

ОЧЕНЬ БЫСТРО!

50

самых
лучших
рецептов

ДОМАШНЯЯ
ВОДКА

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Смирнова, Л.

С 50 Домашняя водка / Л. Смирнова. — Минск : Харвест, 2007. — 96 с. — (50 самых лучших рецептов).

ISBN 978-985-16-0447-6.

Если у вас есть немного свободного времени, если вы интересуетесь старинными русскими напитками, то на страницах этой книги вы сможете найти сведения о том, как практически из любых продуктов при помощи простейших подручных средств изготовить почти любые спиртные напитки по своему вкусу.

УДК 641.87
ББК 36.997

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 29.12.06.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 5,04. Тираж 5000 экз. Заказ 40.

© Подготовка и оформление.
ООО «Харвест», 2006

ISBN 978-985-16-0447-6

ВВЕДЕНИЕ

Если у вас есть немного свободного времени, если вы интересуетесь старинными русскими напитками, то на страницах этой книги вы сможете найти сведения о том, как практически из любых продуктов при помощи простейших подручных средств изготовить любые спиртные напитки по своему вкусу.

Я считаю, что лучше пить хорошие напитки и столько, сколько хочется, потому что хороший напиток, будь то грузинское вино, армянский коньяк или французское шампанское, никогда не принесет вреда. Впрочем, мне кажется, что никого и не нужно уговаривать пить вместо плохих напитков хорошие, но где же их взять? Вот в этом как раз я и хочу помочь своей книгой.

Лично я презираю пьянство и алкоголизм. Эту книгу можно считать моим манифестом, направленным против этих отвратительных явлений. Вам кажется странной моя позиция? Но ведь с пьянством можно бороться разными способами. Например, выстроить всю страну в километровые очереди у винных прилавков, вырубить виноградники, продавать вместо вина осяющую дрянь, уменьшить продажу спиртных напитков до уровня «сухого закона»...

Только, прошу вас, не рассматривайте эту книгу просто как сборник рецептов. Читайте по порядку — внимательно изучите основные технологические принципы приготовления интересующего вас вида напитков. Это займет совсем немного времени, но вы значительно облегчите себе задачу и обязательно добьетесь успеха в процессе приготовления конкретного напитка.

*Желаю вам успеха!

МЕД

«...Я там был, мед, пиво пил.
Да усы лишь обмочил».

В детстве я зачитывалась сказками Пушкина, но, знаете, эти заключительные строки меня всегда удивляли. Я не могла понять, каким образом рассказчик мог пить мед — это тягучее, приторно-сладкое вещество?! И думалось мне, что может, раньше пчелы были другие, и поэтому мед у них тоже был другой — жидкий, пенистый, как лимонад. Разобралась я с этим вопросом гораздо позже, когда решила приготовить для гостей какие-нибудь изысканные коктейли. Вот тогда, листая книгу по кулинарии, я поняла, что пчелы в стародавние времена были такими же, а вот медом называли не только сладость, но и хмельной напиток. И тогда я заинтересовалась по-настоящему.

Оказывается, мед известен с глубокой древности. Еще Ибн-Даст (Ибн-Рустам) — арабский путешественник — в начале X века упоминает, что «русы имеют медовый хмельной напиток». Мед служил первым угощением на всех пирах и торжествах, как ныне вино и шампанское. Варкой меда занимались помещики, монахи и монахини, а в польских и малороссийских губерниях — почти все. И в царских хоромах, и в деревенской хате можно было найти готовый мед от

двухлетней до сорокалетней выдержки. Вкус и достоинство меда ценили по крепости.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Мед не был, как принято думать, исключительно алкогольным напитком русских. У большинства европейских народов средней полосы мед служил основным праздничным напитком. Например, у древних германцев, литовцев, скандинавов мед вообще считался напитком богов.

Крепость меда как алкогольного напитка была во много раз больше, чем крепость виноградного вина. Поэтому древние греки и византийцы, которые привозили на Русь свои вина из винограда, считали, что употребление столь сильных медовых напитков свойственно только северным варварам. А между тем, само происхождение слова «мед» имеет вовсе не русские, а древнегреческие корни. В греческом языке слово «мэду» означало «хмельной напиток», а иногда употреблялось в значении «чистое вино». Для древнего грека «чистое вино» было слишком крепким, слишком опьяняющим и, по греческим традициям и представлениям, не годилось для питья. Греки разбавляли вино водой, а человек, пьющий неразбавленное вино, слыл пьяницей. Кстати, второе значение слова «мэду» означало по-гречески «пьянство».

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Кроме хмельности, мед обладает и целебными свойствами, излечивает многие недуги, как, например, ревматические опухоли, катар желудка, раны, кашель, бессонницу и много других болезней. Многие уверяют, что теплики с ульями служат лучшим средством от чихотки, а все дышащие медовым воздухом никогда не страдают болезнью груди.

Расцвет медоварения был связан с сокращением импорта греческого вина. Причиной сокращения торговли с греками были сначала монголо-татарское нашествие, а затем упадок и крушение Византийской империи. Все это заставляло Русь изыскивать местное сырье и местные способы для производства алкогольных напитков.

МЕД ВАРЕНЫЙ, МЕД СТАВЛЕННЫЙ

Мед не мыслим без пчел, а дикие пчелы — без леса. Поэтому мед как алкогольный напиток был вначале распространен более всего в самой лесистой части Древней Руси, где процветало бортничество, то есть добыча меда от диких пчел. В Киевской Руси мед изготовляли сами из запасов медового сырья: мед варили.

Вареный мед как напиток был более низкого качества по сравнению с медом ставленным. А вот мед ставленный употребляли в самых торжественных, исключительных, чрезвычайных случаях.

Ставленный мед представлял собой результат естественного брожения пчелиного меда с соком лесных ягод. Его выдерживали по 10—20 лет и более. В хрониках описаны случаи, когда на княжеских пирах подавался мед 35-летней вы-

держки. В фольклоре нашло отражение широкое употребление прежде всего ставленного меда.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Ставленный мед как благородный хмельной напиток был широко распространен, главным образом, в обиходе знати и купечества. Сделать хороший, настоящий ставленный мед было делом длительным и дорогостоящим, что, естественно, ограничивало круг его потребителей. Иногда для массовых празднеств даже при дворе великого князя употребляли вареный мед. Это был более дешевый, более быстро приготавливаемый и более пьянящий напиток.

Термином «мед» еще чаще называли очень крепкий и хмельной напиток, рассчитанный на массового потребителя. Без сомнения, под этим термином подразумевался не благородный и дорогой ставленный мед, а мед дешевый и низкосортный, типа пива, то есть вареный. Он и стал общим термином для крепких напитков того времени. И старинный ставленный мед стал называться медом царским или боярским.

Постепенно вареный мед начинают называть «хмельным», потому что медовары в сильной степени сдабривали его хмелем для того, чтобы забить запах сибушных масел. Тогда же «хмельному меду» все чаще дают другое название — «зелье», то есть напиток, сдобренный травами.

Дело в том, что медовары наряду с хмелем начали класть в мед полынь. Из-за этого вареный мед становится исключительно опьяняющим напитком, попросту — «валит с ног». Совершенно ясно, что такие существенные изменения в характере производства хмельных медовых напитков значительно изменили характер и состав этих напитков: они действуют не столько опьяняюще, сколько одурманивающе

ТАЙНА ЗА СЕМЬЮ ПЕЧАТАМИ

Я довольно долго изучала историю производства хмельных медовых напитков на Руси. Знаете, материала не так уж и много... Мне приходилось выискивать разрозненные сведения в различных источниках, сопоставлять их, соединять в целое. Постепенно во мне созрело решение самой приготовить настоящий медовый напиток. Но найти сведения о том, как в старину делали мел оказалось еще более сложным, длительным и кропотливым делом. Поистине, я оказалась перед тайной за семью печатями. Но я не сдавалась и срывала печать за печатью. Постепенно из различных литературных данных — летописей, фольклора, документальных источников. — осваивая новую для себя терминологию, скрупулезно изучая краткие, обобщенные описания, я составила, наконец, представление о типе производства медовых напитков. Это медостав и варение меда.

МЕДОСТАВ

При производстве ставленного меда наши предки применяли способ медостава или настаивания закисшего, сброженного сусла. Иногда этот способ называли «ставление». Впрочем, как бы он ни назывался, важно одно: исходным сырьем для получения драгоценного напитка должен быть мед.

Медостав — это способ приготовления хмельного напитка путем ставления меда, то есть путем составления медово-ягодной смеси для длительного хранения.

ТЕХНОЛОГИЯ МЕДОСТАВА

Прежде всего готовили полуфабрикат — кислый мед. Приготовление кислого мела требовало значительного времени и было весьма трудоемким.

Вначале мед разбавляли водой, то есть «сытили». Таким способом делали сыту различной концентрации. Если в дальнейшем хотели получить крепкий напиток, то концентрацию меда к воде делали в пропорции 1:4. Если в дальнейшем хотели получить более мягкий напиток, то концентрацию меда к воде делали в пропорции 1:6.

Затем снимали вошину с поверхности, процеживали мед сквозь сито, клали по мере, полумере или четверти меры хмеля на каждый пуд меда. Хмель насыпался без утрясывания, свободно. Мера была равна примерно 1 гектолитру объема, а пуд равен 16 кг. Затем мед уваривали до половины объема, непрерывно снимая пену с поверхности. Таким образом, из 16 кг меда после варки в хмеле и снятия вошины оставалось около одной трети объема первоначального продукта, то есть около пяти килограммов.

По окончании варки мед остужали до теплого состояния и заквашивали хлебными дрожжами вместе с патокой. Мед оставляли в теплой, истопленной и медленно остывающей печи, чтобы он закис, но не прокис. Этот момент тщательно улавливали и вовремя сливали мед в бочки. Чтобы задержать дальнейший процесс брожения, этот полуфабрикат ставили на лед. В результате из 16 килограммов кислого меда получали А, он использовался как полуфабрикат для производства различных "марок" медового напитка — боярского, паточного, клюквенного, брусничного, смородинового, белого, пряного и других.

Дальнейший процесс медостава происходил следующим образом. Полученный кислый мед клали в котел с ягодами для того, чтобы ягоды тоже закисли, забродили и пустили сок. После этого ягоды с медом томили в печи до полного разваривания и затем оставляли на ночь. К утру гуща отставалась, и непроцеженный мед переливали в бочонки. В бочонки заливали карлук — рыбий клей, редкий и ныне почти исчезнувший продукт. Карлук добавлялся в готовый мед перед его засмаливанием с целью замедлить процесс брожения и нейтрализовать возникающие в меду продукты распада. Это была очень дорогостоящая операция, потому что карлук стоил в сотни (!) раз больше, чем осетровая икра. Конечно же, это колоссально удорожало стоимость ставленного меда.

На последнем этапе медостава бочонки с медом засмаливали и ставили в погреб для выдержки на несколько лет. Иногда бочонки зарывали глубоко в землю, чтобы полностью исключить доступ воздуха, но в то же время гарантировать выход газов из бочек.

Как видите, способ «медостав» требует большого количества меда и чрезвычайно длительного по времени производства. Эти два обстоятельства, конечно, и делают ставленный мед исключительно редким напитком.

Впрочем, ставленный мед почти не поступал в продажу. Его изготавливали только для царского и боярского двора. Уже во времена Петра I ставленный мед рассматривался как драгоценная редкость, и это не удивительно.

Длительность процесса медостава, высокая стоимость продукции (до пяти рублей серебром за литр) и ее незначительный выход постепенно привели к тому, что медостав все больше стал уступать место иному способу приготовления хмельных медовых напитков — медоварению.

МЕДОВАРЕНИЕ

Медоварение и медостав долгое время существовали параллельно, но постепенно технология медоварения при производстве так называемого питного меда стала почти абсолютно преобладающей.

Конечно же, медоварение было гораздо дешевле и выгоднее медостава. Во-первых, происходило большее рассычивание меда, то есть увеличивалась норма наливаемой в мед воды. Если при медоставе пропорция меда к воде составляла 1:6, то при медоварении воды наливали в семь раз больше, чем меда. Во-вторых, чтобы повысить процент сахара в сусле и тем самым увеличить долю спирта, добавлялась патока. В-третьих, часто в мед добавлялось пивное сусло, и тем самым получался уже не вареный мед, а медвяное пиво. Но главным отличием и особенностью медоварения было добавление в мед дрожжей.

Заправка дрожжей происходила уже после этого заваривания, причем вареный мед несколько раз переливался в разные бочки с целью остановить процесс спиртово-дрожжевого брожения на определенной стадии. С этой целью засмоленные бочки с медом после вторичной или третьей переливки содержались на льду, и брожение в них как бы «замораживалось» до такой степени, что его продукты не превращались в газы, а «уходили» в сам мед, что и сообщало вареному меду особую сногсшибательную «крепость».

Сортов вареного пива было великое множество, и каждый сорт требовал умения варить мед, известного времени для брожения и выделки и, кроме того, не малой затраты на сырье и посуду.

СЫРЬЕ И ПОСУДА

Для получения хорошего напитка нужен хороший материал. Таким сырьевым материалом являются мед-сырец лучшего качества с вощиной или без нее (то есть столовый или очищенный), патока без перги самого чистого подцеда и мягкая, чистая вода.

Котлы, бочки, бочонки и бутылки должны быть чистые и не затхлые. Следует учесть и место для хранения готовой продукции. Меды держат в сухом и холодном погребе, подальше от молочных продуктов и овощей. Бочки всегда должны быть закрыты, а бутылки плотно закупорены, засмолены и поставлены в сыром песке, который в летнее жаркое время не мешает временами смачивать соленой водой.

При древнейших способах получения напитков из меда посуда была не сложной. Вначале это был огромный глиняный сосуд — корчага. В этой емкости было возможно лишь забраживание и выдерживание меда, а подогревание на огне было невозможно. Для этого была необходима металлическая посуда, которая в Древней Руси была крайне редка. Поэтому мед часто варили в корчагах.

то есть в больших, в полбочонка, керамических сосудах с широким горлышком и суженным днищем, подобных русским чугункам.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Слово «корчма» происходит от слова «корчага» (корчма — место, где варят и продают корчажное пиво и мед). Точно так же и другое русское слово «кабак» (винный трактир, распивочная), заимствованное из татарского, означает не что иное, как «сосуд» («кабак» по-татарски — сосуд из тыквы, «кабака»).

Технологический процесс изготовления напитков из меда был связан с особенностями русской «техники». Для этого нужно было иметь корчагу, лубяное корыто (короб) и русскую печь.

Мед в корчагах делали так: подготовленный мед заливался в корчаги, которые ставились в печь и покрывались другой корчагой, чтобы сусло упревало. При этом, чтобы избежать потерь сусла, под корчагу ставились лубяное корыто или короб. Возможно, во время процесса происходила стихийная дистилляция, продукты которой попадали в корыто. В корыте собиралось весьма слабое вино. Не отсюда ли пошла поговорка. «Счастье — корыто, корчагой покрыто», которая означает, что счастье — в вине (водке)?

И тогда поневоле на память мне пришла пушкинская «Сказка о рыбаке и рыбке», где разбитое корыто служит символом несчастья. Не правда ли. символ несчастья — корыто — воспринимается как синоним хмельного напитка, и весь смысл сказки приобретает несколько иной оттенок?

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХМЕЛЬНОГО МЕДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Не знаю, как вы. а я ни разу в жизни не встречала в продаже хмельной мед. Наверное, ни один предприниматель, находясь в здравом уме, никогда и не займется изготовлением старинных медовых напитков. Не выгодно. Процесс это длительный, материалы — дорогие, а прибыль не обещает быть скорой. Поэтому мало кто из вас. мои читатели, когда-нибудь пробовал хмельной мед. А жаль, ведь напиток — уникален. Но вы всегда можете наверстать упущенное, потому что хороший хмельной мед можно приготовить в домашних условиях. Ниже я поделюсь с вами своими советами, а также приведу лучшие рецепты изготовления хмельного меда.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПРИ МЕДОВАРЕНИИ

О ТЕРПЕНИИ

Терпение — вот ключевое слово при медоварении. Необходимо иметь терпение, чтобы дать время меду выбродить, чтобы слить его в бочки и бутылки и дожидаться, пока он выстоится... Знаете, терпение — необходимое качество каждого медовара, и если вы обладаете этим качеством, то у вас все получится.

О ПРОПОРЦИЯХ

Чистый мед, смешанный с чистой водой, легко поддается брожению. Для ЭТОГО нужно правильно подобрать пропорцию меда и во-

ды. Например, я смешиваю мед и воду в пропорции 1:2, то есть к трем литрам меда добавляю шесть литров воды, все хорошенько вымешиваю и ставлю в теплое место для брожения. Оптимальная температура для брожения — 25 С.

О ПРИДАНИИ ЯГОДНОГО ВКУСА

Для того чтобы получить в меде ягодный вкус, во время брожения я прибавляю на три литра чистого меда, считая без воды, полбутылки сока малины или брусники.

О ВАРКЕ

Чтобы мед не пригорел, его надо варить на легком огне, постоянно помешивая. Этот полуфабрикат варится до тех пор, пока из общего количества (девяти литров) не останется семь с половиной литров всей смеси. Разумеется, изменяя пропорциональные отношения в сторону большего количества воды, можно ускорить процесс брожения, и мед будет готов раньше года. Но если сохранить указанную мной пропорцию 1:2, то вы получите напиток гораздо более высокого качества. Наберитесь терпения, уважаемые читатели.

Во время варки меда не забывайте снимать с него пену. Когда вся пена снимется, слейте жидкость в бочку или в бочонок. Нельзя наливать мед до краев, иначе не будет места для брожения. Бочонки также не следует закупоривать, а только прикрыть редкой тканью.

О БРОЖЕНИИ

Уверена, что во время процесса брожения, вы не раз подойдете к бочонку с целью проверки. Не пугайтесь, если увидите, что вся жидкость стала мутной, а на ее поверхности образовалась пена. Это естественное следствие выхода угольной кислоты. По окончании брожения пена исчезнет, вся муть осядет на дно и жидкость сама собою очистится. Можно считать, что первое брожение окончилось.

Оно по сути является не более как превращением сахара в спирт. Мед, полученный после первого брожения, приобретает вкус, а потом при следующем брожении в бочонках или бутылках — крепость и запах.

О ФИЛЬТРОВАНИИ

После окончания первого брожения вам нужно немедленно профильтровать мед (лучше через фланелевый мешок) и слить его в другой бочонок. Этот бочонок плотно закупоривается для того, чтобы мед приобрел свой запах.

При фильтровании сначала пойдет мутный мед, поэтому необходимо подставить под фланелевый мешок какую-нибудь чистую посуду, например, таз. Когда мутный мед закончит течь и пойдет чистая жидкость, то мешочек из таза следует переложить в бочонок и продолжить фильтрование. Тот мутный мед, который остался в тазу, понемногу доливаешь во фланелевый мешок. Таким образом, мутный мед будет пропущен через фильтр два раза и в общую смесь пойдет чистым.

О ВТОРОМ БРОЖЕНИИ

Нужно время от времени пробовать мед, извлекая жидкость из бочки посредством насоса и фильтруя через сукно. Когда мед перебродит до желаемого вкуса, его необходимо слить в другой бочонок, крепко заткнуть пробкой и опустить в погреб.

РЕЦЕПТЫ МЕДОВЫХ НАПИТКОВ

Рецепты эти собраны из различных старых, еще дореволюционных, изданий. Поэтому многие меры и понятия уже вышли из нашего кулинарного обихода. И все же рецепты приведены без изменения, чтобы вы смогли почувствовать древность происхождения этого прекрасного напитка.

СЛОВАРЬ СТАРЫХ МЕР И ПОНЯТИЙ

Бочка винная — содержит 12 ведер (140 литров). Бочка пивная — содержит 10 ведер (120 литров).

Бульль мерная — объем 0,75 литра.

Ведро — содержит 30 фунтов воды (12 литров), или 8 штофов (по 1,5 литра), или 16 бутылей (по 0,75 литра).

Вершок — мерадлины, примерно 4,4 см.

Гарнец — мера сыпучих тел и жидкостей, 2,8 литра.

Золотник — мера веса. 4,2 грамма.

Клей рыбий — получают из плавного пузыря рыбы.

Лот — мера веса, три золотника, 11 граммов.

Мелисса — многолетняя трава с запахом лимона.

Мед белый — мед, добываемый с разноцветья.

Мед липец (казанский) — мед, добываемый с цвета липы.

Мел красный — мед, добываемый с гречихи.

Перец английский — красный перец.

Пуд — мера веса. 16 килограммов, сорок фунтов.

Реомюра шкала — температурная шкала, которая отличается от привычной нам шкалы Цельсия в следующем соотношении: 1 градус по Реомюру равняется 1,25 градуса по Цельсию, например, 20 градусов по Реомюру равняется 25 градусам по Цельсию.

СОЛОД — хлебное зерно, пущенное во влажном тепле в рост и крупно смолотое.

Сусло — навар на муке и солоде.

Фунт — мера веса, 409 граммов.

Четверик — мера сыпучих тел. 22,5 литра; один четверик равен 8 гарнцам и составляет восьмую часть четверти (64 гарнца).

Приводимые в книге рецепты рассчитаны на приготовление в домашних условиях большого количества напитка — в запас, часто — годовой. Все компоненты рецептов можно изменять с учетом собственных условий и возможностей.

Мед АНГЛИЙСКИЙ

Сахара 4 фунта и меда 8 бутылок залить тремя ведрами воды, поставить кипятить, снимая пену, потом слить в кадку или ушат.

Дав немного остыть меду, добавить в него срезанную с 24 лимонов цедру, влить 16 столовых ложек дрожжей и слить в бочонок, который на протяжении 4 дней часто взбалтывать. Затем оставить на 12 дней, не трогая, а уже потом разлить в бутылки и поставить в погреб.

Мед БЕЛЫЙ

Взять 1 пуд белого меда, положить в кадку, налить в нее 8 ведер кипятка и не трогать до следующего дня. На второй день снять с воды воск, который подымется наверх, а мед вылить в котел и поставить кипятить до тех пор, пока весь сор не осядет на дно. тогда опустить туда 1 фунт хмеля и прокипятить еще раза 4—5, потом перелить мед в бочонок, дать остыть и положить в него два лота фиалок. 6—7 семечек кардамона и 3 лота рыбьего клея, разваренного в воде.

Положив все специи, нужно бочонок закупорить и поставить на лед недели на две. По прошествии этого времени его можно разлить в бутылки, которые нужно держать в песке в холодном погребе. Употреблять не ранее как через три месяца.

МЕД БЕРЕЗОВЫЙ

На 1 фунт хорошего меда взять 4 бутылки березового сока, поставить на легкий огонь и кипятить целый час. Затем вылить в бочонок, заправив куском черного хлеба, намазанного дрожжами. Когда сок хорошо выбродит, т. е. перестанет шуметь в бочонке, его надо разлить в бутылки и. хорошенько закупорив, выставить в погреб.

МЕД ВИШНЕВЫЙ

Налив в котел 6 гарнцев воды, положить туда 15 гарнцев меда, поставить на легкий огонь, чтобы кипело до тех пор, пока перестанет появляться пена, которую надо снимать во время кипения. Потом снять с огня, дать остыть и вылить в бочку, в которую раньше насыпать 54 гарнца вишен (бочка не должна быть очень полной).

Заправив дрожжами, поставить в прохладный подвал (но чтобы не было очень холодно) в наклонном положении, чтобы дрожжи во время брожения могли бы вытекать. Спустя восемь дней пробку крепко забивают и бочку встряхивают. Затем пробку снова отбивают, бочку ставят на прежнее место и оставляют в покое 14 дней, после чего проделывают то же самое, т. е. встряхивают бочку и опять ставят в прежнее положение. По прошествии 4—5 месяцев, когда ягоды превратятся в однообразную массу, жидкость надо процедить сквозь мешок, осветлить рыбьим клеем, разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и поставить в погреб.

Мед изюмный

Отварить в воде 24 фунта чистого изюма. столочь его в деревянной ступке, потом протереть через сито в воде, в которой он варился и налить туда 12 бутылок отварной воды и 12 бутылок самой хорошей патоки, чтобы вышло 3 ведра. Затем поставить ненадолго варить, снимая пену, а когда мед будет готов — снять с огня, дать ему остыть. Чтобы он был чист, опустить в него 15—20 яичных бел-

ков. Пока мед еще чуть теплый, его надо заправить пивными белыми дрожжами. дав перебродить, разлить в бочонки, хорошо закупорить и поставить в погреб месяцев на 3—6 и потом употреблять.

МЕД КЛЮКВЕННЫЙ

Положить в воду 38 фунтов белого меда, развести его шестью ведрами кипятка. Когда мед остынет, снять воск и поставить кипятить, как можно чаще снимая пену до тех пор, пока не станет выкипать. Тогда снять с ргня. влить туда клюквенного сока, приготовленного из 3/4 четверика клюквы, еще раз вскипятить вместе с соком. Потом, сняв с огня, вылить в бочонок, положить туда 4 небольшие палочки ванили, нарезанные вдоль. Бочонок нужно крепко закупорить и поставить на лед на две недели. После этого мед надо разлить в крепкие бутылки, закупорить и сохранять в песке, в погребе, заботясь о том, чтобы он не замерз зимою. Употреблять не ранее 3 месяцев.

МЕД КРАСНЫЙ

Развести 1 пуд белого меда в 8 ведрах кипятка, и когда остынет, снять воск, поставить кипятить, снимая пену, которая будет появляться. Когда вся пена снимется, положить в котел 1/2 фунта хмеля и вскипятить еще раз. Когда остынет, положить 2 лота гвоздики, кардамона, кишмиша и корицы, которые должны быть столчены и завязаны в тряпочки. Все это спустить на шнурке до половины бочонка. Чтобы придать меду цвет, необходимо поджарить 4 столовые ложки мелкого сахара, развести его медом и вылить в бочонок. Потом поступать так же, как и с другими видами меда.

МЕД ЛИМОННЫЙ

Взять 10 фунтов хорошего белого меда и развести двумя ведрами кипятка. Когда остынет, снять сверху воск, поставить опять на огонь и снимать пену. Наконец, когда пены больше не будет, опустить туда 1/2 фунта хмеля и с ним прокипятить два раза, потом дать остыть, после чего нарезать 10 лимонов тонкими ломтиками (без зерен) и положить в бочонок. Бочонок закупорить пробкой, замазать глиной и вынести на лед. По прошествии 15 дней разлить в бутылки из-под шампанского и поставить в песок в погребе.

МЕД МАЛИНОВЫЙ

Сварив мед, вылить его в кадку, дать остыть. Налить туда малинового свежего сока столько, чтобы придать меду вкус и цвет малины: заправить дрожжами, которыми надо намазать калач и опустить в кадку. Когда мед станет закисать, нужно процедить его сквозь полотно в бочонок, опустить туда рыбьего клея и корня фиалки и поставить в лед. По прошествии месяца мед можно разлить в бутылки, закупорить и поставить в погребе в песок.

МЕД ПРОСТОЙ

Зашить в полотняный мешок 2 фунта хмеля, положить его в котел, куда налить 2 ведра воды, поставить воду кипятить, потом вынуть из котла хмель и опустить его в холодную воду, чтобы остыл.

Затем выжать из него сок. вылить в котел, в котором он варился, положить туда 20 фунтов меда и размешивать хорошенько веслом, пока не разойдется. После прибавить 3 ведра холодной воды, снять воск, процедить и поставить опять кипятить, как можно чаще снимая пену.

Кипятить надо до тех пор, чтобы укипело $\frac{3}{4}$ ведра. Слить в бочку, в которой бы осталось хоть четверть пустого места. Как остынет, влить полстакана дрожжей, закупорить и дать перебродить в теплом месте четыре-пять дней; на шестой день поставить в погребе дня на 3, чтобы хорошо отстоялось, потом разлить в бутылки и поставить в холодное место.

МЕД РОЗОВЫЙ

Этот мед готовится так же, как и клюквенный, только с той разницей, что вместо клюквы надо взять 1 фунт мелкого сахара, распустить на сковороде, куда положить полфунта мускатного цвета, развести медом и вылить в бочонок в остальной мед. Бочонок надо закупорить и поставить на лед, а через 15 дней разлить в бутылки, закупорить и поставить в песок в погребе.

МЕД ШИПУЧИЙ

На 3 ведра кипятка взять 1/2 ведра патоки, кипятить часа 4. снимая пену и доливая кипятком. Когда сварится, вылить в бочонок, опустив в него мешочек с пряностями, дать перебродить, потом разлить в глиняные кувшины, закупорить и пробки засмолить.

Сохраняют в сыром песке в погребе, иначе кувшины лопаются. Через несколько месяцев его можно употреблять.

Можно прибавить стакан лимонного сока.

МЕД-БРАЖКА

На 3 ведра взять полведра меда и пригоршню хмеля, кипятить полчаса, снимая пену, потом слить через войлок или пропускную бумагу в бочонок, который надо налить полный и запасти еще несколько бутылок. Поставить в погреб.

Когда мед в бочке остынет совершенно, влить туда ложку дрожжей или положить корки хлеба, покрыть холстом и оставить бродить. В это время надо доливать бочонок, потому что пена во время брожения станет выплывать из бутылок. Когда пена прекратится, мед разливают в бутылки и, хорошенько закупорив, выносят в погреб.

ПИВО

Развитое, широкое распространение дешевых, но крепких вареных медов было просто невозможно без наличия дешевого сырья. А между тем, запасы меда постепенно сокращались, он становился все дороже и потому в основном шел на экспорт в Западную Европу. Для местного же употребления нашим предкам приходилось изыскивать более дешевое и доступное сырье, чем мед. Таким сырьем оказалось ячменное зерно, уже с древнейших времен используемое для производства такого напитка, как пиво.

«БЛАГОСЛОВИ ПИЦУ НАШУ И ПИВО»

Пиво упоминается в фольклоре так же часто, как и мед. Видимо, раньше слово «пиво» означало всякое питье, напиток вообще, а вовсе не рассматривалось как алкогольный напиток определенного вида в современном нашем понимании. Например, в Никоновской летописи (XI век) есть фраза: «Благослови пиццу нашу и пиво». Позднее, однако, появляется термин «твореное пиво», то есть напиток, питье, специально сваренное, сотворенное, как мед. Но и тогда пиво не было напитком в современном понимании этого слова.

Изучая исторические хроники, фольклор, современные исследования о быте наших предков, не раз удивляемся отсутствию в них четкого алкогольного стандарта. В текстах часто встречались такие термины, как «хмельное» или «пиво твореное». Но эти термины обозначали алкогольные напитки вообще и давали определение только одного признака — употребления при производстве хмеля.

Ответ на этот вопрос был простым. В те времена пиво еще не было строго определенным напитком.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

«Хмельным» или «пивом творенным» ноши предки часто называли всякий искусственно созданный алкогольный напиток: квас, сикеру, вино — все это было в целом твореное пиво. А вот пиво в современном понимании имело другой термин — ол. Это был напиток, похожий на наше пиво, но только более густой и гораздо сильнее опьяняющий. Это твореное пиво — ол — считалось таким же крепким алкогольным напитком, как чистое вино. По крепости ол и вино были примерно равны.

Судя по скупому описанию источников, пиво-ол приготавливали не просто из ячменя, а с добавлением хмеля и полыни, то есть трав, зелей. Поэтому иногда такое твореное пиво — ол — называли зельем, то есть напитком, одобренным разными травами.

Слово «ол» по звучанию очень напоминает шотландский эль, также приготавливаемый из ячменя с травами, например, с добавлением цветов вереска. И шотландский эль, прусский ол были высококачественными и благородными напитками, и иногда заменяли на пирах даже вино.

Для того чтобы понять, чем на Руси являлось пиво, нужно подробнее рассказать о технологии приготовления алкогольных напитков тех времен.

СЛУЧАЙНОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ

Прежде всего хотелось бы отметить, что наиболее широко распространенными напитками в Древней Руси были алкогольные напитки, сырьем для которых служили дары природы. Это были напитки на основе винограда, березового сока и меда.

ВИНОГРАД

Виноградарство на Руси не было развито. Все произведенное из винограда вино были целиком импортным, иностранного происхождения. Употреблялось виноградное вино или среди высшей знати,

или при проведении христианских обрядов. Если вы представите себе шкалу крепости алкогольных напитков того времени, то виноградное вино по крепости находилось посередине. Может быть, именно поэтому оно служило неким эталоном: слабее вина были слабоалкогольные напитки вроде березовицы и кваса, а сильнее вина были пиво, мед ставленный и мед вареный.

МЕД И БЕРЕЗОВЫЙ СОК

Мед и березовый сок были первыми русскими естественными полуфабрикатами для производства алкогольных напитков. Работать с ними было не сложно: достаточно было дать этим сырьевым материалам естественно забродить. Однако сырьевая база постепенно сокращалась, меда добывали все меньше, а стоил он все дороже. Поэтому наши предки начали поиски технологии производства из иных полуфабрикатов, чем мед. Таким сырьем стали зерна злаковых растений.

Вероятно, что открытие технологии производства алкогольных напитков из зерна родилось случайно, как подавляющее большинство великих открытий, а изготовление пива возникло как побочная ветвь хлебопечения.

Как бы там ни было, но открытие было сделано. Однако «широкая общественность» на это открытие никак не прореагировала. Впрочем, вы сами знаете, как много времени проходит между открытием и его широким практическим применением. Нужен был мощный стимул для дальнейшего расширения производства пива, и таким стимулом стала изоляция Руси от Византии вследствие монголо-татарского нашествия.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Во времена монголо-татарского ига политический центр Русского государства был перенесен в район Верхней Волги, где основным пищевым сырьем были зерновые культуры — рожь» овес, ячмень. Изоляция от Византии не только прервала связь русской церкви с византийским центром, но и резко сократила торговлю. Одним из многочисленных следствий такого положения было отсутствие виноградного вина, столь необходимого при религиозных таинствах. В церковном ритуале русская церковь была вынуждена разрешить замену вина пивом. Таким образом, церковь и государство санкционировали производство алкогольных напитков из хлебного сырья вообще, и пива — в частности.

Получив санкцию церкви, пивовары начали расширять производство. Казалось бы, пиво должно было завоевать все государство, но этого не произошло. Пиво так и не стало эквивалентом товара, потому что его производство имело как свои плюсы, так и серьезные минусы.

«ПЛЮСЫ» ПИВОВАРЕНИЯ

Во-первых, для производства пива использовали дешевое сырье. И сам процесс приготовления пива был не сложным, ведь пиво поначалу не варили, а по-

лучали в результате самопроизвольного сбраживания зерна или чаще всего муки. Муку разводили в воде и давали ей закиснуть либо естественно, либо при помощи катализаторов в виде солода, дрожжей или прокисшего теста от хлебов. Так, собственно, и появилось пиво. Но готовили его очень редко.

Долгое время пиво и на Руси, и в Центральной Европе, и в самых глухих районах Средней Азии приготавливалось лишь один раз в год. Например, в Туркмении местное пиво готовили один раз в год к празднику Байрама. При этом каждый житель кишлака должен был принести хоть жменю зерна. А на Руси пиво готовили 1 марта, то есть на Новый год (до 1492 года Новый год начинался 1 марта).

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

В старину сусло для пива приготавливалось в таких больших бочках, что затем в течение длительного времени в них доливали воду в соответствии со взятыми порциями пива. Пиво это не варилося совсем, а замешивалось из ржаного солода теплой водой. Именно поэтому пиво считалось хорошим особенно в марте, а затем становилось все более и более водянистым. Отсюда и произошло выражение «мартовское пиво», то есть пиво хорошее, крепкое, полноценное.

Изготовление пива требовало материального вклада и усилий всех членов общины. Так, в древнерусских городах и селениях пиво варили всей улицей. Наверное, пивоварение долгое время не получало широкого развития, потому что оставалось событием эпизодическим, случающимся лишь раз в году и только в кругу общины, но не государства и общества в целом.

Во-вторых, пивоварение не знало никаких налогов со стороны государства. Пивоварение издавна носило общинно-артельный характер и было тесно связано с языческими ритуальными обычаями (например, тризны, праздники сева и сбора урожая, начала и середины года, празднование военных побед и др.). Поэтому пиво рассматривалось государством не просто как алкогольный, но, в первую очередь, как священный напиток, возникший раньше, чем само государство. То же самое касается не только России, но и других государств. Древний характер производства алкогольных напитков — хмельного пива славян или верескового эля пиктов — делал эти напитки священными и свободными от налогов в любом государстве.

«МИНУСЫ» ПИВОВАРЕНИЯ

Во-первых самое высококачественное пиво можно было сварить только в определенное время года — в марте. Во-вторых, изготовление высококачественного пива оставалось методом весьма дорогостоящим и, главное, чрезвычайно трудоемким: требовались большие затраты сырья, особая посуда (огромные котлы). В-третьих, для производства пива было необходимо коллективное участие многих специалистов. В-четвертых, пиво варили сразу на несколько сотен человек, и его надо было израсходовать как можно быстрее, в два-три дня, потому что сохранять его не умели.

Таким образом, пивоварение не могло получить развития как постоянный промысел, не могло стать основой торговли, потому что пиво варили для коллек-

тивного праздничного домашнего потребления. Это ограничивало, прежде всего, частоту изготовления пива — пиво готовили не весь год, а всего лишь к двум-трем праздникам в году.

СЕКРЕТЫ РУССКИХ ПИВОВАРОВ

Для русского пивоварения были характерны некоторые особенности, благодаря которым была создана оригинальная технология изготовления пива. Думается, что эти особенности возникли и не случайно, и не в результате направленных поисков. Все дело в особых чертах национального русского характера.

Первая особенность

Пивное сусло сохранялось в течение года в открытых емкостях. Новое квасное сусло заливали в старую емкость, не очищая ее от остатков. Конечно, эта практика возникла из-за бедности да лени-матушки, но нет худа без добра: тем самым русские пивовары создавали многолетнюю грибковую культуру, которая усиливала вкус, крепость и аромат пива.

Вторая особенность

Для производства квасного сусла, или затора, использовалось не цельное зерно, как это делалось в Западной Европе, а мука крупного помола. То есть русские пивовары использовали такую муку, которая была сделана кое-как и на выпечку хлеба не годилась. В дело шли даже отходы от хлебопечения — куски старого засохшего теста, отруби, высевки... Более того, очень часто в качестве сырья использовались остатки разного зерна, которые были в хозяйстве.

Нигде в мире так больше не делали. Везде использовали один какой-либо вид зерна (например, в Англии — только ячмень). Этот «секрет» русских пивоваров вызвал появление квасного затора из смеси ржаной, овсяной, ячменной и гречневой муки. И тут же было замечено, что смесь разных видов муки дает более крепкий и более вкусный продукт, чем мука одного вида. Поэтому русские пивовары стали специально смешивать различные виды зерна, добиваясь оптимального пропорционального соотношения.

Третья особенность

Русские пивовары широко использовали растительные добавки — травы, пряности и, прежде всего, хмель. Эти добавочные компоненты позволяли удлинить срок сохранности пива и предотвратить его закисание. Кроме того, аромат трав и пряностей маскировали прогорклость, пригарь, сивушность и другие вкусовые недостатки пива. Особое значение придавалось хмелю. Именно хмель придавал пиву характерный вкус и запах. Вообще, хмель был важнейшим компонентом всех алкогольных напитков из зерна, поэтому необходимо остановиться на этой теме более подробно.

ХМЕЛЬ

Хмель упоминается в летописях с X века, но, судя по хроникам, он был известен несколькими веками раньше. С развитием на Руси пивоварения производство хмеля расширилось настолько, что стало статьей дохода некоторых княжеств. Так, Тверское

княжество через Новгород в больших количествах продавало хмель литовцам и немцам, а Смоленское княжество продавало хмель Ганзе.

Но заграничные мастера использовали хмель совсем не так, как русские пивовары. Например, в Германии хмель употреблялся главным образом для осветления пива, потому объем его применения был относительно меньшим, чем на Руси. Кроме того, русские пивовары закладывали хмель не в конце процесса производства, как немцы, а почти в начале, вместе с варом.

Все эти особенности и «секреты» русских пивоваров делали «пиво твореное» исключительно оригинальным, истинно национальным напитком.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА

ПИВОДОМАШНЕЕ

Пиво домашнее можно приготовить только в том случае, если у вас есть солод и хмель.

В бочонок налить 2 ведра холодной воды (ведро — 12 литров), размешать в них 1/2 ведра ячменного солода и оставить на ночь. Утром перелить все это в котел, добавить полную чайную ложку соли и два часа кипятить на медленном огне. Затем добавить 6 стаканов хмеля и варить еще минут 20. Потом жидкость профильтровать через марлю, залить в бочонок и охладить. Добавить чашку дрожжей, чашку патоки, размешать и дать постоять день. Пиво разлить по бутылкам, подождать еще около суток и только затем закупорить. И уже через сутки напиток готов к употреблению.

ПИВО ИРЛАНДСКОЕ

Пиво ирландское можно приготовить даже в том случае, если у вас есть хмель, но вы не смогли приобрести солод.

3—3,5 кг ячменя или овса, постоянно помешивая, высушить. Для этого, конечно, лучше всего использовать под русской печи через несколько часов после растопки, но, в принципе, можно добиться того же результата и в остывающем духовом шкафу. Зерна истолочь, насыпать в котел или иную посуду и залить 15 л воды температурой 65 °С. Хорошо размешать, дать постоять часа 3 и осторожно слить жидкость. Снова залить оставшиеся в котле зерна 12 л воды температурой 72 °С и через 2 часа слить. И еще раз залить зерна 12 л воды, но уже холодной, и слить через полтора часа. Все три слитые воды перемешайте. В 2,5 ведрах (ведро — 12 литров) теплой воды развести 6 кг патоки, влить в приготовленную жидкость, добавить 200 г хмеля и все вместе вскипятить, постоянно помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влить в нее 2 стакана дрожжей, размешать и оставить при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелить в бочку и оставить ее открытой на 3 суток. Затем плотно закрыть бочку. Через 2 недели пиво готово.

Если вам не удалось достать ни солода, ни хмеля, то специально для вас в старых русских кулинарных книгах есть рецепт, как будто рассчитанный именно на нашу ситуацию с продуктами.

ПИВО КРЕСТЬЯНСКОЕ

Пиво крестьянское можно приготовить в том случае, если у вас есть хмель, но вы не смогли приобрести солод.

Налить в котел 17 литров воды, положить в него 2 литра хорошего меда, кипятить до тех пор, пока не перестанет пахнуть медом. Затем опустить в котел в мешке 3 стакана хмеля и поставить варить еще на полчаса.

Дав суслу остыть, влить в него 3 ложки дрожжей и разлить по бутылкам, оставив их открытыми до тех пор, пока не выйдут дрожжи. Тогда крепко закупорить бутылки, и через четыре дня пиво будет готово к употреблению.

ПИВО ХВОЙНОЕ

Пиво хвойное можно приготовить даже в том случае, если у вас нет ни солода, ни хмеля.

Сначала нужно приготовить сосновый отвар — полуфабрикат для приготовления пива. Для этого срезать молодые побеги сосны длиной 5—8 см, порезать на мелкие кусочки, залить водой и варить после закипания 30—40 минут. Жидкость процедить через сложенную в несколько слоев марлю. Затем на каждые 12 литров этой жидкости положить 800 г сахара и варить до тех пор, пока сироп не загустеет до консистенции меда. Слить его в бочонок, закупорить и хранить в сухом прохладном месте. Срок хранения может быть до одного года.

Если вы захотите приготовить пиво, то на каждые 15 бутылок воды необходимо взять 1 бутылку соснового отвара, смешать и прокипятить 2 часа на медленном огне. Охладить, налить в бочонок и оставить бродить на двое-трое суток. Потом разлить по бутылкам и закупорить.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Любой вид домашнего пива, особенно если вы сварили его много, а храните не в самых благоприятных условиях, может прокиснуть. Чтобы не допустить или исправить такое положение, добавьте в пиво свежего меда из расчета: 1 часть меда на 75 частей пива. Мед предварительно разведите в небольшом количестве того же пива.

ВОДКА

Знаете, оказывается, водка могла быть изобретена три тысячелетия назад. Уже в те времена была создана теоретическая база для ее изготовления — процесс дистилляции, который является главным моментом в производстве водки. Но открытие не нашло практического применения, и понадобился век, чтобы водка заняла главенствующее место среди алкогольных напитков на основе спирта.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Многие ученые приписывают открытие дистилляции арабам. Однако есть исторические указания, что идея дистилляции и вообще пе-

регонки жидкостей существовала задолго до первых упоминаний о ней в трудах арабских ученых.

Так, почти за тысячелетие до нашей эры водном из египетских храмов приводится общая схема дистилляции. Таким образом, в средние века арабы не изобрели, а лишь усовершенствовали трудоемкий и сложный процесс дистилляции. Они, в частности, отработали процесс получения скипидара из смолы, восходящий еще к древним грекам. От средневековых арабских ученых к нам пришли как перегонный куб, средневековая реторта, так и само слово «алкоголь».

Арабское слово «алкоголь» произошло из определительной приставки «аль-» и слова «кооль», которое обозначает порошок сурьмы. Этим словом арабы стали называть высшую ступень перегонки — квинтэссенцию (от латинского quinta essentia — пятая сущность). Открытие способа получения опьяняющей основы вина, которая оказалась прозрачной, летучей, легковоспламеняющейся жидкостью с большой способностью растворять различные вещества и не замерзающей даже при сильных морозах, стало поистине эпохальным. Ведь это было извлечение «духа вина» (по-латыни — спиритус вини). Отсюда и пошло старинное русское название спиритус, а позднее просто спирт. По-французски же спирт до сих пор называют «экспридевен» — «дух вина».

АКВАВИТА

Известно, на Руси настороженно относились ко всем иностранцам, кроме генуэзских купцов, которые имели огромные привилегии в Византии. Поэтому когда в 1386 году генуэзское посольство, следовавшее из Кафы (Феодосия) в Литву, привезло с собой аквавиту (aqua vitae), изобретенную французскими алхимиками, то царский двор был тотчас ознакомлен с этим напитком. Это был винный спирт, полученный путем дистилляции и перегонки закисшего виноградного вина. При дворе Василия III Темного напиток был признан чрезвычайно крепким и возможным для употребления лишь как лекарство и исключительно разбавленным водой.

Возможно, именно эта иностранная новинка — аквавита (винный спирт) — и практика разводить ее водой и дала начало русской водке. Об этом более подробно мы с вами поговорим ниже.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Так, в новгородской летописи водка рассматривается как лекарство: «Водки наряди и в рану пуцати и выжимати». Получается, что водкой называли спиртовую настойку, которую можно было пускать в рану для обеззараживания. Действительно, в русской медицине того времени водка представляла собой спиртовые настойки, которые лекарь разбавлял водой непосредственно перед применением. Естественно, в глазах больного это было водное лекарство, а не спиртовое. Только так можно объяснить, как оказалось связанным название «водка» с составом спиртовой настойки.

Итак, водка родилась в медицинской практике и представляла собой разведенный спирт. Водка так прочно ассоциировалась именно с лекарством, что ее название долго не переходило в бытовой лексикон для обозначения водки-напитка. В итоге во времена Бориса Годунова сложилась странная ситуация: одна и та же водка продавалась и в аптеках, и в винных лавках, причем в лавках она называлась вином, а в аптеках — водкой.

Поначалу спирт не произвел должного впечатления. О возможности получения водки еще не думали. Идея, как говорится, еще не созрела. Но в монастырских лабораториях уже создавались опытные партии напитка на основе зерна. Именно в монастырях были излишки зерна, технически грамотные кадры, необходимые знания и оборудование. И светская власть, и церковь поняли, что водка может стать ведущей статьей дохода. И очень скоро на смену бесконтрольному производству виноградного вина, пива, вареного и ставленого меда приходит жесткая государственная монополия на производство хлебного вина в виде самогона, или «корчмы», как его именовали в то время.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

6 период 1448—1474 годов создается русское винокурение, изобретается технология выгона спирта из местного сырья. В 1472—1478 годах Иоанн III ввел государственную монополию на производство и продажу хлебного вина, о также на другие алкогольные напитки, которые ранее никогда не подвергались налогообложению. В результате с 1474 года производство становится исключительно государственной, царской привилегией. В 1533 году в Москве был основан первый «царев кабак», а торговля водкой сосредоточена в руках русских чиновников. В 1590-е годы последовал строгий указ наместникам всех отдаленных от Москвы областей прекратить всякую частную торговлю водкой в корчмах и шинках, сосредоточивая ее исключительно в царских кабаках.

Действительно, водка была идеальным товаром для государственной монополии. Стоимость готового продукта в сотни раз перекрывала стоимость сырья, не было проблем ни с транспортировкой, ни с хранением. Поистине, если бы водки не было, то государство непременно бы ее выдумало как идеальное средство косвенного налогообложения. Правда, водка тогда называлась иначе.

ЧТО В ИМЕНИ ТВОЕМ?..

Вообще, у водки было много названий, и изучая эти названия, выстраивая их в хронологическом порядке, разбирая их смысл, можно понять, почему русская водка не имеет аналогов в мире. Действительно, русская водка могла появиться только в России. Это национальный напиток, уходящий корнями в традиции. И конечно же, в производстве водки и в самом ее названии прослеживаются все те же особенности русского характера.

«ВАРЕНОЕ ВИНО»

Одним из первых, а может быть, самым первым из терминов, обозначающих водку, было «вареное вино». Очевидно, что по своему значению термин «вареное вино» происходит от терминов «вареный мед» и «вареное пиво». То есть в названии идет указание на технологические особенности производства.

“ПЕРЕВАР”

Так называли смесь двух различных спиртных напитков — вареного меда и готового вареного вина из злаков. При этом в напитке усиливалась концентрация сивушных масел, что вызывало резкое дурманящее действие переваара. Такой опьяняющий эффект приписывался хлебному компоненту, что и побудило использовать в дальнейшем в качестве сырья исключительно хлеб. Перевар был дешевым и сильнодействующим средством. Так же, как и в случае с «вареным вином», в термине «перевар» идет указание на технологические особенности производства.

«КОРЧМА»

Этот термин существовал одновременно с термином «вареное вино». Корчмой вначале называли водку домашнего приготовления. Делали ее для себя и для угощения гостей. С введением государственной монополии на производство водки этот древнейший термин стал обозначать водку незаконного производства, то есть то, что мы нынче называем самогоном. Другими словами, корчма — это водка, запрещенная властями к производству и продаже, но произведенная народными умельцами помимо государственного запрета. В термине «корчма» идет указание на целевое использование водки — для угощения (корчма — место, где можно выпить вина).

«РЖАННОЕ ВИНЦО»

В этом термине отражается сырьевая база напитка. Дело в том, что с царствования Ивана Грозного и до петровских времен в России выкуривали хлебное вино исключительно из ржи. Более того, всего полтора века назад половину сырьевой основы для русской водки продолжала составлять рожь.

«ЗЕЛЕНО-ВИНО»

Любителям фолкклора наверняка не раз встречалось это название. Однако это не сказочный, а вполне реальный напиток. Так в старину называли водку, сдобренную пряными, ароматическими или горькими травами, чаще всего хмелем, полынью, анисом, перцем или их сочетаниями (от «зелье» — «трава»). Таким образом, «зелено-вино» — это водка, перегнанная с травами. При хорошем качестве такая водка должна быть бесцветной, но иногда она могла иметь слегка зеленоватый оттенок. Отсюда, наверное, и пошло ошибочное мнение, что «зелено-вино» — это зеленая водка.

«ГОРЬКАЯ»

Этот термин относительно молодой. Так начали называть водку не более двухсот лет назад. Название это перекликается с предыду-

щим и означает водку, перегнанную с горьковатыми травами — полынью, почками березы, дуба, ивы, ольхи и т. д. В наше время этот термин потерял свое деловое обозначение, был переосмыслен и наделен переносным смыслом. «Пить горькую» означает пить с горя или запить надолго, запоем.

“СИВУХА”

Этот термин относился обычно к водке крайне низкого качества. Как правило, такая водка была плохой очищена и потому была мутной или имела сивый (сероватый) опенок. Отсюда и произошло само название.

«ПЕРЕГАР»

Этим жаргонным термином до сих пор называют жидкую, плохую водку последней фракции гонки с сильным неприятным запахом. Термин «перегара» означает вообще всякую водку низкого качества.

«САМОГОН», «САМОГОНКА»

Эти термины относятся к началу XX века. Они означают в целом неочищенную, плохую водку, стоящую по качеству неизмеримо ниже государственной, монопольной водки.

Следует отметить, что этот жаргонный термин крайне безграмотен. Наоборот, среди виноделов «самогон» — это самые лучшие, первые фракции вина, из которых приготавливают наиболее высококачественные вина. К водке этот термин вообще не имел ни какого отношения. Самогоном называли ту часть виноградного вина, которая идет самотеком, первой, от легкого отжима.

Какие-то названия, обозначающие водку, уже устарели и вышли из употребления, какие-то до сих пор употребляются в быту...

Это говорит о том, что на протяжении пятисот лет водка постоянно изменялась, совершенствовалась, стремясь стать идеальным продуктом. При этом центральным направлением этого процесса, как ни странно, было разведение спирта водой. Вот тогда-то мне и стало понятно, почему водка получила свое название.

Зелено-вино, перевар, вареное вино, сивуха — все эти названия русского типа напитка из хлебного спирта характеризовали различные свойства и качества водки. В этих названиях были отражены главные, отличительные свойства продукта, но они не прижились. Почему? Потому что **для русского человека главным признаком в производстве водки было то, что любая степень перегонки требовала разведения водой.** С самого начала водку получали разведением с водой и порой в весьма больших количествах. Отсюда и «водка», то есть не совсем вода, а водица, водичка.

Нигде в мире процесс создания алкогольных крепких напитков не развивался по такому пути. Во всех других странах Европы — Испании, Италии, Франции, Англии, Германии, Польше — совершенствовались процесс дистилляции для увеличения концентрации спирта.

Например, ни одному производителю коньяка в голову бы не пришло разводить свой высококачественный, концентрированный продукт водой. Для него такой шаг перечеркивал все результаты усилий. Действительно, для иностранца

в разведении спирта водой нет никакой логики. А в России, наоборот, разбавить водой полученный спирт требовали все традиции, и обывачи пили в компании по многу и подолгу, и привычка к мягким напиткам, настоящим на меду и травах.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Любимой водкой Петра I, как он об этом сам не раз говорил, была анисовая водка, относящаяся к типу «русских водок», то есть двойной погон простого хлебного вина, настоянного на анисовом семени и затем разбавленного на треть мягкой родниковой водой.

Надо сказать, что способ получения водки путем разведения спирта водой характерен только для русского производства. Это своего рода традиция, которая пришла на Русь из Византии, где было принято разбавлять водой любой алкогольный напиток перед его потреблением. Эта традиция хорошо «легла» на русские обычаи медоварения, где также необходимо было рассычивать (разводить водой) мед.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

К разведению спирта водой склоняло и низкое качество водки. Но вместо того, чтобы это качество улучшать за счет технического усовершенствования аппаратуры, наши предки решали проблему за счет фильтрации и других приемов очистки. Но никакие фильтры не могли сделать напиток благородным. По своему вкусу и запаху водка настоятельно требовала разведения водой. Тем более, что русские люди были приучены к ароматным напиткам, основанным на меде. Поэтому очень часто хлебный спирт разводили не просто водой, а сытой — водным раствором пчелиного меда.

Таким образом, традиции и техническое несовершенство русского винокурения сделали водку русским специфическим видом алкогольного напитка на основе хлебного спирта. В России водка возникла исторически закономерно, столь же закономерно победила все другие русские старинные национальные напитки и начала свое безраздельное господство.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

В начале следующего, XVII столетия, в источниках зафиксированы факты экспорта русской водки в соседние страны (земли Ливонского ордена Чудскую землю — Эстонию). В 1506 году шведы вывезли из Москвы особый напиток, называвшийся «горящим вином».

ДОМАШНЯЯ ВИНОКУРНЯ

Водка домашнего приготовления всегда была выше по качеству, чем казенная. Конечно, главным условием ее качества была добросовестность самого винокура. Например, четыре столетия назад, в XVII веке, о помещичьем домашнем производстве русской водки слагались самые настоящие легенды.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Указом от 31 марта 1755 года Екатерина II разрешила дворянству изготовление водки, но строго определила объемы домашнего винокурения в соответствии с рангом, должностью, дворянским званием. Так, князья, графы, титулованное дворянство получили возможность производить больше водки, чем мелкопоместное дворянство. Другие сословия — духовенство, купечество, мещанство, крестьянство — были лишены права заниматься винокурением и для своих нужд должны были покупать казенную водку. В результате домашнее дворянское винокурение достигло высокого качественного уровня. Оно мирно уживалось с казенным, так как было рассчитано на удовлетворение только домашних потребностей дворянства. Продукция домашнего производства была высочайшего качества. И это не удивительно. Водка домашнего приготовления предназначалась прежде всего для высших слоев общества. О ее качестве говорит хотя бы тот факт, что она очищалась только естественными животными белками — коагулянтами, стоимость которых была очень высокой. Так, на шесть ведер водки первой перегонки полагалось как минимум одно ведро молока или полведра яичных белков.

Именно в это время и появилось множество видов и сортов русской домашней водки. Производство такой водки было процессом сложным. Вначале разбавляли вторичную перегонку спирта молоком. Затем перегоняли эту смесь в третий раз, доливали к ней воду и добавляли различные растительные ароматизаторы из трав, ягод, фруктов и семян древесных пород (дуба, березы, орешника-лещины, черемухи, можжевельника и др.). После этого водку вновь перегоняли, то есть четверили.

В дворянской среде хорошим тоном считалось иметь у себя ароматизированную водку собственного изготовления и угощать ею гостей.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ВОДКИ

Производство высококачественного продукта - это достаточно сложный и медленный процесс. Вы должны набраться терпения, которое, уверяю вас, окупится сторицей. Главное — соблюдайте основные технологические требования на каждом этапе производства и постоянно контролируйте температурный режим.

Вот основные этапы производства высококачественной домашней водки:

- ⇒ подбор исходного сырья;
 - ⇒ подготовка сырья;
 - ⇒ процесс брожения;
 - ⇒ процесс перегонки;
 - ⇒ очистка конечного продукта;
- “облагораживание” (придание напитку определенного цвета, аромата и вкусовых качеств).

ЭТАП ПЕРВЫЙ: ПОДБОР ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

В отличие от ставления меда и пивоварения, исходные продукты для производства водки в домашних условиях крайне просты и весьма доступны. Естественно, что выход спирта зависит от вида сырья. Ниже представлена таблица, которая позволит лучше представить ценность того или иного продукта в приготовлении домашней водки.

Таблица 1

Сырье весом в 1 кг	Выход спирта в литрах
Виноград	0,09–0,14
Вишня	0,05
Горох	0,40
Гречиха	0,47
Груши	0,07
Картофель	0,11–0,18
Крахмал	0,72
Овес	0,36
Пшеница	0,43
Пшено	0,41
Рис	0,59
Рожь	0,41
Сахар	0,51
Сахарная свекла	0,08–0,12
Яблоки	0,06
Ячмень	0,34

Как вы заметили, наибольший выход спирта дают крахмал и зерновые культуры, а наименьший — ягоды и фрукты. Однако известно, что не количество полученного при перегонке спирта определяет качество домашней водки. Например, высококачественную водку с тонким ароматом и приятным вкусом нельзя приготовить из сахарной свеклы или ее выжимок. Из этого сырья можно получить только дешевую, но крепкую водку с резким вкусом. Именно выбор сырья определяет качество конечного продукта. Поэтому я считаю необходимым поделиться с вами некоторыми своими советами.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чаще всего в качестве сырья используют сахар. Водкой из сахара можно «залить» тоску-кручину, можно угостить ею сантехника, но ее не поставишь на стол для дорогого гостя. Напиток этот крепкий, даже, можно сказать, суровый.

То же самое можно сказать о напитках из крахмала и сахарной свеклы. Несколько лучшего качества получается водка из картофеля, но при этом требуется дополнительная обработка, двойная или тройная перегонка, многозоровая очистка и фильтрация. Но, конечно же, лучше всего для высококачественного напитка подойдет пшеница, ячмень или какое-нибудь другое зерно.

Также для высококачественных напитков в качестве сырья хорошо подойдут ягоды и плоды. В этом случае напиток будет приятным на вкус, достаточно мягким, с нежным ароматом. Единственный недостаток — большие затраты на исходное сырье: ягод и плодов потребуются много, а если у вас нет своего сада, то это вылетит вам «в ко-

пеечку». Однако такую ягодно-фруктовую водку не стыдно поставить на стол перед самым дорогим гостем.

Различные плоды или ягоды, а также их смеси используют для того, чтобы домашняя водка приобрела приятный вкус и нежный аромат. В этом случае особое внимание при отборе сырья нужно уделять сорту и качеству.

ЯБЛОКИ

В качестве сырья лучше брать осенние или зимние сорта, поскольку в них содержание сахара выше, чем в летних. Зимним сортам яблок необходимо дать немного полежать в теплом месте.

АЙВА

Айва является великолепным сырьем для приготовления вкусной и ароматной водки. Однако не следует использовать свежие, только что сорванные плоды. Спелость айвы наступает после того, как плоды полежат. Только после лежки они приобретают свойственную каждому сорту айвы окраску, мягкость, сильный аромат. При этом количество сахара и красящих веществ в плодах айвы увеличивается, а дубильных и пектиновых — уменьшается.

РЯБИНА

Высококачественный продукт можно получить и при использовании рябины различных сортов. Правда, вкус такой водки будет специфическим. Дело в том, что рябина не имеет достаточной кислотности, поэтому рекомендуется добавлять в нее более кислые ягоды других растений. Например, хороший вкус даст черноплодная рябина вместе с красной смородиной при соотношении 2:1. Кроме того, рябина обладает чрезмерной вязкостью. Для того чтобы снизить вяжущие качества и горьковатый привкус рябины, ягоды следует собирать сразу после первых морозов.

ИРГА

Ягоды ирги можно использовать в качестве сырья только после того, как они немного полежат и «подвянут». Это увеличит сахаристость ягод, а также улучшит их аромат и вкус.

МАЛИНА

В качестве сырья следует брать только красные или розовые сорта. Белые и желтые не подходят.

ЧЕРНИКА

Чернику нужно использовать в качестве сырья непосредственно после сбора. Это очень нежная ягода — оно не терпит лежки и может просто скиснуть или приобрести неприятный привкус, который сохранится и после перегонки.

РЕВЕНЬ

Ревень содержит до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии может придать водке неприятный вкус и запах. Если вы все же

выбираете в качестве сырья листья ревеня, то их нужно мелко нарезать, пересыпать в эмалированную посуду, залить небольшим количеством воды и хорошенько проварить.

ВИНОГРАД

Виноград находит широкое применение как в виноделии, так и в производстве домашней водки. В качестве сырья можно использовать практически все сорта винограда, но выход готового продукта будет зависеть, в первую очередь, от уровня сахаристости и кислотности того или иного сорта. Ведь именно эти показатели определяют условия брожения.

Тем читателям, которые раньше никогда не занимались изготовлением водки в домашних условиях, рекомендуется в качестве сырья использовать зерновые культуры. Позже, когда весь процесс станет вам понятен и вы приобретете опыт, можно будет начать эксперименты с иными исходными продуктами.

Итак, в качестве исходного сырья вы выбрали ячмень. Теперь нужно это сырье подготовить для перегонки, то есть приготовить солод.

ЭТАП ВТОРОЙ: ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Второй этап условно делится на две части. Сначала нужно прорастить зерно (или, как это еще называют, приготовить солод), а затем заняться приготовлением раствора из пророщенного сырья. Рассмотрим подробно каждую из этих частей.

Проращивание зерна (приготовление солода)

Залогом высокого качества домашней водки считают, прежде всего, качественно приготовленный солод. Для чего же нужен солод? Дело в том, что в процессе проращивания в зерне образуются некоторые активные ферменты, которые необходимы для следующего этапа — процесса брожения.

Сам процесс приготовления солода включает в себя ряд определенных операций:

- ⇒ сортировка зерна;
- ⇒ замачивание;
- ⇒ ращение солода;
- ⇒ сушка и очистка от ростков.

Сортировка зерна

Прежде всего зерно следует сортировать. Для этого рекомендуется пропустить его сначала через крупное сито, а затем — через мелкое. После этого зерно нужно тщательно промыть в горячей воде. Температура воды не должна превышать более 55 °С.

Замачивание

Замачивание отобранного и промытого зерна следует проводить в чистой деревянной или эмалированной посуде. Оставшийся после сортировки мусор, сор и непригодные семена всплывут, и их следует удалить.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Зерно в воду лучше всего всыпать порциями, а не все сразу — так легче будет удалять мусор.

Воду, в которой замачивается зерно, необходимо менять каждые 7 часов.

Замачивание — долгий процесс, занимающий иногда несколько суток. Все зависит от качества зерна. Чтобы определить, готово ли зерно для дальнейших процедур, необходимо взять одно зернышко и снять с него шелуху. Если шелуха отделяется легко, зерно при сгибании не ломается, кожица зерна надтреснута, а росток обозначен, то замачивание можно заканчивать и переходить к следующему этапу.

Ращение солода

Ращение солода должно проходить в темном сухом помещении, влажность воздуха в котором не ниже 40 %, а температура не выше 18 °С.

Ращение солода занимает еще больше времени, чем замачивание зерна. Обычно на это уходит несколько недель. Особенно важна первая неделя.

Зерно высыпается на противень слоем не толще 3 см и накрывается куском влажной ткани. Наберитесь терпения и всю первую неделю проветривайте и перемешивайте зерно каждые шесть часов. Ткань, которой вы накрыли зерно, должна быть постоянно влажной, поэтому по мере высыхания смачивайте ее заново.

Окончание этапа проращивания вы должны определить сами. Если длина молодых ростков достигла 5—6 мм, а длина корешков — 12—14 мм и они переплетаются друг с другом, если сами зерна уже утратили свой мучной привкус, а при раскусывании имеют нежный огуречный привкус, то ращение солода можно заканчивать и переходить к следующему этапу — сушке.

Сушка и очистка от ростков

Сушка занимает очень важное место в приготовлении солода. Зерна не должны быть пересушены, но также не должны быть сырыми.

Сама операция очень проста. Пророщенные зерна высыпаяют на противень для того, чтобы они немного обсохли. Делать это нужно в сухом и теплом помещении, например, на кухне. Через несколько часов противень с солодом выносят на солнце (зимой — в духовой шкаф или в специальную сушильню). Температура при сушке не должна быть выше 40 °С. В противном случае зерно просто пересохнет и не даст желаемого результата. Сушить зерно нужно до тех пор, пока его влажность не упадет до 3-3,5 %.

Определить время окончания процесса не сложно. Возьмите зерна в руки и потрите. Если корешки зерен легко отделяются, то солод достаточно подсух.

Таким образом перетрите в руках все зерна, после чего просейте их через сито. Корешки удалите, а готовый к производству солод пересыпьте в какой-нибудь сосуд, плотно его закупорьте и храните в сухом темном помещении.

Приготовление раствора из пророщенного сырья (солодового молока)

Для приготовления раствора из пророщенного сырья (солодового молока) солод заливается водой. Температура воды не должна превышать 65 °С, но и не опускаться ниже 55 °С.

Солод нужно выдержать в воде 10 минут, после чего воду слить. Далее солод следует измельчить в кофемолке или специальной ступке, снова залить водой при температуре 50—55 °С, но на сей раз постепенно. Тщательно перемешать солод миксером до тех пор, пока не образуется однородная масса белого цвета, по густоте похожая на кисель.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

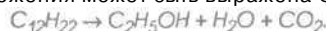
Для того чтобы раствор получился наиболее качественным, лучше использовать смесь разных солодов: ячменного, ржаного и просяного. Причем брать их надо в соотношении 2:1:1.

ЭТАП ТРЕТИЙ: ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ

С процесса брожения, собственно, и начинается приготовление «вина твореного» — домашней водки. В результате процесса брожения получается брага, от качества которой зависит как выход конечного продукта, так и его вкусовые качества.

СПРАВКА

Брожение представляет собой достаточно сложный химический процесс, в котором особое значение имеют температурный режим и определенная концентрация исходных компонентов. Схема процесса брожения может быть выражена формулой:



Эта справка для самых дотошных и любознательных читателей. Более понятно процесс брожения может быть выражен так: сахар распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ.

Температурный режим при брожении

Как уже было сказано выше, важным фактором для процесса брожения является температурный режим. Во время процесса постоянно нужно следить за тем, чтобы температура не опускалась ниже 18 °С, но и не поднималась выше 24 °С.

Почему так важен температурный режим? Дело в том, что процесс брожения происходит только в интервале от 18 °С до 24 °С. Если температура опустилась ниже, то процесс брожения останавливается даже в том случае, если еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи непригодны для работы. Однако низкая температура не так страшна для процесса брожения, как высокая. При низкой температуре дрожжи все равно остаются живыми, а вот высокая температура может полностью вывести их из строя, и они уже будут непригодны для дальнейшей работы.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ЕСЛИ температура опустилась ниже допустимого предела, ее следует немедленно повысить. Тогда дрожжи смогут снова вступить в процесс брожения. Для этого их необходимо тщательно перемешать.

Если температура поднялась выше допустимого предела, дрожжи

погибли. Однако не следует опускать руки. Нужно резиновой трубкой снять сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить сосуд в помещение, температура в котором должна быть не выше 20 °С.

Скорость процесса сбраживания напрямую зависит от уровня концентрации сахара в браге. Если концентрация образовавшегося спирта превышает 10 объемных процентов, то реакция завершается. Другими словами, при недостаточном количестве сахара процесс брожения будет проходить очень медленно, а излишки сахара не смогут принимать участие в реакции образования спирта.

Как вы помните, мы рассматриваем вариант приготовления браги из ячменя. В этом случае процесс приготовления браги имеет некоторые специфические особенности.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ ИЗ ЗЕРНА

Отобранное зерно замачивается дня на 3—5. Зерно помещают в теплое место и проращивают на протяжении трех дней. Пророщенное зерно просушивают около 12—14 часов. Затем зерно измельчают достаточно крупно и заливают водой в соотношении 1:3. В смесь добавляют сахар из расчета 200 г сахара на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а затем солод в соотношении на 1 литр жидкости и 2 кг ячменя 0,16 кг солодового молока. Готовую смесь помещают в теплое место и дают настояться две недели. Смесь необходимо периодически встряхивать и удалять образовавшуюся на поверхности накипь. Чтобы в брагу не попали мелкие насекомые или мусор, сосуд следует накрыть марлей.

Те читатели, которые хотят приготовить брагу из другого сырья, должны использовать несколько иные рецепты.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ ИЗ САХАРА

Для изготовления браги из сахара нужны сахар, дрожжи и вода. Их следует брать в следующих пропорциях: 1,0:0,1:3,0 соответственно. Подобное соотношение можно использовать для всех типов фруктово-ягодного сырья.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Для изготовления браги из картофеля нужны картофель, солод, сахар и дрожжи. На 10 литров воды берется 7 кг картофеля, 0,2 кг солода (или смеси солодов), 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАГИ ИЗ ГОРОХА

Для изготовления браги из гороха нужны горох, солод, сахар и дрожжи. На 3,5 литра воды берут 1 кг гороха, 0,05 кг дрожжей, 0,1 кг солодов и 0,12 кг сахара.

Очень важно правильно определить момент созревания браги. Нельзя получить высококачественный продукт, перегоняя перезревшую брагу. Если же пере-

гонять недозревшую брагу, то количество конечного продукта будет низким. Конечно, настоящее умение уловить момент созревания браги приходит с опытом. Здесь невозможно дать универсальную рекомендацию, поскольку брага из разных видов сырья созревает в разное время.

В общем, окончание процесса брожения вы сможете определить по следующим признакам:

- ⇒ брага приобретает несколько специфический, горький привкус;
- ⇒ пенообразование и газовыделение в жидкости практически полностью прекращаются;
- ⇒ запах становится кисло-сладким

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Иногда при брожении суслик выплескивается из сосуда. Чтобы этого избежать, используйте пенопоглощающие средства. Такими средствами являются растительное масло или топленое сало. Если под рукой нет ни того, ни другого, то можно добавить какое-нибудь печенье, но если нет и печенья, тогда просто переставьте сосуд с продуктом из теплого места в более прохладное. Через 2—3 дня, когда процесс брожения пройдет свой пик, верните сосуд на прежнее место.

При брожении образуется этиловый спирт, который тут же начинает окисляться. Это влечет за собой образование вредных продуктов окисления, к которым относятся, например, уксусный альдегид, этанол, метан, уксусная кислота. Для того чтобы снизить количество вредных веществ в готовом продукте, нужно уменьшить доступ воздуха во время процесса брожения, то есть установить водяной затвор. Для этого емкость с брагой плотно закрывается крышкой, через которую пропущен шланг в банку с водой.

После того, как брага созрела, можно переходить к самому сложному этапу, который называется перегонкой.

ЭТАП ЧЕТВЕРТЫЙ: ПРОЦЕСС ПЕРЕГОНКИ

Перегонка — это нагревание созревшей браги до температуры кипения с последующим охлаждением спиртовых паров.

Перегонка как никакой другой процесс влияет на качественное совершенство продукта. Это отражено даже в технических терминах домашней водки.

«ПЕННИК»

Лучшую марку домашней водки называли пенник. Название это произошло от слова «пенка», то есть «лучшая, концентрированная часть» в любой жидкости. Пенками в винокурном производстве являлась лучшая, первая фракция при перегонке браги, которая и шла на производство пенника. (В наше время эту фракцию вместо «пенки» стали называть «первак» или «первач». 100 ведер первача, разбавленные 24 ведрами чистой, мягкой, холодной ключевой воды, и давали пенник. К слову сказать, пенник по цене был примерно равен лучшим натуральным виноградным винам. Ценилась в пеннике отнюдь не его крепость, а чистота и мяг-

кость. Пенник всегда проходил фильтрацию через древесный уголь, хотя по сравнению с другими марками водки нуждался в этом меньше всего.

ДВОЕННОЕ ВИНО

Этим термином называлась домашняя водка, полученная в результате повторной перегонки. Вторая перегонка считалась обязательной для хорошего винокура. Только после нее можно было получить высококачественный продукт. Именно «двоенное вино» можно использовать в качестве основы для экспериментов по усовершенствованию домашней водки. Дело в том, что опытные мастера ведут двоение с перегонкой добавочных ароматических компонентов — пряностей или трав. Двоение не только вдвое усиливает концентрацию спирта, но и вдвое улучшает общее качество напитка за счет его ароматизации и очистки от сивушных масел. Крепость двоенно-го спирта колеблется на уровне 38—46°.

ТРОЕННОЕ ВИНО

Так называлась вторичная перегонка «двоенного вина». «Троенное вино» использовалось для производства тонких ароматизированных домашних водок. Крепость тройного спирта была равна приблизительно 70° в неразведенном состоянии. Именно «троенное вино» Д. И. Менделеев использовал для своих опытов по созданию классической водки.

«ЧЕТВЕРЕННОЕ ВИНО»

Эта пятая перегонка спирта имеет крепость 80—82°. На основе «четверенного вина» были созданы настойки-ерофеичи и называемые тафии, или ратафии (сладкие или подслащенные водки, подкрашенные ягодными сиропами или иными растительными экстрактами). Из-за высокой стоимости и больших затрат труда ерофеичи и ратафии не получили широкого распространения.

Перегонка — довольно сложный процесс, требующий специального оборудования — аппарата для перегонки браги. Вариантов таких аппаратов существует очень много, но все аппараты работают по общей принципиальной схеме (рис. 1).

Как вы заметили, весь технологический процесс перегонки сводится к нагреванию исходного сырья в сосуде 1 так, чтобы образующиеся пары спирта поднимались и перемещались по каналу 2. Далее пары охлаждаются в емкости с холодной водой 3 до тех пор, пока они не примут жидкое состояние. Готовый продукт собирается в резервуар 4.

Качество конечного продукта во многом зависит от многих причин. Изготовление качественного напитка — процесс поэтапный, и каждый этап имеет важное значение. Не последнюю роль играет и устройство самого аппарата для перегонки. В зависимости от ваших технических возможностей вы можете сделать сложный аппарат или же использовать для перегонки кухонную посуду. Ниже приводятся сведения, используя которые вы сможете сами построить агрегат для перегонки браги.

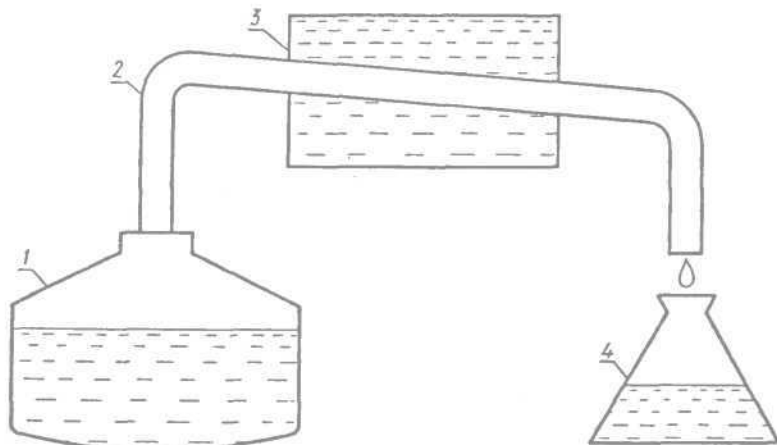


Рис. 1. Принципиальная схема самогонного аппарата:
1 — сосуд с брагой; 2 — канал; 3 — емкость с холодной водой;
4 — резервуар с готовым продуктом

АППАРАТ ИЗОТЕРМИЧЕСКОЙ ПЕРЕГОНКИ

Конструкция этого аппарата достаточно проста. Однако не суют думать, что чем сложнее аппарат, тем качественнее получится домашняя водка. Все зависит от того, насколько аккуратно и тщательно вы проводите процесс. Конструкция представляет собой своеобразный набор съемных частей. При его сборке вы можете использовать свою кухонную посуду.

Думается, что принцип работы такого аппарата вполне понятен. При нагревании браги 4 спиртовые пары поднимаются до соприкосновения с холодным дном металлического таза 1. Там они конденсируются и стекают в сборник 2.

Этот агрегат весьма прост в изготовлении, так как в нем используются уже предметы обихода. Основным его недостатком является необходимость постоянно снимать таз с холодной водой, чтобы забрать скопившийся готовый продукт из сборника.

ПЕРЕГОННЫЙ КУБ

Перегонный куб «с змеевиком» — эта наиболее распространенная конструкция.

Принцип работы этого аппарата подчиняется общей схеме. В емкость 1 заливают брагу на 1/3 объема и, постепенно повышая температуру, доводят брагу до кипения. Нельзя доводить брагу до кипения (78 градусов) на слишком большой скорости нагрева, иначе она просто-напросто выплеснется в отводную трубку. В результате аппарат даст сбой, и для продолжения работы вам придется промыть трубку. Поэтому постоянно следите за температурным режимом: когда температура браги в емкости достигла 75 градусов, ско-

рость нагрева снижайте до тех пор, пока процесс кипения не будет полностью под контролем.

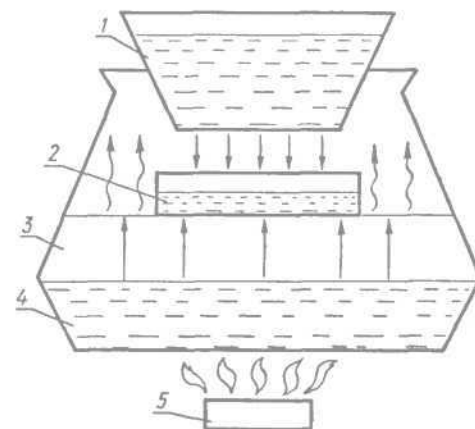


Рис. 2. Устройство аппарата изотермической перегонки:
1 — таз с холодной водой; 2 — сборник самогона; 3 — испаритель;
4 — брага; 5 — источник тепла

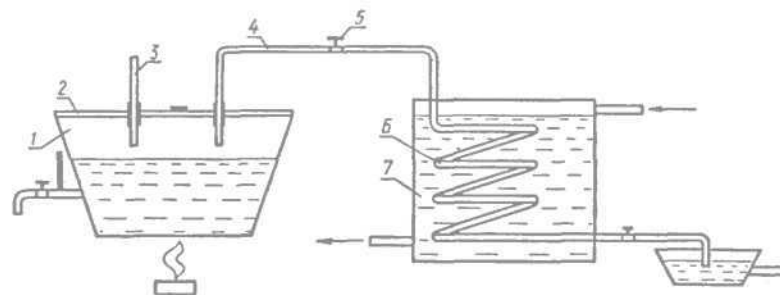


Рис. 3. Устройство перегонного куба со змеевиком:
1 — емкость большого объема; 2 — крышка емкости (должна плотно прилегать);
3 — термометр для определения температуры жидкости в емкости;
4 — отводная трубка; 5 — клапан; 6 — змеевик; 7 — емкость с холодной водой
(вода должно быть по возможности проточной)

Конструкции аппаратов достаточно просты, главное — понять основной принцип. Позже, по мере накопления опыта, вы можете усложнять конструкцию агрегата, доводя их до технического идеала. Усовершенствование аппарата зависит только от вашего желания и технических возможностей.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Каким бы совершенным ни был ваш аппарат, всегда следует помнить, что при перегонке и брожении выделяются химически активные вещества. Поэтому при сборке конструкции старайтесь использовать детали, изготовленные из нержавеющей стали, стекла или специальной промышленной резины.

В полную схему очистки входят химическая очистка, специальная перегонка, фильтрация, настаивание. Очищают, как правило, домашнюю водку, прошедшую первую перегонку. Перед процессом очистки готовый продукт нужно охладить — он должен быть комнатной температуры, так как горячий очень трудно очистить от примесей.

ЭТАП ПЯТЫЙ: ОЧИСТКА КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА

Профессиональные химики знают, что каждому виду примеси соответствует свой способ очистки. Но большинство людей знакомо с химией только на бытовом уровне. Поэтому для очистки готового продукта рекомендуется самый универсальный способ — применение древесного угля и марганцовки. Если все правильно рассчитать и применить, эти способы очистки позволяют получить чистейший продукт.

Некоторые изготовители для очистки продукта применяют активированный уголь, который продается в любой аптеке. Но он не содержит необходимые для очистки вещества. Гораздо лучше действует древесный уголь, который можно сделать самим в домашних условиях.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ

Для того чтобы такой уголь имел наибольшую степень погложительных способностей, нужно выбрать дерево не старше 50 лет. Древесину необходимо сначала подготовить: очистить от коры, освободить от сучков и сердцевины.

Из наколотых дров разжигают костер, а когда дрова основательно прогорят, но жар еще не спал, угли собирают в сосуд. Сбирать нужно только сами угли — золу с них следует сдуть. Сосуд плотно закрывают — угли должны полностью потухнуть. Затем их вынимают, остужают и ломают достаточно крупно, после чего просеивают. Когда угольный порошок готов, его заливают домашней водкой из расчета 50 г углей на литр жидкости, взбалтывая по пять раз надень, и дают настояться неделю, но уже не взбалтывая. Через неделю водку пропускают через фильтр (например, через кусок фланелевой ткани).

Для тех, кто не имеет возможности приготовить древесный уголь, в качестве альтернативы предлагается способ очистки при помощи марганцовки.

ОЧИСТКА ДОМАШНЕЙ ВОДКИ ПРИ ПОМОЩИ МАРГАНЦОВКИ

В домашнюю водку первой перегонки добавляют разведенную в небольшом количестве кипяченой холодной воды марганцовку из

расчета 1—2 г на литр жидкости. Смесь тщательно перемешивают и оставляют на несколько часов до тех пор, пока не выпадет весь осадок. Затем водку пропускают через фильтр и подвергают специальной перегонке.

После первой перегонки редко получается высококачественный продукт. Поэтому после очистки приходится прибегать ко второй, а то и к третьей перегонке. Этим процессам присущи некоторые особенности, на которые хотелось бы обратить ваше внимание.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если перегоняется высокоградусная водка, ее следует разбавить водой до концентрации 40—45, после чего перелить в куб. Нагреть емкость с водкой нужно на быстром огне до температуры 60 °С, а затем, постепенно снижая скорость нагрева, медленно довести до кипения.

Нельзя использовать для употребления первый полученный выход, который составляет около 3—8 % от общего объема водки (40 мл на 1 литр всего объема водки). Этот выход содержит быстрозакипающие вредные примеси.

Не рекомендуется использовать для употребления и третий полученный выход. В нем содержится спирт самой низкой концентрации. Помимо этого, в нем содержится большой объем сивушных масел. Третий выход нужно перегонять еще раз.

После всей цепочки перегонки домашнюю водку следует пропустить через фильтр несколько раз.

ЭТАП ШЕСТОЙ: «ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ»

(ПРИДАНИЕ НАПИТКУ ОПРЕДЕЛЕННОГО ЦВЕТА, АРОМАТА И ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ)

Конечный вкус продукта можно изменить при помощи набора определенных экстрактов и всевозможных добавок. Конечно, различные ингредиенты меняют вкус напитка по-разному. В таблице 2 приводятся предельно допустимые количества вносимых добавок (в г на 1 л напитка) и ожидаемый вкусовой эффект при настаивании не менее двух недель.

Некоторые компоненты вы можете смешивать друг с другом, но при этом учитывайте пропорции.

Таблица 2

Ингредиент	Вкусовой эффект	Кол-во добавок (в г на 1 л напитка)
1	2	3
Апельсиновая цедра	горьковатый	50—100
Бадьян	умеренно горький	3—20
Ваниль	горький	0,5—2,0
Гвоздика	жгучий	0,6—3,0
Имбирь	жгучий	1,5—12,0
Кардамон	пряно-жгучий	4—20

1	2	3
Корица	умеренно горький	3–15
Лавровый лист	горький	0,5–2,0
Лимонная цедра	горьковатый	60–250
Мускатный орех	пряно-жгучий	3–6
Перец душистый	умеренно жгучий	3–6
Перец черный	жгучий	2–24
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5–50
Розмарин	горьковато-пряный	0,5–1,0
Шафран	горьковато-пряный	0,1–0,5

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ ВОДКИ

Приведены и широко известные, и позабытые старинные русские рецепты. Некоторые из рецептов достаточно просты, а другие требуют времени и аккуратности. Но в любом случае ваши старания будут вознаграждены — вы получите высококачественный крепкий "фирменный" напиток, который украсит праздничный стол.

ВОДКА «ШАТО»

Состав: подгнившие фрукты и ягоды, вода, виноградное вино, дрожжи.

Способ приготовления. Фрукты и ягоды залить водой так, чтобы жидкость слегка закрывала плоды. Влить виноградное вино и добавить дрожжи из расчета 0,7 литра вина и 50 г дрожжей на 12 литров смеси. Дождаться, когда все закиснет, после чего перегнать трижды через куб.



Состав: молоко — 9 л, водка — 37 л, ржаной хлеб — 1,5 кг, виноградное вино — 6 л, изюм — 2,5 кг, сахар — 800 г.

Способ приготовления. Смешать 6 литров молока с 37 литрами водки. Смесь перегнать до получения 20 литров продукта. Влить еще 3 литра молока. Добавить ржаной хлеб, виноградное вино, изюм и сахар.

Перегонять до получения на выходе 12 литров конечного продукта.



Состав: свежее молоко — 9 л, очищенная двойная домашняя водка — 37 л, мягкая родниковая вода — 3 л, ржаной хлеб — 3,3 кг, белое виноградное вино — 3 л, изюм — 1,2 кг, сахар — 400 г.

Способ приготовления. 6 литров молока смешать с водкой. Подвергнуть перегонке, после чего влить родниковую воду. 3 литра молока, добавить хлеб и еще раз подвергнуть перегонке, после чего влить вино, добавить изюм и сахар. Сосуд плотно закупорить и поставить на отстой в прохладное место.

ВОДКА ИЗ АИРА

Состав: корень айра — 200 г, кожура лимона — 100 г, корень дягиля — 50 г, кожура померанца — 75 г, можжевельные ягоды — 75 г, ромашка —

50 г, тмин — 50 г, фенхель — 25 г, анис — 25 г, семена укропа — 25 г, кориандр — 25 г, винный камень — 25 г, очищенная домашняя водка — 1 ведро.

Сироп: сахар — 800 г, вода — 4 л.

Способ приготовления. Смешать корень айра, кожуру лимона, корень дягиля, кожуру померанца, можжевельные ягоды, ромашку, тмин, фенхель, анис, семена укропа, кориандр и винный камень. Эту смесь тщательно истолочь и перемешать. Влить водку, дать настояться десять дней, после чего перегнать, пропустить через фильтр и подсластить сахарным сиропом.

ВОДКА ИЗ АНИСА

Состав: семена аниса — 400 г, бадьян — 200 г, кориандр — 200 г, фенхель — 50 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Сироп: сахар — 3,3 кг, вода — 1,6 л.

Способ приготовления. Анисовые семена, бадьян, кориандр и фенхель залить водкой и дать настояться 4 недели. Перегнать. В итоге должно получиться 10 литров домашней водки. Добавить сахарный сироп и процедить.



Состав: семена аниса — 400 г, очищенная двойная домашняя водка — 10 л, родниковая вода.

Способ приготовления. 200 г семян аниса тщательно растолочь. Залить полученную муку водкой и дать настояться 4 недели. Затем залить пятью литрами воды и перегнать. Истолочь оставшиеся 200 г семян аниса, всыпать их в полученный продукт и снова поставить на отстой на 4 недели.

Пропустить через фильтр и добавить 1/3 объема чистой воды из родника.

ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Состав: варенье забродившее — 6 л, дрожжи — 200 г, сахар — 3 кг.

Способ приготовления. Варенье развести в 30 литрах воды. Добавить дрожжи и сахар. Поставить в темное место и дать настояться 3–5 дней. Перегнать.

Конечный выход продукта — 9 литров, если же сахар не добавлять — 6 литров.

ВОДКА ИЗ ВИНОГРАДА

Состав: виноградная выжимка — 10 л, сахар — 5 кг, дрожжи — 100 г, вода — 30 л.

Способ приготовления. Виноградную выжимку засыпать сахаром, добавить дрожжи. Полученную смесь залить водой. Поставить в теплое место и настаивать неделю, после чего два раза перегнать.



Состав: незрелый виноград, обычное вино, уксус.

Способ приготовления. Взять обычное скисшее вино, желательнее виноградное, добавить в него немного уксуса, всыпать перетертого незрелого вино-

града. Поставить в теплое место и дать забродить. Затем перегнать обычным способом.

Водка ИЗГВОЗДИКИ

Состав: гвоздика, очищенная двойная домашняя водка, вода, белый изюм, молоко, сахар.

Способ приготовления. 10 г гвоздики засыпать в сосуд, залить водкой и настаивать 2 недели. Затем разбавить водой из расчета 2 части смеси на одну часть воды и перегнать так, чтобы получился первоначальный объем водки. Истолочь белый изюм (50 г изюма на 1 литр продукта), добавить гвоздику (5 головок на 1 литр). Настаивать 2 недели на уже перегнанной водке. Процедить и добавить молоко из расчета 1 столовая ложка на 1 литр. Отфильтровать.

Можно добавить сахар - 100 г сахара на 1 литр готового продукта.



Состав: гвоздика — 290 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. 90 г гвоздики мелко истолочь и залить водкой. Дать настояться неделю, после чего добавить 200 г гвоздики и перегнать.

Можно добавить сахар из расчета 400 г на 12 литров.

ВОДКА из ДЯГИЛИЯ

Состав: корень дягиля — 1,2 кг, очищенная двойная домашняя водка — 1 л.

Способ приготовления. Дягильный корень мелко нарезать и залить его пятью литрами водки. Дать настояться 3 дня, после чего добавить еще 6 литров водки и подвергнуть перегонке.



Состав: свежие семена дягиля — 500 г, очищенная двойная домашняя водка — 10 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Семена дягиля измельчить до получения порошка. Залить водкой и дать настояться 3 дня. Перегонять до тех пор, пока выходящий продукт сохраняет свою прозрачность и не имеет молочного оттенка.

Можно подсластить по вкусу сахарным сиропом, а затем пропустить через фильтр.



Состав: семена дягиля — 150 г, перебродившая брага — 5 л, вода кипячая, сахар.

Способ приготовления. Семена дягиля тщательно истолочь и залить брагой. Дать настояться в теплом месте два дня, после чего перегнать. Полученный продукт должен быть прозрачным и не иметь молочного оттенка. Разбавить его кипяченой водой до 40°. подсластить сахаром по вкусу, пропустить через фильтр.

ВОДКА ИЗ ЖАСМИНА

Состав: свежие цветы, жасмина — 200 г, очищенная двойная домашняя водка — 4 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Цветы жасмина залить водкой. Перегнать на сильном огне.

Подсластить сахарным сиропом и дать отстояться в теплом месте.

ВОДКА ИЗ ЗЕРНА И ХЛЕБА

Состав: пшено — 3 л, дрожжи — 100 г, тесто — 1,2 кг.

Способ приготовления. Пшено хорошо разварить, затем разбавить теплой водой, добавить дрожжи, тесто из квашни и поставить бродить. Когда масса скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.



Состав: дробленый рис — 2,5 кг, шафран — 25 г, очищенная водка — 60 л.

Способ приготовления. Дробленый рис пережарить наподобие кофе, смешать с шафраном. Смесь залить водкой и подвергнуть перегонке до получения 43 литров продукта. Водке можно придать коричневатый оттенок, подкрасив его жженым сахарным сиропом.



Состав: пшеница — 4 л, сахар — 11 кг, вода — 29 л.

Способ приготовления. Пшеницу тщательно растереть, засыпать 1 кг сахара. Смесь залить тремя литрами воды и дать настояться в теплом месте 5 дней.

Всыпать 5 кг сахара и залить 18 литрами воды. Дать настояться еще неделю. Когда брага приобретет горьковатый привкус, процедить и подвергнуть дважды перегонке.

Отходы производства не выбрасывать, а засыпать 5 кг сахара, после чего залить 8 литрами теплой воды и поставить настаиваться на 8—10 дней.

Процедить. Брагу дважды подвергнуть перегонке.



Состав: перемолотое зерно — 8 кг, вода — 4,5 ведра.

Способ приготовления. Зерно вымачивают в кадках 3 дня, после чего 2 дня высушивают на противнях, а затем досушивают в печи. Когда при раскусывании зерно начинает хрустеть, его перемалывают.

В кадку вливают 2 ведра горячей воды, всыпают перемолотое зерно и тщательно перемешивают. Через 2 часа вливают еще 2 ведра горячей воды и снова хорошенько перемешивают.

Через час добавляют полведра холодной воды, перемешивают и добавляют дрожжи.

Смесь ставится в теплое место на 3 дня, настаивается, после чего перегоняется



Состав: рожь, пшеница или ячмень — 6 кг, черный хлеб — 8 буханок, вода — 10 л, картофель — 10 кг, дрожжи — 1 кг.

ВОДКА ИЗ КОРИЦЫ

Состав: корица — 400 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Сироп: сахар — 400 г, вода — 1,2 л.

Способ приготовления. Корицу истолочь до получения порошка. Залить ее водкой. Перелить в сосуд, крепко закупорить, поставить в теплое место и дать настояться неделю, после чего продукт перегнать.

Можно приготовить сахарный сироп и добавить его в водку.



Состав: корица — 90 г, кардамон — 45 г, майоран — 15 г, розмарин — горсть, шалфей — горсть, корешки фиалки — 4 шт., очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Смешать корицу, кардамон, майоран, розмарин, шалфей и корешки фиалки, влить туда водку. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать.

ВОДКА ИЗ КРАХМАЛА

Состав: крахмал — 30 кг, вода — 2 ведра, дрожжи — 500 г, сахар — 1 кг.

Способ приготовления. Крахмал залить водой и заварить, как простой кисель. Затем в кисель выложить дрожжи и сахар. Поставить бродить в теплое место на 5 дней, после чего гнать обычным способом.

Конечный выход готового продукта — до 11 литров водки.

ВОДКА ИЗ ЛАВАНДЫ

Состав: цветы лаванды — 100 г, гвоздика — 25 г, корица — 25 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Измельчить и перемешать цветы лаванды, гвоздику и корицу. В смесь влить водку и дать настояться неделю.

В настой положить ломоть хлеба, смазанный медом, и перегонять на медленном огне



Состав: цветы лаванды — 200 г, шалфей — 200 г, розмарин — 1 кг, можжевеловые ягоды — 200 г, очищенная домашняя водка — ведро.

Способ приготовления. Смешать цветы лаванды, шалфей, 200 г розмарина и можжевеловые ягоды. Смесь тщательно истолочь и залить водкой. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать.

В перегнанную жидкость добавить еще 400 г розмарина и снова дать настояться сутки, после чего повторно перегнать на медленном огне. Затем снова добавить 400 г розмарина и перегнать на медленном огне в третий раз.

ВОДКА ИЗ ЛАВРОВОГО ЛИСТА И ЯГОД

Состав: лавровый лист — 75 г, можжевеловые ягоды — 25 г, лимонная корка — 25 г, мускатный орех — 25 г, айр — 25 г, кардамон — 25 г, цве-

Способ приготовления. Зерна злаковых прорастить, после чего хорошенько перемолоть. Хлеб замочить в воде, после чего также перемолоть.

Картофель разварить и размять, перемешать с зерном и хлебом, добавить дрожжи. Смесь поставить в теплое место и дать настояться неделю, после чего дважды пережать.



Состав: высушенные хлебные корки — 1,2 кг, гвоздика — 30 шт., корица — 40 г, водка — 10 л, вода — 5 л.

Способ приготовления. Хлебные корки (желательно использовать бородинский хлеб или какой-нибудь другой тминный), гвоздику и корицу залить водкой и дать настояться 4–5 дней, после чего влить воду и подвергнуть перегонке до тех пор, пока не получится 10 литров конечного продукта.

ВОДКА ИЗ КАРАМЕЛИ

Состав: карамель (желательно с начинкой) — 5 кг.

Способ приготовления. Конфеты растворить в 20 литрах теплой воды. Дать настояться 4–5 дней. Перегнать. Выход — 5 литров.

ВОДКА ИЗ КАРДАМОНА

Состав: изюм — 800 г, кардамон — 400 г, очищенная двойная домашняя водка — ведро.

Способ приготовления. Изюм и кардамон измельчить и залить водкой. Дать настояться в течение 7 дней. Подвергнуть перегонке.



Состав: кардамон — 800 г, очищенная двойная домашняя водка — 7,5 л.

Способ приготовления. Кардамон крупно истолочь и залить четырьмя литрами водки. Дать настояться 3 дня. Добавить 3,5 литра водки. Перегнать.



Состав: кардамон — 100 г, лимонная корка — 1,2 кг, корица — 200 г, калган — 100 г, гвоздика — 100 г, фиалковый корень — 100 г, анис — 40 г, очищенная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Водку влить в смесь из кардамона, лимонной корки, корицы, калгана, гвоздики, фиалкового корня и аниса. Дать настояться 3 дня а затем перегнать.

ВОДКА ИЗ КОРИАНДРА

Состав: семена кориандра — 70 г, очищенная домашняя водка — 3,2 л.

Сироп: сахар — 500 г, вода — 3 л.

Способ приготовления. Взять хороших семян кориандра бледно-желтого или рыжеватого цвета и истолочь их. Залить водкой, дать настояться в теплом месте или на солнце неделю, после чего перегнать, не допуская попадания осадков в продукт. Подсластить водку сиропом.

ты гвоздики — 12 г, кудрявая мята — 12 г, розмарин — 12 г, кориандр — 12 г, очищенная двойная домашняя водка — ведро.

Сироп: сахар — 800 г, вода — 3,5 л.

Способ приготовления. Лавровый лист смешать с можжевельновыми ягодами, лимонной коркой, мускатным орехом, аиром, кардамоном, цветами гвоздики, мятой, розмарином и кориандром.

Смесь тщательно измельчить и перемешать, после чего залить водкой и дать настояться 2 недели, затем перегнать и подсластить сахарным сиропом.

У У У

Состав: мелкие лавровые ягоды — 800 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Лавровые ягоды тщательно истолочь, залить водкой. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать.

У У У

Состав: лавровые ягоды — 400 г, кудрявая мята — 100 г, вероника — 25 г, Melissa — 40 г, иссоп — 12 г, полынь — 12 г, шалфей — 12 г, соль — 12 г, очищенная двойная домашняя водка — 10 л.

Сироп: сахар — 800 г, вода — 1,2 л.

Способ приготовления. Лавровые ягоды, мяту, веронику, Melissa, иссоп, полынь, шалфей и соль истолочь, перемешать и залить водкой. Дать настояться 10 дней, затем перегнать и добавить по вкусу сахарный сироп. Пропустить через фильтр.

ВОДКА ИЗ МЕДА

Состав: мед — 3 кг, сироп (любой) — 3 л, дрожжи — 300 г.

Способ приготовления. Мед и сироп развести в 27 литрах воды. Затем добавить дрожжи. Дать настояться неделю. Перегнать.

Конечный выход — 7 литров.

У У У

Состав: очищенная домашняя водка — 12 л, цветы шиповника — 850 г, пчелиный мед.

Способ приготовления. Взять водку, цветы шиповника, сваренные в пчелином меду и процеженные через сито.

Жидкую массу влить в водку, от чего она будет сладкой на вкус и приобретет желтый цвет.

У У У

Состав: патока — ведро, дрожжи — 200—250 г, теплая вода — 25 л.

Способ приготовления. Патоку и дрожжи развести теплой водой. Поставить в теплое место на неделю и дать перебродить, после чего перегнать на паровом аппарате.

Можно получить 6—7 литров готового продукта. Если же полученную водку перегнать еще один раз, то она получится с лучшим запахом.

ВОДКА ИЗ МЕЛИССЫ

Состав: трава Melissa — четыре горсти, соль — горсть, домашняя водка — ведро.

Смешать, залить ведром водки, дать настояться двое суток и перегнать обычным способом.

ВОДКА ИЗ МИНДАЛЯ

Состав: миндаль — 200 г, абрикосовые ядра — 100 г, корица — 4 г, кориандр — 4 г, иссоп — 5 г, майоран — 5 г, сахар — 800 г, водка — 4 л.

Способ приготовления. Смешать, искрошить и истолочь, а затем залить водкой и дать настояться неделю. Потом перегнать обычным способом.

У У У

Состав: горький миндаль — 400 г, ядра персика — 400 г, ядра сливы — 400 г, ядра вишни — 400 г, корица — 50 г, кориандр — 25 г, цветы гвоздики — 25 г, анис — 25 г, винный камень — 25 г, очищенная домашняя водка — 10 л, вода — 6 л.

Сироп: сахар — 2 кг, вода — 6 л.

Способ приготовления. Миндаль, ядра персика, ядра сливы, ядра вишни, корицу, кориандр, цветы гвоздики, анис и винный камень тщательно измельчить и перемешать, после чего залить водкой и дать настояться десять дней. Затем влить воду и подвергнуть перегонке. Подсластить сахарным сиропом.

ВОДКА ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Состав: можжевельные ягоды — 200 г, очищенная двойная домашняя водка — 2 л.

Сироп: сахар — 600 г, холодная вода — 2 л.

Способ приготовления. Можжевельные ягоды истолочь, положить в куб и залить водой так, чтобы все ягоды были покрыты. Добавить 2 литра водки и перегонять на очень медленном огне, так как можжевельные ягоды очень быстро вспениваются. Подсластить сахарным сиропом.

У У У

Состав: можжевельные ягоды — 1,6 кг, очищенная домашняя водка — 8 л.

Способ приготовления. Можжевельные ягоды истолочь и залить водкой. Дать настояться 2 недели, после чего перегнать до получения $\frac{3}{4}$ первоначального объема.

ВОДКА ИЗ МЯТЫ

Состав: мята — 8 г, калган — 8 г, имбирь — 8 г, анис — 8 г, очищенная двойная домашняя водка — 1 л.

Способ приготовления. Смесь из калгана, имбиря, аниса и мяты залить водкой и настаивать 3 недели. Затем влить 1,5 литра теплой воды и подвергнуть перегонке, получив первоначальный объем.



Состав: мята — 800 г, мед — 1,2 кг, соль — 60 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Мяту, мед и соль перемешать и залить смесь водкой. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать. Пропустить через фильтр.

ВОДКА ИЗ ОРЕХОВ

Состав: зеленые орехи — 820 г, водка — 12 л, лимоны — 100 г, квасцы — 17 г.

Сироп: сахар — 600 г, вода — 2 л.

Способ приготовления. Сорвать еще зеленые орехи, крупно растолочь и залить водкой. В жидкость забросить лимоны, нарезанные тонкими кружками, и квасцы.

Дать настояться несколько дней, после чего перегнать, пропустить через фильтр и добавить по вкусу сахарный сироп.

ВОДКА ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД

Состав: сок фруктово-ягодный — 9 л, дрожжи — 250—300 г.

Способ приготовления. Дрожжи залить соком. Настаивать 2 недели в теплом месте. перебродивший продукт перегнать.

Конечный выход — 2—3 литра.



Состав: яблоки или груши сушеные — 2 кг, сахар — 3 кг, дрожжи — 300 г, чабрец сухой.

Способ приготовления. Яблоки или груши заварить в десяти литрах горячей воды. Затем добавить сахар и дрожжи. Поставить в темное место и дать настояться неделю, после чего добавить в продукт пучок чабреца и перегнать.

Конечный выход — 3,5 литра.



Состав: плоды вишни.

Способ приготовления. Из ягод вишни удалить косточки, мякоть хорошо размять и поставить в отдельной емкости в теплое место. Емкость следует закрыть крышкой и в течение двух дней брожения периодически перемешивать вишневую кашу деревянной мешалкой.

Косточки мелко истолочь и по окончании брожения смеси всыпать их в перебродившую мякоть и перегнать. Готовый к употреблению продукт не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начинает мутнеть, его следует собрать в отдельную емкость. Мутный продукт можно перегнать еще раз.

Также для приготовления этой водки можно использовать и сухие вишни. Для этого их сначала замачивают в горячей воде, а затем мнут до получения кашицы. Далее все выполняется, как описано выше. Правда, в этом случае брожение происходит несколько медленнее.



Состав: подпорченные груши — 10 кг, сахар — 400 г, дрожжи — 40—50 г, вода — 1—1,5 л.

Способ приготовления. Груши сварить. Всыпать сахар, добавить дрожжи, залить водой. Поставить в теплое место на неделю, после чего перегнать 2 раза.



Состав: дикие груши.

Способ приготовления. Взять емкость и заполнить ее наполовину грушами. Когда груши загниют, размять их и дать настояться 15—20 дней.

Перегнать 2 раза.



Состав: свежая малина — 400 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л, сахар.

Способ приготовления. Малину залить водкой. Дать настояться 2 дня, после чего перегнать и добавить сахар по вкусу.



Состав: персиковые ядра — 800 г, теплая вода, тесто, изюм — 100 г, очищенная двойная домашняя водка — 6 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Мелко истолочь персиковые ядра. Полученную муку развести теплой водой до получения киселеобразной массы. Продукт перелить в толстостенный сосуд который затем обмазать тестом. В течение двух дней сосуд ставить в остывающую духовку 8—10 раз. Потом пропустить через фильтр, всыпать изюм, залить водкой и подвергнуть перегонке. Можно добавить по вкусу сахарный сироп.



Состав: вишневые ядра — 25 г, сливовые ядра — 25 г, персиковые ядра — 25 г, тмин — 12 г, очищенная двойная домашняя водка — 2 л.

Способ приготовления. Вишневые, сливовые, персиковые ядра и тмин крупно истолочь. Смесь залить водкой, процедить и подвергнуть перегонке, после чего подсластить сахарным сиропом и, если требуется, подкрасить в синий цвет лакмусом.



Состав: крыжовник — 1 кг, очищенная домашняя водка — 1 л, кипяченая холодная вода — 1 л, сахар.

Способ приготовления. Крыжовник залить водкой и кипяченой холодной водой. Поместить в теплое место или на солнце на 2 недели. Периодически помешивать. Настаивать до тех пор, пока крыжовник не всплывет. Затем перегнать, добавить по вкусу сахар и снова поставить в теплое место на 10 дней. Пропустить через фильтр.



Состав: свежий яблочный сок — 12 л, сахар — 1 кг, дрожжи — 65 г.

Способ приготовления. Свежие яблоки натереть на крупной терке и отжать сок, всыпать в него сахар и дрожжи. Поставить в теплое темное место и дать настояться неделю, после чего дважды перегнать.



Состав: хорошо размятые сливы — 12 л, сахар — 1— 1,5 кг.

Способ приготовления. Сливы хорошенько размять, всыпать сахар и дать настояться 2 недели. Когда брожение прекратится, перелить жидкость в куб и перегнать дважды.



Состав: спелые сливы, вода.

Способ приготовления. Выбрать наиболее спелые плоды слив, истолочь вместе с косточками, залить немного воды, ровно столько, чтобы масса превратилась в жидкую кашу. Всю эту смесь перелить в сосуд и дать перебродить. Когда масса перестанет шипеть, значит, процесс брожения завершен. После этого жидкость перегнать дважды.



Состав: шиповник — 800 г, мед, очищенная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Шиповник варить в течение часа в меде. Процедить через сито и влить водку. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать.

ВОДКА ИЗ ПОЛЫНИ

Состав: верхушки молодых побегов полыни — 1,5 кг, корень дягиля — 100 г, фиалковый корень — 100 г, листья душицы — 100 г, анис — 50 г, бадьян — 50 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л, листья черной смородины или любистока — горсть.

Сироп: сахар — 1,2 кг, вода — 0,6 л.

Способ приготовления. К верхушкам молодых побегов полыни добавить корень дягиля, фиалковый корень, листья душицы, анис и бадьян. Эту смесь залить водкой и дать настояться 4 недели. Перегнать до получения восьми литров водки.

В продукт добавить сахарный сироп. Готовую водку настоять на листьях черной смородины или любистока для придания продукту зеленоватого цвета.



Состав: анис — 800 г, полынь — 200 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Анис и полынь залить водкой. Дать настояться 2 недели, после чего перегнать.



Состав: корень полыни — 180 г, мята — 75 г, Melissa — 50 г, семена фенхеля — 35 г, белая корица — 25 г, соль — 25 г, очищенная домашняя водка — 12 л.

Сироп: сахар — 1,2 кг, вода — 3,5 л.

Способ приготовления. Приготовить смесь из полынного корня, мяты, Melissa, семян фенхеля, белой корицы и соли. Все это тщательно перемешать и измельчить, после чего залить водкой. Поставить в теплое место или на солнце и дать настояться 2 недели. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом. Через несколько дней профильтровать.

ВОДКА ИЗ ПОМЕРАНЦА (ГРЕЙПФРУТА)

Померанец можно заменять зелеными апельсинами, но в этом случае для приготовления водки апельсинов потребуется в два раза больше.



Состав: цедра померанца — 800 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л, сахар.

Способ приготовления. Цедру, срезанную с померанца, залить водкой. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать и подсластить.



Состав: цедра померанца — 1,5 кг, очищенная двойная домашняя водка — 14,5 л, сахар.

Способ приготовления. Цедру померанца залить шестью литрами двойной водки. Дать настояться 3 дня, после чего влить 8,5 литра двойной водки и перегнать до получения 8,5 литра конечного продукта. Подсластить.



Состав: корка померанца — 400 г, бадьян — 200 г, кардамон — 45 г, фенхель — 45 г, корица — 45 г, гвоздика — 35 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Смесь из померанцевой корки, бадьяна, кардамона, фенхеля, корицы и гвоздики залить водкой. Дать настояться неделю, после чего перегнать, добавить сахарный сироп по вкусу и пропустить через фильтр.

ВОДКА ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ ТРАВ

Состав: сосновые шишки — 1 кг, золототысячник — 1 кг, черная смородина — 1 кг, любисток (зоря) — 1 кг, полынь — 1 кг, мята — 1 кг, бедренец — 1 кг, малинный корень — 1 кг, розмарин — 1 кг, двойная водка.

Способ приготовления. Смесь из сосновых шишек, золототысячника, черной смородины, любистока (зори), полыни, мяты, бедренца, малинного корня и розмарина залить двойной водкой так, чтобы она едва покрыла смесь. Дать настояться 2—3 дня, после чего перегнать.



Состав: Корица — 50 г, кардамон — 50 г, мускатный орех — 50 г, фисташки — 100 г, лимонная корка — 120 г, ладан — 35 г, анис — 35 г, гвоздика — 20 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Приготовить смесь из корицы, кардамона, мускатного ореха, фисташек, лимонной корки, ладана, аниса и гвоздики. Готовую смесь залить двойной водкой. Сосуд плотно закупорить, поставить в теплое место, дать настояться 4 дня, после чего подвергнуть перегонке.



Состав: мелисса — 100 г, лимонная корка — 120 г, мята — 50 г, тимьян — 50 г, черный тмин — 60 г, лавровый лист — 50 г, корень вербены — 50 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Приготовить смесь из мелиссы, лимонной корки, мяты, тимьяна, черного тмина, лаврового листа и корня вербены.

Смесь залить водкой. Дать настояться 3—4 дня, после чего подвергнуть перегонке.



Состав: имбирь — 50 г, корица — 50 г, кардамон — 50 г, калган — 50 г, аир — 50 г, ревеня — 50 г, бадьян — 50 г, лакричный корень — 50 г, шалфей — 35 г, розмарин — 130 г, майоран — 15 г, стручковый перец — 15 г, мускатный орех — 35 г, корка померанца — 50 г, петрушка — 50 г, корень дягиля — 50 г, тмин — 50 г, лепестки роз — 50 г, гвоздика — 35 г, очищенная двойная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Приготовить смесь из имбиря, корицы, кардамона, калгана, аира, ревеня, бадьяна, лакричного корня, шалфея, розмарина, майорана, стручкового перца, мускатного ореха, померанцевой корки, петрушки, дягильного корня, тмина, лепестков роз, гвоздики.

Всю эту смесь залить водкой, настаивать 6 дней, после чего подвергнуть перегонке на медленном огне.



Состав: шалфей — 15 г, майоран — 15 г, гвоздика — 15 г, мускатный орех — 15 г, корица — 15 г, сахар — 1,6 кг, водка — 6 л.

Способ приготовления. Шалфей, майоран, гвоздику, мускатный орех и корицу засыпать сахаром и залить хорошей водкой.

Дать настояться 2—3 дня, после чего подвергнуть перегонке.



Состав: зверобой — горсть, пижма — горсть, лимонная корка — горсть, дягиль — горсть, полынь — горсть, ягоды можжевельника — горсть, очищенная домашняя водка — 12 л.

Способ приготовления. Смешать зверобой, пижму, лимонную корку, дягиль, полынь, ягоды можжевельника. Смесь залить водкой, после чего дать настояться и подвергнуть перегонке. Пропустить через фильтр.



Состав: корень пиона — 50 г, корень аира — 50 г, корень солодки — 50 г, корень калгана — 50 г, корень ревеня — 50 г, корица — 50 г, гвоздика — 40 г, кардамон — 50 г, имбирь — 50 г, розмарин — 125 г, дерево чифраса — 145 г, семена фенхеля — 40 г, бадьян — 50 г, жгучий перец — 16 г, майоран — 16 г, семена базилика — 30 г, семена лаванды — 30 г, шалфей — 30 г, иссоп — 30 г, мускатный орех — 30 г, петрушка — 50 г, дягиль — 50 г, цветы роз — 50 г, свежая кожура померанца — 50 г, можжевеловые ягоды — 600 г, мята — 25 г, очищенная домашняя водка — 12 л, сахар.

Способ приготовления. Смешать корни пиона, аира, солодки, калгана, ревеня, корицу, гвоздику, кардамон, имбирь, розмарин, дерево чифраса, семена фенхеля, бадьян, жгучий перец, майоран, семена базилика, семена лаванды, шалфей, иссоп, мускатный орех, петрушку, дягиль, цветы роз, свежую кожуру померанца, можжевеловые ягоды и мяту.

Смесь тщательно истолочь и перемешать, залить водкой, поставить в теплое место или на солнце и дать настояться 10 дней. Перегнать на умеренном огне. В готовый продукт добавить по вкусу сахар.



Состав: фиалковый корень — 50 г, гвоздика — 25 г, кардамон — 25 г, мускатный орех — 25 г, можжевеловые ягоды — 400 г, очищенная домашняя водка — 6 л, пиво — 3 л.

Сироп: сахар — 1,2 кг, вода — 1,2 л.

Способ приготовления. Фиалковый корень, гвоздику, кардамон, мускатный орех и можжевеловые ягоды залить водкой и пивом. Дать настояться несколько дней, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом.

ВОДКА ИЗ РОЗМАРИНА

Состав: розмарин — 400 г, очищенная двойная домашняя водка — 25 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Розмарин залить водкой, дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом по вкусу.



Состав: розмарин — 400 г, соль — 60 г, очищенная домашняя водка — 12 л, сахарный троп — 1,2 л.

Способ приготовления. Розмарин смешать с солью и запить водкой. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать и добавить сироп.

ВОДКА ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

Состав: лепестки роз — 200 г, корица — 25 г, померанцевая кожура — 25 г, бадьян — 25 г, водка — 12 л.

Сироп: сахар — 800 г, вода — 5 л.

Способ приготовления. Лепестки роз смешать с корицей, померанцевой кожурой и бадьяном. Смесь перемешать и тщательно истолочь, после чего за-

лить водкой. Дать настояться 10 дней, затем перегнать и подсластить сахарным сиропом.



Состав: цветы розы — 130 г, соль — горсть, водка — 12 л, сахар — 1,2 кг.

Способ приготовления. Цветы роз засыпать солью, а затем залить водкой. Дать настояться сутки или двое, после чего перегнать и подсластить сахаром.



Состав: свежие лепестки роз — 1,8 кг, очищенная двойная домашняя водка — 4 л, мягкая вода — 2,8 л, сахар — 800 г.

Способ приготовления. 1 кг лепестков роз залить водкой. Дать настояться месяц, после чего перегнать до получения 2,5 литра водки.

0,4 кг лепестков роз залить 1,6 литра мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 литра розовой воды. В эту жидкость добавить 0,4 кг розовых лепестков и 1,2 литра воды. Перегонять на медленном огне до получения 0,4 литра двойной розовой воды. В полученной жидкости размешать сахар.

Водку подсластить сахарным сиропом и пропустить через фильтр.

ВОДКА ИЗ РЯБИНЫ

Состав: молодые побеги рябины — 1 часть, вино (самое простое, желативно белое крепкое) — 4 части.

Способ приготовления. Побеги рябины очистить от кожицы, белые стебельки как можно мельче нарезать кусочками. Залить их вином в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов и 4 части вина) и перегнать через дистилляционный аппарат.

Если миндальный запах покажется недостаточно сильным, можно положить в продукт еще побегов по вкусу и перегнать еще раз.



Состав: молодые побеги рябины, спирт крепостью до 20 %

Способ приготовления. Побеги рябины очистить от кожицы; белые стебельки нарезать кусочками, наполнить ими 1/4 куба и остальной объем залить спиртом, перегнать.

Если миндальный запах недостаточно сильный, можно положить стебельков побольше.



Состав: спелая рябина, собранная до морозов, — 3 кг, дрожжи — 80—100 г, свежий хлебный квас — 12 л, очищенная двойная домашняя водка — 6 л.

Способ приготовления. Ягоды рябины размять, смешать с дрожжами. Смесь залить хлебным квасом и дать настояться при температуре 15—16 °С.

Когда прекратится активное выделение газа, жидкость взболтать и перегнать.

Влить водку и еще раз подвергнуть перегонке, пока не улетучится посторонний запах.

ВОДКА ИЗ САХАРА

Состав: сахар — 11 кг, дрожжи — 500 г.

Способ приготовления. 10 кг сахара размешать в двадцати литрах теплой воды и варить на маленьком огне до получения вязкой массы. Добавить дрожжи и 1 кг сахара. Дать настояться 3—5 дней, а затем перегнать.

Конечный выход продукта — 11 литров.



Состав: дрожжи — 200 г, сахар — 6 кг.

Способ приготовления. Дрожжи и сахар залить тридцатью литрами теплой воды. Хорошенько перемешать. В полученную смесь можно добавить пучок сухого укропа и листьев смородины (для запаха). Смесь поставить на неделю в теплое место, а затем перегнать. Конечный выход продукта — 6 литров.

ВОДКА ИЗ СВЕКЛЫ

Состав: сок сахарной свеклы — 30 л, дрожжи — 200 г.

Способ приготовления. На крупной терке натереть сахарную свеклу, после чего отварить и отжать сок. В свекольный сок положить дрожжи и дать настояться в теплом месте не более недели, после чего дважды перегнать.



Состав: сахарная свекла, вода, дрожжи.

Способ приготовления. Свеклу натереть на крупной терке, после чего залить водой и кипятить 1—1,5 часа. Жидкость перелить в сосуд, а свеклу снова залить водой и кипятить 1—1,5 часа, после чего слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. В одну емкость слить жидкость, полученную от всех трех кипячений. Жидкости должно быть не более чем $\frac{2}{3}$ объема сосуда.

В жидкость добавить дрожжи из расчета 40 г на 4 литра и дать настояться 10—15 дней до тех пор, пока не прекратится пенообразование.

Если в водку добавлять сахар, картофель или другие компоненты, то в этом случае настаивать следует 4—7 дней. Когда брожение окончится, продукт перегнать.



Состав: свекольная жидкость (см. предыдущий рецепт) — 19 л, полтавская крупа — 2 кг.

Способ приготовления. В 4 литра свекольной жидкости, приготовленной, как было описано в предыдущем рецепте, всыпать полтавскую крупу и дать настояться 4—5 дней при температуре 20—22 °С. После этого влить еще 15 литров свекольной жидкости и настаивать 2 недели (до готовности), после чего подвергнуть перегонке.

ВОДКА ИЗ СИРОПА

Состав: теплая вода — 30 л, сироп любой — 6 л, дрожжи — 200 г.

Способ приготовления. Развести сироп в воде, добавить дрожжи. Настаивать неделю. Конечный выход продукта — 7 литров.

ВОДКА ИЗ ТМИНА

Состав: тмин — 400 г, анис — 50 г, фиалковый корень — 60 г, сухая лимонная корка — 50 г, очищенная двойная домашняя водка — 3,5 л, мягкая родниковая вода — 2,5 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Измельчить тмин, анис, фиалковый корень и сухую лимонную корку. Тщательно перемешать и залить водкой. Дать настояться 2 дня. После чего влить родниковой воды и перегонять через куб до тех пор, пока водка не приобретет беловатый оттенок и острый вкус. Добавить сахарный сироп по вкусу и пропустить через фильтр.



Состав: тмин — 400 г, фенхель — 50 г, анис — 50 г, фиалковый корень — 35 г, сухая лимонная корка — 50 г, корка померанца — 50 г, очищенная двойная домашняя водка — 2 л, холодная вода — 1,5 л.

Сироп: сахар — 700 г, вода — 0,5 л.

Способ приготовления. Тмин смешать с фенхелем, анисом, фиалковым корнем, лимонной и померанцевой коркой. Смесь тщательно измельчить и растолочь, затем залить водкой и поставить на 10 часов в теплое место. Далее влить холодную воду и перегонять до тех пор, пока не пойдет белесый спирт.

Сварить сироп, дать остыть и понемногу вливать в перегнаный продукт, постоянно пробуя на вкус.

После смешивания водки и сиропа продукт приобретет мутный оттенок, который позже отстоится и осядет, а если водку профильтровать через бумагу, то она станет совершенно прозрачной.

ВОДКА ИЗ ФЕНХЕЛЯ

Состав: семена фенхеля — 400 г, анис — 100 г, тмин — 100 г, фиалковый корень — 50 г, мелисса — 50 г, кардамон — 50 г, кориандр — 50 г, соль — 50 г, мускатный цвет — 200 г, горький миндаль — 200 г, белый имбирь — 200 г, лимонная корка — 200 г, шалфей — 200 г, очищенная домашняя водка — 12 л.

Сироп: сахар — 1,5 кг, вода — 5 л.

Способ приготовления. Смешать семена фенхеля, анис, тмин, фиалковый корень, мелиссу, кардамон, кориандр, соль, мускатный цвет, горький миндаль, белый имбирь, лимонную корку, шалфей.

Смесь тщательно измельчить и залить водкой. Дать настояться 10 дней, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом. Дать отстояться и пропустить через фильтр.

ВОДКА ИЗ ЦЕДРАТЫ

Состав: гидраты — 2 шт. или цедратная эссенция — 68 капель, очищенная домашняя водка — 2 л, вода — 400 мл.

Сироп: сахар — 2,2 кг, вода — 2,2 л.

Способ приготовления. Взять 2 крупных цедрата и срезать с них наружную кожуру так, чтобы не задеть мякоть. Цедрату поместить в сосуд и залить водкой и водой, после чего перегнать, не допуская попадания в продукт белесого спирта. В конце, чтобы придать водке сладковатый привкус, добавить в готовый продукт сахарный сироп по вкусу.

Если под рукой не оказалось свежих цедратов, их можно заменить цедратной эссенцией. Но в этом случае следует использовать эссенцию высокой концентрации.

ВОДКА ИЗ ЧАЯ

Состав: зеленый чай высшего сорта — 300 г, кипятком — 1,2 л, очищенная двойная домашняя водка — 7,5 л, кипяченая вода — 2,5 л, сахар или сахарный сироп.

Способ приготовления. 200 г зеленого чая залить кипятком, плотно закрыть, дождаться, пока чай остынет, затем процедить.

Чай влить в водку, отжать через марлю заварку, плотно закрыть и дать настояться 8 дней, после чего всыпать еще 100 г зеленого чая и залить все кипяченой водой. Перегнать до получения 3,7 литра водки. По вкусу добавить сахар или сахарный сироп и пропустить через фильтр.



Состав: черный байховый чай — 4 ст. ложки, водка — 1 л, сахар.

Способ приготовления. Чай залить водкой и дать настояться день. Затем перегнать и после этого жидкость процедить.

Поджарить сахар на сковородке, чтобы получилось 60 г карамели. Измельчить и добавить в готовый продукт для сладости.

ВОДКА ИЗ ШАЛФЕЯ

Состав: шалфей — 300 г, кишнец — 80 г, розмарин — 50 г, очищенная двойная домашняя водка — 20 л, сахарный сироп.

Способ приготовления. Смешать шалфей, кишнец и розмарин. Смесь измельчить, залить водкой и перегнать на медленном огне. Добавить по вкусу сахарный сироп.



Состав: шалфей — 400 г, укроп — 50 г, кориандр — 50 г, очищенная домашняя водка — 25 л, сахар.

Способ приготовления. Шалфей, укроп и кориандр залить водкой и перегнать на медленном огне, после чего добавить сахар по вкусу и отфильтровать.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЦЕЛЕБНЫХ ВОДОК

ВОДКА «АРТЕЛЬНАЯ» (ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ПЕЧЕНИ)

Состав: гвоздика — 2 г, мускатный цвет — 9 г, очищенная двойная домашняя водка — 4 л, вода — 400 г, кошениль.

Сироп: сахар — 1,4 кг, холодная кипяченая вода — 3 л.

Способ приготовления. Приготовить смесь из гвоздики, мускатного цвета. Смесь хорошенько истолочь и перемешать, после чего залить водкой и простой водой. Поставить в печь или на угли и дать настояться. Перегнать на медленном огне, давая немного выйти белесому спирту, в котором будет самый сильный аромат.

Приготовить сахарный сироп. Смешать с двойной водкой и пропустить через фильтр.

Конечный продукт можно подкрасить кошенилью в алый цвет.

ВОДКА «БОЖЕСТВЕННАЯ» (ПРИ РЕВМАТИЗМЕ)

Состав: померанцевая вода — 1,2 л, сахар — 250 г, очищенная двойная домашняя водка — 3 стакана, корица, кориандр — горсть.

Способ приготовления. Померанцевую воду перелить в соответствующий сосуд, плотно закупорить, добавить сахар и водку. Положить немного корицы и горсть кориандра, плотно закрыть и дать настояться 3 недели, взбалтывая каждый день. Профильтровать.

ВОДКА «ВЕНГЕР» (ОТ ГОЛОВНОЙ БОЛИ)

Состав: цветы лаванды — 150 г, кожура лимона — 100 г, цветы розмарина — 50 г, корень полыни — 50 г, кожура померанца — 50 г, корица — 50 г, гвоздика — 50 г, фиалковый корень — 25 г, винный камень — 25 г, водка — 7 л.

Сироп: сахар — 1,6 кг, вода — 7 л.

Способ приготовления. Приготовить смесь из цветов лаванды, кожуры лимона, цветов розмарина, корня полыни, кожуры померанца, корицы, гвоздики, фиалкового корня, винного камня.

Смесь тщательно измельчить и истолочь, после чего залить водкой. Дать настояться в теплом месте 10—12 дней, а затем перегнать. Добавить по вкусу сахарный сироп.

ВОДКА «ГУЗА» (ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ГРУДИ)

Состав: винные ягоды — 25 г, трава проскурняка — 35 г, кудрявая мята — 25 г, листья мать-и-мачехи — 18 г, папоротник — 25 г, вероника — 25 г, корень солодки — 12 г, дягиль — 12 г, розмарин — 12 г, фенхель — 12 г, винный камень — 12 г, репейник — 6 г, душистый перец — 6 г, анис — 6 г, ромашка — 6 г, тмин — 6 г, очищенная двойная домашняя водка — 5 л.

Сироп: сахар — 800 г, вода — 1,8 л.

Способ приготовления. Смешать винные ягоды, траву проскурняка, кудрявую мяту, листья мать-и-мачехи, папоротник, веронику, корень солодки, дягиль, розмарин, фенхель, винный камень, репейник, душистый перец, анис, ромашку, тмин.

Смесь истолочь и тщательно перемешать, после чего залить водкой и дать настояться в теплом месте 2 недели. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом. Через несколько дней профильтровать.

ВОДКА «ДЕВА» (ПРИ ПРОСТУДЕ)

Состав: лимонная корка — 200 г, черный солодковый корень — 100 г, фиалковый корень — 70 г, розмариновые цветы — 50 г, корень солодки — 30 г, кардамон без шелухи — 16 г, анис — 16 г, гвоздика — 5 г, цветы лаванды — 5 г, очищенная двойная домашняя водка — 1,2 л, соль — 4 горсти.

Сироп: сахар — 1,3 кг, вода — 5 л.

Способ приготовления. Взять лимонную корку, черный солодковый корень, фиалковый корень, розмариновые цветы, корень солодки, кардамон, анис, гвоздику, цветы лаванды.

Все тщательно перемешать и измельчить, после чего залить водкой, добавить соль и дать настояться неделю. Затем перегнать и подсластить сиропом.

ВОДКА «ЖЕЛТЯК» (ОТ ВЗДУТИЯ ЖИВОТА)

Состав: чистый терпентин — 400 г, семена укропа — 85 г, розмарин — 80 г, калган — 80 г, мастика — 80 г, мускатный орех — 80 г, корица — 80 г, ладан — 80 г, анис — 25 г, исафран — 20 г, очищенная двойная домашняя водка — ведро.

Способ приготовления. Взять половину мастики и шафрана, смешать и истолочь вместе с остальными приправами, после чего всю смесь залить водкой. Вторую половину мастики выложить в марлю, завязать и опустить в жидкость. Дать настояться неделю, после чего перегнать.

Вторую половину шафрана следует поместить в воронку приемника так, чтобы выгоняемый продукт проходил непосредственно через него.

ВОДКА «ЖЕЛУДОЧНАЯ» (ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ЖЕЛУДКА)

Состав: мята — 400 г, шалфей — 400 г, анис — 400 г, калган — 100 г, имбирь — 100 г, 40 %-ный спирт — 12 л, сахар.

Способ приготовления. Мята, шалфей, анис, калган и имбирь тщательно перемешать и истолочь, после чего залить 40 %-ный спирт. Смесь поставить в теплое место и дать настояться 3 недели, взбалтывая каждый день, после чего перегнать, а затем подсластить по вкусу.

ВОДКА «МЛАД» (ПРИ РАДИКУЛИТЕ)

Состав: мускатный орех — 25 г, гвоздика — 12 г, имбирь — 12 г, корица — 12 г, кубеба — 12 г, бадьян — 12 г, полынь — 12 г, цветы муската —

8 г, калган — 4 г, цветы гвоздики — 45 г, цветы липы — 45 г, цветы лаванды — 20 г, листья шалфея — 20 г, тмин — 20 г, листья фенхеля — 20 г, кудрявая мята — 25 г, корень бетоники — 25 г, дубовая омега — 25 г, мякиш свежей белой булки — 150 г, хорошее виноградное вино — 1,2 л, вода, настоянная на цветах огуречника, — 115 мл, ландышевая вода — 100 мл, вода, настоянная на ягодах земляники, — 100 г, свежая розовая вода — 50 мл, сахарный сироп.

Способ приготовления. Смешать мускатный орех, гвоздику, имбирь, корицу, кубебу, бадьян, полынь, цветы муската, калган, цветы гвоздики, цветы липы, цветы лаванды, листья шалфея, тмин, листья фенхеля, кудрявую мяту, корень бетоники, дубовую омегу и мякиш свежей белой булки.

Смесь тщательно истолочь и перемешать. Замочить виноградным вином, поставить в теплое место и дать настояться сутки.

Настоявшуюся жидкость перелить в куб и добавить воды, настоянной на цветах огуречника, ландышевой воды, воды, настоянной на ягодах земляники, свежей розовой воды.

Подвергнуть перегонке на сильном огне и подсластить сахарным сиропом по вкусу.

«БЫСТРАЯ» ВОДКА

Иногда бывают ситуации, когда времени не хватает, а напиток нужен. В этих случаях рекомендуются следующие рецепты, когда напиток можно приготовить быстро, минуя некоторые этапы приготовления домашней водки.

У У У

Состав: сахар — 10 кг, дрожжи — 100 г, молоко — 3 л, вода — 30—40 л.

Способ приготовления. Смешать все компоненты, поместить в стиральную машину и прокручивать 2 часа. После чего поставить на отстой, а затем перегнать.

У У У

Состав: сахар — 5 кг, дрожжи — 1/2 кг, молоко — 1 л, горох — 1 кг.

Способ приготовления. Залить смесь 15 литрами негорячей воды. Дать настояться одни сутки. Перегнать.

Конечный выход продукта — 5 литров.

У У У

Состав: сахар — 5 кг, дрожжи — 1/2 кг, молоко — 3 стакана, хлеб — 4 буханки, картофель средней величины — 25 шт.

Способ приготовления. Смешать сахар, дрожжи и молоко, в полученную смесь раскрошить хлеб и растолочь картофель. Залить все это 25 литрами теплой кипяченой воды и хорошо перемешать. Дать настояться сутки, а потом перегнать.

Наливки — десертные напитки, более сладкие и менее крепкие, чем настойки. Они содержат, как правило, 16—20 % спирта и до 40 % сахара. В домашних условиях можно приготовить наливку из водки, сахара, натуральных фруктово-ягодных сиропов, из свежих ягод и фруктов в сезон их созревания, а также из консервов-заготовок. При этом наливки хорошо сохраняют аромат тех фруктов и ягод из которых приготовлены.

Наиболее распространенный способ приготовления наливок — засыпка плодов или ягод сахаром и заливка водкой. Водка может быть как своя домашняя так и казенная. Важно, чтобы водка, употребляемая для наливок, была крепкая и лучшего качества, иначе наливка будет иметь неприятный запах (например, рекомендуются «Сибирская». «Посольская». «Пшеничная». «Столичная» и др. водка). Такие наливки заменяют виноградные вина средней крепости.

Приготовленную наливку процедите и затем разлейте в бутылки. Количество сахара зависит от вашего вкуса и еще от ягоды, употребленной для наливки. Самые лучшие наливки получаются из черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, слив, рябины.

РЕЦЕПТЫ

НАЛИВКА ИЗ ЯГОД

Состав: водка — 700 мл, брусника — 1 кг, сахар — 300—400 г.

Способ приготовления. Насыпать 1/2 объема посуды зрелой брусники, долить водку. Дать отстояться в комнате 2 месяца, затем наливку слить и подсластить сахаром.

У У У

Состав: водка — 1 л, вишня — 2 кг, сахарный песок — 800 г.

Способ приготовления. Вишню засыпать в бутылку и пересыпать сахаром. Завязать бутылку 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 бутылке, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5—6 месяцев наливку можно употреблять.

У У У

Состав: водка, вишня, сахар — по желанию.

Способ приготовления. Взять вишни, истолочь их с косточками, всыпать в бутылку и залить водкой. Затем профильтровать эту смесь, насыпать в бутылку свежих вишен и залить водкой так, чтобы она покрывала их. 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, тем лучше.



Состав: водка — 1,1 л, клубника — 1 кг, сахар — 400—600 г.

Способ приготовления. Насыпать полную бутылку свежих перебранных ягод, налить водку. Поставить на солнце на 1 месяц (землянику — на 1 сутки). Затем слить, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить. На оставшиеся в бутылке 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 на эти высохшие ягоды необходимо налить кипяченую теплую воду, дать постоять 2—3 недели.



Состав: водка — 0,5 л, сок из ягод — 1 л, сахар — 100—300 г.

Способ приготовления. Положить в глиняный горшок малину, вишню или черную смородину, добавить водку, обвязать горлышко горшка бумагой, которую проколоть в нескольких местах вилкой, поставить в печь (духовку) и оставить до тех пор, пока ягоды не упрутся (определяется 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 решето. Готовый сок подсластить по вкусу и смешать с водкой.



Состав: водка — 1,25 л, малина — 4 кг, сахар — 300 г, вода — 300 мл.

Спелую перебранную малину всыпать в стеклянную банку. Залить водкой так, чтобы едва покрывало ягоды, затем поставить на солнце; через двое-трое суток слить водку. Приготовить сахарный сироп и в горячий сироп влить понемногу водку, мешая 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.



Состав: водка — 0,5 л, сироп из ягод черной бузины — 100 мл, вода — 1/2 стакана.

Способ приготовления. Для приготовления наливки из ягод черной бузины необходимо ягодный сироп развести водой, затем влить водку и оставить на 3—4 дня.



Состав: водка, сливы, сахар.

Способ приготовления. В бутылку с широким горлом насыпать спелых слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутылку пробкой. После этого слить всю водку, а сливы засыпать сахаром (сколько войдет). Снова бутылку закупорить. Через 2 недели

слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. «Сливянка» будет готова через 6 месяцев.



Состав: водка — 2,25 л, терн — 2,5 кг, сахар — 1,25 кг.

Способ приготовления. 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.



Состав: 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.

Способ приготовления. Взять вишню, красную смородину и малину, все вместе размять в каменной ступке, переложить в миску и дать постоять 5—6 часов, хорошо выжать 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.

НАЛИВКА С КАРДАМОНОМ

Состав: водка — 1,25 л, кардамон — 30 г, сахар — 300—400 г, вода кипяченая — 1,5—2 стакана.

Способ приготовления. Взять водку, всыпать в нее крупноистолченный кардамон, поставить в теплое место на 2—3 недели, процедить, добавить сахарный сироп. Налить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, осторожно слить и разлить по бутылкам.

НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ (ИЛИ АНАНАСОВ)

Состав: водка — 750 мл, дыня (ананасы) — 2 кг, сахар — 100—300 г.

Способ приготовления. Взять зрелую (но не перезрелую) ароматную дыню (или ананасы), разрезать ее на маленькие кусочки, заполнить ими бутылку, влить водку, чтобы она покрыла дыню (или ананасы). Затем дать настояться 2 недели (ананасы — не менее 6 недель), процедить, подсластить сахаром.

НАЛИВКА С ГВОЗДИКОЙ

Состав: водка — 1,25 л, корица — 2 г, лимонная цедра — 1 г, гвоздика — 13 г, сахар — 300 г, вода — 2 стакана.

Способ приготовления. Гвоздику и корицу вымыть, хорошенько высушить, крупно истолочь, всыпать в водку, добавить лимонную цедру, приготовить сироп (из расчета 4 стакана воды на 600 г сахара) и в горячий сироп влить смесь, понемногу мешая ложкой, затем через 2—3 недели процедить через вату, перелить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее. Поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, затем разлить по бутылкам.

НАЛИВКА ИЗ ЛИМОНОВ (АПЕЛЬСИНОВ)

Состав: водка — 1 л, лимонная (апельсиновая) цедра — 300 г, сахар — 300—400 г, вода 2—2,5 стакана.

Способ приготовления. 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.

МЯТНАЯ НАЛИВКА

Состав: водка — 1 л, мята — 50 г, сахар — 300—400 г, вода — 2 стакана.

Способ приготовления. Сезонную мяту залить 1 л водки, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным сиропом. Влить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее. Поставить в теплое место на несколько недель. Слить осторожно и разлить по бутылкам.

ОРЕХОВАЯ НАЛИВКА

Состав: водка — 1 л, орехи — 2—3 шт., сахар — 300 г.

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

Состав: водка — 0,5—1,5 л, яблоки — 8—10 кг, сахар — 2 кг, кипяченая вода.

Способ приготовления. 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.

Состав: водка — 1,5 л, яблоки — 2,5 кг, сахар — 2 кг, вода — 7,5 л.

Способ приготовления. В бутылку положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной кипяченой водой. Обвязать горло бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда ябло-

ки 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 пробками и держать в холодном месте. Напиток можно подавать через 3 недели.

НАЛИВКА ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК

Состав: водка — 1—1,5 л, персиковые косточки — 1/2 бутылки, сахар — 400 г, вода — 200 мл.

Способ приготовления. 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, влив в него кипятка и прокипятив до густоты, а затем влить в наливку. Наливку процедить.

НАЛИВКА ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

Состав: водка — 1 л, лепестки роз, сахар — 100—300 г.

Способ приготовления. Очистить розы в цвет, наполнить лепестками бутылку, залить водкой, дать настояться, пока наливка не сделается темно-янтарной: тогда слить и не выжимая лепестков, подсластить.

НАЛИВКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ

Состав: водка, черемуха, сахар.

Способ приготовления. Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее редко на простыню, 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.

НАСТОЙКИ

Настойки — это напитки, настоянные на травах, цветках, листьях, плодах, косточках, корнях, приправленные пряностями и специями.

Настойки подразделяются на горькие, десертные, полусладкие и сладкие. Они содержат, как правило, 16—45 % спирта и от 2 до 30 % сахара. Это менее сладкие, но более крепкие напитки, чем наливки, имеют приятный вкус и высоко ценятся любителями.

Следует отметить, что в домашних условиях можно получить настойки разных цветов. Например, чтобы получить синюю настойку из водки, нужно настоять ее на васильках, желтую — на шафране, зеленую — на мяте, красную — подкрасить черникой, фиолетовую — семечками подсолнуха, коричневую — скорлупой кедрового ореха. Процесс окрашивания заключается в том, чтобы настаивать приготовленную водку на указанных веществах. Густота (интенсивность) окраски будет зависеть от количества этих добавок.

РЕЦЕПТЫ

АНИСОВАЯ НАСТОЙКА

Состав: водка 40—45 %-ная — 2,5 л, анис обыкновенный — 4 г, анис звездчатый (бадьян) — 0,15 г, тмин обыкновенный — 0,3 г, кориандр посевной — 0,15 г, укроп пахучий — 0,3 г.

Способ приготовления. Залить крепкой водкой компоненты рецепта и настаивать до двух недель. Перед употреблением охладить.

Эта горькая анисовая настойка не имеет цвета, слегка сладковатая, с ароматом аниса. Крепость не более 40 %.

НАСТОЙКА НА БЕРЕЗОВЫХ ПОЧКАХ

Состав: водка — 0,5 л, березовые почки — 50 г, мед — 1 чайная ложка.

Способ приготовления. Взять почки березы, настоять на них в течение десяти дней водку. Перед употреблением по желанию добавить пчелиный мед.

НАСТОЙКА НА БРУСНИКЕ

Состав: коньяк — 150 мл, водка — 2 л, брусника — 3,5 кг, вишня — 600 г, сахарный сироп — 2,5 л, лимонная кислота.

Способ приготовления. Насыпать в бутылку свежей брусники и вишни, долить отборный коньяк, водку и настоять. Затем подсластить 66 %-ным сахарным сиропом, лимонной кислотой, довести кислотность настойки до 0,5 г/100 мл. Полученная настойка кисло-сладкая, с приятной легкой горечью, сложным ароматом брусники и вишни, красновато-коричневого цвета.

НАСТОЙКА НА ВИШНЕ

Состав: водка — 0,5 л, вишневым сок с сахаром — 250 мл, вода — 250 мл.

Способ приготовления. 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 вишневым сок (на 1 кг вишен 0,7 кг сахара) смешать с кипяченой водой и водкой.

НАСТОЙКА НА ЕЖЕВИКЕ

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

Способ приготовления. Ежевичный спиртованный сок с общим содержанием экстрактивных веществ не более 200 г подсластить 66 %-ным 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 не более 20 %.

НАСТОЙКА НА ЛИСТЬЯХ БАРБАРИСА

Состав: водка — 1 л, листья барбариса — 200 г.

Способ приготовления. Измельченные сушеные листья барбариса поместить в бутылку, залить водкой, закупорить и выдержать при комнатной температу-

ре 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 по 30 капель 3 раза в день в течение 2—3 недель.

НАСТОЙКА НА МЕДЕ

Состав: водка — 1 л, мед пчелиный — 2 ст. ложки, перегородки от 0,5 кг грецких орехов, вода — 0,5 л.

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

НАСТОЙКА НА МЯТЕ, АНИСЕ И ОРЕШКАХ

Состав: водка — 2 л, мята — 40 г, анис — 40 г, орешки — 40 г.

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

НАСТОЙКА НА ПЕРЦЕ

Состав: водка — 2 л, перец — 70 г, сахар — 200—300 г, вода — 3—4 стакана.

Способ приготовления. Взять водку, всыпать английский или простой перец, поставить на 2 недели в теплое место, процедить, развести слабым сахарным сиропом, процедить, влить настойку с перцем в бутылку ниже горлышка, закупорить ее. Поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, осторожно слить и разлить по бутылкам.

НАСТОЙКА НА ПОЛЫНИ

Состав: водка — 0,5 л, полынь — 2,5 г, сахарный песок — 10 г.

Способ приготовления. Положить в водку цветки и листья сушеной полыни, настаивать 2 недели, процедить, добавить сахар, растворенный в небольшом количестве воды.

НАСТОЙКА НА ПРОПОЛИСЕ

Состав: водка — 1 л, прополис — 200 г, березовый сок — по желанию.

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

НАСТОЙКА НА ТМИНЕ

Состав: водка — по вкусу, тмин — 800 г, сахар — по вкусу, вода — 3 л.

Способ приготовления. Приготовить заранее тминную воду, т. е. перегнать ее в кубике, добавив тмин, и налить воду. Если нужна настойка, то, подсластив тминную воду, влить водку.

НАСТОЙКА НА ТРАВАХ

Состав: водка — 0,5 л, разные лечебные травы — 51,5 г, сахарный песок — 50 г.

Способ приготовления. Для приготовления эликсира нужно взять по 1/2 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. перегоронок 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 оставить на старение. Напиток снимает общую слабость организма.

ДОМАШНЕЕ ВИНО

Натуральное домашнее вино — это вино, приготовленное посредством брожения чистого виноградного, фруктового или ягодного сока. В некоторых случаях перед брожением к соку добавляют необходимое количество сахара и небольшое количество воды. Но такие добавки не считаются посторонними примесями, так как и сахар, и вода входят в собственный состав сока.

Ведь ни для кого не секрет, что плодовые соки являются ценным продуктом питания, в которых количественно преобладают сахара. Поэтому плодовые соки можно использовать и для изготовления домашнего вина. В процессе сбраживания сока сахара превращаются в спирт и другие побочные продукты спиртового брожения. Правильное проведение процесса брожения гарантирует высокие дегустационные качества домашнего вина.

Некоторые особенности приготовления домашних вин

Большинство фруктовых и ягодных соков содержат сравнительно мало сахара и много кислоты, и поэтому очень часто у неумелого винодела получается слабое, некрепкое и слишком кислое вино. Для того чтобы устранить эти недостатки, необходимо уменьшить кислотность и увеличить сахаристость чистого сока.

Так, например, для уменьшения кислотности можно разбавлять сок водой, обрабатывать его известью или другими солями. А для того чтобы получить крепкое вино, необходимо добавлять сахар или мед.

Производство виноградных вин несколько проще, чем фруктово-ягодных, но в общем фруктово-ягодное вино делается так же, как и виноградное.

Прежде чем начать разговор о технологии виноделия, целесообразно познакомиться с краткой «азбукой» винодела.

КРАТКАЯ «АЗБУКА» ВИНОДЕЛА

Сорта натуральных домашних вин

Натуральные вина бывают весьма разнообразных сортов. Все сорта различают по роду сырья, из которого приготовлено вино. Так все вина можно подразделить на пять групп:

- ⇓ виноградные (из виноградного сока);
- ⇓ фруктовые (из сока яблок, груш, айвы);
- ⇓ ягодные (из сока различных ягод);
- ⇓ растительные (из сока арбузов, дынь и т. д.);
- ⇓ изюмные (из вяленого или сушеного винограда).

Сортовые и купажные вина

Фруктово-ягодные вина могут быть сортовыми и купажными.

Сортовые вина приготавливаются преимущественно из сока одного вида плодов (допускается примесь других плодов не более 20 % от общего объема основного сока).

Купажные вина приготавливаются из смеси различных фруктовых и ягодных соков.

Различия в способе приготовления вин

По способу приготовления вина можно подразделить на три группы:

- ⇓ натуральные (без примеси посторонних веществ);
- ⇓ десертные (подслащенные сахаром или медом);
- ⇓ спиртованные (с добавлением спирта или водки).

Различия в технологии приготовления вин

В зависимости от технологии приготовления плодово-ягодные вина делятся на две группы:

- ⇓ вина, содержащие избыток углекислоты;
- ⇓ вина, не содержащие избытка углекислоты.

Вина, содержащие избыток углекислоты. — это вина с насыщением углекислотой в процессе вторичного брожения под давлением. В эту группу входят игристые вина, шипучие вина и сидр.

Вина, не содержащие избытка углекислоты. — это столовые, некрепленые, крепленые и ароматизированные вина.

Различия вин по цвету

По цвету вина различают белые и красные.

Белые вина имеют разнообразные оттенки, начиная от золотистого или зеленовато-желтого до янтарного или светло-красного. Эти вина приготавливают из светлых фруктов и ягод.

Красные вина имеют темно-красный цвет, иногда с фиолетовым оттенком. Эти вина получают из плодов красного цвета.

Различия вин по возрасту

По возрасту вина бывают молодыми, выдержанными и старыми.

Молодое вино — это свежий, только что приготовленный напиток. Выдержанное вино — это вино 2—7-летней выдержки, имеющее установившийся вкус, который сохраняется долгое время без заметных изменений. Старое вино — это вино 7—10-летней выдержки и более, в котором произошли существенные изменения состава, вкуса и аромата.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Аромат вину сообщают эфирные масла, которые содержатся главным образом в кожице плодов. В молодом вине аромат сильнее, в старом вине он часто исчезает и заменяется букетом выдержки

вина. Поэтому даже не специалист может моментально определить срок выдержки вина.

Дело в том, что букет развивается в вине в процессе брожения и последующей выдержки и достигает полного развития через несколько лет. Букет часто совершенно отличается от аромата фруктов или ягод, из которых приготовлено вино, так что узнать в таком вине род фруктов подчас невозможно.

Впрочем, для того чтобы оценить вкусовые и ароматические свойства вина, не обязательно обращаться к дегустаторам. Каждый из вас может стать «сам себе дегустатором». Пусть ваша оценка и не будет профессиональной, но различить оригинальный запах данного вина, связанный с ароматом плодов, из которых оно приготовлено, вы сможете. Для этого нужно знать всего несколько простых правил.

ПРАВИЛА ДЕГУСТАЦИИ

Восприятие вкусовых качеств вина зависит от принятой пищи. Например, после сладких блюд вино будет казаться вам почти безвкусным, а после острых — гораздо полнее и приятнее на вкус, чем оно есть в действительности.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Проба напитка должна быть не больше глотка. Каждую отдельную пробу рекомендуется запивать водой и закусывать пищей, например печеньем, фруктами. Ни в коем случае при дегустации не закусывайте ни лимонами, ни апельсинами, ни мандаринами, так как сильный аромат их цедры может исказить аромат дегустируемого вина.

При дегустации нескольких образцов сначала пробуют слабоароматизированные вина, а затем образцы с более выраженным ароматом и вкусовыми свойствами. Точно так же поступают и при дегустации вин различной крепости: сначала пробуют слабоградусные вина, а затем более крепкие вина, сначала — молодые, а затем — выдержанные и старые.

Немаловажное значение имеет температура дегустируемого вина. Так гармония вкуса красных вин полнее воспринимается при температуре 15—17 °С. У десертных вин вкусовые и ароматические вещества ощущаются лучше при 12-16 °С. Игристые и шипучие вина лучше всего дегустировать при температуре 10 °С.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для дегустации вина пользуйтесь рюмками или бокалами из бесцветного стекла, гладкими, без граней. Бокал должен быть тюльпановидной формы, сильно суженным сверху. Такая форма бокала позволяет наиболее ярко ощутить все оттенки аромата, так как летучие вещества концентрируются в зауженной части бокала. На-

оборот, для игристых и шипучих вин используйте бокалы с расширенной верхней частью.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО ВИНА

Производство высококачественного продукта — это очень интересный, но достаточно медленный процесс. Он состоит из нескольких последовательных этапов, технологию которых вам придется тщательно соблюдать:

- ⇄ подбор и подготовка исходного сырья;
- ⇄ приготовление сула;
- ⇄ процесс брожения;
- ⇄ снятие молодого вина с осадка;
- ⇄ процесс дображивания;
- ⇄ подслащивание;
- ⇄ осветление конечного продукта;
- ⇄ розлив и хранение.

ЭТАП ПЕРВЫЙ: ПОДБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ для плодово-ягодных вин

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

У большинства плодов мякоть составляет свыше 85% от общей массы и является главным источником сока. В виноделии, кроме сочной мякоти, ценность представляет и кожица плодов, в которой содержатся дубильные, ароматические и красящие вещества, необходимые для получения вина хорошего качества.

Вино хорошего качества и менее склонное к заболеванию можно получить из спелых плодов. Поэтому для виноделия следует собирать только спелые фрукты и ягоды. Учитывайте, что для приготовления вина лучше использовать свежесобранные плоды. Если вы не можете сразу же их переработать, то вам следует хранить их в холодном месте. Исключением из этого правила являются только яблоки и груши: они более устойчивы в отношении лежки, а иногда их даже полезно выдержать 2—3 недели для полного созревания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Следите за тем, чтобы плоды и ягоды не были перезревшими, так как в таких плодах в большинстве случаев уже началось уксуснокислое брожение. В вине это брожение усилится, и тогда вместо вина вы получите винный уксус.

Также мало пригодны для виноделия и незрелые плоды. В них содержится больше кислоты и меньше сахара, чем в зрелых, поэтому понадобятся дополнительные усилия и затраты, чтобы вино не получилось кислым.

Плоды, опавшие с дерева или куста, не совсем пригодны для вино-

деля, ибо вино из падалицы легко заболевает и часто имеет землястый привкус, от которого очень сложно избавиться.

Исходное сырье для изготовления вина вы должны определенным образом подготовить. Подготовка плодов состоит в мытье и очистке их от посторонних примесей, повреждений, косточек. Промойте плоды в проточной холодной или теплой воде. Однако не держите их в воде слишком долго, так как при этом теряются самые ценные ароматические вещества и сахара.

Очистку плодов от поврежденных и косточек производите сразу после мытья. Особенно это относится к сочным, легко раздавливающимся ягодам.

ЭТАП ВТОРОЙ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА

Почти все плоды, за исключением культурных сортов винограда, яблок и груш, содержат кислоты больше, а сахара меньше, чем нужно для хорошего вина. Поэтому вино из чистого сока большинства фруктов и ягод получается слишком кислым и не крепким. Такие соки необходимо исправлять для того, чтобы впоследствии вино получилось желаемой крепости и вкуса. Это улучшение сока и называется приготовлением сусла.

Прежде чем приготовить сусло, необходимо исследовать сок. Это исследование необходимо провести для того, чтобы определить две составные части сока: кислотность и содержание сахара. Дело в том, что в большинстве случаев плодово-ягодные соки содержат избыток кислот и недостаточное количество Сахаров, необходимых для приготовления вина хорошего качества.

Определение кислотности сока

В соке содержится ряд кислот: винная, яблочная, лимонная и др. Определение кислотности сока основано на свойствах кислот соединяться со щелочами: по количеству щелочи, израсходованной на нейтрализацию кислоты, определяют кислотность сока. Для снижения кислотности при составлении сусла сок разбавляют водой в точно рассчитанном количестве.

Вообще исправление кислотности сока можно выполнять многими способами.

ИСПРАВЛЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ СОКА

Суть этого способа СОСТОИТ В ТОМ, ЧТО В част сока нейтрализуют всю содержащуюся кислоту, а затем этот бескислотный сок добавляют в оставшийся кислый.

Для нейтрализации кислотности к части сока прибавляют молотый чистый мел. хорошо размешивают и дают отстояться. На дно сосуда оседают кальциевые соли нейтрализованных кислот и избыток мела. Лишенный кислоты сок осторожно сливают с осадка и смешивают с соком, который не подвергался нейтрализации.

Количество сока, в котором нужно нейтрализовать кислоту, и количество мела определяют арифметическим путем, исходя из того, что для нейтрализации 1 г кислоты необходимо 1 г мела.

Определение сахаристости сока

Большинство плодовых и ягодных соков содержит недостаточное количество Сахаров для получения качественного вина. Поэтому при составлении

сусла в них вводят по расчету определенное количество рафинированного сахарного песка.

Для определения количества добавляемого сахара нужно знать, сколько сахара содержится в данном сусле и какое количество спирта желательно иметь в вине. Также следует помнить и то, что чрезмерное количество сахара затрудняет, а иногда и прекращает работу дрожжевых клеток.

ЭТАП ТРЕТИЙ: ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ

Процесс брожения приготовленного сусла происходит в результате жизнедеятельности винных дрожжей. Суть брожения заключается в химической реакции, при которой под влиянием дрожжей сахар превращается в спирт. Однако, прежде чем подробно узнать об этом процессе, необходимо помнить, что качество посуды, в которую заливают для брожения приготовленное фруктовое-ягодное сусло, нередко сказывается на качестве вина. В домашнем виноделии лучше всего использовать деревянные бочонки и стеклянные бутылки разного размера.

БУТЫЛЫ

Начинающим виноделам рекомендуется пользоваться стеклянной посудой: она удобна для переноски и наблюдения за процессом брожения. Бутылки ставят в плетеные корзины, выложенные мягкой соломой, войлоком, ватой или поролоном. Эта предосторожность защитит вино от колебаний внешней температуры. Солнечный свет отрицательно влияет на дрожжи, поэтому брожение сусла должно происходить в сосудах, закрытых от солнечных лучей.

Стеклянные бутылки необходимо хорошо вымыть раствором кальцинированной соды, а затем тщательно прополоскать чистой водой. Только тогда они не будут иметь какого-либо постороннего запаха.

БОЧОНКИ

Без сомнения, лучшей тарой для виноделия являются бочонки. Бочонки из ели или сосны непригодны, так вино впитывает горечь смолистой древесины. Также непригодны бочонки из мягких лиственных пород — их рыхлая древесина сама впитывает вино. Поэтому бочонки должны быть только из дуба.

Бочонки необходимо подготовить к процессу брожения. Сначала ополоснуть бочонок горячим раствором кальцинированной соды (1,5—2 столовые ложки на 1 л воды), затем залить чистой холодной водой, меняя ее 3 раза через каждые 2 дня, а после этого окурить внутри серой. Для этого положить бочонок на бок и налить в него немного воды. Затем в самодельную жестяную чашечку, прикрепленную к проволоке, насыпать порошок серы, поджечь, опустить через шпунтовое отверстие в бочонок и дать сгореть. После этого чашечку извлечь, из бочонка вылить воду и тщательно ополоснуть его чистой водой. После такой обработки бочонок заполняется суслом.

Когда в бродящем сусле накапливается 15—16 % об., большинство видов дрожжей погибают, и только очень немногие могут выносить дозы спирта до

18 % об. Таким образом, в домашних условиях получить вино крепче 15—16 % об. практически невозможно.

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Для получения вина любой крепости лучше использовать чистую культуру винных дрожжей. Хлебопекарные дрожжи для этой цели непригодны.

Если чистой культуры винных дрожжей у вас нет, то брожение можно проводить и на диких дрожжах, которые находятся на поверхности ягод. Однако в этом случае крепость вина не превысит 14—15 % об. Разводка диких винных дрожжей — дело несложное, и вы сможете без труда с ним справиться.

РАЗВОДКА ДИКИХ ВИННЫХ ДРОЖЖЕЙ

За 10 дней до начала приготовления вина соберите спелые ягоды малины, белой смородины, земляники и других ягод ранних культур. Ягоды собирайте с чистых участков и ни в коем случае не мойте, чтобы не смыть дрожжи, находящиеся на их поверхности. Поэтому для получения хорошей разводки нельзя брать ягоды после обильного дождя, так как дрожжи могут быть смыты.

В молочную бутылку налейте 1/2 стакана воды, положите 2 столовые ложки сахарного песка и 1,5 стакана размятых ягод. Смесь взболтайте, закройте ватной пробкой и поставьте в темное место с температурой 22—24 °С.

После этого ждите, пока масса забродит. При этом мезга поднимается кверху шапкой. При появлении этого признака продолжайте выдерживать массу еще 2—3 дня, затем сок через марлю отделите от мезги и употребите его как разводку вместо чистой культуры дрожжей.

Хранить разводку больше 10 дней нельзя, а для ее поддержания необходимо периодически добавлять небольшое количество свежеотжатого сока с введением 5—6 % сахара.

Для приготовления десертного вина необходимо 3 % такой разводки, сухого и полусладкого — 2%, то есть на 10 литров сусла берут, соответственно, 300 или 200 мл разводки.

Если вы не можете приготовить разводку из свежих ягод (например, не сезон), то можете воспользоваться в качестве исходного сырья изюмом. Для этого возьмите горсть изюма, положите его в молочную бутылку и залейте двумя стаканами теплой воды с содержанием 10 % сахара.

При брожении образуется углекислый газ. Для выхода из сосуда углекислого газа и исключения свободного входа воздуха отверстие сосуда необходимо закрыть не просто пробкой, а специальным бродильным затвором. Наиболее простой бродильный затвор вы можете сделать сами.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ БРОДИЛЬНОГО ЗАТВОРА

Для изготовления бродильного затвора подберите пробку по размеру горла сосуда. По центру вдоль пробки просверлите от-

верстие диаметром 5—6 мм, вставьте в отверстие стеклянную трубочку соответствующего диаметра. Трубочка должна быть заделана герметично, для чего зазоры вокруг трубочки залейте воском или заклейте пластилином. Нижний конец трубочки не должен выступать ниже пробки. На верхний конец стеклянной трубочки наденьте резиновую трубку соответствующего диаметра, а свободный конец опустите в какую-нибудь емкость с прокипяченной водой.

При таком устройстве бродильного затвора углекислый газ из сосуда может свободно выходить через слой воды, а наружный воздух не сможет войти внутрь сосуда. Кроме того, по пузырькам газа, выходящим из трубки через воду, можно судить об интенсивности процесса брожения сусла.

Первое брожение (верхнее)

Брожение сусла начинается обычно через 6—12 часов. В этот период брожения дрожжи работают, главным образом, в верхней части сусла, поэтому первое брожение называется верхним. В этот период сусло пенится и бурно бродит. Так продолжается 4—8 дней, в течение которых в сусле слышно шипение или легкий шум от выходящего газа. Уровень сусла поднимается, иногда пена заполняет почти все свободное пространство. Если сосуд чрезмерно заполнен суслом, то пена забивает трубку бродильного затвора, закрывая этим выход газа, может выбить пробку и даже разорвать сосуд. Поэтому сосуд (бутыл, бочонок) наполняйте лишь на 75—85 % его объема.

В период верхнего брожения сусло требует внимательного ухода. Необходимо не реже четырех раз в сутки взмучивать дрожжевой осадок, перемешивая сусло чистой деревянной палочкой. Не лишним будет проветривание бродящего сусла: при этом переливайте сусло в широкую посуду, а потом — обратно в бродильную емкость. Оптимальная температура в помещении составляет 18-20 °С.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Следите за тем, чтобы температура сусла не поднималась выше 25 °С. При более высокой температуре жизнедеятельность дрожжей снижается. Если вы заметите чрезмерное нагревание, то вам следует охладить сусло (например, окутать сосуд с бродящим суслом мокрым холстом или переместить сосуд в более холодное место). Однако не переусердствуйте: следует чрезмерное охлаждение так же, как и нагревание, тормозит ход брожения.

Постепенно сусло успокаивается, выделение пузырьков газа уменьшается, пена оседает. Это означает, что верхнее бурное брожение сменяется нижним.

Второе брожение (нижнее)

Нижнее брожение продолжается до тех пор, пока дрожжи не переработают весь сахар, находящийся в сусле в спирт. В этот период брожения небольшое количество пены образуется главным образом у стенок бутылки, а пузырьки газа с каждым днем выходят все реже и реже. К этому времени на дне сосуда скапли-

вается объемистый осадок, который состоит из дрожжей и клетчатки плодов. Само вино еще мутноватое, но прозрачнее, чем было сусло.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для уверенности в том, что процесс брожения закончен, нужно попробовать молодое вино на вкус. Если брожение прекратилось, а вино очень сладкое, то вы где-то на предыдущих этапах совершили ошибку, исправить которую можно при помощи проветривания (переливания вина в другую емкость и обратно). Если же по прекращении брожения сладость отсутствует и выступает приятная кислотность вина, значит, основная часть сахара перебродила. А это означает, что крепость и стабильность молодого вина обеспечены.

Когда процесс брожения закончился, можно приступить к первой переливке вина — снятию с осадка.

ЭТАП ЧЕТВЕРТЫЙ: СНЯТИЕ МОЛОДОГО ВИНА С ОСАДКА

Если вы работаете со стеклянной бутылкой, то наверняка заметите, что после окончания брожения молодое вино стало почти прозрачным, а на дне сосуда осел толстый рыхлый слой осадка. Из-за этого осадка и необходимо снятие молодого вина с осадка, то есть переливка вина. Молодое вино держать на осадке более двух недель не следует. Особенно это относится к сладким винам, которые портятся быстрее, чем крепкие и кислые вина.

Переливка вина

Для переливки вина вам необходимо иметь метровую резиновую трубку диаметром 1—1,5 см, которую нужно хорошо промыть, еще лучше — прокипятить. Бутыл с вином установите как можно выше, например, на столе, и приступайте к переливке только тогда, когда после перестановки муть осядет, а вино совершенно успокоится. Приемный сосуд в который вы намерены перелить вино, подставьте ниже бутылки с вином.

Вытащите из бутылки бродильный затвор и опустите один конец трубки в вино, но так, чтобы он не коснулся осадка. Через другой конец засосите вино и опустите этот конец трубки в приемный сосуд. Наблюдайте за током вина и постарайтесь не пропустить момент, когда начнет захватываться осадок.

После того, как чистое вино будет перелито, осадок и оставшуюся жидкость хорошо взболтайте и профильтруйте через мешок, сшитый из фланели или салфеточного холста. Первые порции проходят через холст мешка еще мутные, поэтому фильтрацию надо повторять до тех пор, пока через фильтр не начнет вытекать совершенно прозрачное вино. Доливать новые порции вина в фильтр нужно часто, не допуская большого оголения мешка. При доливе соблюдайте осторожность, чтобы не нарушить слой осадка на фильтре. В противном случае через фильтр снова пойдет мутное вино. Отфильтрованное таким образом вино присоедините к вину, которое перелили раньше.

Отфильтрованное вино нужно поместить в меньшую бутылку, наполнив ее до узкого горла, закройте пробкой с бродильным затвором и поставьте в более прохладное (10—12°C) место для дображивания.

ЭТАП ПЯТЫЙ: ПРОЦЕСС ДОБРАЖИВАНИЯ

Перелите вино еще не совсем прозрачное, потому что в нем еще остались часть дрожжей и небольшое количество непребродившего сахара. Кроме того, от соприкосновения с воздухом во время переливания некоторые компоненты вина окислились и выпали в осадок. Поэтому необходим процесс дображивания вина, который длится 2—4 месяца.

В первые один-два месяца дображивания изредка выделяются пузырьки углекислого газа. С течением времени выделение газа уменьшается и наконец совсем прекращается. По мере оседания на дне бутылки тонкого слоя коричневого осадка, вино становится все более прозрачным, приятнее на вкус.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Поставьте вино для дображивания в прохладное сухое помещение, если в нем не слишком холодно и вино не замерзнет. Оптимальная температура для дображивания составляет 10—12 °C. В более холодном месте вино будет дображивать дольше. Надо также помнить, что в помещении, где происходит брожение вина, не должно быть резких, неприятных запахов керосина, бензина и тому подобных веществ.

ЭТАП ШЕСТОЙ: ПОДСЛАЩИВАНИЕ

По окончании процесса дображивания, когда вино стало совсем прозрачным, его снимают с осадка и приступают к подслащиванию для получения сладкого, десертного или ликерного вина.

ПОДСЛАЩИВАНИЕ

Определите для себя степень желаемой сладости вина, положите рафинированный сахарный песок в мешочек и, опустив его в вино, подвесьте в верхней части бутылки. Бутылку закройте и держите сахар до полного его растворения.

Подслащенное вино на вкус сначала негармонично, что вообще характерно для молодого вина. Для созревания и приобретения букета вино следует подвергнуть выдержке не менее месяца, во время которой произойдет и ассимиляция внесенного сахара.

ВЫДЕРЖКА

Выдержку вина производят при температуре 10—12 °C в той же бутылке, в которой прошло дображивание. Вино должно быть налитым до пробки, а сама бутылка герметично закупорена. Выдержку можно вести и в трехлитровых стеклянных банках, закатанных консервными крышками, покрытыми лаком.

Если выдержку производят в дубовом бочонке, то вино постепенно усыхает — на усушку теряется 2 - 4 % вин. В этом случае необходимо следить, чтобы в бочонке не образовалось слишком много свободного пространства, так как при соприкосновении с воздухом происходит ухудшение вкусовых качеств вина. Поэтому нужно пери-

одически открывать бочонок и доливать его вином того же или лучшего качества и того же возраста, но ни в коем случае не худшим вином и не молодым.

Выдержка может продолжаться от одного до трех лет. За это время в вине происходят сложные превращения органических кислот, азотистых и ароматических веществ с образованием букета вин. Многим виноделам не хватает терпения дожидаться образования букета. По этому поводу нужно заметить, что выдержку вина производить желательно, но не обязательно. Однако десертные и ликерные вина все же рекомендуется выдерживать всегда хотя бы 6 месяцев после их подслащивания, причем не в подвале, а в помещении при температуре 18—20 °С. При этой температуре значительно ускоряется ассимиляция сахара и формируется букет вина достаточно тонкого вкуса.

ЭТАП СЕДЬМОЙ: ОСВЕТЛЕНИЕ КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА

Осветление — это этап дополнительной обработки некоторых сортов вин. Например, вина из черной смородины сами становятся прозрачными по окончании брожения, а вина из сливы, груши или моршки не имеют способности к самоосветлению и требуют дополнительной обработки.

Осветление (склеивание) вина необходимо в тех случаях, когда вино, несмотря на то что оно вполне созрело, все же остается мутным. Осветление вина осуществляется добавлением различных веществ, вызывающих оседание мути на дно бутыли. Так, для осветления используют желатин, танин, рыбий клей, яичный белок, казеин, уголь, а также вино, содержащее много дубильных веществ. При добавлении одного из вышеперечисленных веществ в надлежащем количестве в вине образуются хлопья, которые медленно, в течение нескольких дней осаждаются на дно посуды и увлекают за собой частицы мути.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если добавлено недостаточное количество осветлителя, то образования хлопьев не происходит. При избытке осветлителя вино иногда совсем не осветляется, и даже наоборот, становится еще более мутным.

В практике для оклейки белых вин чаще всего применяется желатин и танин, а для красных — белок куриного яйца. Можно использовать другие вещества, но чтобы точнее определить, какое вещество и в каком количестве лучше применить для осветления своего вина, сделайте несколько пробных осветлений малых количеств вина.

ОКЛЕЙКА ЖЕЛАТИНОМ

Оклейка желатином — одно из лучших средств осветления белого вина. Его рекомендуется использовать для осветления грушевых и яблочных вин с достаточным содержанием дубильных веществ. Обычно эти вина получаются мутными, несмотря на неоднократную фильтрацию.

На 10 л вина взять 1—1,5 г желатина, опустить его в стакан с холодной водой и замачивать в течение суток, сменяя воду 2—3 раза. Затем набухший желатин растворить в стакане теплой воды или подогретого вина, чуть позже еще раз разбавить раствор желатина вином в пропорции 1:3; вылить в бутылку с вином и хорошо размешать. После этого необходимо вино оставить в покое недели на две. За это время вся муль обычно осаживается на дно. Осветлившееся вино осторожно снимают с осадка.

Если вы сделали вино, в котором недостаточно дубильных веществ (например, вино из черешни, вишни, клубники), то при внесении желатина осадок не образуется или образуется слабо. В такие вина за 2—3 дня до оклейки желатином необходимо добавить танин в количестве 0,3—0,5 г на 10 л вина.

ОКЛЕЙКА ТАНИНОМ

Сладкие вина лучше всего осветлять танином. Для этого 10 г чистого танина растворить в 1 л дистиллированной воды, дать раствору отстояться, а затем профильтровать и сделать пробы.

Для этого возьмите четыре детские молочные бутылочки с делениями, пронумеруйте их и налейте по 150 мл своего вина. Затем добавьте чайной ложкой в каждую бутылочку раствор танина: в первую бутылочку — 1 ложку, во вторую — 2 и т. д. Количество чайных ложек должно соответствовать номеру бутылочки, иначе можно запутаться. Бутылочки встряхните, чтобы танин хорошо размешался, потом долейте вином до метки 200 мл, размешайте и оставьте возле бутыли с вином. Примерно через неделю осмотрите их и определите, при какой дозе получился наилучший эффект осветления вина. Произведя несложные математические расчеты, отмерьте нужное количество раствора танина на все свое вино, влейте раствор в бутылку, хорошо размешайте и оставьте в покое на неделю, до полного осветления.

ОКЛЕЙКА ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ

Для осветления красных вин используется яичный белок: он хорошо соединяется с дубильными веществами вина и действует подобно желатину.

Для осветления 50 л вина рекомендуется 1—2 (в зависимости от величины) свежих яйца (тщательно отделить белок от желтка). Белок взбивается в пену и в несколько приемов добавляется в него полстакана кипяченой холодной воды. Размешать пену с небольшим количеством вина, затем влить тонкой струйкой в бутылку со своим вином и все хорошо перемешать. Вино оставляют в покое для осветления не более, чем на две недели, так как белковый осадок легко разлагается. Затем вино снимают с осадка.

Если вы следовали рекомендациям по осветлению вина, то должны получить совершенно прозрачный напиток. Однако эта прозрачность — кажущаяся. В действительности в вине во взвешенном состоянии все еще находятся многочисленные частицы. Позже они осядут и образуют налет на стенках бутылки. Поэтому после процесса осветления дайте своему вину еще 3—4 недели постоять,

и только потом разливайте в бутылки. Впрочем, если у вас мало времени, то процесс можно ускорить: отфильтровать вино через фланель, как было описано в главе «Этап четвертый: снятие молодого вина с осадка».

ЭТАП ВОСЬМОЙ: РОЗЛИВ И ХРАНЕНИЕ

Для розлива и хранения вина рекомендуется использовать винные бутылки: они более прочные, чем пивные или водочные. Бутылки нужно тщательно вымыть кальцинированной содой и затем ополоснуть чистой водой. Пробки должны быть без глубоких трещин и проколов — это очень важно при длительном хранении вина. Наполненные бутылки сразу укупоривают пробками, так что от крепости пробок зависит надежность хранения вина. Поверхность пробки вытирают досуха и заливают расплавленным сургучом, парафином или воском. Некоторые виноделы из-за отсутствия пробок и бутылок разливают вино в стеклянные банки и закатывают прокипяченными крышками.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Наливайте вино в бутылки с таким расчетом, чтобы пространство между пробкой и вином не превышало 1—1,5 см.

Разлитое в бутылки вино следует хранить в прохладном сухом месте. Оптимальной температурой для хранения вина считается 10 °С. Впрочем, вина крепкие, десертные и ликерные можно хранить и при температуре до 20 °С.

Хорошим местом для хранения вин, особенно столовых и других легких, является подвал или погреб. При хранении бутылки с вином должны находиться в лежачем положении, чтобы корковые пробки постоянно смачивались с внутренней стороны вином. Не поленитесь и сделайте специальные стеллажи для хранения вина. Ведь если вы будете хранить бутылки в вертикальном положении, то пробки пересохнут, укупорка станет неплотной, вследствие чего вино начнет испаряться или захватывать воздух, а это, как правило, приводит к ухудшению качества вина.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

При длительном хранении хорошо укупоренные бутылки с вином лучше всего зарыть в землю при условии, если почва сухая и песчаная и не заливается весенними водами. После шестимесячной выдержки вино разливают в бутылки для длительного хранения в лежачем положении.

Действительно, если разлитое в бутылки вино предназначено для длительного хранения с целью выдержки, рекомендуется бутылки с вином зарывать в землю в сухом подвале или подполье. Дело в том, что для образования букета вина важное значение имеет температура хранения. В этом случае вам надо вырыть яму глубиной не более одного метра, сложить в нее бутылки в горизонтальном положении. Бутылки не должны образовывать более четырех рядов. Ряды нужно переслоить соломой, а промежутки в рядах заполнить мелким песком. Затем все засыпьте землей. Такое хранилище обеспечит вам постоянный температурный режим, что положительно скажется на качестве вина.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОРТОВЫХ ВИН

В данной главе приведены для каждого вида фруктов и ягод специальные таблицы, в которых указываются необходимые соотношения сока, сахара, воды и кислоты для получения качественного сула. Эти количественные соотношения в таблицах приведены по средним показателям.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Вы, конечно, понимаете, что содержание в соках сахара, кислоты и других веществ зависит не только от вида и сорта сырья, но и от климатических условий, времени сбора сырья, степени зрелости и ряда других условий. Поэтому приведенные в таблицах средние данные вы можете немного изменять в ту или иную сторону. Такие эксперименты помогут вам накопить необходимый опыт для получения вина строго определенного вкуса и крепости.

Наверное, опытные виноделы удивятся, увидев среди рецептов фрукты и ягоды, из которых невозможно приготовить вино высокого качества. Действительно, из такого сырья, как груши, персики, клюква, рябина и некоторые другие, получается вино довольно специфического вкуса.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Должна заметить, что каждое вино требует определенного сырья. Например, фрукты со слабым ароматом лучше использовать для приготовления столовых вин, а плоды с сильным ароматом лучше использовать для приготовления сладких вин. Начинаящему виноделу лучше готовить вина крепкие, десертные и ликерные, так как они легче перенесут неумелое обращение с ними, чем вина более легкие и сухие.

ВИНО ИЗ АБРИКОСОВ

Абрикосовые вина обладают тонким вкусом и приятным ароматом. Из абрикосов лучше готовить вина сладкие и крепкие. Для приготовления вина пригодны как садовые сорта, так и дикие абрикосы. Должна заметить, что дикие абрикосы содержат больше кислоты, чем садовые, поэтому и вино из них получается ароматнее. При осветлении вина из абрикосов рекомендуется увеличить дозу желатина и танина, потому что это сырье трудно осветляется.

Приготовленные абрикосы не мойте, а только протрите от пыли. Затем разрежьте абрикосы пополам, удалите косточки, мякоть немедленно измельчите и отпрессуйте. Нельзя, чтобы мезга или сок длительное время оставались на воздухе. Выжимки залейте теплой водой и дайте постоять 10—12 часов, за это время несколько раз помешивайте их. Затем произведите вторичное прессование, соединив водную фракцию с соком первого отжима.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из абрикосов
(кислотность сока 1,0 %, сахар 10,0 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	8,8	—	2,0	10	8,0
Десертное	8,9	—	1,9	10	5,0
Ликерное	8,9	—	1,9	10	10,0

Вино из брусники

Брусника отличается от других ягод высоким содержанием бензойной кислоты, которая сдерживает развитие дрожжей. Чем более зрелые ягоды, тем больше в них бензойной кислоты. Поэтому для хорошего брожения ягоды брусники нужно держать раздавленными несколько дней. Кроме того, сок брусники приходится разбавлять водой для снижения кислотности, и сусло бродит медленно и вяло. В связи с этим в сусло необходимо добавлять 5 г хлористого аммония или 10 мл 25-процентного раствора аммиака на 10 л сусла.

Вино из брусники имеет терпкий вкус, розово-красный цвет. Лучше получаются крепкие и сладкие вина, а столовые — значительно хуже.

Собирайте только зрелые ягоды брусники, промойте их, переберите и дробите раздавливанием. Сок из мезги отожмите без ее предварительной обработки. Выжимки настаивайте на воде 2—3 часа и повторно отожмите. Сок первого и второго прессования смешайте.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из брусники
(кислотность сока 1,7 %, сахар 8,0 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	6,9	1,7	2,3
Десертное	7,4	1,3	2,2
Ликерное	7,7	1,0	2,0

Вино из вишен

Для виноделия пригодны все сорта вишен, но лучшими из них являются Владимирская. Любская. Шпанка. Шубинка. Новодворская.

Из красных и темно-красных вишен получается хорошее вино темно-красного цвета, иногда с фиолетовым оттенком. Это вино отличается густотой, сильным ароматом вишен, стойкостью. Из красных вишен особенно хорошо удается крепкое и ликерное вино.

Вишни нужно снимать с дерева вполне зрелыми, но не перезрелыми. В зрелых вишнях больше сахара и нежнее аромат. Снятые вишни лучше сразу же перерабатывать. Не храните их длительное время, а если возникает такая необходимость, то можете допустить хранение не свыше двух дней в холодном месте в плоских корзинах. Перед дроблением удалите плодоножки и загнившие плоды. Отобранные плоды вымойте и разложите так, чтобы косточки остались целыми, затем сразу же начинайте отпрессовывать сок.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Раздавленные при отпрессовывании косточки придают винорезкий запах горького миндаля. Это происходит вследствие перехода синильной кислоты в сок.

Процесс брожения вишневого сусла происходит быстро, а вишневое вино хорошо осветляется.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из вишен
(кислотность сока 0,4 %, сахар 11,0 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	9,0	—	1,7	50,0	25,0
Десертное	9,0	—	1,6	45,0	25,0
Ликерное	9,0	—	1,6	55,0	20,0

Вино из груш

Существует много сортов груш, но в виноделии используют только некоторые из них. Вообще, груши мало пригодны для виноделия, так как содержат мало кислоты и дубильных веществ. Поэтому вино из груш получается нестойким, плохо осветляется и безвкусное. Впрочем, отдельные сорта с ароматным виннокислым вкусом дают неплохие вина. Лучшими сортами груш для приготовления вина считают кислые и умеренно терпкие. Сладкие сорта груш сдабривают прибавкой 20-30 г лимонной кислоты и 1—2 г танина на 10 л сока.

Груши перерабатывайте в стадии технической зрелости. То есть груши должны быть не вполне зрелые, слегка жестковатые. Из перезревших или пожеванных груш хорошего вина не получится. При созревании в лежке груши буреют, мякоть размягчается, сок из нее трудно отжимается, а вино получается слизистое.

Грушевое вино почти всегда приходится осветлять, а брожение нужно вести на чистых культурах дрожжей. Грушевое вино легко подвергается скисанию.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из груш
(кислотность сока 0,7 %, сахар 9,0 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	8,9	—	1,9	60,0	20,0
Десертное	9,0	—	1,7	65,0	25,0
Ликерное	9,0	—	1,8	75,0	25,0

Вино из земляники

Для виноделия пригодны все садовые сорта земляники (клубники), а также лесная земляника.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Лесная земляника содержит меньше сахара и больше кислоты, чем садовая. Вино из нее получается хоть и не таким крепким, зато очень ароматным.

Из земляники целесообразно готовить десертные и ликерные вина. Землянику (клубнику) собирайте в сухую погоду, очень тщательно отбирая гнилые и порченные ягоды. Собранные ягоды немедленно перерабатывайте — разминайте до стадии получения сока. Мезга земляники и клубники слизистая, и сок отжать трудно, поэтому я рекомендую двое-трое суток дать мезге подбродить. В это время периодически помешивайте мезгу, а затем отожмите сок.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

При подбраживании мезги в вино переходит больше красящих и ароматических веществ. Для отжата сока следует применять более плотную ткань, чтобы предотвратить попадание в сок зерен и мезги.

При составлении суслу в земляничный сок можете добавить лимонную кислоту. Добавлять воду в сок земляники не следует из-за его невысокой кислотности. Вместо воды лучше взять сок других плодов, содержащих дубильные вещества (вишневый, яблочный).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Следите за тем, чтобы при хранении бутылки с земляничным вином были герметично закупорены, иначе вино потеряет свою красивую розовую окраску и станет рыжим. Также потеряется сортовой аромат. Поэтому не следует хранить земляничное вино больше года.

В большинстве случаев земляничное вино самоосветляется

Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из земляники (клубники)
(кислотность сока 0,8 %, сахар 7,4 %)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	8,6	—	2,3	26,0	8,0
Десертное	8,7	—	2,2	10,0	10,0
Ликерное	8,7	—	2,2	35,0	15,0

Вино из клюквы

Для клюквы характерны высокая кислотность сока и небольшое содержание сахара. Из-за высокой кислотности клюквенный сок приходится сильно разбавлять водой. В результате вино получается очень жидкое и не ароматное

Поэтому из клюквы лучше готовить вина крепкие, но не сладкие. Цвет клюквенного вина — розово-красный.

Собранные ягоды вымойте, переберите, раздробите раздавливанием, а мезгу хорошо прогрейте — это улучшает соковыделение и повышает качество вина.

При составлении суслу в клюквенный сок хорошо прибавить сок других фруктов (сладких яблок, черники, голубики, сладких груш). Для улучшения брожения в сусло из клюквы можете внести 3—4 г аммонийных солей или 7—10 мл 25-процентного раствора аммиака на 10 л суслу.

Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из клюквы
(кислотность сока 3,1 %, сахар 3,4 %)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	4,0	4,4	2,6
Десертное	4,5	4,1	2,4

Вино из крыжовника

Среди ягод, используемых для приготовления вин, крыжовник занимает такое же видное место, как виноград. Из крыжовника можно приготовить вино весьма высокого качества, которое по вкусу и аромату можно сравнить с хорошим виноградным вином. Для виноделия пригодны все сорта крыжовника. Но лучше использовать такие сорта, как Пятилетка. Английский желтый. Финик зеленый. Леди Даламер. Изюмный. Белорусский красный, Белорусский сахарный и др. Эти сорта отличаются тонкой кожицей, поэтому легче отдают сок, и выход сока больше.

Ягоды для вина собирайте в стадии технической зрелости. Собранный крыжовник необходимо как можно быстрее переработать. Если это вам не удастся сделать сразу, то надо поставить ягоды, насыпанные тонким слоем в корзины, в сухое прохладное место не более чем на 1—2 дня.

Дробление ягод лучше проводите путем раздавливания. Мезга крыжовника очень плохо отделяет сок, поэтому следует дать ей постоять два дня на дрожжах, подбродить, а затем уже отпрессовать сок. Выжимки первого прессования залейте теплой водой из расчета 1 л воды на 1 кг выжимок и оставьте часов на 12. периодически помешивая. Потом вторично отожмите сок. Сок второго и первого отжима соедините для приготовления суслу будущего вина.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

При составлении суслу для снижения кислотности крыжовниковый сок разбавляйте не водой, а малоокислыми соками сладких плодов. Сильно разбавленное водой сусло крыжовника дает вино некачественное, иногда даже с запахом тухлых яиц.

Крыжовник лучше всего использовать для приготовления крепких десертных и ликерных вин. Цвет вина (от красноватого до зеленоватого) зависит от окраски ягод.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из крыжовника
(кислотность сока 1,8 %, сахар 8,9 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	7,0	1,6	2,3
Десертное	6,6	2,2	2,2
Ликерное	6,6	2,2	2,2

Вино из малины

Для приготовления вина пригодны все сорта садовой и лесной малины. Малина обладает сильным ароматом, который сохраняется в вине. Все малиновые вина очень напоминают наливку.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Лесная малина ароматнее, чем садовая. В ней выше содержание сахара и кислоты, и вино получается более ароматным.

Желтая садовая малина содержит меньше сахара и кислоты, обладает специфическим запахом, вино из нее получается золотисто-желтого цвета. Вино из красной малины получается красивого рубинового цвета, очень ароматное.

Ягоды с кустов собирайте выборочно, только самые зрелые, которые легко отделяются от цветоложа. Ягоды складывайте в эмалированную или деревянную посуду, чтобы сок не терялся. Начинайте переработку сразу после сбора ягод. Сок из мезги малины отжимается легко. При брожении избегайте излишнего соприкосновения сусла с воздухом.

Из малины лучше получаются вина крепкие, десертные и ликерные.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из малины
(кислотность сока 1,2 %, сахар 7,3 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	7,6	1,0	2,5	—	—
Десертное	8,7	—	2,2	—	—
Ликерное	8,7	—	2,2	1,5	10,0

Вино из ежевики

Для приготовления любых типов вина используются ягоды ежевики как садовой, так и дикой. Крепкие, десертные и ликерные вина из ежевики получаются сладкими, ароматичными, приятными на вкус, слегка терпкими. Вино из ежевики можно выдерживать несколько лет. При этом терпкость вина снижается, а вкус улучшается.

Собранные ягоды дробите путем раздавливания. Для лучшего отделения сока и улучшения окраски мезгу подбраживайте 1–2 дня. Затем отжимайте сок. выжимки настаивайте с водой 12 часов и отжимайте еще раз.

Сок первого и второго прессования соедините и приготавливайте сусло для брожения.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л сусла
для вина из ежевики
(кислотность сока 1,0 %, сахар 5,2 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Танин, г
Крепкое	8,0	1,2	1,9	—
Десертное	8,5	—	2,5	5,0
Ликерное	8,6	—	2,4	5,0

Вино из черники и голубики

Из черники можно приготовить вино высокого качества. Черничные вина густо окрашены, с хорошим букетом, нежным вкусом и особым привкусом, напоминающим привкус виноградного вина. А если смешать чернику с красной и белой смородиной, то полученное вино по вкусу и аромату будет сходно с кагором.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Черничное вино очень полезно для лиц, страдающих желудочными заболеваниями. Поэтому многие врачи прописывают это вино вместо виноградного.

Приготовление вина из черники потребует от вас особого внимания и аккуратности. Черничное сусло бродит медленно и легко подвергается заболеваниям. Поэтому ягоды собирайте только свежие, неперезрелые. Перед дроблением ягоды тщательно переберите и измельчите раздавливанием, прибавьте расчетное количество сахара, дрожжей и подбраживайте, так как мезга черники трудно отдает сок. После отжима сока выжимки залейте горячей водой, настаивайте 12 часов и вторично отожмите. Сок первого и второго прессования объедините и начинайте процесс приготовления сусла.

Черничный сок бродит вяло, поэтому для нормального проведения процесса брожения на 10 л сусла добавьте 3–4 г хлористого или фосфорнокислого аммония, или же 7–10 мл 25 %-ного раствора аммиака.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Сильно разбавлять сусло водой не следует, так как черничный сок содержит мало кислот и вино не будет качественным. Помните о том, что перемешивание и проветривание бродящего сусла улучшает брожение. Необходимо следить и за температурой брожения, которая должна быть не выше 25 °С.

Вино из голубики приготавливают таким же способом, как и черничное. Голубичное вино похоже на черничное, но слабо окрашено.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из черники
(кислотность сока 1 %, сахар 5,8 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	8,0	0,5	2,4	5,0	—
Десертное	8,6	—	2,2	5,0	—
Ликерное	8,6	—	2,0	10,0	5,0

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из голубики
(кислотность сока 0,9 %, сахар 5,2 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г
Крепкое	8,2	0,3	2,5	5,0
Десертное	8,6	—	2,3	5,0
Ликерное	8,6	—	2,0	8,0

Вино из облепихи

Облепиха имеет ягоды желтого цвета с разными оттенками, с сочной мякотью, кисловатые, со своеобразным ароматом, напоминающим запах ананаса. Из сока облепихи получаются хорошие вина всех типов, ароматные, приятные на вкус и хорошо самоосветляющиеся.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из облепихи
(кислотность сока 1,8 %, сахар 3,1 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	7,0	1,4	2,6
Десертное	7,4	1,1	2,5
Ликерное	7,5	1,0	2,5

Вино из рябины

Рябиновое вино отличается терпкостью и горьковато на вкус, потому что сами плоды рябины отличаются теми же вкусовыми качествами. Однако при многолетней выдержке горечь исчезает и вино приобретает высокие дегустационные свойства. Цвет вина при хранении из красного и оранжевого становится желтым.

Плоды лесной рябины лучше собирать после заморозков, так как подмороженные ягоды становятся слаще и лучше отдают сок. Если же плоды сняты раньше, то для облегчения соковыделения и снижения горечи их бланшируют.

Бланшировка ягод рябины

Отделите ягоды от кистей, залейте их кипятком на 20—30 минут, затем слейте воду и повторите эту операцию. После второго прогрева опустите рябину в холодную воду. Бланшированные ягоды измельчите путем раздавливания и от-

жмите сок. Для получения более гармоничного вина с красивой окраской к рябиновому соку можете добавить сок сладких яблок.

Если у вас есть возможность, то вместо ягод лесной рябины используйте такие садовые сорта, как Невежинская. Кубовая и черноплодная. Вы получите вино не такое горькое, с умеренной приятной кислотностью, хотя и менее ароматное.

Перед дроблением для лучшего отделения сока ягоды садовых сортов рябины прогрейте. Мезгу отпрессуйте, выжимки залейте водой, дайте постоять 10—12 часов и вторично отожмите. Сок первого и второго отжимов соедините.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Из садовых сортов рябины с прибавлением сока сладких яблок получают хорошие сладкие ликерные вина.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из рябины
(кислотность сока 1,3 %, сахар 8,2 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	6,8	1,9	2,1
Десертное	7,0	1,8	2,0
Ликерное	7,0	1,8	2,0

Вино из слив

Для приготовления сливового вина можно использовать любые сливы, но лучше простые сорта, из которых получается более стабильное вино, чем из культурных сортов. И выход сока из простых мягких слив больше, и вино получается ароматнее.

Вина из всех сортов слив трудно осветляются и даже осветленные со временем (при доступе воздуха) приобретают бурый цвет. Для повышения стойкости хранения сливового вина можно добавить в сусло 20 %-ный яблочный или грушевый сок.

Сливы, предназначенные для приготовления вина, собирайте только зрелые, даже перезрелые. Если сливы не достигли перезрелости, их следует несколько дней повялить на солнце, разложив в один слой. Из таких слив легче вытекает сок, и он более сахаристый. Перед получением сока косточки из слив удалите, иначе вино будет иметь запах горького миндаля из-за содержащейся в них синильной кислоты. Для улучшения отжима сока сливы подогрейте до 80 °С, а после охлаждения раздробите и отпрессуйте. Сок второго прессования влейте в сок первого с добавлением кислоты и сахара.

**Соотношение компонентов для приготовления 10 л суслу
для вина из слив
(кислотность сока 1,4 %, сахар 11,0 %)**

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	9,1	—	2,7	30,0	25,0
Десертное	9,2	—	2,6	35,0	25,0
Ликерное	9,3	—	2,6	25,0	20,0

Белая смородина особенно пригодна для приготовления десертных и ликерных вин. Для изготовления вина рекомендуется использовать такие сорта, как Голландская, Белый виноград.

Ягоды собирайте только зрелые и в сухую погоду. Подготовка к дроблению, дробление и отжим сока производят так же, как и красной смородины. Вино быстро выраживает и хорошо самоосветляется. Цвет вина из белой смородины светлый, с ясно-золотистым оттенком.

СООТНОШЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10 л СУСЛА
для вина из белой смородины
(кислотность СОКА 2,0 %, САХАР 7,5 %)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	6,0	2,6	2,4
Десертное	6,1	2,5	2,3
Ликерное	6,5	2,0	2,2

Вино из смородины черной

Многим виноделам нравится вино из черной смородины—оно чрезмерно пряное по вкусу, и они готовят хорошие десертные и ликерные вина именно из черной смородины. Надо сказать, что для виноделия пригодны все сорта черной смородины, но лучшими для приготовления вина считаются более сладкие сорта: Кент. Лия плодородная. Белорусская сладкая. Баскопский великан. Лошицкая и др. Сок черной смородины отличается повышенной кислотностью, поэтому вы можете без опаски разбавлять его водой.

Ягоды черной смородины собирайте вполне зрелые, в сухую погоду и сразу же начинайте их перерабатывать. Собранные ягоды помойте, переберите и дробите путем раздавливания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Надо заметить, что выжать сок из мезги черной смородины довольно сложно. Для улучшения отжима сока в мезгу добавьте воду, немного сахара и разводку винных дрожжей. Смесь подбраживайте 2—3 дня, перемешивая три раза в день до полного забраживания всей мезги, а потом этот подброженный сок и отожмите. Не забудьте учесть при составлении сусла добавленные воду и сахар!

Сок второго отжима смешайте с соком первого и составляйте сусло. Черно-смородиновое вино выраживает быстро и хорошо самоосветляется. Вино имеет рубиново-красный цвет.

СООТНОШЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10 л СУСЛА
для вина из черной смородины (кислотность СОКА 2,4 %, САХАР 9,0 %)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	5,0	3,6	2,4
Десертное	5,2	3,5	2,2
Ликерное	5,2	3,5	2,2

Все сорта красной смородины одинаково пригодны для виноделия. Вино из этих ягод получается красивого красного цвета, хорошего своеобразного вкуса, хотя, по-моему, недостаточно ароматное. Из красносмородинового сока лучше получаются крепкие и сладкие вина, а вот ликерные — немного хуже.

Ягоды, предназначенные для приготовления вина, должны быть прозрачными, мягкими и не кислыми, поэтому собирайте только совершенно зрелые ягоды в хорошую погоду. Собранные ягоды, не сорванные с кистей храните не более 1—2 дней в корзинах, тонким слоем, в сухом прохладном месте. При более длительном хранении ягоды портятся.

Перед применением ягоды промойте, удалите веточки, листья, кисти, черешки и другой мусор. Отобранные чистые ягоды измельчайте путем раздавливания. Мезгу тут же отжимайте.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если вам трудно отделить сок из свежей мезги смородины, то мезгу можно подбродить 2—3 дня, задав в нее необходимое количество разводки винных дрожжей и закрыв сосуд ватной пробкой. Подбродившая мезга легче отдает сок.

Выжимки первого прессования залейте водой и оставьте постоять еще два дня, перемешивая 2—3 раза в день, затем отожмите. Сок второго отжима присоедините к первому и составьте сусло, учитывая все исправления сока. Воду, заданную в выжимки первого прессования, также надо учесть при составлении сусла.

СООТНОШЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10 л СУСЛА
для вина из красной смородины
(кислотность СОКА 2,2 %, САХАР 7,0 %)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг
Крепкое	6,0	2,5	2,5
Десертное	6,6	1,0	2,4
Ликерное	6,6	1,0	2,4

ВИНО ИЗ ЧЕРЕШЕН

Для приготовления вина можно использовать все сорта черешен. Эти вина из черешен отличаются хорошим тонким ароматом, но они пресные и не стойкие при хранении. Дело в том, что черешни содержат очень мало кислоты, в них совершенно отсутствуют дубильные вещества, а вот сахаристость достигает высокого уровня.

Способ приготовления вина из черешен такой же, как из вишен. Ягоды берут только зрелые. Черешня трудно отдает сок, поэтому отжимать его лучше с косточками, не допуская, однако, их дробления.

СООТНОШЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10 Л СУСЛА
ДЛЯ ВИНА ИЗ ЧЕРЕШЕН
(КИСЛОТНОСТЬ СОКА 0.4 %, САХАР 12.0 %)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	8,9	—	1,7	40,0	15,0
Десертное	9,0	—	1,6	35,0	15,0
Ликерное	9,0	—	1,6	40,0	20,0

Вино из яблок

Пригодность яблок для виноделия зависит от их сорта, времени созревания, степени зрелости и вкуса. Не рекомендуется начинающим виноделам использовать летние сорта яблок. Они дают вино мутное и безвкусное, которое к тому же плохо хранится. Для виноделия более пригодны осенние и зимние сорта яблок. Лучшими сортами, которые дают вина высокого качества, считаются Антоновка. Пепины. Кальвилы. Ранеты. Пармен золотой зимний. Штетин, Анис. Коричное полосатое. Заря. Боровинка. Бабушкино. Апорт. Титовка. Славянка. Уэлси.

Осенние и зимние сорта яблок снимайте с дерева в стадии технической зрелости и отложите их дозревать в лежке. При этом крахмал яблок переходит в сахар, удаляется часть воды, а часть кислот расходуется на дыхание. Когда яблоки начинают выделять сильный аромат, значит, они уже созрели и их надо перерабатывать. Не допускайте перезревания, иначе вы не получите качественного вина!

Окраска и цветовой оттенок вина зависит от окраски яблок. Яблочные вина, как правило, хорошо освещаются, становятся прозрачными с желтовато-золотистым оттенком.

СООТНОШЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ 10 Л СУСЛА
ДЛЯ ВИНА ИЗ ЯБЛОК
(КИСЛОТНОСТЬ СОКА 1.1%. САХАР 7.1%)

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	9,0	—	1,6	20,0	15,0
Десертное	9,0	—	1,5	30,0	15,0
Ликерное	9,0	—	1,5	25,0	20,0

Виноградное вино

Зрелый сладкий виноград («Кахет». «Воскеат». «Чилар». «Мускат») выложите в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разомните. Полученный сок и мезгу слейте в бутыл, накройте его марлей и поставьте для брожения в теплое место с температурой 25—28 °С на 2—3 дня. Через 6—12 часов начинается процесс сбраживания.

В зависимости от температурных условий на второй или третий день брожения сусла мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона.

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Если виноградный сок очень сладкий, процесс сбраживания начинается на 2-й или 3-й день.

Начало процесса сбраживания сопровождается интенсивным появлением пузырьков на поверхности виноградного сока с выделением пены. Затем интенсивно протекает круговой процесс смены мест нижних и верхних слоев виноградного сока.

Дображивание сока производите до полного прекращения брожения. В зависимости от условий оно может длиться до двадцати дней. По окончании брожения сок из бутылки слейте через дуршлаг в эмалированное ведро, а мезгу выжмите руками над дуршлагом. Собранный виноградный сок слейте в чистую бутыл, установите водяной затвор и поставьте на дображивание. Дображивание сока над водяным затвором производите до полного прекращения брожения, которое, в зависимости от температурных условий, может длиться 12 дней. т. е. пока через водный затвор в сосуд с водой не перестанут выделяться пузырьки газа, а вино частично не самоосветлится. По окончании брожения осторожно снимите вино с осадка в чистую бутыл, вновь установите водяной затвор и поставьте бутыл в холодное место с температурой 8—12 °С на 2—2,5 месяца.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Следует иметь в виду, что для очищения вина от плесневого запаха и привкуса в него необходимо налить немного хорошего растительного масла и перемешать. Затем дать отстояться и осторожно снять масло с поверхности вина. Полученное очищенное вино можно разлить в чистые бутылки, закупорить, вынести в холодное темное место и хранить в горизонтальном положении для выдерживания.

Очищенное вино разлейте в чистые бутылки доверху, с небольшим воздушным пространством между пробкой и вином, и закупорьте.

Полученное вино называется сухим, так как содержащийся в винограде сахар почти полностью перебродит на спирт. Для улучшения качества вина добавьте свекловичный сахар в количестве 50-100 г на 1 л сока. Если получено белое вино, можно придать ему золотистый цвет.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
МЕД	3
МЕД ВАРЕННЫЙ. МЕД СТАВЛЕННЫЙ	4
ТАЙНА ЗА СЕМЬЮ ПЕЧАТЯМИ	5
МЕДОСТАВ	5
МЕДОВАРЕНИЕ	7
СЫРЬЕ И ПОСУДА	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХМЕЛЬНОГО МЕДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	8
ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПРИ МЕДОВАРЕНИИ	8
РЕЦЕПТЫ МЕДОВЫХ НАПИТКОВ	10
Мед английский	10
Мед белый	11
Мед березовый	11
Мед вишневый	11
Мед изюмный	11
Мед клюквенный	12
Мед красный	12
Мед лимонный	12
Мед малиновый	12
Мед простой	12
Мед розовый	13
Мед шипучий	13
Мед-бражка	13
ПИВО	13
«БЛАГОСЛОВИ ПИЩУ НАШУ И ПИВО»	14
СЛУЧАЙНОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ	14
«ПЛЮСЫ» ПИВОВАРЕНИЯ	15
«МИНУСЫ» ПИВОВАРЕНИЯ	16
СЕКРЕТЫ РУССКИХ ПИВОВАРОВ	17
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА	18
Пиво домашнее	18
Пиво ирландское	18
Пиво крестьянское	19
Пиво хвойное	19
ВОДКА	19
АКВАВИТА	20
ЧТО В ИМЕНИ ТВОЕМ?	21
ДОМАШНЯЯ ВИНОКУРНЯ	24
ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ВОДКИ	25

Этап первый: подбор исходного сырья	26
Этап второй: подготовка сырья	28
Этап третий: процесс брожения	30
Этап четвертый: процесс перегонки	32
Этап пятый: очистка конечного продукта	36
Этап шестой: «облагораживание» (придание напитку определенного цвета, аромата и вкусовых качеств)	37
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ ВОДКИ	38
Водка «Шато»	38
Водка из айра	38
Водка из аниса	39
Водка из варенья	39
Водка из винограда	39
Водка из гвоздики	40
Водка из дягиля	40
Водка из жасмина	41
Водка из зерна и хлеба	41
Водка из карамели	42
Водка из кардамона	42
Водка из кориандра	42
Водка из корицы	43
Водка из крахмала	43
Водка из лаванды	43
Водка из лаврового листа и ягод	43
Водка из меда	44
Водка из мелиссы	45
Водка из миндаля	45
Водка из можжевельника	45
Водка из мяты	45
Водка из орехов	46
Водка из плодов и ягод	46
Водка из полыни	48
Водка из померанца (грейпфрута)	49
Водка из разных видов трав	49
Водка из розмарина	51
Водка из лепестков роз	51
Водка из рябины	52
Водка из сахара	53
Водка из свеклы	53
Водка из сиропа	54
Водка из тмина	54
Водка из фенхеля	54
Водка из цедраты	55
Водка из чая	55
Водка из шалфея	55
СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЦЕЛЕБНЫХ ВОДОК	56
Водка «Артельная» (при заболеваниях печени)	56
Водка «Божественная» (при ревматизме)	56

Водка «Венгер» (от головной боли)	56
Водка «Гуза» (при заболеваниях груди)	56
Водка «Дева» (при простуде)	57
Водка «Желтяк» (от вздутия живота)	57
Водка «Желудочная» (при заболеваниях желудка)	57
Водка «Млад» (при радикулите)	57
«БЫСТРАЯ» ВОДКА	58
НАЛИВКИ	59
РЕЦЕПТЫ	59
Наливка из ягод	59
Наливка с кардамоном	61
Наливка из дыни (или ананасов)	61
Наливка с гвоздикой	61
Наливка из лимонов (апельсинов)	62
Мятная наливка	62
Ореховая наливка	62
Наливка из яблок	62
Наливка из персиковых косточек	63
Наливка из лепестков роз	63
Наливка из черемухи	63
НАСТОЙКИ	63
РЕЦЕПТЫ	64
Анисовая настойка	64
Настойка на березовых почках	64
Настойка на бруснике	64
Настойка на вишне	64
Настойка на ежевике	64
Настойка на листьях барбариса	64
Настойка на меде	65
Настойка на мяте, анисе и орешках	65
Настойка на перце	65
Настойка на полыни	65
Настойка на прополисе	65
Настойка на тмине	65
Настойка на травах	66
ДОМАШНЕЕ ВИНО	66
КРАТКАЯ «АЗБУКА» ВИНОДЕЛА	66
ПРАВИЛА ДЕГУСТАЦИИ	68
ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО ВИНА	69
Этап первый: подбор и подготовка исходного сырья для плодово-ягодных вин	69
Этап второй: приготовление сусла	70
Этап третий: процесс брожения	71
Этап четвертый: снятие молодого вина с осадка	74

Этап пятый: процесс дображивания	75
Этап шестой: подслащивание	75
Этап седьмой: осветление конечного продукта	76
Этап восьмой: розлив и хранение	78
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОРТОВЫХ ВИН	79
Вино из абрикосов	79
Вино из брусники	80
Вино из вишен	80
Вино из груш	81
Вино из земляники	81
Вино из клюквы	82
Вино из крыжовника	83
Вино из малины	84
Вино из ежевики	84
Вино из черники и голубики	85
Вино из облепихи	86
Вино из рябины	86
Вино из слив	87
Вино из смородины белой	88
Вино из смородины черной	88
Вино из смородины красной	89
Вино из черешен	89
Вино из яблок	90
Виноградное вино	90

Справочное издание

СМИРНОВА ЛЮБОВЬ

Домашняя водка

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

ООО «Харвест». ЛИ № 02330/0056935 от 30.04.2004.
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
E-mail редакции: harvest2004@mail.ru

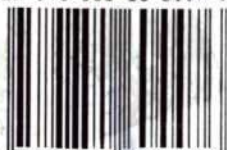
Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23.

*В издании очень подробно,
но вместе с тем просто и доступно
раскрыты секреты приготовления
домашней водки.*

*Каждый рецепт содержит раскладку
соответствующих продуктов
и необходимые объяснения технологии
приготовления.*



ISBN 978-985-16-0447-6



9 789851 604476