоздики, шафрана, 8 — мускатного ореха, 16 г ванили. Две недели, взбалтывая, настоять на литре водки. Процедить. Закипятить с 200 г сахара. Процедить.

## **ЕРОФЕИЧ**

35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых углях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливая гущу, но, в принципе, гущу можно использовать и еще раз, залив половиной порции водки и поставив в тепле на месяц.

## **ЗАПЕКАНКА**

По 16 г имбиря,пряного перца, циномона, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры на ведро водки. Все варить в запечатанном горшке 12 часов. Остудить. Разлить по бутылкам.

Второй способ. 4 л водки в толстостенной бутылки настоять на лимонных корках. Положите туда 50 г циномона, 16 — боядына, по 20 — кардамона и мускатного цветка, 2 мускатных ореха — все истолченным. Всю бутылку толсто обмазать ржаным тестом, поставить на ночь в протопленную печь. Так четыре ночи подряд. Разлить по бутылкам, добавить сахар.

## **МИНДАЛЬНАЯ**

Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов и 4 вина) и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.



## ПАЛЕНКА

Горшок наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой. Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар (на кило ягод — полкило сахара), закипятить. Разлить по бутылкам, закорковать.

## ТМИННАЯ

350—400 г тмина залейте 1 л воды и перегоняйте через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсладите воду, влейте ее в водку, по вкусу, и напиток готов.

## МОКРУХА

Литр водки настоять на корках двух апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит две недели в тени. Добавить стакан вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

## ЗАПЕКАНКА

В самую простую водку положите от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять хотя бы несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутыл из как можно более толстого стекла, мускатный орех, предварительно мелко растолченный. Бутыл закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыл на ночь. Утром выньте и оставьте ее в комнате. Так повторяйте четыре дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутыл надо тогда, по крайней мере, раз 8. После приготовления водку профильтруйте и можете слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

## ПЕННАЯ

Литр водки настоять две недели на пригоршне ягод можжевельника, далее 5 дней — на корках двух лимонов. Ложку тол-

ченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. Две недели пускай стоит на солнце. Процедить, разлить, хранить в холоде. Пить через полгода.

## **ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ**

Возьмите около килограмма зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным пестиком в ступе. Переложите в бутыл, залейте 10—12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50—70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16 градусов. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добываясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в хорошо закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

## **АЙВОВКА**

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На восемь стаканов этого сока — столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г — ванильного. Слить в бутыл, настаивать неделю. Профильтровать.

## **АПЕЛЬСИНОВАЯ**

Сварить сироп из сахара рафинада и литра воды. Смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыл. Бросить корки с 4 или 5 апельсинов. Поставить в тень на 3—4 дня. Профильтровать. Разлить по бутылкам.

## **ВИШНЕВАЯ**

Бутыл наполнить на три четверти спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на полтора месяца. Спирт слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закорковать. Пить через год.

## ИЗ КРЫЖОВНИКА

Литром водки и литром кипяченой воды в бутылки залить крыжовник. Держать помешивая на солнце две недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце, далее — в холодильник (лед) на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки. Закорковать. Хранить в холоде. Пить через три недели.

## ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ПРОИЗВОДСТВУ САМОГОНА

\* Чтобы узнать, готова ли брага, надо зажечь спичку у той емкости, в которой находится брага. Если спичка не горит, значит, закваска не готова, если же ярко горит — можно начинать.

\* Есть и другой способ узнать о готовности закваски. Надо просто попробовать ее на язык, если сладкая — пусть еще постоит, если горькая — готова.

\* Бывает, что во время производства в емкость с водкой бежит закваска. Чтобы этого не было, надо в закваску добавить пол-литра свежего молока или две ложки сливочного масла.

\* В закваску для запаха и приятного цвета водки перед производством можно бросить корень калгана. Тогда цвет водки будет светло-коричневым и она приятна на вкус. Можно добавить перец красный спелый, траву зубровки, веточку сухой мяты.

\* Крепость любой самогонки зависит от качества дрожжей и теплового режима выстойки закваски.

\* Отходы — брагу — никогда не выливайте, а в нее добавляйте необходимые компоненты для нового задела. Качество такой водки всегда лучше.

\* Закваску заводить лучше всего в деревянных или эмалированных емкостях.



## АРОМАТИЗИРОВАНИЕ НАСТАИВАНИЕМ И ПЕРЕГОНКОЙ

Помните: заводские марки водки «Зубровка», «Зверобой» и т. д. Подобные и многие другие можно сделать в домашних условиях, используя травы, ягоды, фрукты и т. д.

Многие ароматизированные водки приобретают лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать лечебные травы, почти все ягоды, фрукты.

Самый простой способ — настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку, настаивают. Интересно, что наибольшее количество ароматных веществ растения отдают при крепости растворителя 45—55%, т. е. не обязательно использовать спирт и даже «первач». Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее (с той же водкой), получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной посуде. Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски, покипятите час. Остудите в холодной воде.

Проще всего траву, шкурки лимона, апельсина бросать в закваску при закладке. Но аромат получается еле заметный. Чтобы он был сильнее, можно воду, которой разводится закваска, предварительно настоять на выбранном вами ароматизаторе, или сделать отвар нужной травы, корней и т. д. Разбавлять потом ею закваску.

И еще одно преимущество аппарата «заводка». Напомним его схему с небольшими изменениями.

Если закваску готовить на ароматизированной воде, а также ароматизатор (сухую траву) поместить в сухопарник, самогон получится абсолютно без специфического запаха, а с ароматом того улучшителя, который вы использовали. Желательно трубки 4 и 6 сделать в виде змеевика и дополнительно подогревать их. Можно подогревать и сам сухопарник. Для этого он дол-

жен быть металлическим. Суть способа — постоянное ошпаривание растений перегретым спиртосодержащим паром.

На таком аппарате можно перегонять и просто настоянную на ароматизаторе воду, получая при этом эфирные масла (эссенции). Потом их добавлять в водку.

## СОДЕРЖАНИЕ

Вина плодово-ягодные .....	3
Купажные вина .....	6
Вермут .....	8
Шипучие напитки .....	9
Хранение и употребление вин и напитков .....	14
Аппараты .....	15
Рецепты самогона .....	18
Способы очистки и улучшения вкуса .....	24
Ликеры .....	26
Более сложные рецепты .....	28
Общие советы по производству самогона .....	33
Ароматизирование наставанием и перегонкой .....	34

### Рецепты домашнего приготовления

Сдано в набор 28.05.98. Подписано в печать 15.06.98. Бумага типографская. Формат бумаги 60×84/16. Высокая печать. Усл. печ. л. 2,09. Заказ 094. Тираж 20000.

Республиканское издательско-полиграфическое объединение «Адыгея» Министерства печати, информации и общественно-политического прогнозирования Республики Адыгея, г. Майкоп, ул. Пионерская, 268.

