

# ДОМАШНЕЕ ВИНОДЕЛИЕ



- Технологии изготовления различных вин, самогона и ароматизированных водок
- Настойки, наливки, ликеры
- Пиво, квасы и коктейли

*Домашняя Библиотека*

## Annotation

Домашнее виноделие в нашей стране, особенно на современном этапе, является довольно актуальной задачей. С одной стороны, покупая готовые винно – водочные изделия, люди подвергают риску свое здоровье, т. к. очень велика вероятность приобретения не только недоброкачественной продукции, но и заведомо ядовитой. Ослабление государственного контроля над этим сектором рынка привело к большим масштабам отравления населения подобной продукцией.

Если подойти к этому делу со смекалкой, творчески, то можно приготовить великое разнообразие всевозможных напитков не только по вкусовым качествам, но и с направленными целебными свойствами, способствующими сохранению и укреплению здоровья.

- 
- [Домашнее виноделие](#)
    - [Введение](#)
    - [Раздел 1](#)
      - [Общие сведения о виноделии](#)
      - [Сырьевая база для домашнего виноделия](#)
      - [Этапы виноделия](#)
    - [Раздел 2](#)
      - [Вино абрикосовое столовое](#)
      - [Вино апельсиновое](#)
      - [Вино айвовое столовое](#)
      - [Вино березовое](#)
      - [Вино из ягод бузины черной](#)
      - [Вино виноградное сухое](#)
      - [Вино виноградное полусладкое](#)
      - [Вино виноградное пастеризованное](#)
      - [Вино виноградное десертное](#)
      - [Вино виноградное «Изабелла»](#)
      - [Вино виноградное ароматное](#)
      - [Вино виноградное «Айва»](#)
      - [Вино виноградное – изюмное](#)
      - [Вино вишневое натуральное](#)

- [Вино вишневое десертное](#)
- [Вино вишневое крепкое](#)
- [Вино вишневое ароматное](#)
- [Вино вишнево – миндальное](#)
- [Вино вишнево – смородиновое темное](#)
- [Вино вишнево – смородиновое красное](#)
- [Вино вишневое смородинно – малиновое](#)
- [Вино вишнево – черешневое](#)
- [Вино грушевое](#)
- [Вино натуральное из голубики](#)
- [Вино грейпфрутовое](#)
- [Вино ежевичное полусладкое и сладкое](#)
- [Вино ежевичное столовое](#)
- [Вино изюмное](#)
- [Вино из ирги](#)
- [Вино земляничное](#)
- [Вино клубничное](#)
- [Вино крыжовенное столовое \(первый вариант\)](#)
- [Вино крыжовенное столовое \(второй вариант\)](#)
- [Вино малиновое](#)
- [Вино малиново – вишневое](#)
- [Вино облепиховое десертное](#)
- [Вино черешневое столовое](#)
- [Вино черешневое](#)
- [Вино черешнево – смородиновое темное](#)
- [Вино натуральное из черноплодной рябины](#)
- [Вино краснорябиновое полусладкое](#)
- [Компоненты](#)
- [Вино рябиновое крепкое](#)
- [Вино сливовое десертное \(первый вариант\)](#)
- [Вино сливовое десертное \(второй вариант\)](#)
- [Вино сливовое быстрого приготовления](#)
- [Вино черносливовое](#)
- [Вино сливово – миндальное](#)
- [Вино сливовое крепленое](#)
- [Вино смородиновое черное](#)
- [Вино смородиновое белое](#)

- [Вино смородиновое красное \(первый вариант\)](#)
- [Вино смородиновое красное \(второй вариант\)](#)
- [Вино крепленое смородиновое красное](#)
- [Вино смородиновое красное с лепестками роз или шиповника](#)
- [Вино смородиновое с крыжовником](#)
- [Вино черничное \(первый вариант\)](#)
- [Вино черничное \(второй вариант\)](#)
- [Вино черничное \(третий вариант\)](#)
- [Вино финиковое](#)
- [Вино хинное](#)
- [Вино из плодов шиповника \(первый вариант\)](#)
- [Вино из шиповника \(второй вариант\)](#)
- [Вино из шиповника десертное](#)
- [Вино яблочное натуральное](#)
- [Вино яблочное – грушевое десертное](#)
- [Вино яблочное столовое](#)
- [Вино яблочное – смородиновое](#)
- [Вино из сушеных яблок](#)
- [Вино из сухофруктов](#)
- [Раздел 3](#)
  - [Вино из белой акации](#)
  - [Вино из одуванчиков \(первый вариант\)](#)
  - [Вино из одуванчиков \(второй вариант\)](#)
  - [Вино из цветков мать и мачехи](#)
  - [Вино из липовых цветков](#)
  - [Вино из цветков черной бузины](#)
  - [Вино из таволги](#)
- [Раздел 4](#)
  - [Вино имбирно – медовое](#)
  - [Вино яблочное – медовое](#)
  - [Вино вишнево – медовое](#)
  - [Вино ежевичное – медовое](#)
  - [Вино медовое крепленое](#)
  - [Вино клюквенно – медовое](#)

- [Вино лимонно – медовое](#)
- [Вино малиново – медовое](#)
- [Вино медовое пряное](#)
- [Вино медовое розовое](#)
- [Вино березово – медовое](#)
- [Вино изюмно – медовое](#)
- [Раздел 5](#)
  - [Апельсиновое шампанское](#)
  - [Айвовое шампанское](#)
  - [Вино ароматно – медовое шипучее](#)
  - [Вино березовое игристое](#)
  - [Вино кленовое шипучее](#)
  - [Вино медово – лимонное игристое](#)
  - [Вино малиновое шипучее](#)
  - [Вино рябиновое шипучее](#)
  - [Вино смородиновое шипучее](#)
  - [Вино яблочное шипучее](#)
- [Раздел 6](#)
  - [Выращивание дрожжей](#)
  - [Самогонные аппараты](#)
  - [Самогон сахарный](#)
  - [Самогон медовый](#)
  - [Самогон свекольный \(первый вариант\)](#)
  - [Самогон свекольный \(второй вариант\)](#)
  - [Самогон свекольный \(третий вариант\)](#)
  - [Самогон сахарно – свекольный](#)
  - [Самогон сахарно – пшеничный](#)
  - [Самогон пшеничный](#)
  - [Самогон из пшена](#)
  - [Самогон кукурузный](#)
  - [Самогон рисовый](#)
  - [Самогон хлебный](#)
  - [Самогон хлебно – картофельный](#)
  - [Самогон хлебно – изюмный](#)
  - [Самогон картофельный \(первый вариант\)](#)

- [Самогон картофельный \(второй вариант\)](#)
- [Самогон из крахмала](#)
- [Самогон вишневый](#)
- [Самогон сливовый \(первый вариант\)](#)
- [Самогон сливовый \(второй вариант\)](#)
- [Самогон виноградный \(первый вариант\)](#)
- [Самогон виноградный \(второй вариант\)](#)
- [Самогон грушевый](#)
- [Самогон из диких груш](#)
- [Самогон яблочный](#)
- [Самогон рябиновый](#)
- [Самогон можжевеловый](#)
- [Самогон фруктово – ягодный](#)
- [Самогон из сухофруктов](#)
- [Самогон из варенья](#)
- [Самогон из конфет](#)
- [Самогон из патоки](#)
- [Самогон из халвы](#)
- [Самогон из фруктово – ягодного сиропа](#)
- [Самогон из плодово – ягодного сока](#)
- [Самогон из томатной пасты с пивом](#)
- [Самогон гороховый \(первый вариант\)](#)
- [Самогон гороховый \(второй вариант\)](#)
- [Самогон гороховый быстрого приготовления](#)
- [Самогон рисовый](#)
- [Самогон желудевый](#)
- [Раздел 7](#)
  - [Водка айвовая](#)
  - [Водка анисовая \(первый вариант\)](#)
  - [Водка анисовая \(второй вариант\)](#)
  - [Водка анисовая с имбирем](#)
  - [Водка анисовая с укропом](#)
  - [Водка анисовая с кориандром](#)
  - [Водка анисовая с фиалкой](#)
  - [Водка анисовая с травами](#)
  - [Водка анисовая с донником](#)

- [Водка анисовая с полынью](#)
- [Водка айрная](#)
- [Водка айрная с пряностями](#)
- [Водка апельсиновая](#)
- [Водка из апельсиновых корок](#)
- [Водка апельсиновая с гвоздикой](#)
- [Водка вишневая](#)
- [Водка вишневая с миндалем](#)
- [Водка вишнево – цитрусовая](#)
- [Водка «Вишенка»](#)
- [Водка грейпфрутовая \(первый вариант\)](#)
- [Водка грейпфрутовая \(второй вариант\)](#)
- [Водка грейпфрутовая с пряностями](#)
- [Водка гвоздичная](#)
- [Водка дягильная](#)
- [Водка дягильная с пряностями](#)
- [Водка дягильная с лавандой](#)
- [Водка дягильная с лимоном](#)
- [Водка дягильная согревающая](#)
- [Водка жасминовая](#)
- [Водка зверобойная с донником](#)
- [Водка имбирная](#)
- [Водка изюмная](#)
- [Водка изюмная с гвоздикой](#)
- [Водка изюмно – травная](#)
- [Водка калгановая](#)
- [Компоненты](#)
- [Водка кардамоновая с калганом](#)
- [Водка кардамоновая сладкая](#)
- [Водка кардамоновая](#)
- [Водка коричная \(первый вариант\)](#)
- [Водка коричная \(второй вариант\)](#)
- [Водка коричная с фиалковым корнем](#)
- [Водка коричная с лавандой](#)
- [Водка коньячная](#)
- [Водка крыжовенная](#)
- [Водка лавандовая](#)

- [Водка лимонная с корицей](#)
- [Водка лимонная \(первый вариант\)](#)
- [Водка лимонная \(второй вариант\)](#)
- [Водка лимонная с гвоздикой](#)
- [Водка лимонная с кардамоном](#)
- [Водка лимонно – можжевеловая](#)
- [Водка малиновая](#)
- [Водка малиновая с фиалковым корнем](#)
- [Водка мандариновая](#)
- [Водка из мандариновых корок](#)
- [Водка миндальная](#)
- [Водка можжевеловая](#)
- [Водка можжевеловая с шалфеем и лавандой](#)
- [Водка мускатная](#)
- [Водка мятная с медом](#)
- [Водка мятная](#)
- [Водка мятная с хреном](#)
- [Водка ореховая](#)
- [Водка огуречная](#)
- [Водка из персиковых косточек](#)
- [Водка персиковая с миндалем](#)
- [Водка перцовая](#)
- [Водка полынная](#)
- [Водка полынная с мятой](#)
- [Водка полынная с медом](#)
- [Водка пряная](#)
- [Водка розмариновая](#)
- [Водка розовая](#)
- [Водка рябиновая \(первый вариант\)](#)
- [Водка рябиновая \(второй вариант\)](#)
- [Водка сельдерейная](#)
- [Водка сосновая](#)
- [Водка тминная \(первый вариант\)](#)
- [Водка тминная \(второй вариант\)](#)
- [Водка укропная](#)
- [Водка фенхельная](#)
- [Водка фруктово – ягодная](#)



- [Водка черносмородиновая](#)
- [Водка чайная \(первый вариант\)](#)
- [Водка чайная \(второй вариант\)](#)
- [Водка шалфейная](#)
- [Водка шалфейная с лавандой](#)
- [Водка шафранная](#)
- [Водка из шиповника с медом](#)
- [Водка хлебная](#)
- [Водка яблочная с корицей \(первый вариант\)](#)
- [Водка яблочная с корицей \(второй вариант\)](#)
- [Раздел 8](#)
  - [Настойка апельсиновая](#)
  - [Настойка апельсиновая с вишней](#)
  - [Настойка апельсиновая с калганом](#)
  - [Настойка на апельсиновых корках](#)
  - [Настойка анисовая](#)
  - [Настойка анисовая с девясилом](#)
  - [Настойка абрикосовая](#)
  - [Настойка березовая](#)
  - [Настойка березовая с прополисом](#)
  - [Настойка боярышника](#)
  - [Настойка брусничная](#)
  - [Настойка бруснично – клюквенная](#)
  - [Настойка вишневая](#)
  - [Настойка вишнево – брусничная](#)
  - [Настойка на вишне](#)
  - [Настойка вишневая с пряностями](#)
  - [Настойка на вишневых плодоножках](#)
  - [Настойка ванильная](#)
  - [Настойка грушевая](#)
  - [Настойка горькая травяная](#)
  - [Настойка на грецких орехах](#)
  - [Настойка на перегородках грецких орехов](#)
  - [Настойка «Дачная»](#)
  - [Настойка душистая](#)
  - [Настойка дягильная](#)

- [Настойка ежевичная](#)
- [Настойка «Ерофеич»](#)
- [Настойка женьшеневая](#)
- [Настойка желудочная](#)
- [Настойка земляничная](#)
- [Настойка зверобойная](#)
- [Настойка «Зубровка»](#)
- [Настойка имбирно – шалфейная](#)
- [Настойка имбирно – калгановая](#)
- [Настойка клубничная](#)
- [Настойка крыжовенная](#)
- [Настойка коньячная](#)
- [Настойка клюквенная](#)
- [Настойка кофейная](#)
- [Настойка клюквенно – лимонная на овощных соках](#)
- [Настойка лимонная](#)
- [Настойка липовая](#)
- [Настойка мандариновая](#)
- [Настойка миндальная](#)
- [Настойка можжевеловая](#)
- [Настойка мятная](#)
- [Настойка орехово – мятная](#)
- [Настойка ореховая](#)
- [Настойка синовая](#)
- [Настойка персиковая](#)
- [Настойка перцовая горькая](#)
- [Настойка перцовая горько – ароматная](#)
- [Настойка пряная](#)
- [Настойка пряная жгучая](#)
- [Настойка прополиса](#)
- [Настойка прополиса на травах](#)
- [Настойка полыни](#)
- [Настойка розовая](#)
- [Настойка рябиновая](#)
- [Настойка «Рябинушка»](#)
- [Настойка «Старка»](#)
- [Настойка свекольная красная](#)

- [Настойка из сухофруктов пряно – ароматная](#)
- [Настойка черносмородиновая](#)
- [Настойка травная](#)
- [Настойка тминная](#)
- [Настойка укропная](#)
- [Настойка чесночная](#)
- [Настойка яблочная](#)
- [Настойка яблочно – рябиновая](#)
- [Раздел 9](#)
  - [Наливка абрикосовая](#)
  - [Наливка апельсиновая](#)
  - [Наливка ананасная](#)
  - [Наливка брусничная](#)
  - [Наливка бруснично – полынная](#)
  - [Наливка вишневая](#)
  - [Наливка «Вишенка»](#)
  - [Наливка вишневая крепкая](#)
  - [Наливка вишнево – апельсиновая](#)
  - [Наливка вишнево – медовая](#)
  - [Наливка из вишневого варенья](#)
  - [Наливка грушевая](#)
  - [Наливка «Дачная»](#)
  - [Наливка «Дары леса»](#)
  - [Наливка земляничная](#)
  - [Наливка имбирная](#)
  - [Наливка калиновая](#)
  - [Наливка красносмородиновая](#)
  - [Наливка клубничная](#)
  - [Наливка клюквенная](#)
  - [Наливка крыжовенная](#)
  - [Наливка кизиловая](#)
  - [Наливка кардамоновая](#)
  - [Наливка лимонная](#)
  - [Наливка мандариновая](#)
  - [Наливка малиновая](#)
  - [Наливка мятная](#)

- [Наливка облепиховая](#)
- [Наливка из персиковых косточек](#)
- [Наливка персиковая](#)
- [Наливка розовая](#)
- [Наливка рябиновая](#)
- [Наливка «Сливянка»](#)
- [Наливка терновая](#)
- [Наливка тминная](#)
- [Наливка черносмородиновая](#)
- [Наливка «Смородиновый спотыкач»](#)
- [Наливка черемуховая](#)
- [Наливка черемуховая с душицей](#)
- [Наливка черничная](#)
- [Наливка из черноплодной рябины](#)
- [Наливка чайная](#)
- [Наливка чернослиловая](#)
- [Наливка чернослиловая крепкая](#)
- [Наливка черешневая](#)
- [Наливка яблочная \(первый вариант\)](#)
- [Наливка яблочная \(второй вариант\)](#)
- [Раздел 10](#)
  - [Ликер абрикосовый \(первый вариант\)](#)
  - [Ликер абрикосовый \(второй вариант\)](#)
  - [Ликер айвовый \(первый вариант\)](#)
  - [Ликер айвовый \(второй вариант\)](#)
  - [Ликер апельсиновый](#)
  - [Ликер апельсиновый по молдавски](#)
  - [Ликер из апельсиновых корок](#)
  - [Ликер из апельсиновой цедры](#)
  - [Ликер анисовый](#)
  - [Ликер анисовый с дягилом](#)
  - [Ликер аирный](#)
  - [Ликер брусничный](#)
  - [Ликер вишневый](#)
  - [Первый вариант](#)
  - [Второй вариант](#)

- [Ликер виноградно – апельсиновый](#)
- [Ликер виноградный](#)
- [Ликер «Вермут»](#)
- [Ликер ванильный](#)
- [Ликер грушевый](#)
- [Ликер горько – пряный сложный](#)
- [Ликер из грецких орехов](#)
- [Ликер горячий](#)
- [Ликер дынный](#)
- [Ликер ежевичный](#)
- [Ликер земляничный \(первый вариант\)](#)
- [Ликер земляничный \(второй вариант\)](#)
- [Ликер имбирный](#)
- [Ликер инжирный](#)
- [Ликер калиновый](#)
- [Ликер кофейный](#)
- [Ликер «Клюковка»](#)
- [Ликер клубничный \(первый вариант\)](#)
- [Ликер клубничный \(второй вариант\)](#)
- [Ликер клубничный \(третий вариант\)](#)
- [Ликер крыжовенный](#)
- [Ликер лимонный](#)
- [Ликер малиновый \(первый вариант\)](#)
- [Ликер малиновый \(второй вариант\)](#)
- [Ликер малиновый \(третий вариант\)](#)
- [Ликер мандариновый пряный](#)
- [Ликер мятный](#)
- [Ликер мятно – лимонный](#)
- [Ликер миндальный](#)
- [Ликер орехово – тминный](#)
- [Ликер персиковый](#)
- [Ликер розовый](#)
- [Ликер рябиновый](#)
- [Ликер из черноплодной рябины](#)
- [Ликер «Сливка»](#)
- [Ликер из ядрышек терновника](#)
- [Ликер из сливовых косточек](#)

- [Ликер черносмородиновый \(первый вариант\)](#)
- [Ликер черносмородиновый \(второй вариант\)](#)
- [Ликер черносмородиновый \(третий вариант\)](#)
- [Ликер красносмородиновый](#)
- [Ликер цитрусовый](#)
- [Ликер из цитрусовых корок](#)
- [Ликер черничный](#)
- [Ликер черешневый](#)
- [Ликер шоколадный](#)
- [Ликер яблочный](#)
- [Ликер из яблочной кожуры](#)
- [Ликер яблочно – цитрусовый](#)
- [Ликер яичный \(первый вариант\)](#)
- [Ликер яичный \(второй вариант\)](#)
- [Раздел 11](#)
  - 
  - [Ратафия айвовая](#)
  - [Ратафия апельсиновая](#)
  - [Ратафия абрикосовая](#)
  - [Ратафия анисовая](#)
  - [Ратафия вишневая](#)
  - [Ратафия вишнево – черемуховая](#)
  - [Ратафия вишнево – малиновая](#)
  - [Ратафия виноградная крепкая](#)
  - [Ратафия виноградно – смородиновая](#)
  - [Ратафия виноградно – земляничная](#)
  - [Ратафия ежевичная](#)
  - [Ратафия изюмная с кардамоном](#)
  - [Ратафия кофейная](#)
  - [Ратафия из красной смородины](#)
  - [Ратафия клюквенная](#)
  - [Ратафия липовая](#)
  - [Ратафия лимонно – тминная](#)
  - [Ратафия мятная](#)
  - [Ратафия медово – имбирная](#)
  - [Ратафия можжевеловая](#)
  - [Ратафия малиновая](#)

- [Ратафия облепиховая](#)
- [Ратафия из черной смородины](#)
- [Ратафия из черноплодной рябины](#)
- [Ратафия черничная](#)
- [Ратафия шоколадная](#)
- [Раздел 12](#)
  - [Пунши](#)
    - [Пунш имбирный согревающий](#)
    - [Пунш красный](#)
    - [Пунш крепкий](#)
    - [Пунш кофейный](#)
    - [Компоненты](#)
    - [Пунш лимонный](#)
    - [Пунш молочный](#)
    - [Компоненты](#)
    - [Пунш малиновый](#)
    - [Пунш охотничий](#)
    - [Компоненты](#)
    - [Пунш чайный](#)
    - [Пунш шоколадный](#)
  - [Гроги](#)
    - [Грог анисовый с медом](#)
    - [Грог английский](#)
    - [Грог «Встреча друзей»](#)
    - [Грог «Вишенка»](#)
    - [Грог дамский](#)
    - [Грог кофейный](#)
    - [Грог классический](#)
    - [Грог крепкий](#)
    - [Грог малиновый против простудный](#)
    - [Грог охотничий](#)
    - [Грог полярный](#)
    - [Грог «Пчелка»](#)
    - [Грог пряный](#)

- [Грог «Пасечник»](#)
- [Грог цитрусовый](#)
- [Грог шоколадный](#)
- [Глинтвейны](#)
  - [Глинтвейн ананасовый](#)
  - [Глинтвейн кофейный](#)
  - [Глинтвейн мускатный](#)
  - [Глинтвейн медовый](#)
  - [Глинтвейн праздничный](#)
  - [Глинтвейн походный](#)
  - [Глинтвейн рождественский](#)
  - [Глинтвейн южный](#)
  - [Глинтвейн яблочный](#)
- [Крюшоны](#)
  - [Крюшон вишневый](#)
  - [Крюшон виноградный](#)
  - [Крюшон земляничный](#)
  - [Крюшон клубничный с мятой](#)
  - [Крюшон малиновый](#)
  - [Крюшон персиковый](#)
  - [Крюшон цитрусовый](#)
- [Коктейли](#)
  - [Коктейль апельсиновый](#)
  - [Коктейль «Апельсинчик»](#)
  - [Коктейль «Апельсиновый коньяк»](#)
  - [Коктейль ананасный](#)
  - [Коктейль алычевый](#)
  - [Коктейль айвовый](#)
  - [Коктейль «Айва с перцем»](#)
  - [Коктейль американский](#)
  - [Коктейль анисовый](#)
  - [Коктейль «Айсберг»](#)
  - [Коктейль абрикосовый](#)
  - [Коктейль «Алая заря»](#)



- [Коктейль «Бодрость»](#)
- [Коктейль «Брусничка»](#)
- [Коктейль «Безумие»](#)
- [Коктейль «Белая береза»](#)
- [Коктейль «Балет»](#)
- [Коктейль «Волна»](#)
- [Коктейль «Веселый вечер»](#)
- [Коктейль «Веселый молочник»](#)
- [Коктейль «Вишенка»](#)
- [Коктейль виноградный](#)
- [Коктейль ванильный](#)
- [Коктейль воздушный](#)
- [Коктейль дамский](#)
- [Коктейль дачный](#)
- [Коктейль «Демократ»](#)
- [Коктейль ежевичный](#)
- [Коктейль «Ерш»](#)
- [Коктейль «Закат»](#)
- [Коктейль «Земляничная поляна»](#)
- [Коктейль золотистый](#)
- [Коктейль «Изабелла»](#)
- [Коктейль игристый](#)
- [Коктейль имбирный](#)
- [Коктейль «Калинка»](#)
- [Коктейль кофейный](#)
- [Коктейль «Кофе с коньяком»](#)
- [Коктейль «Карнавал»](#)
- [Коктейль клубничный](#)
- [Коктейль «Квартет»](#)
- [Коктейль «Кровавая заря»](#)
- [Коктейль кубинский](#)
- [Коктейль «Клюковка»](#)
- [Коктейль «Кокетка»](#)
- [Коктейль «Летний аромат»](#)
- [Коктейль ликерный](#)
- [Коктейль лимонно – тминный](#)
- [Коктейль лимонно – мятный](#)

- [Коктейль лечебный](#)
- [Коктейль «Лесные дары»](#)
- [Коктейль молочно – малиновый](#)
- [Коктейль медово – лимонный](#)
- [Коктейль медово – цитрусовый](#)
- [Коктейль «Мед с молоком»](#)
- [Коктейль медово – яблочный](#)
- [Коктейль «Малинка»](#)
- [Коктейль «Малиновый звон»](#)
- [Коктейль «Манго»](#)
- [Коктейль миндальный](#)
- [Коктейль мускатный](#)
- [Коктейль мятный](#)
- [Коктейль «Мороженое с коньяком»](#)
- [Коктейль морской](#)
- [Коктейль «Наваждение»](#)
- [Коктейль «Настроение»](#)
- [Коктейль облепиховый](#)
- [Коктейль орехово – сливочный](#)
- [Коктейль «Огонек»](#)
- [Коктейль охотничий](#)
- [Коктейль освежающий](#)
- [Коктейль «Осенний сад»](#)
- [Коктейль «Осень»](#)
- [Коктейль овощной](#)
- [Коктейль праздничный](#)
- [Коктейль «Пчелка»](#)
- [Коктейль персиковый](#)
- [Коктейль «Песня»](#)
- [Коктейль «Пьяные вишни»](#)
- [Коктейль перцовый с пивом](#)
- [Коктейль «Радость»](#)
- [Коктейль розовый](#)
- [Коктейль рижский](#)
- [Коктейль «Рябинка»](#)
- [Коктейль ромовый](#)
- [Коктейль сливочно – персиковый](#)

- [Коктейль сливочно – шоколадный](#)
- [Коктейль сливочно – медовый](#)
- [Коктейль сливочно – вишневый](#)
- [Коктейль согревающий](#)
- [Коктейль сложный](#)
- [Коктейль «Старичок»](#)
- [Коктейль «Смородинка»](#)
- [Коктейль смородиновый красный](#)
- [Коктейль «Спотыкач»](#)
- [Коктейль слоистый](#)
- [Коктейль «Северное сияние»](#)
- [Коктейль «Танец»](#)
- [Коктейль «Темная ночь»](#)
- [Коктейль театральный](#)
- [Коктейль томатный](#)
- [Коктейль тропический](#)
- [Коктейль «Тонус»](#)
- [Коктейль цитрусовый](#)
- [Коктейль черничный](#)
- [Коктейль шоколадный с молоком](#)
- [Коктейль шоколадный с минеральной водой](#)
- [Коктейль «Шоколад с вином»](#)
- [Коктейль «Шумел камыш»](#)
- [Коктейль «Южный ветер»](#)
- [Коктейль «Яблочко»](#)
- [Коктейль яичный с пивом](#)
- [Раздел 13](#)
  - [Пиво гороховое](#)
  - [Пиво домашнее](#)
  - [Пиво имбирное](#)
  - [Пиво лимонно – пряное](#)
  - [Пиво медовое](#)
  - [Пиво можжевеловое](#)
  - [Пиво овсяное](#)
  - [Пиво из одуванчика](#)
  - [Пиво пырейное](#)

- [Пиво ржаное](#)
- [Пиво свекольное](#)
- [Пиво сосновое](#)
- [Пиво хмельное](#)
- [Пиво ячменное](#)
- [Раздел 14](#)
  - [Приготовление квасного сусла](#)
  - [Квас из квасного сусла](#)
  - [Квас для окрошки](#)
  - [Квас ржаной с тмином](#)
  - [Квас старинный «Петровский»](#)
  - [Квас грушевый](#)
  - [Квас клубнично – медовый](#)
  - [Квас клюквенный](#)
  - [Квас клюквенно – медовый](#)
  - [Квас лимонно – изюмный](#)
  - [Квас малиновый](#)
  - [Квас мятный](#)
  - [Квас медовый](#)
  - [Квас монастырский медовый](#)
  - [Квас медово – пряный](#)
  - [Квас из ревеня](#)
  - [Квас свекольный](#)
  - [Квас тминный](#)
  - [Квас из топинамбура](#)
  - [Квас хмельный](#)
  - [Квас черемуховый](#)
  - [Квас яблочный](#)
  - [Квас ягодный](#)
- [Раздел 15](#)
  - [При укусах летающих насекомых](#)
  - [При ушибах](#)
  - [При ссадинах, ранах и порезах](#)
  - [При запущенных ранах и язвах](#)
  - [При нарывах и нагноениях](#)

- [При ожогах](#)
  - [При перхоти и выпадении волос](#)
  - [При зубной боли](#)
  - [При воспалении полости рта и десен](#)
  - [При кашле](#)
  - [При заболеваниях суставов](#)
  - [При желудочно – кишечных заболеваниях](#)
  - [При бронхиальной астме](#)
  - [При атеросклерозе](#)
  - [При бессоннице](#)
  - [При упадке сил](#)
  - [При камнях в почках](#)
-

**Домашнее виноделие**

**Автор-составитель Калугина Л.А. при  
участии Кожемякина Р.Н**

## Введение

Домашнее виноделие в нашей стране, особенно на современном этапе, является довольно актуальной задачей. С одной стороны, покупая готовые винно – водочные изделия, люди подвергают риску свое здоровье, т. к. очень велика вероятность приобретения не только недоброкачественной продукции, но и заведомо ядовитой. Ослабление государственного контроля над этим сектором рынка привело к большим масштабам отравления населения подобной продукцией.

С другой стороны, у подавляющего большинства населения нашей страны имеются сады и огороды, на которых выращиваются большие урожаи плодов и ягод. Надо не только вырастить, но и сохранить плоды своего труда. Процесс традиционного консервирования можно разнообразить изготовлением домашних спиртных напитков. Русская классическая литература говорит нам о том, что в России испокон веков существовала традиция приготовления всевозможных домашних наливок, настоек, целебных водок, настоянных на ароматных и пряных травах. В те давние времена считалось хорошим тоном подавать к столу домашние напитки, а не казенные.

Даже приготовление домашнего самогона из обычного сахара позволит сэкономить деньги и обеспечить безопасность его употребления, применяя надежные методы очистки, предложенные в этой книге. Тем более, что сейчас в стране производство самогона для личных нужд не преследуется законом.

Если подойти к этому делу со смекалкой, творчески, то можно приготовить великое разнообразие всевозможных напитков не только по вкусовым качествам, но и с направленными целебными свойствами, способствующими сохранению и укреплению здоровья.

# **Раздел 1**

## **Домашнее виноделие**



## Общие сведения о виноделии

Вино – алкогольный напиток, получаемый в результате спиртового брожения плодово-ягодного сока. Кроме этилового спирта вино содержит огромное количество различных веществ, многие из которых обладают довольно широким спектром лечебного действия. Установлено, что лечебный эффект составных частей вина усиливается благодаря наличию в нем этилового спирта, который обеспечивает их наилучшее всасывание стенками кишечника. Регулярное употребление вина в небольших дозах снижает уровень сахара в крови, понижает показатели холестерина, благоприятно влияет на сердечно – сосудистую систему, расширяя коронарные сосуды и снимая их спазмы. Тем самым уменьшается риск возникновения ишемической болезни сердца. Вино укрепляет организм, повышает иммунитет и тонус, способствует восстановлению жизненных сил при их упадке, а также обладает выраженными антибактериальными свойствами. Исключительно полезно употребление легкого вина, разбавленного минеральной водой, в послеоперационный период. Оно способствует быстрому восстановлению сил, стимулирует пищеварение, облегчает дезинтоксикацию организма, предотвращает процессы гниения в кишечнике. Вино обладает способностью прекрасно снимать стрессовые состояния и расслаблять глубокие мышцы. Во время стресса в организме человека образуется очень много свободных радикалов – агрессивных частиц, способных повреждать клетки. Вина, особенно виноградные, содержат в своем составе огромное количество полифенолов, являющихся антиоксидантами – высокоактивными веществами, способными связывать свободные радикалы и переводить их в неактивное состояние. Таким образом, вино ликвидирует негативные последствия стресса в организме человека. Люди, вынужденные жить на загрязненных радиацией территориях, имеют в своем организме тоже очень много свободных радикалов. Умеренно и регулярно употребляя вино, они могут значительно улучшить свое здоровье. Способность вина ликвидировать последствия радиоактивного поражения организма называется радиопротекторной активностью. Известно, что всем ликвидаторам Чернобыльской

катастрофы медики в обязательном порядке ежедневно назначали вино. Кроме того, антиоксиданты расширяют капиллярный кровоток, улучшают снабжение органов и тканей кровью; при этом стимулируется работа всех органов и систем, улучшается обмен веществ и усиливается выведение токсинов из организма. Тем самым полифенолы – антиоксиданты вина способствуют замедлению старения клеток и предотвращают возникновение онкологических заболеваний. Вино обладает антибактериальным и противовоспалительным действием также благодаря антиоксидантам. При расстройствах желудочно – кишечного тракта полезны красные вина с большим содержанием дубильных веществ. А белые некрепленые вина оказывают стимулирующее действие на вялый кишечник. Кроме того, вино препятствует развитию кариеса и образованию зубного камня. Следовательно, систематическое и умеренное употребление вина предотвращает многие заболевания и раннее старение организма. Установлено, что красные вина содержат в 10 раз больше антиоксидантов, чем белые. Но антиоксиданты белого вина гораздо сильнее по своему действию, чем антиоксиданты красного вина. Причем, регулярное употребление вина во время еды дает гораздо больший лечебный эффект, нежели употребление вина натощак. Кроме того, вино обогащает организм микроэлементами, витаминами и аминокислотами. Необходимо обратить внимание на умеренность употребления этого напитка. Для здоровых людей, не имеющих наследственной предрасположенности к алкоголизму, допускается не более 4-х рюмок в день, т. е. не более 300 мл. Людям, принимающим медикаменты, необходимо помнить об опасном сочетании лекарственных веществ и вина. Вина и ликеры домашнего приготовления необходимы в компании друзей и родных во время праздничных мероприятий. Бокал вина помогает расслабиться, повышает коммуникабельность и способствует общению. Во избежание непредвиденного опьянения нужно знать, что алкоголь очень быстро всасывается в кровь в том случае, если вино выпито на голодный желудок, а также, если человек находится в состоянии стресса. Всасывание спиртных напитков замедляется, если спиртное принимается в состоянии душевного равновесия. Кроме того, обильная белковая и жирная пища замедляет всасывание алкоголя.

На столе вина и блюда должны правильно сочетаться и дополнять друг друга. Красное сухое вино, а также красное крепленое подают к жареным мясным блюдам. Белое легкое вино подают к рыбным блюдам и закуске. Белое крепкое вино лучше подавать к шашлыку и тушеному мясу. Шампанское прекрасно сочетается с фруктами и кондитерскими изделиями.

Настойки и наливки, как правило, подают перед обедом и обильным ужином, а десертные вина – к бутербродам и сладким блюдам.

## Сырьевая база для домашнего виноделия

Основным сырьем для приготовления вин является плодово-ягодная продукция: виноград, яблоки, груши, сливы, вишня, черешня, крыжовник, различные виды смородины, красная и черноплодная рябина, черника, земляника и другие плоды и ягоды, обладающие прекрасными вкусовыми качествами и отличными ароматами. Необходимым условием получения качественного вина является высокое качество сока исходного сырья. Оно должно быть зрелым, свежим и здоровым. Заплесневелые плоды и ягоды нельзя использовать для приготовления сока или вина. Плесень, попадая в сок, начинает в нем прорастать, что приводит к ухудшению вкуса продукта и может вызвать серьезные заболевания в организме человека, вплоть до онкологии. Кроме того, из качественного сырья можно получить максимальное количество сока, а, следовательно, и вина.

Самым распространенным сырьем в виноделии является виноград. Ягоды винограда содержат большое количество сахаров, в основном представленных в виде глюкозы и фруктозы, много органических кислот, витаминов, ферментов, а также макро- и микроэлементов. Причем сахара и кислоты составляют оптимальное соотношение, необходимое в виноделии. Для приготовления вина виноград следует собирать в состоянии максимальной спелости.

Очень часто в виноделии применяются абрикосы. Они дают весьма вкусное и тонкое ароматное вино. Для получения высококачественного абрикосового вина необходимо соблюдать некоторые правила.

Плоды собирать только в сухую погоду и ни в коем случае их не мыть. Сразу после сбора плоды очистить от пыли – протереть каждый плод мягкой тканью, разрезать на половинки и удалить косточки.

Из приготовленной мезги сок необходимо отжимать сразу же, не оставляя ее долго на воздухе.

Не допускать попадания косточек в мезгу и сусло, в противном случае вино приобретает горько – миндальный вкус, который не всем нравится.

Плоды вишни и черешни тоже являются прекрасным сырьем для приготовления различных вин, а также для купажирования. Из черноплодных сортов вишни получают ароматные вина с интенсивным рубиновым цветом, а из красноплодной вишни – более светлые нежные и легкие вина. Процесс приготовления домашнего вишневого вина несложен, вишневое сусло быстро сбраживает, а вино легко созревает и осветляется и не требует дополнительной обработки. Плоды необходимо освобождать от плодоножек, т. к. они придают вину горький вкус.

Сухое столовое вино можно готовить из темной и желтой черешни. Последняя содержит больше сахара и имеет более тонкий аромат, поэтому чаще применяется для приготовления десертных и ликерных вин. Черешневый сок широко применяется и для купажирования кислых соков.

В средней полосе России самым распространенным и дешевым сырьем для приготовления вина являются яблоки и сливы.

Сорта яблок, используемые для приготовления качественного вина должны отличаться высоким содержанием сахара, иметь достаточную кислотность и аромат. Для виноделия подходят и дикие лесные яблоки. Плоды должны быть обязательно зрелыми, созревшими как на дереве, так и в лежке.

Недозрелые яблоки содержат мало сахара и могут использоваться для приготовления столовых и крепких вин. Перезревшие ароматные яблоки, потерявшие кислотность, но содержащие еще значительное количество сахара, можно использовать для приготовления сладких и крепких вин. Но наиболее целесообразно использовать смесь сладких и кислых яблок, тогда получается более вкусное, ароматное и гармоничное вино.

Скороспелые сорта яблок, созревающие летом, не очень пригодны для виноделия, поскольку содержат мало сахара и много органических кислот. Лучше всего подходят осенние и зимние сорта. Зрелые яблоки этих сортов придают вину нейтральный свежий вкус и аромат, напоминающий виноградное вино. Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны ароматные осенние и зимние сорта кисло – сладкого вкуса. Крепкие столовые вина лучше готовить из кислых и кисло-сладких яблок осенних и зимних сортов.

Для приготовления более грубых крепких вин используются лесные яблоки и падалица, но плоды должны быть полностью вызревшими и не повреждены болезнями.

Кроме того, в виноделии можно использовать и райские, и китайские яблоки с последующим добавлением сахара и воды. Для улучшения вкуса вина, приготовленного из сладких и малоокислых сортов яблок, добавляют другие плоды и ягоды с большим содержанием органических кислот и дубильных веществ, например, сок клюквы, смородины, рябины и др. Яблочное вино высокого качества обычно имеет золотистый цвет, освежающий кисло-сладкий вкус и аромат свежих яблок.

Из слив получают прекрасные густые, крепкие десертные вина. Для производства вина пригодны почти все сорта слив. Но наиболее благоприятны в виноделии синие сорта. Из белых и желтых сортов получается белое вино, а из синих – красное. При этом плоды должны быть только спелые или немного перезрелые. Процесс приготовления сливовых вин несколько трудоемок и имеет свои особенности. Поскольку плоды трудно отдают свой сок, мезгу заливают горячей водой и ставят на несколько дней в теплое место для брожения. Затем ее отпрессовывают, в сок добавляют сахар и опять ставят в теплое место для брожения. После окончания процесса брожения в вине образуется большой осадок, такое вино долго остается мутным, медленно осветляется и долго созревает, как правило, не менее 1 года. По мере созревания в вине образуется специфический очень тонкий и приятный аромат.

Из груш тоже получают неплохие вина с тонким ароматом и пряным винно-кислым вкусом. В виноделии часто используют смесь кислых груш со сладкими сортами. Необходимо учитывать, что выход сока из груш незначителен, процесс брожения проходит очень медленно, а полученное вино очень долго осветляется. Однако, вина более высокого качества получают из смеси грушевого и яблочного сока в соотношении 1:1 или смеси грушевого и черносмородинового сока в соотношении 2:1.

В производстве столовых и ликерных вин широкое применение нашли ягодные культуры – клубника, садовая и лесная земляника, черника, голубика, ежевика.

В настоящее время на приусадебных участках средней широты наибольшую популярность приобретает айва, и в частности айва японская. Плоды этих растений в пищу не очень пригодны, но из них можно получить отличное ароматное столовое вино, особенно из плодов айвы японской. Для приготовления вина лучше всего брать лежалые плоды, т. к. при лежке в плодах значительно увеличивается количество сахара и красящих веществ, а количество ненужных для вина веществ, таких как дубильные и пектиновые, наоборот сокращается. При изготовлении вина из плодов айвы японской для уменьшения кислотности ее сока нужно добавить значительное количество воды или сока малоароматных яблок.

В виноделии широко применяется черная и красная смородина, особенно в производстве ликерных вин. Ягоды следует собирать в сухую погоду, плодоножки лучше не удалять, т. к. они придают вину приятный специфический аромат. Ягоды смородины, особенно черной, плохо отдают сок, поэтому их предварительно нужно нагревать с водой или применять способ подбраживания, который более подробно будет рассмотрен ниже. Сок черной смородины, благодаря своему аромату и большому количеству содержащихся в нем красящих веществ, широко применяется в купажировании вин.

Очень распространена на приусадебных участках в средних широтах и красная смородина. Ее ягоды содержат довольно много органических кислот, обладающих свойством быстро утолять жажду. По мере созревания ягоды красной смородины быстро накапливают сахар и приобретают интенсивный цвет. Красная смородина тоже очень часто используется в виноделии, как в производстве самостоятельных вин, так и для купажирования. Вина из этой ягоды очень гармоничны и имеют красивую интенсивную окраску. Единственным ее недостатком является отсутствие аромата, который корректируется добавлением различных ароматических веществ. Белая смородина также вносит свой вклад в производство вина и дает легкие, прозрачные и гармоничные вина со слегка терпким вкусом и приятным ароматом.

Раньше вино готовили и хранили в деревянных бочонках. Дерево является естественным живым материалом, имеющим поры и потому обладает способностью дышать. В деревянных бочонках вино быстрее вызревает, но долго в них не хранится, т. к. воздух через поры

проникает в вино и быстро его окисляет. Хранили вино в бочонках в специальных винных погребах с определенной температурой и влажностью. Современные жилищные условия часто не позволяют оборудовать винный погребок. Да и за деревянной тарой необходим тщательный и правильный уход. В настоящее время более удобно использовать стеклянные бутылки и пластиковые бочонки для пищевых продуктов. Эта посуда не требует специального ухода, она быстро моется и высушивается. Кроме того, вино не впитывается в стенки такой посуды и не реагирует со стеклом и пищевым пластиком. Пластиковая посуда, не говоря уже о стеклянной, относительно прозрачна, в ней видны все происходящие с вином процессы.



## Этапы виноделия

В домашних условиях можно получать различные плодово-ягодные вина как некрепленые столовые, так и крепленые с помощью дополнительного добавления спирта (спиртования). Некрепленые столовые вина содержат 9-13 градусов спирта, а десертные, крепкие вина – 15–22 градуса спирта, десертные, сладкие и ликерные вина содержат 13–16 градусов спирта.

Кроме того, вина делят и по цвету: белые, красные, розовые. Белое вино готовится практически из любого сорта винограда. В технологии производства брожению подвергается отжатый виноградный сок, без кожицы. В итоге получается вино с цветом от золотисто-желтого до коньячного.

Красные вина готовят из красных сортов винограда. Брожению подвергают виноградную мезгу вместе с кожицей. Цвет красного вина варьируется от бледно-красного до ярко рубинового.

Розовые вина готовят из сортов красного винограда, но брожению подвергают всего несколько часов отжатый виноградный сок вместе с кожицей, затем кожицу удаляют и продолжают брожение уже без кожицы. Цвет такого вина от слабо розового до бледно-красного.

При изготовлении плодово-ягодных вин происходит сбраживание сахара, содержащегося как в самих плодах и ягодах, так и сахара, добавленного к отжатому соку.

Вина, получаемые в результате полного сбраживания сока, т. е. когда весь сахар, находящийся в соке, полностью превращается в спирт, называются сухими столовыми винами. А вина, получаемые частичным брожением сока, называются полусухими или полусладкими столовыми винами. Большинство натуральных вин – сухие.

На первом этапе приготовления вина плоды и ягоды измельчают и отжимают сок, затем сок процеживают и используют для приготовления сусла. Из некоторых видов сырья трудно полностью выжать сок. Для лучшего извлечения сока сырье можно предварительно заморозить, затем разморозить, измельчить и отжать сок, или, наоборот, измельченное сырье предварительно нагреть с

небольшим количеством воды и выдержать некоторое время в горячем состоянии при температуре 50–60 градусов, а затем отжать сок. Применение способов наиболее полного извлечения сока зависит от вида сырья. Так, мезга крыжовника, черной смородины, сливы, брусники содержит много пектиновых веществ и поэтому плохо отдает сок. Для такого сырья целесообразно применить нагревание. Для получения сока из большого количества сырья лучше всего использовать пресс. При этом для более полной отдачи сока прессование нужно проводить медленно. Для приготовления полусладких и десертных вин перед прессованием в измельченное сырье, называемое мезгой, добавляют охлажденную кипяченую воду в количестве 250 г на 1 кг сырья и небольшое количество винной закваски, перемешивают и выдерживают около 2-3х суток, периодически перемешивая массу. Этот процесс называется подбраживанием. Затем из перебродившей массы отжимают сок. Воду, добавленную для подбраживания, обязательно учитывают при дальнейшем добавлении воды в сусло. В результате подбраживания получают более ароматные и интенсивно окрашенные вина.

Также на качество вина будет влиять и химический состав сырья, а именно – количество сахара и кислоты в исходном сырье. Оптимальное соотношение кислоты и сахара для приготовления вина содержат виноград и некоторые сорта яблок и груш. Из таких соков готовятся высококачественные вина без всяких добавок и дополнительных обработок. Плоды и ягоды, особенно выросшие в средней полосе, обычно содержат мало сахара и много кислоты, поэтому в процессе приготовления вина приходится дополнительно добавлять сахар, произведя необходимые расчеты. В процессе приготовления сусла используются различные способы изменения кислотности и сахаристости. Кислотность сока можно понизить путем разбавления его водой, добавления пищевого мела или путем выпаривания на водяной бане. При последнем способе, кроме уменьшения кислотности, будет увеличиваться сахаристость сока. Кислотность и сахаристость можно увеличить прямым добавлением более кислого сока других плодов и ягод – такой процесс называется купажированием и, соответственно, сахара. Причем, в качестве сахара нужно применять только сахарный песок.

Следующим необходимым компонентом получения вина являются винные дрожжи, представляющие собой колонии живых микроорганизмов, способных вызывать спиртовое брожение. Пекарские дрожжи в виноделии применять нельзя, т. к. эти дрожжи живут в толще раствора, не оседая на дно, и при использовании таких дрожжей вино остается мутным и ничем не осветляется. Винные дрожжи, напротив, легко оседают на дно и вино хорошо отстаивается и очищается.

Если невозможно приобрести винные дрожжи, то в домашних условиях их можно с успехом заменить естественными дрожжами, еще их называют дикими, которые находятся в достаточном количестве на поверхности плодов и ягод. Для этого нужно за несколько дней до начала виноделия собрать в сухую погоду созревшие ягоды, но ни в коем случае не мыть их и растолочь. Ягодной массы должно быть 2 стакана. Затем в стакане теплой воды растворить полстакана сахара, раствор вылить в стеклянную банку, туда же добавить ягодную массу, тщательно перемешать, банку накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое и темное место на 3–4 дня для брожения. перебродившую жидкость процедить через марлю и использовать в качестве закваски для приготовления вина. На 10 л сусла расходуется 1,5 стакана закваски. Но долго хранить такую закваску нельзя – не более 10 дней в холодильнике.

Для этих целей можно использовать и изюм: стакан невымытого изюма положить в стеклянную банку, залить 2-мя стаканами теплой воды, добавить 3–4 столовые ложки сахара, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. перебродившую жидкость процедить и использовать в качестве закваски.

Также можно использовать и сухой хмель. 300 г сухого хмеля залить 0,6 л горячей воды, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока жидкость наполовину не упарится. Затем теплую жидкость процедить, добавить сахар из расчета 1 столовая ложка на 1 стакан жидкости, добавить 0,5 стакана пшеничной муки, все тщательно перемешать и поставить в теплое место на брожение, примерно на 2 дня. Хранить такую закваску только в холодильнике.

Для получения закваски можно применить и следующий рецепт: взять стакан пшеничной муки, развести ее в стакане теплой воды и выдержать 6 часов при комнатной температуре, затем добавить стакан

пива и столовую ложку сахара, все тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. Эта закваска довольно долго хранится в холодильнике.

Второй этап виноделия – приготовление сусла, представляет собой смешивание отжатого сока, воды, сахара и дрожжевой закваски. Процесс брожения сусла лучше проводить в стеклянных бутылках или деревянных бочонках. В крайнем случае можно использовать эмалированные кастрюли и ведра.

На первом этапе бурного брожения закрывается такая посуда ватно – марлевыми тампонами или несколькими слоями марли, а затем специальными пробками с водяным затвором. Для этого нужно подобрать резиновую или корковую пробку, так чтобы она плотно подходила к горлышку бутылки или бочонка, в середине пробки просверлить тонкое отверстие, в которое вставить тонкую стеклянную трубку. Место соединения стеклянной трубки и пробки нужно залить сургучом, парафином или смолой. На стеклянную трубочку надевают тонкий резиновый шланг, свободный конец которого опускают в сосуд с водой. В результате брожения углекислый газ может свободно поступать по резиновой трубочке в сосуд с водой и проходить через слой воды. Пробки с водяным затвором предотвращают попадание кислорода в сусло, тем самым препятствуя дальнейшему разложению образующегося спирта на уксусную кислоту и воду. Процесс брожения необходимо проводить при комнатной температуре 18–20 градусов и избегать сквозняков и перепада температур, поскольку резкие колебания температуры приостанавливают работу дрожжей. Стеклянную посуду с суслом лучше ставить в темное и сухое место для предотвращения нарушения биохимических процессов под воздействием света и влаги. В процессе брожения необходимо следить не только за температурой окружающей среды, но и за температурой самого сусла, так как при брожении протекают интенсивные химические реакции и температура сусла повышается. Нельзя допускать повышения температуры выше 30 градусов, в противном случае в сусле начнут образовываться побочные неприятные соединения и кроме того начнет испаряться образующийся спирт. В таком случае посуду с суслом нужно обязательно охлаждать прохладной водой или обкладывать мокрой тканью. Как уже говорилось, при брожении интенсивно проходят химические реакции,

при этом жидкость сильно пенится, движется в посуде, шипит, выделяются пузырьки углекислого газа. Такое брожение называется бурным и длится оно около недели. На этом этапе посуду с суслом нельзя плотно закрывать, лучше накрывать несколькими слоями марли или ватно – марлевым тампоном. А также нельзя заполнять посуду более чем на 3/4 объема, оставив пространство для образования и движения пены. Для более полного проведения брожения сусло необходимо периодически перемешивать. После бурного брожения сусло успокаивается, пена оседает на дно и все меньше выделяется газа. Наступает процесс тихого брожения. На этом этапе сусло постепенно расслаивается. На дне посуды образуется осадок, состоящий из отработавших дрожжей и нерастворимых компонентов сока, а сверху постепенно образуется мутноватая жидкость – вино, пузырьков газа становится совсем мало. Так заканчивается процесс тихого брожения. Полное брожение сусла происходит обычно в течение месяца. В результате брожения весь сахар, находящийся в сусле, полностью превращается в этиловый спирт. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но при накоплении его в количестве 12–13 % дрожжи приостанавливают свою активность и погибают. Поэтому в домашних условиях путем прямого брожения можно получить вина крепостью не более 13°. В результате брожения изменяется и химический состав исходных продуктов, в итоге получается совершенно другой продукт с новыми биохимическими свойствами.

После прекращения бурного брожения вино нужно слить с осадка, процедить и перелить в сухую чистую бутылку несколько меньшего объема, заполнив ее полностью до горлышка. Примерно за 3 дня до переливания посуду с готовым вином поднимают повыше и если вино после его перемещения не выдает признаков брожения, то его можно переливать. Переливание способствует еще и проветриванию вина. Переливать вино можно с помощью резиновой трубки. Для этого один конец резиновой трубки опускают в бутылку с вином, так чтобы он был выше уровня осадка, а второй конец опускают в чистую бутылку и делают легкий подсос жидкости. Наполненную вином посуду нужно плотно закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в прохладное место при температуре 10–12 градусов для продолжения тихого брожения, в результате которого вино созревает и осветляется. Такое

брожение продолжается в среднем 3–4 месяца. Сначала появление пузырьков происходит примерно со скоростью 1 пузырек в 10–15 минут, а к концу этого периода брожение полностью прекращается. Тогда пробку с водяным затвором нужно поменять на корковую пробку и оставить вино в том же прохладном помещении еще на некоторое время. Этот процесс называется выдержкой. Из вина постепенно выделяется осадок и оседает на дно посуды. Вино все более осветляется, его вкус становится все более приятным. Но в нем еще присутствует запах родных фруктов. Во время выдержки некоторая часть винного спирта превращается в эфирные соединения и придает вину свой специфический вкус и аромат, т. е. постепенно формируется букет вина. Вино, которое выдерживается в стеклянной посуде, рекомендуется чаще, не реже 1 раза в месяц, переливать. Чем чаще его переливать, тем больше вино будет проветриваться и тем лучше очищаться и осветляться. Если вино выдерживать в деревянных бочонках, то его можно реже переливать, т. к. в деревянной посуде имеются поры и вино проветривается через эти поры. Готовое вино должно быть совершенно прозрачным, без осадка.

Если вино подслащивается, то для созревания и осветления его выдерживают значительно дольше. Чтобы определить степень зрелости вина, нужно несколько бутылок белого стекла заполнить вином, укупорить пробками и поставить в теплое место примерно на неделю. Если вино по истечении этого времени останется без изменений, значит, оно созрело и его можно разливать в бутылки. Тщательно вымытые бутылки заполняются вином так, чтобы между жидкостью и пробкой было расстояние в 1–2 см. Перед укупоркой винные пробки распарить в кипятке и укупорить с помощью специального устройства, а затем горлышки залить расплавленным сургучом, парафином или смолой, чтобы через поры пробки вино не испарялось. Бутылки с вином нужно хранить в сухом и прохладном месте и в лежачем положении.

Креплеными называются вина, крепость которых усилена добавлением крепкоалкогольного напитка. Содержание алкоголя в крепленых винах составляет 15–22 градуса. Классическими креплеными винами являются портвейны и хересы. Получить более крепкое вино только сбраживанием сусла невозможно, поскольку повышение количества спирта в сусле до 12–13 % автоматически

отключает работу дрожжей и дальнейшее брожение прекращается. В технологии приготовления крепких вин применяется спиртование, т. е. добавление крепкого спирта или очищенной водки к соку, бродящему суслу или молодому вину. В результате брожение останавливается и в вине сохраняется необходимое количество сахаров, а также вводится значительное количество алкоголя. Для получения сладких десертных вин часто к молодому вину добавляют сахар и ароматические вещества растений.

Этапы приготовления классического портвейна состоят из сбраживания виноградного сусла. При этом получается виноградное вино крепостью 6–9 градусов. Затем к этому вину добавляют 77 градусный коньячный спирт в соотношении 1:4 и сливают в дубовую бочку. Выдерживают от 2 до 30 лет. Считается, что портвейн лучше выдерживать в бочках на морском побережье.

Аналогично готовятся и хересы. Виноград дробят, прессуют, отжатый сок ставят на брожение. Как только брожение закончится, в вино добавляют виноградный спирт, сливают в дубовую бочку, оставляя в ней воздушное пространство, и выдерживают не менее 1 года. Вино, благодаря остаткам воздуха, частично окисляется и приобретает особый букет.

## **Раздел 2**

# **Технологии изготовления вин**



## **Вино абрикосовое столовое**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 5 кг*

*Вода – 17 л*

*Сахар – 6 кг*

Абрикосы перебрать, разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки абрикосов сложить в большую стеклянную бутылку, добавить теплую воду и сахар, перемешать. Горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место на брожение, примерно на 5–6 дней, не забывая перемешивать содержимое бутылки несколько раз в день. После окончания брожения жидкость профильтровать через холщевую ткань, перелить в сухую чистую бутылку, плотно закрыть ее горлышко пробкой и поставить в прохладное место для дальнейшего созревания. Этот процесс длится примерно 3–4 месяца. Созревшее вино еще раз профильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном, темном месте.

## **Вино апельсиновое**

### **Компоненты**

*Сок апельсиновый – 5 л*

*Сахар – 2 кг*

Апельсины очистить от кожуры, мелко нарезать мякоть и отжать сок под прессом. Сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахар и перемешать. Бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. перебродившее вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Апельсиновое вино имеет красивый желтый цвет и прекрасный цитрусовый вкус и аромат.

## **Вино айвовое столовое**

### **Компоненты**

*Сок айвы – 5 л*

*Сок яблочный – 5 л*

*Сахар – 2 кг*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

Плоды айвы разрезать на четыре части, удалить сердцевину, измельчить, отжать сок прессованием и слить его в стеклянную бутылку. В айвовый сок влить яблочный, добавить сахар, дрожжевую закваску, перемешать. Бутылку с суслом закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить на брожение в теплое место. После того как сусло перебродит и посветлеет, жидкость слить с осадка, перелить в чистую бутылку и оставить для дальнейшего брожения еще на 1,5 месяца. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

Качество вина улучшается пропорционально времени выдержки.

## **Вино березовое**

### **Компоненты**

*Березовый сок – л*

*Белое столовое вино – 0,5 л*

*Сахар – 0,6 кг*

*Лимоны – 2 шт.*

Лимоны нарезать кружочками и положить в бутыль, залить березовым соком и вином, добавить сахар, перемешать и поставить в прохладное место на 2,5 месяца. Готовое вино слить с осадка, процедить и разлить в бутылки. Бутылки плотно укупорить и поставить в прохладное место. Примерно через месяц вино созреет и будет готово к употреблению.

### **Компоненты**

*Березовый сок – 10 л*

*Вино виноградное – 1,5 л*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 1,5 кг*

*Изюм – 1 кг*

В деревянный бочонок положить изюм и сахар и залить березовым соком, влить вино и водку, все перемешать. Затем бочонок очень плотно закрыть и поставить в холодное место на 2,5 месяца. По истечении этого времени вино процедить, разлить в бутылки, плотно укупорить и положить в горизонтальном положении на хранение в холодное место.

## **Вино из ягод бузины черной**

### **Компоненты**

*Ягоды бузины черной – 1,2 кг*

*Вода – 5 л*

*Сахар – 0,8 кг*

*Изюм – горсть*

Спелые ягоды бузины перебрать, очистить от веточек, залить кипятком и варить 2 часа, затем отвар процедить через холщевую ткань. В процеженный отвар положить сахар и продолжать варить еще 1 час. Затем жидкость процедить, слить в стеклянную посуду, охладить до комнатной температуры и добавить изюм. Поставить в теплое место для брожения. После того как жидкость перебродит, снять пену, посуду с вином плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц. Готовое вино разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Более насыщенное вино можно получить следующим способом.

Ягоды бузины залить горячей водой и отварить их до мягкости, затем отвар слить, а ягоды измельчить блендером. Измельченные ягоды снова залить отваром, охладить до слегка теплого состояния, добавить винные дрожжи и оставить на 2–3 дня в открытой посуде. По истечении этого времени подбродившие ягоды протереть через сито, добавить равное количество сахарного сиропа, приготовленного из расчета 300 г сахара на 1 л воды, и лимонную кислоту из расчета 10 г на 1 л сиропа. Все компоненты тщательно перемешать, посуду накрыть марлей и поставить в теплое место для брожения. Перебродившее вино перенести в прохладное место на 1 месяц. Затем разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в прохладное место на хранение.

## **Вино виноградное сухое**

### **Компоненты**

*Виноград*

*Сахар – из расчета 50 г на 1 л сока*

Из немытого винограда отжать сок и поставить его в холодное место на 8-10 часов. Затем отстоявшийся сок слить с осадка в стеклянную бутылку с помощью резиновой трубки. Бутылка должна быть заполнена соком на 3/4 объема. Дрожжи можно не добавлять. Бутылку с соком закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. После того как начнется бурное брожение, примерно на 2-3-й день, добавить сахар и перемешать. По завершению бурного брожения вино слить с осадка в чистую бутылку и закрыть пробкой с водяным затвором. Пойдет процесс тихого брожения. Как только он закончится, вино опять слить с осадка, разлить в бутылки, закупорить пробками и залить парафином. Получается вино крепостью 11 градусов. Хранить готовое вино необходимо в прохладном месте.

## **Вино виноградное полусладкое**

### **Компоненты**

*Вино виноградное столовое*

*Сахар – из расчета 30–60 г на 1 л вина*

*Спирт – из расчета 20–25 мл на 1 л вина*

К готовому столовому виноградному вину добавить сахар и чтобы не произошло вторичного брожения, добавить спирт в соответствии с вышеприведенным расчетом.

## **Вино виноградное пастеризованное**

### **Компоненты**

*Виноград*

*Сахар – из расчета 100 г на 1 л сока*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,2 л на 10 л сока*

Виноград размять, мезгу подогреть до 70–80 градусов, перемешать, а затем охладить до комнатной температуры. Охлажденную мезгу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить дрожжевую закваску, кастрюлю накрыть марлей и поставить в теплое место дня на 3 для брожения. перебродившую мезгу отжать прессованием, отжатый сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахар, перемешать, горлышко бутылки закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для дальнейшего брожения. После окончания брожения вино профильтровать, перелить в чистую сухую бутылку, наполнив ее доверху и поставить в прохладное место для созревания, примерно месяца на два. Готовое вино разлить в чистые бутылки, закупорить и пастеризовать на водяной бане при температуре 50 градусов в течение нескольких часов. Пастеризованное вино необходимо хранить в прохладном месте. Во время пастеризации происходит дальнейшее созревание вина.



## **Вино виноградное десертное**

### **Компоненты**

*Виноград – 6 кг*

*Сахар – 2,1 кг*

*Вода – 0,75 л*

Ягоды винограда перебрать и поместить в бутылку, засыпать сахаром, влить теплую кипяченую воду и все перемешать. Бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место на 1 месяц. По окончании брожения вино слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки и поставить в темное и прохладное место. Выдержать не менее 5–6 месяцев.

Из ягод, оставшихся после приготовления вина, можно получить слабоалкогольный сок.

Для этого ягоды нужно размять и залить сахарным сиропом. Для приготовления сахарного сиропа надо взять 1,35 кг сахара и 4 л воды. Посуду с виноградом закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать в теплом месте 1 месяц. По истечении этого времени сброженный сок слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино виноградное «Изабелла»**

### **Компоненты**

*Виноград – 5 кг*

*Вода – 12 л*

*Сахар – 3 кг*

Виноград размять, мезгу сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сахар и перемешать. Кастрюлю накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое место на брожение, примерно на неделю. Затем в сусло влить кипяченую воду, перемешать и выдержать 1 месяц. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино виноградное ароматное**

### **Компоненты**

*Вино виноградное – 5 л*

*Имбирь молотый – 2 г*

*Орех мускатный – 0,5 г*

*Лепестки розы – 2 г*

*Кориандр – 3 г*

*Корица молотая – 2 г*

В холщевый мешочек положить пряности и опустить в виноградное вино. Выдержать в темном и прохладном месте 2 месяца, периодически перемешивая. Затем мешочек вынуть, а вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Вино виноградное «Айва»**

### **Компоненты**

*Айва – 1 кг*

*Виноградный сок – 5 л*

*Сахар – 250 г*

Спелую айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, сложить в стеклянную бутыл, залить виноградным соком, добавить сахар и перемешать. Бутыл с соком закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое и темное место для брожения, примерно на 1 месяц. Готовое осветленное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино виноградно – изюмное**

### **Компоненты**

*Вино виноградное – 10 л*

*Изюм – 7 кг*

Изюм измельчить и поместить в дубовый бочонок, залить виноградным вином и выдержать в теплом месте 1 неделю. Затем бочонок плотно закрыть и поставить в прохладное место. Выдерживать больше года. По истечении времени выдержки готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Со временем вкусовые качества вина улучшаются.

## **Вино вишневое натуральное**

### **Компоненты**

*Плоды вишни*

*Вода – из расчета 250 мл на 1 кг мезги*

*Лимонная кислота – 2 г на 1 л сока*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сока*

*Сироп сахарный – из расчета 1 л на 1 л сока*

*Для приготовления 1 л сахарного сиропа*

*Сахар – 0,29 кг*

*Вода – 0,58 л*

Из ягод необходимо удалить косточки, вишни измельчить, добавить охлажденную кипяченую воду, перемешать с мезгой и сразу же отжать сок. Полученный сок поставить на 1 сутки в прохладное место, затем слить с осадка. Приготовить сахарный сироп с добавлением лимонной кислоты, слегка подогреть и влить в сок, добавить дрожжевую закваску и перемешать. Приготовленное сусло поместить в стеклянную посуду, закрыть бутылку марлей и поставить в темное и теплое место. После окончания бурного брожения марлю заменить пробкой с водяным затвором и оставить для тихого брожения. Затем вино слить с осадка в чистые бутылки и поставить в прохладное место на 3–4 недели. После вино профильтровать через фланелевый фильтр, разлить в бутылки и укупорить. Вишневое вино готово к употреблению в тот же год. Крепость такого вина составляет 12–13 градусов.

Полусладкое вино готовят с добавлением сахара из расчета 50–55 г сахара на 1 л вина.

Для приготовления десертного и ликерного вина сахар растворить в небольшом количестве подогретого вина и перед розливом добавить в готовое вино.

## **Вино вишневое десертное**

### **Компоненты**

*Плоды вишни*

*Сахар – из расчета 0,5 кг на 3 л сока*

Из вишен удалить косточки, мякоть размять, сложить в дубовую посуду, поставить в теплое место, довести до брожения и дать побродить полдня. Затем из забродившей массы отжать сок, слить его в стеклянную посуду, поставить в теплое место и довести до брожения. Как только начнется брожение сока, добавить в него сахар, перемешать, закрыть бутылку марлевой пробкой и выдержать в темном и теплом месте примерно неделю. Затем молодое вино слить с осадка, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино вишневое крепкое**

### **Компоненты**

*Плоды вишни*

*Сахар – из расчета 100 г на 1 л сока*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сока*

*Спирт 96 % – из расчета 0,3–0,35 л на 1 л вина*

Взять вишни сладких сортов, вынуть косточки, ягоды размять и отжать сок. Затем сок слить в стеклянную бутылку, добавить немного кипяченой воды, сахар и дрожжевую закваску и поставить в теплое место на 5–6 дней для брожения. перебродивший сок слить с осадка, перелить в чистую бутылку, добавить к нему спирт и выдержать около 6 месяцев.

Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Такое вино очень красиво и приятно на вкус.



## **Вино вишневое ароматное**

### **Компоненты**

*Ягоды вишни*

*Сахар – из расчета 0,4 кг на 1 л сока*

*Водка – из расчета 1 л на 5 л сока*

*Корица молотая – 2–3 г на 5 л сока*

Для приготовления этого вина нужно взять темные сладкие ягоды, вынуть косточки, вишни размять и выдержать 1 день, затем отжать сок прессованием. К соку добавить сахар, перемешать, влить водку, опустить холщевый мешочек с корицей и выдержать в прохладном и темном месте примерно 1 неделю. Готовое вино разлить в бутылки, закупорить и выдержать в прохладном месте еще несколько месяцев.

## **Вино вишнево – миндальное**

### **Компоненты**

*Плоды вишни*

*Сахар – из расчета 200 г на 1 л сока*

Из плодов вишни вынуть косточки. Из мякоти выжать сок и слить его в стеклянную посуду. Небольшую часть вишневых косточек растолочь и положить в посуду с соком, добавить сахар согласно расчету. Посуду закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в темное и теплое место для брожения. Сусло необходимо перемешивать несколько раз в день деревянной палочкой. Затем, после прекращения брожения, посуду закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 2 месяца. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино вишнево – смородиновое темное**

### **Компоненты**

*Сок вишневый – 10 л*

*Сок черной смородины – 2,5 л*

*Сахар – 2,5 кг*

Из вишен удалить косточки, плоды размять и отжать под прессом. К полученному соку добавить сок черной смородины и сахар. Сусло перемешать, налить в деревянный бочонок, накрыть несколькими слоями марли и поставить на брожение в темное и прохладное место. После окончания брожения бочонок плотно закрыть пробкой и выдержать в прохладном месте около 3-х месяцев. Готовое вино профильтровать через матерчатый фильтр или фильтровальную бумагу и разлить по бутылкам. Бутылки укупорить и поставить в прохладное место. Через 1–1,5 месяца вино можно употреблять.

## **Вино вишнево – смородиновое красное**

### **Компоненты**

*Плоды вишни – 8 кг*

*Красная смородина – 2 кг*

*Сахар – из расчета 200 г на 1 л сока*

*Водка – 0,5 л*

Ягоды вишни размять вместе с косточками, ягоды красной смородины также размять и соединить с вишней. Мезгу выдержать в течение суток, затем отжать прессованием.

Отжатый сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахар, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать около 1 месяца в теплом и темном месте. К этому времени процесс брожения заметно утихнет, вино осветлится. Осветленное вино слить с осадка, перелить в чистую посуду, добавить водку, посуду плотно закрыть пробкой и выдержать еще 3–4 месяца в прохладном месте. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино вишневое смородинно – малиновое**

### **Компоненты**

*Сок вишневый – 10 л*

*Сок малины – 1,5 л*

*Сок черной смородины – 1,5 л*

*Сахар – из расчета 1 кг на 5 л сока*

В стеклянную бутылку налить все соки, добавить сахар, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое и темное место для брожения. После окончания брожения осветленное вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, которую плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3 месяца. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино вишнево – черешневое**

### **Компоненты**

*Сок черешни – 5 л*

*Сок вишни – 5 л*

*Сахар – 2,78 кг*

*Вода – 3,5 л*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

В чистой стеклянной бутылки смешать черешневый и вишневый соки, добавить теплый сахарный сироп, приготовленный из 2,78 кг сахара и 3,5 л воды, и дрожжевую закваску. Все тщательно перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. После окончания брожения осветленное вино слить с осадка и перелить в чистую бутылку. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 3 месяца. За это время вино созреет. Готовое вино имеет крепость 15 градусов.

## **Вино грушевое**

### **Компоненты**

*Груши – 10 кг*

*Изюм – 1 кг*

Груши разрезать на части, удалить сердцевину, измельчить и выдавить из них сок прессованием. Полученный сок процедить, нагреть до 70–80 градусов, слить в стеклянную бутылку и добавить изюм. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения, не забывая периодически перемешивать, примерно недели на три. перебродивший сок слить с осадка в сухую чистую бутылку, наполнив ее доверху, закрыть пробкой и поставить для осветления в прохладное место месяца на 3.

## **Вино натуральное из голубики**

### **Компоненты**

*Сок голубики – 10 л*

*Сахар – 2,75 кг*

*Вода – 3,35 л*

*Лимонная кислота – 23 г*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

Ягоды голубики содержат небольшое количество кислоты, поэтому брожение сусле голубики проходит довольно медленно и полученное вино имеет крепость не более 12–13 градусов.

Ягоды раздавить и отжать под прессом. Полученный сок поместить в холодильник. В отжатыю мезгу налить немного теплой воды, добавить закваску, перемешать и оставить в теплом месте на 2–3 дня. Затем подбродившую мезгу отжать прессованием. Соединить сок первого и второго отжима, слить в стеклянную бутылку, добавить лимонную кислоту и половину сахарного сиропа, приготовленного согласно рецепту. Бутылку закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. После того как пройдет процесс бурного брожения, в сусло добавить оставшийся сироп, перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и оставить в теплом месте для дальнейшего тихого брожения. Примерно через неделю готовое вино слить с осадка, процедить через холщевую ткань и налить в сухую чистую бутылку, наполнив ее доверху, плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания. Этот процесс займет 3–4 месяца. Затем вино разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.



## **Вино грейпфрутовое**

### **Компоненты**

*Грейпфруты – 3 кг*

*Вода – 5 л*

*Дрожжевая закваска – 0,1 л*

*Сахар – 8 стаканов*

Грейпфруты тонко нарезать, залить теплой кипяченой водой и выдержать несколько дней в темном месте. Затем жидкость слить, мякоть отжать прессованием, отпрессованный сок соединить со слитой жидкостью, добавить сахар и дрожжевую закваску, перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. После полного прекращения брожения жидкость профильтровать, перелить в стеклянную бутылку, плотно закрыть пробкой и выдерживать в прохладном месте около 1 года. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Вино ежевичное полусладкое и сладкое

### **Компоненты**

*Ягоды ежевики – 3 кг*

*Вода – 3 л*

*Для приготовления сахарного сиропа*

*Сахар – 1,7 кг*

*Мед – 0,3 кг*

*Вода – 1,5 л*

*Для подслащивания вина полусладкого вина*

*Сахар – 0,5 кг*

*Для сладкого вина*

*Сахар – 1 кг*

Ягоды ежевики отсортировать, удалить примеси и поврежденные плоды, затем тщательно размять. Мезгу с соком поместить в 10-литровую бутылку, налить теплую воду и перемешать. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое и темное место на 4–5 дней, после этого жидкость слить с осадка и отфильтровать через холщевую ткань. Осадок отжать, отжатую жидкость также отфильтровать и соединить с соком, а затем весь сок перелить в 10-литровую бутылку. Приготовить сироп: сахар и мед растворить в подогретой воде и тщательно перемешать до полного растворения компонентов. Приготовленный сироп добавить в бутылку к соку и перемешать. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором, горлышко с пробкой загерметизировать гипсом или залить расплавленным парафином и поставить в темное и теплое место для брожения. Выдержать около 2-х месяцев. Готовое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, плотно закрыть пробкой и выдержать в темном прохладном месте еще около 2-х месяцев. Затем профильтровать через холщевую ткань, разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Чтобы получить сладкое или полусладкое вино, перед разливом в бутылки его необходимо подсластить, растворив необходимое количество сахара в теплом вине и смешав этот раствор с остальным вином.

Ежевичное вино крепостью 12–13 градусов можно приготовить и другим способом.

## **Вино ежевичное столовое**

### **Компоненты**

*Ягоды ежевики*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л мезги с соком*

*Лимонная кислота – 40 г из расчета на 10 л мезги с соком*

*Для приготовления сахарного сиропа из расчета на 10 л мезги с соком*

*Сахар – 3,3 кг*

*Воды – 5,5 л*

Ягоды ежевики тщательно перебрать, удалить непригодные плоды и мусор. Отобранные ягоды насыпать в большую бутылку, наполнив ее наполовину и залить сахарным сиропом, приготовленным из рассчитанного количества сахара и воды. Причем, залить сиропом нужно до 3/4 объема бутылки. В сусло добавить дрожжевую закваску и лимонную кислоту, перемешать. Бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и теплое место для брожения. Через 3–4 месяца вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и перелить в чистую сухую бутылку, наполнив ее доверху. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и выдержать в темном прохладном месте еще 3–4 месяца. По окончании выдержки вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном, сухом и прохладном месте.

## **Вино изюмное**

### **Компоненты**

*Изюм – 4 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 7,5 л*

В теплой воде растворить сахар, добавить изюм, перемешать и оставить на 2 недели в темном месте, периодически перемешивая. Затем жидкость перелить в деревянный бочонок, а набухший изюм измельчить и тоже добавить в бочонок. Бочонок накрыть марлей и поставить в теплое место. После окончания брожения готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино из ирги**

### **Компоненты**

*Ягоды ирги*

*Вода – из расчета 0,1 л на 1 кг ягод*

*Сахар – из расчета 0,6 кг на 1 кг ягод*

Ягоды ирги раздавить и отжать сок прессованием. Мезгу залить водой и выдержать 1 день, затем жидкость слить, а ягоды отпрессовать. Соединить сок первого и второго отжима, перелить в стеклянную бутыл, добавить сахар, перемешать, бутыл закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое и темное место. Примерно через месяц постепенно прекращается процесс брожения и вино осветляется. Осветленное вино необходимо перелить в чистую бутыл, плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место, примерно на 3 месяца. За это время вино еще больше осветлится и созреет. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Это вино может очень долго храниться, не менее 10 лет.

## **Вино земляничное**

### **Компоненты**

*Земляника – 6 кг*

*Сахар – 3,5 кг*

Ягоды земляники перебрать, сложить в эмалированную посуду, пересыпая ягоды сахаром, и поставить на несколько дней в прохладное место. Затем слить образовавшийся сок, ягоды отжать прессованием, отжатый сок соединить с сиропом, добавить равное количество кипяченой воды, перемешать и поставить на несколько месяцев в темное место для брожения. После окончания брожения вино процедить, добавить сахар из расчета 50 г на 1 л вина, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Вино клубничное

### **Компоненты**

*Клубника – 10 кг*

*Вода – 10 л*

*Сахар – 6,6 кг*

Ягоды перебрать, удалить больные плоды и мусор, поместить в большую эмалированную кастрюлю и растолочь.

Довести до кипения воду и растворить в горячей воде сахар, затем приготовленный сироп охладить и залить им подготовленные ягоды. Объем кастрюли должен быть в 2 раза больше объема ягод. Кастрюлю с ягодами обвязать несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место. Окружающая температура должна быть 20–25 градусов. Выдержать примерно 8 суток, периодически перемешивая содержимое кастрюли.

За это время приготовить закваску: стакан немых растолченных ягод смешать с половиной стакана сахара, добавить 1/3 стакана воды, перемешать, посуду накрыть марлей и поставить в темное и теплое место для брожения.

На 9-е сутки выстоявшуюся массу процедить и разлить по бутылкам. В каждую бутылку равномерно добавить закваску и закрыть бутылки следующими способами:

1. В корковой пробке просверлить отверстие, вставить в него обычную пипетку, к ней прикрепить резиновый шланг, а конец шланга опустить в банку с водой – получается простейшая пробка с водяным затвором.

2. Бутылки закрыть тонкими резиновыми перчатками, предварительно проколов в них по 2–3 отверстия.

Закрытые таким образом бутылки с вином нужно выдержать некоторое время для выбраживания. Когда надувшиеся перчатки опадут, а из шланга перестанут выходить пузырьки газа – вино готово. Готовое вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и перелить в чистые бутылки, закупорить и хранить в темном прохладном месте. Перед употреблением вино можно выдержать еще 2 месяца.



## **Вино крыжовенное столовое (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Сок крыжовника – 10 л*

*Сахар – 4 кг*

*Лимонная кислота – 22,5 г*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

Для приготовления вин используются почти все сорта крыжовника, особенно белые, зеленые и желтые сорта с тонкой кожицей. Спецификой приготовления вина из крыжовника является его длительная выдержка. Со временем такие вина приобретают золотистую окраску, по цвету, вкусу и аромату напоминают виноградные вина. Даже вина из красных сортов крыжовника, первоначально имеющие красноватый оттенок, со временем становятся золотисто-желтыми. Из ягод крыжовника очень трудно отжать сок, поэтому для приготовления вина необходимо брать только спелые ягоды. Плоды нужно тщательно вымыть и измельчить. Под прессом отжать сок и поставить его в холодильник, а в выжимки добавить подогретую до 70 градусов воду. Воды нужно взять из расчета 0,3 л на 1 кг мезги. Мезгу перемешать с горячей водой, смесь нагреть примерно до 60-70 градусов и выдержать при такой температуре 30 минут. Затем мезгу охладить до комнатной температуры, добавить немного дрожжевой закваски и выдержать 2-3 дня в теплом месте. После такой процедуры мезгу отжать под прессом. Полученный сок соединить с соком первого отжима и перелить в стеклянную бутылку, добавить 1,5 кг сахара, лимонную кислоту и дрожжевую закваску. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить на брожение в темное и теплое место с температурой 22-24 градуса на 3-4 дня. Затем добавить вторую порцию сахара в количестве 1,5 кг и оставить сусло для дальнейшего брожения. Через неделю в сусло добавить оставшийся сахар (1 кг). После окончания брожения вино слить с осадка в чистую бутылку, при этом бутылку заполнить вином доверху, плотно закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место для осветления, примерно на 3-4 недели. Осветленное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в

прохладном месте. При длительной выдержке качество вина значительно повышается.

## **Вино крыжовенное столовое (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Ягоды крыжовника – 6 кг*

*Сахар – 4 кг*

*Вода – 6 л*

Спелые ягоды крыжовника раздавить, сложить в стеклянную бутыл, добавить половину объема сахарного сиропа, приготовленного из 4 кг сахара и 6 л воды, тщательно перемешать, бутыл закрыть несколькими слоями марли и поместить в теплое место на 3–4 дня для брожения.

Сусло необходимо перемешивать несколько раз в день для более интенсивного прохождения брожения и во избежание появления плесени в сусле. Затем добавить оставшуюся половину сахарного сиропа и выдержать еще 45 дней в теплом месте. После прекращения бурного брожения бутыл с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поместить ее в темное, прохладное место на 1,5 месяца. Готовое осветленное вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте не менее 3-х месяцев.

## **Вино малиновое**

### **Компоненты**

*Малина*

*Сахар – из расчета 1 кг на 1,5 кг малины*

*Вода – из расчета 1,5 л на 1,5 кг малины*

Спелые ягоды размять и поместить в стеклянную посуду, добавить половину рассчитанного количества сахара и воды, перемешать. Посуду с суслом поставить в помещение с температурой 18–20 градусов. Перемешивать несколько раз в день деревянной палочкой. Через 3–4 дня добавить оставшиеся сахар и воду, перемешать и выдержать при тех же условиях, периодически перемешивая. Бурное брожение заканчивается через неделю. В это время жидкость сняли с осадка и перелить в чистую посуду, закрыть ее пробкой с водяным затвором. Далее будет продолжаться тихое брожение, примерно 5–6 недель. После этого происходит выпадение осадка и вино становится прозрачным. Готовое вино имеет крепость 16–18 градусов, его разливают по бутылкам, укупоривают пробками и выдерживают 2 месяца. За это время вкусовые качества вина значительно улучшаются.

Готовое вино необходимо хранить в прохладном месте не более 1 года.

## **Вино малиново – вишневое**

### **Компоненты**

*Сок малины – 5 л*

*Сок вишни – 5 л*

*Сахар – 1,5 кг*

Из вишен удалить косточки, затем плоды вишни размять и отжать сок под прессом. Плоды малины также размять и под прессом отжать сок. Смешать сок малины и вишни, налить в деревянный бочонок, добавить сахар, тщательно перемешать. Бочонок с суслом накрыть несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место для брожения. После прекращения брожения бочонок плотно закрыть пробкой и оставить на 3–3,5 месяца в прохладном месте. Затем вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте 1,5–2 месяца. После такой выдержки вино готово к употреблению.

## **Вино облепиховое десертное**

### **Компоненты**

*Сок облепиховый – 3 л*

*Вода – 3 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 0,4 кг*

*Вода – 0,1 л*

Сок облепихи содержит много органических кислот, поэтому для уменьшения кислотности сок необходимо разбавить пополам кипяченой водой. Разбавленный сок перелить в стеклянную бутылку и поставить на брожение в темное и теплое место.

После полного окончания брожения вино процедить через холщевую ткань и перелить в чистую бутылку, заполнив ее доверху. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для вызревания. Созревшее вино необходимо подсластить. Для этого нужно приготовить сахарный сироп из 0,4 кг сахара и 0,1 л воды и смешать его с вином. После подслащивания вино нужно разлить в бутылки, укупорить и выдерживать в темном и прохладном месте не менее 1 года. Такое вино готово к употреблению. Оно становится золотисто-прозрачным и имеет очень приятный вкус и аромат.

## **Вино черешневое столовое**

### **Компоненты**

*Ягоды черешни*

*Вода для получения сока – из расчета 250 мл на 1 кг мезги*

*Сахар – из расчета 300 г на 1 л чистого сока*

*Вода для приготовления сиропа – 0,82 л на 1 л чистого сока*

*Лимонная кислота – 2 г на 1 л чистого сока*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л на 10 л сока*

Из ягод черешни удалить косточки, ягоды размять, залить охлажденной кипяченой водой, перемешать и сразу выжать сок. Отжатый сок слить в стеклянную бутылку, добавить сахарный сироп, приготовленный из рассчитанного количества сахара и воды, лимонную кислоту, а также дрожжевую закваску. Бутылку закрыть марлевой пробкой и поставить на брожение в темное и теплое место. После окончания бурного брожения бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и оставить для прохождения тихого брожения. Затем молодое вино слить с осадка в чистую посуду, заполнив ее до горлышка, и поставить в прохладное место. Через 3–4 недели вино вновь слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки.

По этому рецепту получается вино крепостью 12 градусов.

Для разнообразия вкуса сок черешни можно купажировать 20 % клюквенного сока.

## **Вино черешневое**

### **Компоненты**

*Ягоды черешни*

*Сахар – из расчета 400 г сахара на 1 кг ягод*

*Вода – из расчета 1,7 л на 1 кг ягод*

*Гвоздика – 2–3 бутона*

*Водка – 0,5 л*

Ягоды, не вынимая косточек, сложить в эмалированную посуду, залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из рассчитанного количества сахара и воды, посуду накрыть крышкой и поместить под одеяло, выдержать 7–8 часов. Затем сироп слить, нагреть его до кипения и снова залить им ягоды, выдержать в тех же условиях несколько часов. После этого жидкость слить, ягоды вместе с косточками отжать прессованием, соединить отпрессованный сок с сиропом и перелить в стеклянную бутылку, добавить водку и опустить холщевый мешочек с измельченной гвоздикой. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место на 2 недели для созревания вина. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте. В процессе выдержки вкус и аромат вина значительно улучшаются, это вино имеет длительный срок хранения.



## **Вино черешнево – смородиновое темное**

### **Компоненты**

*Сок черешни – 6 л*

*Сок черной смородины – 4 л*

*Сахар – 3,52 кг*

*Вода – 8,5 л*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

Приготовить сусло: в стеклянной бутылки смешать сок черешни и черной смородины, добавить теплый сахарный сироп, приготовленный из 3,52 кг сахара и 8,5 л воды, и закваску. Все тщательно перемешать и поставить в темное и теплое место для брожения. Дальнейшая технология аналогична вышерасположенному рецепту. Получается ароматное, рубиново-красное вино крепостью 13 градусов.

## **Вино натуральное из черноплодной рябины**

### **Компоненты**

*Сок черноплодной рябины – 10 л*

*Вода – 4 л*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

*Для получения сахарного сиропа*

*Сахар – 1,7 кг*

*Вода – 5,3 л*

*Для подслащивания вина*

*Сахар – из расчета 100 г на 1 л вина*

Из черноплодной рябины получается очень вкусное, насыщенное, густо окрашенное вино крепостью 12–13 градусов.

Ягоды черноплодной рябины тщательно размять, добавить немного теплой воды и дрожжевую закваску, перемешать. Посуду с сусликом поставить в теплое место для сбраживания, не забывая содержимое периодически перемешивать. Примерно через 2–3 дня мезгу отжать под прессом. Полученный сок слить в стеклянную бутылку, добавить приготовленный сахарный сироп, перемешать. Бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для сбраживания. перебродившее вино слить с осадка, процедить, перелить в сухую чистую бутылку, наполнив ее доверху, закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3–4 месяца.

Готовое вино необходимо подсластить. Для этого надо взять необходимое количество сахара согласно расчету, растворить его в небольшом количестве теплого вина и смешать с остальным вином. Готовое подслащенное вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Качество вина будет улучшаться пропорционально времени выдержки.

## **Вино краснорябиновое полусладкое**

### **Компоненты**

*Сок красной рябины – 10 л*

*Для приготовления сахарного сиропа*

*Сахар – 5,5 кг*

*Вода – 6,5 л*

*Для подслащивания вина*

*Сахар – 3,1 кг*

Ягоды красной рябины до заморозков содержат довольно много горечи, а после первых морозов горечь в значительной степени ослабевает, ягоды становятся терпкими и приятными на вкус. В это время ягоды снимают и подвергают переработке, в том числе и для приготовления домашнего вина. Чтобы снизить оставшуюся горечь, рябиновое вино необходимо купажировать яблочным вином или вином из красной смородины. Тогда из ягод красной рябины получается очень приятное, терпкое и красивое десертное вино. Также можно получить и неплохой ликер. Причем, купажировать можно в различных соотношениях, на любой вкус.

Для приготовления вина ягоды рябины надо тщательно раздробить. Мезгу залить водой, подогретой до 70 градусов. Воды нужно взять из расчета 0,4 л на 1 кг мезги. Затем залитую водой мезгу подогреть до 60 градусов и выдержать при такой температуре 30 минут, после этого отжать прессованием. Сок слить в стеклянную бутылку, добавить половину приготовленного сахарного сиропа и дрожжевую закваску, перемешать. Бутылку с суслом закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. На 4-5-й день добавить оставшийся сахарный сироп и опять выдержать в теплом месте. Готовое вино слить с осадка, процедить и перелить в чистую бутылку, наполнив ее доверху. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 3–4 месяца. Созревшее вино нужно подсластить сахаром, затем купажировать по вкусу, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Срок выдержки такого вина не менее 2-х лет.

## **Компоненты**

*Ягоды красной рябины – 3 кг*

*Сахар – 3 кг*

*Вода – 7,5 л*

*Дрожжевая закваска – 50 г*

Ягоды рябины растолочь, добавить 1 кг сахара и дрожжевую закваску, залить водой, горлышко бутылки закрыть

проколотой резиновой перчаткой и поставить в теплое место для брожения. Через 7–8 дней добавить еще 1 кг сахара, перемешать и выдержать еще неделю. Затем добавить оставшийся сахар, перемешать, закрыть перчаткой и оставить для брожения, примерно на 2,5–3 месяца. Затем готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино рябиновое крепкое**

### **Компоненты**

*Ягоды рябины*

*Сахар – из расчета 200 г на 1 кг мезги*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сока*

*Спирт 96 % – из расчета – 0,4–0,5 л на 1 л вина*

Для приготовления вина необходимо брать ягоды только сладких сортов рябины. Ягоды отделить от гребней, перебрать, раздробить, залить теплым сахарным сиропом, приготовленным согласно расчету: необходимое количество сахара развести в горячей воде и довести до объема, равного весу мезги. В сусло добавить дрожжевую закваску и перемешать, посуду с суслом поместить в теплое место на 1 неделю для брожения. Затем перебродивший сок слить, а мезгу отпрессовать. В вино добавить необходимое количество спирта и поставить в прохладное место для созревания, примерно на 7–8 месяцев. Готовое вино имеет крепость 16–18° и содержит сахара 6–8%.

## **Вино сливовое десертное (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Сливовый сок – 10 л*

*Вода – 2,1 л (с учетом добавленной в мезгу)*

*Сахар для брожения – 2 кг*

*Сахар для подслащивания готового вина – 1,4 кг*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л*

Из спелых слив удалить косточки, а плоды размять. Полученную мезгу разбавить водой из расчета 0,3 л горячей воды на 1 кг мезги. Разбавленную водой мезгу нагреть до 60 градусов и выдержать при такой температуре примерно полчаса, а затем прессовать в горячем виде. Готовый сок поместить в стеклянную бутыл, добавить оставшуюся воду (по рецепту), дрожжевую закваску и 2 кг сахара, разделив его на 2 части. Бутыл с суслом закрыть ватно-марлевым тампоном. В первый прием добавить 1,3 кг сахара и, периодически перемешивая, выдержать 4–5 дней. Затем добавить оставшиеся 0,7 кг сахара и поставить для дальнейшего брожения. После того как закончится бурное брожение, вино слить с осадка в чистую бутыл, закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать до тех пор, пока не прекратится тихое брожение и не перестанет выпадать осадок. На это уйдет 2–3 месяца. Полученное вино разлить в небольшие чистые бутыл, укупорить корковыми пробками и выдержать в прохладном месте. Созревание сливового вина происходит не меньше 1 года и может длиться до 3-х лет. Готовое созревшее вино подсластить сахаром, предварительно растворив его в небольшом количестве теплого вина, и разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Крепость такого вина составляет 16 градусов.

Вкусовые качества вина можно разнообразить путем добавления к сливовому соку 20 % яблочного сока.

## **Вино сливовое десертное (второй вариант)**

Вино готовится путем обычного сбраживания сока

### **Компоненты**

*Сливы – 4 кг*

*Сахар – 3 кг*

Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Половинки слив положить в стеклянную бутылку, добавить сахар и перемешать. Бутылку со сливами закрыть пробкой с водяным затвором и поставить для брожения в теплое место, примерно на 1–1,5 месяца.

Затем перебродивший сок слить с осадка, профильтровать и разлить в чистые сухие бутылки. Укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Вино сливовое быстрого приготовления**

### **Компоненты**

*Сливы слегка недозревшие*

*Сахарный сироп – из расчета 2 л сиропа на 1 кг слив*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л на 10 л сусла*

*Для приготовления сиропа из расчета*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 1 л*

Сливы разрезать на половинки, вынуть косточки, затем мякоть измельчить, сложить в большую эмалированную кастрюлю и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным согласно расчету. Кастрюлю с мезгой поставить на огонь и, периодически помешивая, варить, снимая пену. Затем мезгу охладить и отжать под прессом. Сок слить в чистую бутыл, добавить дрожжевую закваску, перемешать. Горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить его в теплое место для брожения на 3–4 дня. перебродившее вино осветлить яичным белком, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Но хранится такое вино недолго, очень быстро закисает и приобретает неприятный вкус.



## **Вино черносливовое**

### **Компоненты**

*Чернослив – 9 кг*

*Сахар – 1,2 кг*

*Вода – 1 л*

Чернослив разрезать на половинки и вынуть косточки. Половинки чернослива измельчить, мезгу сложить в эмалированную кастрюлю, залить теплой кипяченой водой и поставить в теплое место с температурой 22–24 градуса для брожения. Как только чернослив забродит, в мезгу добавить сахар и оставить в том же теплом месте, периодически перемешивая несколько раз в день. После того как брожение полностью закончится, вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и перелить в чистую бутылку. Выдержать в прохладном месте 2–3 недели. После этого вино готово к употреблению.

## **Вино сливово – миндальное**

### **Компоненты**

*Сливы зрелые – 10 кг*

*Сахар – 3,5 кг*

*Вода – 1,25 л*

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки. Половинки слив выложить в деревянную бочку, добавить 1,25 кг сливовых косточек, всыпать сахар и тщательно перемешать. Бочку со сливой закрыть холщевым полотном, поставить в теплое место, примерно на 15 дней, для брожения. Затем выделившийся сок слить, а сливы залить прохладной кипяченой водой и оставить на 2–3 суток, после этого воду слить и соединить ее со сливовым соком. Разбавленный сок перелить в стеклянную бутылку и поставить в теплое место для брожения, закрыв бутылку ватно – марлевым тампоном. После окончания брожения вино профильтровать через холщевую ткань, перелить в чистую бутылку и выдержать в прохладном месте 2–3 недели.

## **Вино сливовое крепленое**

### **Компоненты**

*Сливы – 10 кг*

*Сахар – 4 кг*

*Вода – 5,5 л*

*Спирт 96 % – 0,4–0,5 л на 1 л вина*

Взять зрелые неповрежденные сливы, вынуть косточки, половинки слив сложить в эмалированную кастрюлю и залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из 4 кг сахара и 5,5 л воды. Кастрюлю накрыть крышкой, укутать одеялом и выдержать 7–8 часов.

Затем сироп слить, нагреть до кипения и еще раз залить им сливы и выдержать 7–8 часов.

Затем сок слить, а мезгу отжать прессованием и соединить обе жидкости, слив их в стеклянную бутылку. В сок добавить спирт, перемешать и поставить посуду с соком в темное место на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки и укупорить. Такое вино имеет крепость 16–18° и долго хранится.

## **Вино смородиновое черное**

### **Компоненты**

*Сок черной смородины – 10 л*

*Сахар – 6,8 кг*

*Вода – 15,9 л*

*Дрожжевая закваска – из расчета 3 % от объема сусла*

Ягоды черной смородины являются отличным сырьем для получения высококачественных домашних вин. Собрать зрелые ягоды в сухую погоду, измельчить, мезгу сложить в деревянный бочонок и залить кипяченой водой комнатной температуры. Воду взять из расчета 0,25 л на 1 кг мезги. Затем в мезгу добавить дрожжевую закваску и перемешать. Бочонок с мезгой накрыть холщевой тканью и поставить в теплое место для брожения, периодически перемешивая несколько раз в день. Через 3–4 дня забродившую мезгу отжать прессом, выделившийся сок поставить в холодильник. Выжимки смородины снова залить небольшим количеством воды и поставить в теплое место на брожение еще на 2 дня. Затем мезгу отжать прессованием, а полученный сок соединить с соком первого отжима. Всю добавленную воду необходимо учитывать при дальнейшем разбавлении сока. Сок черной смородины вылить в стеклянную бутылку, добавив 1/3 сахара, растворенного в теплой воде и оставшуюся дрожжевую закваску. Бутылку закрыть ватно – марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения. Через 3–4 дня добавить вторую часть сахара (1/3) и оставить для дальнейшего брожения, затем через несколько дней добавить оставшуюся часть сахара и выдержать в теплом месте до прекращения бурного брожения. После этого стеклянную бутылку с вином закрыть пробкой с водяным затвором и оставить до полного прекращения брожения. Перебродившее вино профильтровать через холщевую ткань, перелить в чистую бутылку, заполнив ее доверху. Плотнo закрыть пробкой и поставить в прохладное место для осветления. Вино из черной смородины довольно быстро осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет. Затем разлить его в стеклянные бутылки,

укупорить и хранить в темном месте. По такой технологии получается вино крепостью 14–15 градусов.

Замечательное черносмородиновое вино можно приготовить и по более упрощенной технологии.

Ягоды размять и сложить в стеклянную бутылку. Залить теплым сахарным сиропом, приготовленным из расчета 0,13 кг сахара на 1 л воды. Сахарного сиропа должно быть в 2,5 раза больше, чем ягод черной смородины. Добавить дрожжевую закваску из расчета 3 % объема сусла и все тщательно перемешать. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и теплое место для брожения. Как только закончится бурное брожение, добавить еще сахар из расчета 0,13 кг на 1 л сусла. Бутылку опять закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать в темном и теплом месте, примерно около 4-х месяцев. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань, перелить в чистую бутылку, наполнив ее доверху, плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место. Выдержать еще около 4-х месяцев. Такое вино готово к употреблению.

## **Вино смородиновое белое**

### **Компоненты**

*Сок белой смородины – 5 л*

*Вода – 5 л*

*Сахар – 1 кг*

Собрать гроздья белой смородины в сухую погоду, ягоды раздавить и отжать сок прессованием. Отжатую мезгу залить охлажденной кипяченой водой, по количеству равной отжатому соку, выдержать сутки, а затем снова отжать прессованием. Полученный сок смешать с соком первого отжима, слить в стеклянную бутылку, добавить сахар и тщательно перемешать. Бутылку с суслом поставить в темное прохладное место на 6–7 месяцев. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Сразу же можно и употреблять. Хранить в прохладном месте.

Однако, вина из красной и белой смородины не обладают ароматом. Для ароматизации смородинового вина к суслу хорошо добавить сок земляники, клубники или малины.

## **Вино смородиновое красное (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Сок красной смородины – 10 л*

*Сахар – 6 кг*

*Вода – 16 л*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сусла*

Ягоды красной смородины отделить от веточек, перебрать, раздавить и отжать сок под прессом. Выжимки залить водой, количество которой должно быть равно количеству полученного сока, и выдержать в теплом месте 1 день. Затем мезгу отжать прессованием.

Отжатый сок соединить с соком первого отжима и перелить в стеклянную бутыл. Добавить сахар, дрожжевую закваску, бутыл с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и теплое место для сбраживания. После полного прекращения брожения вино, не сливая с осадка, выдержать еще 2 месяца, предварительно плотно закрыв бутыл. Затем вино слить, профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

## **Вино смородиновое красное (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 4 кг*

*Сахар – из расчета – 0,12 кг на 1 л сока*

Ягоды красной смородины собрать в сухую погоду, перебрать, отделить мусор и непригодные ягоды, затем тщательно размять. Полученную мезгу с соком поместить в стеклянную бутылку, горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место для брожения, примерно на 3–4 дня. После того как пройдет процесс бурного брожения, сусло слить в сухую чистую бутылку, добавить сахар, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для дальнейшего брожения, примерно на 3 недели. Затем вино слить с осадка в чистую бутылку. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить в темное прохладное место на 1,5–2 месяца для созревания. Созревшее вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

### **Компоненты**

*Сок красной смородины – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 л*

Из ягод красной смородины отжать сок, слить в стеклянную бутылку, добавить к нему воду и сахар, перемешать и поставить в темное место на брожение, примерно на 1 месяц. В течение этого времени сусло необходимо ежедневно перемешивать. Как только вино осветлится, его необходимо процедить через холщевую ткань, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Употреблять можно и сразу.



## **Вино крепленое смородиновое красное**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины*

*Сахар – из расчета 150 г на 1 л мезги*

*Вода – из расчета 0,3 л на 1 л мезги*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сока*

*Спирт 96 % – из расчета 0,25 л на 1 л сусла*

Ягоды красной смородины размять, сложить в эмалированную посуду и залить сахарным сиропом, приготовленным из рассчитанного количества сахара и воды. Затем в сусло добавить дрожжевую закваску, тщательно перемешать и посуду с суслом поставить в теплое место на 3 дня для брожения. Во время брожения сусло необходимо интенсивно перемешивать несколько раз в день. По истечении 3-х дней мезгу отпрессовать, сок слить в стеклянную бутылку и добавить в него расчетное количество спирта, бутылку закрыть пробкой и поставить в прохладное темное место на 1–1,5 недели. Во время настаивания вина можно проводить его осветление молоком. Для этого нужно в вино понемногу добавлять молоко из расчета 1 столовая ложка молока на 1 л вина. По истечении указанного времени осветленное вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки и укупорить. Готовое вино имеет крепость 15–17 градусов и 10–12 % сахара.

## **Вино смородиновое красное с лепестками роз или шиповника**

### **Компоненты**

*Красная смородина – 10 кг*

*Сахар – 8 кг*

*Вода – 15 л*

*Водка – 2 л*

*Лепестки роз – 400 г*

Ягоды красной смородины раздавить, мезгу с соком поместить в дубовый бочонок, залить теплым сахарным сиропом, приготовленным из 8 кг сахара и 15 л воды, и выдержать в теплом месте 1 месяц. Затем в перебродившее сусло добавить водку и опустить холщевый мешочек с измельченными лепестками роз, бочонок плотно закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 6 месяцев. По истечении этого времени готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино смородиновое с крыжовником**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 4 кг*

*Ягоды черной смородины – 3 кг*

*Ягоды крыжовника – 3 кг*

*Вода – 3 л Сахар – 9 кг*

*Дрожжевая закваска – 0,3 л на 1 л сока*

*Водка – 1 л*

Ягоды размять, мезгу сложить в стеклянную посуду, засыпать сахаром, залить водой, добавить дрожжевую закваску, перемешать и поставить в теплое место на 2 месяца для брожения. Готовое молодое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, добавить водку и выдержать 2 недели. Вино готово к употреблению.

## Вино черничное (первый вариант)

### **Компоненты**

*Черника – 4 кг*

*Вода – 2 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1,5 кг*

*Мед – 0,3 кг*

*Вода – 1,5 л*

Ягоды черники перебрать, удалить поврежденные и подпорченные, затем размять и поместить в 10-литровую бутылку, добавить подогретую воду и перемешать. Бутылку с мезгой закрыть ватно-марлевым тампоном и поместить в темное и теплое место на 5 дней. Затем жидкость слить с осадка, профильтровать через холщевую ткань и поместить в чистую 10-литровую бутылку. Мезгу отжать, отжатую жидкость профильтровать и тоже добавить к соку. Туда же добавить сахарный сироп, приготовленный согласно рецепту из сахара, меда и теплой воды. Бутылку с сусликом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное и прохладное место на 2 месяца для созревания и осветления. Когда вино станет прозрачным, его необходимо разлить в чистые сухие бутылки, закупорить пробками и залить горлышки жидким парафином. Хранить бутылки с вином в темном и прохладном месте.

## **Вино черничное (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Ягоды черники – 2 кг*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 3 л*

Перебранные ягоды черники растолочь, сложить в стеклянную бутыл, залить двумя литрами воды и выдержать в темном месте 2–3 дня. Затем жидкость слить через сито, остаток отжать в ту же посуду, добавить сахар, перемешать и оставить для брожения. Через неделю сусло разбавить теплой кипяченой водой, перемешать и выдержать 1 месяц в темном месте. Готовое вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино черничное (третий вариант)**

### **Компоненты**

*Сок черничный – 2 л*

*Сахар – 1 стакан*

*Вода – 1/2 стакана*

*Винные дрожжи – 1 щепотка*

*Лимонная кислота – на кончике ножа*

Из свежих ягод черники отжать сок, собрать 2 л, добавить в него стакан сахара и оставить на сутки. Жмых залить кипяченой водой и тоже оставить на сутки. Затем оба сока объединить, добавить полстакана воды, щепотку дрожжей и лимонную кислоту, перемешать и оставить для брожения. После окончания брожения вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Вино финиковое**

### **Компоненты**

*Финики – 2 кг*

*Сахар – 2,5 кг*

*Лимонная кислота – 50 г*

*Сахар (для цвета) – 2 столовые ложки*

*Тмин – 2 г*

*Вода – 9 л*

Финики освободить от косточек, сложить в эмалированную кастрюлю и залить теплой кипяченой водой, выдержать 5–6 дней. Затем воду слить, а финики отжать, отжатый сок соединить с водой, в которой выдерживались финики, долить оставшуюся воду и добавить сахар, лимонную кислоту и тмин и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино слить с осадка, процедить, для цвета добавить прожаренный на сковороде до карамелеобразного состояния сахар, перемешать и выдержать несколько часов. Затем вино процедить еще раз, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Со временем качество вина улучшается.

## **Вино хинное**

### **Компоненты**

*Сосновая кора – 100 г*

*Хинная кора – 100 г*

*Спирт 90 % – 0,1 л*

*Вино виноградное – 1 л*

Сосновую и хинную кору растереть в порошок и залить спиртом, выдержать сутки, затем добавить виноградное вино и выдержать еще 3 дня. По истечении этого времени вино готово. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Это вино имеет темно-коричневый цвет и довольно приятный горький вкус.



## **Вино из плодов шиповника (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Свежие плоды шиповника – 2 кг*

*Сахар – 2 кг Вода – 5 л*

*Изюм – щепотка*

Плоды шиповника очистить от семян, сложить в стеклянную посуду, положить щепотку изюма и залить сахарным сиропом, приготовленным из 2 кг сахара и 5 л воды. Посуду накрыть несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место для сбраживания, примерно месяца на три. Содержимое банки необходимо периодически перемешивать. перебродившее вино слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Бутылки с вином укупорить и выдержать в темном прохладном месте не менее 1 года.

## **Вино из шиповника (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Плоды шиповника – 5 кг*

*Вода – 10 л*

*Сахар – 4 кг*

*Лимонная кислота – 5 г*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сусла*

Плоды шиповника очистить от семян, измельчить, сложить в стеклянную бутылку так, чтобы она была заполнена на 1/2 своего объема, затем залить горячей кипяченой водой, добавить половину необходимого количества сахара, дрожжевую закваску и лимонную кислоту. При этом бутылка должна быть заполнена уже на 3/4 своего объема. Заполненную бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на 1 неделю в темное и теплое место для брожения. Через неделю в сусло добавить оставшийся сахар и оставить в теплом месте для дальнейшего брожения. Процесс брожения будет длиться примерно 1 месяц. перебродившее вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, наполнив ее доверху и поставить в прохладное место для созревания. Созревшее вино профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки, укупорить пробками и хранить в прохладном месте.

## **Вино из шиповника десертное**

### **Компоненты**

*Плоды шиповника – 7 кг*

*Лимонная кислота – 15 г*

*Вода – 18 л*

*Сахар – 5 кг*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 10 л сусла*

*Для подслащивания вина*

*Сахар – из расчета 150–200 г сахара на 1 л вина*

Плоды шиповника перебрать, очистить от семян и измельчить. Измельченные плоды сложить в стеклянную бутылку, залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 5 кг сахара и 18 л воды, добавить лимонную кислоту и перемешать. Когда сусло охладится, добавить в него дрожжевую закваску и поставить бутылку в теплое место для брожения.

Готовое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку и добавить для подслащивания необходимое количество сахара. Затем бутылку с подслащенным вином закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в темное прохладное место для созревания, которое будет длиться примерно около года. Созревшее вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

## **Вино яблочное натуральное**

### **Компоненты**

*Яблоки – 10 кг*

*Сахар – 1,8 кг*

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, а затем измельчить. Мезгу поместить в стеклянную бутылку, добавить половину сахара и перемешать. Горлышко бутылки закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить для брожения на несколько дней в теплое место. Затем перебродивший сок слить, а мезгу отжать и выбросить. В полученный сок добавить оставшийся сахар и перемешать. Бутылку с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить для брожения в теплое место, примерно на 1 месяц. После окончания брожения вино слить, профильтровать и разлить в чистые сухие бутылки. Укупорить и хранить в темном прохладном месте.

## **Вино яблочно – грушевое десертное**

### **Компоненты**

*Яблочный сок – 12 л*

*Грушевый сок – 1,4 л*

*Сахар – 1,1 кг*

*Изюм – 220 г*

В большую стеклянную бутылку влить яблочный сок, затем добавить грушевый сок, сахар и невымытый изюм. Все тщательно перемешать. Горлышко бутылки закрыть несколькими слоями марли и поставить в темное и теплое место для сбраживания, примерно на 2 недели. После окончания брожения вино процедить в сухую чистую бутылку, закрыть ее пробкой и поставить в прохладное место для вызревания и осветления. Затем готовое вино разлить в бутылки, закупорить пробками и выдержать в темном и прохладном месте не менее 1 года.

## **Вино яблочное столовое**

### **Компоненты**

*Яблоки – 4 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 4 л*

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, а затем измельчить. Измельченные яблоки положить в большую эмалированную кастрюлю, добавить воду, перемешать, поставить на огонь и варить до мягкости. Проваренные яблоки протереть через волосяное сито и поставить для брожения в теплое место, накрыв посуду несколькими слоями марли. После полного окончания брожения вино профильтровать, добавить сахар, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте, а затем разлить в сухие чистые бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

## **Вино яблочно – смородиновое**

### **Компоненты**

*Сок яблочный – 2 л*

*Сок черной смородины – 1 л*

*Сахар – 500 г*

*Спирт 96 % – 1 л*

Ягоды черной смородины размять и поместить в эмалированную кастрюлю, добавить 250 г сахара, перемешать и оставить на 1–2 дня в теплом месте, затем сок отжать прессованием. Полученный сок смешать с яблочным соком и смесь выдержать в теплом месте 1 неделю, затем добавить еще 250 г сахара и спирт и выдержать еще 1–1,5 недели. Получается десертное вино крепостью 16°. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Чем дольше его выдерживать, тем лучше становится вкус вина.

## **Вино из сушеных яблок**

### **Компоненты**

*Яблоки сушеные*

*Вода – из расчета 0,8 л на 1 кг яблок*

*Сахар – из расчета 0,25 кг на 1 кг яблок*

*Дрожжевая закваска – из расчета 0,3 л на 1 л сусла*

*Спирт 96 % – 0,3 л на 1 л сусла*

Яблоки (нужно брать кислые и сладкие сорта примерно пополам) залить водой, нагреть до 60–65 градусов и замачивать около 2-х суток. Затем отжать, в сок добавить сахар и закваску и поставить в теплое место для брожения на 34 месяца. Для получения более крепкого вина в молодое яблочное вино нужно влить расчетное количество спирта, выдержать 2 недели, процедить и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.



## **Вино из сухофруктов**

### **Компоненты**

*Изюм – 0,5 кг*

*Курага – 0,5 кг*

*Вишня – 0,5 кг*

*Сахар – 2 кг*

*Вода – 10 л*

Смесь сухофруктов залить кипяченой водой, добавить сахар, перемешать и выдержать 3 месяца в теплом месте. Готовое вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Для получения более крепкого вина в молодое вино можно добавить бутылку водки или 0,3 л крепкого спирта.

## Раздел 3

# Технологии изготовления цветочных вин

Цветочные вина очень экономичны, добавка сахара в них небольшая и основная сладость образуется за счет цветочного нектара. На 4–4,5 л вина, как правило, добавляется не больше 1 кг сахара. Но цветы не имеют собственных кислот, которые так необходимы для нормального брожения, поэтому на 4 л вина обычно добавляется 1–2 л имона или 1–2 чайные ложки лимонной кислоты. Лимонную цедру также нужно добавлять в сусло, это необходимо для обеспечения нужного аромата. Если исходное сырье имеет свой сильный аромат, то цедру добавлять необязательно. При кипячении лимонный запах дают и такие растения, как котовник, змееголовник и мелисса, которые тоже можно использовать в качестве ароматных трав. Неплохой запах дают и душица, аир, чабрец. Цветы нужно собирать в сухую и солнечную погоду, а еще лучше – после дождя, но хорошо обсохшие. Мыть их ни в коем случае нельзя. Для приготовления 4-х литров вина нужно собрать не менее 1 л плотно набитых в банку цветков. Цветки должны быть без листьев, веточек и плодоносов. Собранные цветки тщательно отряхнуть от пыли и насекомых, залить их 3,5 л воды, прокипятить 5 минут и оставить на 1 сутки. Затем цветки тщательно отжать. В отжатую жидкость добавить лимонную кислоту и, если необходимо, цедру. Приготовить сахарный сироп из 1 кг сахара и 0,5 л воды и добавить в цветочный настой, затем, в качестве дрожжей, положить около 10-ти немых изюминок. Выдержать такой настой 1–2 дня в теплом месте, после чего перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и выдержать в теплом месте до окончания брожения. Причем время окончания брожения нужно очень точно отслеживать. По окончании брожения вино необходимо быстро слить с осадка с помощью резиновой трубки и перелить в чистую бутылку, попробовать на вкус и в случае необходимости добавить сахар или кислоту. Но если вино поздно слить с осадка, то оно очень сильно прогоркнет, исправить его будет невозможно и его придется

выбросить. Затем бутылку с вином плотно закрыть пробкой и выдержать в темном и прохладном месте. Чем дольше стоит такое вино, тем вкуснее становится. Один раз в 3–4 месяца цветочное вино нужно проверять визуально, если образовался значительный осадок, вино необходимо еще раз слить с осадка в чистую бутылку. Причем, если снизу изменился цвет осадка – почернел или посинел, значит, осадок стал разлагаться. В этом случае вино нужно немедленно сливать.

## **Вино из белой акации**

### **Компоненты**

*Цветки белой акации – 1 л*

*Вода – 3,5 л*

*Лимонная кислота – 3–4 чайные ложки*

*Изюм – щепотка*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Готовится по вышеописанному способу. Брожение вина длится от 3-х до 4-х месяцев и проходит очень интенсивно. У цветков акации сильная щелочная среда, поэтому лимонной кислоты нужно в 2 раза больше. Окончательное количество кислоты можно выявить только после брожения, попробовав вино на вкус.

## **Вино из одуванчиков (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Желтые цветки одуванчиков – 1 л*

*Вода – 3,5 л*

*Лимоны – 1–2 шт.*

*Изюм – щепотка*

*Для приготовления сиропа Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Цветки необходимо отделять от корзинок, в противном случае вино приобретет горечь.

Желтые цветки одуванчика, собранные в количестве 1 объемного литра, залить 3,5 л крутого кипятка и выдержать сутки. Затем цветки отжать, в отжатую воду добавить лимонный сок, сахарный сироп и горсть немых изюминок. Еще в это вино нужно обязательно добавить отдушку. Положить цедру лимона, но если использовать лимонную кислоту, то в качестве отдушки лучше положить веточку змееголовника или котовника, причем класть их нужно в самом начале, перед заливкой кипятком. Выдержать приготовленную жидкость в теплом месте 1–2 дня, затем перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. Как только брожение прекратится, вино быстро перелить с осадка в чистую бутылку, попробовать на вкус, возможно, добавить еще немного лимонного сока. Затем бутылку с вином плотно закрыть пробкой и выдержать в темном и прохладном месте несколько месяцев.

## **Вино из одуванчиков (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Желтые цветки одуванчиков – 1 кг*

*Лимон – 1 шт.*

*Апельсин – 1 шт.*

*Сахар – 1,2 кг*

*Вода – 1 л*

*Имбирь – 1 щепотка*

*Дрожжи – 30 г*

*Черный хлеб – 1 ломтик*

В полдень в сухую погоду собрать цветки одуванчика, отделить лепестки, залить их кипятком и настаивать 2–3 дня в темном месте. Лимон и апельсин очистить от корок, корки измельчить, а из мякоти отжать сок, оставшуюся цедру тоже измельчить. Через 3 дня в настой добавить цитрусовый сок и измельченные цедру и корки, сахар и имбирь, перемешать и прокипятить на слабом огне 20–30 минут, после этого остудить. На корку черного хлеба намазать дрожжи и опустить в приготовленную жидкость, накрыть полотном и поставить в теплое место для брожения. Как только брожение закончится, процедить и разлить в бутылки, укупорить и поставить для созревания в прохладное место не менее чем на 7 месяцев. Во время созревания в вино можно периодически добавлять по несколько изюминок и немного сахара. Тогда вино будет более крепким.

## **Вино из цветков мать и мачехи**

### **Компоненты**

*Цветки мать-и-мачехи – 1 л*

*Вода – 3,5 л*

*Лимоны – 1–2 шт.*

*Изюм – 10 шт.*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Собирают цветки без стебельков, только соцветия. Готовится вино аналогично предыдущему рецепту. Обязательно кладется отдушка – лимонная или апельсиновая корка или цедра.

## **Вино из липовых цветков**

### **Компоненты**

*Цветки липы – 1 л*

*Вода – 3,5 л*

*Лимонная кислота – 1,5–3 чайные ложки*

*Изюм – 10 шт.*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Соцветия собрать вместе с крылышками и набить ими банку объемом в 1 л. Цветки отряхнуть от пыли и насекомых, залить 3,5 л крутого кипятка и выдержать одни сутки. Затем цветки тщательно отжать. В отжатую воду добавить лимонную кислоту, сахарный сироп и невымытый изюм. Выдержать в теплом месте 1–2 дня. Затем жидкость перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино слить с осадка с помощью резиновой трубки, перелить в чистую бутылку, попробовать на вкус и при необходимости добавить немного кислоты. Затем бутылку с вином закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место на несколько месяцев. Следить за образованием осадка и его цветом.



## **Вино из цветков черной бузины**

### **Компоненты**

*Цветки бузины черной – 2 л*

*Вода – 3,5 л*

*Лимонная кислота – 1–2 чайные ложки*

*Изюм – щепотка*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

В этом рецепте цветков черной бузины берется почти в два раза больше. Собирают крупные зонтики и набивают ими 2-литровую банку, примерно 60–80 зонтиков. Зонтики отряхнуть от пыли и насекомых, залить их холодным сахарным сиропом с растворенной в нем лимонной кислотой и настаивать 2–3 дня. Затем настой сиропа слить, а цветки отжать, добавить в сироп щепотку изюма, поставить в теплое место на 1–2 дня, а потом перелить в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, попробовать на вкус и при необходимости добавить кислоту. Бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить на вызревание в прохладное место на несколько месяцев.

Необходимо тщательно следить за дальнейшим выпадением осадка и его цветом. При необходимости вино быстро сливать в чистую бутылку.

## **Вино из таволги**

### **Компоненты**

*Цветки таволги – 1 л*

*Вода – 3,5 л*

*Лимонная кислота – 1–2 чайные ложки*

*Изюм – щепотка*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Цветки таволги довольно ароматны, но они содержат пахучее вещество – метилсалицилат. Для заглушения этого лекарственного запаха в вино все-таки необходимо добавлять отдушку. Кроме того, таволгу нельзя заливать кипятком и варить, поскольку метилсалицилат очень хорошо растворим в горячей воде.

Цветки таволги залить холодной водой и выдержать одни сутки, затем настой слить, а цветки отжать. В настой добавить лимонную кислоту, измельченную апельсиновую корку, лимонную кислоту, сахарный сироп и щепотку немытого изюма. Приготовленную жидкость поставить в теплое место на 2 дня. Затем перелить ее в стеклянную бутылку, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. По окончании брожения вино быстро слить с осадка в чистую бутылку, попробовать на вкус, при необходимости добавить лимонную кислоту. Затем бутылку с вином плотно закрыть пробкой и поставить на созревание в темное и прохладное место на несколько месяцев. В процессе созревания необходим визуальный контроль за вином. При повторном выпадении осадка вино необходимо снова слить с выпавшего осадка и перелить в чистую бутылку. Выдержать не менее 6-ти месяцев. В процессе выдержки вкус вина значительно улучшается.

## Раздел 4

# Технологии изготовления медовых вин

Испокон веков на Руси готовились медовые вина, называемые медовухами, в которых сохранялись все целебные свойства меда. Такие вина очень полезны не только здоровым, но и больным, ослабленным людям. В виноделии используется в основном цветочный или липовый мед. Процесс приготовления медовых вин аналогичен процессу приготовления плодово-ягодных вин. Готовится сусло: мед наполовину разбавляется водой – получается так называемая сыта, которая затем уваривается на небольшом огне до прозрачного состояния. Затем в сусло добавляется дрожжевая закваска и проводится процесс брожения, который протекает довольно быстро, как правило, в течение 3–4 дней. В медовом сусле содержится очень мало кислот, поэтому в медовое сусло неплохо добавлять фруктовые и ягодные соки с повышенной кислотностью. Для ароматизации медовых вин используются различные пряности, которые добавляются непосредственно в сусло. В процессе брожения все сахара меда превращаются в этиловый спирт и медовое вино получается кислым. Поэтому для получения полусладких и сладких вин в молодое вино необходимо дополнительно добавлять уваренную медовую сыту в количестве 50-100 мл на 1 л вина. Для получения более крепкого вина необходимо проводить спиртование. Например, для получения вина крепостью 12 градусов нужно добавить на 1 л вина 65 мл 96 % спирта. Для получения более крепких вин соответственно нужно больше спирта. Медовые вина крепостью до 15 градусов обязательно нужно пастеризовать и затем хранить в прохладном месте. Качество медового вина улучшается пропорционально времени его выдержки.

## **Вино имбирно – медовое**

### **Компоненты**

*Мед – 2 кг*

*Сахар – 0,8 кг*

*Вода – 10 л*

*Дрожжевая закваска – 1 л*

*Имбирь молотый – 20 г*

*Лимонный сок – 0,1 л*

*Уксус 9 % – 1 столовая ложка*

*Шишки хмеля – 50 г*

*Спирт 96 % – 50 мл*

В эмалированную кастрюлю налить воду, растворить в ней сахар и мед, добавить сухие шишки хмеля, поставить на небольшой огонь и варить в течение часа, периодически снимая пену. К охлажденной жидкости добавить имбирь, лимонный сок, уксус и дрожжевую закваску. Кастрюлю с суслом накрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое место для брожения. Брожение необходимо проводить до полного отсутствия сладости сусла. Готовое вино слить с осадка, профильтровать, добавить спирт, перемешать и разлить в бутылки. Бутылки с вином поставить на водяную баню и пастеризовать при температуре 80 градусов в течение 10–15 минут, затем бутылки с вином укупорить, охладить и хранить в прохладном месте.

## **Вино яблочно – медовое**

### **Компоненты**

*Яблочный сок – 5 л*

*Мед – 1,5 кг*

*Вода – 5 л*

*Дрожжевая закваска – 0,5 л*

*Спирт 96 % – 0,5 л*

*Корица молотая – 2 г*

*Мелисса молотая – 4 г*

*Гвоздика – 1 г*

Лучше взять сок кислых яблок, смешать с водой и медом, поставить на небольшой огонь и упаривать в течение часа, периодически снимая пену. Охлажденную жидкость слить в стеклянную бутылку, добавить дрожжевую закваску, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить на брожение в теплое место. После окончания бурного брожения добавить спирт, перемешать и оставить на некоторое время. После того как вино осветлится, слить его с осадка в чистую бутылку, опустить в него холщевый мешочек с пряностями, закрыть пробкой и оставить на 1 месяц в темном, прохладном месте, не забывая периодически взбалтывать. Затем мешочек с пряностями вынуть, а вино выдержать еще 2 недели, затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение.

## **Вино вишнево – медовое**

### **Компоненты**

*Ягоды вишни – 2 кг*

*Мед – 1,5 кг*

*Вода – 10 л*

*Дрожжевая закваска – 1 л*

*Сухие апельсиновые корки – 30 г*

*Желатин сухой – 10 г*

*Вода – 90 мл*

У вишни удалить косточки, ягоды размять, сложить в большую эмалированную кастрюлю, залить водой, добавить мед, поставить на небольшой огонь и варить в течение часа, периодически снимая пену. Охлажденную жидкость вместе с мезгой слить в стеклянную бутылку, добавить дрожжевую закваску, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. После окончания брожения вино слить с осадка в чистую бутылку, добавить измельченные сухие апельсиновые корки и выдержать 5 дней в темном месте. Затем вино нужно осветлить, для этого в бутылку с вином добавить раствор желатина, приготовленного из 10 г порошка желатина и 90 мл воды, перемешать и выдержать 3 дня. После того как вино осветлится, слить его с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Бутылки с вином пастеризовать на водяной бане при температуре 75–80 градусов, затем укупорить, охладить и поставить на хранение в прохладное место.

## **Вино ежевично – медовое**

### **Компоненты**

*Ежевика – 2,5 кг*

*Мед – 0,5 кг*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 10 л*

Ягоды ежевики размять, залить 5 л кипяченой воды, перемешать и поставить на 5 дней в прохладное место. Затем мезгу отжать прессованием, сок слить, а жмых снова залить 5 л кипяченой воды и поставить на несколько часов в прохладное место. По истечении этого времени мезгу еще раз отжать, жмых выбросить, а обе жидкости процедить и слить в стеклянную бутылку, добавить сахар и мед, тщательно перемешать и поставить в темное, прохладное место. Выдержать примерно 6 месяцев. Готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Вино медовое крепленое**

### **Компоненты**

*Мед – 1,5 кг*

*Лимонный сок – 200 мл*

*Вода – 10 л*

*Дрожжевая закваска – 1 л*

*Спирт 96 % – 250 мл*

Смешать мед с водой и уваривать на медленном огне в течение часа, периодически снимая пену. Затем теплую жидкость перелить в стеклянную бутыл, добавить лимонный сок и дрожжевую закваску, перемешать. Бутыл с суслом закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения, периодически взбалтывая, примерно на 5 дней.

В перебродившее сусло влить спирт и поставить в прохладное место на 2 недели. Затем готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение.



## **Вино клюквенно – медовое**

### **Компоненты**

*Мед – 1,5 кг Клюква – 2 кг Вода – 6 л*

Ягоды клюквы размять и отжать сок. Мед растворить в теплой воде и уварить на медленном огне в течение часа, периодически снимая пену, затем добавить клюквенный сок, перемешать и довести сусло до кипения. Горячую жидкость охладить, перелить в стеклянную бутылку, закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в прохладное место на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Выдержать не менее 3-х месяцев.

## **Вино лимонно – медовое**

### **Компоненты**

*Мед – 2 кг*

*Вода – 10 л*

*Шишки хмеля – 20 г*

*Лимоны – 10 шт.*

Мед растворить в воде, поставить на медленный огонь и упаривать в течение 1 часа, периодически снимая пену. Затем в сыту положить шишки хмеля, прокипятить несколько минут и охладить. Охлажденную жидкость перелить в бочонок, положить нарезанный тонкими кружочками лимон, бочонок с суслом плотно закрыть и поставить в прохладное место на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

## **Вино малиново – медовое**

### **Компоненты**

*Мед – 4,5 кг*

*Вода – 10 л*

*Сок малиновый – 2 л*

*Дрожжевая закваска – 1 л*

Мед развести в воде, поставить на медленный огонь и упаривать в течение часа, периодически снимая пену. Охлажденную жидкость слить в деревянный бочонок, добавить малиновый сок и дрожжевую закваску, все тщательно перемешать, бочонок плотно закрыть и поставить в прохладное место, примерно на 2 недели. Готовое вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место. Качество вина будет зависеть от длительности выдержки.

## **Вино медовое пряное**

### **Компоненты**

*Мед – 2,5 кг*

*Вода – 20 л*

*Дрожжевая закваска – 1 л*

*Водка – 0,5 л*

*Гвоздика – 2 г*

*Мелисса – 10 г*

*Корица – 5 г*

*Кардамон – 10 г*

Мед развести в воде и упарить на медленном огне до густообразного состояния, периодически снимая пену. Затем жидкость охладить, процедить через холщевую ткань и слить в деревянный бочонок. В сусло добавить дрожжевую закваску, бочонок плотно закрыть и поставить на 2 недели в прохладное место. По истечении этого времени в бочонок с вином влить водку, перемешать и выдержать 2 дня. Водка предотвратит дальнейшее брожение, дрожжи осядут на дно и вино просветлится. Пряности измельчить, сложить в холщевый мешочек, туда же положить кремневый камешек в качестве грузила. Мешочек с пряностями опустить в бочонок с вином и выдержать 1 месяц. Затем пряности вынуть, вино перемешать и дать отстояться 1 сутки, после профильтровать, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

## **Вино медовое розовое**

### **Компоненты**

*Мед – 3 кг*

*Вода – 12 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Дрожжевая закваска – 1 л*

Мед развести в воде и упаривать на медленном огне до густого состояния, периодически снимая пену. Затем сусло охладить и перелить в деревянный бочонок, добавить дрожжевую закваску. Сахар пережечь на сковороде и переложить в сусло, все тщательно перемешать. Бочонок с суслом плотно укупорить и поставить в прохладное место на 2 недели. По истечении этого времени вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место. Жженый сахар придаст вину красивый темно – розовый цвет.

## **Вино березово – медовое**

### **Компоненты**

*Сок березовый – 4 л*

*Мед – 0,4 кг*

*Лимон – 2 шт.*

*Дрожжевая закваска – 0,5 л*

В березовом соке развести мед, добавить измельченную цедру 2-х лимонов, поставить на небольшой огонь и варить около 1 часа, периодически снимая пену. Затем жидкость охладить, добавить дрожжевую закваску, перемешать и поставить в теплое место для брожения. После прекращения бурного брожения вино слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки. Сверху в каждую бутылку добавить по 2 чайные ложки растопленного сливочного масла. Затем бутылки очень крепко закупорить, обвязав пробку и горлышко бечевкой. Хранить в прохладном месте. Качество вина будет пропорционально времени выдержки. Перед употреблением нужно не забывать снимать масляную пробку.

## **Вино изюмно – медовое**

### **Компоненты**

*Изюм – 1,2 кг*

*Мед – 1,2 кг*

*Вода – 6 л*

*Дрожжевая закваска – 0,5 л*

*Медовый сироп – 0,15 л*

Изюм сложить в эмалированную посуду, залить теплой кипяченой водой, добавить мед, перемешать и варить на слабом огне в течение 1 часа, периодически помешивая и снимая пену. Затем сусло охладить, перелить вместе с изюмом в стеклянную бутылку, добавить дрожжевую закваску и перемешать, бутылку закрыть пробкой с водяным затвором и поставить в теплое место для брожения. После полного прекращения брожения молодое вино слить с осадка, перелить в чистую бутылку, добавить медовый сироп и поставить в прохладное место. Выдержать 2–3 недели. Затем вино разлить в бутылки, пастеризовать на водяной бане при температуре 75–80 градусов, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Раздел 5**

# **Игристые вина домашнего приготовления**

Это газированные вина, которые бродят дважды. Первое брожение – при производстве вина и второе брожение происходит после его разлива в герметично закрытой посуде. Именно при втором брожении вино дает красивую пенную шапку и праздничное настроение. О качестве игристых вин можно судить по размеру пузырьков углекислого газа, чем они меньше, тем лучше вино. А также по продолжительности игры. Чем дольше играют пузырьки, тем лучше вино.



## **Апельсиновое шампанское**

### **Компоненты**

*Вино сухое белое – 1,4 л*

*Апельсины – 4 шт.*

*Сахар – 6 столовых ложек*

Апельсины очистить от кожуры, разобрать на дольки, удалить семена и отжать сок. Оставшуюся цедру мелко нарезать, положить в стеклянную бутылку, засыпать сахаром и влить сухое вино. Бутылку со смесью интенсивно встряхнуть несколько раз, плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 2 недели. Затем напиток профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки, плотно закупорить, лучше пробки еще и засмолить или запарафинировать. Бутылки должны храниться в лежачем положении в прохладном месте.

## **Айвовое шампанское**

### **Компоненты**

*Сахар – 8 кг*

*Вода – 6 ведер*

*Плоды айвы – 50 шт.*

*Дрожжи густые – 1 стакан*

*Водка – 2 л*

Вино готовится в большом дубовом бочонке. В большой эмалированный бачок положить сахар и залить 6-ю ведрами воды. Поставить на огонь и варить сироп, периодически снимая пену, до тех пор, пока не останется примерно 5 ведер сиропа. Сироп немного охладить и перелить его в бочонок.

Взять спелую айву, разрезать ее на 8 частей и удалить семена. Затем айву положить в дубовый бочонок, добавить дрожжи, влить водку и залить теплым сахарным сиропом, все тщательно перемешать. Бочонок с айвой и сиропом поставить в теплое место на 6–7 часов. Затем перенести его в прохладное место и выдержать там 15 дней. По истечении этого времени из бочонка слить вино, тщательно профильтровать его через холщевую ткань и разлить в бутылки толстого стекла. В каждую бутылку положить по 2 изюминки, плотно закупорить и засмолить горлышки. Бутылки положить в горизонтальном положении в прохладное место на 3–4 месяца.

## **Вино ароматно – медовое шипучее**

### **Компоненты**

*Мед – 2 стакана*

*Вода – 3 л*

*Лимоны – 4 шт.*

*Листья черной смородины – 20 шт.*

*Изюм – 15 г*

В эмалированной кастрюле вскипятить воду, как только она немного остынет, развести в ней мед, добавить лимонный сок, перемешать и положить тщательно промытые листья черной смородины. Кастрюлю накрыть марлей и поставить в теплое место. Как только жидкость забродит, ее нужно процедить и разлить в чистые бутылки из толстого стекла, добавив в каждую бутылку по 2–3 изюминки. Бутылки с вином закупорить и горлышки засмолить или запарафинировать, а затем поместить в горизонтальном положении в прохладное место.

## **Вино березовое игристое**

### **Компоненты**

*Березовый сок – 12 л*

*Сахар – 4 кг*

*Лимоны – 4 шт.*

*Дрожжи густые – 1/3 стакана*

*Водка – 1 л*

В большой эмалированный бачок налить березовый сок, засыпать сахар, перемешать и поставить на огонь. Варить до тех пор, пока не выкипит 1/3 часть сиропа. В процессе кипения нужно тщательно снимать пену. Затем сироп охладить до 40 градусов, процедить через несколько слоев марли и вылить его в большой дубовый бочонок. Туда же добавить густые дрожжи, нарезанные кружочками лимоны и влить водку. Все тщательно перемешать. Бочонок поставить в теплое место на полдня, затем перенести его в прохладное место и выдержать там 2 месяца. По истечении этого времени вино слить, профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки толстого стекла, плотно укупорить и горлышки засмолить. Бутылки поместить в лежащем положении в прохладное место на 2–3 месяца.

## **Вино кленовое шипучее**

### **Компоненты**

*Сок кленовый – 45 л*

*Сахар – 2,7 кг*

*Лимоны – 7 шт.*

*Вино белое столовое – 8 л*

*Дрожжи – 2 столовые ложки*

В большой эмалированный бачок налить кленовый сок, добавить сахар, поставить на огонь и варить на небольшом огне до тех пор, пока не останется 40 л сиропа. Пену необходимо тщательно снимать.

Лимоны нарезать тонкими кружочками, удалить косточки и сложить лимонные кружочки в 50-литровый бочонок, залить их белым вином, влить горячий кленовый сироп и выдержать до остывания смеси. Затем добавить дрожжи, перемешать и выдержать 4–5 дней при температуре 16–20 градусов. По истечении этого времени бочонок перенести в холодное место, примерно на 1–1,5 месяца. А затем можно разливать в бутылки.

## **Вино медово – лимонное игристое**

### **Компоненты**

*Мед – 500 г*

*Изюм – 500 г*

*Вода – 20 л*

*Дрожжи – 150 г*

*Лимоны – 10 шт.*

Из лимонов выжать сок, а цедру мелко нарезать. Смешать лимонный сок с медом, смесь залить водой, добавить изюм и лимонную цедру, поставить на огонь и довести до кипения. В охлажденную жидкость добавить дрожжи, смешанные с небольшим количеством пшеничной муки, перемешать и поставить в теплое место для брожения. Как только изюм с цедрой начнут подниматься на поверхность жидкости, напиток необходимо процедить и разлить в чистые бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки. Бутылки нужно очень плотно укупорить и положить в горизонтальном положении в прохладное место. Выдержать не менее 1 месяца.

## **Вино малиновое шипучее**

### **Компоненты**

*Малина – 2,5 кг*

*Вода – 8 л*

*Сахар – 2,5 кг*

*Водка – 1 л*

В стеклянную бутылку положить свежие ягоды малины, налить кипяченую воду, добавить сахар и водку, содержимое тщательно перемешать, интенсивно встряхивая бутылку. Горлышко бутылки закрыть марлей и поставить ее в теплое место или на солнце на 12–13 дней для брожения. Во время брожения сусло необходимо тщательно перемешивать. Как только ягоды в бутылки начнут интенсивно перемещаться, вино нужно процедить через холщевую ткань и перелить в чистую бутылку, которую затем поставить в прохладное место на 3 дня. После выдержки на холоде вино еще раз процедить через холщевую ткань и разлить в бутылки толстого стекла (из-под шампанского). Заполнить их нужно на 2 пальца ниже начала горлышка. Плотно укупорить пробками, забивая их молотком и предварительно распарив в кипятке. Пробки можно укрепить проволокой. Укупоренные бутылки хранить в прохладном месте горлышком вниз. Тихое брожение будет продолжаться еще 1,5–2 месяца. После этого срока вино готово к употреблению. Хранится оно не более 1,5 лет.

## **Вино рябиновое шипучее**

### **Компоненты**

*Ягоды красной рябины – 10 стаканов*

*Изюм – горсть*

*Вода – 10 л*

*Сахар – 1 кг*

Рябину тщательно растолочь, сложить в стеклянную бутылку, добавить сахар и залить горячей водой. Бутылку закрыть ватно-марлевым тампоном и поставить в теплое место до наступления брожения. Как только начнется брожение, жидкость слить, процедить и разлить в бутылки. В каждую бутылку добавить по 2–3 изюминки и закупорить. Бутылки с вином положить в прохладное место в горизонтальном положении.



## **Вино смородиновое шипучее**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 2,5 кг*

*Сахар – 2,5 кг*

*Водка – 1 л*

*Вода – 8 л*

Взять спелые ягоды красной смородины, перебрать, снять со щитков и положить в большую стеклянную бутылку. Залить ягоды кипяченой водой, добавить сахар и водку. Бутылку плотно закрыть и интенсивно встряхнуть несколько раз. Затем пробку вынуть, а горлышко бутылки закрыть несколькими слоями марли. Бутылку с содержимым поставить на солнце, примерно на 13–15 дней, не забывая периодически ее встряхивать. На второй неделе будет наблюдаться интенсивное брожение. По истечении указанного времени напиток профильтровать через холщевую ткань, перелить в другую посуду и поставить в прохладное место на 3 дня. После того как вино успокоится, его нужно профильтровать еще раз и разлить в бутылки из толстого стекла, наливать нужно на 2 пальца ниже горлышка. Бутылки плотно укупорить, горлышки с пробками засмолить и поместить в лежащем положении в прохладное место. Выдержать не менее 2-х месяцев. После этого срока вино готово к употреблению. Хранить его можно не более полутора лет.

## **Вино яблочное шипучее**

### **Компоненты**

*Яблочный сок – 3 л*

*Сахар – 2 кг*

*Вода – 6 л*

*Водка – 1 л*

Из кислых и сладких яблок отжать сок, так чтобы получилось 3 л. Приготовить сахарный сироп из 2 кг сахара и 6 л воды, периодически снимая пену. Готовый сироп охладить до 40 градусов и перелить его в дубовый бочонок. Туда же влить яблочный сок, перемешать и поставить в прохладное место на 10 суток. По истечении этого времени в бочонок влить водку, перемешать, плотно закрыть и оставить на холоде еще 3 месяца. По истечении этого времени готовое вино профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки, плотно укупорить, горлышки засмолить и положить на хранение в прохладное место.

## Раздел 6

# Самогон домашнего приготовления

Приготовление самогона в домашних условиях – довольно трудоемкий процесс со сложным технологическим режимом. В качестве сырья используются в основном сахаросодержащие и крахмалосодержащие продукты – сахар, крахмал, плодоваягодная продукция, сахарная свекла, бобовые, рис, картофель и зерновые продукты, такие как пшеница, ячмень, рожь, просо. Качество алкогольного продукта напрямую зависит от исходного сырья.

Самое широкое распространение получило производство самогона непосредственно из сахара. Это наименее трудоемкий процесс, к тому же дающий большой выход конечного продукта. Однако, самый дешевый самогон получается из сахарной свеклы, но он имеет невысокое качество даже при повторной перегонке и дальнейшей очистке. Более качественным получается самогон из картофеля при условии дополнительной очистки. Самогон из плодово-ягодного сырья приближается к высококачественной продукции, но выход конечного продукта очень мал. И самого высокого качества достигает самогон, произведенный из зерновых культур, особенно пшеницы. Но процесс производства самогона из зерна является самым сложным. Крахмал, содержащийся в зерне, предварительно нужно превратить в сахар. Это можно сделать с помощью солода. А солод получают из пророщенного зерна – ячменя, ржи, проса, но чаще всего из ячменя. Вообще солод – это зерно, остановившееся в самом начале своего прорастания. Следовательно, первый этап производства солода – это обеспечение прорастания зерна. Зерна сначала тщательно промывают, а затем замачивают. Во время замачивания зерно впитывает в себя воду. В широкую посуду насыпают зерно и заливают водой так, чтобы вода покрывала уровень зерна не более чем на 3 см. Замачивают зерно примерно 3–5 дней, ежедневно меняя воду. За это время зерно полностью набухает, оно становится упругим и его верхняя оболочка легко отделяется от мякоти. Такое зерно помещают в темное и хорошо проветриваемое помещение с температурой 15–17 градусов, рассыпают на полу ровным слоем толщиной в 5 см,

накрывают влажной тканью и выдерживают 7–8 часов. Затем зерно переворачивают. Во время появления проростков зерно нужно периодически перемешивать, не допуская повышения температуры внутри слоя зерна. На первой стадии прорастания в зерне образуются активные ферменты, которые ускоряют процесс превращения крахмала в сахар. Если водный экстракт такого ферментированного зерна добавить в крахмальное сырье, то крахмал этого сырья под действием ферментов начинает очень быстро расщепляться и превращаться в сахар, т. е. осахариваться. Таким образом, солод является катализатором превращения крахмала в сахар. В прорастающем зерне самое высокое накопление ферментов происходит при достижении проростком  $1/3$ – $1/2$  длины зерна. На этой стадии дальнейший процесс проращивания необходимо прекратить. Визуально такая стадия определяется еще и тем, что проростки переплетаются между собой, при этом зерна утрачивают мучной вкус, при раскусывании они хрустят. Такое пророщенное зерно называется зеленым солодом, он имеет высокую ферментативную активность. Приостановить процесс проращивания можно высушиванием. Сушат зеленый солод при температуре, не превышающей 40 градусов. В результате высушивания получается светлый солод, его ферментативная активность снижается до 80 %. Высушенный светлый солод имеет сладкий вкус и характерный приятный запах. После высушивания у солода необходимо удалить проростки, для этого его перетирают и просеивают через сито. Хранить приготовленный солод нужно в прохладном помещении. Наилучшим является солод, полученный из смеси ячменя, ржи и проса в соотношении 2:1:1.

Следующая стадия – получение солодового молочка. Солод заливают горячей водой с температурой, не превышающей 65 градусов, и выдерживают 10 минут, затем воду сливают. Обработанный горячей водой солод измельчают в ступе, после заливают менее горячей водой, добавляя ее порциями и перемешивая вместе с солодом, до образования однородной белой массы, напоминающей кисель. Такое солодовое молочко добавляют в крахмалосодержащее сырье, полученная смесь называется затором. На 1 кг сырья надо 70–80 г солода и 0,45–0,5 л воды. Для протекания реакции перехода крахмала в сахар необходима и соответствующая температура – в среднем 58 градусов. Для этого смесь сырья и

солодового молочка, т. е. затор нагревают до нужной температуры и выдерживают определенное время. Продолжительность этого времени в значительной степени зависит от исходного сырья. Например, осахаривание зернового крахмала длится 7–8 часов, а картофельного крахмала – 1–2 часа.

Следующий этап – брожение. Это сложный химический процесс, в результате которого сахар с помощью дрожжей превращается в этиловый спирт с выделением углекислого газа и воды, в итоге получается продукт, называемый брагой. Важным компонентом этапа брожения являются дрожжи – живые микроскопические грибы. В самогоноварении применяются обычные прессованные дрожжи, а также дрожжи, выращенные в домашних условиях. Существует множество рецептов выращивания таких дрожжей. Вот некоторые из них.

## **Выращивание дрожжей**

### **Дрожжи из отрубей**

Взять 25 г хмеля, залить стаканом кипятка и выдержать некоторое время под крышкой, затем процедить.

Взять шесть стаканов отрубей, залить кипятком и размешать до образования очень густой массы. Выдержать несколько минут, добавить еще немного кипятка и размешать до образования теста средней густоты. Вымешивать тесто до полного остывания. Затем сложить его в салфетку и отжать в стеклянную банку. В отжатую жидкость добавить ранее приготовленный настой хмеля, 4 столовых ложки старой дрожжевой закваски, перемешать и разлить в небольшие баночки на 2/3 их объема. Баночки закрыть, поставить в темное место на 5–6 часов. За это время дрожжи поднимутся. После чего их убрать на хранение в прохладное место. Хранятся такие дрожжи недолго.

### **Дрожжи ячменные**

Взять 3–4 горсти хмеля и 2 стакана ячменного солода, залить двумя литрами кипятка и варить при постоянном перемешивании около 30 минут. Перед окончанием варки добавить 2 столовые ложки меда, перемешать и довести до кипения. Затем жидкость процедить через холщевую ткань и оставить до остывания. В остывшую жидкость влить полстакана старых дрожжей и накрыв, поставить в теплое место. Через несколько часов дрожжи поднимутся, затем начнут опадать. В это время их перелить в баночки, закрыть и поставить на хранение в прохладное место.

### **Дрожжи пшенично – ржаные**

Взять 200 г хмеля, залить тремя литрами воды и на медленном огне под крышкой варить не менее трех часов, затем процедить и процеженную жидкость остудить. Взять 2 стакана ржаного солода и 2 стакана пшеничной муки, перемешать и залить эту смесь ранее подготовленной жидкостью, тщательно размешать, добавить полстакана разведенных дрожжей, перемешать и поставить в теплое

место. Как только поднявшиеся дрожжи начнут опадать, разлить их в баночки, укупорить и убрать на хранение в прохладное место.

### **Дрожжи хлебные**

Взять полбуханки ржаного хлеба, нарезать кусочками, добавить 3 столовые ложки сахара и горсть изюма, залить 0,5 л теплой воды, перемешать и поставить для брожения в теплое место, примерно на сутки. Затем жидкость процедить, а хлеб с изюмом отжать в процеженную жидкость, туда же небольшими порциями всыпать пшеничную муку и мешать до образования сметанообразного теста. Приготовленное тесто, которое и будет закваской, поставить на 3 часа в теплое место для подъема.

### **Дрожжи пивные**

Взять 2 стакана пшеничной муки, залить двумя стаканами теплой воды и тщательно перемешать до образования однородной массы, затем поставить на 5,5–6 часов в теплое место. По истечении этого времени тесто смешать с двумя стаканами пива и двумя столовыми ложками сахара и поставить на подъем в теплое место.

Эти дрожжи хранятся очень долго.

### **Дрожжи картофельные**

Взять 9-10 крупных картофелин, отварить их в мундире, затем почистить, размять, добавить немного воды и размешать до густоты жидкой сметаны. В приготовленный таким образом картофель добавить примерно 1/3 стакана вина или пива и 2 чайных ложки дрожжей, перемешать и поставить в теплое место. Как только масса поднимется, перемешать, разлить в баночки, укупорить и убрать в прохладное место.

### **Дрожжи крахмально – хмельные**

Взять 3-литровую эмалированную кастрюлю, заполнить ее до половины свежим хмелем, плотно его утрамбовав. Налить в кастрюлю с хмелем 2 л и 1 стакан воды, поставить на огонь и варить под крышкой примерно 1 час, не забывая периодически перемешивать. Горячий отвар процедить, его должно быть 2 л. В теплый отвар добавить 1 стакан сахара, тщательно размешать, а затем при

постоянном перемешивании добавить небольшими порциями пшеничную муку, примерно 2 стакана. Тщательно размешать и выдержать в теплом месте 1,5–2 дня. По истечении этого времени в отстоявшееся тесто добавить картофельное пюре, приготовленное из 2-х – 3-х небольших отварных картофелин, еще раз все перемешать и выдержать сутки в теплом месте. Поднявшиеся дрожжи перемешать, разлить в баночки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

### **Дрожжи хмельные**

2 стакана хмеля залить литром горячей воды и выдержать под крышкой не менее 4-х часов, укутав кастрюлю с хмелем одеялом. Настой процедить, добавить в него 4 столовые ложки сахара и небольшими порциями при постоянном перемешивании добавлять пшеничную муку до образования сметанообразного теста. Затем приготовленное тесто поставить на полдня в теплое место. Подошедшие дрожжи расфасовать по баночкам, укупорить и хранить в прохладном месте.

### **Дрожжи из сушеного хмеля**

1 стакан сухого хмеля залить двумя стаканами воды и варить при постоянном перемешивании на медленном огне до тех пор, пока жидкость не упарится наполовину.

Отвар процедить, добавить в него 1 столовую ложку сахара и полстакана пшеничной муки, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 1,5–2 суток. Поднявшиеся дрожжи перемешать, расфасовать в баночки, укупорить и хранить в прохладном месте.

### **Дрожжи мучные**

200 г просеянной муки залить двумя стаканами воды, тщательно размешать и выдержать 5–6 часов в покое. Затем в тесто добавить полстакана солодового сусла и 2 чайные ложки дрожжей, все тщательно перемешать и поставить в теплое место, примерно на сутки. Готовые дрожжи расфасовать и хранить в прохладном месте.

### **Дрожжи солодовые**



Стакан солода залить двумя стаканами горячей воды и кипятить до тех пор, пока жидкость наполовину не выпарится. Затем отвар процедить, немного охладить, добавить 1 столовую ложку сахара и примерно 1,5 стакана пшеничной муки. Тесто тщательно перемешать до однородного состояния и поставить в теплое место на 2 суток. Готовые дрожжи расфасовать и хранить в прохладном месте.

### **Дрожжи изюмные**

Эти дрожжи в основном применяются для сбраживания плодово – ягодного сырья.

Стакан белого изюма промыть теплой водой, сложить в стеклянную банку, добавить столовую ложку сахара и залить теплой кипяченой водой. Банку с изюмом накрыть тканью и поставить в теплое место на 5 дней. По истечении этого времени дрожжи готовы к употреблению.

### **Обновление старых дрожжей**

Из старых дрожжей надо удалить темные кусочки, а в оставшиеся дрожжи добавить немного теплой воды, перемешать, тщательно растирая, затем добавить (в зависимости от количества старых дрожжей) 1–2 чайные ложки сахара и еще раз перемешать. Если минут через 10 на дрожжах появятся пузырьки, значит дрожжи ожили.

В самогоноварении дрожжи можно заменить томатной пастой, которую нужно брать в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Если нет дрожжей, то можно добавить и 1 кг сухого гороха, но при этом надо учитывать, что процесс брожения удлинится не менее чем до 10 дней.

### **Получение браги**

На стадии получения браги особое значение приобретает температурный режим. Оптимальная температура для нормального прохождения брожения составляет 18–25 градусов. Если температура опускается ниже нижнего предела – дрожжи перестают работать. В таком случае сусло помещают в помещение с более высокой температурой и дрожжи опять включаются в работу. Наиболее опасно превышать верхний предел температуры, т. к. в этом случае дрожжи погибают. Но и из этого положения есть выход. Осторожно, с помощью резиновой трубки слить сусло с погибших дрожжей, затем в

это же сусло добавить свежие дрожжи и поместить его в помещение с температурой, не превышающей 25 градусов.

На начальном этапе брожения брага насыщается углекислым газом, ее температура повышается на 2–3 градуса, длится начальный этап до 30 часов. Затем наступает интенсивное брожение, при этом образуется много пузырьков углекислого газа и пены. Температура браги в этот момент может повыситься до 30 градусов. Вкус браги становится горьковато-кислым и исчезает сладость. Длительность интенсивного этапа до 25 часов. И, наконец, последний этап – дображивание, на этом этапе температура браги снижается до 25 градусов, пена оседает, количество сахара резко уменьшается, а кислотность увеличивается. А длительность дображивания зависит от исходного сырья. Например, длительность дображивания картофельного сусла длится до 25 часов, свекольного – до 120 часов.

Этиловый спирт, образующийся при брожении, частично окисляется кислородом воздуха и подвергается дальнейшему превращению в уксусный альдегид – довольно вредный продукт. Чтобы, по возможности, снизить такие побочные реакции, нужно уменьшить доступ воздуха во время процесса брожения. Для этого сусло помещают в специальный сосуд и закрывают пробкой с водяным затвором. Во время интенсивного брожения образуется очень много пены, которую следует гасить добавлением в сусло небольшого количества растительного масла или топленого сала. Еще следует отметить тот момент, что скорость процесса брожения зависит от количества сахара в сусле. Если сахара недостаточно, то и брожение будет проходить медленно. А излишки сахара, в свою очередь, будут блокировать этот процесс, поскольку большое количество сахара даст интенсивное брожение и очень скоро количество спирта в сусле достигнет 12 %, это тот предел спирта, который автоматически прекращает работу дрожжей. Поэтому очень важно соблюдать в этом деле точную рецептуру исходных продуктов.

Также очень важно правильно определить момент созревания браги. Из недозревшей браги получится малый выход конечного продукта, а из перезревшей получится продукт невысокого качества. Способность уловить нужный момент приходит с опытом. Но существуют и некоторые физические признаки окончания брожения.

Это – прекращение газо– и пенообразования, появление специфического кисло-сладкого запаха и горьковатого привкуса.

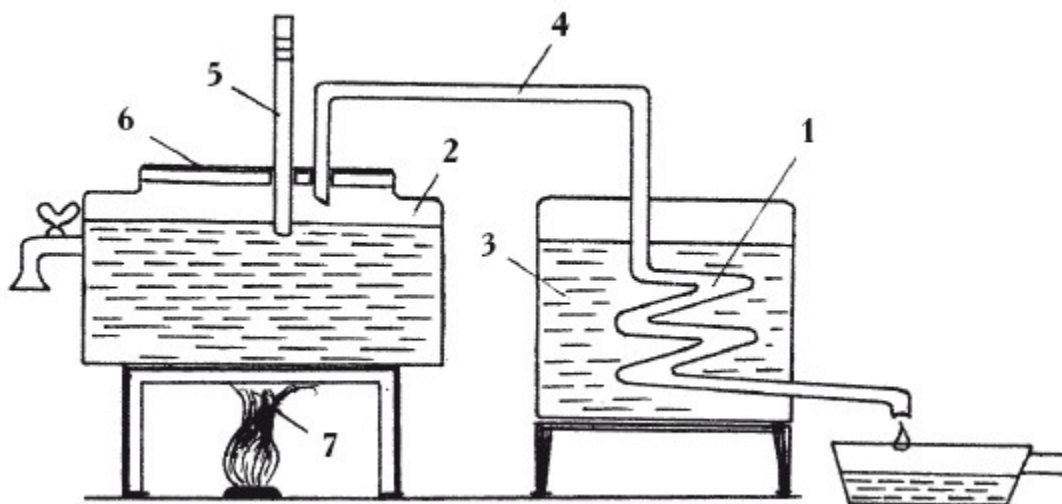
После созревания браги наступает этап перегонки. В результате перегонки происходит извлечение этилового спирта из браги путем нагревания браги до точки кипения спирта и дальнейшего охлаждения и конденсации его паров.

## Самогонные аппараты

Простейшая схема самогонного аппарата показана на **рисунке 1**.

В российских деревнях наиболее распространен самогонный аппарат, изображенный на **рисунке 2**.

Созревшую брагу переливают в специальную перегонную емкость, заполнив ее на 2/3 объема, которую затем помещают на открытый огонь или электрическую плиту. Эту емкость герметично соединяют со специальным трубопроводом, называемым змеевиком. Змеевик, в свою очередь, помещается в емкость с холодной водой, а под его свободный конец ставится сосуд – приемник. В результате нагревания браги пары спирта поднимаются вверх и попадают в змеевик, где и происходит охлаждение и конденсация спирта, а затем он самотеком сливается в приемник. Для контроля за температурой нагревания браги в перегонный куб обычно вставляется термометр.



*Рис. 1. Самогонный аппарат со змеевиком: 1 – змеевик; 2 – бак с брагой; 3 – бак с холодной водой; 4 – соединительная труба; 5 – термометр; 6 – крышка; 7 – горелка*

При нагревании браги до температуры 65–70 градусов происходит кипение легких примесей браги. Эта фракция самогона называется «первач» и содержит большое количество ядовитых веществ. Она

непригодна для употребления не только внутрь, но и наружно и может использоваться только в технических целях. При дальнейшем нагревании браги до температуры 78 градусов происходит кипение этилового спирта и начинается процесс перегонки питьевого самогона. Это самый ответственный этап перегонки, на протяжении которого необходимо соблюдать точный температурный режим в пределах 78–83 градусов. Такой диапазон температур можно выдерживать с помощью регулирования скорости нагревания браги. Во время перегонки средней фракции концентрация этилового спирта в браге постоянно снижается, поэтому будет происходить непроизвольное повышение температуры кипения браги. Если температуру перегонки повысить всего на 2 градуса, т. е. до 85 градусов, то начнется процесс кипения сивушных масел, которые, попадая в самогон, резко снижают его качество.

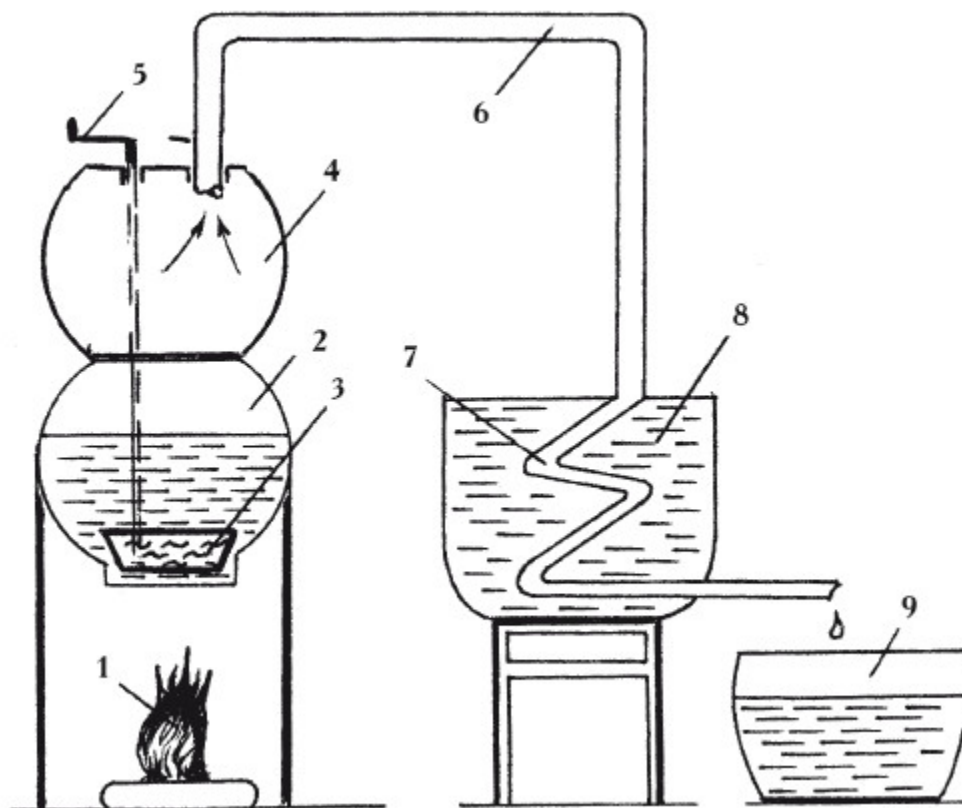


Рис. 2.1 – горелка; 2 – емкость с закваской; 3 – закваска; 4 – емкость образования испарений закваски; 5 – ворот перемешивания

закваски; 6 – паропроводящая труба; 7 – змеевик; 8 – бак с холодной водой; 9 – емкость для слива самогона

Для определения окончания перегонки этилового спирта нужно небольшую бумажку смочить жидкостью, вытекающей из перегонного аппарата и поджечь ее. Если бумажка горит синим пламенем, значит, процесс перегонки этилового спирта еще продолжается. Если бумажка не загорается – процесс закончен и следует немедленно прекратить перегонку или продолжить ее, но при этом отгон следует собирать в отдельный сосуд. В этой последней фракции еще содержится небольшое количество этилового спирта, который затем можно будет еще раз перегнать.

Качество самогона в значительной степени зависит и от конструкции перегонного аппарата. Существует большое разнообразие перегонных аппаратов, но принцип работы у всех одинаков.

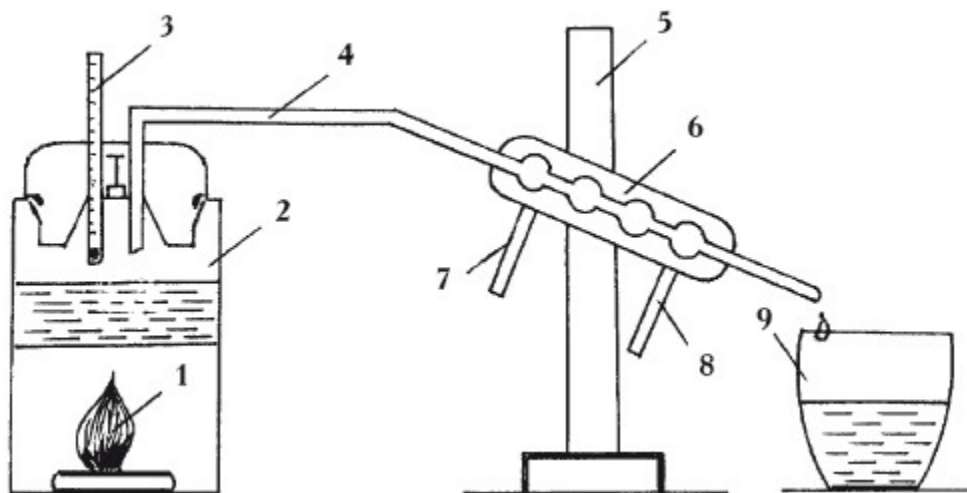
В условиях городских квартир особенно часто эксплуатируются аппараты с уже готовыми элементами, например, с использованием скороварки.

Простейшая схема такого аппарата показана на **рисунках 3 и 4**.

На **рисунке 5** показана схема аппарата с использованием молочной фляги.

На **рисунках 6 и 7** показана схема устройства аппарата изотермической перегонки.

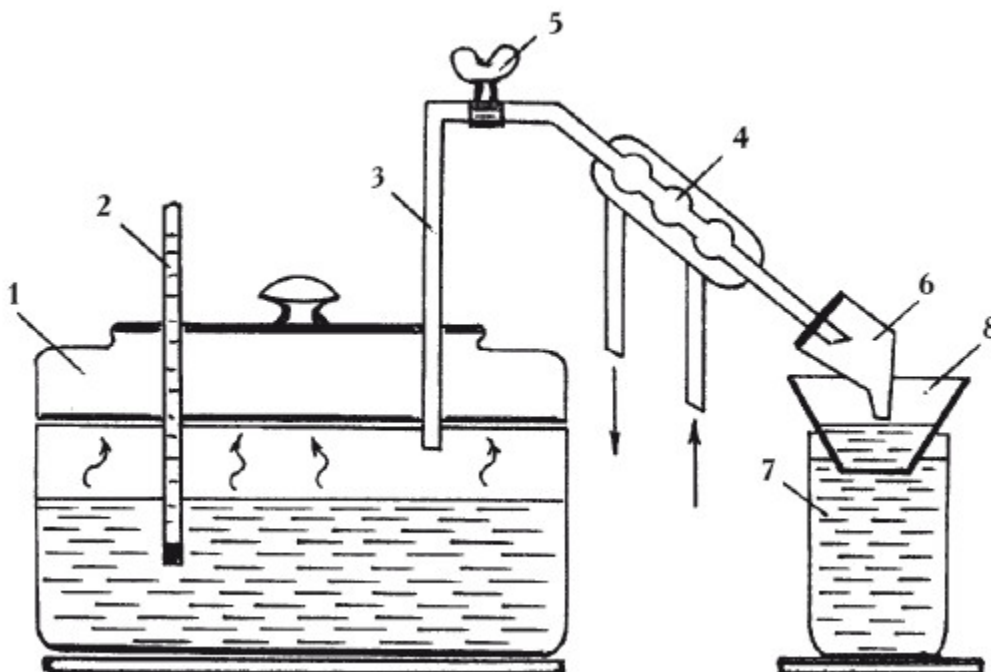
Эти аппараты также очень просты и удобны в работе. В настоящее время производятся более сложные и усовершенствованные самогонные аппараты по типу ректификационных колонок, называемые дефлегматорами. С помощью таких аппаратов можно сразу получать высокоочищенный концентрированный спирт.



*Рис. 3. Самогонный аппарат с использованием сковородки (первый вариант): 1 – горелка; 2 – сковородка с закваской; 3 – термометр; 4 – паропроводящая труба; 5 – штатив; 6 – теплообменник с циркулируемой холодной водой; 7 – трубка подачи воды; 8 – выпуск воды; 9 – сборник самогона*

На обычных самогонных аппаратах однократной перегонкой браги невозможно получить относительно чистый самогон с высокой концентрацией спирта. Для этого обычно среднюю фракцию самогона подвергают дальнейшим перегонкам. Для получения питьевого 70–80 градусного спирта необходимо провести несколько перегонки, а в сосуд – приемник желательно поместить ареометр – прибор, контролирующий концентрацию спирта. Обычно перед повторной перегонкой самогон очищают от вредных примесей и устраняют неприятный запах и вкус.

Существует много различных методов предварительной очистки. Сначала нужно определить кислотность самогона. При наличии кислотности самогон очищают пищевой содой из расчета 6–8 г соды на 1 л самогона или щелочью из расчета 1–2 г щелочи на 1 л. Затем самогон обрабатывают марганцовкой из расчета 2 г перманганата калия на 1 л самогона.



*Рис. 4. Второй вариант самогонного аппарата на основе скороварки:*

*1 – крышка скороварки; 2 – термометр; 3 – паропроводящая трубка; 4 – теплообменник; 5 – вентиль; 6 – выток; 7 – бачок с холодной водой; 8 – емкость для самогона*

Предварительно марганцовку растворяют в небольшом количестве воды, добавляют в самогон, перемешивают и выдерживают 20 минут. Затем снова добавляют соду или щелочь в тех же соотношениях и выдерживают еще 10–12 часов, после этого фильтруют через холщевую ткань. Марганцовку можно заменить сырым картофелем. Для этого очень мелко нарезанный картофель надо поместить в литровую пластиковую бутылку с предварительно срезанным дном, заполнив бутылку на 3/4 ее объема. Затем эту бутылку с картофелем использовать в качестве фильтра, пропустив через нее самогон. А также можно добавить в самогон свежее молоко в соотношении 1:6, т. е. на 6 л самогона надо взять 1 л молока, а затем перегнать – это очень эффективный метод и дает хорошие результаты. Неплохо предварительно очищать самогон и поваренной солью, с помощью которой происходит осаждение тяжелых сивушных компонентов.



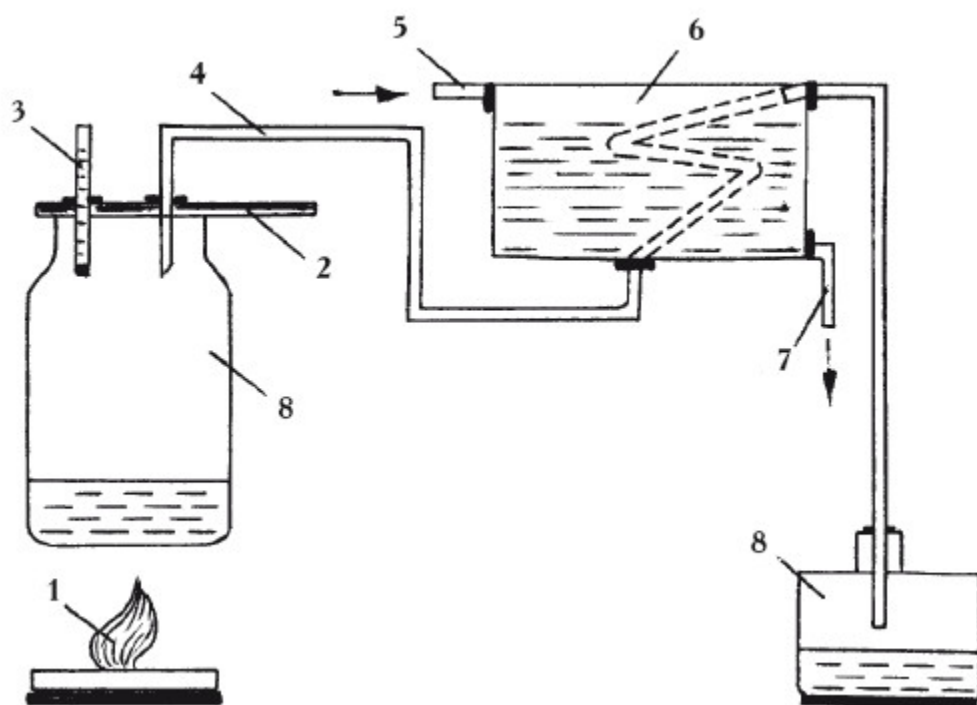
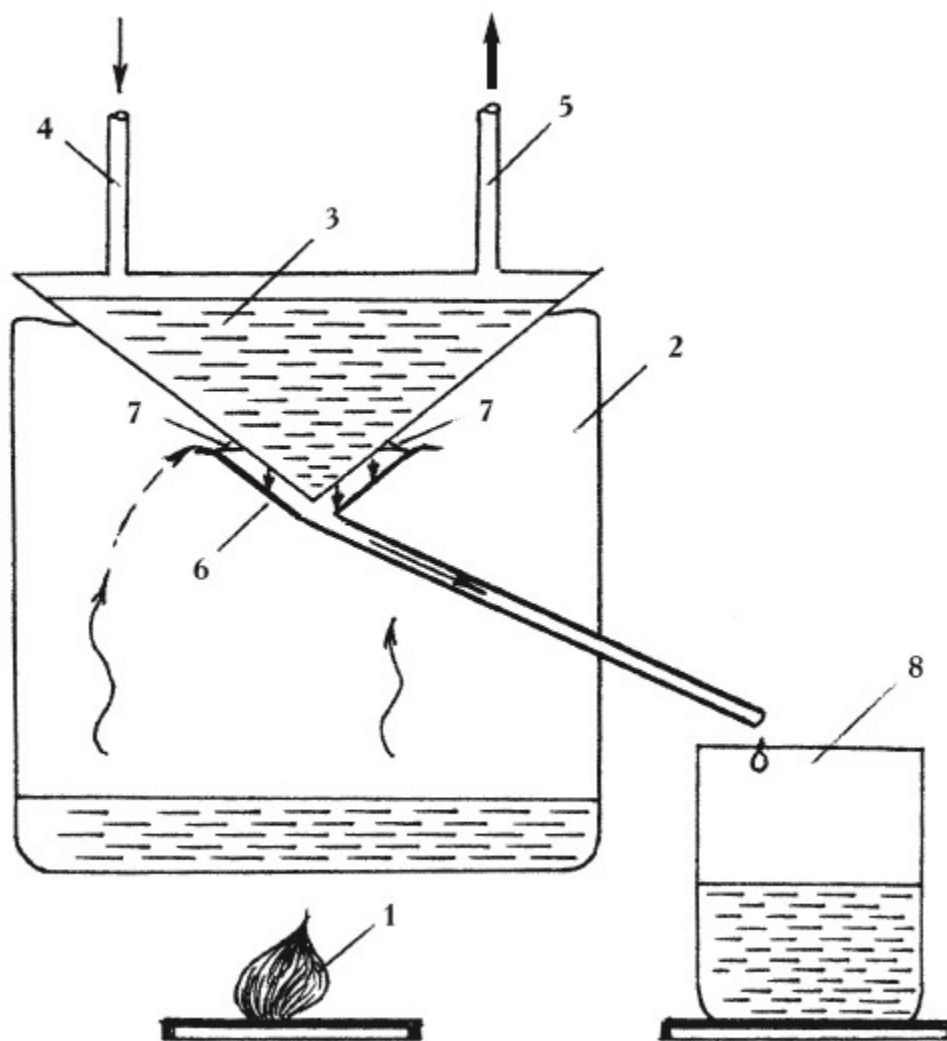


Рис. 5. Самогонный аппарат с использованием молочной фляги: 1 – горелка; 2 – крышка фляги; 3 – термометр; 4 – паропроводящая трубка; 5 – вход холодной воды; 6 – теплообменник; 7 – выпуск воды; 8 – емкость для самогона

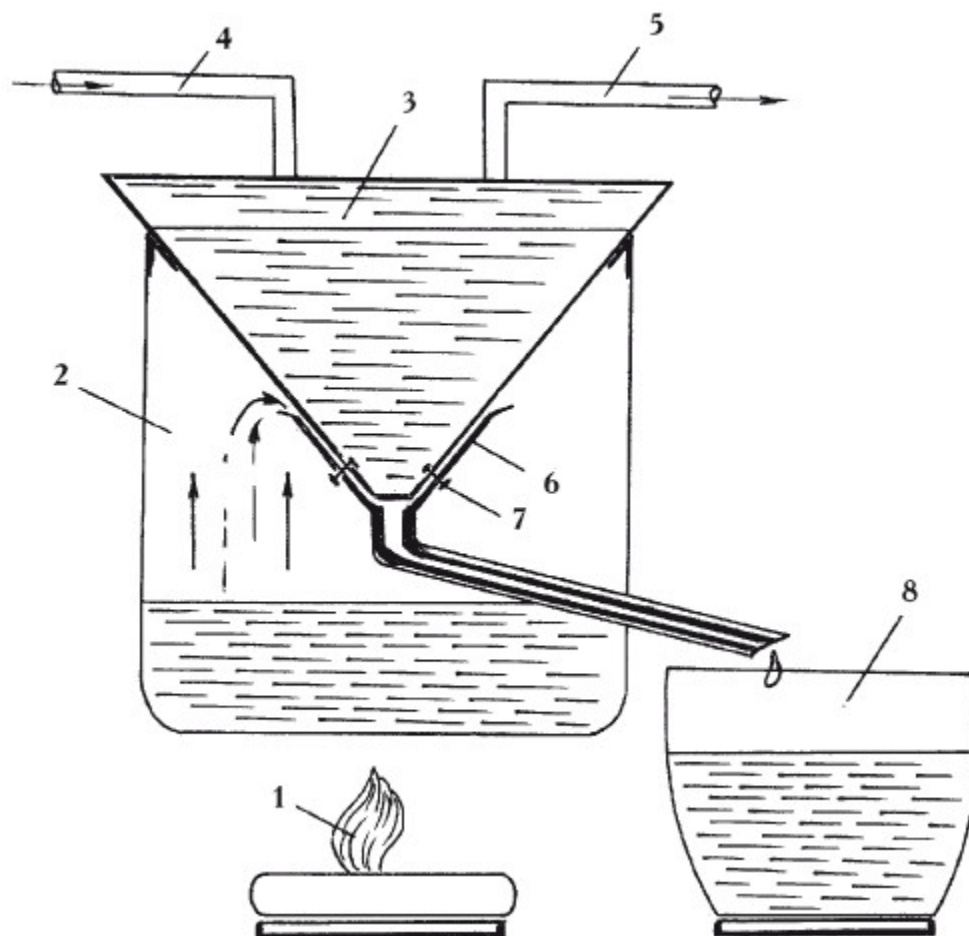


*Рис. 6. Самогонный аппарат изотермической перегонки (первый вариант):*

*1 – горелка; 2 – емкость с закваской; 3 – коническая емкость с холодной водой; 4 – прием холодной воды; 5 – выпуск воды; 6 – приемная воронка; 7 – крепление приемной воронки к конической емкости; 8 – емкость для самогона*

Также хорошие результаты дает обработка самогона древесным углем. Лучше всего использовать березовый или липовый уголь. Перед очисткой уголь нужно растолочь и добавить в самогон из расчета 50 г угля на 1 л самогона и выдержать в течение 20 дней, при этом

ежедневно периодически встряхивать бутылку с самогомом. После этого жидкость профильтровать несколько раз через холщевую ткань.



*Рис. 7. Самогонный аппарат изотермической перегонки (второй вариант): 1 – горелка; 2 – бак с закваской; 3 – коническая емкость с холодной водой; 4 – прием холодной воды; 5 – выпуск воды; 6 – приемная воронка; 7 – крепление приемной воронки; 8 – емкость для самогона*

Такую интенсивную очистку самогона можно проводить несколько раз перед каждой дальнейшей перегонкой, добиваясь высокого качества напитка.

Неприятный запах и вкус можно устранить добавлением в самогон нескольких горошин черного перца или лавровых листьев, а также мускатного ореха, корицы, ванили, тмина, кориандра и других

пряностей. Можно использовать и очищенные от коры веточки черной смородины. Самогон с такими добавками выдерживают в течение 10–15 дней, а затем процеживают.

Повторную перегонку самогона проводят на тех же аппаратах. Чтобы получить спирт очень высокой концентрации, необходимо связать присутствующую в нем воду. Для этого применяется очень гигроскопичное вещество – хлористый кальций, который интенсивно связывает воду и не реагирует со спиртом. Предварительно хлористый кальций прокаливается в фарфоровой посуде (можно и в металлической) при температуре 150 градусов в течение 15 минут. Затем его нужно охладить до 40 градусов и всыпать в 70-80градусный спирт, перемешать и выдержать 1–1,5 часа. Затем обезвоженный спирт отфильтровать, налить в перегонную емкость и перегнать. Перегнанный спирт будет иметь концентрацию 96–97 градусов. На 1 л 70-80градусного спирта надо брать 80 г прокаленного хлористого кальция.

После прохождения всех стадий очистки и повторных перегонок самогон становится прозрачным питьевым спиртом без неприятного запаха и вкуса, которому можно придать не только своеобразный аромат и вкус, но и красивый цвет.

Золотисто-желтый цвет приобретает спирт путем настаивания на шафране. Меняя количество шафрана можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет дают и такие травы, как Melissa, мята и вероника, а также листья хрена, петрушки и сельдерея.

Фиолетовый цвет придают питьевому спирту семечки подсолнуха. При настаивании на листьях черной смородины получается зеленый цвет.

Если настаивать спирт на цветках васильков или тысячелистнике, получится напиток голубовато – синего цвета. А сушеные ягоды черники окрашивают спирт в красный цвет.

Пережженным сахаром можно подкрасить спирт в коричневый цвет. А если перегонять брагу с корнем калгана, то получается самогон светло-коричневого цвета. Добавляя в спирт различные плодово-ягодные варенья, можно получить и различные оттенки напитка – от желтого до красного и фиолетового.

Настаивая спирт на различных пряно-ароматических компонентах, можно придать ему и разный вкус. Например,

горьковатый вкус придают спирту лимонная, мандариновая, грейпфрутовая и апельсиновая цедра. Розмарин и шафран придают спирту горьковато – пряный вкус. Кардамон и мускатный орех – жгуче-пряный вкус. Имбирь, черный перец и гвоздика – жгучий вкус, а ваниль и лавровый лист – горький вкус.

Кроме того, питьевой спирт можно подсластить сиропом, вареньем или медом. Для приготовления сахарного сиропа надо взять 1 кг сахара и 1 л воды и варить, очень тщательно снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Сваренный сироп выдержать 15 дней, слить с осадка и добавлять по вкусу в спирт. При смешивании спирта с сиропом, вареньем или медом происходит разогревание смеси с выделением пузырьков газа. После прекращения газообразования подслащенный спирт надо выдержать 2–3 дня в прохладном месте. После этого спирт приобретает приятный вкус. При подслащивании вареньем на 3 л спирта надо взять 3–4 чайные ложки варенья.

## Самогон сахарный

### **Компоненты**

*Сахар – 6 кг*

*Дрожжи – 200 г*

*Вода – 30 л*

Сахар растворить в теплой воде, добавить разведенные дрожжи и поставить в теплое место на неделю, а затем перегнать.

На практике из 1 кг сахара получается 1 л самогона.

## Самогон медовый

### **Компоненты**

*Мед – 3 кг*

*Сахар – 1,5 кг*

*Вода – 30 л*

*Дрожжи – 300 г*

Смешать все компоненты, поставить на неделю в теплое место, а затем перегнать.

Выход составляет около 7 л.

## Самогон свекольный (первый вариант)

### **Компоненты**

*Сок сахарной свеклы – 30 л*

*Дрожжи – 200 г*

Свеклу отварить, затем мелко нарезать и под прессом отжать сок. В отжатый сок добавить разведенные дрожжи и поставить на неделю в теплое место. Затем дважды перегнать.

Получается около 5-ти литров самогона.



## Самогон свекольный (второй вариант)

### **Компоненты**

*Сахарная свекла*

*Дрожжи – из расчета 40 г на 4 л сусла*

*Вода*

Сахарную свеклу натереть на терке и отжать сок. Жмых залить водой и варить 1,5 часа, затем немного охладить и слить жидкость. Оставшийся жмых залить еще раз водой и проварить 1,5 часа, после чего немного охладить и жидкость слить. Объединить оба свекольных отвара и отжатый сок, перемешать, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения на 2 недели. После окончания брожения брагу перегнать.

Если нет дрожжей, то можно использовать полтавскую крупу.

## Самогон свекольный (третий вариант)

### **Компоненты**

*Свекольная жидкость – 19 л*

*Крупа полтавская – 2 кг*

Свекольную жидкость можно получить путем отвара свеклы, согласно вышерасположенному рецепту. В половину объема свекольной жидкости насыпать крупу и выдержать в теплом месте 5–6 дней. Затем добавить остальную свекольную жидкость, перемешать и выдержать в теплом месте 14–15 дней. После прекращения брожения перегнать.

## Самогон сахарно – свекольный

### **Компоненты**

*Свекла сахарная – 1 ведро*

*Сахар – 5 кг*

*Вода – 10 л*

*Дрожжи – 0,5 кг*

Свеклу отварить, затем натереть на терке и добавить в нее сахар, влить теплую воду, перемешать и добавить дрожжи. Приготовленную смесь поставить в теплое место на 4–5 дней. Как только свекла осядет на дно, брагу надо перегонять.

## Самогон сахарно – пшеничный

### **Компоненты**

*Пшеница – 4 кг*

*Сахар – 13 кг*

*Вода – 30 л*

Тщательно растереть пшеницу, добавить 2 кг сахара и 5 л итров воды и перемешать. Приготовленную смесь поставить в теплое место на 5 дней. Затем добавить 7 кг сахара и 17 л воды, перемешать и оставить в теплом месте еще на неделю. Как только брага станет горьковатой, ее процедить и перегнать.

В оставшиеся отходы добавить 4 кг сахара и 8 литров воды, поставить в теплое место на 9-10 дней, а затем процедить и дважды перегнать.

## Самогон пшеничный

### **Компоненты**

*Пшеница – 10 кг*

*Вода – 30 л*

*Дрожжи – 0,5 кг*

Пшеницу прорастить, после чего высушить сначала на воздухе, а затем досушить в теплой печи. Высушенную пшеницу перемолоть, насыпать в большую эмалированную емкость, залить 10 л горячей воды, перемешать и выдержать 2 часа. Затем долить еще 15 л горячей воды, перемешать и выдержать 1 час. После этого добавить 5 л холодной воды, перемешать и влить разведенные дрожжи. Приготовленную смесь поставить на 3–5 дней в теплое место, а затем перегнать.

## Самогон из пшена

### **Компоненты**

*Пшено – 2 трехлитровые банки*

*Дрожжи – 200 г*

*Мука – 2 кг*

*Вода – сколько потребуется*

Пшено нужно хорошо разварить, затем немного охладить, постепенно добавить муку и тщательно перемешать. Полученную смесь разбавить кипяченой водой до жидкой кашицы, добавить разведенные дрожжи и поставить в теплое место. Как только смесь перебродит, ее нужно дважды перегнать.

## Самогон кукурузный

### **Компоненты**

*Кукуруза – 8 кг*

*Мука пшеничная – 1 кг*

*Солод ячменный – 1 кг*

*Дрожжи – 100 г*

*Вода – 30–40 л*

### **Компоненты**

Кукурузу мелко раздробить и насыпать в большую эмалированную емкость, добавить пшеничную муку, перемешать и залить 30–40 л кипятка. Еще раз перемешать, поставить на огонь и варить 3,5–4 часа. Затем немного охладить, добавить солод, перемешать и укутать емкость с суслом одеялом. Выдержать в горячем состоянии около 2-х часов. После этого охладить до 25–20 градусов, добавить дрожжи и оставить для брожения, примерно на 5–6 дней. Затем брагу перегнать.

## Самогон рисовый

### **Компоненты**

*Рис – 8 стаканов*

*Пиво – 2 л*

*Сахар – 12 стаканов*

Рис промыть, дать стечь воде и залить пивом, добавить сахар, перемешать и поставить на брожение в теплое место. Как только брожение прекратится, брагу перегнать.



## Самогон хлебный

### **Компоненты**

*Рожь – 5-литровая банка*

*Хлеб ржаной – 12 буханок*

*Дрожжи – 750 г*

*Вода – 17 л*

Рожь прорастить, высушить и перемолоть. Черный хлеб размочить в теплой воде и в той же воде размять, добавить размолотую рожь и оставшуюся воду, все тщательно перемешать и влить разбавленные дрожжи. Приготовленную смесь поставить в теплое место на неделю, а затем перегнать.

## Самогон хлебно – картофельный

### **Компоненты**

*Ячмень – 6 кг*

*Хлеб черный – 6 кг*

*Картофель – 10 кг*

*Вода – 15 л*

*Дрожжи – 1 кг*

Зерна ячменя прорастить, высушить и перемолоть. Сварить картофель вместе с кожурой, затем горячим сразу же тщательно размять, добавить предварительно размоченный и размятый хлеб, перемолотый ячменный солод и разведенные в воде дрожжи, перемешать. Приготовленную смесь поставить в теплое место на 7–9 дней, затем дважды перегнать.

## **Самогон хлебно – изюмный**

### **Компоненты**

*Хлеб ржаной – 1 буханка*

*Изюм – 1,2 кг*

*Сахар – 400 г*

*Вино виноградное – 3 л*

*Самогон – 19 л*

*Молоко обезжиренное – 4,5 л*

Смешать самогон с молоком, добавить виноградное вино, изюм, измельченный ржаной хлеб и сахар. Все тщательно перемешать и выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, не забывая ежедневно перемешивать, затем перегнать.

## Самогон картофельный (первый вариант)

### **Компоненты**

*Картофель – 18 кг*

*Мука – 1 кг*

*Вода – сколько потребуется*

*Пшеничная солома – 1 пучок*

*Дрожжи – из расчета 100 г на 5 л жидкости*

Картофель натереть на терке, залить горячей кипяченой водой и тщательно перемешать, затем добавить муку и измельченную пшеничную солому и опять хорошо перемешать.

Как только смесь отстоится, осторожно слить светлую жидкость, а осадок опять залить горячей водой, перемешать и дать подольше постоять. Затем отстоявшуюся жидкость слить и соединить ее с жидкостью первого слива, перемешать, влить разведенные дрожжи и поставить в теплое место на 2 недели, после этого перегнать.

## Самогон картофельный (второй вариант)

### **Компоненты**

*Картофель – 8 кг*

*Рожь – 5 кг*

*Вода – 30 л*

*Дрожжи разведенные – 1,5 л*

Смолоть пророщенную и высушенную рожь, муку залить горячей водой и перемешать. Картофель натереть на терке, постепенно добавить мучную кашу, тщательно все перемешать и оставить на несколько часов. Затем в эту смесь постепенно влить кипяченую воду, добавить разведенные дрожжи и хорошо перемешать. Посуду со смесью плотно закрыть и поставить в теплое место на несколько дней. Как только выпадет осадок и появятся пузырьки, нужно немедленно перегонять.

## Самогон из крахмала

### **Компоненты**

*Крахмал – 10 кг*

*Вода – 20 л*

*Сахар – 1 кг*

*Дрожжи – 0,5 кг*

Крахмал размешать в холодной кипяченой воде. Оставшуюся воду вскипятить, в кипящую воду при постоянном перемешивании влить разведенный крахмал и всю массу довести до кипения, всыпать сахар и перемешать. Затем охладить до 25 градусов, добавить разведенные дрожжи и поставить в теплое место для брожения, примерно на 45 дней. После прекращения брожения перегнать.

Выход готового продукта около 11 л.

## Самогон вишневый

### **Компоненты**

*Плоды вишни – 20 кг*

Из вишен вынуть косточки, мякоть растолочь, сложить в эмалированную посуду, накрыть крышкой и поставить в теплое место на несколько дней. Во время брожения вишневую мякоть необходимо перемешивать. К концу брожения в мякоть можно добавить небольшое количество размятых вишневых косточек. В таком случае самогон приобретает миндальный аромат. По окончании брожения брагу перегнать. Если во время перегонки пойдет мутный самогон, его необходимо собрать отдельно, а затем еще раз перегнать.

## Самогон сливовый (первый вариант)

### **Компоненты**

*Сливы – 12 кг*

*Сахар – 1,5 кг*

Сливы растолочь, можно вместе с косточками, добавить сахар, перемешать и поставить в теплое место на брожение, примерно на 2 недели. После прекращения брожения дважды перегнать.



## Самогон сливовый (второй вариант)

### **Компоненты**

*Сливы спелые*

Спелые сливы размять вместе с косточками и добавить немного теплой воды. Пюре положить в большую эмалированную емкость, заполнив эту емкость наполовину и оставить для брожения. Как только пюре перебродит, его необходимо дважды или трижды перегнать.

## Самогон виноградный (первый вариант)

### **Компоненты**

*Виноградные выжимки – 10 кг*

*Сахар – 5 кг*

*Вода – 30 л*

*Дрожжи – 100 г*

В выжимки добавить сахар, перемешать, влить теплую кипяченую воду и разведенные дрожжи. Смесь тщательно перемешать и поставить на неделю в теплое место для брожения. По окончании брожения дважды перегнать.

## Самогон виноградный (второй вариант)

### **Компоненты**

*Вино виноградное белое – 6 л*

*Дрожжи – 320 г*

В белом виноградном вине развести дрожжи и выдержать в теплом месте до прекращения брожения, затем дважды перегнать.

## Самогон грушевый

### **Компоненты**

*Груши – 20 кг (можно брать некачественное, подгнившее сырье)*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 3 л*

*Дрожжи – 100 г*

Груши отварить, размять, добавить сахар, влить воду и разведенные дрожжи. Поставить в теплое место на неделю, затем дважды перегнать.

## Самогон из диких груш

### **Компоненты**

*Груши дикие*

Большой эмалированный бачок заполнить наполовину дикими грушами. Как только груши загниют, их необходимо размять и выдержать в теплом месте около 20 дней, после этого дважды перегнать.

## Самогон яблочный

### **Компоненты**

*Сок яблочный – 12 л*

*Сахар – 1 кг*

*Дрожжи – 70 г*

Все компоненты смешать, поставить в теплое место на неделю, затем дважды перегнать.

## Самогон рябиновый

По этому рецепту самогон получается очень чистый, без сивушных масел и по вкусу напоминает французский коньяк.

### **Компоненты**

#### *Ягоды рябины*

Ягоды собрать после первых заморозков, размять и отжать из них сок. Сок поставить на брожение в теплое место на неделю. После прекращения брожения дважды перегнать.

## Самогон можжевеловый

### **Компоненты**

*Ягоды можжевельника*

*Кипяченая вода*

*Дрожжи*

Взять спелые ягоды можжевельника, растолочь, залить водой до получения жидкой кашицы, поставить в теплое место на неделю для брожения. Можно добавить немного дрожжей. После прекращения брожения дважды перегнать.



## Самогон фруктово – ягодный

### **Компоненты**

*Водная фруктово-ягодная смесь – 24 л (можно брать и слегка подпочернное сырье)*

*Виноградное вино – 2 бутылки по 0,7 л*

*Дрожжи – 100 г*

Ягоды и фрукты размять и залить водой до нужного объема. Затем добавить вино и дрожжи. Смесь поставить на брожение в теплое место, а затем дважды или трижды перегнать.

## Самогон из сухофруктов

### **Компоненты**

*Сухофрукты (яблоки и груши) – 2,5 кг*

*Сахар – 3 кг*

*Вода – 10–12 л*

*Дрожжи – 250 г*

Сухофрукты залить кипятком, добавить сахар, перемешать и выдержать некоторое время. После того как жидкость охладится до температуры 25 градусов, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения, примерно на неделю. Затем перегнать.

## Самогон из варенья

### **Компоненты**

*Варенье забродившее – 10 кг*

*Сахар – 3 кг*

*Вода – 30 л*

*Дрожжи – 200 г*

Варенье залить теплой водой, всыпать сахар, перемешать, добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения, примерно на неделю. Затем перегнать.

Можно обойтись и без добавления сахара, но в таком случае выход готового продукта будет меньше.

## Самогон из конфет

### **Компоненты**

*Конфеты с начинкой (можно и без начинки) – 6 кг*

*Дрожжи – 100 г*

*Вода – 20 л*

Конфеты размять, залить горячей водой и перемешивать до максимально возможного растворения конфет. Затем раствор охладить до 25 градусов, влить разведенные дрожжи и поставить в теплое место на 5–6 дней. По истечении этого времени перегнать.

## **Самогон из патоки**

### **Компоненты**

*Патока – 10 л*

*Дрожжи – 200 г*

*Вода – 25 л*

Патоку развести теплой водой, добавить разведенные дрожжи, долить остальную воду и поставить сусло в теплое место для брожения. После прекращения брожения перегнать. Этот самогон рекомендуется перегонять дважды.

## Самогон из халвы

### **Компоненты**

*Халва – 15 кг*

*Вода кипяченая теплая – 25 л*

Халву развести в 25 л теплой воды и выдержать в теплом месте 1 неделю. После того как прекратится брожение, брагу перегнать.

## Самогон из фруктово – ягодного сиропа

### **Компоненты**

*Сироп фруктово-ягодный – 6 л*

*Вода – 25 л*

*Дрожжи – 200 г*

Сироп развести теплой водой, добавить дрожжи и поставить в теплое место на неделю, затем перегнать.

## **Самогон из плодово – ягодного сока**

### **Компоненты**

*Сок плодово – ягодный – 10 л*

*Дрожжи – 300 г*

Дрожжи положить в сок, перемешать и поставить сусло в теплое место, настаивать 2 недели, а по окончании брожения перегнать. Выход готового продукта составляет 2–3 л итра.



## Самогон из томатной пасты с пивом

### **Компоненты**

*Паста томатная – 1 л*

*Пиво – 0,5 л*

*Сахар – 10 кг*

*Вода – 30 л*

Все компоненты смешать и поставить в теплое место на неделю. После окончания брожения перегнать. Получается около 8 л готового продукта.

## Самогон гороховый (первый вариант)

### **Компоненты**

*Горох – 6 кг*

*Дрожжи – 400 г*

*Вода – 15 л*

Горох прорастить, затем высушить и перемолоть в муку. Приготовленную муку размешать с горячей водой до однородной кашицы, после этого охладить до теплого состояния, добавить дрожжи и поставить на брожение в теплое место на 5 дней. По истечении этого времени перегнать.

## Самогон гороховый (второй вариант)

### **Компоненты**

*Горох – 3 кг*

*Солод – 3 стакана*

*Дрожжи – 200 г*

*Вода – 8 л*

Горох размолоть в муку, добавить солод, развести теплой водой, влить разбавленные дрожжи и поставить на брожение в теплое место на 5 дней. Затем перегнать.

## Самогон гороховый быстрого приготовления

### **Компоненты**

*Горох – 1 кг*

*Сахар – 5 кг*

*Вода – 15 л*

*Молоко – 1 л*

*Дрожжи – 0,5 кг*

Смешать все компоненты и поставить в теплое место на сутки, затем перегнать. Выход составляет около 5 л.

## Самогон рисовый

### **Компоненты**

*Рис – 3 кг*

*Солод – 3 стакана*

*Вода – 10 л*

*Дрожжи – 200 г*

Рис промыть и отварить, к рису добавить солод, перемешать и выдержать полдня, затем еще раз перемешать, добавить дрожжи и поставить в теплое место на 5 дней. После прекращения брожения перегнать.

## Самогон желудевый

### **Компоненты**

*Желуди – 4 кг*

*Солод – 4 стакана*

*Вода – 12 л*

Зрелые желуди очистить от кожуры, растолочь, залить водой и вымачивать несколько дней. В результате вымачивания дубильные вещества желудей выходят в воду, которую затем сливают. Вымоченные желуди пропустить через мясорубку, опять залить водой и отваривать около 2-х часов. Затем отваренную массу охладить, добавить солод, оставшуюся кипяченую воду, перемешать и поставить на брожение в теплое место. После прекращения брожения дважды перегнать.

## Раздел 7

### Ароматизированные водки

Домашние водки готовятся на основе ароматизированного спирта, они имеют крепость 40–45 градусов, а также содержат до 4 г сахара в 100 мл водки. В свою очередь, ароматизированный спирт получают после второй и последующих перегонки спиртосодержащей жидкости, настоянной на ароматическом сырье. В частности, такой спиртосодержащей жидкостью является самогон. Крепость ароматизированного спирта довольно высока – составляет 70–80 градусов.

Ароматизированные водки в домашних условиях можно получить как простым настаиванием дважды перегнанного самогона или спирта на ароматическом растительном сырье – кореньях, травах, цветках, плодах и ягодах, так и дальнейшей перегонкой таких водно-спиртовых ароматических настоек.

В процессе настаивания максимальное количество ароматических веществ поглощается спиртом при его крепости 40–50°. При этом, если часто менять компонент, на котором настаивается водка, на более свежий, то можно получить довольно концентрированную настойку. Длительность настаивания зависит от вида используемого сырья и температурного режима. При комнатной температуре, как правило, время настаивания составляет 3–5 недель. Но это время можно сократить до 1 недели, если настаивание проводить при температуре 50–60 градусов. Для этого в водяную баню помещают деревянную подставку, на нее ставят посуду с настаиваемым напитком и нагревают до нужной температуры. Такие настойки называются скороспелыми.

В процессе дальнейшей перегонки летучие ароматические вещества использованных компонентов переходят в спиртовые пары, а следовательно, и в конечный продукт – перегнанную водку. Такая водка обладает очень приятным, нежным ароматом и мягким вкусом. Кроме того, при перегонке ароматических настоек получают напитки с высоким содержанием спирта. Однако, если добавлять ароматические компоненты непосредственно в брагу, то при перегонке аромат получается очень слабым. В брагу лучше добавлять настои

ароматических трав, тогда аромат самогона будет приближен к тому, который получается при перегонке ароматических настоек.

В приведенных ниже рецептах используется питьевой спирт, полученный повторной перегонкой и имеющий крепость 40–50 градусов.



## **Водка айвовая**

### **Компоненты**

*Сок айвовый – 1 л*

*Спирт – 1 л*

*Сахар – 2 столовые ложки*

*Ваниль – 1/4 палочки*

*Солома ржаная – 1 маленький пучок*

Лучше взять плоды айвы японской, они более душисты. Перезрелые плоды натереть на терке, затем отжать сок. В сок добавить сахар, влить спирт, положить кусочек ванили и настоять в темном месте 8-10 дней. Готовую водку профильтровать через несколько слоев марли и разлить в бутылки.

## **Водка анисовая (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 300 г*

*Спирт – 10 л*

*Вода – 5 л*

Растолочь семена аниса, взять из них половину и залить спиртом. Выдержать в темном месте 3–4 недели, затем долить 5 л воды, желательно мягкой родниковой, и перегнать. В перегнанную ароматическую водку добавить оставшиеся растолченные семена аниса, перемешать и выдержать в темном месте еще 3–4 недели. Во время настаивания необходимо настой периодически перемешивать. Повторно настоянную водку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка анисовая (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 200 г*

*Пиво – 1,5 л*

*Спирт – 3 л*

Семена аниса залить пивом и выдержать в теплом месте 3 дня, затем перегнать. В перегнанную жидкость добавить спирт и еще раз перегнать.

## **Водка анисовая с имбирем**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 300 г*

*Имбирь – 100 г*

*Фиалковый корень – 30 г*

*Корень дягиля – 30 г*

*Спирт – 10 л*

Корешки трав мелко нарезать, затем растолочь вместе с имбирем, залить спиртом и настаивать в темном месте 1 месяц. Настоянную ароматическую водку процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка анисовая с укропом**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 50 г*

*Семена укропа – 25 г*

*Спирт – 1,5 л*

*Сахар – 1 столовая ложка*

*Вода – 1/2 стакана*

Семена аниса и укропа тщательно растолочь в ступке, пересыпать в бутылку и залить спиртом. Поставить в темное место и, периодически перемешивая, выдержать 5 дней, затем перегнать. Перегнанную водку подсластить сахаром, растворенным в полстакане холодной воды.

## **Водка анисовая с кориандром**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 400 г*

*Семена кориандра – 200 г*

*Спирт – 10 л*

*Вода – 4,5 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 2 кг*

*Вода – 2 кг*

Половину порции семян аниса и кориандра тщательно измельчить и залить спиртом, выдержать в темном месте 1 месяц, затем добавить 4,5 л воды и перегнать. В полученную ароматическую водку добавить оставшиеся измельченные семена пряностей и настаивать в темном месте еще 1 месяц, периодически перемешивая. По истечении этого времени водку профильтровать, добавить заранее приготовленный сахарный сироп, перемешать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка анисовая с фиалкой**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 800 г*

*Фиалковый корень – 1 кг*

*Соль – 2 столовые ложки*

*Спирт – 10 л*

Измельчить фиалковый корень, затем растереть вместе с анисовыми семенами и солью, залить спиртом и выдержать 3 дня в темном месте. После этого настоянный самогон перегнать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка анисовая с травами**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 300 г*

*Листья мяты – 300 г*

*Трава шалфея – 200 г*

*Спирт – 10 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1,5 кг*

*Вода – 1 л*

Измельчить травы и семена аниса, все залить спиртом и выдержать в темном месте 1 месяц, затем перегнать. Ароматизированную водку разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте. Можно по желанию подсластить сахарным сиропом.



## **Водка анисовая с донником**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 40 г*

*Трава донника – 150 г*

*Спирт – 2 л*

*Сахар – 1 столовая ложка*

Измельченную траву донника и толченые анисовые семена сложить в бутыл, залить спиртом и выдержать в темном месте 1 месяц. Во время настаивания жидкость необходимо перемешивать 2–3 раза в неделю. Затем готовую водку профильтровать, подкрасить пережженным сахаром и разлить в бутылки.

## **Водка анисовая с полынью**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 500 г*

*Верхушки полыни горькой – 100 г*

*Спирт – 7 л*

Верхушки полыни измельчить, смешать с анисовыми семенами. Приготовленную смесь насыпать в спирт и настоять в темном месте 3–4 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка аирная**

### **Компоненты**

*Корень аира – 300 г*

*Спирт – 2 л*

*Сахар – 2 столовые ложки*

Сухие корешки аира мелко нарезать, залить спиртом и настаивать в темном месте 1 месяц.

Затем настойку перегнать. Перегнанную водку подсластить, добавив сахар, растворенный в небольшом количестве холодной воды.

## **Водка аирная с пряностями**

### **Компоненты**

*Корень аира – 200 г*

*Лимонная кожура – 100 г*

*Ягоды можжевельника – 60 г*

*Семена тмина – 50 г*

*Семена аниса – 20 г*

*Семена фенхеля – 20 г*

*Семена кориандра – 20 г*

*пирт – 10 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 800 г*

*Вода – 3 л*

Корень аира и лимонную кожуру предварительно измельчить, затем добавить остальные твердые компоненты, все тщательно растереть, залить спиртом и выдержать в закрытой посуде 10–12 дней, после этого перегнать. В перегнанную ароматизированную водку добавить заранее приготовленный сахарный сироп, перемешать и разлить в бутылки. Бутылки укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка апельсиновая**

### **Компоненты**

*Апельсины – 3 шт.*

*Спирт – 3 л*

*Корица – 5 г*

*Сахар – 100 г*

*Вода – 1/3 стакана*

Апельсины мелко нарезать вместе с кожурой и залить спиртом, добавить корицу. Выдержать в темном месте 3–4 дня, затем перегнать. Перегнанную водку подсластить сахаром, растворенным в небольшом количестве холодной воды. При необходимости профильтровать и разлить в бутылки.

## **Водка из апельсиновых корок**

### **Компоненты**

*Апельсиновые корки – 300 г*

*Лимонная кислота – 3 г*

*Спирт – 3 л*

*Сахар – по вкусу*

Апельсиновые корки мелко нарезать, сложить в бутылку, добавить лимонную кислоту и залить спиртом. Настаивать в темном месте неделю, затем настойку процедить и перегнать. В перегнанную водку добавить по вкусу сахар, перемешать, при необходимости профильтровать и разлить в бутылки.

## **Водка апельсиновая с гвоздикой**

### **Компоненты**

*Гвоздика – 200 г*

*Апельсиновая корка – 200 г*

*Спирт – 10 л*

Измельчить гвоздику и апельсиновую корку, смешать и залить спиртом. Настоять в темном месте около месяца, затем перегнать.

## **Водка вишневая**

### **Компоненты**

*Вишня – 4 кг*

*Спирт – 2 л*

*Вишневый сироп – из расчета 1 стакан на 0,5 л перегнанной водки*

Вишневый сироп приготовить из расчета 200 г сахара на 1 стакан вишневого сока. Вишни размять вместе с косточками и залить спиртом. Выдержать в темном месте 3–4 дня, а затем процедить и перегнать. На каждые поллитра перегнанной водки добавить стакан вишневого сиропа, перемешать и разлить в бутылки. Укупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Водка вишневая с миндалем**

### **Компоненты**

*Вишня – 4 кг*

*Горький миндаль – 30 г*

*Ядра персиковые – 200 г*

*Корица – 12 г*

*Гвоздика – 6 г*

*Спирт – 5 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 л*

Вишню растолочь вместе с косточками, добавить толченые персиковые ядра, измельченные пряности и залить спиртом. Поставить в темное и прохладное место на 3–4 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматизированную водку подсластить сахарным сиропом, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Водка вишнево – цитрусовая**

### **Компоненты**

*Вишня – 4 кг*

*Корки лимонные – 100 г*

*Корки апельсиновые – 100 г*

*Корица – 30 г*

*Гвоздика – 10 г*

*Спирт – 5 л*

*Вода – 2 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 л*

Вишню растолочь вместе с косточками, добавить измельченные корицу и гвоздику, залить спиртом и поставить в темное и прохладное место на 3–4 недели, затем добавить 2 л воды и перегнать. Перегнанную ароматическую водку настоять 3 недели на измельченной лимонной и апельсиновой корке. По истечении этого времени водку процедить, разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка «Вишенка»**

### **Компоненты**

*Апельсиновые корки – 50 г*

*Гвоздика – 7 г*

*Спирт – 1 л*

*Вишневый сок – 1 стакан*

Измельчить апельсиновые корки, всыпать в бутылку со спиртом, добавить гвоздику, перемешать и поставить на 3 недели в темное место. По истечении этого времени ароматическую водку процедить, влить стакан вишневого сока, перемешать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте не более 6 месяцев.

## **Водка грейпфрутовая (первый вариант)**

В нижеописанных рецептах грейпфрут можно заменить зелеными апельсинами, которых надо брать в 2 раза больше.

### **Компоненты**

*Кожура грейпфрута – 100 г*

*Корица – 7 г*

*Спирт – 2,5 л*

Кожуру грейпфрута очень мелко нарезать, залить спиртом, добавить корицу и перемешать. Настаивать 10–15 дней, периодически перемешивая. Затем настойку процедить, перегнать и разлить в бутылки.

## **Водка грейпфрутовая (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Цедра грейпфрута – 1 кг*

*Спирт – 10 л*

*Сахар – по вкусу*

Цедру грейпфрута положить в спирт и настоять в прохладном месте 3–4 недели, а затем перегнать, подсластить по вкусу и разлить в бутылки.

## **Водка грейпфрутовая с пряностями**

### **Компоненты**

*Корка грейпфрутовая – 100 г*

*Корень горечавки – 40 г*

*Имбирь – 20 г*

*Корица – 20 г*

*Гвоздика – 10 г*

*Спирт – 6 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Все твердые компоненты тщательно измельчить и всыпать в спирт, настаивать 3–4 недели в темном месте, а затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку подсластить сахарным сиропом, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка гвоздичная**

### **Компоненты**

*Гвоздика – 200 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахар – по вкусу*

Гвоздику измельчить, залить спиртом и выдержать в темном месте 3 недели, затем перегнать. Приготовленную ароматическую водку можно подсластить по вкусу сахаром, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка дягильная**

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 1 кг*

*Спирт – 10 л*

Корень дягиля очистить, мелко нарезать, затем желательно тщательно его растолочь и залить спиртом. Настаивать в темном и прохладном месте 1 месяц, затем перегнать.

Ароматическую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 1 кг*

*Вино виноградное крепленое – 10 л*

Корень почистить, мелко нарезать и положить в стеклянную бутылку с виноградным вином. Настоять, периодически перемешивая, 2 недели в темном и прохладном месте, а затем перегнать.



## **Водка дягильная с пряностями**

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 500 г*

*Корица – 50 г*

*Имбирь – 40 г*

*Семена укропа – 40 г*

*Семена кориандра – 50 г*

*Семена аниса – 40 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Очищенный корень дягиля мелко нарезать, смешать с пряностями и все тщательно растолочь. Приготовленную смесь залить спиртом и настаивать в прохладном месте 1 месяц, затем перегнать. В перегнанную ароматическую водку по вкусу можно добавить сахарный сироп.

## **Водка дягильная с лавандой**

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 600 г*

*Цветки лаванды – 30 г*

*Спирт – 10 л*

*Вода – 5 л*

Измельченное сырье залить спиртом и настаивать в темном месте 1–1,5 месяца, после этого добавить в настойку 5 л мягкой воды и перегнать. Должно получиться 10 л дистиллята – ароматической водки. По желанию ее можно подсластить сахаром.

## **Водка дягильная с лимоном**

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 400 г*

*Лимонная корка – 300 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Корень дягиля почистить и мелко нарезать, залить спиртом и настаивать в темном месте 1 месяц, затем перегнать. В перегнанную водку положить мелко нарезанную лимонную корку и настоять в темном месте еще 1 месяц. Затем процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. По желанию ароматическую водку можно подсластить сахарным сиропом.

## **Водка дягильная согревающая**

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 100 г*

*Имбирь – 100 г*

*Трава тысячелистника – 50 г*

*Кожура апельсина – 100 г*

*Сахар – 0,5 кг*

*Спирт – 1,5 л*

Тщательно измельчить все сухие компоненты, залить очищенным спиртом и выдержать в темном месте 15 дней. Затем настойку профильтровать, добавить сахар и растворить его при интенсивном встряхивании, выдержать еще 3 дня, после этого разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

## **Водка жасминовая**

### **Компоненты**

*Цветы жасмина – 500 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Цветки измельчить, опустить в спирт и настоять в темном месте 3–4 недели при ежедневном перемешивании. Затем перегнать и добавить по вкусу сахарный сироп.

## **Водка зверобойная с донником**

### **Компоненты**

*Трава зверобоя – 150 г*

*Донник – 50 г*

*Спирт – 1,5 л*

Измельченные травы залить спиртом и поставить в темное место на 2 месяца. Во время настаивания жидкость необходимо периодически перемешивать. По истечении указанного времени водку процедить и разлить в бутылки.

## **Водка имбирная**

### **Компоненты**

*Имбирь – 100 г*

*Корица – 10 г*

*Спирт – 2 л*

Измельченный имбирь залить спиртом, добавить корицу и настаивать в темном месте 15 дней. Настойку процедить и перегнать, по желанию ее можно подсластить. Готовую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка изюмная**

### **Компоненты**

*Изюм – 400 г*

*Спирт – 6 л*

Изюм залить спиртом, выдержать в темном месте неделю, а затем перегнать.



## **Водка изюмная с гвоздикой**

### **Компоненты**

*Гвоздичные бутоны – 600 г*

*Изюм – 500 г*

*Спирт – 10 л*

Смешать измельченные бутоны гвоздики с изюмом, тщательно растолочь, залить спиртом и выдержать в темном месте около месяца, затем перегнать. Полученную ароматизированную водку разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка изюмно – травная**

### **Компоненты**

*Изюм – 50 г*

*Корень девясила – 20 г*

*Семена аниса – 20 г*

*Сухая трава тысячелистника – 20 г*

*Сухая трава зверобоя – 20 г*

*Мята перечная – 20 г*

*Спирт – 1,5 л*

Изюм и растительные компоненты тщательно измельчить, залить очищенным спиртом и выдержать в темном месте 20 дней. Затем готовую водку процедить, разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка калгановая**

### **Компоненты**

*Корень калгана – 50 г*

*Семена аниса – 5 г*

*Семена фенхеля – 5 г*

*Гвоздика – 3 г*

*Спирт – 1,5 л*

Калгановый корень мелко нарезать, залить спиртом, добавить измельченные пряности, перемешать и настоять в темном месте 1 месяц. Затем настойку процедить, перегнать и разлить в бутылки.

## **Компоненты**

*Кардамон – 800 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахар – по вкусу*

Кардамон измельчить, насыпать в спирт и настоять в темном месте 4 недели, затем перегнать. Перегнанную ароматизированную водку можно подсластить по вкусу сахаром.

## **Водка кардамоновая с калганом**

### **Компоненты**

*Кардамон – 100 г*

*Корень калгана – 200 г*

*Корица – 50 г*

*Фенхель – 50 г*

*Гвоздика – 30 г*

*Спирт – 10 л*

Все твердые компоненты измельчить и залить их тремя литрами спирта. Настоять 3 недели в темном месте. Затем в настойку влить оставшийся самогон и перегнать.

## **Водка кардамоновая сладкая**

### **Компоненты**

*Кардамон – 150 г*

*Спирт – 7 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 800 г*

*Вода – 1 л*

Кардамон тщательно растолочь, насыпать его в спирт и настоять в темном месте 3–4 недели, затем процедить.

## **Водка кардамоновая**

В полученную ароматическую водку добавить заранее приготовленный сахарный сироп, тщательно перемешать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Водка коричная (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Корица – 300 г*

*Спирт – 10 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 300 г*

*Вода – 0,8 л*

Корицу растолочь в порошок, который добавить в спирт, перемешать и настаивать в темном месте 4 недели. Затем настойку перегнать, добавить в нее приготовленный сахарный сироп, перемешать, разлить в бутылки и поставить на хранение в темное и прохладное место.



## **Водка коричная (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Корица – 200 г*

*Спирт – 1 стакан*

*Вино виноградное белое – 4 л*

Корицу растолочь в порошок, залить спиртом и вином, перемешать и настоять 2–3 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку можно по желанию подсластить крепким сахарным сиропом, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

## **Водка коричная с фиалковым корнем**

### **Компоненты**

*Корица – 200 г*

*Фиалковый корень – 200 г*

*Спирт – 8 л*

Измельчить твердые компоненты, положить их в спирт, перемешать и настаивать в темном месте 3 недели, затем перегнать.

## **Водка коричная с лавандой**

### **Компоненты**

*Корица – 50 г*

*Сухие цветки лаванды – 100 г*

*Гвоздика – 30 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахар – по вкусу*

Корицу, гвоздику и лавандовые цветки измельчить, залить спиртом и настоять в темном месте 3 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку слегка подсластить сахаром, процедить, разлить в бутылки и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Водка коньячная**

### **Компоненты**

*Уголь активированный – 50 г*

*Дубовая кора – 50 г*

*Спирт – 1,5 л*

В спирт положить активированный уголь и измельченную дубовую кору, перемешать и выдержать в темном месте 3 месяца. Во время выдерживания жидкость необходимо периодически перемешивать. По истечении указанного времени водку процедить, разлить в бутылки и хранить в темном месте. По вкусу водка будет напоминать коньяк.

## **Водка крыжовенная**

### **Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг*

*Спирт – 1 л*

*Вода – 1 л*

*Сахар – по вкусу*

Крыжовник залить смесью спирта и воды и выдержать в теплом месте 3–4 недели, периодически перемешивая. Как только крыжовник всплывет, жидкость необходимо перегнать. В перегнанную водку по вкусу добавить сахар, выдержать в теплом месте еще 1,5 недели, затем профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Водка лавандовая**

### **Компоненты**

*Цветки лаванды – 100 г*

*Гвоздика и корица – по 10 г*

*Мед – 2 столовые ложки*

*Спирт – 10 л*

Измельченные цветки лаванды и пряности всыпать в спирт, добавить 2 ложки меда, перемешать и настаивать в темном месте 3 недели. По истечении этого времени перегнать, разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка лимонная с корицей**

### **Компоненты**

*Лимоны – 3 шт.*

*Корица – 30 г*

*Гвоздика – 3 бутона*

*Спирт – 2 л*

*Сахар – по вкусу*

Измельчить цедру 3-х лимонов, сложить в бутылку, добавить измельченные пряности и залить спиртом. Выдержать в темном месте 1 месяц. По истечении этого времени настойку процедить и перегнать. В перегнанную водку добавить по вкусу сахар, растворенный в небольшом количестве холодной воды, перемешать и разлить в бутылки.

## **Водка лимонная (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Лимоны – 3 шт.*

*Спирт – 3 л*

С лимонов снять кожуру, мякоть мелко нарезать и отжать сок. Сок в этом рецепте не используется. Кожуру и цедру мелко нарезать и залить спиртом. Выдержать в темном месте 7–8 дней, а затем перегнать. Перегнанную водку разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

Более насыщенную ароматом лимона домашнюю водку можно получить по следующему рецепту.



## **Водка лимонная (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Лимоны – 3 шт.*

*Лимонная цедра – 1,5 кг*

*Спирт – 10 л*

*Вода мягкая – 2,5 л*

*Сахар – из расчета 200 г на 1 л водки*

Измельченную лимонную цедру залить спиртом и настаивать 3–4 недели, затем в настойку влить воду и перегнать. Затем в перегнанную водку положить измельченную цедру 3-х лимонов, поставить в темное место и настаивать 7–8 дней. Можно подсластить сахаром. По истечении этого времени водку процедить, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Водка лимонная с гвоздикой**

### **Компоненты**

*Гвоздика – 100 г*

*Лимонная корка – 200 г*

*Спирт – 12 л*

Тщательно растолочь гвоздику, залить спиртом и выдержать в темном месте 1 месяц, затем перегнать. Лимонную корку измельчить и положить ее в перегнанную гвоздичную водку, настаивать 3–4 недели. Настоянную водку процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка лимонная с кардамоном**

### **Компоненты**

*Кардамон – 100 г*

*Лимонная корка – 1 кг*

*Гвоздика – 30 г*

*Тмин – 30 г*

*Спирт – 10 л*

Лимонную корку предварительно измельчить, добавить остальные пряные компоненты и тщательно растереть, затем залить спиртом и настоять в течение 3–4 недель. По истечении этого времени настойку перегнать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка лимонно – можжевеловая**

### **Компоненты**

*Ягоды можжевельника – 5 столовых ложек*

*Лимоны – 2 шт.*

*Имбирь толченый – 2 чайные ложки*

*Спирт – 1,5 л*

*Сахар – по вкусу*

С лимонов снять кожуру, мелко ее порезать и насыпать в бутыль. Добавить ягоды можжевельника, толченый имбирь и залить спиртом. Настаивать в темном месте неделю. Затем процедить, подсластить и разлить в бутылки. Выдержать еще 5–6 месяцев.

## **Водка малиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды малины – 200 г*

*Спирт – 3 л*

*Сахар – 250 г*

*Вода – 1 стакан*

Свежие спелые ягоды малины размять, залить спиртом и настаивать неделю. Затем настойку процедить и перегнать. В перегнанную водку добавить охлажденный сахарный сироп, приготовленный из 250 г сахара и стакана воды, перемешать и разлить в бутылки.

## **Водка малиновая с фиалковым корнем**

### **Компоненты**

*Малина свежая – 700 г*

*Корень фиалки – 50 г*

*Спирт – 10 л*

Корень фиалки очень мелко нарезать, смешать с размятой малиной и залить спиртом. Настоять в темном и прохладном месте 3 недели, затем перегнать.

## **Водка мандариновая**

### **Компоненты**

*Мандарины – 5–6 шт.*

*Спирт – 2 л*

Мандарины очистить от корки, мякоть измельчить, вместе с соком поместить в бутылку, залить спиртом и выдержать в темном месте 10–15 дней. Затем настойку процедить и перегнать. Готовую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка из мандариновых корок**

### **Компоненты**

*Измельченные мандариновые корки – 5 столовых ложек*

*Спирт – 1 л*

*Сахар – по вкусу*

Измельченные сухие мандариновые корки залить спиртом и выдержать в темном месте неделю. Затем настойку процедить и перегнать. Перегнанную водку подсластить по вкусу сахаром и разлить в бутылки.



## **Водка миндальная**

### **Компоненты**

*Миндаль – 200 г*

*Ядра абрикосовые – 100 г*

*Гвоздика – 15 г*

*Сахар – 300 г*

*Спирт – 4 л*

Твердые компоненты тщательно растолочь, залить спиртом, настоять в темном месте 3 недели, а затем перегнать. В перегнанную ароматическую водку добавить немного сахара, процедить и разлить в бутылки.

## **Водка можжевеловая**

### **Компоненты**

*Ягоды можжевельника – 300 г*

*Спирт – 3 л*

Спелые ягоды можжевельника тщательно размять, залить спиртом и настаивать неделю в темном месте. По истечении этого времени водку перегнать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка можжевеловая с шалфеем и лавандой**

### **Компоненты**

*Ягоды можжевеловые – 300 г*

*Шалфей – 200 г*

*Цветки лаванды – 200 г*

*Спирт – 10 л*

Можжевеловые ягоды растолочь, шалфей измельчить, затем эти компоненты насыпать в спирт, перемешать и настаивать 3 недели, после этого перегнать. В перегнанную ароматическую водку добавить измельченные цветки лаванды и настаивать еще 3 недели, по истечении этого времени перегнать. Готовую водку разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Водка мускатная**

### **Компоненты**

*Мускатный орех – 100 г*

*Гвоздика – 30 г*

*Розмарин – 30 г*

*Кориандр – 50 г*

*Корень фиалки – 50 г*

*Спирт – 10 л*

Все твердые ароматические компоненты тщательно измельчить, засыпать их в спирт, перемешать и настаивать 3 недели в темном месте, периодически перемешивая. По истечении этого времени настойку перегнать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка мятная с медом**

### **Компоненты**

*Трава мяты – 150 г*

*Мед – 150 г*

*Спирт – 2 л*

Мяту мелко нарезать, сложить в бутылку и залить спиртом, добавить мед. Смесь тщательно перемешать, поставить в темное место и выдержать неделю, не забывая периодически перемешивать. Затем настойку процедить и перегнать. Готовую водку разлить в бутылки и укупорить.

## **Водка мятная**

### **Компоненты**

*Мята – 200 г*

*Корень калгана – 50 г*

*Тмин – 30 г*

*Спирт – 10 л Вода – 3 л*

Измельчить корень калгана и мяту, залить спиртом, добавить тмин, все перемешать и поставить в темное место на 3 недели, не забывая периодически перемешивать. По истечении этого времени в настойку добавить 3 л воды и перегнать. Перегнанную ароматическую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка мятная с хреном**

### **Компоненты**

*Трава мяты – 300 г*

*Корень хрена – 100 г*

*Гвоздика – 25 г*

*Лимонная и апельсиновая корка – по 50 г*

*Соль – 1 столовая ложка*

*Спирт – 10 л*

*Для приготовления сиропа Сахар – 1 кг*

*Вода – 1 л*

Все твердые компоненты мелко нарезать, залить спиртом, добавить соль и выдержать в темном месте 3 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматизированную водку подсластить сахарным сиропом.

## **Водка ореховая**

### **Компоненты**

*Орехи грецкие незрелые – 800 г*

*Лимоны – 2 шт.*

*Спирт – 10 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Незрелые орехи растолочь, лимоны мелко нарезать и все компоненты положить в спирт и перемешать. Настоять в темном месте не менее 3-х недель, а затем перегнать. В перегнанную ароматическую водку добавить по вкусу сахарный сироп, разлить в бутылки и поставить в прохладное место.



## **Водка огуречная**

### **Компоненты**

*Огурец свежий среднего размера – 1 шт.*

*Крепкий самогон – 0,7 л*

Свежий огурец положить в банку с плотно закрывающейся крышкой, залить крепким самогоном, плотно закрыть и настаивать в темном месте. По мере настаивания самогон приобретает вкус малосольных огурцов.

## **Водка из персиковых косточек**

### **Компоненты**

*Персиковые косточки – 300 г*

*Листья черной смородины – 1 пучок*

*Спирт – 3 л*

Персиковые косточки раздробить вместе с ядрами, залить спиртом и настаивать 15 дней в темном месте. По истечении этого времени настоянный самогон процедить и перегнать. Затем в перегнанную водку положить пучок листьев черной смородины и настаивать 3 дня. Через 3 дня пучок листьев вынуть, водку профильтровать и разлить в бутылки.

## **Водка персиковая с миндалем**

### **Компоненты**

*Ядра персиковые – 400 г*

*Миндаль горький – 200 г*

*Спирт – 6 л*

Растолочь миндаль с персиковыми ядрами, положить смесь в спирт и настоять 3 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка перцовая**

### **Компоненты**

*Красный жгучий перец – 2 стручка*

*Перец душистый – 10 горошин*

*Чеснок – 2 зубчика*

*Спирт – 1 л*

Красный жгучий перец нарезать небольшими колечками и положить в бутыл, добавить очищенный и раздавленный чеснок и горошки душистого перца, залить спиртом. Смесь настаивать 7-10 дней в темном месте. Затем профильтровать и разлить в бутылки.

## **Водка полынная**

### **Компоненты**

*Трава полыни горькой – 100 г*

*Спирт – 2 л*

Измельченную сухую траву полыни залить спиртом и настаивать 15 дней, периодически перемешивая. Затем настойку процедить и перегнать. Перегнанную водку разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка полынная с мятой**

### **Компоненты**

*Мята – 200 г*

*Полынь – 50 г*

*Гвоздика – 20 г*

*Кориандр – 20 г*

*Спирт – 10 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Все твердые компоненты измельчить и насыпать в спирт, выдержать в темном месте 3 недели, а затем перегнать. В перегнанную ароматическую водку добавить по вкусу сахарный сироп, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Водка полынная с медом**

### **Компоненты**

*Верхушки полыни горькой – 250 г*

*Соль – 2 столовые ложки*

*Мед – 1 кг*

*Спирт – 10 л*

В спирт добавить измельченные полынные верхушки и соль с медом. Настоять в темном и прохладном месте 34 недели, а затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Водка пряная**

### **Компоненты**

*Корица – 80 г*

*Кориандр – 70 г*

*Кардамон – 70 г*

*Майоран – 20 г*

*Розмарин – 20 г*

*Тимьян – 20 г*

*Шалфей – 100 г*

*Корень фиалки – 50 г*

*Спирт – 10 л*

Все твердые компоненты тщательно измельчить, насыпать их в спирт, перемешать и настоять 3 недели в темном месте, затем перегнать. Перегнанную ароматическую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.



## **Водка розмариновая**

### **Компоненты**

*Розмарин – 50 г*

*Спирт – 2 л*

*Сахарный сироп – 200 г*

*Соль – по вкусу*

Розмарин залить спиртом и выдержать неделю, затем процедить и перегнать. В перегнанную водку добавить сахарный сироп, приготовленный в соотношении воды и сахара 1:1. Готовую водку разлить в бутылки и укупорить.

## **Водка розовая**

### **Компоненты**

*Лепестки роз свежие – 0,8 кг*

*Спирт – 2 л*

*Вода – 1,25 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 400 г*

*Вода 1 стакан*

Розовые лепестки тщательно растолочь, залить спиртом и выдержать в темном месте 15 дней. По истечении этого времени настойку процедить и перегнать. В перегнанную настойку добавить сахарный сироп, перемешать и разлить в бутылки.

## **Водка рябиновая (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Ягоды красной рябины – 1 кг*

*Спирт – 2 л*

*Дрожжи – 30 г*

Ягоды рябины, собранные после первых заморозков, тщательно размять, положить в бутылку, залить спиртом и добавить дрожжи. Смесь перемешать, поставить в теплое место и выдержать 15 дней. По истечении этого времени жидкость процедить и перегнать 2 раза. Готовую водку разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка рябиновая (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Ягоды рябины – 2,5 кг*

*Дрожжи – 80 г*

*Квас хлебный – 10 л*

*Дважды перегнанный самогон – 6 л*

Собранные после заморозков ягоды рябины размять и залить квасом, положить измельченные дрожжи и оставить для брожения. Как только пройдет брожение, жидкость перегнать. В оставшуюся после перегонки жидкость влить самогон и еще раз перегнать.

## **Водка сельдерейная**

### **Компоненты**

*Корень сельдерея – 100 г*

*Корица – 10 г*

*Кориандр – 5 г*

*Фенхель – 5 г*

*Спирт – 3 л*

*Сахар и соль – по вкусу*

Сельдерейный корень очень мелко нарезать, сложить в бутылку, добавить толченые пряности и залить спиртом. Выдержать в темном месте 1,5 месяца. Затем настойку процедить и перегнать, в перегнанную настойку добавить по вкусу соль и сахар, разлить в бутылки и укупорить.

## **Водка сосновая**

### **Компоненты**

*Шишки сосновые – 400 г*

*Спирт – 1 л*

*Вода – 0,5 л*

*Сахар – 2 столовые ложки*

Сосновые шишки измельчить, залить спиртом и выдержать в темном месте 3 недели. Затем добавить воду и перегнать. В перегнанную водку добавить сахар и хранить в темном месте.

## **Водка тминная (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Семена тмина – 20 г*

*Семена кориандра – 5 г*

*Трава мелиссы – 7 г*

*Гвоздика – 3–4 бутона*

*Спирт – 2 л*

Семена пряностей тщательно растолочь, траву мелиссы и гвоздику мелко нарезать. Все компоненты сложить в бутылку и залить спиртом. Выдержать в темном месте 15 дней. Затем настойку процедить и перегнать. Готовую водку разлить в бутылки и укупорить.

## **Водка тминная (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Тмин – 1 кг*

*Спирт – 10 л*

*Сироп сахарный – по вкусу*

Тмин растолочь и залить спиртом, выдержать в темном месте 3 недели, а затем перегнать. Перегнанную водку подсластить сахарным сиропом, разлить в бутылки и поставить в прохладное место.



## **Водка укропная**

### **Компоненты**

*Семена укропа – 200 г*

*Спирт – 3 л*

*Сахар – 200 г*

*Поваренная соль – по вкусу*

Семена укропа тщательно растолочь и залить спиртом, настаивать 7 дней при постоянном перемешивании. Затем настойку профильтровать и перегнать. В перегнанную водку добавить сахар и по вкусу соль. Разлить в бутылки и хранить в темном месте.

## **Водка фенхельная**

### **Компоненты**

*Семена фенхеля – 200 г*

*Имбирь – 10 г*

*Корица – 20 г*

*Кориандр – 20 г*

*Тмин – 20 г*

*Спирт – 6 л*

*Для приготовления сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 1 л*

Все твердые компоненты тщательно растереть, перемешать и всыпать в спирт. Настаивать в темном месте 3 недели, а затем перегнать. Полученную ароматическую водку подсластить сиропом, разлить в бутылки и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Водка фруктово – ягодная**

### **Компоненты**

*Фрукты или ягоды, или их смесь*

*Спирт*

Большую эмалированную емкость заполнить наполовину ягодами или фруктами, или их смесью и залить спиртом так, чтобы самогон полностью покрывал сырье и оставить на некоторое время для брожения. После прекращения брожения жидкость слить и перегнать. Оставшуюся фруктово-ягодную массу еще раз залить спиртом, оставить для брожения, а затем перегнать.

## **Водка черносмородиновая**

### **Компоненты**

*Листья черной смородины – 50 г*

*Корень фиалковый – 50 г*

*Корень калгана – 50 г*

*Спирт – 7 л*

*Сахарный сироп – по вкусу*

Корешки измельчить, насыпать в спирт и настоять 3 недели, а затем перегнать. В перегнанную водку положить листья черной смородины и настаивать в темном месте еще 3 недели. Настоянная водка приобретает нежный зеленоватый цвет. Готовую водку неплохо подсластить сахарным сиропом.

## **Водка чайная (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Чай зеленый – 100 г*

*Вода – 0,5 л*

*Спирт – 2,5 л*

*Сахарный сироп, приготовленный в соотношении 1:1–0,5 л*

Зеленый чай залить кипящей водой и выдержать в закрытой посуде до полного охлаждения, затем процедить. В чайный настой влить спирт и настаивать 10 дней в темном месте, а затем перегнать. В перегнанную водку добавить по вкусу сахарный сироп, перемешать и разлить в бутылки.

## **Водка чайная (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Чай черный байховый – 4 столовые ложки*

*Спирт – 1 л*

*Вода кипяченая – 1 стакан*

*Жженый сахар – 2 столовые ложки*

Черный чай залить крутым кипятком, оставить до остывания. Затем добавить спирт и выдержать полдня. По истечении этого времени процедить, добавить жженый сахар, перемешать и еще раз процедить. Хранить в темном месте.

## **Водка шалфейная**

### **Компоненты**

*Трава шалфея – 15 г*

*Розмарин – 5 г*

*Бasilik – 5 г*

*Корица – 10 г*

*Гвоздика – 3–4 бутона*

*Спирт – 3 л*

*Сахар – по вкусу*

Измельченный шалфей и пряности поместить в бутылку и залить спиртом. Настаивать 10 дней при постоянном перемешивании. Затем настойку процедить и перегнать. В перегнанную водку добавить по вкусу сахар. Разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка шалфейная с лавандой**

### **Компоненты**

*Шалфей – 300 г*

*Цветки лаванды – 200 г*

*Семена фенхеля и аниса – по 50 г*

*Спирт – 10 л*

Измельченный шалфей насыпать в спирт, перемешать и настоять в темном месте 1 месяц. По истечении этого времени настойку перегнать. Затем в ароматизированную водку добавить измельченные цветки лаванды и пряные семена и настоять еще 1 месяц. Приготовленную домашнюю водку процедить, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место.



## **Водка шафранная**

### **Компоненты**

*Шафран – 3 г*

*Спирт – 8 л*

*Жженый сахар – 2 чайные ложки*

Измельченный шафран опустить в спирт и настоять в темном месте 3–4 недели, затем перегнать. Перегнанную ароматизированную водку подкрасить жженым сахаром, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Водка из шиповника с медом**

### **Компоненты**

*Цветки шиповника – 700 г*

*Мед – 500 г*

*Спирт – 10 л*

Измельченные цветки шиповника смешать с жидким медом и варить на медленном огне несколько минут, затем горячий сироп процедить через сито. Процеженный сироп развести небольшим количеством спирта и соединить с остальным спиртом, перемешать и выдержать в прохладном месте 2–3 дня. Затем разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

## **Водка хлебная**

### **Компоненты**

*Ржаной хлеб – 300 г*

*Спирт – 3 л*

Подсушенный ржаной хлеб раскрошить и залить спиртом, выдержать до всплытия сухариков. Настойку профильтровать, а затем перегнать. Разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Водка яблочная с корицей (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Яблоки сухие – 1,5 кг*

*Корица – 150 г*

*Спирт – 10 л*

Сухие яблоки мелко нарезать, корицу истолочь в порошок. Все эти компоненты засыпать в спирт, перемешать и настаивать 3–4 недели в темном и прохладном месте, а затем перегнать.

## **Водка яблочная с корицей (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Яблоки свежие*

*Спирт – 10 л*

*Сахар – по вкусу*

*Вода – 2,5 л*

Свежие яблоки сложить в большую эмалированную емкость и залить их спиртом так, чтобы яблоки были полностью покрыты спиртом. Настаивать под крышкой в теплом месте около 6 месяцев. Затем жидкость слить, процедить, добавить по вкусу сахар, поставить на огонь, довести до кипения и на очень маленьком огне протомить некоторое время. Затем жидкость поставить в прохладное место и выдерживать до тех пор, пока жидкость не осветлится, а на дне не появится осадок. Просветленную жидкость слить с осадка, процедить, влить 2,5 л воды и перегнать. Перегнанную водку разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## Раздел 8

### Домашние настойки

Настойки готовятся настаиванием на чистой водке или питьевом спирте различных растительных компонентов, таких как свежие или высушенные плоды и ягоды, травы, пряности, специи, орехи, косточки и др. В результате настаивания биологически активные вещества и эфирные масла растительных компонентов переходят в спиртовой настой. Настаивание обычно проводят от 3-х недель до 1,5 месяцев. В процессе настаивания компоненты необходимо периодически взбалтывать, особенно в первые дни. Можно ускорить процесс приготовления настоек путем нагревания компонентов на водяной бане. При этом срок настаивания значительно сокращается. Такие настойки называются скороспелыми и имеют достаточно высокое качество. По ускоренной технологии, как правило, готовятся горькие настойки, которые не содержат сахара и отличаются своей крепостью. Они имеют яркий цвет, жгучий вкус и резкий, пряный запах. Горькие настойки являются традиционным российским напитком, их пьют в чистом виде, не охлаждая, из водочных стопок. Такие настойки хорошо сочетаются с острыми и солеными закусками, мясными и рыбными блюдами.

Сладкие и полусладкие настойки готовят с добавлением сахара. Издавна они считались женским напитком. Такие настойки подаются к десерту. По вкусу они напоминают наливки, но отличаются от последних большей крепостью. Существует правило: чем выше в напитке содержание спирта, тем ниже должно быть содержание сахара и наоборот. При высоком содержании в настойке спирта и сахара одновременно существует значительная опасность употребления таких настоек. Опасность заключается в огромной нагрузке на поджелудочную железу и сердечно-сосудистую систему человека. Настойки содержат в своем составе до 45 % спирта и до 30 % сахара и принимаются обычно после жирной и тяжелой пищи. Поскольку водка является основным компонентом настоек, она должна быть идеально чистой, не содержать вредных примесей. Такая водка является

консервантом и будет способствовать сохранению всех целебных свойств растений и не даст им быстро испортиться.

## **Настойка апельсиновая**

### **Компоненты**

*Апельсины – 1 кг*

*Спирт – 1 л*

*Вода – 1 л*

*Сахар – 0,4 кг*

Апельсиновую цедру измельчить, положить в стеклянную бутылку, залить спиртом и сиропом, приготовленным из 0,4 кг сахара и 1 л воды. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место на 10 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить по бутылкам, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка апельсиновая с вишней**

### **Компоненты**

*Апельсиновая цедра – 150–200 г*

*Вишневый сок – 1 стакан*

*Водка – 1 л*

*Гвоздика – 3 бутона*

Снять цедру с 3-х апельсинов, измельчить, положить в стеклянную бутылку, добавить гвоздику и залить водкой. Бутылку плотно закрыть, поставить в темное место на 2–3 недели. Затем в бутылку добавить стакан вишневого сока, перемешать и выдержать 1 сутки. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Выдерживать не менее 6 месяцев.

## **Настойка апельсиновая с калганом**

### **Компоненты**

*Апельсины – 1 кг*

*Корень калгана – 100 г*

*Водка – 1 л*

Цедру апельсинов мелко нарезать, положить в стеклянную бутыл, добавить измельченный корень калгана и залить водкой. Бутыл плотно закрыть и поставить в темное место на 1,5 месяца. Готовую настойку процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка на апельсиновых корках**

### **Компоненты**

*Апельсины – 5 шт.*

*Спирт – 2 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 1 л*

Приготовить сироп из 0,7 кг сахара и 1 л воды, охладить и процедить. Затем перелить его в стеклянную бутылку, добавить спирт и мелко нарезанные апельсиновые корки. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное место на 5–6 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка анисовая**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 2 г*

*Семена тмина и кориандра – на кончике ножа*

*Водка – 1 л*

В бутылку с водкой положить все составляющие компоненты, бутылку плотно закрыть, поставить в темное и прохладное место на 1 месяц. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка анисовая с девясилом**

### **Компоненты**

*Корень девясила – 7 г*

*Семена аниса – 3 г*

*Сухие цветки бузины – 1 чайная ложка*

*Водка – 1 л*

*Сахар – по вкусу*

Корешки измельчить и поместить в стеклянную бутылку, добавить цветки бузины и семена аниса, залить водкой. Бутылку плотно закрыть пробкой и поставить на 3 недели в темное место, не забывая периодически перемешивать. Затем готовую настойку процедить, по вкусу подсластить, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Настойка абрикосовая**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Гвоздика – 5 бутонов*

Абрикосы разрезать, вынуть косточки. Мякоть мелко нарезать, а косточки расколоть, вынуть ядрышки и мелко их растолочь. В стеклянную бутылку сложить мякоть абрикосов и толченые ядрышки, добавить сахар и бутоны гвоздики, залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место. Настаивать не менее месяца. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка березовая**

*Березовые почки – 100 г*

*Водка – 1 л*

*Мед – 1 столовая ложка*

Свежие березовые почки положить в стеклянную бутылку и залить водкой, выдержать в темном месте 1 месяц. Готовую настойку процедить, добавить мед, перемешать и разлить в бутылки. Укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка березовая с прополисом**

### **Компоненты**

*Прополис – 50 г*

*Водка – 0,5 л*

*Березовый сок – 1 стакан*

Прополис измельчить, залить водкой, поставить в темное место и выдержать 15 дней. Затем настойку процедить, добавить березовый сок, перемешать, поставить в темное и прохладное место и выдержать еще 10 дней. Готовую настойку разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка боярышника**

### **Компоненты**

*Плоды боярышника – 5 столовых ложек*

*Водка – 0,5 л*

*Сахар – 2 столовые ложки*

Зрелые плоды боярышника растолочь, положить в стеклянную бутылку и смешать с сахаром, затем залить водкой. Поставить в темное место на 20 дней. По истечении этого времени готовую настойку процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте

## **Настойка брусничная**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 2 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,9 л*

*Коньяк – 1 стакан*

Спелые ягоды брусники перебрать и насыпать в стеклянную бутылку, залить водкой, добавить стакан коньяка и сироп, предварительно приготовленный из 0,5 кг сахара и 0,9 л воды. Бутылку закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место на 3 месяца. Первое время бутылку необходимо ежедневно интенсивно встряхивать. По истечении 3-х месяцев настойку слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка бруснично – клюквенная**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1,5 кг*

*Ягоды клюквы – 0,5 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 1 л*

Спелые перебранные ягоды брусники и клюквы насыпать в стеклянную бутылку, залить водкой и сиропом, приготовленным из 0,7 кг сахара и 1 л воды. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 3–4 месяца. Первое время бутылку необходимо ежедневно интенсивно встряхивать. Готовую настойку слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном, темном месте.

## **Настойка вишневая**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Водка – 0,7 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – из расчета на 1 стакан сока 1/2 стакана воды*

Вишню, пересыпая сахаром, сложить в стеклянную посуду и поставить в теплое место на 1,5 месяца, закрыв горлышко посуды чистой марлей. Затем образовавшийся вишневый сок процедить и разбавить его наполовину кипяченой водой. К разбавленному соку добавить водку, перемешать, профильтровать и разлить в бутылки. Укупорить и поставить в прохладное место.

## **Настойка вишнево – брусничная**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Брусника – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

В стеклянную бутылку насыпать ягоды и залить их водкой, добавить сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 3 месяца. Готовую настойку слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки и поставить в темное и прохладное место.

## **Настойка на вишне**

### **Компоненты**

*Вишня – 100 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 150 г*

В стеклянную бутылку положить вишни, насыпать сахар и залить водкой. Бутылку плотно закрыть, поставить в темное место и интенсивно встряхивать один раз в неделю. Настаивать в течение 4–5 месяцев. Готовую настойку слить с ягод, профильтровать, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

## **Настойка вишневая с пряностями**

### **Компоненты**

*Вишня – 2 кг*

*Гвоздика – 1 чайная ложка*

*Корица – 2 палочки*

*Семена кориандра – 0,5 чайной ложки*

*Шелуха мускатного ореха – 2 шт.*

*Перец горошком – 1 чайная ложка*

*Водка – 1,5 л*

*Сахар – 250 г*

С ягод вишни удалить черешки, каждую ягоду наколоть булавкой и сложить в стеклянную посуду, засыпать сахаром, опустить холщевый мешочек с пряностями и залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 1,5–2 месяца, периодически ее встряхивая. Затем мешочек вынуть, а готовую настойку осторожно слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка на вишневых плодоножках**

### **Компоненты**

*Вишневые плодоножки – 300 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 150 г*

Плодоножки промыть, просушить, положить в стеклянную посуду с широким горлом, всыпать сахар и все тщательно перемешать. Посуду закрыть и поставить в теплое место на 1 месяц. По истечении этого времени влить водку, перемешать и выдержать 1 неделю в том же месте. Затем готовую настойку процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.



## **Настойка ванильная**

### **Компоненты**

*Стручки ванили – 3 шт.*

*Водка – 0,6 л*

Нарезать очень мелко стручки ванили и положить в бутылку с водкой, закупорить и настаивать в темном месте около 3-х месяцев, ежедневно встряхивая бутылку, особенно в первое время. Готовую настойку профильтровать и хранить в темном и прохладном месте плотно закупоренной.

## **Настойка грушевая**

### **Компоненты**

*Груши сушеные – 200 г*

*Изюм – 50 г*

*Листья черной смородины – 4–5 шт.*

*Водка – 1 л*

Сухофрукты мелко нарезать и насыпать в стеклянную бутылку, добавить изюм и листья черной смородины, залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 1 месяц. Готовую настойку слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка горькая травяная**

### **Компоненты**

*Трава зверобоя – 50 г*

*Липовый цвет – 50 г*

*Березовые почки – 50 г*

*Дубовая кора – 30 г*

*Семена кориандра – 5 г*

*Семена тмина – 5 г*

*Водка – 1 л*

Измельченные компоненты сложить в стеклянную бутылку и залить водкой. Поставить в темное место и выдержать 2 недели. Затем готовую настойку осторожно слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка на грецких орехах**

### **Компоненты**

*Ядра грецких орехов – 0,5 кг*

*Спирт – 1 л*

*Мед – 2 столовые ложки*

*Вода – 1 стакан*

Грецкие орехи очень тщательно растереть, залить спиртом и выдержать в темном месте 1 месяц. Готовую настойку слить с осадка, профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 2-х ложек меда и стакана воды. Настойку тщательно перемешать и выдержать 3–4 дня. Затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка на перегородках грецких орехов**

Эта настойка широко применяется в народной медицине как йодсодержащее средство.

### **Компоненты**

*Орехи грецкие – 1 кг*

*Водка – 1 л*

Расколоть скорлупу грецких орехов и извлечь внутренние перегородки. Затем перегородки сложить в стеклянную бутылку, залить водкой и выдержать в темном месте 1 месяц. Готовую настойку слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Настойка «Дачная»**

*Сухая трава зверобоя – 40 г*

*Сухая трава душицы – 40 г*

*Сироп малинового варенья – 1 стакан*

*Водка – 1 л*

Сухие травы измельчить, залить водкой и настаивать в темном месте 15 дней. Готовую настойку процедить, влить в нее малиновый сироп, перемешать и выдержать в теплом месте 3 недели. Затем настойку разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка душистая**

### **Компоненты**

*Молодые листья черной смородины с почками – 1/3 бутылки*

*Водка*

Молодые листья черной смородины поместить в стеклянную бутылку на 1/3 ее объема. В бутылку с листьями влить водку до горлышка. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 23 недели. Затем готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка дягильная**

### **Компоненты**

*Корень дягиля – 7 г*

*Цветки лаванды – 1 чайная ложка*

*Спирт 70 % – 0,5 л*

*Сахар – 1 г*

*Вода – 0,5 л*

Измельченный корень дягиля и цветки лаванды залить спиртом и настаивать в темном месте в течение 3-х недель. Затем настойку процедить, добавить немного сахара и долить водой до 1 л. Настойку перемешать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка ежевичная**

### **Компоненты**

*Ягоды ежевики – 4 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 3 кг*

*Вода – 1,5 л*

*Лимонная кислота – 5 г*

В стеклянную бутылку засыпать ежевику, залить спиртом, добавить лимонную кислоту и сироп, приготовленный из 3-х кг сахара и 1,5 л воды. Все компоненты тщательно перемешать и поставить в темное и прохладное место на 1–1,5 месяца. В течение первого месяца бутылку необходимо периодически интенсивно встряхивать.

Готовую настойку слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка «Ерофеич»**

### **Компоненты**

*Мята – 1 чайная ложка*

*Зверобой – 1 чайная ложка*

*Тысячелистник – 1 чайная ложка*

*Донник – 1 чайная ложка*

*Полынь горькая – 1 чайная ложка*

*Кожура грейпфрута измельченная – 2 чайные ложки*

*Семена аниса – 1 чайная ложка*

*Семена кардамона – 1 чайная ложка*

*Трава тимьяна – 1 чайная ложка*

*Трава майорана – 1 чайная ложка*

*Водка – 0,5 л*

Взять измельченные травы, кожуру и семена в указанных выше дозах, насыпать в стеклянную бутылку и залить водкой. Поставить на 2 недели в темное место, не забывая ежедневно встряхивать. По истечении этого времени настойку слить, а оставшиеся травы можно еще раз залить водкой и настоять. Эта настойка является прекрасным средством от простуды.

## **Настойка женьшеневая**

### **Компоненты**

*Небольшой корешок женьшеня – 1 шт.*

*Водка – 1 л*

*Мед – 2 чайные ложки*

Корень женьшеня опустить в водку и настаивать 3 дня в темном месте, периодически взбалтывая бутылку. Затем корень вынуть, в настойку добавить мед и перемешать до полного его растворения.

## **Настойка желудочная**

### **Компоненты**

*Сухая трава мяты перечной – 20 г*

*Зеленые апельсины – 20 г*

*Семена аниса – 20 г*

*Водка – 0,5 л*

Измельченную мяту, семена аниса и измельченные зеленые апельсины залить водкой и настаивать 10–12 дней в темном месте. Затем настойку процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка земляничная**

### **Компоненты**

*Ягоды земляники – 2 кг*

*Сахар – 2 кг*

*Водка – 1 л*

Землянику растолочь, засыпать сахаром и залить водкой, все тщательно перемешать и поставить в темное и теплое место на 2 недели. По истечении этого времени настойку перенести в прохладное место на 1 месяц. Затем готовую настойку слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка зверобойная**

### **Компоненты**

*Трава зверобоя – 100 г*

*Трава душицы – 40 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 1/2 стакана*

Травы сложить в стеклянную посуду и залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 1 месяц. Затем готовую настойку слить, добавить в нее сахарный сироп, перемешать, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное и прохладное место. Выдержать 10–14 дней.

## **Настойка «Зубровка»**

### **Компоненты**

*Корневища зубровки – 2 шт.*

*Водка – 1 л*

Корневища зубровки измельчить, положить в бутылку и залить водкой. Бутылку поставить в темное место на 20 дней. Готовую настойку процедить, укупорить и хранить в темном месте. Настойка имеет очень приятный нежный аромат.

## **Настойка имбирно – шалфейная**

### **Компоненты**

*Имбирь – 15 г*

*Трава шалфея – 40 г*

*Водка – 1 л*

*Вода – 1 стакан*

В стеклянную посуду положить шалфей и имбирь и залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 1 месяц. В готовую настойку добавить холодную прокипяченную воду, перемешать и профильтровать. Затем разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное и прохладное место.



## **Настойка имбирно – калгановая**

### **Компоненты**

*Корень калгана – 200 г*

*Имбирь – 30 г*

*Корица – 20 г*

*Водка – 1 л*

Корень калгана мелко нарезать и сложить в стеклянную бутылку, добавить пряности и залить спиртом. Поставить в темное и прохладное место и выдержать 2 месяца. Готовую настойку слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка клубничная**

### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Сахар – 0,5 кг*

*Водка – 0,6 л*

В керамический горшок емкостью 3 л положить 1 кг спелой клубники, засыпать сахаром и залить водкой, перемешать деревянной ложкой. Горшок плотно закрыть и поставить в прохладное место. Выдержать несколько месяцев. Готовую настойку слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка крыжовенная**

### **Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг*

*Спирт – 1 л*

*Вода – 1 л*

*Сахар – 0,4 кг*

Крыжовник залить спиртом и выдержать в темном месте 15 дней. Сварить сироп из 0,4 кг сахара и 1 л воды, немного охладить и добавить в настойку, перемешать и выдержать в теплом месте еще 3 дня. Затем посуду с настойкой поставить на 10 дней в прохладное и темное место. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка коньячная**

### **Компоненты**

*Апельсины – 4 шт.*

*Водка – 2 л*

*Чай черный байховый – 1 десертная ложка*

*Лавровый лист – 2 шт.*

*Перец черный – 4–5 горошин*

*Бутоны гвоздики – 2 шт.*

*Сахар – 1 столовая ложка*

С апельсинов снять корки и мелко их нарезать, залить водкой, добавить чай, лавровый лист, перец и гвоздику. Сахар поджарить на сковороде до состояния карамели и тоже добавить в водку. Смесь выдержать в темном месте 10 дней. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

## **Настойка клюквенная**

### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,8 л*

Ягоды клюквы размять, отжать из них сок и перелить его в стеклянную бутылку. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 0,8 л воды, при этом во время варки необходимо снимать пену. Сироп процедить, охладить, влить в сок и добавить водку. Смесь тщательно перемешать и выдержать в темном и прохладном месте 2–3 недели.

Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка кофейная**

### **Компоненты**

*Кофе черный молотый – 6 столовых ложек*

*Вода – 1,5 л*

*Сахар – 2 стакана*

*Спирт – 0,5 л*

В 1,5 л холодной кипяченой воды всыпать кофе и сварить его, затем настоять сутки. В кофейный настой добавить 2 стакана сахара, поставить на слабый огонь и постепенно нагревать его до полного растворения сахара, влить спирт и при постоянном перемешивании прогревать еще некоторое время до появления пара. Готовую настойку в горячем виде процедить, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Настойка клюквенно – лимонная на овощных соках**

В народной медицине применяется при гипертонической болезни.

### **Компоненты**

*Спирт 70 % – 1 стакан*

*Клюквенный сок – 1 стакан*

*Лимонный сок – 1 стакан*

*Свекольный сок – 0,4 л*

*Морковный сок – 0,4 л*

*Мед – 200 г*

В стеклянную бутылку налить соки, добавить спирт и мед, все перемешать и настаивать 3–5 дней в темном и прохладном месте. Смесь ежедневно нужно взбалтывать. Затем готовую настойку слить с осадка, профильтровать и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка лимонная**

### **Компоненты**

*Лимоны – 5 шт.*

*Водка – 1 л*

С лимонов снять кожицу и удалить внутреннюю белую пленку. Тонкую желтую кожицу мелко нарезать, сложить в бутылку и залить водкой. Настаивать в темном месте 2 недели. Затем настойку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка липовая**

### **Компоненты**

*Цветки липы*

*Водка – 0,5 л*

*Сахар – 150 г*

*Вода – 1/3 стакана*

В стеклянную бутылку сложить липовый цвет, наполнив бутылку наполовину, и залить водкой. Поставить в темное место и настаивать 15–20 дней. Затем настойку осторожно слить, профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 150 г сахара и 1/3 стакана воды. Тщательно перемешать и разлить в чистые бутылки. Поставить в темное и прохладное место и выдержать еще 2 недели.

## **Настойка мандариновая**

### **Компоненты**

*Мандарины – 6–7 шт.*

*Водка – 0,5 л*

Мандариновую цедру мелко нарезать, положить в стеклянную посуду и залить водкой. Посуду плотно закрыть, поставить в темное место и выдержать 2 недели. Готовую настойку профильтровать и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка миндальная**

### **Компоненты**

*Миндаль – 50 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,15 кг*

*Вода – 1/3 стакана*

Миндаль тщательно растереть, залить водкой и выдержать в темном месте 1 месяц. По истечении этого времени приготовить сироп из 0,15 кг сахара и 1/3 стакана воды. Сироп добавить в настойку, тщательно перемешать и выдержать еще 1 неделю. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка можжевеловая**

### **Компоненты**

*Можжевеловые ягоды – 50 г*

*Семена укропа – 20 г*

*Корица – 5 г*

*Водка – 1 л*

В стеклянную бутылку насыпать можжевеловых ягод, положить пряности и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное место на 1 месяц. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка мятная**

### **Компоненты**

*Листья мяты перечной – 100 г*

*Водка – 1 л*

*Корица – 5 г*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 1/2 стакана*

Взять молодые листья мяты, положить в стеклянную бутылку, добавить корицу и залить водкой. Выдержать неделю в темном месте. Затем в настойку добавить сироп, приготовленный из 0,2 кг сахара и полстакана воды. Сироп немного охладить и влить в настойку, выдержать еще неделю в темном и прохладном месте. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка орехово – мятная**

### **Компоненты**

*Листья мяты – 50 г*

*Орехи лесные очищенные – 50 г*

*Семена укропа – 25 г*

*Водка – 1 л*

Ядра лесных орехов растолочь, положить в бутылку, добавить листья мяты и семена укропа, залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 1 месяц. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка ореховая**

### **Компоненты**

*Зеленые грецкие орехи – 0,4 кг*

*Сахар – 0,4 кг*

*Вишневые листья – 4–5 шт.*

*Гвоздика – 2 шт.*

*Водка – 1 л*

Зеленые грецкие орехи нарезать кусочками, сложить в стеклянную бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и теплое место на 1 месяц. Затем настойку слить, процедить и добавить сахар, перемешать до полного его растворения, добавить гвоздику и вишневые листья. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 2 недели. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка осиновая**

### **Компоненты**

*Осиновые почки – 300 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 2 столовые ложки*

Осиновые почки поместить в стеклянную посуду и залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 10 дней. Готовую настойку процедить, добавить в нее сироп, приготовленный из 2-х ложек сахара и одной столовой ложки воды. Настойку тщательно перемешать, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка персиковая**

### **Компоненты**

*Персиковый сок – 0,35 л*

*Спирт 60 % – 0,5 л*

Из очень спелых персиков отжать сок, смешать его со спиртом и поставить в темное и прохладное место в плотно закрытой посуде. Выдержать 1 месяц. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка перцовая горькая**

### **Компоненты**

*Перец красный горький – 40 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 0,4 л*

Измельченный перец с предварительно удаленными семенами всыпать в бутылку, залить водкой и поставить в темное место на 2 недели. По истечении этого времени приготовить сироп из 0,2 кг сахара и 0,4 л воды. Сироп процедить, охладить и добавить в настойку, перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 месяца. Готовую настойку слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

Если настаивать перец с семенами, то настойка будет жгуче-горькая.

## **Настойка перцовая горько – ароматная**

### **Компоненты**

*Красный жгучий перец – 1 небольшой стручок*

*Имбирь – 6 г*

*Кориандр – 3 г*

*Кардамон – 3 г*

*Анис – 3 г*

*Водка – 1 л*

Стручок перца очистить от семян, мелко нарезать и положить в стеклянную посуду, туда же добавить остальные компоненты, залить водкой и поставить на водяную баню. Нагревать около 1,5 часов под крышкой при медленном кипении бани. Затем посуду с настойкой снять с водяной бани, плотно накрыть и поставить в темное место на 15 дней. По истечении этого времени готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка пряная**

### **Компоненты**

*Водка – 0,5 л*

*Корица – 5 г*

*Гвоздика – 5 г*

*Кардамон – 5 г*

*Шафран – 5 г*

*Мускатный орех – 10 г*

*Ваниль – 10 г*

*Сахар – 400 г*

Пряности сложить в стеклянную бутылку, залить водкой и выдержать 2–3 недели в темном месте. Затем настойку слить с осадка, профильтровать, перелить в эмалированную кастрюлю и добавить сахар. Кастрюлю с настойкой поставить на очень слабый огонь и нагревать постепенно до полного растворения сахара. Горячую настойку сразу же процедить и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка пряная жгучая**

### **Компоненты**

*Перец черный молотый – 10 г*

*Перец душистый – 5–6 горошин*

*Тмин – 5 г*

*Бутоны гвоздики – 2–3 шт.*

*Лавровый лист – 2 шт.*

*Сахар – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 л*

В стеклянную бутылку насыпать пряности и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и выдержать 2–3 недели в темном месте. По истечении этого времени на сковороде поджарить сахар до карамелеобразного состояния, немного охладить и добавить в настойку, перемешать и выдержать еще 1 неделю. По истечении этого времени готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

## **Настойка прополиса**

### **Компоненты**

*Прополис – 100 г*

*Водка – 0,5 л*

Прополис нарезать маленькими кусочками и опустить в водку. Встряхивать бутылку с водкой и прополисом 30–40 минут. Затем поставить в темное место и настаивать 7–8 дней, не забывая периодически интенсивно встряхивать бутылку.

## **Настойка прополиса на травах**

### **Компоненты**

*Прополис – 20 г*

*Донник – 1 чайная ложка*

*Чабрец – 1 десертная ложка*

*Душица – 1 столовая ложка*

*Липовый цвет – 1 столовая ложка*

*Водка – 1 л*

Измельченные травы положить в стеклянную посуду, добавить кусочки прополиса и залить спиртом. Посуду плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 2 месяца. Готовую настойку осторожно слить, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка полыни**

### **Компоненты**

*Трава полыни горькой – 2,5 г*

*Водка – 0,5 л*

*Сахар – 2 столовые ложки*

Измельченную сушеную траву полыни положить в стеклянную посуду, залить водкой, посуду плотно закрыть, поставить в темное место и выдержать 3 месяца. Готовую настойку процедить, добавить сахарный сироп, приготовленный из двух столовых ложек сахара и столовой ложки воды. Затем тщательно перемешать, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка розовая**

### **Компоненты**

*Распустившиеся бутоны роз – 50 шт.*

*Вода – 0,25 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Спирт 70 % – 0,4 л*

Розовые бутоны сложить в стеклянную посуду и перемешать с сахаром. Выдержать в темном и прохладном месте одни сутки. Затем добавить воду, перемешать и выдержать несколько часов, после этого все содержимое посуды вылить на сито, собрать жидкость в посуду, туда же слегка отжать бутоны. В розовую жидкость влить спирт, тщательно перемешать до полного растворения сахара, профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка рябиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды рябины – 2/3 бутлыи*

*Коньяк*

После первых заморозков собрать ягоды красной садовой рябины, отобрать сочные и крупные, засыпать в стеклянную бутылку на 2/3 объема и залить коньяком до горлышка бутлыи. Выдержать в теплом месте 1–1,5 месяца. Готовая настойка приобретет темно – коричневый цвет. По истечении этого времени настойку слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Настойка «Рябинушка»**

### **Компоненты**

*Ягоды рябины – 1/2 бутылки*

*Веточки рябины – 1/2 бутылки*

*Водка*

Прихваченные морозом ягоды красной рябины перебрать и насыпать в бутылку на 1/2 ее объема, залить доверху водкой и поставить в темное место на 12–15 дней.

Молодые веточки рябины очистить от кожицы, мелко нарезать и сложить в бутылку, заполнив ими половину объема бутылки. Залить доверху водкой и тоже поставить в темное место на 15–20 дней. Затем обе настойки профильтровать и слить вместе. Получается обжигающая и душистая очень полезная рябиновая настойка.

## **Настойка «Старка»**

### **Компоненты**

*Лимоны – 2 шт.*

*Сахар – 1 столовая ложка*

*Кофе – 5–6 зерен*

*Дубовая кора – 20 г*

*Мускатный орех – 0,5 г*

*Ванилин – на кончике ножа*

*Водка – 1,5 л*

В стеклянную бутылку сложить кружочки лимона, размолотые кофейные зерна, измельченную дубовую кору, измельченный мускатный орех и ванилин, все залить водкой и поставить в темное место на 2 недели. Затем готовую настойку осторожно слить и добавить в нее поджаренный на сковороде до карамелеобразного состояния сахар. Тщательно перемешать, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка свекольная красная**

В народной медицине эта настойка применяется для выведения камней из почек и мочевого пузыря.

### **Компоненты**

*Свекольный сок – 1 л*

*Водка – 1 л*

*Мед – 1 кг*

Свежеотжатый свекольный сок смешать с медом и залить водкой. Выдержать в темном и прохладном месте, ежедневно взбалтывая, около недели. Затем процедить, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка из сухофруктов пряно – ароматная**

### **Компоненты**

*Яблоки сушеные – 25 г*

*Вишни сушеные – 25 г*

*Груши сушеные – 25 г*

*Чернослив сушеный – 25 г*

*Водка – 2 л*

*Мед – 0,15 кг*

*Имбирь молотый – 0,5 г*

*Корица молотая – 0,5 г*

*Гвоздика – 1 г*

*Лавровый лист – 2 шт.*

*Перец душистый – 5–6 горошин*

Сухофрукты измельчить и сложить в стеклянную бутылку, залить водкой и выдержать в темном месте 2–3 недели. Затем в настойку добавить мед и пряности, поставить в темное и прохладное место и выдержать еще 2–3 недели. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка черносмородиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды смородины – 1 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,8 л*

*Спирт – 0,8 л*

Ягоды черной смородины размять и отжать из них сок. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 0,8 л воды. В горячий сироп влить сок черной смородины, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Затем снять с огня, немного охладить, добавить спирт, тщательно перемешать, процедить и горячим разлить по бутылкам. Бутылки укупорить, охладить и поставить в прохладное место. Выдержать 2–3 месяца.

## **Настойка травная**

### **Компоненты**

*Трава зверобоя – 2 г*

*Чабрец – 3 г*

*Мелисса – 3 г*

*Душица – 3 г*

*Шалфей – 3 г*

*Донник – 3 г*

*Тысячелистник – 3 г*

*Листья земляники – 3 г*

*Листья вишни – 4–5 шт.*

*Цветки боярышника – 3 г*

*Семена укропа – 1 г*

*Семена кардамона – 1 г*

*Водка – 1,5 л*

В стеклянную бутылку всыпать травы и пряности и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 3–4 месяца. Готовую настойку слить, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.



## **Настойка тминная**

### **Компоненты**

*Семена тмина – 400 г*

*Семена аниса – 50 г*

*Семена укропа – 50 г*

*Сухая лимонная корка – 50 г*

*Сухой корень ириса желтого – 40 г*

*Водка – 2 л*

*Сахар – 2 чайные ложки*

В стеклянную бутылку насыпать семена, положить измельченную лимонную корку и измельченный корень ириса, залить водкой. Бутылку плотно закрыть пробкой, поставить в темное место и настаивать 8-10 дней, ежедневно встряхивая. Затем настойку процедить, подсластить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка укропная**

### **Компоненты**

*Зелень укропа – 5 г*

*Водка – 0,5 л*

*Корица – на кончике ножа*

Зелень укропа мелко нарезать, положить молотую корицу и залить водкой. Настаивать в закрытой посуде в темном и прохладном месте 1 месяц. Готовую настойку профильтровать и хранить в темном прохладном месте.

## **Настойка чесночная**

### **Компоненты**

*Чеснок – 5 зубчиков*

*Лавровый лист – 5 шт.*

*Сахар – 1 столовая ложка*

*Соль поваренная – 1 чайная ложка без верха*

*Перец душистый – 10 горошин*

*Водка – 1 л*

Чеснок очистить, измельчить, положить в бутыл, добавить горошки перца, измельченный лавровый лист, соль и сахар и залить водкой. Бутыл плотно закрыть и поставить в темное место на 15 дней. Во время настаивания содержимое бутылки необходимо периодически взбалтывать. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Настойка яблочная**

### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 2 стакана*

Яблоки мелко нарезать вместе с кожурой, залить водкой и поставить в темное и прохладное место на неделю. Затем настойку осторожно слить с яблок, добавить сироп, приготовленный из 0,2 кг сахара и двух стаканов воды. Все тщательно перемешать, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Настойка имеет красивый золотисто-желтый цвет и очень приятный кисло – сладкий вкус.

## **Настойка яблочно – рябиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды красной рябины – 500 г*

*Яблоки кисло – сладкие – 1 кг*

*Сахар – 300 г*

*Водка – 1,5 л*

Ягоды рябины собрать после первых заморозков, отобрать более сочные и крупные, сложить в стеклянную посуду, добавить мелко нарезанные яблоки, посыпать сахаром и перемешать. Смесь залить водкой, посуду закрыть и поставить в темное и относительно теплое место на 3 месяца. Готовую настойку слить с фруктов, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное и прохладное место.

## Раздел 9

### Домашние наливки

Наливки являются десертными напитками, приготовленными из спелых недробленых ягод и фруктов, водки или спирта и сахара. Наливки менее крепкие, чем настойки, но более сладкие. Они содержат 16–20 градусов спирта и до 40 % сахара. Созревание наливок происходит под воздействием сахара и составляет от 1 до 6 месяцев. По способу приготовления различают скороспелые, среднеспелые и позднеспелые наливки. Скороспелые наливки можно готовить из измельченного сырья, вызревают такие наливки в течение месяца, среднеспелые – вызревают за 1,5–2,5 месяца, а позднеспелые, соответственно, позже.

Для приготовления наливок, как правило, на 1 часть водки или спирта берется до 2/3 частей плодов или ягод. Для созревания наливки ставят в теплое место и периодически встряхивают. У готовой наливки полностью отсутствует водочный вкус, жидкость становится густовато – тягучей. Готовую наливку необходимо хранить в прохладном месте.

## Наливка абрикосовая

### **Компоненты**

*Абрикосы – 1 кг*

*Водка – 0,7 л*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Вода – 0,35 л*

*Сахар – 0,8 кг*

*Лимонная кислота – 1 г*

У спелых абрикосов удалить косточки, мякоть измельчить и сложить в стеклянную посуду, туда же добавить измельченные ядра десяти абрикосов и залить водкой, затем добавить спирт, все интенсивно перемешать. Посуду плотно закрыть и поставить в теплое место или на солнце. Выдержать 2 месяца. Готовую настойку слить, а абрикосы отжать, отжатый сок смешать с настойкой и профильтровать.

Приготовить сироп из 0,8 кг сахара и 0,35 л воды, добавив лимонную кислоту. Горячий сироп смешать с абрикосовой настойкой, выдержать в темном месте 2 дня, затем готовую наливку разлить в чистые бутылки, укупорить и выдерживать в темном и прохладном месте. Наливка готова к употреблению через 9-10 месяцев.

## **Наливка апельсиновая**

### **Компоненты**

*Апельсины – 5 шт.*

*Спирт 70 % – 0,5 л*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1 стакан*

*Лимонная кислота – 0,5 г*

С апельсинов снять кожуру и удалить белый внутренний слой, желтую кожу как можно тоньше нарезать, сложить в стеклянную посуду и залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 3 дня. Из апельсиновой мякоти отжать сок. Если сока будет меньше 1 стакана, то долить кипяченой водой. В апельсиновый сок всыпать сахар, перемешать, поставить на огонь и нагревать до полного растворения сахара. Периодически снимать пену, добавить лимонную кислоту и продолжать варить еще некоторое время. Готовый сироп горячим вылить в стеклянную посуду, добавить спирт, перемешать, а затем влить водочную апельсиновую настойку, еще раз перемешать и выдержать 2-е суток в темноте. Готовую наливку профильтровать через 4 слоя марли, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте не менее 6 месяцев.



## **Наливка ананасная**

### **Компоненты**

*Ананасы – 2 кг*

*Водка – 0,75 л*

*Сахар – 0,25 кг*

Ананасы нарезать маленькими кусочками и положить их в стеклянную бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 месяц. Готовую наливку осторожно слить, подсластить сахаром, затем профильтровать, разлить в бутылки и выдерживать несколько месяцев в темном и прохладном месте.

## Наливка брусничная

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1 кг*

*Водка – 0,75 л*

*Сахар – 300 г*

*Вода – 2/3 стакана*

Спелые ягоды брусники перебрать, насыпать в посуду и залить водкой. Настаивать в темном месте 2,5 месяца. Затем наливку осторожно слить с ягод, профильтровать и подсластить сахаром, растворенным в небольшом количестве воды.

## **Наливка бруснично – полынная**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 0,7 кг*

*Трава полыни – 1 столовая ложка*

*Сахар – 0,3 кг*

*Водка – 1 л*

Измельченную сухую полынь насыпать в стеклянную бутылку и залить водкой. Посуду плотно накрыть и поставить в темное место на 3 месяца. Затем настойку профильтровать.

В стеклянную посуду поместить перебранную бруснику и залить ее полынной водкой. Посуду тщательно закрыть и поставить в темное место на 2–3 месяца. По истечении этого времени наливку слить с ягод, профильтровать, добавить сахарный сироп, приготовленный из 0,3 кг сахара и небольшого количества воды. Хорошо перемешать, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Наливка вишневая**

### **Компоненты**

*Вишня – 3 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Водка – 1 л*

Из спелых вишен удалить косточки, мякоть сложить в стеклянную посуду, засыпать сахаром, перемешать и поставить в темное и теплое место на несколько дней. Как только выделится сок, его слить и поставить в холодное место. А ягоды залить водкой и поставить в темное место на 2–2,5 месяца. По истечении этого времени настойку слить и профильтровать. Из отжатого вишневого сока и сахара приготовить сироп: вишневый сок нагреть, всыпать в него сахар и нагревать при незначительном кипении до полного растворения сахара, периодически снимая пену. Затем в сироп влить вишневую настойку, перемешать, разлить в чистые сухие бутылки, укупорить и поставить на выдержку в темное и прохладное место на 6 месяцев.

## **Наливка «Вишенка»**

### **Компоненты**

*Вишня – 2 кг*

*Спирт 70 % – 2 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 2 стакана*

Зрелую вишню залить спиртом и выдержать 1,5 месяца в теплом месте. Затем настойку слить, процедить и поставить в холодильник на хранение. А вишню залить сиропом, приготовленным из 0,7 кг сахара и 2-х стаканов воды, и выдержать 1 месяц в прохладном месте, затем жидкость слить, процедить и смешать с ранее приготовленной спиртовой настойкой. Наливку разлить в бутылки, укупорить и выдержать несколько месяцев в прохладном месте.

## **Наливка вишневая крепкая**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Сахар – 0,4 кг*

*Спирт 96 % – 0,5 л*

Из спелых вишен удалить косточки, сложить в бутыль, насыпать сахар и перемешать. Бутыль закрыть и поставить в темное, прохладное место. Через 3 дня в бутыль добавить спирт, перемешать, закрыть и поставить в темное и теплое место на 2–2,5 месяца. Готовую наливку слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки и поставить в темное и прохладное место.

## **Наливка вишнево – апельсиновая**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Апельсины – 1 кг*

*Водка – 0,5 л*

*Спирт 70 % – 0,25 л*

*Сахар – 0,4 кг*

Спелые вишни всыпать в бутылку и залить их смесью спирта и водки. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное место на 1–1,5 месяца. По истечении этого времени настойку слить и профильтровать. Из апельсиновой мякоти отжать сок, если сока будет меньше стакана, то долить кипяченой водой. Приготовить сироп из 0,4 кг сахара и стакана апельсинового сока: в эмалированную кастрюлю насыпать сахар и залить горячим апельсиновым соком, поставить на слабый огонь и прогревать до полного растворения сахара, не забывая снимать пену. В горячий сироп влить вишневую настойку, перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить на выдержку в темное и прохладное место не менее чем на 6 месяцев.

## **Наливка вишнево – медовая**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Водка – 0,7 л*

*Мед – 1 кг*

*Корица – 1 чайная ложка*

*Гвоздика – 1 чайная ложка*

Из спелых вишен удалить косточки, мякоть сложить в стеклянную посуду, залить водкой, а затем спиртом, тщательно перемешать и опустить холщевый мешочек с пряностями. Посуду плотно закрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 месяца. По истечении этого времени настойку слить и профильтровать. Оставшиеся вишни залить медом (если мед твердый, то его нужно растопить на водяной бане) и поставить в теплое место на тот же срок. Полученный медовый сироп процедить и смешать с вишневой настойкой, поставить в темное место и выдержать сутки. Готовую наливку процедить, разлить в бутылки, укупорить и поставить на выдержку в темное и прохладное место на 6 месяцев.



## **Наливка из вишневого варенья**

### **Компоненты**

*Варенье вишневое – 0,5 кг*

*Водка – 1,25 л*

Варенье залить водкой и выдержать в темном месте 10–15 дней. Готовую наливку осторожно слить, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## Наливка грушевая

### **Компоненты**

*Груши – 1 кг*

*Сахар – 1 стакан*

*Водка – 0,7 л*

Спелые груши нарезать дольками, слегка подвялить в духовке, сложить в стеклянную посуду и залить водкой. Посуду накрыть и поставить в темное и теплое место на 1,5–2 месяца, периодически интенсивно встряхивая посуду. Готовую настойку слить, процедить, добавить сахар, перемешать и выдержать 3–4 дня. Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Наливка «Дачная»**

### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Малина – 1 кг*

*Абрикосы – 1 кг*

*Вишня – 1 кг*

*Черная смородина – 1 кг*

*Сахар – 2,5 кг*

*Водка – 5 л*

В большую стеклянную посуду по мере созревания плодов и ягод насыпать абрикосы, засыпать 0,5 кг сахара, посуду накрыть марлей и поставить на солнце. Затем положить спелую клубнику и также засыпать 0,5 кг сахара и поставить на солнце и т. д. слой за слоем насыпать малину, вишню и черную смородину. Каждый килограмм ягод пересыпать 0,5 кг сахара и выставлять на солнце. После засыпки последней ягоды посуду выдержать на солнце еще 15 дней. Затем ягоды залить водкой, посуду плотно закрыть и поставить в прохладное место на 1 месяц.

По истечении этого времени наливку слить, процедить, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место не менее чем на 4 месяца.

## Наливка «Дары леса»

### **Компоненты**

*Черника*

*Малина*

*Земляника*

*Вишня*

*Водка*

Взять поровну спелые ягоды, наполнить ими доверху стеклянную посуду и залить водкой также доверху. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место не менее чем на 6 месяцев. Готовую наливку процедить, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Наливка земляничная**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг*

*Сахар – 0,6 кг*

*Спирт 70 % – 0,7 л*

*Водка – 0,7 л*

Спелые ягоды лесной земляники насыпать в стеклянную посуду и залить смесью спирта и водки. Посуду закрыть и поставить в темное и теплое место на 15 дней, периодически перемешивая. Затем настойку слить с ягод, профильтровать, перелить в чистую посуду и поставить на хранение в прохладное место.

В ягоды насыпать сахар, перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 месяца. По истечении этого времени слить сок и отжать ягоды, перемешать и профильтровать. Затем этот сок соединить с ранее приготовленной земляничной настойкой, перемешать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в темном и прохладном месте не менее 4-х месяцев.

## **Наливка имбирная**

### **Компоненты**

*Имбирь молотый – 30 г*

*Спирт 60 % – 0,5 л*

*Сахар – 1 стакан*

*Вода – 1 стакан*

*Перец горошком – 7–8 шт.*

Имбирь и перец насыпать в бутылку, залить спиртом и поставить в темное место на 10 дней. Затем настойку профильтровать, добавить сироп, приготовленный из стакана сахара и стакана воды, тщательно перемешать. Наливку разлить в бутылки, укупорить и поставить на несколько месяцев в холодное место.

## **Наливка калиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды калины*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,3 кг*

Ягоды калины, собранные после первых заморозков, насыпать в бутылку на 2/3 ее объема, добавить сахар и залить водкой. Смесь перемешать и поставить в темное место на 1–1,5 месяца, периодически перемешивая. Готовую наливку слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать несколько месяцев в темном и прохладном месте.

## **Наливка красносмородиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вино виноградное сухое – 0,75 л*

Перебранные ягоды красной смородины сложить в бутыль, залить виноградным вином и выдержать на водяной бане или в слабо нагретой духовке, примерно полдня. Затем наливку слить, добавить сахар и перемешать до его полного растворения. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать несколько месяцев в темном и прохладном месте.



## Наливка клубничная

### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Спирт 70 % – 0,8 л*

*Водка – 0,7 л*

*Сахар – 0,6 кг*

Спелую клубнику разрезать на 4 части и сложить в стеклянную посуду, залить спирто-водочной смесью. Бутыль плотно закрыть и поставить в темное место на 2 недели, не забывая ежедневно встряхивать. Затем настойку слить, профильтровать и убрать в холодильник. Ягоды клубники засыпать сахаром и выдержать в теплом месте 10–12 дней. Образовавшийся за это время сироп слить, профильтровать и смешать с ранее приготовленной настойкой. Наливку разлить в бутылки, укупорить и выдержать полгода в темном и прохладном месте.

## **Наливка клюквенная**

### **Компоненты**

*Клюква – 700 г*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 250 г*

*Вода – 1,2 л*

Клюкву перебрать, растолочь, залить спиртом, добавить воду, перемешать и поставить в темное место на 10 дней. Затем жидкость процедить, ягоды отжать, добавить сахар, поставить на водяную баню и нагревать при постоянном помешивании до полного растворения сахара, при этом температура наливки не должна превышать 60 градусов, иначе спирт улетучится. После растворения сахара наливку остудить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Наливка крыжовенная**

### **Компоненты**

*Ягоды крыжовника – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,3 кг*

*Вода – 1 стакан*

Перебранные ягоды крыжовника насыпать в бутылку и залить их водкой. Бутылку закрыть и поставить в темное место на 1 месяц. Затем настойку слить, профильтровать и убрать в холодильник. Ягоды крыжовника залить горячим сиропом, приготовленным из 0,3 кг сахара и стакана воды, и выдержать неделю в прохладном месте. Настоявшийся сироп слить, ягоды отжать в сироп, жидкость перемешать, профильтровать и смешать с ранее приготовленной настойкой. Наливку разлить в бутылки и поставить на выдержку в прохладное место на 3–4 месяца.

## **Наливка кизиловая**

### **Компоненты**

*Кизил – 0,3 кг*

*Водка – 1 л*

*Спирт 70 % – 0,1 л*

*Сахар – 0,15 кг*

*Вода – 1/2 стакана*

Кизил растолочь, сложить в бутылку и залить водкой. Выдержать в темном месте 1–1,5 месяца. Затем настойку слить, профильтровать и смешать с сахарным сиропом и спиртом.

Наливку разлить в бутылки и поставить на 6 месяцев в темное и прохладное место.

## **Наливка кардамоновая**

### **Компоненты**

*Кардамон – 30 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,3 кг*

*Вода – 1 стакан*

Семена кардамона залить водкой и выдержать 1 месяц в темном месте. Приготовленную настойку слить, добавить теплый сахарный сироп, перемешать и выдержать 1 неделю. Затем наливку разлить в бутылки и поставить в прохладное место на несколько месяцев.

## **Наливка лимонная**

### **Компоненты**

*Лимонная цедра – 300 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,35 кг*

*Вода – 0,5 л*

Лимонную цедру залить водкой и поставить в темное и прохладное место на 3–4 месяца. По истечении этого времени настойку процедить и перелить в чистую посуду, добавить сироп, приготовленный из 0,35 кг сахара и 0,5 л воды, перемешать и поставить в темное место на 2–3 месяца. Затем готовую наливку процедить, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Наливка мандариновая**

### **Компоненты**

*Сушеные мандариновые корки – 100 г*

*Водка – 2 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Корица – 15 г*

*Гвоздика – 15 г*

В стеклянную бутылку положить измельченные сухие мандариновые корки и пряности, залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное место на 2 недели. Затем настойку процедить, добавить в нее сахарный сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и полстакана воды. Перемешать, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное и прохладное место. Выдерживать 4–6 месяцев.

## **Наливка малиновая**

### **Компоненты**

*Сок малиновый – 1 л*

*Водка – 0,5 л*

*Сахар – 0,25 кг*

В малиновый сок всыпать сахар, сок можно немного подогреть до полного растворения сахара. Затем в сок влить водку и выдержать в темном и прохладном месте около 23 месяцев. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдерживать несколько месяцев в темном и прохладном месте.



## **Наливка мятная**

### **Компоненты**

*Трава мяты – 50 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,35 кг*

*Вода – 0,5 л*

Измельченную мяту положить в стеклянную посуду и залить водкой. Выдержать в темном месте 15 дней. Настойку слить, профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 0,35 кг сахара и 0,5 л воды, перемешать и выдержать в темном и прохладном месте 2–3 месяца. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Наливка облепиховая**

### **Компоненты**

*Сок облепиховый – 1 л*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 1 стакан*

Облепиховый сок разбавить стаканом воды, всыпать сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и нагревать до полного растворения сахара. Затем сироп немного охладить, перелить в стеклянную бутылку, добавить спирт и перемешать. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное место на 2 дня, а потом перенести в прохладное место. Выдержать 2 месяца. Готовую наливку еще раз процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Наливка из персиковых косточек**

### **Компоненты**

*Персиковые косточки – 1/2 бутылки*

*Водка – 1,5 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1 стакан*

Толченые персиковые косточки насыпать в бутылку, залить водкой и выдержать в темном месте 1–1,5 месяца. Затем жидкость слить, профильтровать и добавить сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и стакана воды. Готовую наливку разлить в бутылки и выдержать несколько месяцев в темном и прохладном месте.

## Наливка персиковая

### **Компоненты**

*Персики – 2 кг*

*Спирт 60 % – 1,5 л*

*Вода – 0,5 л*

*Сахар – 1 кг*

Спелые персики нарезать дольками, сложить в стеклянную посуду и залить спиртом. Выдержать под пробкой в темном месте 15–20 дней. Затем настойку слить, профильтровать и смешать с сахарным сиропом. Сироп приготовить из 1 кг сахара и 0,5 л воды. Во время варки сиропа необходимо тщательно снимать пену. Готовую наливку разлить в бутылки и поставить в темное и прохладное место не менее чем на полгода.

## Наливка розовая

### **Компоненты**

*Распустившиеся бутоны роз*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,25 кг*

Лепестки роз насыпать в бутылку доверху и залить водкой. Выдержать в темном и прохладном месте 2–3 месяца. Затем настойку слить, процедить, подсластить, разлить в бутылки и выдержать еще 3–4 месяца в темном и прохладном месте.

## **Наливка рябиновая**

### **Компоненты**

*Рябина – 5 кг*

*Сахар – 4 кг*

*Водка – 1 л*

Ягоды рябины, собранные после первых заморозков, перебрать и засыпать в стеклянную бутылку, всыпать сахар и тщательно перемешать. Бутылку закрыть несколькими слоями марли и поставить на брожение в темное и теплое место, примерно на 2 месяца. По истечении этого времени жидкость осторожно слить с ягод, профильтровать и смешать ее с водкой. Смесь выдержать 3–4 месяца в темном и прохладном месте, затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Наливка «Сливянка»

### **Компоненты**

*Слива – 1 кг*

*Спирт 70 % – 0,7 л*

*Водка – 0,7 л*

*Сахар – 0,25 кг*

Спелые сливы (лучше брать "Венгерку") положить в стеклянную посуду и залить смесью спирта и водки. Посуду плотно закрыть и поставить в темное и теплое место на 3 месяца. Затем настойку осторожно слить, профильтровать, закрыть и поставить в холодильник.

Сливы засыпать сахаром, перемешать и, периодически перемешивая, выдержать 7-10 дней в темном и теплом месте. По истечении этого времени сироп слить, профильтровать и смешать с ранее приготовленной настойкой. Наливку разлить в бутылки, закупорить и выдержать в темном и прохладном месте не менее 4-х месяцев.

## Наливка терновая

### **Компоненты**

*Терн – 2 кг*

*Водка – 2 л*

*Сахар – 1 кг*

Спелый терн перебрать, насыпать в стеклянную бутылку, залить водкой и поставить в темное и прохладное место на 1,5–2 месяца. Готовую настойку слить, профильтровать и убрать в холодильник. Терн засыпать сахаром и поставить в теплое место на 2 недели. Затем терновый сироп слить, профильтровать и смешать с ранее приготовленной настойкой. Наливку разлить в бутылки и выдержать полгода в темном и прохладном месте.



## **Наливка тминная**

### **Компоненты**

*Семена тмина – 80 г*

*Водка – 2 л*

*Сахар – 0,6 кг*

*Вода – 0,7 л*

Тмин поместить в стеклянную бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закупорить и поставить в темное место на месяц. Затем настойку слить, процедить, соединить с сиропом, приготовленным из 0,6 кг сахара и 0,7 л воды, перемешать и выдержать в темном месте 2–3 месяца. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Наливка черносмородиновая**

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 2 кг*

*Сахар – 1,5 кг*

*Водка – 0,5 л*

*Спирт 60 % – 0,5 л*

Перебранные ягоды черной смородины сложить в бутыль, залить смесью спирта и водки, бутыль плотно закрыть и поставить в теплое место на 4 месяца. Затем готовую наливку осторожно слить, профильтровать, перелить в чистую посуду и поставить на хранение в прохладное место.

Ягоды засыпать сахаром, перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 месяца. По истечении этого времени образовавшийся сок слить, ягоды отжать, отжатый сок соединить со слитым, перемешать и профильтровать. Профильтрованный сок соединить с ранее приготовленной настойкой, перемешать, разлить в бутылки, укупорить и выдерживать несколько месяцев в темном и прохладном месте.

## **Наливка «Смородиновый спотыкач»**

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 3,5 стакана*

*Водка – 0,75 л*

Ягоды смородины растолочь и отжать сок. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 3,5 стаканов воды. В сироп добавить отжатый сок, довести до кипения и снять с огня. В горячий смородиновый сироп влить водку, тщательно перемешать и опять поставить на небольшой огонь. При постоянном перемешивании, не доводя до кипения, дать наливке загустеть. Затем наливку остудить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

## Наливка черемуховая

### **Компоненты**

*Ягоды черемухи – 2 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,25 кг*

Спелые ягоды черемухи немного подвялить, растолочь, сложить в бутыл и залить водкой. Выдержать в темном месте 1,5 месяца. Затем наливку слить, профильтровать, подсластить сахаром и поставить в прохладное место на несколько месяцев. Готовая выдержанная наливка по вкусу напоминает вишневую.

## **Наливка черемуховая с душицей**

### **Компоненты**

*Ягоды черемухи*

*Душица цветущая – 1 пучок*

*Спирт 60 %*

*Сахар – по вкусу*

Спелые ягоды черемухи перебрать, растолочь и сложить в стеклянную бутылку, наполнив ее почти доверху, залить крепким спиртом. Бутылку поставить на солнце или в теплое место и выдержать 1,5 месяца, не забывая периодически перемешивать. Отдельно настоять в темном месте в течение такого же периода времени пучок душицы в небольшом количестве спирта. По окончании этого времени черемуховую настойку процедить и добавить по вкусу сахар, затем поставить на водяную баню и нагревать до полного растворения сахара. Немного охладив, процедить и влить процеженную настойку душицы, перемешать и поставить в темное и прохладное место на выдержку. Через несколько месяцев душистая наливка будет готова.

## **Наливка черничная**

### **Компоненты**

*Ягоды черники – 1 кг*

*Спирт 60 % – 1,5 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1 стакан*

Ягоды черники насыпать в бутылку и залить спиртом. Бутылку плотно закрыть и поставить в теплое место на 15–20 дней. Затем настойку профильтровать, смешать с сиропом, приготовленным из 0,5 кг сахара и стакана воды, и выдержать в прохладном месте около 3-х месяцев. Готовую наливку еще раз процедить, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## Наливка из черноплодной рябины

### **Компоненты**

*Ягоды черноплодной рябины – 1,5 кг*

*Спирт 70 % – 0,5 л*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 2 стакана*

Ягоды черноплодной рябины размять, сложить в бутыль и залить смесью спирта и водки. Бутыль плотно закрыть и поставить в теплое место на 15–20 дней. Затем настойку профильтровать, смешать с сахарным сиропом и поставить для созревания в прохладное место на 2,5–3 месяца. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## **Наливка чайная**

### **Компоненты**

*Чай черный – 80 г*

*Коньяк – 0,5 л*

*Сахарный сироп – 3,5 л*

*Лимонная кислота – 15 г*

*Ванилин – 1/2 чайной ложки*

Сухой чай залить коньяком и выдержать 10 дней. Затем чайную настойку слить, соединить ее с сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту и ванилин, перемешать и поставить для созревания в темное и прохладное место на 3 месяца. По истечении этого времени наливка готова к употреблению. Напиток разлить в бутылки, закупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## **Наливка черносливовая**

### **Компоненты**

*Чернослив сушеный – 150 г*

*Водка – 1 л*

*Спирт 60 % – 0,1 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 1 стакан*

*Лимонная кислота – 0,5 г*

Сушеный чернослив мелко нарезать (если есть косточки, то их необходимо удалить) и положить в бутылку, залить смесью спирта и водки. Бутылку плотно закрыть и поставить в теплое и темное место на 1 месяц. Затем настойку слить, профильтровать, добавить лимонную кислоту и сироп, приготовленный из 0,2 кг сахара и стакана воды. Тщательно перемешать, разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное и прохладное место не менее чем на 6 месяцев.

## **Наливка черносливовая крепкая**

### **Компоненты**

*Чернослив – 0,6 кг*

*Спирт 70 % – 0,5 л*

*Водка – 2 л*

*Сахар – 0,3 кг*

*Вода – 0,5 л*

Взять свежий спелый чернослив, перебрать, удалить косточки. Мякоть мелко нарезать и сложить в бутыл, залить смесью спирта и водки, поставить в темное место на 1,5–2 месяца. По истечении этого времени настойку слить, профильтровать и убрать в холодильник. Сливы залить сиропом, приготовленным из 0,3 кг сахара и 0,5 л воды, поставить в темное и прохладное место на 5 дней. Затем сливовый сироп слить, профильтровать и смешать с ранее приготовленной настойкой. Наливку разлить в бутылки, закупорить и поставить на холод, примерно на полгода.

## **Наливка черешневая**

### **Компоненты**

*Черешня – 1 кг*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

Спелые черешни перебрать, вынуть косточки, мякоть сложить в бутыл и залить спиртом.

Бутыл закрыть и поставить в темное и теплое место на 10–14 дней. Затем настойку осторожно слить и профильтровать. Приготовить сироп из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды, периодически снимая пену. В теплый сироп влить настойку, перемешать и разлить в бутылки, закупорить и поставить в темное и прохладное место не менее чем на 4 месяца.

## Наливка яблочная (первый вариант)

### **Компоненты**

*Яблоки – 3 кг*

*Водка – 1,5 л*

*Сахар – 2 кг*

*Вода – 5 л*

Яблоки нарезать дольками и сложить в стеклянную посуду, добавить водку и охлажденную кипяченую воду, перемешать. Горлышко посуды закрыть несколькими слоями марли и поставить в теплое место на 1 месяц, периодически перемешивая. Как только яблоки всплывут, жидкость процедить, добавить в нее сахар, перемешать и опять поставить в теплое место на несколько дней, а затем перенести в прохладное место на 2 недели. По истечении этого времени жидкость процедить, разлить в бутылки и поставить для полного созревания в прохладное место на 1 месяц.

## **Наливка яблочная (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Яблочный сок – 2 л*

*Сахар – 2 кг*

*Вода – 4 л*

*Водка – 1 л*

Из яблок отжать сок. Приготовить сироп из 2 кг сахара и 4 л воды, проварив его около часа и периодически снимая пену. Затем сироп охладить до теплого состояния и соединить его с яблочным соком, влить водку и перемешать. Посуду с этой смесью плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 3–4 месяца. По истечении этого времени наливка готова к употреблению. Ее нужно профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить на холоде.

## Раздел 10

### Ликеры

Ликеры готовят путем смешивания компонентов: водки или спирта, полученных настаиванием и перегонкой ароматных трав, специй и пряностей, и добавлением плодово-ягодных соков, сахарного сиропа и пряностей. Приготовленную смесь обязательно нужно выдержать при определенных условиях до полного созревания. В противном случае напиток будет иметь неприятный вкус и в нем будут легко различаться его составные части. Необходимым условием приготовления ликеров является их обязательное фильтрование через плотную ткань, фильтровальную бумагу или толстый слой ваты до полного отделения мельчайших частиц плодов и ягод. Чем дольше хранится ликер, тем лучше и вкуснее он становится. Готовый ликер должен быть густым, сладким и ароматным. Крепость ликеров составляет 35–45 градусов. Этот напиток необходимо хранить в темном месте, на свету он быстро портится. Поскольку ликеры являются крепкими изысканными напитками, для них предусмотрена самая маленькая рюмочка – не более 15 г. Для улучшения вкуса и действия ликеры, как правило, употребляются с кофе, чаем или льдом.

Десертные ликеры имеют крепость 25–30 градусов. Готовятся они из ароматных настоянных спиртов или водок с добавлением плодово-ягодных морсов и настоев пряностей. Имеют крепкий фруктовый вкус и густой выразительный аромат. К десертным ликерам обычно подается мороженое, взбитые сливки, фрукты или горький шоколад.

## Ликер абрикосовый (первый вариант)

### **Компоненты**

*Сок абрикосовый – 0,5 л*

*Спирт 70 % – 0,5 л*

*Сахар – 1 кг*

*Гвоздика – 5 г*

*Корица – 8 г*

Для приготовления ликера надо взять зрелые или слегка перезрелые абрикосы, удалить косточки, а из мякоти отжать сок. Отжатый сок перелить в стеклянную бутылку, добавить спирт, затем сахар и тщательно перемешать. В напиток опустить холщевый мешочек с пряностями, бутылку плотно закрыть и выдержать в темном и прохладном месте не менее 2-х месяцев. Готовый ликер отфильтровать и разлить в бутылки.

## Ликер абрикосовый (второй вариант)

### **Компоненты**

*Абрикосы – 1 кг*

*Вода – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Коньяк – 0,5 стакана*

*Спирт – 0,25 л*

Абрикосы разрезать пополам и удалить косточки, мякоть залить водой и выдержать сутки. Затем воду слить, а в абрикосы добавить сахар, перемешать и проварить 10-15 минут, после этого сок процедить через ткань, соединить с процеженным абрикосовым настоем, добавить коньяк и сахар, перемешать, еще раз процедить и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.



## Ликер айвовый (первый вариант)

### **Компоненты**

*Сок айвовый – 1 л*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Корица – 20 г*

*Гвоздика – 20 г*

*Сахар – 1 кг*

*Кожура одного лимона*

Спелую айву отварить до полной мягкости в небольшом количестве воды и отжать из нее сок. В сок добавить спирт, измельченные пряности и кусочки лимонной кожуры, а также сахар. Смесь тщательно перемешать и поставить в теплое место или на солнце на 1,5 месяца. Готовый ликер слить с осадка, процедить, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном и темном месте в лежачем положении не менее 6 месяцев. После этого срока ликер готов к употреблению.

## Ликер айвовый (второй вариант)

### **Компоненты**

*Айва – 3 кг*

*Спирт – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

Айву натереть на мелкой терке и отжать через тонкую ткань. В отжатый сок добавить сахар и спирт и перемешивать до полного растворения сахара, затем выдержать 2 недели.

По истечении этого времени смесь профильтровать, разлить в бутылки и выдержать в прохладном месте 5–6 месяцев.

## Ликер апельсиновый

### **Компоненты**

*Апельсины – 3 кг*

*Сахар – 2 кг*

*Корица – 5 г*

Апельсины очистить от кожуры, нарезать кружочками и отжать сок. Отжатый сок слить в стеклянную посуду, добавить сахар, тщательно перемешать, положить холщевый мешочек с измельченными апельсиновыми корками и корицей. Посуду с соком накрыть и поставить в теплое место для брожения на 1,5 месяца. Готовый ликер слить с осадка, процедить через слой ваты или через фильтровальную бумагу, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер апельсиновый по молдавски

### **Компоненты**

*Апельсины – 4 шт.*

*Лимон – 1 шт.*

*Сахар – 1 кг*

*Спирт 90 % – 1 л*

*Молоко – 1 л*

В 4-литровую стеклянную бутылку положить разрезанные на 4 части апельсины вместе с кожурой и косточками, нарезанный тонкими ломтиками лимон, добавить сахар, залить спиртом и сырым молоком, перемешать. Горлышко бутылки накрыть несколькими слоями марли и поставить в темное место на 1 месяц. Через каждые 2–3 дня смесь необходимо перемешивать. По истечении указанного времени жидкость процедить, апельсины тщательно отжать и все профильтровать через фильтровальную бумагу, одновременно разливая ликер в бутылки. Бутылки укупорить и поставить в темное и прохладное место. Ликер долго сохраняется.

## Ликер из апельсиновых корок

### **Компоненты**

*Апельсины средние – 5 шт.*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

С апельсинов снять корки, удалить с мякоти белую пленку, мелко их нарезать, сложить в стеклянную бутылку, залить спиртом, добавить сироп, предварительно сваренный из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды, все тщательно перемешать. Бутылку с напитком плотно закрыть пробкой и поставить в темное и прохладное место для созревания. Созревший ликер становится густым. Готовый ликер слить с осадка, профильтровать и разлить в бутылки.

## Ликер из апельсиновой цедры

### **Компоненты**

*Цедра апельсиновая – 200 г*

*Коньяк – 0,5 л*

*Сахар – 250 г*

*Вода – 0,25 стакана*

Мелко нарезать апельсиновую цедру, сложить ее в стеклянную бутылку, залить коньяком и выдержать несколько дней в темном месте. Затем настой профильтровать и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 250 г сахара и 0,25 стакана воды. Готовый ликер еще раз профильтровать, налить в бутылку, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер анисовый

### **Компоненты**

*Семена аниса – 40 г*

*Кориандр – 5 горошин*

*Корица – 1 небольшой кусочек*

*Спирт 90 % – 1 л*

*Для сиропа*

*Сахар – 400 г*

*Вода – 0,5 л*

Пряности сложить в стеклянную бутылку и залить спиртом. Настаивать в темном месте 2 месяца. Затем влить приготовленный заранее сахарный сироп, перемешать и выдержать неделю, не забывая перемешивать жидкость через каждые 2 дня. По истечении указанного времени ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер анисовый с дягилем

### **Компоненты**

*Семена аниса – 100 г*

*Сушеный корень дягиля – 100 г*

*Сухая трава мяты – 100 г*

*Шафран – 1/2 чайной ложки*

*Спирт 96 % – 1 л Сахар – 1 кг*

*Вода – 1 л*

В стеклянную бутылку насыпать измельченный корень дягиля, семена аниса, измельченную траву мяты и шафран. Залить крепким спиртом и поставить на неделю в темное и прохладное место. Затем настойку профильтровать и добавить к ней холодный сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 л воды, перемешать и разлить в бутылки. Бутылки укупорить и выдерживать в темном и прохладном месте. Созревший ликер становится густым. Чем дольше он хранится, тем лучше становится.



## Ликер айрный

### **Компоненты**

*Сухой корень аира болотного – 50 г*

*Гвоздика – 1 чайная ложка*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 стакана*

В стеклянную бутылку положить измельченный корень аира и гвоздику, залить спиртом, поставить в темное место и выдержать 8-10 дней. По истечении этого времени жидкость профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 2-х стаканов воды, перемешать и поставить в темное и прохладное место на 8-10 дней. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер брусничный

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1 кг*

*Коньяк – 0,5 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,3 л*

Ягоды брусники тщательно перебрать, здоровые спелые ягоды размять, сложить в стеклянную посуду, залить коньяком и поставить в темное место на 1 месяц. Во время настаивания жидкость необходимо периодически встряхивать. Затем настой слить с ягод, процедить через холщевую ткань, перелить в чистую посуду, добавить густой сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и 0,3 л воды, и перемешать. Посуду с ликером плотно закрыть пробкой и выдержать некоторое время в темном месте до появления осадка. Готовый ликер слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте. С увеличением времени выдержки улучшаются и вкусовые качества ликера.

## Ликер вишневый

### **Компоненты**

*Вишни – 2 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Водка – 0,75 л*

*Гвоздика – 6 бутонов*

*Мускатный орех – 1 шт.*

*Корица – 2 г*

*Вишневые листья – 7 шт.*

Спелые вишни перебрать, удалить косточки, ягоды сложить в стеклянную посуду, добавить пряности, а также толченые вишневые листья и засыпать сахаром. Банку с ягодами накрыть, поставить на солнце или в теплое место и выдержать около 2-х недель. Затем влить водку и настоять 1,5 месяца. По истечении указанного времени ликер процедить через слой ваты, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.

Можно приготовить вишневый ликер и такими способами.

## Первый вариант

### **Компоненты**

*Вишневый сок – 1 л*

*Спирт 70 % – 0,75 л*

*Сахар – 1 кг*

Из спелых вишен удалить косточки, мякоть измельчить и выжать из нее сок. Отжатый сок нагреть до кипения, растворить в нем сахар и немного проварить, тщательно снимая пену. Затем вишневый сироп немного охладить, добавить спирт и тщательно перемешать. Посуду с сиропом накрыть и поставить в темное и прохладное место на 1 неделю. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Второй вариант**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Сахар – 0,5 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Для сиропа*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

Из вишен удалить косточки, мякоть растолочь, сложить в стеклянную бутылку и залить спиртом. Поставить в темное место на неделю, ежедневно перемешивая. Заранее приготовить сироп из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды. По истечении указанного времени спиртовую жидкость процедить через ткань, добавить сахарный сироп, перемешать и выдержать еще 2–3 дня, затем разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ликер виноградно – апельсиновый**

### **Компоненты**

*Вино виноградное белое – 0,5 л*

*Апельсин – 1 шт.*

*Сахар – 100 г*

С апельсина снять корку, мелко ее измельчить и положить в эмалированную кастрюльку, залить виноградным вином, добавить сахар и перемешать. Кастрюльку со смесью поставить на небольшой огонь и уварить жидкость до половины объема. Затем уваренную жидкость охладить, процедить, налить в бутылку и плотно укупорить. Получается очень ароматный ликер, который можно добавлять в чай и кофе, а также использовать для пропитки кондитерских изделий.

## **Ликер виноградный**

### **Компоненты**

*Сок виноградный – 1 л*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Чай – 1 столовая ложка*

*Перец горошком – 7 шт.*

*Ванилин – 0,5 чайной ложки*

Смешать все компоненты в стеклянной посуде и выдержать неделю в прохладном месте, периодически перемешивая смесь. Затем ликер процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер «Вермут»

### **Компоненты**

*Сухая трава полыни горькой – 2 г*

*Сухая трава тысячелистника – 2 г*

*Сухой корень аира болотного – 2 г*

*Сухой корень дягиля – 2 г*

*Сухая трава чабреца – 2 г*

*Сахар – 0,25 – 0,5 кг*

*Спирт 96 % – 0,1 л*

*Вино виноградное – 5 л*

Измельченные сухие травы насыпать в стеклянную бутылку и залить вином и спиртом. Настаивать при частом перемешивании в темном и прохладном месте в течение суток. Затем настоем процедить, добавить сахар и, интенсивно перемешивая, растворить его в настое. После ликер еще раз процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

Вермут подается, как правило, разбавленным или со льдом. Полусладкий вермут подается перед едой для улучшения аппетита. А сладкий, улучшающий пищеварение, после еды на десерт.



## **Ликер ванильный**

### **Компоненты**

*Ванилин – 2 пакетика*

*Коньяк – 2 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 л*

Смешать коньяк с ванилином, налить в стеклянную бутылку и выдержать 2 недели в темном месте. Из воды и сахара сварить сироп, смешать его с ванильным коньяком, смесь профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер грушевый

### **Компоненты**

*Груши – 1 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Лимонная кислота – 5 г*

*Для сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Для приготовления ликера подойдут только спелые, сочные и ароматные плоды. Груши нужно очень мелко нарезать, залить спиртом и настаивать 1 месяц. Затем настой процедить, добавить в него заранее сваренный сахарный сироп и подкислить лимонной кислотой. Смесь тщательно перемешать, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдерживать в темном и прохладном месте до появления заметной густоты напитка.

## **Ликер горько – пряный сложный**

Поскольку в состав этого ликера входят компоненты в очень незначительных количествах, то его целесообразно сначала готовить в виде концентрата, а затем разводить, добавляя спирт, сироп и воду в нужных соотношениях.

### **Компоненты концентрата**

*Сухой измельченный корень дягиля – 8 г*

*Корица – 2 г*

*Мускатный орех – 1 г*

*Сухой корень горечавки желтой – 0,5 г*

*Маленькие зеленые апельсины (незрелые) – 2 шт.*

*Апельсиновая цедра – 5 г*

*Шафран – 0,25 г*

*Сухой измельченный корень аира – 4 г*

*Ваниль – 2,5 г*

*Спирт 50 % – 0,5 л*

Все сухие измельченные компоненты ликера, кроме шафрана, сложить в стеклянную бутылку, добавить мелко нарезанные зеленые апельсины и цедру, залить спиртом, поставить в темное и прохладное место и выдержать 15 дней. Шафран настаивать в рюмке спирта отдельно от основных компонентов, но в тех же условиях. По истечении указанного времени обе настойки профильтровать через слой ваты, а затем их объединить.

### **Компоненты ликера из расчета на 1 л**

*Концентрат ликера – 35 мл*

*Сахарный сироп – 0,4 л*

*Мед – 1 неполная столовая ложка*

*Раствор жженого сахара – 1 неполная чайная ложка*

*Коньяк – 30 мл*

*Спирт 96 % – 0,4 л*

*Вода – примерно 1/2 стакана*

Взять литровую бутылку и поставить на ней отметку объема в 1 л. В бутылку влить сахарный сироп, затем добавить концентрат, спирт, ложку меда и раствор жженого сахара и тщательно все перемешать. После этого добавить коньяк и долить воду до метки на бутылке и еще раз тщательно все перемешать. Ликер должен иметь желтый цвет. Приготовленный ликер поставить в темное и прохладное место и выдерживать до 6-ти месяцев.

## **Ликер из грецких орехов**

### **Компоненты**

*Зеленые грецкие орехи – 1 кг*

*Спирт – 1 л*

*Гвоздика – 2 шт.*

*Апельсин – 1 шт.*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

Зеленые орехи разрезать на кусочки, залить водой и выдержать сутки. Затем воду слить в плотно закрывающуюся стеклянную бутылку, добавить в нее измельченную апельсиновую кожуру, гвоздику, спирт и сахар. Посуду плотно закрыть, интенсивно встряхнуть и выдержать на солнце 1 месяц. Готовый ликер процедить через ткань, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер горячий

### **Компоненты**

*Сахар – 0,25 кг*

*Вино красное – 1 л*

*Гвоздика – 3 бутона*

*Корица – 1 небольшой кусочек*

*Лимонная цедра – 2 чайные ложки*

Твердые компоненты сложить в эмалированную посуду, залить вином и нагревать на маленьком огне, постоянно перемешивая, до полного растворения сахара, затем 1 раз довести до кипения и сразу снять с огня. Процедить и подавать горячим в чашках или стаканах.

## **Ликер дынный**

### **Компоненты**

*Сок дыни – 1 л*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 400 г*

*Лимонная кислота – 5 г*

Из мякоти дыни отжать сок, подкислить его лимонной кислотой, добавить сахар и спирт.

Посуду со смесью плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на неделю. За это время сахар полностью растворится и выпадет осадок нерастворимых соединений дыни. Ликер нужно слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, плотно закупорить и выдерживать в темном и прохладном месте до появления заметной густоты.

### **Компоненты**

*Дыня – 1 шт. небольшая*

*Вода – 1 л*

*Сахар – 0,25 кг*

*Коньяк – 2 л*

Из воды и сахара приготовить сироп. Дыню очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую посуду и залить сахарным сиропом, затем добавить коньяк, перемешать и выдержать 2 недели, после профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Ликер ежевичный**

### **Компоненты**

*Сок ежевики – 1,5 л*

*Сахар – 2 кг*

*Водка – 1,5 л*

*Корица – 15 г*

*Мускатный орех – 10 г*

*Гвоздика – 3 г*

В ежевичный сок добавить сахар, положить пряности и нагреть до кипения, затем сироп немного охладить и процедить. В охлажденный сироп добавить водку и перемешать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте.



## Ликер земляничный (первый вариант)

Особым вкусом и ароматом отличается ликер, приготовленный из лесной земляники.

### **Компоненты**

*Ягоды земляники – 2 кг*

*Водка – 2 л*

*Вода – 0,5 л*

*Сахар – 1,5 кг*

Спелые ягоды земляники сложить в стеклянную бутылку, залить их водкой, горлышко бутылки закрыть пробкой и выдержать в темном месте 2 недели. Образовавшийся сок процедить. Приготовить густой сироп из 1,5 кг сахара и 0,5 л воды, растворив сахар в кипящей воде. Затем охлажденный сироп соединить с земляничным соком, тщательно перемешать и профильтровать через фильтровальную бумагу или толстый слой ваты, разлить в бутылки, закупорить и выдержать в темноте несколько месяцев до загустения напитка. Во время выдержки значительно улучшаются и вкусовые качества ликера.

## Ликер земляничный (второй вариант)

### **Компоненты**

*Ягоды земляники – 4 кг*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Вода – 1,5 л*

*Сахар – 2,5 кг*

2 кг свежей перебранной земляники залить спиртом и выдержать 3 дня в темном и теплом месте. По истечении этого времени спирт слить. Взять еще 2 кг земляники, залить ее водой и выдержать в темном и теплом месте также 3 дня, после этого воду слить, добавить в настой 2,5 кг сахара и сварить сироп, периодически снимая пену. Затем сироп охладить, соединить его со спиртовой земляничной настойкой, перемешать, процедить через полотно и выдержать в прохладном месте около 1 месяца.

## Ликер имбирный

### **Компоненты**

*Имбирь молотый – 50 г*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,7 л*

Молотый имбирь залить спиртом и выдержать в темном месте около 1 месяца. По истечении этого времени настой процедить и смешать с сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,7 л воды. Тщательно перемешать и профильтровать, разлить в бутылки, укупорить, хранить в темном и прохладном месте.

## **Ликер инжирный**

### **Компоненты**

*Спелый инжир – 1 кг*

*Вода – 0,3 л*

*Спирт – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

Инжир измельчить, залить спиртом и выдержать в темном месте 2 недели, после этого настойку слить. Приготовить из воды и сахара густой сироп, добавить его в спиртовую инжирную настойку, перемешать, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер калиновый

### **Компоненты**

*Ягоды калины – 2/3 объема*

*Водка*

*Сахарный сироп – из расчета 300 г на 1 л настойки*

Ягоды калины снять с куста после первых заморозков, перебрать, сложить в бутылку, заполнив 2/3 ее объема и залить водкой. Выдержать в темном месте 2 недели. Затем настойку слить, профильтровать, добавить приготовленный сахарный сироп, перемешать, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

## Ликер кофейный

### **Компоненты**

*Кофе молотый – 60 г*

*Вода – 0,5 л*

*Спирт 70 % – 0,5 л*

*Ванилин – 2 г*

*Для сиропа*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,25 л*

Приготовить сироп: 0,5 кг сахара залить стаканом воды, поставить на огонь и варить 10 минут до полного растворения сахара, периодически снимая пену. В горячий сироп добавить ванилин, перемешать и постепенно охладить. Кофе молотый залить 0,5 л кипятка и варить 10 минут. В охлажденный сироп влить отстоявшийся кофейный отвар без гущи, затем влить спирт, тщательно перемешать, процедить, разлить в бутылки и плотно укупорить. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Ликер «Клюковка»**

*Клюква – 3 стакана*

*Сахар – 400 г*

*Коньяк – 0,5 л*

Клюкву раздавить, сложить в стеклянную посуду, залить коньяком, посуду плотно закрыть и выдержать 4–5 дней в темном месте. Настой процедить через марлю, а затем профильтровать через вату. Отфильтрованную жидкость налить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и подогреть на слабом огне до полного растворения сахара. До кипения доводить нельзя! Жидкость снять с огня, немного охладить, профильтровать, разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в прохладное место для созревания. Готовый ликер становится густым.

## Ликер клубничный (первый вариант)

### **Компоненты**

*Ягоды клубники – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

Клубнику перебрать и сложить в стеклянную посуду, пересыпав ее сахаром, выдержать 2 дня. Затем влить водку, посуду с клубникой плотно закрыть и поставить в теплое место на 4 дня. После этого жидкость слить с ягод, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Клубничный ликер можно получить и следующим способом.



## **Ликер клубничный (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Ягоды клубники – 1 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Для сиропа*

### **Компоненты**

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Ягоды сложить в стеклянную посуду, залить спиртом, посуду плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 2 недели. Затем жидкость профильтровать, добавить заранее сваренный сахарный сироп, тщательно перемешать, еще раз профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер клубничный (третий вариант)

### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

*Коньяк – 1 л*

Клубнику положить в стеклянную бутылку, залить коньяком и выдержать на солнце 2 недели, затем процедить. Приготовить сироп из воды и сахара, смешать его с коньячной настойкой, перемешать, еще раз профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Ликер крыжовенный**

### **Компоненты**

*Ягоды крыжовника – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Для сиропа*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Ягоды крыжовника перебрать, сложить в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 1–2 минуты, затем вынуть, дать стечь воде, немного охладить и тщательно размять. Размятые ягоды залить водкой и выдержать неделю в темном месте. По истечении этого времени настой процедить через плотную ткань, добавить заранее приготовленный сахарный сироп, перемешать и еще раз жидкость процедить. Ликер разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в темное прохладное место для созревания. Созревший ликер становится немного густым.

### **Ликер кориандровый**

#### **Компоненты**

*Сухие плоды кориандра – 25 г*

*Плоды аниса*

*Измельченная сухая трава мяты перечной*

*Измельченный сухой лист шалфея*

*Измельченный шафран – по 1 чайной ложке*

*Измельченный сухой корень дягиля – 1 столовая ложка*

*Спирт 96 % – 1 л*

*Сахар – 4 кг*

*Вода – 2 л*

Все сухие плоды и травы, кроме шафрана, насыпать в стеклянную бутылку и залить 0,5 л крепкого спирта. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 10–12 дней, не забывая ежедневно перемешивать. Шафран насыпать в отдельную бутылочку, залить рюмкой крепкого спирта и также выдержать 10–12 дней в темном и прохладном месте. По истечении этого времени сварить сироп из 4 кг сахара и 2-х литров воды, при кипении необходимо

тщательно снимать пену. В горячий сироп очень медленно влить оставшийся спирт и перемешать. Затем готовую травяную настойку профильтровать через слой ваты и также медленно влить в горячий сироп. После этого профильтровать шафранную настойку и тоже влить в горячий сироп. Ликер тщательно перемешать, охладить до комнатной температуры, разлить в бутылки, укупорить и выдерживать в темном и прохладном месте не менее 3-х месяцев.

## **Ликер лимонный**

### **Компоненты**

*Лимоны – 10 шт.*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

С лимонов снять кожуру, очень мелко ее нарезать, сложить в стеклянную бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить на сутки в темное место. Затем жидкость профильтровать, добавить заранее сваренный сахарный сироп и тщательно перемешать.

Ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер малиновый (первый вариант)

Очень ароматные и ярко окрашенные ликеры получаются из спелой садовой и лесной малины.

### **Компоненты**

*Сок малиновый – 1 л*

*Коньяк – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

Из спелой малины отжать сок. Отжатый сок слегка подогреть и растворить в нем сахар, затем, немного охладив, добавить коньяк. Посуду с ликером накрыть и поставить в темное место на 1 неделю. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

Еще два способа получения малинового ликера.

## **Ликер малиновый (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Малина – 1 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 1 стакан*

*Спирт 70 % – 0,3 л*

*Лимонная кислота – 1 г*

Приготовить сироп из 1 кг сахара и стакана воды. Спелые ягоды малины отжать, сок соединить с теплым сахарным сиропом, подкислить лимонной кислотой, перемешать и профильтровать. Затем к малиновому сиропу добавить спирт, тщательно перемешать, посуду с ликером поставить в темное место на 8-10 дней. Готовый ликер еще раз профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер малиновый (третий вариант)

### **Компоненты**

*Ягоды малины – 0,5 кг*

*Спирт 70 %*

*Для сиропа*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

В стеклянную банку положить ягоды малины, залить крепким спиртом и выдержать месяц в прохладном месте. Затем в банку с малиной влить заранее приготовленный сахарный сироп, перемешать и выдержать еще 3 дня в прохладном месте. После этого жидкость процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить также в прохладном месте. Чем дольше выдержка ликера, тем лучше его качество.



## Ликер мандариновый пряный

### **Компоненты**

*Мандарины – 15 шт.*

*Лимоны – 2 шт.*

*Спирт 70 % – 0,25 л*

*Сахар – 0,8 кг*

*Вода – 1 стакан*

*Корица молотая – 1 г*

*Бутоны гвоздики – 6 шт.*

Снять кожуру с мандаринов и лимонов, с внутренней поверхности кожуры удалить белый слой. Подготовленную кожуру тонко нарезать, сложить в стеклянную посуду, добавить пряности и залить спиртом. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 1,5 месяца. По истечении этого времени настой слить, профильтровать и смешать с сиропом, приготовленным из 0,8 кг сахара и стакана воды. Затем ликер профильтровать еще раз, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Ликер мятный**

### **Компоненты**

*Трава мяты перечной – 5–6 веточек*

*Спирт 70 % – 0,75 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 0,3 л*

Траву измельчить, всыпать в стеклянную посуду и залить спиртом. Настаивать в темном месте 1 неделю. Затем настой профильтровать, смешать с сиропом, приготовленным из 0,7 кг сахара и 0,3 л воды. Выдержать еще 1,5–2 месяца. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Ликер мятно – лимонный**

### **Компоненты**

*Сухая трава мяты перечной – 2 столовые ложки*

*Измельченная лимонная цедра – 2 столовые ложки*

*Спирт 96 % – 0,75 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 стакана*

Измельченную траву мяты и лимонную цедру положить в стеклянную посуду и залить крепким спиртом. Посуду поставить в темное и прохладное место и выдержать 5 дней. Затем настойку процедить, влить сироп, приготовленный из 1 кг сахара и двух стаканов воды. Ликер перемешать, разлить в бутылки, укупорить и выдерживать в темном и прохладном месте до появления заметной густоты напитка.

## Ликер миндальный

### **Компоненты**

*Миндаль горький – 25 г*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Вода – 0,7 л*

*Сахар – 0,8 кг*

Миндаль растолочь и залить половиной объема спирта, выдержать в темном месте 3–4 дня. Затем настой процедить. Приготовить сироп из 0,8 кг сахара и 0,7 л воды. В сироп влить спиртовой настой миндаля, добавить остальной спирт, перемешать и профильтровать. Ликер разлить в бутылки, укупорить и выдержать в темном и прохладном месте не менее 1 года.

## Ликер орехово – тминный

### **Компоненты**

*Фундук – 20–25 шт.*

*Семена тмина – 3 столовые ложки*

*Водка – 0,7 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1/2 стакана*

Для приготовления этого ликера лучше брать незрелый фундук с мягкими зернами. Фундук очистить, зерна растолочь, сложить в стеклянную посуду, добавить тмин и залить водкой. Посуду плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место. Выдержать 1 месяц. Затем настой слить, процедить и смешать с сиропом, приготовленным из 400 г сахара и полстакана воды. Ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Бутылки должны находиться в лежачем положении.

## Ликер персиковый

### **Компоненты**

*Персики – 1 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 0,6 кг*

*Вода – 0,3 л*

Зрелые персики очистить от кожицы и, удалив косточки, мелко нарезать, сложить в стеклянную бутылку, залить спиртом и выдержать в темном месте 1 месяц. Затем настой профильтровать, смешать с сиропом, приготовленным из 0,6 кг сахара и 0,3 л воды. Ликер еще раз профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Бутылки обязательно держать в лежачем положении.

## Ликер розовый

### **Компоненты**

*Распустившиеся бутоны роз – 10–15 шт.*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,7 л*

Лепестки розовых цветков оборвать, сложить в стеклянную посуду и залить спиртом. Посуду плотно закрыть и поставить в темное место на 4–5 дней. Затем настой слить и смешать с сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,7 л воды. Ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте. Чтобы душистый ликер приобрел красивый цвет его можно подкрасить стаканом красносмородинового или клюквенного сока, который необходимо добавить во время смешивания сахарного сиропа и спиртового настоя.

## Ликер рябиновый

### **Компоненты**

*Рябина садовая красная – 1,5 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Лимонная эссенция – 3–4 мл*

*Для сиропа*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 0,5 л*

Процесс приготовления этого ликера несколько трудоемок. Для его приготовления необходимо брать садовую рябину сладких сортов. Ягоды рябины сложить в стеклянную бутылку, залить ее спиртом, добавить сахарный сироп и тщательно перемешать. Посуду со смесью поставить на водяную баню и прогреть некоторое время в кипящей воде. Затем вынуть и охладить. Такую процедуру со спиртовым настоем рябины нужно делать ежедневно в течение недели. По истечении этого времени ликер слить с ягод, добавить лимонную эссенцию и выдержать некоторое время до образования осадка. Готовый ликер слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и хранить в темном и прохладном месте.



## Ликер из черноплодной рябины

### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 1,5 кг*

*Водка*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 стакана*

*Лимонная кислота – 2 г*

Ягоды черноплодной рябины перебрать, удалить веточки, залить водой, засыпать сахар, перемешать и варить на небольшом огне 20 минут. После этого остудить и откинуть на дуршлаг. Отцеженный сироп процедить через 2 слоя марли, добавить лимонную кислоту, перемешать и влить водку. Объем водки должен быть равен объему приготовленной жидкости. Еще раз все перемешать и разлить в бутылки. Хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер «Сливка»

### **Компоненты**

*Сливы « Венгерка» – 1,5 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

Из слив вынуть косточки, мякоть истолочь, выдержать 1 сутки и выжать из нее сок. Затем в отжим добавить немного подогретой кипяченой воды, выдержать несколько часов и опять отжать сок. Сок двух отжимов соединить вместе, немного подогреть, растворить в нем сахар и слить в стеклянную бутылку, добавить спирт, перемешать и оставить на несколько суток в темном и прохладном месте. После выпадения осадка ликер станет прозрачным. Его нужно профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер из ядрышек терновника

### **Компоненты**

*Плоды терновника*

*Водка – из расчета 1 л на 1 стакан ядрышек*

*Сахар – из расчета 1,7 кг на 1 л настоя*

Собрать зрелые плоды терновника (дикорастущей сливы) и отобрать более крупные и темные. Вынуть из них косточки, которые затем промыть и просушить. Косточки расколоть и вынуть из них ядрышки, сложить в стеклянную бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закрыть, поставить в темное место и выдержать 1,5 месяца. После этого в настой засыпать сахар и медленно при постоянном перемешивании нагревать до полного растворения сахара. Затем ликер немного охладить, профильтровать, разлить в чистые бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте. Получается очень вкусный своеобразный ликер, качество которого повышается пропорционально времени выдержки.

## **Ликер из сливовых косточек**

### **Компоненты**

*Сухие сливовые косточки – 0,25 кг*

*Водка – 1 л*

*Вода – 0,5 л*

*Сахар – 1 кг*

Слиловые косточки тщательно растолочь, насыпать в стеклянную бутылку, залить водкой и выдержать 1 месяц в темном месте. Приготовить сироп из сахара и воды, смешать с водочной настойкой, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

## Ликер черносмородиновый (первый вариант)

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 400 г*

*Листья черной смородины – 7 шт.*

Спелые ягоды черной смородины сложить в стеклянную бутылку, добавить измельченные листья черной смородины, залить водкой, бутылку накрыть и поставить в темное место на 1,5 месяца. Затем жидкость слить с ягод, профильтровать через фильтровальную бумагу, добавить сахар и тщательно перемешать. Полученный ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном месте. Время от времени бутылки необходимо встряхивать до полного растворения сахара. Как только сахар перестанет выпадать в осадок, ликер готов к употреблению.

## Ликер черносмородиновый (второй вариант)

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг*

*Коньяк – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

Ягоды смородины размять, сложить в стеклянную бутылку, залить коньяком и выдержать неделю в темном месте. Из воды и сахара сварить сироп, смешать его с коньячной настойкой, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер черносмородиновый (третий вариант)

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 2 кг*

*Спирт 90 % – 1 л*

*Для сиропа*

*Сахар – 0,75 кг*

*Вода – 0,5 л*

Спелые, перебранные ягоды черной смородины насыпать в стеклянную бутылку и залить крепким спиртом. Настаивать в темном месте 2 месяца. Затем процедить, в настойку добавить заранее приготовленный сахарный сироп, перемешать и выдержать 10 дней. После этого ликер процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер красносмородиновый

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг*

*Листья черной смородины – 7 шт.*

*Водка – 0,75 л*

*Сахар – 0,8 кг*

*Вода – 0,5 л*

Спелые ягоды красной смородины сложить в стеклянную бутылку, добавить толченые листья черной смородины и залить водкой. Бутылку закрыть и поставить на солнце или в теплое место на неделю. Затем настой профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 0,8 кг сахара и 0,5 л воды, тщательно перемешать и еще раз профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.



## Ликер цитрусовый

### **Компоненты**

*Лимон – 1 шт.*

*Апельсин – 1 шт.*

*Коньяк – 0,6 л*

*Для сиропа*

*Сахар – 0,25 кг*

*Вода – 0,25 л*

С апельсина и лимона снять корки и положить их в теплую воду, выдержать 30 минут. Тем временем сварить сироп из 250 г сахара и 250 мл воды, тщательно сняв пену. В теплый сироп выдавить сок апельсина и лимона, добавить измельченные корки – лимонную и половину апельсиновой. Смесь поставить на огонь и довести до кипения. Затем охладить, добавить коньяк, перемешать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить ликер в темном прохладном месте.

## Ликер из цитрусовых корок

### **Компоненты**

*Мандарины – 1,2 кг*

*Лимоны – 0,4 кг*

*Водка – 0,25 л*

*Сахар – 0,35 кг*

*Вода – 0,5 стакана*

С мандаринов и лимонов снять корки, очистить их от внутреннего белого слоя, очень мелко нарезать, сложить в стеклянную бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное место на 1,5 месяца. По истечении этого времени жидкость слить и профильтровать, затем смешать с сиропом, приготовленным из 0,35 кг сахара и полстакана воды. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер черничный

### **Компоненты**

*Сок черничный – 1 л*

*Ром – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

*Корица – 4 г*

*Гвоздика – 3 г*

Приготовить сироп: вскипятить воду и, продолжая нагревать, в кипяток порциями добавлять сахар до полного его растворения. Затем добавить пряности, выдержать сироп на слабом огне еще 5 минут, снять с огня и накрыв, оставить до полного охлаждения.

Из ягод черники отжать сок, слить его в стеклянную посуду, добавить ром и охлажденный сахарный сироп, тщательно перемешать и выдержать 2 недели в темном, прохладном месте. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер черешневый

### **Компоненты**

*Ягоды черешни – 1 кг*

*Коньяк – 1 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 0,5 л*

Из черешен удалить косточки, мякоть сложить в стеклянную бутылку, залить коньяком и, периодически перемешивая, выдержать в темном месте 2 недели. Затем настойку слить, а ягоды отжать и полученный сок соединить с настойкой, добавить густой сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 0,5 л воды, тщательно перемешать и выдержать 3 дня. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

### **Компоненты**

*Черешня – 1 кг*

*Сахар – 1 кг*

*Спирт – 1,5 л*

Ягоды черешни растолочь вместе с косточками, сложить в стеклянную бутылку, засыпать сахаром, перемешать и поставить на 10 дней на солнце. По истечении этого времени массу отжать, сок смешать со спиртом, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер шоколадный

### **Компоненты**

*Шоколад – 150 г*

*Водка – 0,5 л*

*Для сиропа*

*Сахар – 100 г*

*Вода – 0,2 л*

Шоколад измельчить и залить водкой, выдержать неделю в темном месте. Затем настой смешать с приготовленным сахарным сиропом, профильтровать, разлить в бутылки, плотно укупорить и выдержать некоторое время в темном и прохладном месте до появления заметной густоты напитка.

## Ликер яблочный

### **Компоненты**

*Яблоки кисло-сладкие – 1,5 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

*Семена аниса – 1 чайная ложка*

Яблоки очень мелко нарезать вместе с кожурой и сложить в стеклянную посуду, залить спиртом и добавить семена аниса. Посуду закрыть и поставить в темное и прохладное место на 2 недели. Затем жидкость профильтровать и смешать с сиропом, предварительно приготовленным из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды. Выдержать в темном месте до появления заметной густоты напитка. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ликер из яблочной кожуры

### **Компоненты**

*Кожура яблок – 1 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 0,5 л*

Яблочную кожуру очень мелко нарезать, сложить в стеклянную посуду и залить спиртом.

Посуду с будущим напитком плотно закрыть, поставить в темное и прохладное место примерно на 1 месяц. По истечении этого времени, как только жидкость приобретет аромат яблок, ее необходимо профильтровать, затем смешать с сиропом, приготовленным из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды. Ликер разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в темное и прохладное место для созревания. Созревший ликер приобретает легкую густоту.

## Ликер яблочно – цитрусовый

### **Компоненты**

*Яблоки – 10 шт.*

*Апельсины средние – 6 шт.*

*Лимоны – 3 шт.*

*Спирт 70 % – 2 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 3 л*

*Корица молотая – 2 г*

Зрелые яблоки очень мелко нарезать вместе с кожурой. С апельсинов снять кожуру и тонко ее нарезать. Лимоны нарезать вместе с кожурой очень тонкими кружочками. Все эти компоненты сложить в стеклянную бутылку и залить спиртом. Бутылку плотно закрыть, поставить в темное место на неделю. Затем настоем процедить, смешать с сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 3 л воды, добавить молотую корицу, тщательно перемешать и поставить в темное и прохладное место, примерно на 1 месяц. По истечении этого времени ликер слить с осадка, профильтровать, разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.



## **Ликер яичный (первый вариант)**

### **Компоненты**

*Яйца – 8 шт.*

*Сахар – 200 г*

*Ванилин – 1 пакетик*

*Коньяк – 0,5 л*

Осторожно отделить от белков 8 яичных желтков, положить в эмалированную миску, добавить сахар и ванилин и очень тщательно все растереть до однородного состояния. Приготовленную массу вылить в стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой, добавить бутылку коньяка, посуду плотно закрыть, интенсивно встряхнуть и выдержать 1,5–2 месяца в темном месте. Но можно употреблять и сразу.

## **Ликер яичный (второй вариант)**

### **Компоненты**

*Яйца – 6 шт.*

*Сахарная пудра – 0,25 кг*

*Спирт – 200 мл*

*Ванилин – 1/2 пакетика*

*Молоко сгущенное – 2 банки*

Осторожно отделить от белков 6 яичных желтков, положить в эмалированную миску, добавить сахарную пудру, ванилин и сгущенное молоко. Все компоненты тщательно растереть до однородного состояния и поместить в плотно закрывающуюся стеклянную посуду, залить спиртом, перемешать, плотно закрыть и выдержать в темном и прохладном месте около 2-х месяцев.

# Раздел 11

## Ратафии

Это крепкие сладкие напитки, содержащие до 40 градусов спирта и 20–30 % сахара.

Готовят ратафии настаиванием плодово-ягодного сырья или его сока на крепком спирте или водке.

## **Ратафия айвовая**

### **Компоненты**

*Айва – 1 кг*

*Сахар – 0,3 кг*

*Спирт 70 % – 1 л*

Спелые плоды айвы очистить от кожицы, натереть на мелкой терке, смешать с сахаром и поставить в холодильник на несколько часов. Как только выделится сок, айву тщательно отжать. Сок смешать со спиртом, слить в стеклянную бутыл, укупорить и поставить на солнце или в теплое место на 1–1,5 месяца, не забывая при этом периодически встряхивать бутыл. По истечении указанного времени напиток профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

Во время настаивания в бутыл можно опустить мешочек с пряностями.

## **Ратафия апельсиновая**

### **Компоненты**

*Апельсиновый сок – 3 л*

*Цедра пяти апельсинов*

*Вино виноградное крепленое – 2 л*

*Сахар – 1,5 кг*

Сахар растворить в апельсиновом соке, добавить измельченную цедру и влить виноградное вино. Посуду с жидкостью поставить в теплое место на 15 дней, не забывая ежедневно перемешивать. По истечении указанного времени напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## Ратафия абрикосовая

### **Компоненты**

*Абрикосы – 0,5 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,3 кг*

*Вода – 1/2 стакана*

Взять спелые абрикосы, разрезать пополам и удалить косточки. Мякоть мелко нарезать и залить водкой. Поставить на 15 дней в темное и теплое место. Затем настойку слить, абрикосы отжать, отжатый сок смешать с настойкой, добавить сироп, приготовленный из 0,3 кг сахара и полстакана воды. Жидкость перемешать и поставить еще на неделю в теплое место. После этого напиток профильтровать через холщевую ткань, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на хранение.

## **Ратафия анисовая**

### **Компоненты**

*Семена аниса – 100 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1/2 стакана*

Семена аниса залить водкой и поставить в темное место на 2 месяца, периодически перемешивая. Затем настойку профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и полстакана воды, перемешать и поставить на месяц в темное и прохладное место. После этого напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия вишневая**

### **Компоненты**

*Вишня – 1,5 кг*

*Водка – 1,5 л*

*Сахар – 0,3 кг*

Из спелых вишен удалить косточки, мякоть сложить в стеклянную бутылку, залить водкой и выдержать под пробкой в темном и теплом месте около 2-х недель. Затем настойку процедить, подсластить сахаром и выдержать еще 3 дня в тех же условиях. По истечении этого времени ратафию разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное и прохладное место на хранение.



## **Ратафия вишнево – черемуховая**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Ягоды черемухи – 0,5 кг*

*Водка – 1,5 л*

*Сахар – 0,35 кг*

Из спелых вишен удалить косточки, мякоть положить в стеклянную бутыл. Зрелые ягоды черемухи размять и тоже положить в бутыл, насыпать сахар и залить водкой. Бутыл закрыть пробкой, интенсивно встряхнуть и поставить в темное место на 2 недели. По истечении этого времени жидкость слить, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия вишнево – малиновая**

### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 0,8 кг*

*Малина – 0,8 кг*

*Водка – 1,7 л*

*Сахар – 0,35 кг*

Вишню и малину размять, сложить в стеклянную посуду, засыпать сахаром, перемешать и поставить на 2 дня в холодное место. За это время ягоды дадут обильный сок. Сок слить, ягоды отжать, отжатый сок смешать со слитым соком, добавить водку и перемешать. Посуду с жидкостью плотно закрыть и поставить в темное место на 2 недели. По истечении этого времени готовую ратафию процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

## **Ратафия виноградная крепкая**

### **Компоненты**

*Виноград – 1,5 кг*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1 стакан*

Зрелый виноград размять, положить в стеклянную бутылку и залить спиртом. Бутылку плотно закрыть, интенсивно встряхнуть несколько раз и поставить в темное место на 2 недели. Затем настойку слить, профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и стакана воды. Смесь тщательно размешать и выдержать еще 3–4 дня в темном и прохладном месте. Готовую ратафию разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Ратафия виноградно – смородиновая**

### **Компоненты**

*Виноград – 1 кг*

*Красная смородина – 0,5 кг*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 2 стакана*

Зрелые ягоды винограда и красной смородины размять и сложить в стеклянную бутылку, залить спиртом, укупорить и поставить в темное место на 13–15 дней. Затем настойку слить, профильтровать и соединить с сиропом, приготовленным из 0,5 кг сахара и двух стаканов воды. Жидкость тщательно перемешать и разлить в бутылки. Выдержать в прохладном месте не менее 4-х месяцев.

## **Ратафия виноградно – земляничная**

### **Компоненты**

*Сок земляничный – 0,8л*

*Сок виноградный – 0,8 л*

*Спирт 60 % – 1,5 л*

*Сахар – 1 кг*

*Вода – 2 стакана*

Приготовить сироп из 1 кг сахара и двух стаканов воды. При кипении необходимо тщательно снимать пену. Сироп немного охладить, процедить и влить в бутылку со смесью земляничного и виноградного сока, туда же добавить спирт. Бутылку закрыть, несколько раз встряхнуть и поставить в темное и прохладное место на 3 месяца. По истечении этого времени готовую ратафию профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия ежевичная**

### **Компоненты**

*Сок ежевичный – 0,5 л*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1 стакан*

Приготовить сироп из 0,5 кг сахара и стакана воды. В бутылку влить сок ежевики, спирт и сироп, бутылку плотно закрыть, интенсивно встряхнуть и поставить в темное и прохладное место на 2 месяца. Готовую ратафию профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Ратафия изюмная с кардамоном**

### **Компоненты**

*Изюм – 500 г*

*Кардамон – 20 г*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,25 кг*

*Вода – 1 стакан*

Изюм и кардамон всыпать в бутылку, залить водкой и выдержать в темном и прохладном месте 15 дней. Затем настойку слить, профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 0,25 кг сахара и стакана воды. Ратафию хорошо перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить в прохладное место на 3 месяца.

## **Ратафия кофейная**

### **Компоненты**

*Кофейные зерна жареные – 150 г*

*Вода – 2 стакана*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,3 кг*

Кофейные зерна размолоть в кофемолке, залить кипятком и выдержать настой в течение суток. Затем смешать его со спиртом, поставить в темное место и выдержать 1 месяц.

Через месяц настойку профильтровать, добавить предварительно приготовленный сахарный сироп, перемешать и поставить на 2 недели в прохладное место. По истечении этого времени готовую ратафию еще раз профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.



## **Ратафия из красной смородины**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 0,5 л*

*Спирт 60 % – 1,3 л*

Ягоды красной смородины размять, сложить в бутыль и залить спиртом. Выдержать в темном и прохладном месте 20 дней. Настойку процедить, добавить сахарный сироп, перемешать и выдержать в прохладном месте еще 1,5 месяца. Готовую ратафию еще раз процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия клюквенная**

### **Компоненты**

*Сок клюквенный – 1 стакан*

*Сахар – 1 стакан*

*Водка – 1 л*

В стакане клюквенного сока растворить сахар, залить водкой, перемешать, процедить, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 2–3 недели. Готовую ратафию процедить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия липовая**

### **Компоненты**

*Цветы липы – 50 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,2 кг*

*Вода – 1 стакан*

Цветы липы положить в стеклянную посуду и залить спиртом. Выдержать в темном месте 2,5 месяца. Затем настойку слить и профильтровать, добавить сироп, сваренный из 0,2 кг сахара и стакана воды, перемешать и выдержать в прохладном месте еще 3–4 дня. После этого ратафию процедить, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия лимонно – тминная**

### **Компоненты**

*Лимоны – 3 шт.*

*Тмин – 1 чайная ложка*

*Водка – 1,5 л*

*Сахар – 0,4 кг*

Лимоны очистить от кожуры, мякоть разрезать на кусочки, удалить семена и отжать сок.

Лимонный сок с измельченной цедрой поместить в стеклянную бутылку, добавить тмин, сахар и залить водкой. Бутылку укупорить, встряхнуть и поставить в темное место на 1 месяц. Во время выдержки содержимое бутылки необходимо перемешивать. Через месяц ратафию профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия мятная**

### **Компоненты**

*Трава мяты перечной – 50 г*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 400 г*

*Вода – 1 стакан*

*Молотые корица, гвоздика и мускатный орех – по 1/3 чайной ложки*

Мяту и пряности положить в бутылку и залить водкой. Периодически взбалтывая, выдержать в темном месте 1 месяц. Через месяц настойку слить, профильтровать, смешать с сиропом, приготовленным из 400 г сахара и стакана воды. Поставить в прохладное место и выдержать 1 неделю. Затем ратафию разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия медово – имбирная**

### **Компоненты**

*Мед – 300 г*

*Имбирь – 5 г*

*Водка – 1 л*

*Корица – 0,5 г*

*Перец жгучий – 0,5 г*

Мед и пряности залить водкой и выдержать в прохладном месте 1–1,5 месяца. Во время настаивания жидкость ежедневно перемешивать, особенно в первое время. По истечении этого времени ратафию профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия можжевеловая**

### **Компоненты**

*Можжевеловые ягоды – 50 г*

*Спирт 50 % – 1 л*

*Сахар – 0,4 кг*

*Вода – 1 стакан*

Можжевеловые ягоды всыпать в бутыль, залить спиртом, укупорить и поставить в темное место на 1 месяц. По истечении этого времени настойку слить, добавить сахарный сироп, перемешать и профильтровать, разлить в бутылки и выдержать в прохладном месте не менее 3-х месяцев.

## **Ратафия малиновая**

### **Компоненты**

*Сок малиновый – 0,5 л*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 150 г*

*Корица – 0,5 чайной ложки*

В малиновом соке растворить сахар, добавить корицу, влить водку, перемешать и поставить в темное и прохладное место на 20–25 дней. Готовую ратафию профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.



## **Ратафия облепиховая**

### **Компоненты**

*Сок облепиховый – 0,5 л*

*Спирт 60 % – 1 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 2 стакана*

Приготовить сироп из 0,7 кг сахара и 2-х стаканов воды. В стеклянной бутылки смешать облепиховый сок со спиртом и сиропом. Бутылку плотно закрыть, интенсивно встряхнуть и выдержать в темном и прохладном месте около 2,5-3-х месяцев.

По истечении этого времени готовую ратафию профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия из черной смородины**

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг*

*Сахар – 0,7 кг*

*Спирт 50 % – 1,5 л*

*Вода – 2 стакана*

Спелые ягоды черной смородины размять, засыпать сахаром и поставить в прохладное место на 5 дней. Затем добавить спирт и воду, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте около 2-х месяцев. Готовую ратафию профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия из черноплодной рябины**

### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 1 кг*

*Спирт 50 % – 1,3 л*

*Сахар – 0,7 кг*

*Вода – 0,5 л*

Приготовить сироп из 0,7 кг сахара и 0,5 л воды. Ягоды черноплодной рябины перебрать, размять и сложить в бутылку, залить спиртом, добавить сахарный сироп и перемешать. Бутылку плотно закрыть и поставить в темное и прохладное место на 1 месяц. Готовую ратафию профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия черничная**

### **Компоненты**

*Ягоды черники – 0,7 кг*

*Водка – 1 л*

*Сахар – 0,5 кг*

*Вода – 1 стакан*

Ягоды черники размять, положить в стеклянную посуду и залить водкой. Выдержать в темном и прохладном месте 1 месяц. Затем настойку слить, профильтровать и добавить сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и стакана воды. Жидкость перемешать и поставить в прохладное место на 2–2,5 месяца. Готовую ратафию еще раз процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Ратафия шоколадная**

### **Компоненты**

*Порошок какао – 250 г*

*Сахар – 0,5 кг*

*Спирт 60 % – 0,75 л*

*Вода – 1 стакан*

*Ваниль – 2 г*

Какао и ваниль насыпать в бутылку, залить спиртом и выдержать 15 дней в темном месте. Затем настойку профильтровать, добавить сироп, приготовленный из 0,5 кг сахара и стакана воды, хорошо перемешать и выдержать в прохладном месте еще неделю. Готовую ратафию разлить в бутылки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Раздел 12**

# **Коктейли и другие смешанные спиртные напитки**

Эти напитки приобрели довольно широкую популярность. Готовят их смешиванием крепких спиртных напитков с винами, фруктово-ягодными соками и сиропами, чаем, кофе, минеральной водой, мороженым, сливками и др. продуктами. В зависимости от их назначения и условий употребления различают несколько групп таких напитков: пунши, гроги, глинтвейны, крюшоны, коктейли.

## **Пунши**

Пунши – это согревающие напитки, приготовленные из растворенного в горячей воде сахара с добавлением коньяка, рома, вина или ликера. Подают пунши в чашках и в горячем виде при температуре 60–70 градусов.

### **Пунш имбирный согревающий**

#### **Компоненты**

*Апельсиновый сироп – 2/3 стакана*

*Вино виноградное сухое красное – 2 стакана*

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Лимонный сок – 1/4 стакана*

*Имбирь молотый – 2 чайные ложки*

Смешать горячий крепкий чай, апельсиновый сироп, лимонный сок и молотый имбирь, нагреть до 70 градусов, влить вино и при необходимости смесь подогреть. Разлить по чашкам.

### **Пунш красный**

#### **Компоненты**

*Сахар – 6 столовых ложек*

*Вода – 1 стакан*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

*Ром – 1 стакан*

*Лимон – 1 шт.*

В эмалированную кастрюлю всыпать сахар, залить стаканом горячей воды и сварить сироп. В сахарный сироп положить лимонную цедру и проварить несколько минут, затем процедить. В процеженный сироп влить вино и ром, перемешать и если нужно – подогреть до температуры 60–70 градусов и разлить по чашкам.

### **Пунш крепкий**

### **Компоненты**

*Коньяк – 1 стакан*

*Водка – 1 стакан*

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Сахар – 6–7 столовых ложек*

*Лимон – 1 шт.*

В горячем крепком чае растворить сахар, затем влить коньяк и водку, перемешать, разлить по чашкам и положить в каждую по кружочку лимона.

### **Пунш кофейный**

#### **Компоненты**

*Сахарный сироп – 1/2 стакана*

*Ром – 2 стакана*

*Ликер кофейный – 1 стакан*

*Горячий крепкий кофе – 2 стакана*

Смешать отстоянный крепкий кофе с сахарным сиропом, затем влить ром и кофейный ликер. Перемешать и разлить по чашкам.

### **Компоненты**

#### **Пунш коньячный**

*Коньяк – 1 стакан*

*Ликер ананасовый – 1 стакан*

*Сок апельсиновый – 1/2 стакана*

*Вода минеральная – 2 стакана*

Смешать ликер и сок с водой и нагреть до 60 градусов. В горячую смесь влить коньяк, перемешать и разлить по чашкам.

### **Пунш лимонный**

#### **Компоненты**

*Водка – 1 стакан*

*Сахарный сироп – 1/2 стакана*

*Ликер лимонный – 1/2 стакана*



*Чай крепкий – 1 стакан*

*Лимонная цедра – от одного лимона*

Смешать сахарный сироп с крепким чаем и ликером, подогреть и влить водку, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить понемногу лимонной цедры.

## **Пунш молочный**

### **Компоненты**

*Чай – 1 стакан*

*Молоко – 1 стакан*

*Сахар – 2 столовые ложки*

*Водка – 100 мл*

*Лимонный сок – 20 мл*

*Ликер апельсиновый – 1/2 стакана*

Смешать крепкий горячий чай с молоком, добавить сахар и лимонный сок и нагреть до полного растворения сахара, а затем влить водку и апельсиновый ликер. Смесь подогреть до 70 градусов и разлить по чашкам.

## **Компоненты**

### **Пунш мятный**

*Водка – 1 стакан*

*Ликер мятный – 1 стакан*

*Вода минеральная – 2 стакана*

*Гвоздика – 4–5 шт.*

*Корица молотая – 1/2 чайной ложки*

Смешать ликер с минеральной водой, положить гвоздику и корицу и нагреть до 60 градусов. В горячую смесь налить водку, перемешать и разлить по чашкам.

## **Пунш малиновый**

### **Компоненты**

*Сироп малиновый – 1 стакан*

*Сок апельсиновый – 1/2 стакана*

*Вода минеральная – 1 стакан*

*Лимон – 1 шт.*

*Ром – 1 стакан*

Малиновый сироп смешать с водой и нагреть до 70 градусов, затем влить апельсиновый сок и ром, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по кружочку лимона.

## **Пунш охотничий**

### **Компоненты**

*Водка – 1 стакан*

*Лимон – 1 шт.*

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Сахар – 2–3 столовые ложки*

Сахар растворить в горячем крепком чае, влить водку и добавить сок одного лимона. Все перемешать и сразу разлить по чашкам.

## **Компоненты**

### **Пунш по русски**

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Водка – 1 стакан*

*Ликер лимонный – 1/2 стакана*

*Ликер вишневый – 1 стакан*

Смешать водку с ликерами, влить крепкий горячий чай и подогреть смесь до 70 градусов, а затем пунш перемешать и разлить по чашкам.

## **Пунш чайный**

### **Компоненты**

*Чай крепкий – 1 стакан*

*Вино виноградное красное – 50 мл*

*Ром – 30 мл*

*Сок апельсиновый – 20 мл*

*Сахар – 3 чайные ложки*

В горячем крепком чае растворить сахар, затем добавить ром, виноградное вино и апельсиновый сок. Разлить по чашкам и подавать горячим.

## **Пунш шоколадный**

### **Компоненты**

*Молоко – 2 стакана*

*Шоколад тертый – 100 г*

*Ликер лимонный – 1/2 стакана*

*Ром – 1/2 стакана*

В горячее молоко насыпать тертый шоколад, добавить ликер и ром, перемешать и разлить по чашкам.

## Гроги

Эти напитки являются разновидностью пунша. Употребляют их только в горячем виде. Как правило, готовят их из рома, коньяка, водки и сладкого чая с добавлением пряностей.

Гроги прекрасно тонизируют организм, обладают согревающим действием и незаменимы в полевых условиях.

### Грог анисовый с медом

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Семена аниса – 1/3 стакана*

*Вода – 1 стакан*

*Мед – 2 столовые ложки*

Семена аниса заварить стаканом крутого кипятка и выдержать под крышкой 10 минут. Затем процедить и в горячем настое развести мед. Добавить коньяк, перемешать и разлить по чашкам.

### Грог английский

#### **Компоненты**

*Чай крепкий – 1 стакан*

*Молоко – 1 стакан*

*Ром – 1/2 стакана*

*Сироп лимонный – 1/3 стакана*

В горячий крепкий чай влить молоко и сироп, перемешать и подогреть, а затем влить ром, еще раз перемешать и разлить по чашкам.

### Грог «Встреча друзей»

#### **Компоненты**

*Коньяк – 1 стакан*

*Водка – 1 стакан*

*Чай крепкий – 2 стакана Сахар – 50 г*

*Лимоны – 2 шт.*

*Гвоздика – 6–7 бутонов*

В крепком горячем чае растворить сахар, влить коньяк и водку, перемешать и подогреть. В горячую смесь влить сок одного лимона, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по кружочку от второго лимона.

### **Грог «Вишенка»**

#### **Компоненты**

*Ром – 50 мл*

*Сок вишневый – 100 мл*

*Сироп вишневый – 50 мл*

*Чай крепкий – 1 стакан*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать вишневый сок и сироп, влить холодный крепкий чай, перемешать, затем влить ром и положить кусочки льда.

### **Грог дамский**

#### **Компоненты**

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Ликер лимонный – 1/2 стакана*

*Сироп лимонный – 1/2 стакана*

*Апельсин – 1 шт.*

*Корица молотая – 1 чайная ложка*

В горячий крепкий чай влить сироп, положить корицу и нагреть. В горячую смесь добавить ликер, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по ломтику апельсина.

### **Грог кофейный**

#### **Компоненты**

*Крепкий кофе – 2 стакана*

*Коньяк – 1 стакан*

*Сироп апельсиновый – 1/2 стакана*

*Лимон – 1 шт.*

Горячий крепкий отстоявшийся кофе смешать с сиропом, влить коньяк, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по дольке лимона.

## **Грог классический**

### **Компоненты**

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Ром – 1/2 стакана*

*Сахар – 3–4 столовые ложки*

*Лимон – 1 шт.*

В крепкий горячий чай всыпать сахар, перемешать до полного его растворения и влить ром. Перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по кружочку лимона.

## **Грог крепкий**

### **Компоненты**

*Водка – 1 стакан*

*Коньяк – 1 стакан*

*Ром – 1 стакан*

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Сахар – 70 г*

*Сок апельсиновый – 1/2 стакана*

*Лимон – 1 шт.*

В горячем крепком чае растворить сахар, влить крепкие напитки и сок, перемешать и подогреть. Сразу разлить по чашкам. В каждую чашку положить по кружочку лимона.

## **Грог малиновый против простудный**

### **Компоненты**

*Малиновый сироп – 2/3 стакана*

*Отвар липового цвета – 2 стакана*

*Ром – 2/3 стакана  
Сок малиновый – 1/2 стакана  
Лимон – 1 шт.*

В горячем липовом отваре развести малиновый сироп, подогреть до 70 градусов, влить ром, малиновый сок и сок одного лимона, перемешать и сразу разлить по чашкам.

### **Грог охотничий**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 1 стакан  
Вода – 2 стакана  
Сахар – 50 г  
Лимон – 1 шт.*

Растворить в кипятке сахар, влить коньяк и сок одного лимона. Тщательно перемешать и разлить по чашкам.

### **Грог полярный**

#### **Компоненты**

*Чай крепкий – 2 стакана  
Сахар – 2–3 столовые ложки  
Коньяк – 1 стакан  
Лимон – 1 шт.  
Имбирь молотый – 2 чайные ложки  
Гвоздика – 5–6 бутонов  
Корица молотая – 1 чайная ложка*

В горячем чае растворить сахар, добавить пряности и влить коньяк. При необходимости грог можно подогреть до температуры 70 градусов и сразу разлить в чашки. В каждую чашку положить по кружочку лимона.

### **Грог «Пчелка»**

#### **Компоненты**

*Чай крепкий – 2 стакана*

*Ром – 2/3 стакана  
Мед – 2 столовые ложки  
Лимон – 1 шт.*

В горячем крепком чае развести мед, влить ром, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по дольке лимона.

## **Грог пряный**

### **Компоненты**

*Коньяк – 1 стакан  
Вино сухое белое – 1 стакан  
Чай крепкий – 2 стакана  
Сахар – 50 г  
Корица молотая – 1/2 чайной ложки  
Гвоздика – 4–5 бутонов  
Имбирь молотый – 1 чайная ложка  
Тмин – 1 чайная ложка*

В горячем крепком чае растворить сахар, добавить пряности и вино, перемешать и подогреть, затем процедить. В горячую смесь влить коньяк, перемешать и разлить по чашкам.

## **Грог «Пасечник»**

### **Компоненты**

*Водка – 50 мл  
Мед – 50 г  
Настой цветков липы – 150 мл*

В липовый настой влить мед и водку, перемешать и подогреть. Подавать горячим в маленьких чашечках.

## **Грог цитрусовый**

### **Компоненты**

*Сок апельсиновый – 1/2 стакана  
Сок лимонный – 1/2 стакана  
Сахар – 50 г*



*Чай крепкий – 2 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

*Коньяк – 1/2 стакана*

В горячем крепком чае растворить сахар, влить соки и нагреть. В горячую смесь добавить коньяк и водку, перемешать и разлить по чашкам.

## **Грог шоколадный**

### **Компоненты**

*Чай крепкий – 3 стакана*

*Шоколад – 100 г*

*Водка – 0,5 л*

*Ваниль – 1/4 чайной ложки*

В горячем крепком чае растворить шоколад, добавить водку и ваниль, перемешать и подогреть. Горячий грог разлить по чашкам.

## **Глинтвейны**

Эти напитки также являются разновидностью пунша. В их состав обязательно входит красное столовое вино с добавлением крепких напитков, фруктовых и ягодных соков, сахара и пряностей.

### **Глинтвейн ананасовый**

#### **Компоненты**

*Вино виноградное белое – 0,5 л*

*Лимоны – 1 шт. Сахар – 100 г*

*Ликер ананасовый – 1 стакан*

*Сок ананасовый – 1/2 стакана*

Смешать белое вино с ананасовым ликером, подогреть и растворить в этой смеси сахар. В горячую смесь влить ананасовый сок и сок одного лимона, перемешать и разлить в чашки.

### **Глинтвейн кофейный**

#### **Компоненты**

*Кофе крепкий – 2 стакана*

*Вино красное столовое – 2 стакана*

*Ром – 1 стакан*

*Сахар – 70 г*

Смешать крепкий отстоявшийся кофе с красным вином и нагреть под крышкой, не доводя до кипения. В горячей смеси растворить сахар, влить ром, перемешать и разлить в чашки.

### **Глинтвейн мускатный**

#### **Компоненты**

*Вермут белый – 2 стакана*

*Водка – 50 мл*

*Сироп лимонный – 1/2 стакана*

*Мускатный орех молотый – 1/2 чайной ложки*

Смешать вермут с сиропом, добавить мускатный орех и осторожно нагреть смесь до 70 градусов. В горячую смесь влить водку, перемешать и разлить по чашкам.

### **Глинтвейн медовый**

#### **Компоненты**

*Вино виноградное красное – 0,5 л*

*Мед – 100 г*

*Сок апельсиновый – 1/2 стакана*

*Сок лимонный – 1/2 стакана*

*Ликер ананасовый – 1 стакан*

Прогреть красное вино с медом, влить ликер и соки и еще немного подогреть под крышкой. Затем сразу разлить по чашкам.

### **Глинтвейн праздничный**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 1 стакан*

*Вино виноградное красное – 0,5 л*

*Сок черной смородины – 1,5 стакана*

*Сахар – 70 г*

*Лимон – 1 шт.*

Смешать вино с соком черной смородины. Смесь подогреть и растворить в ней сахар, затем влить коньяк, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по кружочку лимона.

### **Глинтвейн походный**

#### **Компоненты**

*Кагор – 2 стакана*

*Коньяк – 1 стакан*

*Чай крепкий – 1 стакан*

*Сироп апельсиновый – 1/2 стакана*

*Мускатный орех молотый – на кончике ножа*

*Корица молотая – 1/3 чайной ложки*

В горячий чай положить пряности и нагреть, не доводя до кипения. В горячую смесь влить коньяк и кагор, добавить сироп, перемешать и разлить по чашкам.

### **Глинтвейн рождественский**

#### **Компоненты**

*Кагор – 0,5 л*

*Лимонный сок – 50 мл*

*Ликер апельсиновый – 1/2 стакана*

*Сироп вишневый – 2/3 стакана*

*Апельсин – 1 шт.*

Смешать кагор с сиропом и ликером и нагреть под крышкой, в горячую смесь добавить лимонный сок, перемешать и разлить по чашкам. В каждую чашку положить апельсиновую дольку.

### **Глинтвейн южный**

#### **Компоненты**

*Вино сухое виноградное красное – 1 стакан*

*Вино сухое виноградное белое – 2 стакана*

*Сахар – 100 г*

*Имбирь молотый – 1 чайная ложка*

*Корица молотая – 1 чайная ложка*

*Гвоздика – 5–6 бутонов*

*Перец черный – 5–6 горошин*

Смешать красное и белое вино, подогреть и растворить в нем сахар, затем добавить пряности, еще немного подогреть и выдержать под крышкой 10 минут, а затем процедить. Горячий глинтвейн разлить по чашкам.

### **Глинтвейн яблочный**

#### **Компоненты**

*Сок яблочный – 1 стакан*

*Вино виноградное красное – 2 стакана*

*Апельсиновая цедра – с одного апельсина*

Смешать виноградное вино с яблочным соком, положить апельсиновую цедру и подогреть под крышкой, не доводя до кипения. Горячий глинтвейн процедить и разлить по чашкам.

## **Крюшоны**

Это охлаждающие напитки, в состав которых входят столовое вино, ром, коньяк, шампанское и фрукты с ягодами. Фрукты и ягоды во время приготовления крюшона должны оставаться целыми. Готовят крюшоны в специальной стеклянной посуде, называемой крюшонницей. Для разлива крюшона в бокалы пользуются большой стеклянной ложкой. Готовый крюшон разливают в бокалы вместе с ягодами и кусочками фруктов и подают охлажденным с соломинкой и чайной ложечкой для ягод и фруктов.

### **Крюшон вишневый**

#### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг*

*Сахар – 300 г*

*Ром – 100 мл*

*Сок апельсиновый – 50 мл*

*Вино столовое белое – 2 бутылки*

*Вода минеральная газированная – 1 л*

Вишни поместить в крюшонницу, пересыпать сахаром и выдержать до полного отделения вишневого сока. Затем влить охлажденное вино, сок и ром, перемешать и поставить в холодильник на 10 минут. После этого влить охлажденную минеральную воду, тщательно перемешать и разлить в бокалы.

### **Крюшон виноградный**

#### **Компоненты**

*Виноград – 200 г*

*Вино виноградное белое – 2 бутылки*

*Коньяк – 100 мл*

*Вода минеральная газированная – 1 л*

*Лимоны – 2 шт.*

Ягоды винограда снять с кистей, сложить в небольшую плоскую посуду, влить немного воды и заморозить в морозилке. Охладить вино, коньяк и минеральную воду, затем слить их в крющонницу, влить отжатый лимонный сок, перемешать и разлить по бокалам. В каждый бокал положить по несколько замороженных виноградинок.

### **Крющон земляничный**

#### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг*

*Сахар – 250 г*

*Коньяк – 50 мл*

*Ром – 50 мл*

*Вино виноградное столовое белое – 0,75 л*

*Вино виноградное столовое красное – 0,75 л*

*Вода минеральная газированная – 1 л*

Землянику сложить в крющонницу, пересыпать сахаром и выдержать до полного выделения сока. Затем влить охлажденное виноградное вино и ром с коньяком, осторожно перемешать и поместить смесь в холодильник на 15 минут. После этого влить охлажденную минеральную воду, интенсивно встряхнуть и разлить в бокалы.

### **Крющон клубничный с мятой**

#### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Сахар – 250 г*

*Ликер мятный – 1 стакан*

*Коньяк – 1/2 стакана*

*Вино столовое красное – 1,5 л*

*Шампанское – 1 бутылка*

*Апельсин – 1 шт.*

*Лимоны – 1 шт.*

Ягоды клубники насыпать в крющонницу, засыпать их сахаром и оставить до полного выделения сока и растворения сахара. Затем влить охлажденное вино и охлажденный ликер с коньяком, добавить бутылку

охлажденного шампанского, все энергично перемешать и разлить в бокалы вместе с ягодами. В каждый бокал положить по дольке апельсина и по кружочку лимона.

## **Крюшон малиновый**

### **Компоненты**

*Малина – 1 кг*

*Сахар – 250 г*

*Вино столовое белое – 2 бутылки*

*Шампанское – 1 бутылка*

В крюшонницу насыпать малину, осторожно посыпать сахаром и оставить на некоторое время до полного растворения сахара в выделившемся малиновом соке. При этом ягоды малины должны оставаться по возможности целыми. Затем осторожно влить охлажденное белое столовое вино и бутылку охлажденного шампанского и, энергично встряхивая, перемешать. Готовый крюшон разлить в бокалы вместе с ягодами.

## **Крюшон персиковый**

### **Компоненты**

*Персики – 1 кг*

*Сахар – 250 г*

*Сок вишневый – 50 мл*

*Вино столовое белое – 2 бутылки*

*Ром – 50 г*

*Шампанское – 1 бутылка*

Персики разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать кубиками и сложить в крюшонницу, засыпать сахаром и выдержать некоторое время до полного выделения сока. После этого влить охлажденное вино с ромом и соком. Осторожно перемешать и поместить в холодильник на 15–20 минут. Затем влить бутылку охлажденного шампанского, энергично встряхнуть и разлить готовый крюшон в бокалы.



## **Крюшон цитрусовый**

### **Компоненты**

*Лимоны – 2 шт.*

*Апельсины – 2 шт.*

*Грейпфруты – 1 шт.*

*Сахар – 200 г*

*Ликер апельсиновый – 1/2 стакана*

*Коньяк – 1/2 стакана*

*Вино сухое белое – 1,5 л*

*Шампанское – 1 бутылка*

Лимоны и апельсины нарезать дольками вместе с кожурой. Грейпфрут почистить, снять белую пленку и нарезать мякоть дольками. Подготовленные цитрусовые сложить в крюшонницу, засыпать сахаром и выдержать 30–40 минут до полного выделения сока. Затем влить охлажденное вино, коньяк и ликер. Перемешать и поместить в холодильник на 15 минут. После этого влить шампанское, интенсивно перемешать и сразу же через сито разлить в бокалы.

## **Коктейли**

Это смешанные напитки, в состав которых, как правило, входят такие компоненты, как водка, коньяк, ром, джин, настойки, ликеры, вина, соки, пряности, сахарный сироп, а также фрукты и ягоды. Коктейли могут быть алкогольными и безалкогольными, пьют их обычно через соломинку. Готовят такие напитки непосредственно перед употреблением, хранению они не подлежат. Порция крепкого алкогольного коктейля составляет 50-100 мл, слабого алкогольного коктейля – 100–200 мл. Довольно часто в состав коктейлей входит пищевой лед в виде небольших кубиков.

Крепкие алкогольные коктейли содержат от 15 до 30 % алкоголя, их принято пить до еды.

Десертные коктейли содержат в своем составе десертные вина, ликеры, фруктовые соки и сиропы. В небольших количествах они могут содержать и крепкие спиртные напитки, такие как коньяк, ром и даже водку. Подаются они соответственно на десерт в больших бокалах или фужерах со льдом и соломинкой. В состав коктейлей могут входить и такие компоненты, как молоко, сливки и мороженое, а также шоколад, чай и кофе. Существует целая группа экстремальных коктейлей для любителей, в состав которых входят крепкие спиртные напитки и пиво.

Смешивают коктейли в специальных металлических сосудах, называемых шейкерами.

### **Коктейль апельсиновый**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Ликер апельсиновый – 30 мл*

*Сок апельсиновый – 30 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать все компоненты и положить кусочек льда.

### **Коктейль «Апельсинчик»**

**Компоненты**

*Коньяк – 20 мл*

*Ром – 20 мл*

*Джин – 20 мл*

*Херес – 20 мл*

*Вермут – 20 мл*

*Ликер апельсиновый – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 30 мл*

*Апельсины – 2 ломтика*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать крепкие спиртные напитки, добавить апельсиновый ликер и перемешать. Затем долить сок, положить в рюмку маленькие ломтики апельсина и кусочки льда.

**Коктейль «Апельсиновый коньяк»****Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Сок апельсиновый – 50 мл*

*Апельсиновые дольки – 2 шт.*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк с апельсиновым соком. В бокал положить апельсиновые дольки и кусочек льда.

**Коктейль ананасный****Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Вермут – 20 мл*

*Ликер ананасный – 20 мл*

*Сок ананасный – 40 мл*

*Кусочки ананаса – 2 шт.*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с вермутом и ликером, влить ананасный сок и положить в коктейль кусочки ананаса и льда.

## **Коктейль алычевый**

### **Компоненты**

*Ликер алычевый – 50 мл*

*Водка – 25 мл*

*Коньяк – 25 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

В ликер добавить коньяк и водку и положить кусочки льда.

## **Коктейль айвовый**

### **Компоненты**

*Ликер айвовый – 50 мл*

*Водка – 40 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

В ликер влить водку, смешанную с лимонным соком и положить кусочек льда.

## **Коктейль «Айва с перцем»**

### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Водка перцовая – 30 мл*

*Ликер айвовый – 30 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

Смешать коньяк с водкой, добавить ликер и лимонный сок и перемешать.

## **Коктейль американский**

### **Компоненты**

*Коньяк – 20 мл*

*Виски – 20 мл*

*Ликер «Мараскин» – 50 мл*

*Сок апельсиновый – 100 мл*

*Лимон – 1 кружочек  
Апельсин – 2 дольки  
Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк, виски и ликер, влить сок, положить в бокал кружочек лимона и дольки апельсина. Подавать со льдом.

### **Коктейль анисовый**

#### **Компоненты**

*Водка анисовая – 50 мл  
Вино виноградное белое – 20 мл  
Лимон – 1 долька  
Лед пищевой – 1 кусочек*

Водку смешать с вином, в рюмку положить лимонную дольку и лед.

### **Коктейль «Айсберг»**

#### **Компоненты**

*Ром – 30 мл  
Ликер кофейный – 20 мл  
Взбитые сливки – 30 мл*

Ром смешать с ликером, а сверху осторожно положить взбитые сливки.

### **Коктейль абрикосовый**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл  
Ликер абрикосовый – 30 мл  
Сок абрикосовый – 10 мл  
Сок лимонный – 10 мл  
Лед пищевой – 1–2 кусочка*

Смешать водку с ликером, затем по очереди добавить соки и положить кусочки льда.

## **Коктейль «Алая заря»**

### **Компоненты**

*Настойка вишневая горькая – 40 мл*

*Ликер смородиновый красный – 50 мл*

*Коньяк – 25 мл*

*Вермут белый – 25 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать настойку с коньяком, влить ликер и вермут. Перемешать и подать со льдом.

## **Коктейль «Бодрость»**

### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Настойка золотого корня – 2 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Ликер апельсиновый – 20 мл*

*Ликер лимонный – 20 мл*

*Шампанское – 50 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с вермутом, добавить настойку золотого корня и ликеры, перемешать и влить шампанское. Подавать со льдом.

## **Коктейль «Брусничка»**

### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Настойка брусничная – 20 мл*

*Сахарный сироп – 30 мл*

*Сок брусничный – 50 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с настойкой, добавить сироп и брусничный сок, перемешать. Можно положить в рюмку несколько консервированных ягод брусники. Подавать со льдом.

## **Коктейль «Безумие»**

### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Виски – 20 мл*

*Джин – 30 мл*

*Кагор – 20 мл*

*Мед – 1 чайная ложка*

*Ликер мятный – 20 мл*

*Шампанское – 60 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с джином и виски, добавить ликер, кагор и чайную ложку меда, тщательно перемешать до полного растворения меда и влить шампанское. Подавать с кусочками льда.

## **Коктейль «Белая береза»**

### **Компоненты**

*Настойка березовая – 25 мл*

*Коньяк – 25 мл*

*Сок березовый – 20 мл*

*Медовый сироп – 20 мл*

*Лимонный сок – 10 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать настойку с коньяком, добавить березовый и лимонный соки, перемешать и влить медовый сироп. Все тщательно перемешать и подавать с кусочками льда.

## **Коктейль «Балет»**

### **Компоненты**

*Вино сухое белое – 70 мл*

*Вино сухое красное – 70 мл*

*Ликер апельсиновый – 30 мл*

*Ликер малиновый – 30 мл*

*Сок лимонный 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать вина с ликерами, добавить лимонный сок и положить в бокал кусочки льда.

### **Коктейль «Волна»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Водка – 20 мл*

*Ром – 20 мл*

*Ликер лимонный – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 10 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать крепкие напитки и добавить ликер с соком. Подавать со льдом.

### **Коктейль «Веселый вечер»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Бренди – 20 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Херес – 20 мл*

*Ликер вишневый – 20 мл*

*Ликер «Бенедиктин» – 2 мл*

*Шампанское – 70 мл*

*Апельсин – 1 долька*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с винами, добавить ликеры, шампанское и положить в бокал дольку апельсина. Подавать со льдом.

### **Коктейль «Веселый молочник»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Ром – 10 мл*



*Мороженое сливочное – 50 г*

*Шоколад тертый – 5 г*

*Молоко – 50 мл*

В бокале смешать коньяк с ромом, положить в эту смесь мороженое, посыпать шоколадом и влить холодное молоко.

### **Коктейль «Вишенка»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Вишневый ликер – 30 мл*

*Вишневый сок – 40 мл*

*Вишни «пьяные» – 3–4 шт.*

*Лимонный сок – 10 мл*

*Лед пищевой – 1–2 кусочка*

Смешать коньяк с ликером и соками. В бокал положить "пьяные" вишни и кусочки льда.

### **Коктейль виноградный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Вино виноградное красное – 50 мл*

*Лимонный сок – 10 мл*

*Ломтики апельсина – 2 шт.*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с красным вином, добавить лимонный сок и положить маленькие ломтики апельсина. Подавать со льдом.

### **Коктейль ванильный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ликер ванильный – 20 мл*

*Сливки взбитые – 30 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ликером, добавить взбитые сливки и подать со льдом.

### **Коктейль воздушный**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Ром – 25 мл*

*Ликер «Бенедиктин» – 25 мл*

*Сок апельсиновый – 20 мл*

*Шампанское полусладкое – 80 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с ромом, добавить ликер и апельсиновый сок, тщательно перемешать и влить шампанское. Подавать со льдом.

### **Коктейль дамский**

#### **Компоненты**

*Ликер абрикосовый – 30 мл*

*Ликер персиковый – 30 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Сок вишневый – 20 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сироп малиновый – 20 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать ликеры с соками и влить коньяк, добавить малиновый сироп, перемешать и подать со льдом.

### **Коктейль дачный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Сок яблочный – 20 мл*

*Сок вишневый – 20 мл*

*Сок смородиновый – 20 мл*

*Сок малиновый – 30 мл*

*Сироп сахарный – 20 мл*

*Лед пищевой*

Смешать водку с сахарным сиропом, добавить соки, перемешать и подавать со льдом.

### **Коктейль «Демократ»**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Джин – 20 мл*

*Вишневый ликер – 30 мл*

*Грейпфрутовый ликер – 20 мл*

*Лимонный сок – 10 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с джином, добавить ликеры и лимонный сок. Перемешать и подать со льдом.

### **Коктейль ежевичный**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Ликер апельсиновый – 30 мл*

*Сахарный сироп – 30 мл*

*Сок ежевичный – 70 мл*

*Шампанское – 50 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ликером и сиропом, влить ежевичный сок и шампанское и подать со льдом.

### **Коктейль «Ерш»**

#### **Компоненты**

*Ром – 50 мл*

*Водка – 20 мл*

*Пиво – 200 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ромом и влить лимонный сок, бокал долить пивом и положить кусочки льда.

### **Коктейль «Закат»**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Портвейн – 30 мл*

*Сироп медовый – 30 мл*

*Лимонные дольки – 2 шт.*

Водку смешать с коньяком и портвейном, добавить медовый сироп, перемешать. В рюмку положить лимонные дольки.

### **Коктейль «Земляничная поляна»**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Ром – 20 мл*

*Кагор – 30 мл*

*Ликер земляничный – 40 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Сок земляничный – 70 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку, ром и кагор, влить ликер и соки. Перемешать и подать со льдом.

### **Коктейль золотистый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Ликер лимонный – 30 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Сахарный сироп – 20 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

В коньяк влить ликер и лимонный сок, добавить сахарный сироп, перемешать и подать со льдом.

### **Коктейль «Изабелла»**

#### **Компоненты**

*Красное виноградное вино – 70 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Ликер виноградный – 30 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 100 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать вино с коньяком, ликером и соками. Подавать со льдом.

### **Коктейль игристый**

#### **Компоненты**

*Виски – 30 мл*

*Коньяк – 20 мл*

*Ликер розовый – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 40 мл*

*Шампанское – 70 мл*

Смешать водку с ликером, добавить апельсиновый сок и долить шампанским.

### **Коктейль имбирный**

#### **Компоненты**

*Ром – 20 мл*

*Виски – 10 мл*

*Имбирь молотый – 2 чайные ложки*

*Сахар – 1 столовая ложка*

*Пиво светлое – 2 стакана*

Смешать ром с виски, добавить сахар и молотый имбирь, перемешать и влить теплое пиво.

## **Коктейль «Калинка»**

### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ликер грушевый – 30 мл*

*Ликер яблочный – 30 мл*

*Сок калины – 60 мл*

*Малиновый сироп – 30 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ликерами и сиропом, влить сок и подать со льдом.

## **Коктейль кофейный**

### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Водка – 20 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Ликер кофейный – 30 мл*

*Ликер лимонный – 20 мл*

*Вино белое виноградное – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с коньяком и вермутом, добавить вино и ликеры, тщательно перемешать и положить в бокал кусочки льда.

## **Коктейль «Кофе с коньяком»**

### **Компоненты**

*Коньяк – 20 мл*

*Ликер лимонный – 30 мл*

*Настой черного кофе – 70 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк с ликером и влить холодный, отстоявшийся кофе. Подавать со льдом.

## **Коктейль «Карнавал»**

**Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Водка – 30 мл*

*Ром – 30 мл*

*Шампанское – 80 мл*

*Ликер апельсиновый – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 20 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Сироп малиновый – 30 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с водкой и ромом, добавить ликер, затем влить сироп, соки и шампанское. Подавать со льдом.

**Коктейль клубничный****Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Ром – 20 мл*

*Ликер клубничный – 20 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сок клубничный – 50 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк с ромом, добавить ликер и соки. Подавать со льдом.

**Коктейль «Квартет»****Компоненты**

*Коньяк – 20 мл*

*Водка – 20 мл*

*Ром – 30 мл*

*Вино виноградное белое – 50 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать все компоненты и подавать со льдом.

**Коктейль «Кровавая заря»**

**Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Кагор – 30 мл*

*Сок вишневый – 30 мл*

*Сироп малиновый – 20 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

В коньяк добавить вино, малиновый сироп и сок. Все перемешать и подать со льдом.

**Коктейль кубинский****Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Ром – 40 мл*

*Ликер банановый – 20 мл*

*Настойка вишневая – 10 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сок апельсиновый – 30 мл*

*Сок манго – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с ромом, ликером и вишневой настойкой, добавить соки и подать со льдом.

**Коктейль «Клюковка»****Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ликер клюквенный – 20 мл*

*Сок клюквенный – 50 мл*

*Сироп грушевый – 30 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с ликером и сиропом. Влить клюквенный сок и положить в рюмку кусочек льда.

**Коктейль «Кокетка»**



### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Ликер «Бенедиктин» – 30 мл*

*Апельсин – 1 долька*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк с ликером, в рюмку положить апельсиновую дольку. Подавать со льдом.

## **Коктейль «Летний аромат»**

### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Джин – 30 мл*

*Ликер мятный – 30 мл*

*Ликер крыжовенный – 30 мл*

*Сок яблочный – 20 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сироп медовый – 20 мл*

*«Пьяные» вишни – 4 шт.*

Смешать водку с джином, добавить ликеры, медовый сироп и соки, перемешать и положить в бокал вишни.

## **Коктейль ликерный**

### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ликер лимонный – 15 мл*

*Ликер апельсиновый – 15 мл*

*Ликер вишневый – 10 мл*

*Ликер мятный – 10 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

В водку добавить ликеры, перемешать и подавать со льдом.

## **Коктейль лимонно – тминный**

### **Компоненты**

*Водка – 25 мл*

*Ром – 30 мл*

*Лимонный сок – 20 мл*

*Ликер тминный – 25 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ромом, добавить ликер и сок, перемешать и положить в рюмку кусочки льда

### **Коктейль лимонно – мятный**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Джин – 25 мл*

*Ликер мятный – 25 мл*

*Лимонный сок – 15 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с джином, добавить ликер и лимонный сок, перемешать и подавать со льдом.

### **Коктейль лечебный**

#### **Компоненты**

*Водка «Перцовая» – 50 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сок чеснока – 5 капель*

*Имбирь – 1/4 чайной ложки*

*Тмин – 1/4 чайной ложки*

Смешать водку с лимонным соком, добавить 5 капель сока чеснока и пряности, перемешать.

### **Коктейль «Лесные дары»**

#### **Компоненты**

*Водка можжевеловая – 50 мл*

*Сок клюквенный – 20 мл*

*Сок брусничный – 20 мл*

*Ликер черничный – 30 мл*

*Ликер земляничный – 30 мл*

*Мед – 1 чайная ложка*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ликерами и соками, добавить мед и перемешать до полного его растворения. Подавать со льдом.

### **Коктейль молочно – малиновый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Малиновый сок – 30 мл*

*Молоко холодное – 40 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк с малиновым соком, долить холодным молоком и положить кусочек льда.

### **Коктейль медово – лимонный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ром – 20 мл*

*Мед – 1 чайная ложка*

*Сок лимонный – 20 мл*

Смешать водку с ромом и лимонным соком, добавить мед и перемешать до полного растворения меда.

### **Коктейль медово – цитрусовый**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Мед – 1 столовая ложка*

*Сок лимонный – 40 мл*

*Сок апельсиновый – 50 мл*

*Сок грейпфрутовый – 40 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Перемешать все компоненты в миксере и подавать со льдом.

### **Коктейль «Мед с молоком»**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Молоко – 60 мл*

*Мед – 2 чайные ложки*

*Апельсиновый сок – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Мед растворить в молоке, добавить водку и апельсиновый сок и тщательно перемешать.

Подавать с кусочками льда в высоких стаканах.

### **Коктейль медово – яблочный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Сок яблочный – 30 мл*

*Ликер медовый – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с медовым ликером, добавить яблочный сок и перемешать. подавать со льдом.

### **Коктейль «Малинка»**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Ром – 30 мл*

*Ликер малиновый – 20 мл*

*Сок малиновый – 50 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ромом, добавить ликер и соки. В рюмку положить кусочки льда.

## **Коктейль «Малиновый звон»**

### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Виски – 40 мл*

*Ром – 30 мл*

*Ликер малиновый – 30 мл*

*Сироп малиновый – 40 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с виски, добавить ликер и соки, перемешать и подавать со льдом.

## **Коктейль «Манго»**

### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Сок манго – 50 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с вермутом и добавить сок манго. В рюмку положить кусочек льда.

## **Коктейль миндальный**

### **Компоненты**

*Настойка горько-миндальная – 20 мл*

*Водка – 30 мл*

*Ликер миндальный – 20 мл*

*Ликер абрикосовый – 20 мл*

*Ликер лимонный – 20 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с настойкой, добавить ликеры, перемешать. В рюмку положить кусочек льда.

## **Коктейль мускатный**

**Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ликер грушевый – 30 мл*

*Лимонный сок – 20 мл*

*Мускатный орех – 1/4 чайной ложки*

В водку добавить ликер, лимонный сок и немного молотого мускатного ореха, тщательно перемешать, подавать со льдом или без него.

**Коктейль мятный****Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Ликер мятный – 30 мл*

*Вермут белый – 30 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Веточка мяты – 1 шт.*

Смешать коньяк с вермутом, добавить ликер, сок и перемешать. Положить в рюмку маленькую веточку мяты.

**Коктейль «Мороженое с коньяком»****Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Мороженое – 50 г*

*Сироп малиновый – 20 мл*

*Апельсиновый сок – 50 мл*

В бокал налить коньяк, положить в него мороженое, полить малиновым сиропом и осторожно влить апельсиновый сок.

**Коктейль морской****Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Джин – 20 мл*

*Вермут белый – 25 мл*

*Портвейн – 25 мл*  
*Ликер грушевый – 30 мл*  
*Лимонный сок – 20 мл*

Смешать водку с джином и винами, добавить ликер и лимонный сок, перемешать.

### **Коктейль «Наваждение»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*  
*Водка – 30 мл*  
*Кагор – 30 мл*  
*Вермут – 30 мл*  
*Лимонные дольки – 2 шт.*  
*Сок лимонный – 20 мл*  
*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с водкой, добавить кагор и вермут, влить лимонный сок, тщательно перемешать. В рюмку положить лимонные дольки и кусочки льда.

### **Коктейль «Настроение»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*  
*Джин – 20 мл*  
*Сироп малиновый – 30 мл*  
*Сок апельсиновый – 50 мл*  
*Шампанское – 50 мл*  
*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с джином, добавить сироп и сок и перемешать, затем влить шампанское и подать со льдом.

### **Коктейль облепиховый**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Сок облепиховый – 50 мл  
Сироп крыжовенный – 20 мл  
Ликер «Южный» – 20 мл  
Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ликером и сиропом, влить сок. В рюмку положить кусочки льда.

### **Коктейль орехово – сливочный**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл  
Орехи грецкие растертые – 1 столовая ложка  
Сливки – 1/3 стакана  
Ликер красносмородиновый – 30 мл  
Лед пищевой – 2 кусочка*

Орехи смешать со сливками и взбить миксером. Во взбитую смесь влить водку и ликер и перемешать, подавать со льдом.

### **Коктейль «Огонек»**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл  
Вермут белый – 30 мл  
Сироп вишневый – 20 мл  
Сок вишневый – 50 мл  
Сок лимонный – 15 мл  
Лед пищевой – 1 кусочек*  
Смешать все компоненты и подать со льдом.

### **Коктейль охотничий**

#### **Компоненты**

*Настойка зверобойная – 20 мл  
Водка «Зубровка» – 40 мл  
Коньяк – 25 мл  
Сок лимонный – 20 мл*



*Ликер красной смородины – 30 мл*

*Лимонные дольки – 1 шт.*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с настойкой и коньяком, добавить ликер и сок, перемешать. В рюмку положить лимонную дольку и лед.

### **Коктейль освежающий**

#### **Компоненты**

*Водка на травах – 30 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Вермут белый – 30 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 50 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с коньяком, добавить вермут и соки, перемешать и положить в бокал кусочек льда.

### **Коктейль «Осенний сад»**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Коньяк – 20 мл*

*Ликер рябиновый – 30 мл*

*Сок яблочный – 40 мл*

*Сок черноплодной рябины – 50 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с коньяком и ликером, влить соки и положить кусочек льда.

### **Коктейль «Осень»**

#### **Компоненты**

*Водка рябиновая – 40 мл*

*Ликер рябиновый – 30 мл*

*Сироп калины – 20 мл*

*Сок облепихи – 30 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с ликером, сиропом и соком, положить в рюмку кусочек льда.

### **Коктейль овощной**

#### **Компоненты**

*Водка сельдерейная – 50 мл*

*Томатный сок – 30 мл*

*Лимонный сок – 10 мл*

*Соль – по вкусу*

*Перец черный молотый – по вкусу*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

В водку добавить томатный и лимонный сок, перемешать, добавив по вкусу соль и перец. Подавать со льдом.

### **Коктейль праздничный**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Сухой херес – 20 мл*

*Ликер «Бенедиктин» – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 30 мл*

*Шампанское полусладкое – 100 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

В коньяк добавить ликер, перемешать, затем влить херес, апельсиновый сок и шампанское. Подавать со льдом.

### **Коктейль «Пчелка»**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Вермут белый – 40 мл*

*Ликер айвовый – 30 мл*

*Сок лимонный – 20 мл*

*Сироп медовый – 30 мл*

Смешать водку с вермутом, медовым сиропом и ликером, добавить лимонный сок и перемешать.

### **Коктейль персиковый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Ликер персиковый – 40 мл*

*Дольки персика – 2 шт.*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

В коньяк добавить вермут и ликер, перемешать. В рюмку положить дольки персика и кусочки льда.

### **Коктейль «Песня»**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сок апельсиновый – 20 мл*

*Сок вишневый – 50 мл*

*Сироп малиновый – 15 мл*

*Шампанское – 80 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с коньяком, добавить малиновый сироп и соки. Затем влить шампанское и подать со льдом.

### **Коктейль «Пьяные вишни»**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ликер вишневый – 30 мл*

*Сок вишневый – 50 мл*

*Вишни – 3–4 шт.*

*Лед пищевой – 1 кусочек.*

Водку смешать с сиропом, добавить сок, в рюмку положить вишни и лед.

### **Коктейль перцовый с пивом**

#### **Компоненты на 3 порции**

*Виски – 20 мл*

*Коньяк – 20 мл*

*Соль – щепотка*

*Перец молотый черный – щепотка*

*Пиво – 3 стакана*

Смешать пиво с виски и коньяком, добавить соль и перец, взболтать и сразу подать.

### **Коктейль «Радость»**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 20 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Ликер абрикосовый – 20 мл*

*Сок вишневый – 50 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Сироп малиновый – 10 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк и вермут, добавить ликер, малиновый сироп и соки. В рюмку положить кусочки льда.

### **Коктейль розовый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Водка – 40 мл*

*Ром – 20 мл*

*Ликер розовый – 50 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с коньяком и ромом, добавить ликер и лимонный сок. Подавать со льдом.

### **Коктейль рижский**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Рижский бальзам – 15 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

В водку влить рижский бальзам, перемешать и положить кусочек льда.

### **Коктейль «Рябинка»**

#### **Компоненты**

*Настойка рябиновая горькая – 20 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Ликер рябиновый – 30 мл*

*Сок лимонный – 10 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать коньяк с настойкой, добавить ликер и сок. Подавать со льдом.

### **Коктейль ромовый**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Ром – 20 мл*

*Сок грейпфрутовый – 20 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Водку смешать с ромом и соком и положить кусочек льда.

### **Коктейль сливочно – персиковый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл Сливки – 30 мл*

*Ликер персиковый – 30 мл*

Смешать коньяк с ликером, добавить сливки и тщательно перемешать.

### **Коктейль сливочно – шоколадный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Сливки – 20 мл*

*Ликер шоколадный – 20 мл*

*Чай крепкий черный – 10 мл*

Смешать водку с ликером, добавить сливки и чай и перемешать.

### **Коктейль сливочно – медовый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Водка – 30 мл*

*Взбитые сливки – 40 мл*

*Мед – 15 г*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с водкой, добавить взбитые сливки и жидкий мед.

Подавать со льдом.

### **Коктейль сливочно – вишневый**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Сироп вишневый – 30 мл*

*Мороженое сливочное – 50 мл*

*Вода минеральная – 150 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

В бокал влить коньяк, положить мороженое, залить малиновым сиропом и осторожно дополнить бокал холодной минеральной водой.

Подавать со льдом.

## **Коктейль согревающий**

### **Компоненты**

*Водка «Перцовая» – 40 мл*

*Водка «Зверобой» – 20 мл*

*Водка «Зубровка» – 20 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Имбирь молотый – 1/3 чайной ложки*

Смешать все водки, влить вермут, добавить немного молотого имбиря, перемешать и сразу подать.

## **Коктейль сложный**

### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Водка – 10 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Ликер лимонный – 20 мл*

*Ликер вишневый – 10 мл*

*Сок апельсиновый – 20 мл*

*Сок виноградный – 20 мл*

*Сок грейпфрутовый – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с водкой, добавить вермут, ликеры и соки, перемешать и положить в рюмку кусочки льда.

## **Коктейль «Старичок»**

### **Компоненты**

*Водка «Зубровка» – 20 мл*

*Водка «Померанцевая» – 20 мл*

*Водка «Старка» – 20 мл*

*Ликер «Бенедиктин» – 20 мл*

*Сок лимонный – 15 мл*

*Сок красной смородины – 50 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водки с ликером и соками, подавать со льдом.

### **Коктейль «Смородинка»**

#### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Вермут белый – 20 мл*

*Ликер черносмородиновый – 30 мл*

*Смородина консервированная черная или красная – 5–6 ягод*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с вермутом, добавить ликер, перемешать и положить в рюмку несколько ягод смородины. Подавать со льдом.

### **Коктейль смородиновый красный**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Ликер красносмородиновый – 30 мл*

*Сок красной смородины – 20 мл*

*Сироп вишневый – 30 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с ликером, добавить сок и вишневый сироп, перемешать. В рюмку положить кусочек льда.

### **Коктейль «Спотыкач»**

#### **Компоненты**

*Водка лимонная – 40 мл*

*Коньяк – 30 мл*

*Вино виноградное белое – 30 мл*

*Вино виноградное красное – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с коньяком, затем добавить вина, еще раз перемешать и положить кусочки льда.

### **Коктейль слоистый**



**Компоненты**

*Ликер айвовый – 30 мл*

*Ликер апельсиновый – 20 мл*

*Коньяк – 30 мл*

В рюмку налить ликеры, а сверху осторожно налить коньяк. Не перемешивать.

**Коктейль «Северное сияние»****Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Коньяк – 25 мл*

*Ром – 25 мл*

*Виски – 30 мл*

*Ликер лимонный – 30 мл*

*Сок клюквенный – 30 мл*

*Сок брусничный – 20 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать крепкие напитки, влить соки и положить кусочки льда.

**Коктейль «Танец»****Компоненты**

*Коньяк – 40 мл*

*Ликер клубничный – 30 мл*

*Сок ананасовый – 50 мл*

*Сок апельсиновый – 50 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать коньяк с ликером и соками. Подавать со льдом.

**Коктейль «Темная ночь»****Компоненты**

*Водка – 30 мл*

*Коньяк – 20 мл*

*Сок черной смородины – 30 мл*

*Вермут – 20 мл*  
*Сахар – 1 чайная ложка*  
*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с коньяком, добавить вермут и смородиновый сок, тщательно перемешать и положить в рюмку кусочки льда.

## **Коктейль театральный**

### **Компоненты**

*Водка – 30 мл*  
*Коньяк – 20 мл*  
*Ликер лимонный – 30 мл*  
*Ликер вишневый – 30 мл*  
*Сироп малиновый – 20 мл*  
*Сок абрикосовый – 50 мл*  
*Сок апельсиновый – 20 мл*  
*Сок ананасный – 20 мл*  
*Сок манго – 20 мл*  
*Лед пищевой – несколько кусочков*

В бокал, заполненный на 1/4 кусочками льда влить водку с коньяком, добавить ликеры и соки, перемешать.

## **Коктейль томатный**

### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*  
*Сок томатный – 100 мл*  
*Тмин молотый – 1/3 чайной ложки*  
*Соль – по вкусу*  
*Перец молотый – по вкусу*  
*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с томатным соком, солью, перцем и тмином. Подавать со льдом.

## **Коктейль тропический**

**Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Виски – 20 мл*

*Ром – 40 мл*

*Ликер ананасовый – 30 мл*

*Ликер банановый – 20 мл*

*Сок манго – 20 мл*

*Сок грейпфрута – 10 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать водку с ромом и виски, добавить ликеры и соки, перемешать и подать со льдом.

**Коктейль «Тонус»****Компоненты**

*Водка – 20 мл*

*Коньяк – 20 мл*

*Джин – 20 мл*

*Вермут – 20 мл*

*Сок лимонный 20 мл*

*Сок апельсиновый – 50 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек.*

Смешать водку, коньяк и джин, затем добавить вермут и соки. Подавать со льдом.

**Коктейль цитрусовый****Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Коньяк – 40 мл*

*Ром – 20 мл*

*Ликер лимонный – 20 мл*

*Сок апельсиновый – 30 мл*

*Сок грейпфрутовый – 30 мл*

*Сок мандариновый – 30 мл*

*Лед пищевой – 1 кусочек*

Смешать крепкие спиртные напитки с ликером, затем добавить соки, перемешать и положить кусочек льда.

### **Коктейль черничный**

#### **Компоненты**

*Водка – 50 мл*

*Сок черничный – 25 мл*

*Ликер черничный – 25 мл*

*Лимон – 2 дольки*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с ликером, добавить сок и тщательно перемешать. В рюмку положить дольки лимона и кусочки льда.

### **Коктейль шоколадный с молоком**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Водка – 30 мл*

*Ликер шоколадный – 30 мл*

*Молоко сгущенное – 20 мл*

Смешать водку с коньяком, добавить шоколадный ликер и немного сгущенного молока. Все тщательно перемешать.

### **Коктейль шоколадный с минеральной водой**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Ликер шоколадный – 20 мл*

*Мороженое шоколадное – 50 г*

*Вода минеральная – 150 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать в бокале коньяк с шоколадным ликером, положить шоколадное мороженое и осторожно влить холодную минеральную воду. Подавать со льдом.

## **Коктейль «Шоколад с вином»**

### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Вино красное – 70 мл*

*Шоколад тертый – 50 г*

*Вода минеральная – 150 г*

*Яйцо сырое – 1 шт.*

Желток осторожно отделить от белка, взбить его и вылить в бокал. Добавить немного минеральной воды, затем влить коньяк и красное вино, перемешать, добавить шоколад, еще раз перемешать и дополнить бокал минеральной водой.

## **Коктейль «Шумел камыш»**

### **Компоненты**

*Коньяк – 30 мл*

*Водка – 30 мл*

*Джин – 30 мл*

*Ликер персиковый – 30 мл*

*Херес – 50 мл*

*Лимонный сок – 15 мл*

*Апельсиновый сок – 50 мл*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать все компоненты и подавать со льдом.

## **Коктейль «Южный ветер»**

### **Компоненты**

*Водка – 25 мл*

*Коньяк – 25 мл*

*Ликер абрикосовый – 30 мл*

*Ликер «Южный» – 30 мл*

*Сок черешневый – 100 мл*

*Лимон – 1 кружочек*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку, коньяк и ликеры. Бокал дополнить черешневым соком и положить в него кружочек лимона и кусочки льда.

### **Коктейль «Яблочко»**

#### **Компоненты**

*Водка – 40 мл*

*Коньяк – 40 мл*

*Ликер яблочный – 20 мл*

*Ликер мятный – 20 мл*

*Сок яблочный – 30 мл*

*Апельсиновые дольки – 2 шт.*

*Лед пищевой – 2 кусочка*

Смешать водку с коньяком, добавить ликеры и сок. В бокал положить апельсиновые дольки и кусочки льда.

### **Коктейль яичный с пивом**

#### **Компоненты**

*Коньяк – 50 мл*

*Водка – 50 мл*

*Сахар – 2 столовые ложки*

*Соль – щепотка*

*Пиво – 2 стакана*

*Яйцо сырое – 1 шт.*

*Имбирь молотый – 1/4 чайной ложки*

*Корица молотая – 1/4 чайной ложки*

В пиво всыпать сахар, соль и пряности и нагревать (но не кипятить!) до растворения сахара. Отдельно взбить яйцо, добавляя к нему небольшими порциями коньяк и водку. Затем в коньячно – водочное яйцо добавить горячее пиво, перемешать и сразу подавать.

## Раздел 13

### Пиво

Пиво является пенистым слабоалкогольным напитком. Содержание спирта в нем составляет 1,5–7%. Это очень древний напиток, упоминаемый в летописях, датированных еще до н. э. Готовится пиво спиртовым брожением зерна, ягод, плодов, корней с добавлением сахара, хмеля и дрожжей. Классическое пиво готовится на основе ячменя, хмеля и воды. Поскольку в пиве содержится до 90 % воды, то от качества воды в значительной степени зависит и качество самого пива. Чем мягче вода, тем вкуснее и пиво. Неотъемлемым компонентом пива является хмель, который и придает этому напитку приятный душистый вкус и своеобразную горечь. В шишках хмеля содержится фермент лупулин, обладающий осветляющими и дезинфицирующими свойствами, благодаря которому пиво становится прозрачным и долго хранится. В зависимости от технологии приготовления брожение сусла продолжается от нескольких дней до 40 суток. Затем напиток сливают с осадка, фильтруют и разливают в бутылки, причем наливают пиво только до плечиков, оставляя небольшое свободное место и плотно их закупоривая. Закупоренные бутылки с пивом выдерживают в прохладном месте до от 3 до 14 дней, также в зависимости от исходного сырья. Немаловажную роль в приготовлении пива играют дрожжи. В зависимости от технологии приготовления пива, в одних случаях используют дрожжи низового брожения, которые дают довольно длительный процесс брожения. В других технологиях используются дрожжи верхового брожения, обеспечивающие быстрое брожение сусла. В технологии производства пива различают следующие этапы:

- проращивание зерна и превращение его в солод,
- помол солода,
- приготовление пивного сусла из солода и хмеля,
- брожение сусла,
- дображивание и созревание молодого пива,
- фильтрация и розлив.

Если проросший ячмень высушить при низкой температуре, а затем перемолоть и приготовить из него пиво – оно получится светлым. Светлое пиво является летним напитком и подается с холодными закусками: овощами, грибами, морепродуктами, а также со слабосоленой и горячей рыбой. Из проросшего ячменя, высушенного при высокой температуре, готовится темное пиво, которое является зимним напитком. Подается темное пиво с горячими мясными блюдами, дичью, острыми сырами и копченой рыбой. Оптимальные вкусовые качества пива проявляются при температуре не выше 10 градусов. При более высокой температуре пиво быстро теряет углекислоту, пена осаждается и напиток теряет вкус. Оптимальная температура хранения готового пива составляет 2–4 градуса. Причем пастеризованное пиво хранится при таких условиях от 1 месяца до 1 года, а непастеризованное – 8–9 суток. При такой температуре хранения вкус и запах пива как бы замораживаются и не ощущаются. Поэтому при подаче на стол пиво необходимо немного подогреть. Пиво не выносит резких перепадов температуры и прямых солнечных лучей. Этот напиток нельзя переливать из кружки в кружку, перемешивать, а также доливать свежее пиво в недопитое. Выдохшееся пиво хорошо помогает при похмельном синдроме.



## **Пиво гороховое**

### **Компоненты**

*Зеленые стручки гороха – 1 кг*

*Сухая трава шалфея – 1 столовая ложка*

*Хмель сухой – 0,5 стакана*

*Черный хлеб – 1 небольшой ломтик*

*Вода – 4 л*

Стручки гороха положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.

Варить около 3-х часов. По истечении этого времени горячую жидкость процедить. В процеженную горячую жидкость положить хмель и шалфей. Как только жидкость станет теплой, положить в нее черный хлеб и оставить на 3 дня для брожения. После этого готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место.

## **Пиво домашнее**

### **Компоненты**

*Ячменный кофейный напиток (без добавок кофе) – 1 пачка*

*Сахар – 0,25 кг*

*Вода – 6 л*

*Хмель – 20 г*

*Пивные дрожжи – 20 г*

Кофейный напиток, сахар и хмель положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится на 1 л. Затем сусло охладить до комнатной температуры, добавить дрожжи, перемешать и оставить для брожения на 10–12 часов. Готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Пиво имбирное**

### **Компоненты**

*Имбирь – 25 г*

*Вода – 4,5 л*

*Сахар – 2 стакана*

*Винный камень – 25 г*

*Пивные дрожжи – 15 г*

Толченый имбирь, сахар и винный камень положить в эмалированную кастрюлю, залить крутым кипятком и оставить на 12 часов. Затем в остывшее до комнатной температуры сусло положить дрожжи, перемешать и оставить для брожения. Готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на хранение.

## **Пиво лимонно – пряное**

### **Компоненты**

*Пиво бутылочное или бочковое – 3 л*

*Вода – 1 л*

*Лимон – 1/2 шт.*

*Кориандр – 3 г*

*Корица – 1 г*

*Имбирь – 2 г*

*Хмель – 25 г*

*Сахар – 100 г*

Хмель положить в кастрюлю, залить 0,5 л воды и кипятить 30 минут. Во вторую кастрюлю положить ломтики лимона с кожурой и пряности, залить оставшейся водой и кипятить 15 минут, после чего жидкость процедить.

Отдельно на сковороде поджарить сахар до темного состояния, а затем добавить его в кастрюлю с горячей процеженной жидкостью и растворить в ней. В большую стеклянную бутылку влить раствор жженого сахара, отвар хмеля и пиво, тщательно все перемешать. Бутылку закрыть пробкой и поставить в прохладное место на 3 недели. Затем готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Пиво медовое**

### **Компоненты**

*Мед – 2 кг*

*Вода – 3 л*

*Хмель – 25 г*

*Дрожжи – 50 г*

В эмалированную кастрюлю положить мед и при постоянном перемешивании добавлять частями воду до его полного растворения. Затем в кастрюлю с медовым раствором положить хмель, поставить на огонь и нагревать при слабом кипении около 1 часа. По истечении этого времени медовое сусло охладить до комнатной температуры, добавить разведенные дрожжи, перемешать и оставить на 6 дней для брожения. После окончания бурного брожения кастрюлю с пивом накрыть крышкой и поставить в прохладное место на 23 дня. Затем готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

## **Пиво можжевеловое**

### **Компоненты**

*Ягоды можжевельника – 100 г*

*Вода – 10 л*

*Лимонная кислота – 1/4 чайной ложки*

*Сахар – 1 кг*

*Дрожжи – 25 г*

*Пиво бутылочное с малым сроком хранения – 1 стакан*

В большую эмалированную кастрюлю насыпать ягоды можжевельника и сахар, добавить лимонную кислоту и залить водой. Поставить на огонь и варить после закипания 1 час. Затем снять пену, горячую жидкость процедить и выдержать при комнатной температуре несколько часов. После чего в охлажденную жидкость добавить дрожжи и стакан бутылочного пива, перемешать, накрыть крышкой и выдержать при комнатной температуре до образования поверх жидкости белой дрожжевой пленки. Затем жидкость осторожно слить с осадка в чистую посуду и выдержать еще 2–3 дня. Готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место не менее чем на 1 месяц.

## **Пиво овсяное**

### **Компоненты**

*Овес – 1,6 кг*

*Вода – 19 л*

*Хмель – 100 г*

*Сахар – 3 кг*

*Дрожжи разведенные – 1 стакан*

Овес нужно высушить на сковороде до золотистого цвета, затем зерно растолочь, насыпать в большой эмалированный бачок и залить 7 л горячей воды с температурой около 65 градусов. Настоять около 3-х часов, после чего жидкость слить. Затем в зерно налить новую порцию более горячей воды в количестве 7 л и настоять 2 часа, после чего воду слить. И, наконец, зерно залить оставшимися 5-ю литрами холодной воды, настоять 1,5 часа и затем слить. Объединить все слитые жидкости, добавить в нее сахар и хмель, поставить на огонь и прокипятить при постоянном перемешивании некоторое время.

Затем снять с огня и выдержать 2–2,5 часа, в слегка теплую жидкость влить стакан разведенных дрожжей и оставить для брожения при комнатной температуре. После прекращения активного брожения пиво разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 2 недели.

## **Пиво из одуванчика**

### **Компоненты**

*Молодые одуванчики (растение с корнями) – 400 г*

*Лимоны – 2 шт. Вода – 2 л*

*Сахар – 0,8 кг*

*Винный камень – 60 г*

*Пивные дрожжи – 1 стакан*

Растения промыть, нашинковать, сложить в эмалированную кастрюлю и добавить нарезанные вместе с кожурой лимоны, залить водой и кипятить 15–20 минут. Затем горячую жидкость процедить, добавить сахар и винный камень, перемешать и остудить. В остывшую жидкость добавить дрожжи, перемешать и поставить на 3-е суток в теплое место для брожения. Затем пиво процедить через марлю, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 7–8 дней. По истечении этого времени пиво готово к употреблению.



## Пиво пырейное

### **Компоненты**

*Сухой корень пырея – 0,4 кг*

*Вода – 9 л*

*Хмель – 25 г*

*Дрожжи – 25 г*

Корни залить 6-ю литрами холодной воды, поставить на огонь и варить 1 час, периодически помешивая так, чтобы все корни утонули в жидкости. Затем снять пену, горячую жидкость процедить через холщевую ткань и сразу же положить в нее хмель.

В отцеженные корни налить еще 3 л воды, довести до кипения и прокипятить некоторое время, а затем процедить.

Процеженная жидкость первой и второй варки должна быть прозрачной, если она мутная, то процеживать нужно несколько раз, до полного осветления. Смешать обе процеженные жидкости, охладить до комнатной температуры, добавить дрожжи и поставить в теплое место на 8–9 часов. По истечении этого времени на поверхности появится белая пена. Готовое пиво разлить в бутылки, через сутки укупорить и поставить в прохладное место на 2 недели.

## **Пиво ржаное**

### **Компоненты**

*Солод ржаной – 1,5 л с верхом*

*Вода – 11 л*

*Хмель – 100 г*

*Мед – 2 стакана*

*Дрожжи пивные разведенные – 1/2 стакана*

Молотый солод смешать с хмелем и положить в холщевый мешочек. Мешочек с солодом и хмелем раскрыть и закрепить над большим сосудом. Затем через этот мешочек постепенно небольшой струей нужно пропустить весь объем кипящей воды, которая, проходя через солод с хмелем, будет сливаться в сосуд. В сосуд с горячей жидкостью положить мед и растворить его. После того как жидкость остынет до комнатной температуры, влить дрожжи, перемешать и оставить на несколько дней для брожения. После того как все дрожжи осядут на дно, пиво слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место. Выдержать не менее недели.

## **Пиво свекольное**

### **Компоненты**

*Свекла сахарная – 0,8 кг*

*Вода – 7 л*

*Можжевельные ягоды – 1 столовая ложка с верхом*

*Соль – 0,2 кг*

*Хмель – 2 горсти*

*Дрожжи пивные – 1,5 столовые ложки*

Свеклу натереть на терке, положить в большую эмалированную кастрюлю, добавить соль, залить 6,5 л воды, поставить на огонь и сварить овощи. В оставшиеся поллитра воды положить хмель и ягоды можжевельника. Как только овощи закипят, влить туда хмель с ягодами и продолжать варить 30 минут. Затем сусло охладить до комнатной температуры, добавить дрожжи, перемешать и оставить для брожения. Во время брожения поверх жидкости будет образовываться пена, которую нужно тщательно снимать. Готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Пиво сосновое**

### **Компоненты**

*Сосновые побеги – 2 кг*

*Вода – 10 л*

*Сахар – 0,7 кг*

Молодые побеги сосны длиной не более 8 см нужно срезать не позднее мая месяца. Затем побеги нарезать небольшими кусочками, залить водой и варить после закипания 40 минут. После чего жидкость процедить, добавить в нее сахар и продолжать варить дальше до загустения сиропа. Загустевший сироп слить и поставить на хранение в сухое и прохладное место.

Для дальнейшего приготовления пива нужно на каждые 7,5 л воды брать 0,7 л приготовленного хвойного сахарного сиропа, тщательно перемешать, поставить на огонь и нагревать при медленном кипении около 2-х часов. Затем жидкость снять с огня, охладить и оставить при комнатной температуре на 2–3 суток для брожения.

Готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Пиво хмельное**

*Шишки хмеля – 20 г*

*Вода – 5 л*

*Сахар – 0,25 кг*

*Дрожжи – 25 г*

Шишки хмеля залить водой и варить на медленном огне около 1,5 часа. Затем сахар растворить в стакане воды и вылить в отвар хмеля, перемешать и продолжать варить еще 25 минут. Горячую жидкость процедить, охладить, добавить разведенные в полстакане воды дрожжи и оставить для брожения. Готовое пиво разлить в бутылки, укупорить и убрать в прохладное место.

## **Пиво ячменное**

### **Компоненты**

*Солод ячменный – 5 л*

*Вода – 20 л*

*Хмель – 1,25 л*

*Сахар – 200 г*

*Соль – 1 чайная ложка*

*Дрожжи пивные – 100 г*

Пиво лучше готовить в большом деревянном бочонке. Солод вылить в бочонок и, размешивая, постепенно добавить холодную воду. Выдержать сутки. Затем сусло перелить в большую эмалированную кастрюлю, добавить соль, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить около 2-х часов. Затем добавить хмель, перемешать и продолжать кипятить еще 25 минут. По истечении этого времени кастрюлю с суслом снять с огня, немного охладить, процедить и перелить в бочонок. Охладить до комнатной температуры, добавить дрожжи и сахар, перемешать и оставить на сутки. Затем пиво разлить в бутылки, но не закупоривать. Выдержать сутки, затем закупорить и поставить в прохладное место. Чем дольше будет выдерживаться пиво, тем выше будет его качество.

## **Раздел 14**

### **Квасы**

Квас является традиционным русским напитком, обладающим питательными, прохладительными и целебными свойствами. Он отлично утоляет жажду, тонизирует и освежает, успокаивает и улучшает работу пищеварительных органов. Производство кваса основано не только на спиртовом брожении, но и на молочнокислом, что роднит квас с молочнокислыми продуктами. В результате брожения в квасе образуются молочная кислота, углекислота, до 1 % спирта и ароматические вещества. Людям с заболеванием почек и подагрой следует ограничить употребление кваса.

## **Приготовление квасного сусла**

Жидкое сусло для кваса делается из просеянной ржаной муки, густо замешанной на кипяченой воде и выдержанной 4 часа в теплом месте. Из приготовленного таким образом теста вымешиваются лепешки и выпекаются в духовке до небольшого подгорания. Выпеченные лепешки затем раскрошить, поместить в эмалированную кастрюлю или деревянный бочонок и залить кипятком, плотно закрыть крышкой и выдержать 4 часа. После этого процедить через несколько слоев марли. Процеженная жидкость будет являться суслом, оно должно иметь красноватый цвет.



## **Квас из квасного сусла**

### **Компоненты**

*Вода – 3 л*

*Сусло квасное – 6–7 столовых ложек*

*Сахар – 3–4 столовые ложки*

*Дрожжи – 15 г*

*Хлеб черный – 1 небольшая корочка*

Воду вскипятить, снять с огня, отлить 2 л, в которые и добавить сусло, перемешать и выдержать под крышкой 7–8 часов.

В остывший 1 л кипяченой воды положить дрожжи, добавить 1 столовую ложку сахара и корочку черного хлеба и выдержать некоторое время в теплом месте. Затем в стеклянную банку процедить дрожжевую закваску, остывший настой квасного сусла, добавить оставшийся сахар, перемешать и поставить на брожение в теплое место. Как только появится обильная пена – квас готов к употреблению.

## **Квас для окрошки**

### **Компоненты**

*Солод ячменный – 0,5 кг*

*Мука ржаная – 4 кг*

*Мука пшеничная – 1 кг*

*Дрожжи – 50 г*

*Вода – 15 л*

Солод развести водой, добавить ржаную и пшеничную муку, перемешать, а затем при постоянном перемешивании влить порциями кипятка и еще раз тщательно все перемешать. Заваренную муку с солодом поставить для брожения в теплое место на 6 часов, после этого в сусло добавить разведенные в воде и выдержанные двое суток на холоде дрожжи. Перемешать, разлить в бутылки и поставить в прохладное место.

## **Квас ржаной с тмином**

### **Компоненты**

*Ржаной хлеб – 1 буханка*

*Вода – 6 л*

*Сахар – 2 стакана*

*Дрожжи – 10 г*

*Вода – 1 стакан*

*Мука – 2 столовые ложки*

*Тмин – 2 чайные ложки*

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и высушить в печке, затем залить крутым кипятком, добавить тмин и выдержать 3 часа под крышкой. После этого процедить, добавить сахар и дрожжи, разведенные в стакане теплой воды, и оставить для брожения на полдня. Как только поднимется пена, квас процедить, разлить в бутылки и поставить в прохладное место. Через сутки квас готов.

## Квас старинный «Петровский»

Этот бодрящий квас имеет довольно высокую крепость, своеобразный вкус и неповторимую игристость.

### **Компоненты**

*Сухари ржаные – 400 г*

*Дрожжи – 10 г*

*Вода – 2 л*

*Мед – 2 столовые ложки*

*Хрен – 50 г*

*Изюм – горсточка*

Подрумяненные в печи или духовке сухари положить в эмалированную кастрюлю и залить кипятком. Кастрюлю накрыть крышкой и выдержать 3–4 часа. Затем хлебный настой процедить, добавить дрожжи, мед и тертый хрен, перемешать и оставить для брожения в теплом месте на 56 часов. После этого пенящийся квас еще раз процедить, разлить в бутылки из-под шампанского, положить в каждую по несколько изюминок, плотно укупорить корковыми пробками и обвязать горлышки. Бутылки с квасом вынести в холодное место и держать их в лежачем положении.

## Квас грушевый

### **Компоненты**

*Груши переспелые*

Половину груш нужно испечь и положить их в бочонок вперемешку с сырыми грушами. В остальном приготовление грушевого кваса аналогично приготовлению фруктовых и ягодных квасов (нижерасположенные рецепты).

## **Квас клубнично – медовый**

### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Вода – 3 л*

*Сахар – 3 столовые ложки*

*Лимонная кислота – 1 неполная чайная ложка*

*Мед – 3 столовые ложки*

*Изюм – щепотка*

Клубнику размять, залить водой, довести до кипения, затем снять с огня и выдержать 15 минут, после этого процедить. В остывший отвар положить сахар, мед и лимонную кислоту, перемешивать до полного растворения компонентов, разлить в бутылки, в каждую бутылку добавить по несколько изюминок и поставить в прохладное место. При разливании кваса в бутылки оставлять в них место для брожения (наливать на 10 см ниже горлышка). Выдерживать квас на холоде до 10 дней.

## **Квас клюквенный**

### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг*

*Вода – 4 л*

*Сахар – 500 г*

*Дрожжи – 25 г*

Клюкву протереть через сито и отжать сок. В отжимки добавить воду, поставить на огонь и кипятить 15 минут, затем процедить. В отвар добавить сахар и сварить сироп. Остывший сироп смешать с соком, добавить разведенные в теплой воде дрожжи и оставить на 3 дня. Затем квас разлить в бутылки и вынести в прохладное место.

## **Квас клюквенно – медовый**

### **Компоненты**

*Мед – 1 кг*

*Сок клюквенный – 1 л*

*Дрожжи – 25 г*

*Гвоздика – 5 шт.*

*Корица – 1/2 чайной ложки*

*Вода – 3 л*

Мед растворить в кипятке и охладить до комнатной температуры. Влить дрожжи и клюквенный сок, добавить пряности, перемешать и поставить на 2 дня в теплое место для брожения. Затем перенести в прохладное место на 2–3 недели для созревания. Созревший квас разлить в бутылки, укупорить и убрать на хранение в прохладное место.



## **Квас лимонно – изюмный**

### **Компоненты**

*Лимоны – 2 шт.*

*Изюм – 200 г*

*Сахар – 0,8 кг*

*Вода – 15 л*

*Дрожжи – 25 г*

*Сода питьевая – 1/2 чайной ложки*

В большую эмалированную кастрюлю положить нарезанные тонкими ломтиками лимоны, изюм и сахар, залить кипятком. Кастрюлю накрыть крышкой, затем полотенцем и выдержать так до остывания жидкости. В тепловатую жидкость влить разведенные в воде дрожжи, добавить немного соды, перемешать и оставить на 12 часов для брожения. По истечении этого времени квас процедить, разлить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки. Затем бутылки укупорить и выдержать еще 2 часа в комнате, а после убрать в прохладное место. Через 2–3 дня квас готов к употреблению.

## **Квас малиновый**

### **Компоненты**

*Малина – 2 стакана*

*Вода – 2,5 л*

*Сахар – 6 столовых ложек*

*Дрожжи – 10 г*

*Лимонная кислота – 1/2 чайной ложки*

Малину залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 12 часов. После этого процедить, добавить сахар, лимонную кислоту и дрожжи, перемешать и поставить в теплое место на 12 часов. Затем разлить в бутылки, не доливая доверху 5–7 см, укупорить и поставить в прохладное место. Квас будет готов через 3 дня.

## **Квас мятный**

### **Компоненты**

*Сухая трава мяты – 1 стакан*

*Или свежая рубленая мята – 3 стакана*

*Сахар – 6 стаканов*

*Дрожжи – 100 г*

*Сухарики черного хлеба – 2 шт.*

*Изюм – 2 столовые ложки*

*Вода – 6 л*

Измельченную мяту положить в эмалированную кастрюлю и залить крутым кипятком. Кастрюлю накрыть крышкой и укутать одеялом. Выдержать 1 час. Затем процедить, добавить сахар, перемешать и немного охладить. После этого добавить дрожжи, изюм и два сухарика. Поставить для брожения в теплое место. После того как появится пена, разлить в бутылки и убрать в прохладное место.

## **Квас медовый**

### **Компоненты**

*Мед – 0,8 кг*

*Лимоны – 2 шт.*

*Дрожжи – 25 г*

*Вода – 5 л*

В мед влить кипяток, перемешать и оставить для охлаждения. В остывший мед добавить лимонный сок и дрожжи и выдержать 10–12 часов в теплом месте. Затем квас разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место. Через 2 дня квас будет готов.

## **Квас монастырский медовый**

### **Компоненты**

*Мед – 1 кг*

*Хмель – 2 чайные ложки*

*Вода – 3 л*

*Чай черный байховый – 1 чайная ложка*

*Кипяток – 1 стакан*

В мед частями добавить воду, перемешать, поставить на огонь и варить на медленном огне около 3-х часов. Хмель завернуть в матерчатый мешочек вместе с небольшим камешком и опустить в медовую жидкость, продолжать кипятить еще 1 час. По мере выкипания добавлять горячую воду. Затем жидкость немного охладить и процедить в стеклянную или эмалированную посуду, заполнив ее на 2/3 объема. Посуду с медовым суслом поставить на брожение в теплое место. Как только мед перебродит, влить в него полстакана чая и сразу, не перемешивая, процедить квас через ткань. Квас готов к употреблению. Но чем дольше он будет стоять в прохладном месте, тем лучше будет его вкус.

## **Квас медово – пряный**

### **Компоненты**

*Мед – 500 г*

*Вода – 1,5 л*

*Дрожжи – 50 г*

*Кардамон – 1 чайная ложка*

*Имбирь и корица – по 1/2 чайной ложки*

*Перец душистый – 10 горошин*

Мед развести в 1,5 л воды и прокипятить некоторое время, постоянно снимая пену. В кипящий мед добавить пряности и еще немного прокипятить. Затем снять с огня, охладить до комнатной температуры, добавить разведенные дрожжи и поставить на брожение в теплое место на 12 часов. После этого разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 2–3 недели для созревания. Такой напиток может долго храниться.

## **Квас из ревеня**

### **Компоненты**

*Ревень – 500 г*

*Сахар – 200 г*

*Дрожжи – 15 г*

*Вода – 2,5 л*

Ревень нарезать кусочками, залить водой и варить до мягкости. Затем остудить, добавить дрожжи и сахар, перемешать и поставить на сутки в теплое место для брожения. Как только появится пена, квас готов к употреблению. Пену необходимо тщательно снять.

## **Квас свекольный**

### **Компоненты**

*Вода – 3 л*

*Свекла небольших размеров – 3–4 шт.*

*Дрожжи – 20 г*

*Сахар – 4 столовые ложки*

Свеклу разрезать на 2 части, залить водой и отварить до мягкости. Затем свеклу вынуть, немного охладить и натереть на терке. Жидкость, оставшуюся от варки свеклы, процедить, остудить, добавить в нее натертую свеклу, дрожжи и сахар, перемешать. Посуду со смесью накрыть несколькими слоями марли и поставить в прохладное место на 3–4 дня. По истечении этого времени квас готов к употреблению.



## **Квас тминный**

### **Компоненты**

*Семена тмина – 4 стакана*

*Вода – 10 л*

*Сахар – 1 кг*

*Изюм – 400 г*

*Дрожжи – 100 г*

Семена тмина залить водой и кипятить 15 минут, затем остудить и процедить. В процеженную жидкость добавить сахар и дрожжи и выдержать некоторое время. Как только начнет бродить, добавить изюм, разлить в бутылки и вынести в прохладное место.

## Квас из топинамбура

### **Компоненты**

*Стебли топинамбура*

*Вода*

*Дрожжи хлебные – из расчета 10 г на 5 л жидкости*

Очищенные стебли топинамбура нарезать маленькими кусочками, сложить в посуду, заполнив на 3/4 ее объема и залить кипятком. Выдержать под крышкой до охлаждения воды, затем воду слить, профильтровать, добавить разведенные в теплой воде дрожжи и выдержать в теплом месте 2-е суток. Готовый квас слить с осадка и поставить в прохладное место.

## Квас хмельный

### **Компоненты**

*Шишки хмеля – 100 г*

*Вода – 10 л*

*Дрожжи – 100 г*

*Сахар – 1 кг*

*Мед – 0,5 л*

Хмель залить водой и варить на слабом огне 20–25 минут. Затем снять с огня, накрыть одеялом и выдержать 4 часа. После этого процедить, дать отстояться и слить с осадка. Квас нужно еще немного подогреть, растворить в нем сахар и поллитровую банку меда, добавить дрожжи,

корочку черного хлеба и поставить в теплое место на некоторое время. После прекращения брожения разлить в бутылки, укупорить и вынести в прохладное место.

## **Квас черемуховый**

### **Компоненты**

*Ягоды черемухи – 3 стакана*

*Сахар – 250 г*

*Вода – 3 л*

*Дрожжи – 10 г*

Ягоды черемухи перебрать, засыпать сахаром и выдержать полдня. Затем залить теплой кипяченой водой, добавить дрожжи, перемешать и выдержать в теплом месте еще полдня. После этого жидкость процедить и выдержать в прохладном месте еще 1,5–2 дня.

## **Квас яблочный**

### **Компоненты**

*Яблоки переспелые*

В деревянный бочонок положить переспелые яблоки, наполнив его на 3/4 объема, и залить доверху холодной кипяченой водой. Выдержать 6 недель в теплом месте. Готовый квас сливается снизу через краник бочонка. А сверху по мере расхода можно доливать холодную кипяченую воду.

### **Компоненты**

*Яблоки сладкие средних размеров – 10 шт.*

*Изюм – 1 стакан*

*Сахар – 7 столовых ложек*

*Дрожжи – 30 г*

*Вода – 3 л*

Яблоки мелко нарезать, добавить изюм и сахар, влить теплую кипяченую воду, а затем добавить дрожжи, растертые с небольшим количеством сахара. Сусло поставить в теплое место на 3 часа для брожения. После этого процедить через марлю, разлить в бутылки, укупорить и выдержать 3–4 дня при комнатной температуре. Хранится такой квас не более 5 дней.

### **Компоненты**

*Яблоки антоновские – 5 шт.*

*Дрожжи – 10 г*

*Сахар – 4 столовые ложки*

*Вода – 3 л*

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и отварить их до мягкости. Затем жидкость процедить и охладить. Дрожжи развести в небольшом количестве кипяченой воды, добавив сахар. После этого раствор дрожжей с сахаром влить в яблочный отвар, перемешать и поставить на сутки в теплое место. Через сутки квас готов к употреблению. Можно поставить квас и в прохладное место, но тогда он созреет несколько позже.

## Квас ягодный

Для этого кваса подойдут ягоды земляники, брусники, жимолости, ирги, красной и черной смородины, красной и черноплодной рябины, черники и голубики.

### **Компоненты**

*Ягоды – 1 кг*

*Сахар – 400 г*

*Вода – 4 л*

*Дрожжи – 5–6 г*

*Изюм – щепотка*

Ягоды перебрать и растолочь. В кипящую воду добавить сахар, растворить его при интенсивном перемешивании, затем охладить и добавить дрожжи, размешать и этой водой залить ягоды. Посуду с жидкостью накрыть тканью и поставить на сутки в теплое место. Затем профильтровать, разлить в бутылки, в каждую бутылку положить по 23 изюминки, укупорить и поставить в прохладное место на неделю. По истечении этого времени квас будет готов.

## **Раздел 15**

# **Лечебные настойки на основе водки, коньяка и виноградных вин**

Водка, коньяк и вина используются не только в качестве самостоятельного лечебного средства, но и как основа для приготовления настоек, где целебные свойства растений дополняются и усиливаются целебными свойствами вина и более крепких алкогольных напитков. При этом лечебные свойства напитков сохраняются не только после их нагревания, но и после кипячения. Для приготовления лечебных настоек используются также крепкие виноградные красные и белые вина как промышленного, так и домашнего приготовления.

## При укусах летающих насекомых

*Листья подорожника – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные листья подорожника залить стаканом водки и выдержать в темном месте 2 недели. Затем готовую настойку процедить и применять наружно в виде примочек по 2 столовые ложки на полстакана воды в качестве рассасывающего средства при укусе насекомых.

*Сок подорожника*

*Водка – поровну*

Собрать свежие листья подорожника, очень мелко порубить и отжать сок. В сок добавить равное количество водки, перемешать и прикладывать на укушенные места. Обладает очень сильным болеутоляющим и рассасывающим действием.

*Цветки календулы – 2 столовые ложки*

*Виноградное вино – 1 стакан*

Цветки календулы насыпать в термос и залить стаканом горячего виноградного вина. Настаивать в течение 1 часа, затем процедить и применять наружно в виде теплых примочек и компрессов в качестве противовоспалительного средства.

*Трава полыни горькой – 1 столовая ложка*

*Вода – 1/2 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

Столовую ложку измельченной травы полыни горькой насыпать в термос и залить 1/2 стакана кипятка. Выдержать в термосе 1 час. Затем процедить, добавить полстакана водки, перемешать и применять наружно в качестве примочек и компрессов при укусах насекомых.

*Кашица чеснока – 2 столовые ложки*

*Белое виноградное вино – 2–3 столовые ложки*

Растираженный в кашицу чеснок смешать с белым виноградным вином и прикладывать к местам укуса.

*Сок петрушки*

*Водка – поровну*



Корень и траву молодой петрушки мелко порубить и отжать сок. В сок добавить равное количество водки, перемешать и применять наружно в качестве примочек и компрессов на укушенные места.

*Цветки пижмы – 1 столовая ложка*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Цветки пижмы залить стаканом горячего виноградного вина и выдержать под крышкой 20–30 минут, затем процедить. Применять наружно в качестве примочек при укусах насекомых.

*Сок листьев лопуха*

*Водка – поровну*

Из листьев лопуха отжать сок, смешать с равным количеством водки и применять наружно в качестве примочек и компрессов на укушенные места.

*Кашица репчатого лука*

*Водка – поровну*

2-3 столовые ложки растолченного в кашицу репчатого лука смешать с таким же количеством водки и прикладывать на укушенные места.

*Корень валерианы – 1 чайная ложка*

*Вода – 1/2 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

Чайную ложку измельченного корня валерианы лекарственной залить 1/2 стакана кипятка и выдержать в термосе 1 час, затем процедить, добавить в настой 1/2 стакана водки, перемешать и применять наружно в качестве примочек и компрессов на укушенные места.

## При ушибах

*Трава полыни горькой – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченную траву полыни горькой залить стаканом кипящего виноградного вина, поставить на водяную баню и прогреть 15 минут. Затем выдержать при комнатной температуре 30 минут, после чего настой процедить и применять наружно в качестве примочек и компрессов при ушибах и ушибах с кровоподтеками и ссадинами.

*Трава зверобоя – 1 столовая ложка*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченную траву зверобоя залить стаканом кипящего виноградного вина и выдержать в термосе 30 минут. Затем настой процедить и применять внутрь по 1–2 столовые ложки 3 раза в день и наружно в качестве примочек и компрессов. Способствует предотвращению внутренних осложнений, полученных при ушибах.

*Листья подорожника*

*Вино виноградное*

Свежие листья подорожника залить кипящим виноградным вином и выдержать под крышкой некоторое время. Затем распаренные листья прикладывать к ушибленным местам как противовоспалительное и болеутоляющее средство.

*Цветки арники горной – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Цветки арники горной залить стаканом водки и выдержать в темном месте 8-10 дней. Затем настойку процедить и применять наружно в качестве примочек на ушибленные места. Действует как успокаивающее и болеутоляющее средство.

*Листья руты душистой – 2–3 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные листья руты душистой залить виноградным вином, поставить на водяную баню и нагревать 20–30 минут. Затем горячий настой процедить и применять наружно в качестве примочек на ушибы и на ушибы с кровоподтеками и ссадинами.

*Трава лаванды – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное красное – 1 стакан* Измельченную траву лаванды насыпать в термос и залить стаканом кипящего красного вина. Выдержать в термосе 1 час, затем настой процедить и применять наружно для компрессов на ушибленные места.

*Шишки хмеля*

*Листья багульника болотного*

*Цветки календулы – поровну*

*Вино виноградное – 1,5 стакана*

Смешать поровну шишки хмеля, измельченные листья багульника болотного и цветки календулы. Взять 2 столовые ложки смеси, насыпать в термос и залить горячим виноградным вином. Выдержать 1,5–2 часа. Затем настой процедить и применять наружно в виде примочек и компрессов на ушибленные места. Действует как болеутоляющее и противовоспалительное средство.

*Сок алоэ*

*Мед*

*Водка – поровну*

Смешать в равных частях сок алоэ, мед и водку. Прикладывать к ушибам в виде компрессов.

## При ссадинах, ранах и порезах

*Трава тысячелистника – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченную свежую или сухую траву тысячелистника залить стаканом водки. Настаивать в темном месте в течение 3-х дней. Затем готовую настойку процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для примочек как ранозаживляющее и кровоостанавливающее средство.

*Листья крапивы – 3 столовые ложки*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Молодые измельченные листья крапивы залить стаканом красного виноградного вина, поставить на небольшой огонь, довести до кипения и перелить в термос, настаивать 2–3 часа. Затем настойку охладить и процедить. Применять наружно для смачивания повязок при лечении ран и ссадин, а также очень хорошо использовать для лечения перхоти и укрепления волос.

*Корневища аира болотного – 2–3 столовые ложки*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Измельченные корневища аира болотного залить стаканом горячего белого виноградного вина и выдержать в термосе около 1 часа. Затем процедить и применять наружно в виде примочек и промываний для лечения множественных ссадин и ран.

*Трава медуницы – 2–3 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Свежую измельченную траву медуницы залить водкой и настаивать неделю в темном месте. Затем процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды в виде примочек для лечения ссадин и ран.

*Трава и цветки вьюнка полевого – 1/4 стакана*

*Водка – 1 стакан*

Цветки и измельченную траву вьюнка полевого, залить стаканом водки и выдержать в темном месте 15 дней. Затем настойку процедить и применять наружно для примочек и компрессов по 1 столовой ложке на полстакана воды при ранах и ссадинах.

## При запущенных ранах и язвах

*Сок алоэ*

*Коньяк – поровну*

Срезать несколько листьев с комнатного растения алоэ, положить их в темный пластиковый пакет и поместить в холодильник на 10 суток. По истечении этого времени из листьев отжать сок и смешать с равным количеством коньяка. Смесь поставить в темное и прохладное место на 10 суток. Применять наружно для лечения старых и запущенных ран и язв.

*Корни девясила – 2–3 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные корни девясила залить стаканом водки и выдержать в темном месте не менее 25 суток, после чего настойку процедить. Применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для промывания гнойных ран.

*Цветки гречихи – 4–5 столовых ложек*

*Водка – 2 стакана*

Свежие цветки гречихи посевной залить двумя стаканами водки, поставить в темное место и настоять в течение 10 дней. Затем настойку процедить и применять наружно по 1 столовой ложке на полстакана воды для промывания гнойных ран.

*Трава барвинка – 2 чайные ложки*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Измельченную траву барвинка залить стаканом белого виноградного вина, поставить в темное место и настоять 10 дней. Затем процедить и применять наружно для промывания гнойных ран и язв. Внимание!!! Трава ядовита!!! Необходимо проявлять осторожность.

*Корень верблюжьей колючки – 1–2 столовые ложки*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Измельченный корень верблюжьей колючки залить стаканом горячего красного виноградного вина. Выдержать в термосе 30 минут. Затем горячую настойку процедить, охладить и промывать запущенные гнойные раны и язвы.

*Трава дымянки лекарственной – 1 столовая ложка*

*Водка – 2 стакана*

Измельченную траву дымянки лекарственной залить двумя стаканами водки. Настаивать в темном месте 15 дней. Затем настойку процедить и применять наружно по 1 столовой ложке на полстакана воды для промывания гнойных ран.

*Листья мать-и-мачехи – 5–6 столовых ложек*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Свежие измельченные листья мать-и-мачехи залить стаканом горячего белого виноградного вина. Выдержать в термосе 30 минут. Затем настойку процедить, охладить до комнатной температуры и применять наружно для обработки гнойных ран и язв.

*Листья эвкалипта – 4–5 столовых ложек*

*Водка – 2 стакана*

Измельченные листья эвкалипта насыпать в термос, залить двумя стаканами подогретой на водяной бане водки. Термос плотно закрыть и выдержать в нем настойку в течение 5–6 часов. Затем готовую настойку процедить, охладить до комнатной температуры и применять наружно по 2 столовые ложки на стакан воды для промываний гнойных ран и язв.

*Цветки клевера – 2–3 столовые ложки*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Цветки клевера насыпать в термос, залить стаканом кипящего красного виноградного вина. Термос плотно закрыть и выдержать в нем настойку не менее 3-х часов. Затем процедить и применять в теплом виде наружно для промывания старых гнойных ран и язв.

*Сок красной столовой свеклы*

*Водка – поровну*

Из корнеплодов свежей красной свеклы отжать сок, смешать его с равным количеством водки. Выдержать в темном и прохладном месте 2-е суток. Затем подогреть до комнатной температуры и применять наружно для промывания гнойных ран.

*Кора ивы – 5–6 столовых ложек*

*Водка – 2 стакана*

Измельченную кору ивы насыпать в термос, залить двумя стаканами подогретой на водяной бане водки и настоять в плотно закрытом термосе не менее 3-х часов. Затем процедить, охладить и

применять наружно по 2 столовые ложки на стакан воды для промывания запущенных гнойных ран.

*Листья мяты перечной – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

*Масло оливковое – 1/4 стакана*

Листья мяты перечной залить стаканом водки и выдержать в темном месте 1 месяц. Затем готовую настойку процедить. Взять 1/4 стакана мятной настойки и смешать с таким же количеством оливкового масла, поставить на водяную баню и выпарить спирт. Применять наружно для лечения незаживающих ран и язв.

*Цветки ромашки аптечной – 1 столовая ложка*

*Трава спорыша – 1 столовая ложка*

*Трава чистотела – 2 столовые ложки*

*Листья крапивы – 2 столовые ложки*

*Листья эвкалипта – 4 столовые ложки*

*Водка – 0,5 л*

*Масло облепиховое – 300 мл*

Измельченные травы залить водкой и настаивать в темном месте при комнатной температуре в течение 2-х недель, не забывая периодически перемешивать. Затем настойку вместе с травами влить в горячее облепиховое масло, перемешать и кипятить на водяной бане 10–12 минут. После этого поставить в темное место и настаивать еще неделю. Процедить и смазывать трудно заживающие раны. Хранить в темном месте.

## При нарывах и нагноениях

*Цветки календулы – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Цветки календулы залить стаканом водки и настаивать в темном месте 10 дней. Готовый настой процедить и применять наружно в виде примочек по 1 десертной ложке на полстакана воды. Является очень сильным противовоспалительным и противогнойным средством.

*Листья эвкалипта – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные листья эвкалипта залить стаканом водки и настаивать в темном месте 8-10 дней. Готовый настой процедить и применять наружно по 1 десертной ложке на полстакана воды в качестве примочки при глубоких нагноениях. Очень эффективное болеутоляющее и антисептическое средство.

*Сок алоэ*

*Водка – поровну*

Смешать сок алоэ с равным количеством водки и применять наружно при нагноениях. Сильное противовоспалительное и противогнойное средство.

*Трава хвоща полевого – 3 столовые ложки*

*Вода – 2/3 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченную траву хвоща полевого насыпать в термос и залить 2/3 стакана крутого кипятка. Выдержать в термосе 1 час. Затем настоем процедить, добавить полстакана водки, перемешать и применять наружно в качестве примочки на пораженные места. Применяется при вялотекущих нарывах в качестве дезинфицирующего и вытягивающего средства.

*Цветки и листья донника лекарственного – 1/2 стакана*

*Вино виноградное белое – 1/2 стакана*

Свежие цветки и листья донника лекарственного положить в термос, залить горячим белым вином и выдержать некоторое время. Затем пропаренную теплую траву использовать в качестве припарок



при повторяющихся нарывах. Обладает рассасывающим и размягчающим действием.

*Корень змеевика*

*Корень таволги – поровну*

*Вода – 2/3 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать поровну измельченные корень змеевика и корень таволги. Взять 2 столовые ложки смеси, залить крутым кипятком и прогреть на водяной бане при слабом кипении 25–30 минут. Затем настой выдержать до полного охлаждения, процедить и смешать с водкой. Полученный водочный настой применять наружно в виде примочек при слабо заживающих нарывах.

*Трава омелы – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченную траву омелы залить стаканом водки и настаивать 15 дней в темном месте. Готовый настой процедить и применять наружно по 1 чайной ложке на полстакана воды для примочек в качестве болеутоляющего и смягчающего средства при нагноениях.

*Листья мать-и-мачехи – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Свежие листья мать-и-мачехи залить стаканом водки и выдержать 1 неделю в темном месте. Готовый настой процедить и применять наружно в качестве примочки по 1 столовой ложке на стакан воды. Обладает сильным вытягивающим и противовоспалительным действием и ускоряет созревание нарывов.

*Верхушки красного клевера – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные верхушки красного клевера (верхушки брать вместе с цветками) залить стаканом кипящего виноградного вина и нагревать на водяной бане 15–20 минут. Затем настой выдержать при комнатной температуре 30–40 минут, процедить и применять наружно в виде примочек как размягчающее средство.

*Трава чистотела – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Свежую траву чистотела настоять в стакане водки в течение 10 дней в темном месте. Затем настой процедить и прикладывать к нарыву.

*Листья крапивы – 1 столовая ложка*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные листья крапивы насыпать в термос и залить стаканом горячего виноградного вина. Выдержать в термосе 1 час. Затем процедить и применять внутрь по 1/4 стакана 3 раза в день, а также наружно в виде примочек на нарывы.

*Корень лопуха – 2 столовые ложки*

*Вода – 1/2 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченный корень лопуха насыпать в термос и залить 1/2 стакана крутого кипятка. Выдержать в термосе 1 час. Затем настоем процедить, добавить полстакана водки, перемешать и применять наружно для примочек на нарывы. Особенно эффективно при фурункулезе.

*Сок агавы*

*Водка – поровну*

Из листьев агавы выжать сок, смешать его с равным количеством водки. Приготовленную смесь прикладывать к нарывам в качестве рассасывающего средства.

*Почки и листья липы – 2–3 столовые ложки*

*Водка – 2–3 столовые ложки*

Свежие почки и листья липы растолочь в кашицу, добавить 2–3 столовые ложки водки и прикладывать к нарывам в качестве смягчающего средства.

*Сок травы петрушки*

*Водка – поровну*

Свежую траву петрушки очень мелко нарезать и отжать сок. К соку добавить равное количество водки и перемешать, прикладывать к нарывам в качестве обезболивающего и смягчающего средства.

*Трава душицы – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное красное – 1,5 стакана*

Измельченную свежую траву душицы насыпать в термос и залить 1,5 стаканами кипящего красного виноградного вина. Выдержать в термосе 1 час. Затем настоем процедить и применять наружно в качестве примочек как болеутоляющее и успокаивающее средство.

*Плоды инжира – 2 столовые ложки*

*Трава ромашки аптечной – 1 маленький пучок*

*Вино виноградное – 1/2 стакана*

Свежие плоды инжира и траву ромашки аптечной залить горячим виноградным вином и выдержать под крышкой до полного распаривания лекарственных средств. Затем теплые распаренные плоды инжира и ромашку прикладывать к нарывам в качестве обезболивающего, смягчающего и противовоспалительного средства.

*Корень пырея – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1,5 стакана*

Измельченный корень пырея насыпать в термос и залить 1,5 стакана горячего виноградного вина. Выдержать в термосе 1,5–2 часа. Затем процедить и принимать внутрь по полстакана 3 раза в день в течение месяца при фурункулезе. Восстанавливает обмен веществ.

## При ожогах

*Листья подорожника – 3–4 шт.*

*Вино виноградное – 1/2 стакана*

Взять несколько свежих листьев подорожника, промыть проточной водой, положить в эмалированную кастрюлю и залить небольшим количеством кипящего виноградного вина. Кастрюлю накрыть крышкой, укутать полотенцем и поставить на 20–30 минут в теплое место. По истечении этого времени распаренные листья вынуть и в теплом виде приложить к ожогам, закрепив их бинтом.

*Сок ягод черники*

*Вино виноградное белое – поровну*

*Мед – 1 чайная ложка*

Полстакана свежих ягод черники тщательно размять и отжать из них сок. Отжатый сок смешать с равным количеством белого виноградного вина, добавить 1 чайную ложку цветочного меда и тщательно перемешать до полного растворения меда. Применять наружно в виде примочек на пораженные ожогом участки кожи.

*Листья бузины черной – 6–7 шт.*

*Водка – 1/2 стакана*

Взять несколько свежих листьев бузины черной, залить их небольшим количеством нагретой на водяной бане водки и выдержать в теплом месте 30 минут, плотно укутав посуду с листьями полотенцем. Затем распаренные листья вынуть и в теплом виде приложить к пораженным ожогом участкам кожи, закрепив их бинтом.

*Трава зверобоя – 30 г*

*Водка – 2 стакана*

Свежую измельченную траву зверобоя залить двумя стаканами подогретой на водяной бане водки, выдержать в термосе около 1 часа. Затем процедить и охладить до комнатной температуры. Применять наружно по 2 столовые ложки на стакан воды в виде примочек и промываний пораженной ожогом кожи.

*Яйцо – 1 шт.*

*Водка – 15 мл*

Взять яичный белок, смешать с водкой и смазывать обожженную кожу несколько раз в день.

*Прополис – 10 г*

*Водка – 90 мл*

Измельченный прополис залить водкой и настаивать в темном и теплом месте 15 дней.

Сухую повязку, наложенную на ожоговую поверхность пропитывать через день приготовленной настойкой.

*Плоды софоры японской – 90 г*

*Спирт 70 % – 100 мл*

Плоды софоры залить спиртом и настаивать в темном месте 3 недели, периодически взбалтывая. Затем процедить и применять наружно для смачивания повязок. Заживление происходит в течение недели. Кроме того настойка обладает и болеутоляющим действием.

## При перхоти и выпадении волос

*Корень лопуха – 1 столовая ложка*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные корни лопуха залить стаканом виноградного вина, поставить на водяную баню и нагревать под крышкой 20–25 минут. Затем настоять 1–1,5 часа, процедить и втирать в кожу головы при выпадении волос за несколько часов до мытья головы.

*Корни лопуха – 2 части*

*Корни аира болотного – 2 части*

*Цветки календулы – 1 часть*

*Шишки хмеля – 2 части*

*Вино сухое виноградное – 0,5 л*

Смешать измельченные растительные компоненты. Приготовленную смесь насыпать в термос, влить 0,5 л кипящего сухого вина и настаивать в течение 2-х часов. Готовый настой процедить и втирать в кожу головы за 2–3 часа до мытья волос. Эффективное средство при выпадении волос.

*Корень лопуха – 1 часть*

*Шишки хмеля – 1 часть*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать в равных частях измельченный корень лопуха и шишки хмеля. Взять 2 столовые ложки смеси, насыпать в термос и залить стаканом крутого кипятка. Настоять 2 часа, затем настоем профильтровать, добавить полстакана водки, перемешать и втирать в корни волос.

*Листья мать-и-мачехи – 1 часть*

*Листья крапивы двудомной – 1 часть*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать в равных частях измельченные листья мать-и-мачехи и крапивы двудомной. Взять 2 столовые ложки смеси, залить стаканом крутого кипятка и выдержать в термосе 2 часа. Затем готовый настоем

процедить и добавить полстакана водки. Водочный настой втирать в кожу головы при выпадении волос, перхоти и зуде.

*Кора краснотала – 2 столовые ложки*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченную кору краснотала залить стаканом крутого кипятка и выдержать в термосе 2,5–3 часа. Затем настоем процедить и добавить полстакана водки. Водочный настой втирать в корни волос при их выпадении.

*Корни любистока аптечного – 1 столовая ложка*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные корни любистока аптечного залить стаканом виноградного вина, поставить на водяную баню и нагревать 20–30 минут. Затем настоем охладить до комнатной температуры, процедить и втирать в корни волос на ночь.

*Трава медуницы – 2 столовые ложки*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1 стакан*

Траву медуницы залить стаканом крутого кипятка, нагревать на водяной бане в течение 15 минут. Затем настоем охладить, процедить, добавить стакан водки, перемешать и втирать в кожу головы при выпадении волос.

*Красный острый перец – 1 стручок*

*Водка – 0,5 л*

Стручок красного острого перца настоять в течение недели на 0,5 л водки, периодически перемешивая во время настаивания. Затем стручок вынуть, а настоем с помощью зубной щетки натирать корни волос 2 раза в день при их выпадении. Курс лечения составляет 2–3 месяца.

*Листья березы – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные листья березы положить в термос и залить стаканом кипящего виноградного вина. Выдержать в термосе 2 часа, затем охладить, процедить и втирать в кожу головы для ее оздоровления и при выпадении волос.

*Ягоды и веточки облепихи – 1 стакан*

*Вино виноградное – 0,5 л*

Стакан ягод и веточек облепихи крушиновидной залить 0,5 л горячего вина и настоять в термосе 2 часа. Затем процедить и применять без дозировки внутрь как чай, и наружно для втираний в кожу головы при облысении.

*Корни таволги – 3 столовые ложки*

*Вино виноградное – 0,5 л*

Измельченный корень таволги залить сухим виноградным вином, поставить на водяную баню и кипятить под крышкой 30 минут. Затем отвар процедить и втирать в кожу головы при выпадении волос.

*Луковая шелуха – 2 столовые ложки*

*Гвоздика – 1 чайная ложка*

*Водка – 1 стакан*

Луковую шелуху и гвоздику залить стаканом водки и настаивать 15 дней в темном месте. Готовую настойку процедить и втирать в корни волос для их укрепления и оздоровления. Если волосы сухие, то в настойку нужно добавить 3 чайные ложки касторового масла.

*Масло растительное – 2 столовые ложки*

*Мед – 2 столовые ложки*

*Сок лимонный – 2 столовые ложки*

*Желток яйца – 1 шт.*

*Сок крапивы – 2 чайные ложки*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать все компоненты. Смесь тщательно взболтать и втирать в кожу головы 1 раз в неделю при выпадении волос и их ослаблении. Ровно через час лосьон смыть теплой водой с шампунем. Курс лечения составляет 1 месяц. Курс можно повторить, сделав перерыв между курсами в 1 месяц. В качестве профилактики можно втирать лосьон 1 раз в месяц.

*Сок алоэ*

*Вино виноградное красное – поровну*

Смешать в равных частях сок алоэ и красное виноградное вино. Выдержать в темном и прохладном месте 2–3 дня, затем в теплом виде втирать в корни волос при их выпадении. Это очень старинный и довольно эффективный рецепт.



## При зубной боли

*Листья подорожника – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченные сухие листья подорожника залить водкой, настаивать 7–8 дней на солнце, периодически взбалтывая. Затем готовую настойку процедить и применять наружно при зубной боли. Для этого несколько капель настойки накапать на кусочек ваты и приложить к больному зубу.

*Листья чертополоха – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченные листья чертополоха залить водкой и выдержать 7–8 дней в теплом месте, периодически перемешивая. Готовую настойку процедить и применять наружно при зубной боли, накладывая ватку с несколькими каплями настойки на больной зуб.

*Трава горца перечного – 1 столовая ложка*

*Коньяк – 1/2 стакана*

Измельченную траву горца перечного (еще он называется перцем водяным) залить коньяком и поставить в темное место на 1 неделю. Затем настойку процедить и применять наружно при зубной боли, накладывая ватку с несколькими каплями настойки на больной зуб.

*Порошок корня аира болотного – 1 столовая ложка Водка – 0,5 л*

Порошок аирного корня насыпать в бутылку и залить 0,5 л водки. Бутылку прочно закупорить пробкой, обернуть холщевой тканью и завязать шпагатом, затем укутанную таким образом бутылку полностью обложить тестом и поставить в кастрюлю. Затем кастрюлю с бутылкой поставить в печку или духовку и запечь как хлеб. После этого бутылку вынуть и охладить до теплого состояния.

Теплый водочный отвар набрать в рот и держать на больном зубе. Отвар можно проглотить, он успокоит и укрепит нервную систему, обезболит и продезинфицирует зуб.

*Корни аира болотного – 20 г*

*Прополис – 3 г*

*Водка – 200 мл*

Измельченные корни аира залить 100 мл водки и настаивать в темном месте 10 дней.

Отдельно измельченный прополис залить оставшейся водкой и также настаивать в темном месте 10 дней. Обе настойки необходимо ежедневно перемешивать. Применять наружно для полосканий больных зубов: 1 столовую ложку настойки аира смешать с таким же количеством настойки прополиса и полоскать 2–3 минуты несколько раз в день. Аир снимает зубную боль, а прополис заполняет микротрещины и препятствует дальнейшему разрушению зуба.

*Березовые почки – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Березовые почки залить водкой и настаивать в теплом месте не менее 1 месяца. Готовую настойку процедить и использовать наружно при зубной боли.

*Корень хрена – 1 чайная ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

1 чайную ложку натертого на мелкой терке корня хрена залить водкой и настоять в темном месте 4–5 часов. Затем настойку процедить и применять наружно в виде полоскания по 1 столовой ложке на 1/2 стакана воды при зубной боли. Настойку неплохо и проглотить как общеукрепляющее средство.

*Корни лапчатки – 1 столовая ложка*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные корни лапчатки прямостоячей залить водкой и настаивать в темном месте 15 дней. Затем готовую настойку процедить и применять наружно для полосканий по 1 чайной ложке на стакан воды при зубной боли.

*Корни горчичника аптечного – 1 часть*

*Корни дягиля – 1 часть*

*Трава душицы – 1 часть*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать растительные компоненты. Взять 1 столовую ложку этой смеси и залить 1/2 стакана водки. Настоять в темном месте 10 дней. Затем готовую настойку процедить и применять наружно при зубной боли, смачивая ватку настойкой и прикладывая к больному зубу.

*Корни крапивы – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченные корни крапивы залить водкой и настоять в темном месте не менее 1 недели. Затем готовую настойку процедить и использовать наружно при зубной боли в виде капель на больной зуб.

*Корень девясила – 1 часть*

*Трава глухой крапивы – 1 часть*

*Трава душицы – 1 часть*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать в равных частях растительные компоненты.

Взять 1 столовую ложку смеси, залить теплой водкой и настоять в темном месте не менее 10 дней. Затем готовую настойку процедить и применять наружно при зубной боли в виде капель на больной зуб и в виде полосканий по 1 столовой ложке на полстакана воды.

## При воспалении полости рта и десен

*Дубовая кора*

*Листья земляники*

*Ромашка аптечная – поровну*

*Вино виноградное – 0,5 л*

Смешать в равных частях измельченное сырье. Взять 3 столовые ложки смеси, насыпать в термос и залить 0,5 л горячего сухого виноградного вина. Выдержать 2,5–3 часа. Затем настой процедить и применять для полосканий полости рта и десен. Оказывает противовоспалительное, болеутоляющее и смягчающее средство.

*Листья черной смородины – 1 часть*

*Цветки ромашки аптечной – 2 части*

*Трава шалфея – 2 части*

*Вода – 1 стакан*

*Коньяк – 1 стакан*

Все компоненты измельченного сырья тщательно перемешать. Затем взять 2 столовые ложки полученного сбора, насыпать в термос и залить стаканом кипятка. Выдержать в закрытом термосе 30–40 минут. По истечении этого времени настой процедить, добавить равное количество коньяка, перемешать и применять в теплом виде для полоскания рта 3–4 раза в день после еды.

*Сок корней хрена – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Взять корни хрена, хорошо промыть, почистить и натереть на мелкой терке, затем отжать сок, так чтобы получилось 2 столовые ложки. Полученный сок смешать со стаканом водки. Применять наружно по 2 столовые ложки на стакан воды для полоскания воспаленных десен 3–4 раза в день после еды.

*Сосновая хвоя – 2 столовые ложки*

*Вода – 1 стакан*

*Коньяк – 1 стакан*

*Мед – 1 столовая ложка*

Сосновую хвою поместить в термос, залить стаканом крутого кипятка и выдержать в закрытом термосе 30–40 минут. Затем горячий

настой процедить, добавить стакан коньяка и мед, тщательно перемешать до полного растворения меда. Принимать внутрь для укрепления десен по 1/4 стакана 3–4 раза в день после еды.

*Трава душицы – 2–3 столовые ложки*

*Вода – 1 стакан*

*Коньяк – 1 стакан*

Измельченную сухую траву душицы залить стаканом кипятка. Настоять в термосе 30–40 минут. Горячий настой процедить, добавить равное количество коньяка, перемешать и принимать внутрь по 1–2 столовой ложке 2–3 раза в день после еды при воспалении слизистой оболочки рта и десен и наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для полосканий полости рта.

*Корень щавеля конского – 1 столовая ложка*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Измельченный корень щавеля конского залить стаканом кипящего белого виноградного вина и выдержать в термосе 1 час. Затем настойку процедить и применять наружно для полосканий полости рта при язвенном стоматите.

*Листья крапивы – 2–3 столовые ложки*

*Водка – 2 стакана*

Измельченные свежие листья крапивы залить двумя стаканами водки, поставить в темное место и выдержать 8–10 дней. Затем настойку процедить и применять по 2 столовые ложки на полстакана воды наружно для полосканий при воспалениях полости рта и кровоточивости десен.

*Сок ягод облепихи – 1/2 стакана*

*Водка – 1/2 стакана*

Из спелых ягод облепихи отжать сок, так чтобы получилось полстакана. Добавить полстакана водки, перемешать и применять наружно для полосканий 3–4 раза в день после еды при стоматите.

*Трава шалфея – 2 столовые ложки*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1 стакан*

Измельченную траву шалфея залить стаканом кипятка. Выдержать в плотно закрытом термосе 2 часа. Затем настой процедить, добавить равное количество водки и применять наружно для полосканий и аппликаций при пародонтозе.

*Трава шалфея*  
*Дубовая кора*  
*Трава ромашки аптечной – поровну*  
*Вода – 2/3 стакана*  
*Водка – 1/2 стакана*

Смешать поровну измельченное сырье. Взять 2 столовые ложки смеси, насыпать в термос и залить 2/3 стакана крутого кипятка. Выдержать в термосе 1 час. Затем настой процедить, добавить полстакана водки и применять наружно для полосканий десен.

*Трава сурепки – 1 столовая ложка*  
*Водка – 1 стакан*

Измельченную свежую или сухую траву сурепки залить стаканом водки, поместить в темное место и выдержать 23 недели. Готовую настойку процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для полосканий при пародонтозе и кровоточивости десен.

*Трава хвоща полевого – 1 часть*  
*Цветки ромашки аптечной – 2 части*  
*Водка – 2 стакана*

Измельченные компоненты смешать. Взять 2 столовые ложки приготовленного сбора, залить двумя стаканами водки, поместить в темное и прохладное место и выдержать 2 недели. Затем настойку процедить. Применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для полоскания десен при пародонтозе.

*Листья бадана – 1 столовая ложка*  
*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Измельченные листья бадана залить стаканом горячего белого виноградного вина, выдержать в термосе 30 минут. Готовую настойку процедить и применять наружно в теплом виде для полосканий десен при пародонтозе.

*Корневища лапчатки – 2 части*  
*Трава тысячелистника – 2 части*  
*Вода – 1 стакан*  
*Водка – 1 стакан*

Смешать измельченное сырье. Взять из приготовленного 2 столовые ложки сбора, залить кипятком и выдержать в плотно закрытом термосе 3–4 часа. Затем настой процедить, добавить водку,

перемешать и применять наружно для полосканий и примочек при пародонтозе и кровоточивости десен.

*Корневища аира болотного – 2 части*

*Трава спорыша – 2 части*

*Трава шалфея – 2 части*

*Трава череды – 1 часть*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1 стакан*

Все растительные компоненты тщательно смешать.

Взять 2 столовые ложки растительной смеси, насыпать в термос и залить стаканом кипятка. Термос плотно закрыть и выдержать настой 3–4 часа. Затем настой процедить, добавить равное количество водки и применять наружно для полосканий при пародонтозе.

*Трава шалфея – 2 части*

*Трава чабреца – 2 части*

*Дубовая кора – 1 часть*

*Вино виноградное красное – 2 стакана*

Измельченные растительные компоненты тщательно перемешать. Затем взять 2 столовые ложки приготовленного сбора, залить двумя стаканами красного виноградного вина, поставить в темное и прохладное место и выдержать около 2-х недель. Готовую настойку процедить и применять наружно для полосканий полости рта при воспалительных заболеваниях.

*Цветки календулы – 2 части*

*Трава тысячелистника – 1 часть*

*Трава шалфея – 2 части*

*Цветки ромашки – 2 части*

*Водка – 1 стакан*

Смешать измельченное растительное сырье. Затем 1 столовую ложку приготовленного сбора залить стаканом нагретой на водяной бане водки, настоять в закрытой посуде при комнатной температуре около 5 часов. Готовую настойку процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на стакан воды для полосканий при воспалении десен и полости рта.

*Корни лапчатки*

*Цветки ромашки аптечной*

*Трава душицы – поровну*

*Водка – 2 стакана*

Приготовить сбор из равных частей измельченных корней лапчатки, цветков ромашки аптечной и травы душицы. 2 столовые ложки приготовленного сбора залить двумя стаканами водки, поставить в темное место и выдержать 1 неделю. Готовую настойку процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для примочек и ванночек при воспалительных процессах в полости рта.

*Корни аира болотного – 2 части*

*Трава душицы – 1 часть*

*Листья березы – 1 часть*

*Водка – 1 стакан*

Смешать измельченное растительное сырье. Взять 1 столовую ложку приготовленного сбора, залить стаканом водки и выдержать в темном месте 1 неделю. Готовую настойку процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для полосканий при стоматитах.

*Ягоды облепихи – 2 части*

*Ягоды черной смородины – 1 часть*

*Ягоды красной смородины – 1 часть*

*Ягоды белой смородины – 1 часть*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

*Коньяк – 1/2 стакана*

Смешать все ягоды. Взять 2 столовые ложки приготовленной смеси, залить стаканом кипящего белого виноградного вина. Посуду с ягодами и вином плотно накрыть и настоять около 3-х часов. Затем настойку процедить, добавить полстакана коньяка, перемешать и выдержать в темном месте 2-е суток. Готовую настойку принимать внутрь по 1–2 столовые ложки 2–3 раза в день и наружно для полосканий и примочек при стоматите.

*Корень щавеля конского – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченный корень щавеля конского залить стаканом водки и выдержать 10 дней в темном месте. Готовую настойку процедить и применять наружно по 2 столовые ложки на полстакана воды для полосканий и примочек при стоматите.

*Дубовая кора – 2 части*



*Листья эвкалипта – 1 часть*  
*Вино виноградное – 2 стакана*

Смешать измельченное растительное сырье. 2 столовые ложки приготовленной смеси залить двумя стаканами виноградного вина, поставить на маленький огонь и довести до кипения. Кипятить 15–20 минут, затем снять с огня и настоять в закрытой посуде 1 час. Готовую настойку процедить и применять наружно для полосканий при воспалительных процессах в полости рта.

*Листья черники – 4 части*  
*Плоды шиповника – 2 части*  
*Корни лопуха – 2 части*  
*Листья земляники – 2 части*  
*Трава зверобоя – 1 часть*  
*Корни каштана конского – 2 части*  
*Коньяк – 2 стакана*

Смешать измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки приготовленного сбора, залить двумя стаканами горячего коньяка и настоять в закрытой посуде 3–4 часа. Готовую настойку процедить. Принимать внутрь по 1 столовой ложке 2–3 раза в день после еды при пародонтозе, а также наружно по 1 столовой ложке на полстакана воды в виде полосканий.

*Трава зверобоя – 1 столовая ложка*  
*Водка – 0,5 л*

Измельченную сухую траву зверобоя залить 0,5 л водки и настоять в темном месте 1 месяц. Готовую настойку процедить и применять наружно для полосканий по 1 столовой ложке на полстакана воды при гнойном воспалении десен. Устраняет неприятный запах изо рта. Внутрь рекомендуется применять по 30 капель 3 раза в день после еды.

*Шишки ольховые – 1 столовая ложка*  
*Водка – 1 стакан*

Измельченные ольховые шишки залить стаканом водки и выдержать в темном месте 20 дней. Готовую настойку процедить и применять наружно в виде полосканий по 1 столовой ложке на полстакана воды для укрепления десен.

*Сок чеснока – 1 часть*  
*Спирт 90 % – 1 часть*  
*Вода – 10 частей*

Чеснок очистить, отжать вручную сок, добавить равное количество крепкого спирта, перемешать и развести десятикратным количеством воды. Такой сок долго хранится в темном и прохладном месте. Это очень сильный антисептик, применяется при стойких инфекциях. Для полосканий применять по 1 чайной ложке на полстакана воды.

*Прополис – 30 г*

*Сухая трава зверобоя – 50 г*

*Водка – 150 мл*

Прополис и траву измельчить, залить водкой и поставить на 20 дней в темное место, периодически взбалтывая. Затем процедить и применять наружно для полосканий по 1 столовой ложке на полстакана воды.

### **При простудных заболеваниях**

*Перец черный – 1 щепотка*

*Корица – 1 щепотка*

*Гвоздика – 1 бутон*

*Вино сухое красное – 1 стакан*

*Сахар – 1 чайная ложка*

В эмалированную посуду насыпать специи и сахар, залить горячим вином, перемешать и выдержать под крышкой 5 минут. Перед сном выпить всю смесь в горячем виде. Наутро простуды не будет.

*Яблочный сок – 120 мл*

*Вино красное – 50 мл*

*Сок лимонный – 1 столовая ложка*

*Гвоздика – 2 бутона*

*Сахар – 1 чайная ложка*

*Корица – на кончике ножа*

Смешать все компоненты и разогреть, но не кипятить.

Затем процедить и принимать внутрь всю порцию в горячем виде на ночь.

*Вино красное крепкое – 0,5 л*

*Коньяк – 40 мл  
Изюм – 100 г*

*Сахар – 100 г*

*Гвоздика – 7 бутонов*

*Семена аниса – 1 чайная ложка*

*Корица – 1 чайная ложка*

*Лимон – 1 шт.*

*Яблоко – 1/2 шт.*

Лимон и половину яблока тонко нарезать и положить в эмалированную посуду, добавить остальные твердые компоненты, влить коньяк и залить все горячим красным вином. Выдержать под крышкой 5–7 минут, затем процедить и принимать внутрь в горячем виде 2–3 раза в день.

*Плоды шиповника*

*Листья малины*

*Листья черной смородины*

*Брусничный лист*

*Липовый цвет – поровну*

*Вино красное сухое – 0,5 л*

Смешать в равных частях измельченное сырье. Затем 3–4 столовые ложки приготовленного сбора насыпать в термос и залить 0,5 л горячего красного сухого вина. Выдержать 3–4 часа. Затем настой процедить и принимать по 1/4 стакана 3–4 раза в день при простудных заболеваниях как витаминное и восстанавливающее средство.

*Плоды шиповника*

*Ягоды черники*

*Плоды боярышника*

*Ягоды рябины – поровну*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Смешать в равных частях плоды и ягоды. Затем 1 столовую ложку приготовленной смеси залить стаканом горячего виноградного вина и выдержать в термосе 1–1,5 часа. Готовый настой процедить и принимать по 1/4 стакана 3–4 раза в день как витаминное и восстанавливающее средство.

*Сок лимона – 1/4 стакана*

*Сок лука репчатого – 1/4 стакана*

*Сок редьки черной – 1/4 стакана*

*Сок клюквы – 1/2 стакана*

*Сок калины – 1/2 стакана*

*Сок вишни – 1/2 стакана*

*Мед – 1 столовая ложка*

*Коньяк – 1 стакан*

Смешать все соки, положить 1 столовую ложку меда и влить 1 стакан коньяка. Все тщательно перемешать и выдержать в холодильнике 3–4 дня. Принимать по 2 столовые ложки 3–4 раза в день как восстанавливающее силы средство.

*Мед – 1 чайная ложка*

*Сок лимонный – 2 столовые ложки*

*Вино красное – 1 стакан*

*Имбирь молотый – щепотка*

В горячем красном вине растворить 1 чайную ложку меда, добавить 2 столовые ложки лимонного сока и щепотку молотого имбиря. Принимать в горячем виде небольшими глотками в течение дня при начальных простудных явлениях.

*Листья малины*

*Листья черники*

*Листья брусники*

*Листья земляники лесной – поровну*

*Вода – 1 стакан*

*Коньяк – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки приготовленной смеси, залить стаканом крутого кипятка и выдержать в термосе 3–4 часа. Готовый настой процедить, добавить стакан коньяка, перемешать и принимать по 1–2 столовой ложке 3–4 раза в день при простудных заболеваниях.

*Корни одуванчика – 2 чайные ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные корни одуванчика положить в термос и залить стаканом кипящего виноградного вина. Выдержать в термосе 3–4 часа. Затем процедить и принимать по 1/4 стакана 3–4 раза в день в качестве восстанавливающего средства.

*Молодые побеги овса – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные побеги овса залить стаканом водки и выдержать в темном месте 15 дней. Затем настойку процедить и применять внутрь по 20–30 капель 2–3 раза в день до еды в качестве восстанавливающего средства.

*Плоды шиповника – 1 часть*

*Ягоды брусники – 1 часть*

*Листья крапивы – 3 части*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Смешать растительное сырье. Затем 1 столовую ложку приготовленной смеси залить стаканом горячего белого виноградного вина и выдержать в термосе 3–4 часа. Затем настой процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3–4 раза в день как витаминное средство.

*Плоды шиповника – 3 части*

*Ягоды черной смородины – 1 часть*

*Морковь свежая натертая – 3 части*

*Листья крапивы – 3 части*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Смешать растительное сырье. Взять 2 столовые ложки приготовленной смеси и залить стаканом горячего красного вина. Выдержать в термосе 3–4 часа. Готовый настой процедить и принимать внутрь по 1/3 стакана 3 раза в день в качестве витаминного средства.

*Плоды шиповника*

*Ягоды черной смородины*

*Ягоды черники – поровну*

*Вода – 1 стакан*

*Коньяк – 1 стакан*

*Лимонный сок – 2 столовые ложки*

*Мед – 2 чайные ложки* Смешать в равных частях ягоды и плоды.

Взять полстакана этой смеси и залить стаканом крутого кипятка. Выдержать в термосе 3–4 часа. Готовый настой процедить, а плоды отжать, добавить стакан коньяка, 2 столовые ложки лимонного сока и 2 чайные ложки меда. Настой перемешать до полного растворения меда и принимать по 1/4 стакана 3–4 раза в день в качестве витаминного и восстанавливающего средства.

*Ягоды малины – 2 части*

*Листья мать-и-мачехи – 2 части*

*Трава душицы – 1 часть*

*Вино виноградное белое – 0,5 л*

Смешать растительное сырье. Взять 2–3 столовые ложки приготовленной смеси и залить 0,5 л горячего белого виноградного вина. Выдержать в термосе 2–3 часа, процедить и принимать внутрь в

горячем виде по 1/4 стакана 34 раза в день при простудных заболеваниях.

*Кора ивы*

*Семена аниса*

*Листья мать-и-мачехи*

*Листья мяты перечной*

*Цветки липы – поровну*

*Вода – 1 стакан*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченное растительное сырье. Затем 2 столовые ложки этой смеси насыпать в термос и залить стаканом крутого кипятка. Выдержать 11,5 часа. Готовый настой процедить, добавить стакан горячего красного вина и принимать внутрь в теплом виде по 1/4 стакана 3–4 раза в день при простудных заболеваниях.

*Цветки бузины черной*

*Листья мяты перечной*

*Цветки липы – поровну*

*Вода – 1 стакан*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченное растительное сырье. Затем 2 столовые ложки приготовленной смеси насыпать в термос и залить стаканом кипятка. Выдержать 1 час, затем готовый настой процедить, добавить стакан белого виноградного вина и принимать внутрь в теплом виде по 1/4 стакана 3–4 раза в день при простуде.

*Цветки или почки сирени – 2 столовые ложки*

*Водка – 1,5 стакана*

Взять цветки или почки сирени, залить 1,5 стакана водки и настоять в темном месте в течение 2025 дней. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 30–50 капель 3 раза в день в качестве противопростудного средства.

*Трава грушанки – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченную траву грушанки залить стаканом водки и выдержать в темном месте 15 дней. Затем готовую настойку процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 3 раза в день при простуде.

*Листья малины – 2 части*

*Листья ежевики – 2 части*  
*Листья земляники лесной – 2 части*  
*Листья мяты перечной – 1 часть*  
*Цветки белой акации – 1 часть*  
*Трава донника – 1 часть*  
*Трава душицы – 1 часть*  
*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Смешать измельченное растительное сырье согласно рецепта. Взять 2 столовые ложки этой смеси, залить стаканом красного кипящего вина и выдержать в термосе 2 часа. Затем настой процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3 раза в день как восстанавливающее средство при простудных заболеваниях.

*Листья лесной земляники – 5 частей*  
*Трава мелиссы – 1 часть*  
*Трава донника – 1 часть*  
*Вода – 1 стакан*  
*Коньяк – 0,5 стакана*

Смешать измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки этого сбора, залить стаканом кипятка и выдержать в термосе 1,5–2 часа. Затем настой процедить, добавить полстакана коньяка, перемешать и принимать внутрь по 2–3 столовые ложки 3–4 раза в день при простудных заболеваниях.

*Ягоды бузины черной*  
*Плоды шиповника – поровну*  
*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Смешать в равных частях ягоды бузины черной и плоды шиповника. Взять 1 столовую ложку приготовленной смеси, насыпать в термос и залить стаканом горячего белого виноградного вина. Выдержать в термосе 2 часа. Затем процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3 раза в день при простуде в качестве восстанавливающего средства.

*Листья малины – 5 частей*  
*Лепестки цветков шиповника – 5 частей*  
*Цветки черной мальвы – 5 частей*  
*Листья мяты перечной – 1 часть*  
*Вино виноградное – 1,5 стакана*

Смешать измельченное растительное сырье. Затем 2 столовые ложки этой смеси залить 1,5 стакана горячего виноградного вина и выдержать в термосе 1,5–2 часа. Готовый настой процедить и принимать внутрь по 2–3 столовые ложки как противовоспалительное средство при ангине.

*Трава душицы*

*Цветки ромашки аптечной*

*Цветки липы*

*Листья ежевики – поровну*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки смеси, залить стаканом кипящего вина, настоять 30 минут под крышкой, процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3 раза в день при простуде.

*Лист шалфея*

*Цветки ромашки*

*Трава буквицы – поровну*

*Вода – 1 стакан*

*Коньяк – 1/2 стакана*

Смешать в равных частях измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки смеси, залить стаканом крутого кипятка, выдержать в термосе 1 час, затем процедить и добавить полстакана коньяка. Принимать внутрь по 2–3 столовые ложки 3 раза в день при простуде как противовоспалительное средство.

*Чеснок – 1 головка*

*Водка – 1 стакан*

Чеснок очистить и залить стаканом водки. Выдержать в темном месте 1 месяц. При простуде принимать внутрь по 1 столовой ложке каждые 2 часа.

*Прополис – 30 г*

*Спирт 96 % – 100 мл*

*Масло оливковое – 50 мл*

Прополис измельчить, залить спиртом и выдержать в темном месте 15 дней, ежедневно перемешивая. Затем настойку процедить, смешать с оливковым маслом и применять наружно для смазываний горла и носоглотки. Процедуру проводить на ночь в течение 10–12 дней.



*Березовые почки – 20 г*

*Водка – 200 мл*

Березовые почки залить водкой и настаивать 1 месяц в темном месте. Затем настойку процедить и принимать внутрь по 20–30 капель в 1/3 стакана горячей воды 3 раза в день при простудных явлениях. Кроме того настойку применяют наружно для укрепления волос, разбавив ее водой в соотношении 1:10.

## При кашле

*Семена аниса – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Семена аниса залить половиной стакана водки и выдержать в темном месте 20–25 дней. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 20–30 капель 3 раза в день при кашле.

*Корень алтея – 2 части*

*Листья мать-и-мачехи – 2 части*

*Трава душицы – 1 часть*

*Вино виноградное – 2 стакана*

Смешать измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки этой смеси, залить двумя стаканами кипящего виноградного вина и выдержать в термосе 1–1,5 часа. Готовый настой процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3 раза в день в качестве отхаркивающего средства.

*Листья мать-и-мачехи – 4 части*

*Листья подорожника – 3 части*

*Корни солодки – 3 части*

*Вода – 1 стакан*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Смешать измельченное растительное сырье. Взять 2 столовые ложки этой смеси, залить стаканом крутого кипятка и выдержать в термосе 1,5–2 часа. Затем настой процедить, добавить стакан горячего красного столового вина, перемешать и принимать внутрь в горячем виде по 1/4 стакана 3–4 раза в день в качестве отхаркивающего средства.

*Трава шалфея*

*Семена аниса*

*Сосновые почки*

*Корни алтея*

*Корни солодки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Смешать в равных частях тщательно измельченные растительные компоненты. Взять столовую ложку этой смеси, залить стаканом

кипящего виноградного вина и выдержать в термосе 1–1,5 часа. Затем настой процедить и принимать внутрь в горячем виде по 2 столовые ложки 4–5 раз в день как отхаркивающее средство.

*Цветки коровяка – 2 части*

*Трава шалфея – 3 части*

*Семена аниса – 4 части*

*Сосновые почки – 4 части*

*Корень алтея – 4 части*

*Корень солодки – 3 части*

*Корень фиалки душистой – 1 часть*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

*Коньяк – 1/2 стакана*

Тщательно смешать все растительные компоненты. Взять 1 столовую ложку приготовленной смеси, залить стаканом крутого кипятка и прогреть под крышкой на водяной бане 15 минут. Затем выдержать при комнатной температуре еще 15–20 минут. После чего настой процедить, смешать с коньяком и принимать внутрь по 1/4 стакана 3–4 раза в день при кашле.

*Цветки коровяка – 2 части*

*Цветки ромашки аптечной – 2 части*

*Семена фенхеля – 4 части*

*Сосновые почки – 2 части*

*Трава шалфея – 3 части*

*Трава душицы – 3 части*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Тщательно смешать измельченные растительные компоненты. Взять 2 столовые ложки смеси, залить стаканом кипящего красного столового вина и выдержать в термосе 1 час. Готовый настой процедить и принимать внутрь по 2 столовые ложки 4–5 раз в день в качестве отхаркивающего средства.

*Трава фиалки душистой – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченную траву фиалки душистой залить водкой и выдержать в темном месте 20 дней. Затем готовую настойку процедить и принимать внутрь по 20–25 капель 3 раза в день при остром кашле, а также при хроническом кашле и коклюше.

*Цветки календулы – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Цветки календулы залить водкой и выдержать в темном месте 20–25 дней. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 30 капель 3 раза в день при кашле и наружно для полосканий горла по 1 столовой ложке на полстакана воды.

*Листья эвкалипта – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченные листья эвкалипта залить водкой и выдержать в теплом и темном месте 1 месяц. Готовую настойку процедить и применять внутрь по 20–25 капель 3 раза в день при кашле, а также наружно для полосканий горла по 1 столовой ложке на полстакана воды.

*Сосновая хвоя – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченную сосновую хвою залить стаканом водки и выдержать в темном месте 15 дней. Затем готовую настойку процедить и применять для ингаляций (вдыхания) при кашле.

*Корни горечавки желтой – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные корни горечавки желтой залить стаканом водки и выдержать в темном месте 20 дней. Затем настойку процедить и принимать внутрь по 20–30 капель 3 раза в день при мучительном кашле.

*Трава шалфея – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченную траву шалфея залить водкой и выдержать в темном месте 15 дней. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 20–25 капель 3 раза в день при кашле, а также наружно для полосканий горла по 1 столовой ложке на полстакана воды.

*Корень девясила – 2 столовые ложки*

*Водка – 1/2 стакана*

Измельченный корень девясила залить водкой и настоять в темном месте 25 дней. Настойку процедить и принимать внутрь по 25 капель 3 раза в день при сильном кашле.

*Трава дымянки лекарственной – 1 столовая ложка*

*Водка – 1 стакан*

Измельченную траву дымянки лекарственной залить стаканом водки и настаивать в темном месте 20 дней. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 30 капель 3 раза в день при кашле, особенно при бронхите.

*Трава материнки – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Сухую измельченную траву материнки (душицы) залить водкой и выдержать в темном месте 20–25 дней. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 25–30 капель 3 раза в день при кашле.

*Цветки арники горной – 1 столовая ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Цветки арники залить водкой, настаивать 8-10 дней в темном и теплом месте. Готовую настойку процедить и принимать по 60 капель 3 раза в день, а также наружно для полосканий горла по 1 столовой ложке на полстакана воды при кашле, бронхитах и отеке горла.

*Сок подорожника – 2 столовые ложки*

*Вино красное – 300 мл*

*Мед – 1 столовая ложка*

Смешать красное вино с медом, добавить сок подорожника, тщательно перемешать и принимать внутрь по 2 столовые ложки 3 раза в день при простудном кашле.

*Вишневый сок – 100 мл*

*Вино красное – 200 мл*

Смешать вишневый сок с вином и принимать внутрь по 2 столовые ложки 3–4 раза в день при сухом кашле.

## При заболеваниях суставов

*Почки сирени – 1 столовая ложка*

*Цветки сирени – 1 столовая ложка*

*Водка – 1 стакан*

Почки и цветки сирени смешать и залить стаканом водки. Настоять в темном месте 15 дней. По истечении этого времени настойку процедить и применять наружно в виде компрессов на суставы при их воспалении.

*Листья брусники – 2 столовые ложки*

*Коньяк – 1 стакан*

Брусничный лист залить стаканом коньяка и настоять 10 дней, затем добавить чайную ложку меда, перемешать и принимать внутрь по 1 столовой ложке 3–4 раза в день при воспалении суставов.

*Кора ивы белой – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

*Мед – 1 чайная ложка*

Кору ивы тщательно измельчить и залить стаканом водки. Настаивать 10 дней в темном месте, затем процедить и использовать наружно в качестве примочки на воспаленные суставы.

*Листья березы*

*Кора ивы белой – поровну*

*Вода – 1 стакан*

*Водка – 1/2 стакана*

Смешать поровну измельченные листья березы и измельченную кору ивы. Взять 2 столовые ложки смеси и залить крутым кипятком, поставить на водяную баню и нагревать под крышкой 30 минут при слабом кипении бани. Затем немного охладить, процедить и отжать сырье. В смесь добавить водку, перемешать и применять наружно для компрессов на больные суставы.

*Трава хвоща полевого*

*Кора ивы белой*

*Ягоды можжевельника*

*Цветки бузины черной – поровну*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченное сырье. Взять столовую ложку смеси, поместить в термос и залить горячим виноградным вином, выдержать 1 час в плотно закрытом термосе. Затем настой процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3 раза в день при воспалении суставов.

*Листья крапивы*

*Трава тысячелистника*

*Трава хвоща полевого*

*Трава сабельника болотного – поровну*

*Коньяк – 1 стакан*

Смешать измельченное растительное сырье в равных частях. Взять 2 столовые ложки смеси и залить стаканом коньяка. Настаивать в темном месте 10 дней. Принимать внутрь по 1 столовой ложке 3–4 раза в день при воспалении суставов.

*Листья и почки черной смородины – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченные молодые листья и почки черной смородины поместить в термос и залить стаканом горячего виноградного вина. Настаивать 1 час, затем процедить и применять внутрь по 1/4 стакана 3–4 раза в день при артрите суставов.

*Почечный чай – 1 чайная ложка*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Почечный чай залить стаканом белого виноградного вина, выдержать в термосе 1 час, затем процедить и принимать внутрь теплым по 1/4 стакана 3 раза в день.

*Трава череды – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Траву череды залить стаканом водки и настаивать 8-10 дней в темном месте. Затем настойку процедить и применять наружно по 1 столовой ложке на полстакана воды в виде компрессов на пораженные суставы.

*Корень девясила*

*Корень лопуха – поровну*

*Водка – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченные корни девясила и лопуха, взять 2 столовые ложки смеси и залить стаканом водки, выдержать в темном месте 7–8 дней. Затем настойку процедить и принимать внутрь

по 30–40 капель 3 раза в день, а также наружно в виде примочек и компрессов на пораженные суставы по 1–2 столовые ложки на полстакана воды.

*Листья березовые*

*Почки березовые – поровну*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченные молодые березовые листья и березовые почки. Взять 2 столовые ложки смеси, поместить в термос и залить горячим виноградным вином. Выдержать 1–2 часа, затем настой процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3–4 раза в день при суставном ревматизме.

*Трава душицы – 10 г*

*Спирт 70 % – 150 мл*

Измельченную траву душицы залить спиртом и настаивать в темном месте 1 неделю, периодически взбалтывая. Затем настойку процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 3–4 раза в день при ревматических болях в суставах.

*Корни крапивы – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Измельченные корни крапивы залить стаканом водки, настаивать 10 дней в темном месте. Затем настойку процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 3 раза в день при воспалении суставов.

*Трава тимьяна*

*Трава Melissa*

*Стручки фасоли – поровну*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Смешать поровну измельченное растительное сырье.

Взять 1 столовую ложку смеси, залить стаканом белого виноградного вина и нагревать под крышкой на водяной бане 15–20 минут. Затем настой выдержать 30 минут при комнатной температуре, процедить и принимать внутрь по 1/4 стакана 3–4 раза в день при воспалении суставов.

*Трава донника лекарственного – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченную траву донника лекарственного залить стаканом горячего виноградного вина и выдержать в термосе 1–1,5 часа. По



истечении этого времени настой процедить и применять наружно в виде компрессов на воспаленные суставы.

*Почки осиновые – 2 части*

*Трава мяты перечной – 1 часть*

*Цветки пижмы – 1 часть*

*Водка – 1 стакан*

Смешать растительное сырье. Взять 2 столовые ложки смеси, залить стаканом водки и выдержать в темном месте 1 неделю. Затем готовую настойку процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 3 раза в день и наружно в виде компрессов на пораженные суставы по 1–2 столовые ложки на полстакана воды.

*Корни дягиля – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Корни дягиля тщательно измельчить, залить стаканом водки и настаивать в темном месте 8-10 дней. Затем настойку процедить и применять наружно для втираний в пораженные ревматизмом суставы.

*Трава ромашки аптечной*

*Трава душицы*

*Трава тимьяна*

*Листья ольхи – поровну*

*Вино виноградное белое – 1 стакан*

Смешать поровну измельченное растительное сырье.

Взять 2 столовые ложки смеси, насыпать в термос и залить горячим белым виноградным вином. Выдержать настой не менее 1 часа. Затем процедить и применять наружно в виде компрессов и примочек на пораженные суставы.

*Листья и цветки донника желтого – небольшой пучок*

*Вино виноградное – 1/2 стакана*

Листья и цветки донника желтого распарить под крышкой в кипящем виноградном вине и прикладывать к воспаленным суставам. Особенно эта процедура эффективна при опухших суставах.

*Листья березы – 1 пучок*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Листья березы залить кипящим виноградным вином и выдержать некоторое время под крышкой. Затем распаренные листья в теплом виде толстым слоем приложить к больным суставам и укутать так, чтобы можно было сохранить тепло длительное время. Длительность

компрессов составляет 1,5–2 часа. Такие согревающие компрессы очень эффективны.

*Цветки и листья бузины черной*

*Корень пырея*

*Почки осиновые*

*Листья паслена – поровну*

*Вино виноградное красное – 1 стакан*

Смешать поровну измельченные цветки и листья бузины черной, измельченный корень пырея, осиновые почки и измельченные молодые листья паслена. Взять столовую ложку смеси, положить в термос, залить стаканом кипящего красного виноградного вина и выдержать настой 2 часа. Затем процедить и применять наружно для компрессов и примочек на пораженные суставы.

*Труха сенная – 3–4 столовые ложки*

*Водка – 0,5 л*

Сенную труху настоять в темном месте на 0,5 л водки.

Готовую настойку процедить и применять в теплом виде наружно для компрессов на пораженные места суставов.

*Сок черной редьки – 1,5 стакана*

*Мед жидкий – 1 стакан*

*Водка – 1/2 стакана*

*Соль – 1 столовая ложка*

Смешать указанные в рецепте компоненты. Смесь выдержать 1 сутки в темном и прохладном месте. Применять наружно в виде втираний в больные суставы. Перед применением смесь нужно подогреть и хорошо перемешивать.

*Трава прострела лугового – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное – 1 стакан*

Измельченную траву прострела лугового залить стаканом горячего виноградного вина, выдержать в термосе 1,5–2 часа, затем процедить и применять наружно в теплом виде в качестве компрессов и припарок на пораженные суставы.

*Трава багульника болотного*

*Трава фиалки трехцветной*

*Цветки конского каштана – поровну*

*Водка – 1 стакан*

Смешать в равных частях измельченное сырье. 2 столовые ложки смеси залить стаканом водки и выдержать в темном месте 15 дней. Затем настойку процедить и применять наружно для компрессов на больные суставы.

*Корень горечавки перекрестнолистной – 1 столовая ложка*

*Водка – 1 стакан*

Измельченный корень горечавки залить водкой и настоять 2 недели в темном месте. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 1–2 столовые ложки 3 раза в день перед едой.

*Цветки конского каштана – 1 чайная ложка*

*Водка – 1/2 стакана*

Сухие цветки конского каштана залить водкой и настоять в темном месте 20 дней. Затем настойку процедить и применять наружно для втираний в суставы при ревматических болях.

*Цветки коровяка – 2 столовые ложки*

*Водка – 1 стакан*

Цветки коровяка залить водкой, настаивать в темном месте не менее 1 месяца. Затем готовую настойку процедить и применять наружно для втираний в пораженные ревматизмом суставы.

*Перец красный жгучий – 1 шт.*

*Водка – 1 стакан*

Стручок жгучего красного перца залить водкой и выдержать 15 дней в темном месте. Затем стручок вынуть, а настойку использовать наружно для втираний в суставы как отвлекающее средство

## При желудочно – кишечных заболеваниях

*Корень девясила – 20 г*

*Семена аниса – 20 г*

*Сухая трава тысячелистника – 20 г*

*Сухая трава зверобоя – 20 г*

*Изюм – 50 г*

*Вино сухое виноградное – 1,5 л*

Измельчить все твердые компоненты, залить сухим вином и настаивать в темном месте 15 дней, периодически перемешивая. По истечении этого времени настойку процедить и принимать внутрь по рюмке за полчаса до еды при отсутствии аппетита или через полчаса после еды при нарушениях пищеварения.

*Корень дягиля – 50 г*

*Имбирь – 50 г*

*Тысячелистник – 50 г*

*Кожура апельсина – 50 г*

*Сахар – 0,4 кг*

*Вино сухое – 0,75 л* Все твердые компоненты измельчить, залить вином и

настаивать 10 дней в темном месте. Затем настойку процедить, добавить сахар и интенсивно встряхивать до полного растворения сахара. Принимать внутрь по рюмке 2–3 раза в день при тех же показаниях, как и в предыдущем рецепте.

*Корневища аира болотного – 20 г*

*Водка – 100 мл*

Измельченные корневища залить водкой и настаивать 15 дней в темном месте. Затем процедить и принимать внутрь по 20–30 капель 2–3 раза в день за полчаса до еды. Применяется при воспалении органов пищеварения.

*Березовые почки – 40 г*

*Водка – 200 мл*

Березовые почки залить водкой и настаивать в темном месте 25 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 25–30 капель 3 раза в

день за полчаса до еды как противовоспалительное средство при заболеваниях органов пищеварения.

*Трава золототысячника – 40 г*

*Водка – 200 мл*

Измельченную траву залить водкой и настаивать 15 дней в темном месте. По истечении этого времени настойку процедить и принимать внутрь по 15–20 капель 3 раза в день за полчаса до еды. Применяется для усиления секреции пищеварительных желез и как противоглистное средство.

*Яйца сырые – 6 шт.*

*Леденцы – 250 г*

*Вино сухое – 250 мл*

Яйца взбить, вылить в эмалированную кастрюльку, добавить леденцы и залить вином. Варить 7 минут на небольшом огне. Принимать внутрь по 1 столовой ложке. Курс лечения составляет 2 недели. Эффективно при желудочных спазмах.

*Прополис – 1 часть*

*Спирт 96 % – 5 частей*

Прополис измельчить, залить спиртом и выдерживать в темном месте 3-е суток. Принимать внутрь по 30 капель на 1/3 стакана воды 3 раза в день за полчаса до еды. Курс лечения составляет 2 недели. Настойка эффективна при хроническом гастрите и колите.

*Прополис – 20 г*

*Спирт 90 % – 200 г*

*Масло облепиховое – 20 мл*

Прополис измельчить, залить спиртом и настаивать в темном месте 15 дней. Затем процедить, добавить облепиховое масло, перемешать и принимать внутрь по 30 капель в 1/3 стакана воды 3 раза в день при воспалениях желудочно – кишечного тракта и желчных путей.

*Прополис – 20 г*

*Спирт 90 % – 160 мл*

*Вода – 20 мл*

Прополис измельчить, залить спиртом и настаивать в темном месте 15 дней, ежедневно перемешивая. Готовую настойку процедить, долить нужное количество воды и принимать внутрь при язве желудка

по 1 столовой ложке за 15–20 минут до еды. После рубцевания язвы настойку принимать через день.

## При бронхиальной астме

*Листья мать-и-мачехи – 5 столовых ложек*

*Вода – 1 стакан*

*Вино сухое белое – 1 стакан*

Сухие измельченные листья мать-и-мачехи залить стаканом кипятка и нагревать на водяной бане в течение 30 минут. Затем охладить до комнатной температуры, процедить и смешать с подогретым вином. Принимать внутрь по 1/2 стакана 3–4 раза в день за 15–20 минут до еды. Курс лечения составляет 2 недели.

*Прополис – 20 г*

*Спирт 90 % – 80 мл*

Измельченный прополис положить в спирт и настаивать в темном месте 10 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 20 капель 3 раза в день за 15–20 минут до еды. Запивать несколькими глотками теплого молока. Курс лечения составляет 2 месяца.

## При атеросклерозе

*Вино красное – 1 л Сахар – 1 кг*

*Хрен тертый – 100 г*

*Цедра апельсинов вместе с соком – 0,5 кг*

Компоненты смешать и проварить под крышкой на водяной бане около 1 часа, затем охладить. Принимать внутрь по 2 столовые ложки через час после еды. Курс лечения – объем приготовленной смеси. Хранить настойку в прохладном месте.

*Чеснок – 0,5 кг*

*Спирт 96 % – 0,5 л*

Чеснок очистить и раздавить, залить спиртом и выдержать 10 дней в темном и прохладном месте. Затем настойку слить, чеснок отжать, отжатый сок смешать с настойкой и профильтровать. Принимать внутрь по 10–20 капель с молоком 2–3 раза в день до еды. Курс лечения – 1 месяц, затем сделать перерыв и повторить еще раз.

Эта настойка обладает также и противобактериальным действием. Применяется в качестве полосканий и промываний при воспалительных заболеваниях горла и десен.

*Цветки красного клевера – 4 столовые ложки*

*Водка – 0,5 л*

Цветки клевера залить водкой и выдержать в темном месте 15 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 2 десертные ложки перед едой 1 раз в день. Курс лечения составляет 3 месяца. Через 10 дней курс можно повторить.

*Молодая крапива – 200 г*

*Водка – 0,5 л* Молодую крапиву измельчить и залить водкой, поставить на сутки на солнце, а затем убрать на неделю в темное место. По истечении этого времени процедить и принимать внутрь по 1 чайной ложке за полчаса до еды 2 раза в день. Курс лечения – приготовленный объем настойки.

*Прополис – 20 г*

*Спирт 90 % – 100 мл*

*Корень девясила – 20 г*

*Спирт 90 % – 100 мл*



Приготовить отдельно две настойки. Измельченный прополис залить 100 мл спирта и поставить в темное место на 15 дней. Аналогично приготовить настойку девясила – корни измельчить, залить 100 мл спирта и поставить в темное место на 20 дней. Во время настаивания обе настойки необходимо ежедневно перемешивать. Готовые настойки процедить и слить вместе. Принимать внутрь для очищения сосудов по 30 капель 2–3 раза в день.

## При бессоннице

*Семена укропа – 50 г*

*Портвейн – 0,5 л*

Семена укропа насыпать в термос и залить горячим вином. Настаивать 3 часа, процедить и отжать. Принимать перед сном по 50 мл настоя.

*Трава пустырника – 20 г*

*Спирт 70 % – 100 мл*

Траву пустырника измельчить и залить спиртом. Настаивать в темном месте 10 дней. По истечении этого времени процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 3–4 раза в день.

*Корень валерианы – 20 г*

*Спирт 70 % – 100 мл*

Измельченный корень залить спиртом и настаивать в темном месте 1–1,5 месяца. Готовую настойку процедить и принимать по 20–30 капель 3 раза в день как успокаивающее и улучшающее сон средство.

*Трава душицы – 20 г*

*Спирт 70 % – 200 мл*

Измельченную траву залить спиртом и настаивать 1 месяц в темном месте. Затем настойку процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 2–3 раза в день. Отличное успокаивающее и улучшающее сон средство.

*Трава и корень пиона – 20 г*

*Водка – 200 мл*

Измельченные части пиона залить водкой и настаивать в темном месте 1 месяц. Готовую настойку процедить и принимать внутрь по 30–40 капель 3–4 раза в день. Обладает не только успокаивающим действием, но и заметно повышает работоспособность.

*Шишки хмеля – 20 г*

*Водка – 150 мл*

Шишки хмеля залить водкой и настаивать в темном месте 3 недели. Затем процедить и принимать внутрь по 5

капель на столовую ложку воды 2 раза в день, преимущественно в обед и на ночь, за 30 минут до еды. Отличное снотворное средство.

## При упадке сил

*Розмарин – 50 г*

*Ягоды боярышника – 15 г*

*Цветки и листья боярышника – 10 г*

*Цветки тысячелистника – 3 г*

*Изюм – 15 г*

*Имбирь – 4 г Корица – 3 г*

*Вино красное сладкое – 2 л*

*Мед – 1 столовая ложка*

Смешать все твердые компоненты, залить теплым вином, добавить ложку меда, перемешать и поставить на 10 дней в темное место. В течение этого времени смесь ежедневно перемешивать. Затем настой процедить, долить до 2-х литров кипяченой водой, перемешать и принимать внутрь по 150 мл утром и вечером. Хранить в темном месте. Повышает тонус организма, применяется и при гипотонии.

*Лимоны – 2 шт.*

*Апельсин – 1 шт.*

*Смесь ягод вишни и черешни – 200 г*

*Мед – 100 г*

*Вода минеральная – 1 л*

*Вино сухое красное – 2 л* Из ягод удалить косточки, мякоть выложить в эмалированную посуду, влить отжатый сок лимонов и апельсина, добавить мед, перемешать и соединить с вином и минеральной водой. Принимать смесь внутрь по 150 мл 2 раза в день за полчаса до еды. Восстанавливает силы, повышает аппетит.

*Кагор – 100 мл*

*Листья алоэ – 100 г*

*Липовый жидкий мед – 70 г*

Предварительно алоэ не поливать 3 дня. Затем листья срезать и измельчить, залить медом и выдержать под крышкой 3 дня. Затем влить вино, перемешать, посуду со смесью закрыть марлей и выдержать в темном месте 1 неделю. Затем смесь процедить и принимать внутрь по 1 столовой ложке 3 раза в день за полчаса до еды в течение 2-х недель. Прекрасное общеукрепляющее средство.

*Измельченные корни аралии маньчжурской – 40 г*

*Спирт 70 % – 200 мл*

Измельченное сырье залить спиртом и настаивать в темном месте 15 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 25–30 капель 2 раза в день. После 3-х часов дня настойку не принимать. Курс лечения – 1 месяц. Хорошее тонизирующее средство.

*Золотой корень – 10 г*

*Водка – 100 мл*

Измельченный корень залить водкой и настаивать в темном месте 25 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 10 капель 2–3 раза в день за полчаса до еды как тонизирующее средство. Принимать преимущественно в первой половине дня. Курс лечения составляет 3 недели.

*Плоды лимонника китайского – 50 г*

*Спирт 70 % – 250 мл*

Высушенные плоды лимонника залить спиртом и настаивать в темном месте 15 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 25 капель 2 раза в день за полчаса до еды. Принимать преимущественно в первой половине дня. Курс лечения – 1 месяц.

*Корень женьшеня – 20 г*

*Спирт 70 % – 200 мл*

Корень женьшеня измельчить, залить спиртом и настаивать, периодически взбалтывая, в темном месте 1 месяц. Затем настойку профильтровать и принимать внутрь в первой половине дня по 20–25 капель 2–3 раза за 40 минут до еды. Курс лечения составляет 1–1,5 месяца. Хранить настойку необходимо в темном месте.

*Водка – 100 мл*

*Красный молотый перец – 3 г*

*Масло соевое – 5 г*

*Креветки – 100 г*

Креветки посыпать перцем и обжарить на масле, затем залить горячей водкой, выдержать 30 минут. Употреблять 1 раз в день. Курс лечения составляет 7 дней.

*Креветки сырые – 100 г*

*Вино сухое – 100 мл*

Креветки варить в вине на небольшом огне в течение 3–4 минут. Употреблять 1 раз в день. Курс лечения составляет 7 дней.

*Баклажан сушеный – 1 шт.*

*Вино сухое – 200 мл*

Баклажан истолочь в порошок, залить вином и проварить 3–4 минуты. Съедать в день по 2 порции. Курс лечения составляет 2 недели.

*Прополис – 50 г*

*Водка – 250 мл*

Прополис измельчить, залить водкой и поставить в темное и теплое место на 1–1,5 месяца, периодически взбалтывая смесь. По истечении этого времени настойку можно применять внутрь по 15 капель на полстакана молока. Перед употреблением настойку необходимо взбалтывать.

*Чеснок – 1 головка*

*Листья полыни горькой – 10 щепоток*

*Вино виноградное красное – 3,5 стакана*

Чеснок очистить и растолочь, добавить измельченную полынь, залить горячим вином и выдержать под крышкой 5 дней. Принимать внутрь по 1–2 рюмки в день. Очень хорошее средство при хронической усталости и лихорадочных состояниях, кроме того отлично помогает от различных глистов.

## При камнях в почках

*Лук репчатый – 200 г*

*Вино сухое белое – 0,5 л*

Лук измельчить и залить вином. Настаивать 2 недели в темном месте при комнатной температуре. Затем процедить и принимать внутрь по 1 столовой ложке 3 раза в день после еды в течение 3-х недель. В год нужно провести несколько таких курсов с двухнедельными перерывами. Выводятся камни, повышается работоспособность и отступает простуда.

*Плоды терна – 1 кг*

*Вино сухое белое – 1 стакан*

*Вода – 0,5 л*

*Вино сухое белое – из расчета 1 стакан на 1 кг пюре*

*Сахар – 1,5 стакана на 1 кг пюре*

Плоды терна залить холодной водой и оставить на ночь.

Затем воду слить, в плоды добавить стакан сухого вина и поллитра воды и проварить на небольшом огне до мягкого состояния. Охладить и протереть массу через сито. На 1 кг приготовленного пюре добавить стакан вина и полтора стакана сахара, перемешать и немного проварить до джемообразного состояния. Принимать джем внутрь несколько раз в день за полчаса до еды. Это средство применяется для профилактики образования камней в почках, а также как мочегонное.

*Корни стальника – 20 г*

*Спирт 70 % – 100 мл*

Измельченные корни стальника залить спиртом и настаивать в темном месте 10 дней. Затем процедить и принимать внутрь по 1 чайной ложке 2–3 раза в день за полчаса до еды.

*Верблюжья колючка – 2 столовые ложки*

*Стручки фасоли обыкновенной – 3 столовые ложки*

*Кукурузные рыльца – 2 столовые ложки*

*Хвощ полевой – 3 столовые ложки*

*Цветки бузины черной – 2 столовые ложки*

*Вино виноградное белое столовое – 1 л*

Взять 2 столовые ложки сбора и залить 1 л горячего столового белого виноградного вина. Выдержать под крышкой 30 минут. Принимать внутрь по 2–3 столовые ложки 4 раза в день. Применяется при мочекаменной болезни и сахарном диабете.