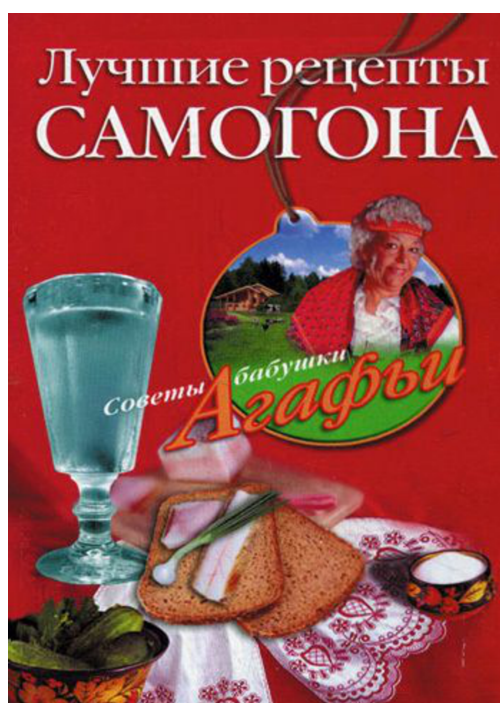


# Агафья Звонарева

## Лучшие рецепты самогона



### От автора

Еще при Мишке Меченом я ни за что бы не решилась написать эту книжку: тогда за самогонование сажали.

Спасибо покойному Борису Николаичу! На рельсы не лег, но хоть что-то полезное сделал для россиян – в его царствие убрали статью из Уголовного кодекса...

Так что теперь гнать самогон можно.

Ну, во всяком случае, пока ничего не изменилось...

Запомни крепко, внучок: для себя гнать можно, для личного употребления, а не для продажи. А вот будешь торговать самогоном – накажут! У государевых людей на тебя сразу зуб появится:

- занимаешься нелегальным бизнесом,
- продаешь пойло неизвестно какого сорта и качества,
- утаиваешь доходы,
- не платишь налоги...

Ежели успеешь немного продать, то отштрафуют.

А если много – могут и рублем наказать, и отправить туда, куда Макар телят не гонял...

Все, что нужно для начала, есть в этой книге.

Остальные знания придут с опытом и от общения с «коллегами».

Как прочитаешь эту книгу, подумай, стоит ли овчинка выделки? А уж если решился, то надо:

- достать или смастерить самогонный аппарат,
- выбрать рецепт закваски,
- достать нужное сырье,
- подготовить сырье,
- изготовить брагу,
- залить брагу в аппарат,
- перегнать брагу в самогон,
- облагородить полученный напиток,
- разлить в тару,

– употреблять его в меру...

Не бойся, ничего сложного в приготовлении самогона нет! Если уж бабки в глухих деревнях его гонят, то и ты справишься! Ну, пару-тройку раз, быть может, сделаешь не совсем то, что хотелось. Зато потом набьешь руку!

Иногда самогон называют мутным.

Это брехня, внучок!

Ежели самогон мутный, с дурным запахом и противным вкусом, то это значит, что качество его очень низкое.

Самогон правильно приготовленный, хорошо очищенный и облагороженный – чист, как слеза младенца.

Употреблять его даже полезнее, чем покупную водку.

Один черт знает, какую водку тебе втюхают в магазине!

## Глава 1 Самогонные аппараты

### 1

Аппарат для самогонноварения – штука сама по себе очень простая. Он состоит из котла (бражника), в него заливается брага. Брага – это такая жидкость, спирта в ней мало, не более 15 %. Под котел чаще всего используют металлический жбан объемом 15–20 л и более. Очень удобны молочные бидоны, доильные аппараты и скороварки – у них крышка плотная, и в то же время она легко снимается.

Если руки у тебя растут не из задницы и ты сам решил наладить бражник, то не забывай: он обязательно должен иметь съемную крышку. Так его легче мыть после перегонки...

В крышке котла-бражника нужно сделать две дырки с резьбой: туда вкручиваются термометр и отводящая трубка.

А еще лучше – три дырки (третья – для предохранительного клапана, излишки пара выпускать)...

Какой термометр лучше использовать? Любой. Лишь бы он был жидкостный, со шкалой до +120°.

Бражник можно нагревать как угодно: просто огнем, горелкой, электрической плиткой...

Лучше, конечно, электрический обогреватель – температуру легче регулировать.

Что у нас получается?

В одну дырку ввинчен термометр, в другую – предохранительный клапан, а в третью – длинная трубка, завитая спиралью (змеевик). Змеевик проходит через посудину с обычной холодной водой (холодильник).

Когда брага кипит в бражнике, пары идут в змеевик. В змеевике пары охлаждаются, и самогон тоненькой струйкой вытекает из свободного конца прямо в миску, которую ты туда поставишь...

Змеевик делается из трубки толщиной в 12–15 мм. Наружная толщина спирали змеевика – 80–120 мм. Длина змеевика 300–400 мм. Спиртоносные пары из бражника очень едкие, так что змеевик обязательно должен быть из нержавеющей стали.

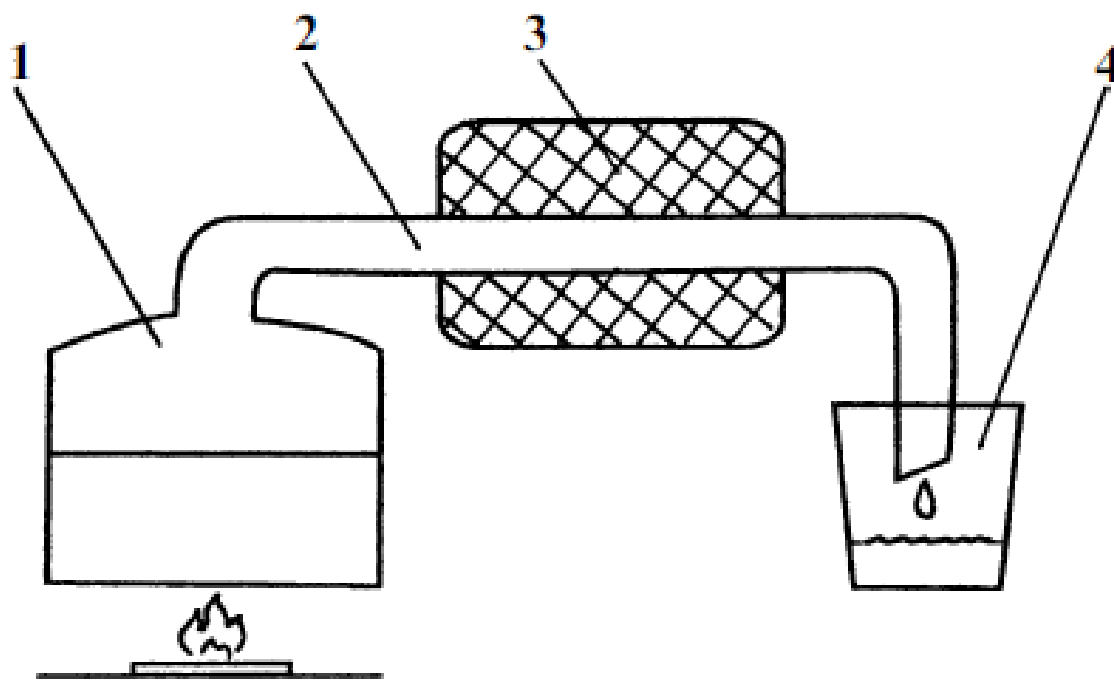


Рис. 1. 1. Сосуд с брагой. 2. Трубка-змеевик. 3. Сосуд с водой. 4. Сосуд для сбора самогона

Другие детали охладителя – из любых жаростойких материалов. Размеры охладителя со змеевиком внутри: длина 400–500 мм, толщина – 104–159 мм. Поскольку вода в охладителе быстро нагревается, она (вода) должна быть проточной. Для этого в начале и конце охладителя ввари два штуцера для подвода и отвода воды.

Все, что я рассказала, относится к общей конструкции самогонного аппарата. В быту чаще употребляются иные конструкции.

## 2

У самого простого самогонного аппарата нет трубки-змеевика. Его можно соорудить из обычной кухонной посуды – это единственный плюс. Минусов намного больше:

- низкая производительность,
- самогон получается некрепкий,
- надо часто менять воду в тазике на более холодную,
- на сильную бражную вонь во время перегонки обязательно обратят внимание соседи,
- в самогоне слишком много сивушных масел.

Ну, сперва узнают соседи, а потом «звон» дойдет и до участкового. И он начнет ерундой страдать – приходить, вымогать мзду, вести занудные «профилактические» беседы.

Когда брага, налитая на дно кастрюли, кипит, спиртовые пары поднимаются вверх. Охлаждаются на дне тазика с холодной водой и капают вниз, в миску. Как только миска переполнится, надо готовый самогон слить в какую-нибудь емкость и поставить миску на место. Воду в тазике не ленись, меняй почаще.

И сливать самогон и воду в тазике менять очень неудобно. Ведь для этого придется навряде как отдирать тазик от кастрюли...

Выглядит этот аппарат так:

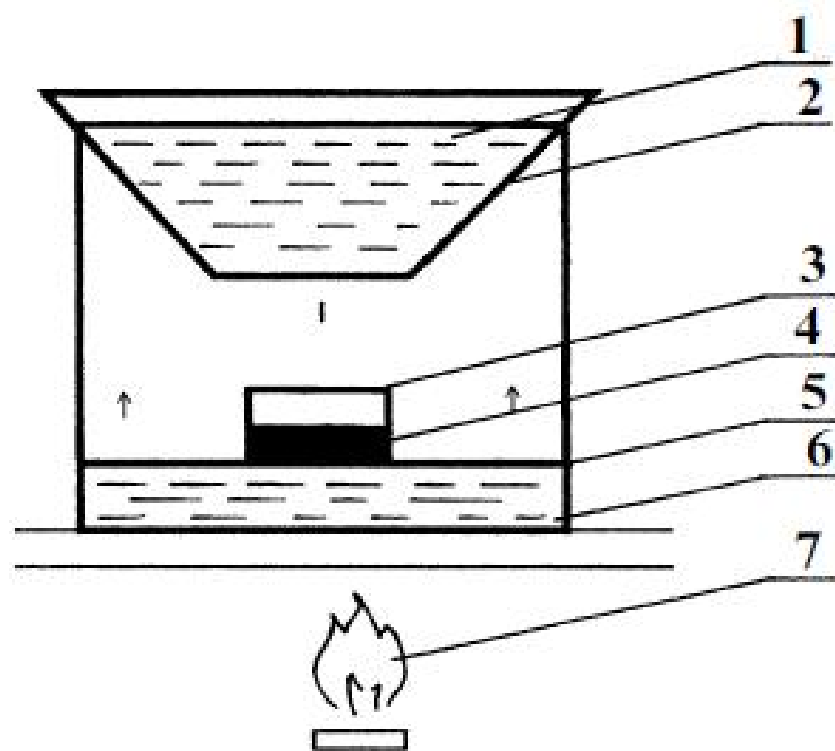


Рис. 2. 1. Холодная вода. 2. Тазик. 3. Миска для сбора самогона. 4. Самогон. 5. Кастрюля для браги. 6. Брага. 7. Нагреватель.

Ах да, забыла сказать: щель между тазиком и верхним краем кастрюли надо замазать. Есть несколько рецептов замазки:

Мучная. Муку прожарить на сковороде. Развести водой до каши и замазать стыки этой массой.

Восковая. Делается из желтого воска. Поскольку желтый воск легко плавится, к нему надо добавить живицу хвойных деревьев (примерно 3 к 1).

Жирная. Сухую глину развести льняным маслом до каши. Эта каша легко пристает к металлу и стеклу, если они сухие.

Английская. Смешать две части измельченной окиси свинца, одну часть мелкого речного песка и одну часть мела. Развести льняным маслом...

Эти замазки пригодны для замазывания щелей и более сложных аппаратов – вплоть до мини-заводов.

### 3

Конструкция самогонного аппарата № 3 дополнена воронкой и отводной трубкой. Благодаря этому аппарат не надо разбирать на части, чтобы извлечь из него готовый самогон...

Воронка располагается в проволочной корзине или на металлическом треножнике, который установлен на дне посуды. Зазор между холодильником и емкостью намертво замазан свежей мучной замазкой.

Почему именно свежей?

Если давление резко подскочит, избыток паров найдет выход из системы через щели.

Если замазка засохнет и окаменеет, то аппарат может взорваться. Аппарат-то небольшой, и давление не больно высокое, так что квартиру тебе на куски не разнесет, а вот ошпаришься знатно...

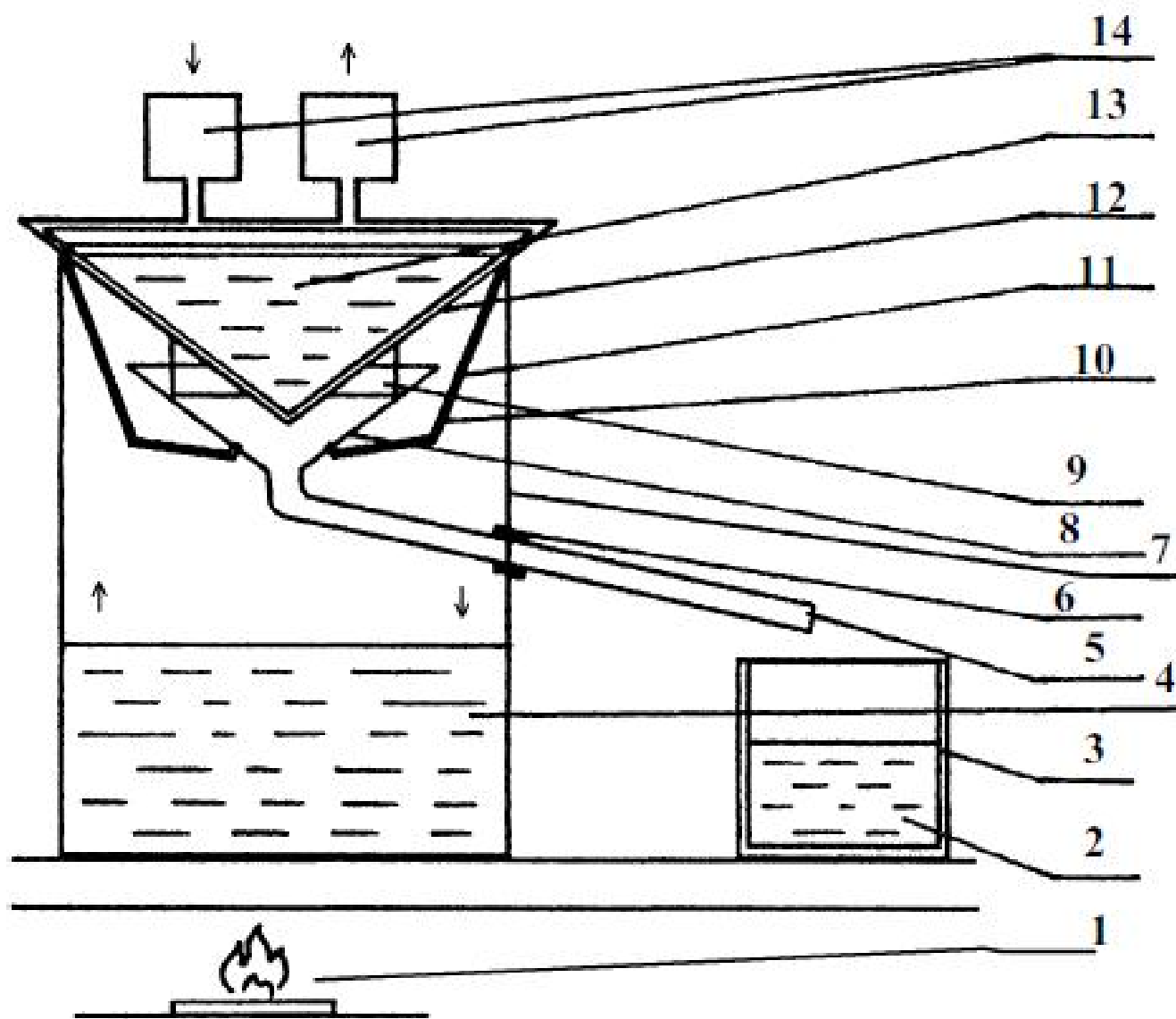


Рис. 3. 1. Нагреватель. 2. Самогон. 3. Посудина для сбора самогона. 4. Брага. 5. Трубка. 6. Кусок трубы. 7. Посудина. 8. Проволочная корзина. 9. Воронка. 10. Пластина. 11. Замазка. 12. Холодильник. 13. Вода. 14. Подвод и отвод воды для холодильника.

#### 4

Самогонные аппараты, изготовленные из доильных аппаратов или скороварок, участковые называют «чугунками». Нагрев их чаще всего осуществляется на обычной газовой плите. Подвод холодной воды – от крана с холодной водой в раковине.

Берется обычная скороварка. Клапаны на крышке заменяются пробками. В одну пробку вставлен термометр (2), в другую – трубка(3). Трубка снабжена краником (4). Она идет из крышки в систему водяного охлаждения.

Змеевик, расположенный в системе охлаждения (стеклянной колбе с двумя трубками для быстрой смены воды на более холодную), выходит из колбы в приемник готового продукта.

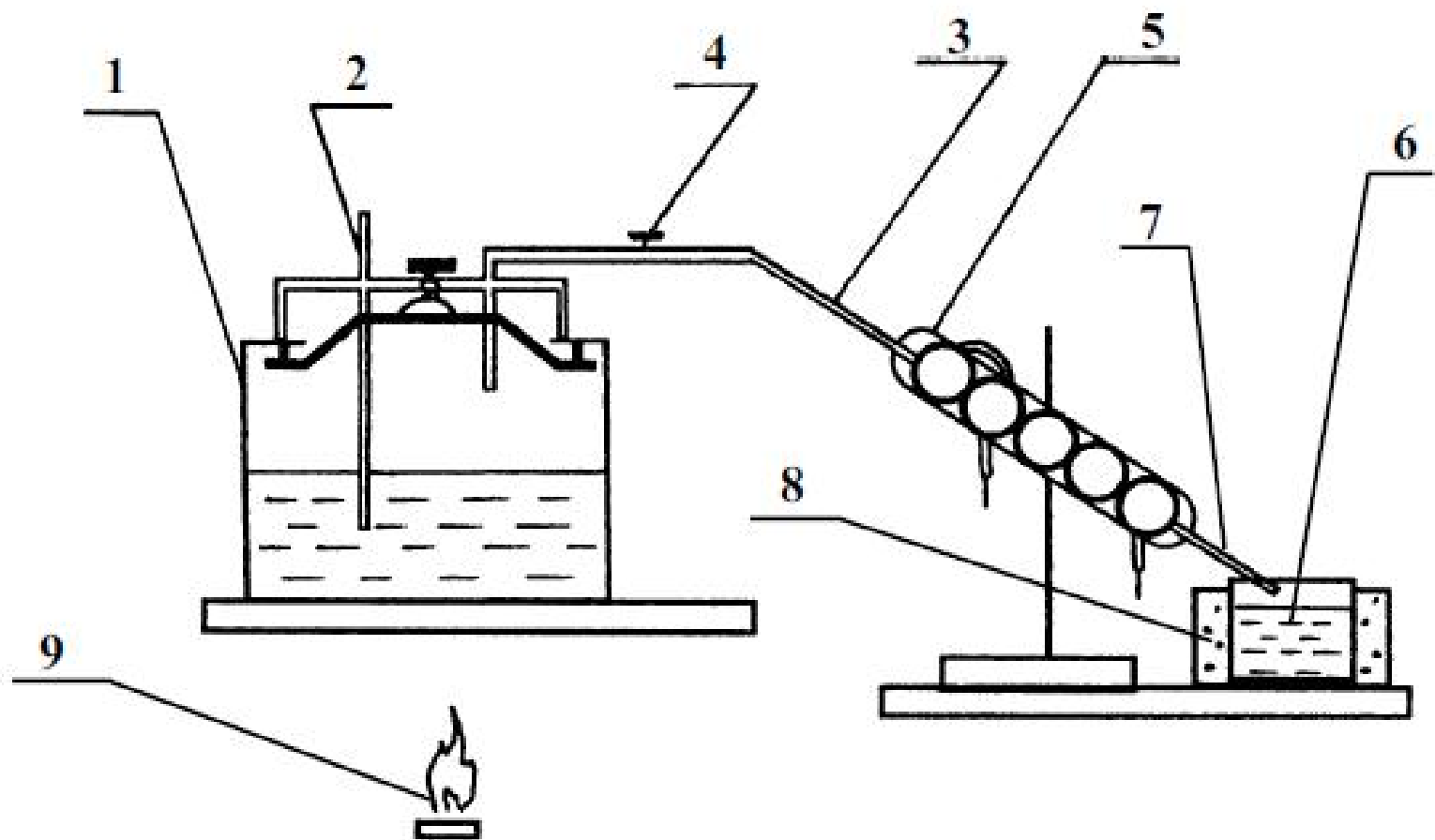


Рис. 4. 1. Крышка скороварки. 2. Термометр. 3. Трубка. 4. Кран. 5. Водяное охлаждение. 6. Приемник самогона. 7. Выток. 8. Водяная баня. 9. Нагреватель.

Если нет возможности достать змеевик со столь длинным хвостиком, то в змеевик просто вставляется дополнительная трубка.

Сам приемник стоит на дне посуды большего размера, наполненной холодной водой.

## 5

Если «чугунок» – устройство компактное, рассчитанное на городского жителя, то аппарат, о котором я сейчас расскажу, – это еще нечто более компактное.

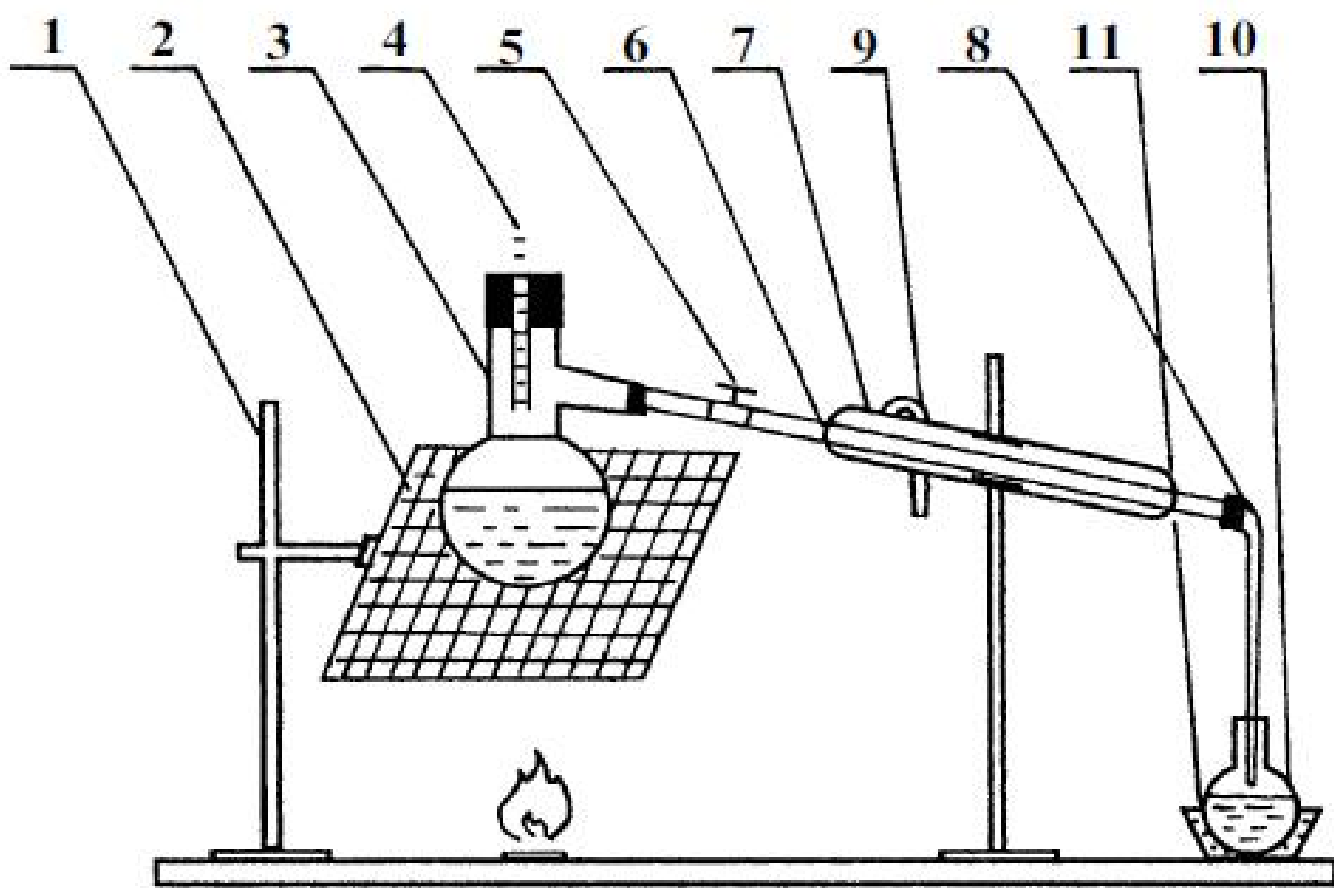


Рис. 5,1. Штатив. 2. Асбестовое сито. 3. Сосуд с жидкостью. 4. Термометр. 5. Кран. 6. Соединительная трубка. 7. Холодильник. 8. Трубки для охлаждения жидкости. 9. Выток. 10. Сосуд с продуктом. 11. Водяная баня.

К его достоинствам относится миниатюрность и то обстоятельство, что все «детали»



продаются в магазинах химических принадлежностей. Недостаток один – низкая производительность. Но если вам нужно за вечер изготовить пол-литра или литр самогона, а не ведро, он подойдет.

Асбестовое сито (2) крепко зажимают в лапке штатива (1). На асбестовое сито устанавливают хорошо закупоренный сосуд (3). Оптимальное количество браги в сосуде – не более двух третей. Чтобы брага кипела равномерно, на дно сосуда можно бросить пару небольших кусков керамики. В пробке, которым он заткнут, заранее проделано отверстие для термометра (4), а сам термометр, разумеется, вставлен куда следует. Сбоку сосуд имеет ответвление для выхода паров спирта. Это ответвление соединено с трубкой (6), имеющей краник. Трубка соединяет сосуд с холодильником. Холодильник может быть таким, какой он на рисунке. Если есть возможность, трубку, проходящую через колбу, замени витой трубкой (то есть змеевиком).

От аппаратов простеньких и малопродуктивных перейдем к более мощным, широко используемым у нас на Руси. Начнем с классической и весьма распространенной модели «перегонный куб со змеевиком».

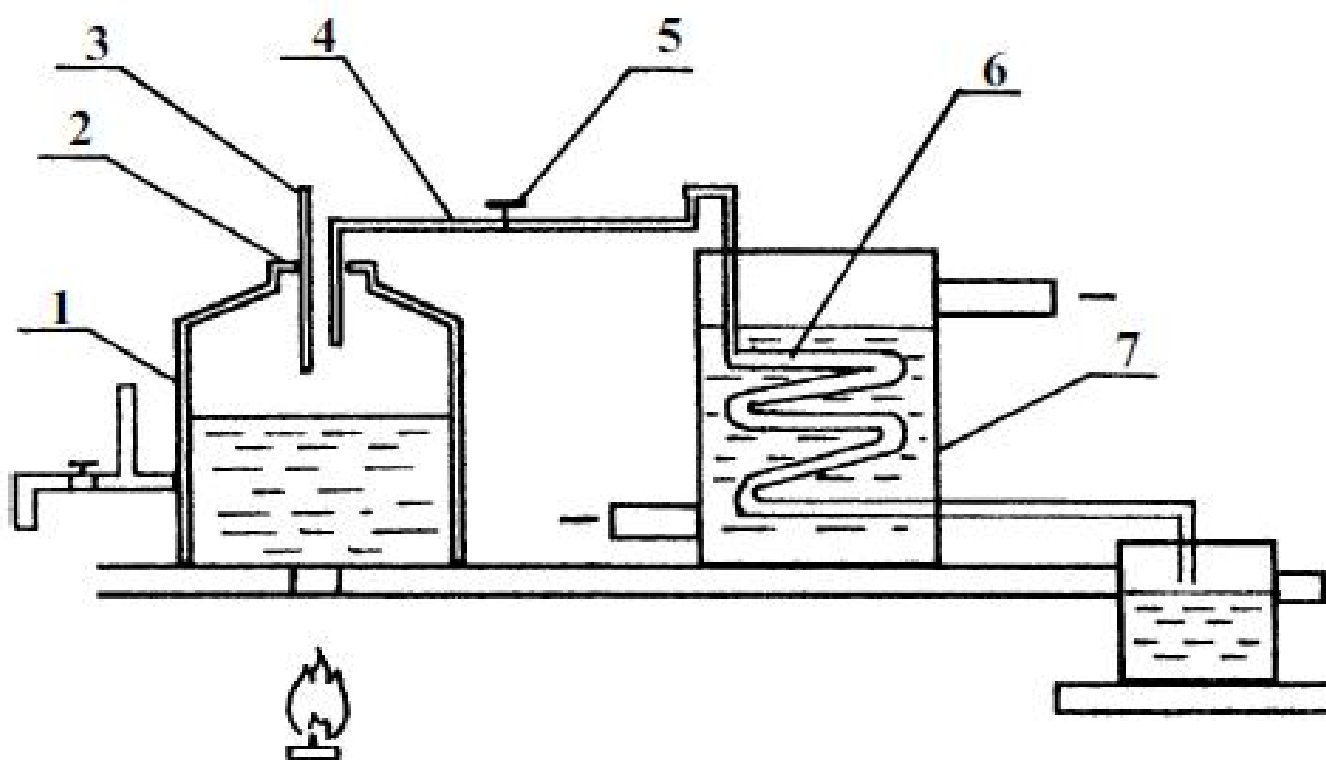


Рис. 6.1. Емкость большого объема. 2. Крышка. 3. Термометр. 4. Отводная трубка. 5. Клапан. 6. Змеевик. 7. Емкость с холодной проточной водой.

Производительность – до литра 32—42-градусного самогона в час (и это только первая перегонка браги, более концентрированный напиток получается после второй, третьей перегонки... и так далее).

Есть другой вариант «перегонного куба со змеевиком».

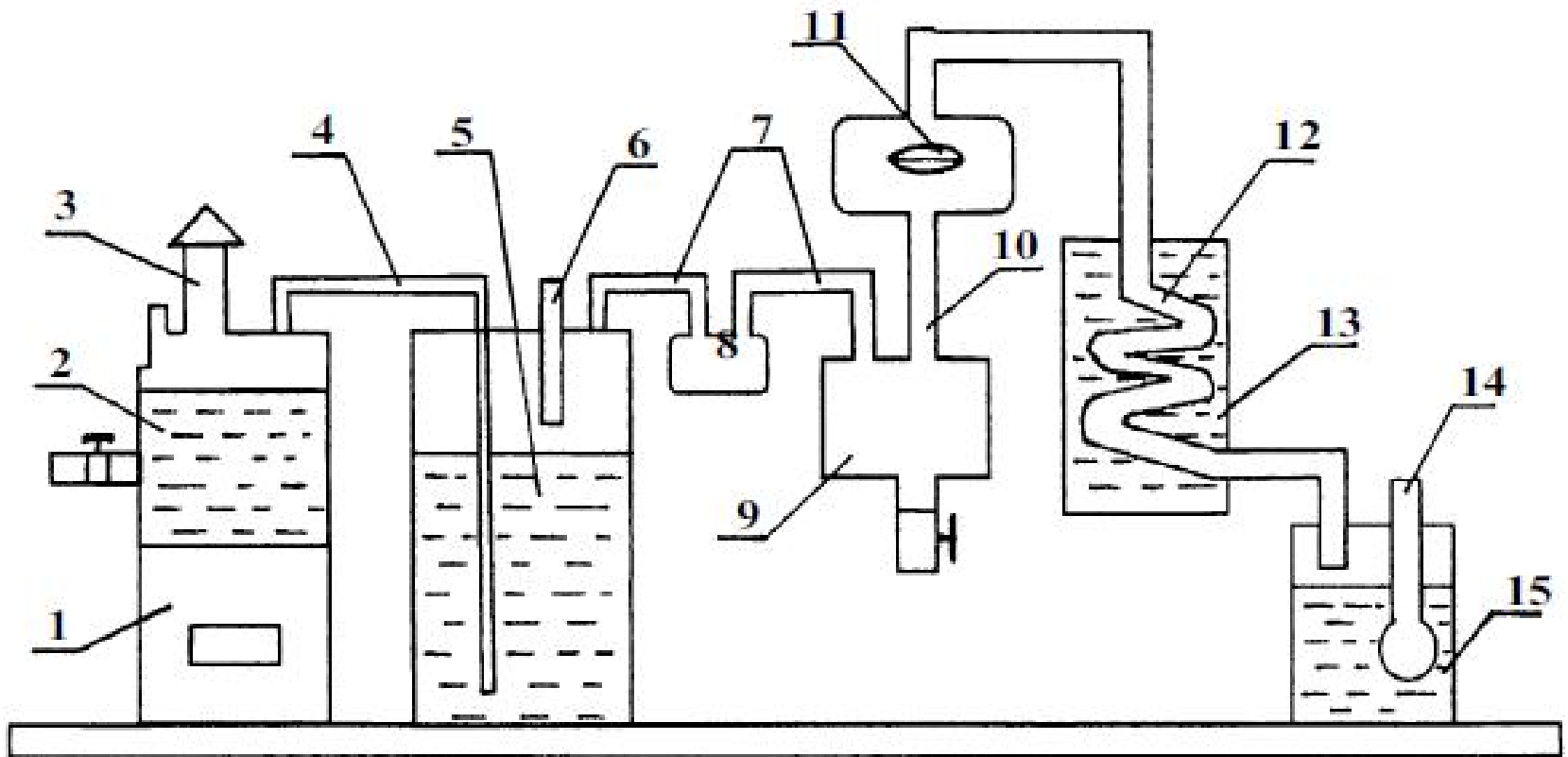


Рис. 7. 1. Топка. 2. Емкость для воды. 3. Труба. 4. Трубопровод для водяного пара. 5. Емкость с брагой. 6. Трубопровод для спиртовых паров. 7. Термометр. 8. Банка. 9. Сухопарник. 10. Трубопровод к фильтру. 11. Фильтр с медными тарелками. 12. Змеевик. 13. Холодильник. 14. Ареометр (это так спиртометр обзывается по-научному). 15. Емкость для самогона.

Он немного сложнее, но толку от него побольше будет, потому как брага нагревается в нем раскаленным паром. Трубопровод (4) лучше всего подогревать паяльной лампой или газовой горелкой – пар, поступающий по нему, не остынет и даже станет более горячим. Проходя через емкость с брагой (5), пар будет насыщаться, вытягивая спирт из браги. Если брага перегреется и выплеснется в змеевик, процесс перегонки следует остановить, а змеевик очистить. Чтобы избежать этого, между трубкой, выходящей из емкости с брагой, и сухопарником устанавливается дополнительный фильтр. Обычно это трехлитровый баллон с закатанной крышкой.

В крышке есть два отверстия – для принимающей и передающей трубки.

Если происходит выброс браги, то она попадает в эту банку, а не в сухопарник и змеевик.

## 7

И напоследок – несколько полезных советов:

- Брагу ни в коем случае перегревать нельзя (может выплеснуться через змеевик в сосуд с готовой продукцией или разорвать систему);

- Змеевик прочищать регулярно. Если он забьется, давление может разорвать весь твой аппарат к чертям собачьим. В лучшем случае отделаешься ожогами. В худшем – твои близкие, родственники и друзья используют продукт, который ты успеешь сделать, на твоих похоронах;

- Не жадничать. Наиболее качественный самогон получается примерно из половины залитой в емкость браги. Проще говоря, когда чуть больше половины жидкости испарится, а оставшаяся будет содержать вдвое больше вредных веществ (например, сивушных масел), продолжай перегонку, но изготовленное тобой пойло добавь в новую закваску;

- Воду в системе охлаждения надо часто менять (чем она холоднее, тем эффективнее происходит охлаждение спиртосодержащего пара), в идеале использовать проточную



воду;

– Качество готового продукта зависит не от сложности и навороченности аппарата, а от соблюдения технологического процесса на всех этапах, от приготовления браги до перегонки...

## **Глава 2 Из чего можно гнать самогон?**

### **1**

В народе самогон часто называют «табуретовкой».

И не без основания: его можно приготовить практически из любого продукта, содержащего сахаристые и крахмалистые вещества.

Хоть из табуретки.

Справедливости ради отмечу, что табуретка – не самое лучшее исходное сырье.

Содержание сахара и крахмала в древесине ничтожно мало. Ножки и спинку для технологического процесса придется измельчить в мелкую стружку.

Сомнительно, что закваска из табурета начнет бродить. Она, скорее всего, просто заплесневевает и протухнет... Усилий будет потрачено много, а выход самогона будет настолько мизерным, что проще не затеваться, – ну, разве что один раз, из любопытства...

### **2**

Какое сырье для производства самогона предпочтительнее?

Ответ на этот вопрос прост: то, которое лично для вас является наиболее доступным.

Самое лучшее сырье, как нетрудно догадаться, это все, что содержит сахар (ягоды, фрукты), а также чистый сахар или продукты питания на основе сахара: конфеты, варенье, сиропы...

О количестве сахара, содержащемся в различных фруктах и ягодах, ты узнаешь из таблицы, приведенной ниже.

Культура	Сахар, %	Кислота, %
Айва культурная	10,5	1,1
Брусника	7,0	1,9
Вишня «владимирская»	12,0	1,3
Груша культурная	7,0—20,0	0,27
Ежевика	4,5	2,0
Земляника	7,0	1,4
Крыжовник английский	11,0	1,7
Крыжовник мускатный	10,3	1,8
Малина	8,0	1,7
Облепиха	3,2	2,5
Ревень	1,4	1,53
Рябина черноплодная	8,5	1,3
Рябина лесная дикая	5,5	2,0
Слива «венгерка»	8—13	0,6—1,5
Смородина черная	8,0	3,0
Смородина белая и красная	7,5	2,3
Яблоня культурная	9,5	0,7
Яблоня «ранетка» и «китайка»	12,0	1,5

В народе почему-то считают, будто из одного килограмма сахара готовится один литр 70-градусного самогона.

Это заблуждение.

Профессиональные самогонщики уверяют, что в натуре выход готового продукта несколько иной: из 10 кг сахара – 7 л крепкого самогона. Вот только сахар – продукт дорогой, цены на него постоянно растут, и самогон получается из него почти что золотой. Приходится обходиться конфетами (не шоколадными, а карамелью и леденцами).

В конце восьмидесятых, когда Горбачев объявил в стране сухой закон и россияне занялись самогонноварением, из магазинов буквально вымели относительно дешевый тогда сахар и конфеты...

Из сырья, которое в магазинах продается, можно назвать также недорогое печенье, хлеб,

варенье (например, испорченное, не выбрасывать же...), крахмал, томатную пасту и печеный хлеб.

Жителям сельской местности легче.

Они могут использовать практически все, что растет на приусадебном участке или в поле.

Это и фрукты-ягоды, и сахарная свекла, и горох, и зерна злаковых культур.

Следует учитывать лишь одно: от выбора сырья зависит качество самогона.

Скажем, из сахарной свеклы и фруктовых выжимок не получится высококачественный напиток с тонким вкусом.

Зато этот самогон отличается сравнительно низкой себестоимостью.

Самогон из картофеля получается лучше, чем из свеклы или фруктовых выжимок, но он требует вторую перегонку, дополнительную очистку и облагораживание.

Плоды ягодных культур годятся для изготовления качественного ароматного напитка. А вот самогон, полученный из зерновых культур, отличается крепостью.

Составить мнение о продуктивности того или иного сырья можно по таблице, приведенной ниже:

Сырье	Выход спирта (л/кг)	Выход водки(л/кг)
Виноград	0,9—0,14	0,25
Вишня	0,05	0,121
Горох	0,40	0,86
Груши	0,07	0,165
Картофель	0,11—0,18	0,35
Крахмал	0,72	1,52
Овес	0,36	0,90
Пшеница	0,43	0,92
Пшено	0,41	0,88
Рожь	0,41	0,88
Сахарная свекла	0,08—0,12	0,21
Яблоки	0,06	0,14
Ячмень	0,34	0,72

### 3

Следующий ингредиент, необходимый в технологическом процессе, – это дрожжи. То есть не сами дрожжи, а содержащиеся в них микроскопические грибки, вызывающие брожение. Продуктом жизнедеятельности этих грибков и является спирт. Чаще всего употребляют обычные пищевые дрожжи, продающиеся в магазинах. Лучше всего подходят так называемые винные дрожжи. Хочу предупредить, что с винными дрожжами

есть маленькая проблема: в свободной продаже их сейчас, похоже, нет. В сельской местности самогонщики используют дрожжесодержащие комбикорма, используемые в животноводстве. Где ж они их берут?

Догадайся сам...

Можно, разумеется, обойтись и без дрожжей. Возьми, например, шишечки спелого хмеля. Залей водой, подогрей воду до кипения, немного повари, после чего полученный раствор добавь в закваску.

Нет хмеля? Подойдет обычный горох или томатная паста. В первом случае горох заливают горячей водой и ставят в теплое место. Через несколько дней бродило на гороховой основе готово. Во втором случае томатную пасту (пара столовых ложек на стакан воды) разводят горячей водой и опять же ставят в теплое место. Наиболее подходящая температура – градусов 45–55. В деревянных емкости с бродилом ставят на русскую печку. Для брожения плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи». Их нетрудно сделать самому. Спелые ягоды разминают с сахаром, кладут в стеклянную бутылку и заливают водой.

Предупреждаю: мыть ягоды нельзя, вода удалит нужные грибки с поверхности.

Пропорции таковы: на

2 стакана ягод надо полстакана сахарного песка и стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в теплое и темное место на 3–5 дней. Когда смесь забродит (будет готова), сок процеживают через марлю и употребляют вместо обычных дрожжей.

Хочу обратить внимание: если ты используешь не дрожжи, а заменители, то для успешного брожения надо увеличить кладку раза в три.

## 4

С крахмальным сырьем немало мороки: технологический процесс разбивается на два этапа: сперва зерно проращивается, потом – из проращенного сырья изготавливается раствор (он называется «сусло»).

Только после этого раствор подвергают брожению... Приготовить брагу из сахаросодержащего сырья много проще. С нее и начнем. Но сперва немного теории.

## Глава 3 Брожение

### 1

Брожение – очень важный этап.

Сам понимаешь: чем брага лучше – тем лучше качество самогона и больше выход готового продукта. Что такое брожение, никому объяснять не надо. Практически каждый человек в бытовой обстановке неоднократно сталкивался с ним. Забыл, например, борщ на плите, вернулся вечером домой, а борщ скис, его выливать надо, а не есть...

### 2

Несмотря на обыденность явления, брожение – это процесс распада сахара на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Главным условием успешного сбраживания является

температурный режим: оптимальная температура от 18 до 24° тепла. Если процесс нарушишь, сбраживание пройдет не полностью или вообще остановится. Связано это с тем, что при слишком низкой температуре дрожжи остаются живыми, но находятся как бы в спящем состоянии. Но ты не тушуйся: повысив температуру до оптимальной, дрожжи можно пробудить.

Как? Хорошенько перемешав раствор.

Но слишком высокая температура – это еще хуже: для реанимации дрожжей потребуется больше усилий.

Что делать? Удалить старые дрожжи, положить новые и поставить емкость с раствором в помещение с оптимальной температурой... Закон простой: чем больше сахара в браге, тем быстрее она перебродит.

При этом не забывай, что сбраживание опять затухает, когда концентрация спирта в растворе превысит 10 %. И вообще останавливается, когда спирта 15–16 %.

В общем, странная ситуация: если сахара мало, процесс идет медленно, а если слишком много – излишки сахара не участвуют в брожении.

Чтобы скорость была побольше, а потери поменьше, лучше всего выдерживать пропорции компонентов. Так, при изготовлении самогона из сахара рекомендуемое соотношение таково: сахар 1,0, дрожжи 0,1, вода 3,0.

Учти, внучок: такое соотношение можно использовать для производства самогона и из фруктово-ягодного исходного сырья. Только при этом нужно подправить цифры с учетом сахаристости смеси и количества влаги.

Количество дрожжей остается постоянным при любом раскладе.

### 3

Кроме этилового спирта, во время брожения происходит другая реакция – окисление образовавшегося спирта. При этом образуются крайне вредные для здоровья вещества, которые по-научному называются: уксусный альдегид, этанол, метан, уксусная кислота. Количество этой дряни в браге можно снизить, ограничив доступ воздуха к чану с брагой, – например накрыв его несколькими слоями плотной ткани.

Есть и другой способ – более дорогой. А именно: максимально повысить концентрацию сахара в растворе, ускорив процесс сбраживания. Сам понимаешь, что чем дольше длится процесс, тем больше спирта успеет окислиться, образовав нежелательные вещества...

По большому счету значительная часть вредных веществ удастся отсечь во время перегона браги.

Затем – облагораживая готовый продукт.

Чем их меньше, тем самогон качественнее.

### 4

Дрожжи, закваска и вода – основные компоненты для приготовления браги. Но не помешают и дополнительные добавки. Это, например, макро- и микроэлементы, содержащиеся в поливитаминных комплексах. Я хоть и бабка, а насчет витаминов все знаю туго, ты не думай. Дозировка: 2 капсулы на каждый литр смеси.

А в обычном магазине хозяйственных товаров продаются минеральные удобрения: карбамид, хлористый аммоний. Дозировка: 100 граммов на 20 литров.

Кроме того, среда в закваске должна быть кислой. Если ягоды, фрукты (о крахмальном заторе и речи нет) слишком сладкие, то не помешает добавить кислоты. Не лимонной кислоты, а фосфорной или серной. Совсем немного – столовая ложка на литр жидкости.

## 5

Итак, ты приготовил для брожения закваску (или сусло [1 - О методике приготовления сусла, то есть сахаросодержащего раствора из зернового сырья, читай в главе «Зерновые любят солод». (Примеч. авт.)]) – Положил в нее (в него) дрожжи и все необходимые компоненты.

Начинается процесс.

Различают три стадии брожения.

На первой стадии брага (далее читай – или сусло) насыщается углекислым газом. Раствор начинает терять сладкий вкус. Температура жидкости сама собой повышается на несколько градусов. На второй – температура раствора становится еще выше. Жидкость приобретает кислый вкус, концентрация сахара падает до 2–3 %, а количество алкоголя растет. На поверхности раствора появляется пузырящаяся пена. Продолжительность этой стадии – около двадцати часов. На третьей стадии пена оседает, а температура раствора снижается до 24–26°. Вкус раствора становится горько-кислым. Концентрация сахара – не более одного процента, а кислотность возрастает... Картофельный затор дображивает 15–25 часов, свекольный – 6–7 дней.

И не забывай, что брожение бывает разных видов.

Специалисты различают волнистое, переливное, смешанное, покровное и пенистое. И делают соответствующие выводы. Так, покровное брожение для картофеля является не нормой, а сигналом, что дрожжи ослабли. В раствор надо добавить свежие, сильные дрожжи...

Пенистое брожение сопровождается выплескиванием сусла – это ведет к потере сырья. С пенистым брожением борются. Можно, например, переставить емкость из теплого помещения в более прохладное, а через 2–3 дня, когда пик брожения пройдет, вернуть его на прежнее место. А можно добавить какие-либо средства, подавляющие пену: растительное масло или топленое сало, сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод.

## 6

За процессом брожения постоянно следить надо. И самое главное – вовремя прекратить. Если ты прервешь процесс раньше времени, выход готового продукта будет низким (спирта в браге мало).

Если брага перестоит, результат будет тем же (спирт окислился).

Определить окончание брожения – это целое искусство, и приходит только с опытом.

Брага, которая окончательно перебродила, имеет специфический вкус.

Один раз попробуешь – ни с чем никогда не спутаешь этот слегка горьковатый вкус.

Запах у нее кисло-сладкий...

Образование пены почти прекратилось.

Углекислый газ уже не выделяется.

Хотя если качнуть емкость с брагой, со дна всплывут пузырьки...

Есть несколько способов определить готовность браги без спиртометра.

Например, такой: подержи над поверхностью браги зажженную спичку.

Не до конца перебродившая брага продолжает выделять углекислый газ, и спичка погаснет.

Если спичка будет гореть, брага готова к перегонке...

Удавшейся брагой у нас, бывалых практиков, считается та, что содержит не менее 10 % спирта, остаточного сахара (недоброд) – не более 0,5 %, а кислотность у нее – не более 0,2 %.



## Глава 4 Брага из плодов и ягод

### 1

Изготовление браги из плодово-ягодного сырья (или чистого сахара, варенья, конфет...) начинается с того, что основа будущей браги измельчается мясорубкой или толкушкой.

Полученная однородная масса, состоящая из плодов и/или ягод, называется мезгой.

Если сырье дало мало сока или состояло из очень кислых плодов или ягод, то можно и даже нужно мезгу разбавить водой.

Предупреждаю: вода обязательно должна быть кипяченой! В сырой воде содержится слишком много разных там микробов, и вместо браги получишь ты с ними одну тухлятину.

Мезгу навали в посудину с широким горлышком, деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю.

Все готово для брожения.

Осталось только внести в смесь порцию дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды, накрыть чистой тряпочкой и поставить в теплое место.

Самая подходящая температура – 20–22° тепла.

Через несколько часов или дней [2 - Рецепты различных браг и технологию их приготовления в зависимости от вида сырья читай в главе «Рецепты браг». (Примеч. авт.)] брага готова.

Хочу предостеречь: много сахара в брагу не клади. Да, он увеличит выход готового продукта при перегонке. А с другой стороны, именно сахар накапливает вещества, вредные для здоровья.

### 2

Если ты хочешь приготовить самогон с высокими вкусовыми качествами и приятным ароматом, учитывай это при отборе сырья.

Стало быть, лучше всего подойдут яблоки осенних и зимних сортов – в них больше сахара, кислот и дубильных веществ.

Плоды айвы должны немного полежать. В этом случае они приобретут мягкость и сильный аромат. Количество сахара и красящих веществ увеличится, а дубильных веществ уменьшится.

Рябина, в том числе и черноплодная, излишне терпкая и недостаточно кислая. Чтобы улучшить вкус самогона, ее лучше использовать в сочетании с чем-нибудь более кислым. Например, с красной смородиной (2:1).

Малина желтых и белых сортов вообще не пригодна для изготовления самогона.

Черника – ягода очень нежная, она быстро скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, который сохраняется даже после перегонки. Чем быстрее после сбора она будет использована для изготовления самогона, тем лучше.

Некоторые листовые овощи – например ревень – содержат до 0,5 % щавелевой кислоты. Она придает самогону неприятный травяной привкус. Чтобы избавиться от него, листовые овощи проваривают с небольшим количеством воды и нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня. Из-за кислоты посуда обязательно должна быть эмалированной.

Зато виноград – сырье универсальное. Самогон можно гнать из любого сорта.

Выход готового продукта будет целиком зависеть лишь от содержания сахара и кислоты, влияющей на брожение.

Сорт	Сахаристость, %	Кислотность, %
Алеатико	23,6	—
Алиготе	15,2—17,8	10,3—13,8
Каберне	21,5	6,3
Кокур белый	18,8	9,0
Мускат белый	до 25	6,0
Мускат розовый	21,5	5,3
Мускат белый перезрелый	до 40	—
Шасла	13,6—14,2	7,8—8,0

Короче говоря, какое сырье используете, такую брагу и получите.

Если сырье будет высококачественное, то и брага будет отменная, с высоким содержанием сахара. А чем лучше брага, тем выше выход готового продукта.

### 3

Когда процесс брожения закончится, закваска (в случае сахаросодержащего сырья) или затор (крахмалосодержащее зерновое сырье) превратятся в брагу (сусло), которая кроме 10–15 % этилового спирта содержит немало продуктов брожения и откровенного мусора.

Концентрацию спирта можно повысить, а от мусора избавиться, если перегнать брагу на дистилляторе (самогонном аппарате).

## Глава 5 Рецепты браг

Брага, как уже говорилось, изготавливается из сахаросодержащего сырья. Получается она от брожения грибков, которые есть в дрожжах.

Солод при изготовлении браги, как правило, не требуется. Тем и разнятся бражная закваска и сусло.

Рецепты приготовления браги из зернового сырья я приведу в главе «Рецепты браги из зернового сырья».

### Брага из абрикосов

10 кг абрикосов, 10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л воды.

Удалив из абрикосов косточки, пропустить их через мясорубку.

Сахар развести в 3 л теплой воды (температура 60–70°). Затем раствор остудить до температуры в 25°.

Абрикосовую массу и сахарный раствор смешать в большой емкости и добавить дрожжи.

Поставить в теплое место. Когда смесь перебродит, перегнать.

Выход готового продукта – 2,5 л.

## **Брага из варенья**

6 кг варенья, 30 л воды, 200 г дрожжей.

Развести варенье в теплой воде, добавить дрожжи и поставить в теплое место. Через 4–5 дней брага готова.

Выход готового продукта при перегонке – 6 л.

Если к варенью добавить 3 кг сахара, то выход самогона до 9 л.

## **Брага из винограда**

//-- 1 --//

10 кг виноградной выжимки, 5 кг сахара, 100 г дрожжей, 30 л воды.

Виноградную выжимку засыпать сахаром, перемешать, положить дрожжи и залить водой.

Смесь поставить в теплое место и настаивать неделю.

Полученную брагу придется перегонять два раза для получения крепкого самогона.

//-- 2 --//

30 л скисшего вина, 10 кг неспелого винограда, 50 г столового уксуса.

Виноград протереть на терке.

Положить полученную смесь в вино, добавить уксус, поставить в теплое место на неделю.

Затем перегнать брагу обычным способом.

## **Брага из вишни**

20 кг вишен, 2 кг сахара, 200 г дрожжей.

Вишню очистить от косточек, размять мякоть, добавить сахар и дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды. Поставить в теплое место на 4–5 дней. Первые два дня помешивать. Например: раз в шесть часов.

Вишневые косточки измельчить в ступке. После окончания брожения смешать их с брагой и перегнать.

Во время перегонки следует внимательно смотреть. Готовый самогон из вишни – бесцветный. Если вдруг пойдет мутный самогон, его надо собирать в отдельную посуду, а затем перегнать еще раз.

Выход готового продукта около 8 л.

Вместо свежей вишни можно использовать и сушеную. Просто сперва ее надо замочить в воде. Недостаток один – брожение будет длиться на день-другой дольше.

## **Брага из гороха**

3 кг гороха, 3 стакана молотого солода, 200 г дрожжей.

Горох измельчить в муку и всыпать в воду, постоянно перемешивая. Когда гороховая мука растворится, варить ее на слабом огне до получения густой однородной массы. Затем остудить, добавить солод, тщательно перемешать и дать постоять 2–3 часа.

Потом слить в посуду, добавить дрожжи и оставить в теплом месте на 5 дней.

Выход готового продукта – 3 л.

## **Брага из груш**

//-- 1 --//

10 кг подгнивших груш, 400 г сахара, 40–50 г дрожжей.

Сварить груши. Когда отвар остынет, добавить сахар, дрожжи и 1–1,5 л воды.

Настаивать в теплом месте 7 суток.

Перегнать 2 раза.

//-- 2 --//

10 кг диких груш.

Наполнить емкость наполовину дикими грушами.

Когда груши загниют, размять их и оставить на 2–3 недели в теплом месте.

Полученную брагу перегнать 2 раза.

Выход готового продукта – 3 л.

//-- 3 --//

5 ведер подгнивших груш, 5 л воды, 2 кг сахара и 200 г дрожжей.

Груши размять, добавить сахар и воду.

Как следует перемешать и поставить в теплое место на неделю.

Выход – 8 л самогона.

## **Брага из картофеля**

//-- 1 --//

20 кг картофеля, 400 г дрожжей, 1 кг ржаной или пшеничной муки и горсть измельченной пшеничной соломы.

Картофель почистить и натереть на терке.

Добавить его в 10 л воды с температурой около 60°.

В раствор добавить муку и солому, перемешать.

Через 6 часов воду слить в какую-нибудь емкость и залить новую (с температурой около 50°).

Еще через 12 часов эту воду тоже слить в емкость.

Теперь в раствор осталось добавить дрожжи и настаивать 2 недели.

Затем полученную брагу перегнать.

//-- 2 --//

10 кг картофеля, 6 кг овса, 1,8 л разведенных дрожжей, 35 л воды.

Картофель очистить и натереть на терке.

Овес перемолоть, залить кипятком и хорошо перемешать, постепенно добавляя тертый картофель.

Настаивать 3 часа.

Потом вылить приготовленный раствор в емкость с водой, положить дрожжи и перемешать.

Настаивать 3–4 дня в теплом и темном месте до появления пузырьков и выпадения осадка. Затем перегнать.

## **Брага из клюквы**

2 кг клюквы, 8 л воды, 800 г сахара, 1 пачка дрожжей.

Клюкву протереть через сито или дуршлаг. Сок слить в емкость, а отжимки залить водой и 15 минут кипятить.

Затем всыпать сахарный песок, размешать и кипятить еще 15 минут.

Подслащенный отвар охладить до комнатной температуры и влить в него клюквенный сок.

Перемешав, добавить в жидкость дрожжи, снова перемешать и оставить бродить. Затем перегнать.

## **Брага из конфет**

5 кг карамели с начинкой, 200 г дрожжей, 20 л воды.

Конфеты растворить в теплой воде, добавить разведенные дрожжи и настаивать 4–5 дней.

Потом перегнать.

Выход готового продукта 5 л.

## **Брага из крахмала**

10 кг крахмала, 20 л воды, 500 г дрожжей, 1 кг сахара.

Крахмал развести водой и варить на слабом огне, как обычный кисель.

Затем в этот самый кисель положить дрожжи и сахар, разведенный в воде.

Смесь поставить в теплое место на 5 дней.

Потом перегнать брагу.

Конечный выход готового продукта – до 11 л.

## **Брага из меда**

Взять 3 кг меда, 2 л сахарного сиропа, 25 л воды, 300 г дрожжей.

Все это растворить в воде, положить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды.

Настаивать 7–8 дней, затем перегнать.

Выход готового продукта из медовой браги – 7 л.

## **Брага из моркови**

10 кг сладкой и сочной моркови, 1 кг ячневой или пшеничной муки, вода.

Морковь вымыть, сварить и размять в ступке.

Развести муку в небольшом количестве горячей воды.

Смешать морковь с мучной массой.

Положить в смесь дрожжи, разведенные в воде.

Если получится слишком сухо, добавить теплой воды.

Настаивать в теплом месте неделю, затем перегнать.

## **Брага из патоки**

10 кг патоки, 25 л воды, 200 г дрожжей.

Патоку развести водой, влить разведенные дрожжи и настаивать неделю в теплом месте. Затем перегнать.

В идеале потом нужно перегнать второй раз, чтобы избавиться от неприятного запаха, — он неизбежен, если гнать самогон из патоки.

Выход готового продукта — 6–7 л.

## **Брага из сока**

9 л любого фруктово-ягодного сока, 250–300 г дрожжей.

Дрожжи залить фруктово-ягодным соком и перемешать до полного растворения.

Настаивать брагу две недели в темном теплом месте.

Перебродивший продукт перегнать.

Конечный выход — 2–3 л.

## **Брага из пшена**

3 кг пшена, вода, 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни.

Разварить пшено, развести его теплой водой.

Добавить дрожжи и тесто из квашни и оставить бродить.

Когда масса скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

## **Брага рисовая**

3 кг риса, 10 л воды, 3 стакана молотого солода, 200 г дрожжей.

Отварить рис в воде и остудить до комнатной температуры.

В массу добавить солод, перемешать и выдержать 10–12 часов.

Затем вновь перемешать и добавить дрожжи, разведенные в воде.

Процесс брожения займет 5–6 дней.

Затем готовую брагу процедить и перегнать.

Выход — около 4 л.

## **Брага из лепестков роз**

2 кг розовых лепестков, соль, вода, сахарный сироп.

Розовые лепестки размять, выложить в широкую емкость и засыпать солью.

Толщина слоя должна быть такой, чтобы с его поверхности можно было взять, не задев лепестки, нормальную щепоть соли.

Накрыть мокрым куском ткани, придавить гнетом и подержать в прохладном месте 2 месяца.

Когда лепестки начнут гнить, положить в куб, залить водой (соотношение 1:1) и перегнать.

Первая фракция будет иметь сильный аромат роз.

Вторая фракция содержит мало спирта, а запаха почти вообще не будет.

Для изготовления самогона по этому рецепту значение имеет только самогон первой



фракции. Его надо перегнать еще раз, подсластить и профильтровать.

### **Брага из пшеницы**

4 кг пшеницы, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 кг сахара, 18 л воды, 5 кг сахара, 8 л теплой воды.  
Пшеницу растолочь в муку, засыпать в нее полкилограмма сахара, влить 4 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней.

Затем всыпать оставшийся сахар и влить остатки воды.

Настаивать еще неделю.

Когда брага приобретет горьковатый привкус, процедить и перегнать дважды.

«Отходы производства» не выбрасывать, а засыпать еще сахаром, залить теплой водой и поставить в теплое место на 8—10 дней.

Процедив, остатки браги перегнать еще 2 раза.

### **Брага из рябины**

2 л сока рябины, 50 г дрожжей.

Слегка подмороженные поздней осенью ягоды рябины собрать, размять и выжать сок. В сок добавить дрожжи и поставить в теплом месте на 10–12 дней.

Когда сок перебродит, перегнать дважды.

### **Брага из сахара**

//-- 1 --//

10 кг сахара, 10 л воды, 200 г дрожжей.

В теплой воде распустить сахар, добавить дрожжи и поставить посуду в теплое место.

Через 7—10 дней брага будет готова к перегонке.

//-- 2 --//

6 кг сахара, 30 л воды, 200 г дрожжей, горсть листьев черной смородины и пучок сухого укропа.

Сахар залить теплой водой, опустить дрожжи и хорошенько все размешать. В раствор добавить горсть листьев черной смородины и пучок сухого укропа.

Настаивать в теплом месте 6–7 дней, потом перегнать. Выход готового продукта – 6 л.

//-- 3 --//

Взять 5 кг сахара, 1 л молока, 15 л воды, 1 кг лущеного гороха, 500 г дрожжей.

Компоненты залить теплой водой и настаивать сутки.

Затем перегнать.

Выход готового продукта – 5 л.

//-- 4 --//

5 кг сахара, 0,6 л молока, 25 л воды, 4 буханки ржаного (черного) хлеба, 25 шт. картофельных клубней среднего размера, 500 г дрожжей.

Все это залить теплой кипяченой водой (хлеб предварительно раскрошить) и перемешать. Настаивать сутки, затем перегнать.

Выход готового продукта —7–8 л.

### **Брага из свеклы**

//-- 1 --//

8 кг сахарной свеклы, 5–6 кг сахара, 10 л воды, 500 г дрожжей.

Свеклу очистить, натереть на терке и отварить (или испечь в духовке). В еще теплую свеклу добавить 10 л воды и дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда свекольная масса опустится на дно и покроется коркой, все перемешать и перегнать 2 раза.

//-- 2 --//

2 кг свеклы, 50 г дрожжей, 4 л воды.

Свеклу натереть на крупной терке, после чего залить водой и кипятить 1–1,5 часа. Отвар перелить в сосуд, а свеклу снова залить водой и кипятить 1–1,5 часа, после чего слить. Прodelать это и в третий раз.

Все три отвара перемешать, добавить дрожжи и настаивать 10–15 дней. Когда на браге перестанет появляться пена, продукт перегнать.

//-- 3 --//

16 л свекольного отвара, 2 кг полтавской крупы.

Приготовить свекольный отвар как в предыдущем рецепте.

Всыпать в половину от общего объема отвара полтавскую крупу и настаивать 4–5 дней в теплом месте.

Потом добавить в настойку вторую половину отвара и настаивать еще 2 недели. Затем перегнать.

### **Брага из сиропа**

6 л сиропа, 200 г дрожжей, 30 л воды.

В теплой воде развести любой сироп, добавить дрожжи и настаивать неделю. Затем перегнать.

Выход конечного продукта – 7 л.

### **Брага из слив**

12 кг слив, 1–1,5 кг сахара.

Сливы очистить от косточек, размять, добавить сахар и настаивать 12–15 дней. Затем перегнать 2 раза.

Косточки из слив можно и не удалять – растереть все, превратив в единую массу.

### **Брага из сухофруктов**

2 кг любых сухофруктов, 10 л воды, 3 кг сахара, 300 г дрожжей.

Сухофрукты заварить в горячей воде, добавить сахар и дрожжи. В темном и теплом месте настаивать неделю. Затем перегнать.

Выход готового продукта – 3,5 л.

Перед перегонкой можно в брагу добавить – для аромата и колеровки – пучок сухого чабреца.

### **Брага из томатной пасты**

1 кг томатной пасты, 30 л воды, 10 кг сахара, 0,5 л пива.

Томатную пасту развести в воде, добавить пиво и сахар. Смесь поставить в теплое

место, потом перегнать брагу.

Конечный выход продукта составляет 7–8 л.

### **Брага из тыквы**

2 части тыквы, 1 часть воды, солод (100 г на 10 л тыквенной массы).

Тыкву нарезать небольшими кусочками, очистив от кожуры и семян. Отварить до готовности, истолочь в однообразную массу. Смешать тыкву с молотым солодом, добавить дрожжи и поставить в теплое место. Когда брага перебродит, перегнать.

### **Брага из халвы**

10 кг халвы, 15–20 л воды, 20 г мяты.

Халву развести в воде. Чтобы устранить запах подсолнечного масла, добавить мяту. Настаивать 8 дней, затем брагу перегнать.

Выход готового продукта – 10 л.

### **Брага из яблок**

15 кг яблок, 1 кг сахара, 65 г дрожжей.

Яблоки очистить от кожицы и семян, выжать сок. В сок добавить сахар и дрожжи. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Выход готового продукта 1 л.

## **Глава 6 Безаппаратный самогон**

### **1**

Брага, приготовленная из фруктово-ягодного сырья, является алкогольным напитком с малым содержанием алкоголя (от 10 до 15–16°). Есть немало людей, которые изготавливают и пьют именно его, несмотря на то что вкус браги оставляет желать лучшего.

Вызвано это, на мой взгляд, двумя обстоятельствами. Самое главное – относительная простота изготовления. Заквасил, значит, в баллоне фруктово-ягод и оставил на некоторое время. Надо лишь время от времени снимать пену, перемешивать и менять тряпку, которая прикрывает горловину от пыли и мух...

Для приготовления из браги самогона нужен, во-первых, сам аппарат, а во-вторых, приготовление этого напитка требует немало времени, знаний и усилий. Со временем одни «бражники», войдя во вкус, обзаводятся-таки дистиллятором и начинают гнать полноценный продукт. Других лень-матушка заставляет и дальше потреблять литрами эту дурнопахнущую прокисшую бурду...

Немаловажным фактором является и другое соображение. Еще совсем недавно самогонование, как таковое, было уголовно наказуемым преступлением. Есть аппарат – получи наказание, предусмотренное в УК СССР. А изготовление браги не попадало в

перечень преступлений. Даже если сотрудники милиции получали сигнал (сосед, дескать, гонит...), то, обнаружив во время досмотра жилья чан с брагой, они ограничивались лишь тем, что выливали брагу, читали нотацию, ставили человека на заметку как потенциального самогонщика... и уходили ни с чем.

Из-за несовершенства законодательства получалось, что производить брагу можно, а вот гнать из нее самогон – нельзя...

## 2

Самый популярный метод безаппаратного приготовления самогона – это выставить баллон с брагой на балкон в зимнее время или поставить в холодильник.

Вода, как ты понимаешь, замерзнет, прихватив с собой немало вредных веществ и примесей.

Спирт при температуре 5—10° не замерзает.

Остается только его слить.

Поскольку в «самогоне», приготовленном таким способом, содержится немало сивухи, пить подобное можно только сильно морщась, а на следующее утро думать: «Лучше б я умер вчера!..»

## 3

Привожу наиболее распространенные рецепты качественных браг.

«Самогон» из пива. В 3 л пива добавить килограмм сахара и 100 г дрожжей. Оставить бродить неделю. Потом процедить, и можно угощаться в полный рост.

Сахарный «самогон». В 4 л охлажденной кипяченой воды добавить 2 кг сахара, полбутылки водки и бутылку пива. Дать постоять недели две. Получится около 5 л напитка.

«Самогон» из шиповника. В 7 л охлажденной кипяченой воды положить 5 стаканов шиповника (без зерен), 4 кг сахара и 100 г дрожжей. Дать постоять 3 месяца. Потом процедить и пить.

«Самогон» рисово-яблочный. В пол-литра неосветленного виноградного сока засыпается пара стаканов риса. Ставится в теплое место на неделю.

«Самогон» из сахара. Килограмм сахара развести в 5 л воды, добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Через неделю готово...

Чтобы от баллона не исходил характерный и легко узнаваемый за версту запах, на горлышко баллона обычно натягивают резиновый шарик или хирургическую перчатку.

От углекислого газа перчатка надувается.

Когда выделение газа закончится, перчатка или шарик сдуются, – бражка готова...

Если ты лентяй по натуре и готов довольствоваться малым, эту книжку дальше можешь не читать.

## Глава 7 Зерновые любят солод

### 1

Как уже было сказано выше, быстрее и проще самогон сделать из сахаросодержащего сырья.

Вот только в практике оно встречается довольно-таки редко, и это неудивительно: фрукты и ягоды длительному хранению не подлежат.

Это, если можно так выразиться, сезонное сырье.

Сахар, конфеты-карамель, варенье и печенье – продукты дорогие.

В годы советской власти их – не будем лукавить и скажем прямо – воровали на родном предприятии, так что сырье самогонщикам доставалось практически бесплатно.

Штрафы несунув за хищение социалистической собственности не в счет...

А теперь попробуй сам догадаться: что есть в амбаре или погребе даже у самого захудалого селянина?

Что стоит недорого, а хранится долго?

Верно: это зерновые культуры и картофель.

Стоит ли удивляться, что львиная доля всего российского самогона готовится как раз из этого сырья?

Сахара в картошке и в зерне кот наплакал. Зато есть много крахмала. Чтобы расщепить крахмал и получить спирт, нужен солод.

## 2

Солод покупать не нужно. Он содержится в пророщенном ячмене или ржи.

То есть можно, разумеется, использовать и пшеницу, и овес, и просо, но ячмень или рожь – это классика.

Какой бы вид зерновых ты ни выбрал, технология одна и та же:

– зерно просеивают через сито, чтобы отделить зерно от шелухи и прочего мусора,

– несколько раз моют в горячей воде (температура 50–55°),

– зерно замачивают 3–4 дня в деревянной или эмалированной посуде, удаляя всплывшие зерна и мусор,

– каждые 6–7 часов воду меняют.

Обнаружив, что кожица зерна треснула и появился росток, а само зерно при сгибании не ломается, а сгибается, замачивание следует прекратить.

Теперь пора заняться проращиванием.

Замоченное зерно следует выложить на широкую ровную поверхность. Подойдет, например, противень из духовки.

Толщина слоя – 2–3 см.

Сверху накрыть влажной тканью и поставить в темное помещение.

Оптимальная температура – не выше 18° тепла. Влажность – не ниже 40 %.

Каждые 6 часов зерно следует перемешивать, а ткань увлажнять.

Пшеницу в среднем проращивают 7–8 дней, рожь – 5–6, ячмень – 9–10, овес – 8–9, просо – 4–5.

Во время перемешивания и смены ткани обращай внимание на состояние зерна.

Как только заметишь, что длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков – 12–15, значит, процесс закончился.

Есть и другой способ определить окончание проращивания. Готовые зерна почти не имеют мучного вкуса, при раскусывании хрустят и пахнут, как то ни странно, огурцами.

И еще – раздавленным зерном можно на деревянной доске провести белую линию...

Солод рассыпают тонким слоем в теплом сухом помещении и дают обсохнуть. После чего помещают в сушильню и держат там при температуре не более 40° до тех пор, пока влажность солода не опустится до 3–3,5 %.

За температурой при сушке надо следить особо. Более высокая температура делает его менее активным...

Конечный продукт должен быть не пересушен и не недосушен.

Высушенный солод на ощупь, разумеется, сух. Корешки легко отделяются от зерен, если взять пригоршню и помять. Да и на глазок размеры зерен меньше, чем до сушки...

Убедившись, что солод готов, корешки надо отделить трением.

Теперь остается только его просеять, положить в банку и хранить ее в сухом помещении, доставая время от времени, когда солод нужен.

Например, для приготовления солодового молочка.

### 3

Сам солод редко используется самогонщиками.

Удобнее его продукт – раствор из проращенного зерна, так называемое солодовое молочко.

Для его изготовления предпочтительнее использовать не один вид солода, а смесь солодов. То есть не ячменный солод в чистом виде, а еще и ржаной с просяным.

Три солода смешиваются в соотношении 2:1:1. Все это заливается водой при температуре 60–65°.

Минут через десять воду сливают.

Затем смесь мелко измельчают кофемолкой или толкут в ступке.

То, что получится, заливают новой порцией воды с температурой 50–55° и тщательно перемешивают до получения однородной белой жидкости...

Сколько надо брать воды?

На 100 г солодовой смеси – 0,2 л воды.

### 4

Приготовить солодовое молочко дело четверти часа, не более того.

Собственно, как только ты приготовил самый главный компонент, то есть солод, можно приступить к изготовлению браги из зерновых культур или картофеля.

Хоть самогон можно гнать из любых зерновых культур, выше всего выход готового продукта из самой распростецкой, всем известной пшеницы.

Справедливости ради отмечу, что у риса он еще выше, но мы с тобой живем не в Японии...

Технология проста:

- просеянное зерно на 3–4 дня замачивают в воде,
- еще 3–4 дня проращивают в теплом месте,
- часов 12 немного проращенное зерно сушат,
- измельчают в ступке,
- кладут в емкость,
- заливают водой в соотношении 1:3.

То есть на каждый килограмм зерна нужно 3 л воды.

А в воду эту добавляются следующие ингредиенты:

- сахар (200 г на каждый килограмм зерна),
- дрожжи (50 г на каждый килограмм зерна),
- солодовое молоко (0,1 л на килограмм зерна).

Если в качестве исходного продукта берется горох, то соотношение компонентов несколько иное: на 2 кг гороха и 7 л воды надо 100 г дрожжей, 200 г солодового молочка и 250 г сахара.

В случае с картофелем – другим весьма распространенным сырьем – пропорции иные: на 6–8 кг картофеля надо 10 л воды, 200 г солодового молочка, 300 г сахара и 150 г



дрожжей...

Как бы то ни было, полученную смесь (называется затор) нагревают до температуры 55–65° и выдерживают на весь период осахаривания крахмала.

Для зерновых культур продолжительность осахаривания около 2 недель.

## 5

Чистый крахмал, мука или картофель – сырье более благодатное.

Если ты используешь крахмал, осахаривание займет 7–8 часов. Если картофель – около 2 часов.

Поскольку приготовление самогона из этих видов сырья несколько отличается от описанного выше, остановлюсь на важных тонкостях.

Берется большая посуда – деревянная, стеклянная или эмалированная. Литров на десять, не меньше.

И называются она заторным чаном, а смесь – затором.

В чан наливается солодовое молоко и холодная кипяченая вода, все тщательно перемешивается.

Сколько чего надо, можно узнать из таблицы, приведенной ниже:

Вид сырья	Норма солода, г	Вода, л	Солодовое молоко, л
Картофель (крахмала 15%)	40—50	0,25	0,2
Картофель (крахмала 20%)	50—60	0,5	0,3
Мука пшеничная	90—120	4	0,5
Мука ржаная	80—100	3,5	0,4
Мука овсяная	80—100	3,5	0,4
Мука гороховая	80—100	3	0,4

После чего медленно вливается специально приготовленная крахмальная масса. И тоже тщательно перемешивается. Что такое крахмальная масса? Помнишь уроки труда в детском садике и в начальных классах средней школы? Ну, это когда ты клеил что-нибудь, макая кисточку в баночку с клейстером. Так вот, этот клейстер и есть та самая специально приготовленная крахмальная масса – она легче осахаривается, чем просто крахмал или мука.

Способ его приготовления прост. В литре воды растворяется 500 г крахмала или муки. Чтобы избежать комков, придется долго размешивать. Затем раствор подогревается на слабом огне при непрерывном помешивании. Через несколько минут содержимое кастрюли начнет густеть, превращаясь в некое подобие киселя, бесцветного или чуть желтоватого. Итак, разваренную крахмальную массу (этот самый клейстер) кладут в заторный чан. Кладут частями, помешивая. Потом чан подогревают, следя за тем, чтобы температура смеси не превышала 55°. Смесь (сусло) варится до тех пор, пока не происходит распад крахмала в сахар.

Полученную жидкость фильтруют и проводят испытание сусла.

Делается это по трем статьям:

- измеряют концентрацию сахара в сусле,
- измеряют кислотность,
- измеряют несахаренный крахмал (йодный тест).

Количество сахара можно определить на вкус, промышленным сахарометром или тестовыми полосками для диабетиков.

Наилучшая концентрация сахара в сусле должна быть 16–18 % (то есть по-научному— 1,06—1,07 г/см -----

| bookZ.ru collection

|-----

|

-----

).

Кислотность определяется на вкус (норма – слабокислый вкус) или с помощью индикаторной бумаги, помещенной в мерный стакан.

Что же касается йодного теста, то сперва готовится специальный раствор.

Он состоит из 0,5 г кристаллического йода, 1 г йодистого калия (все это продается в аптеке) и 0,125 л воды.

Все это перемешивается.

Хранить готовый раствор нужно в темном месте.

Для проведения йодного теста из верхнего слоя сусла берут 10 мл жидкости.

Пробу фильтруют, наливают в блюдце и добавляют несколько капель йодного раствора.

Если проба останется буро-желтого цвета, осахаривание прошло полностью.

Если проба приобрела красный оттенок, процесс необходимо продолжить.

Если проба стала фиолетовой, это означает, что осахаривание идет плохо – надо добавить солодового молока...

В последнем случае процесс вместо обычных 3—

4 часов будет идти часов двадцать.

Если сусло готово, в него добавляют дрожжи и оставляют бродить.

До готовности.

## **Глава 8 Рецепты браги из зернового сырья**

Есть немало рецептов приготовления сусла из зерновых культур и картофеля.

Для расщепления крахмала требуется солод.

Как приготовить солод, рассказывалось в предыдущей главе.

Если будет непонятно, как именно проращивать зерновые для изготовления из них солода, перечитай внимательно.

Ничего сложного.

### **Затор зерново-гороховый**

2 ведра любого зерна, 0,5 кг дрожжей, 1 кг сухого гороха.

Рожь, пшеницу, просо, ячмень или кукурузу, используемые в этом рецепте для производства самогона, прорастить.

Готовый солод измельчить в муку и всыпать при непрерывном помешивании в кипящую

воду.

Когда масса превратится в жидкий кисель, емкость накрыть одеялом или фуфайкой и настаивать 10–12 часов.

Потом добавить сухой горох вместо дрожжей.

Смесь будет бродить 10–12 дней.

Затем брагу перегнать.

### **Затор из картофеля**

6 ведер картофеля, 3 ведра пшеницы, 0,5 кг дрожжей, вода.

Пшеницу прорастить – проще говоря, изготовить солод. Высушить и смолоть в муку.

Отварить картофель.

Истолочь его и развести водой, которая осталась при варке.

Посыпать его солодовой мукой и растолочь до однообразной массы.

Сверху снова посыпать солодовой мукой и оставить стоять до утра.

Утром перемешать, переложить в бочку.

После того как смесь перебродит (6–7 дней), перегнать пару раз.

### **Затор из пшеницы**

10 кг пшеницы, 20 л горячей воды, 10 л холодной воды и 0,5 кг дрожжей.

Зерно вымачивают и проращивают. Готовый солод перемалывают в муку. Эту муку разводят горячей водой и перемешивают. Через два часа вливают оставшуюся горячую воду и снова перемешивают. Через час доливают холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи.

Смесь настаивают в теплом месте 5–6 дней, затем перегоняют.

### **Затор из черного хлеба**

0,5 ведра зерна, 10 буханок черного хлеба, 15 л воды.

Полведра пророщенного зерна измельчить.

Размочить в воде черный хлеб и смешать с солодом.

Добавить в смесь 750 г дрожжей и оставить бродить неделю.

### **Затор хлебно-картофельный**

6 кг зерен ржи или ячменя, 10 л воды, 8 буханок черного хлеба, 10 кг картофельных клубней, 1 кг дрожжей.

Прорастить зерна, затем смолоть.

Размочить в воде хлеб и измельчить.

Разварить и размять картофель.

Все части перемешать, добавить дрожжи и настаивать в теплом месте 7–8 дней.

Брагу перегнать 2 раза.

Выход – 10 л.

## **Глава 9 Перегонка браги**

## 1

Каким бы способом ни была приготовлена алкоголе-содержащая жидкость, перегонка ее, то есть разделение по фракциям, осуществляется одинаково.

Суть процесса проста: этиловый спирт и вода кипят и испаряются при разных температурах.

Если для первого достаточно  $78,3^\circ$  тепла (при атмосферном давлении 760 мм ртутного столба), то для воды надо  $100^\circ$ .

Иначе говоря, если нагревать брагу (или сусло), то первым начнет испаряться спирт.

Пары из перегонного куба поступают в змеевик и конденсируются на его стенках, стекая в емкость.

Задача любого самогонщика – вовремя заметить, что спирт из браги уже отошел, и прекратить процесс.

Определить это можно теоретически (то есть зная суть процесса), а можно на основе показаний простейших приборов.

Немного поясню.

Допустим, ты взял 100 объемных частей браги с 14-процентным содержанием этилового спирта и начал перегонку.

Когда треть содержимого перегонного куба испарится, можешь считать, что практически весь спирт из браги перешел в дистиллят...

Процесс можно остановить.

Не измеряя крепость дистиллята (то есть самогона) спиртометром, ты будешь знать, что его крепость около  $38^\circ$ . Если в браге было 10 % спирта, то, когда испарится треть содержимого, крепость дистиллята достигнет  $25^\circ$ . Более высокоградусный самогон получают многократной перегонкой одного и того же дистиллята.

Например, для изготовления 70—80-градусного напитка надо повторить процесс 4–5 раз.

Следить за перегонкой и контролировать процесс можно (и нужно!) с помощью термометров и спиртометров. Так, если температура браги в кубе вдруг поднимется выше  $79-80^\circ$ , это послужит сигналом, что практически весь спирт испарился. Еще немного – и пойдут сивушные масла. Это мнение может подтвердить спиртометр, показавший, что в дистилляте, который выходит из змеевика последние минуты, концентрация алкоголя упала ниже  $30^\circ$ .

Из экономии можно, разумеется, гнать дальше, до испарения половины содержимого куба.

А можно на этом успокоиться и не тратить тепло на такую глупость.

Есть и другие – безаппаратные – методы определить крепость дистиллята.

Возьми, например, ложку дистиллята и подожги спичкой. Если горение ровное и устойчивое, с высоким пламенем, – спирта около 50 %. Горение прерывистое, с мигающим огнем, –  $35-38^\circ$ . Если спирта меньше 30 %, дистиллят вообще не горит.

## 2

Все, что ты прочитал выше, это лишь примерное описание процесса перегонки.

На самом деле он более сложен.

Чтобы получить продукт высокого качества, нагревание браги следует проводить ступенчато, как бы поэтапно. В результате процесса получается самогон трех фракций.

Напиток, пригодный в пищу, получается лишь из второй.

Нагрев перегонного куба лучше всего осуществлять электрическими плитками, а не

дровами, углем или газом.

Почему?

Так легче следить за температурой.

На первом этапе перегонки надо как можно быстрее нагреть смесь до температуры 65–68° тепла.

Из браги начнут испаряться спирт и легкие примеси, пагубно влияющие на здоровье тех, кто пьет самогон первой фракции (так называемый первач).

Это метиловый спирт, кипящий при 64,7° тепла, уксусно-метиловый эфир (при 57,1 °С), уксусноэтиловый эфир (77,8 °С)...

Если нет термометра, достижение первой критической температуры можно без особого труда определить на глазок: появится легкий спиртовой запах, стенки холодильника «запотеют», из змеевика появятся первые капли...

Как только температура смеси поднимется до 78°, это будет означать, что первая фракция отошла.

Собранный дистиллят-первач следует перелить в отдельную посуду и поставить под змеевик новую посудину – для сбора самого качественного самогона.

Очистить первач от вредных веществ (тех самых легко испаримых фракций) практически невозможно.

Что же делать с первачом?

Можно для простоты вылить в унитаз, когда он остынет. Можно употреблять в технических целях.

Только пить не надо. Если, конечно, ты не враг своему здоровью...

Когда первач отошел (а это от 3 до 8 % от общего объема браги), следует особо следить за термометром.

Вторая фракция выходит из браги в температурном диапазоне от 78 до 85°.

Если продолжать интенсивный нагрев, брага может вскипеть и выплеснуться.

Короче говоря, при 78° обороты следует сбавить.

Как уже говорилось, это наиболее качественный самогон с минимальным количеством сивушных масел, которые начинают кипеть при более высоких температурах. Его объем – около половины объема браги, заложенной в аппарат.

Заметив, что столбик термометра (или стрелка) перевалил за 85°, вторую фракцию напитка следует перелить в отдельную посуду и...

Впрочем, об этом я уже писала.

Если тебе жалко остатков этилового спирта, который еще остался в браге, то гони дальше.

Потом ты смешаешь полученный дистиллят с новой порцией браги и зальешь в куб.

А если тебе дороже время и расход тепловой энергии – вылей в унитаз и не морочь себе голову!

Кстати, окончание второго этапа можно определить и без термометра. Достаточно время от времени окунать клочок бумажки в свежий дистиллят и пытаться поджечь. Как только смоченная бумажка перестанет загораться, это будет означать, что в дистилляте уже мало спирта и много сивухи.

Чтобы проверить результат, смешай небольшую порцию свежего дистиллята с равным количеством серной кислоты.

Смесь почернела? Значит, там много сивушных масел.

Пора остановить процесс.

## Глава 10 Очистка самогона

## 1

Кроме этилового спирта, какая только гадость не содержится в браге!

Часть ее после перегонки переходит в самогон, отражаясь на здоровье пьющего...

Перечислю лишь некоторые вещества: ацетальдегид, уксусно-масляный эфир, изоамиловый спирт, амиловый спирт, пропиловый спирт, изопропиловый спирт, изобутиловый спирт, ацетил, масляно-этиловый эфир...

По-простому в народе этот коктейль называют сивухой, сивушными маслами.

Увидеть их можно и своими глазами.

Налей, например, в ложку немного крепкого неразведенного самогона. Поднеси спичку.

Хороший качественный самогон загорится. Плохой гореть не будет.

Так вот, на дне ложки после сгорания спирта останется маслянистый налет.

Это и есть сивуха.

## 2

Самогонщик, который заинтересован в производстве качественного продукта, должен с самого начала строго соблюдать технологию.

Например: выдерживать температурный режим, постоянно менять воду-охладитель...

Спирт испаряется при 73,4° тепла. Если этих градусов больше, начинают испаряться и переходить в готовый продукт сивушные масла.

Избавиться от них можно только очисткой готового продукта.

Полная очистка состоит из нескольких этапов: предварительная, специальная перегонка, основная и фильтрование.

## 3

Первая стадия очистки банальна – в емкость с готовым самогоном выливают водный раствор марганцовки и тщательно размешивают.

Сколько надо марганцовки (она свободно продается в аптеках)?

2 г на каждый литр самогона.

Нужное количество марганцовки разводится в теплой воде из расчета 2 г на 50 мл жидкости.

После того как ты выльешь раствор марганцовки в самогон, начнется химическая реакция, сопровождающаяся выпадением хлопьеобразного осадка. Когда осадок выпадет полностью, а самогон посветлеет – это произойдет часов через 7–8, – напиток следует профильтровать через тряпку или марлю, свернутую в несколько раз.

Есть и другой способ.

Кроме марганцовки, используется также щелочь – едкий натрий или едкий калий.

Процедура такова.

В отогнанный из браги самогон добавляют щелочь из расчета 2–3 г на каждый литр напитка.

Смесь перемешивают и дают постоять минут двадцать – тридцать. Затем добавляют водный раствор марганцовки. Пропорции и метод приготовления описаны чуть выше. Минут через тридцать в самогон снова добавляют щелочь, перемешивают и дают отстояться.

Зачем едкий калий (или натр) кладут второй раз?

Чтобы ускорить осаждение продуктов окисления и нейтрализовать излишнюю кислотность раствора.



Часов через десять – двенадцать жидкость сверху сливают, а осадок удаляют. Полуфабрикат готов к очистке второй стадии.

## 4

Вторая стадия технологически более сложна.

Ее проводят в перегонном аппарате, снабженном термометрами, – это позволяет следить за тем, как меняется температура процесса.

Самогон с высокой концентрацией спирта неохотно расстается с примесями, так что его необходимо разбавить водой до крепости обычной водки.

Напиток, залитый в дистиллятор, быстро нагревают до температуры 60° тепла.

Затем скорость нагрева снижают, постепенно доведя до температуры 82–84°.

В начале перегона выделяется первая фракция – так называемый первач.

Примерный объем от изначальной массы сырья – от 3 до 10 %.

Он крепок, но на вкус отвратителен, так как содержит легкоиспаряющиеся примеси.

Его лучше использовать не в пищу, а в технических целях.

Во Вторую мировую войну, когда в партизанских отрядах было плохо с медицинским спиртом, врачи использовали в качестве заменителя именно самогон первой фракции...

Когда первач отойдет, температура нагрева и скорость нагрева увеличиваются.

Начинается выделение второй фракции самогона – это примерно 40–45 % от исходного объема самогона.

Процесс необходимо контролировать термометром и спиртометром.

Нормальная концентрация спирта во второй фракции – 55–60°. Если она упала, а температура жидкости возросла до 95–97°, это означает, что вторая фракция отошла, пошла третья...

Впрочем, если исходный продукт низкого качества, то задолго до достижения критических температур, при которых испаряются сивушные масла, крепость самогона может не превышать 30°.

В таком случае вторую фракцию следует перегнать еще раз, для получения более концентрированного напитка.

Если вышла нормальная вторая фракция, ее можно использовать для изготовления качественных алкогольных напитков на основе самогона.

В третьей фракции мало этилового спирта, зато очень много сивушных масел. Есть и винный спирт.

Не экономь в ущерб здоровью. Либо перегони третью фракцию еще раз, либо вылей ее для простоты в унитаз. Вместе с остатками самогона из перегонного куба.

## 5

Третья стадия очистки самогона производится активированным углем.

Лучше всего подойдет активированный уголь, продающийся в аптеках.

Хотя можно использовать и мелкий речной песок, просеянный и прокаленный на огне.

Сперва изготавливается кустарный, но верно работающий фильтр.

Берется стеклянная воронка нужного размера.

В нее кладут тонким слоем вату, прикрывают куском марли.

Поверх марли высыпается слой активированного угля.

Чтобы уголь не всплыл, третий слой в фильтре – опять марля.

Количество угля определяется размерами воронки и объемом фильтруемого самогона.

Считается, что на 1 л самогона надо 50 г угля.

Есть и другой способ фильтрации: просто бросить активированный уголь в емкость с

самогоном и оставить на 2 недели.

Соотношение то же – 50 г на каждый литр.

Надо только не забывать несколько раз в день встряхивать емкость или взбалтывать.

Потом, разумеется, профильтровать содержимое через чистую тряпку или марлю.

Хочу обратить внимание, что уголь из сменных баллонов к списанным противогазам или бытовых фильтров по очистке питьевой воды не подойдет.

В первом случае уголь уже впитал немало вредных веществ, можно отравиться...

Во втором случае – кроме угля, в бытовых фильтрах содержится немало химии, она может перейти, частично или почти полностью, в готовый продукт, вызвав отравление...

Можно, разумеется, приготовить фильтрующую угольную основу самостоятельно. Для этого надо разжечь костер, сложенный из древесных чурок. Чурки должны быть очищены от коры и сучков. Наиболее подходящие сорта древесины – бук, береза, сосна. Когда дрова перегорят, но жар еще будет сильный, положить куски угля в глиняный горшок, сдуть золу и накрыть крышкой.

Через некоторое время угли потухнут.

Теперь их надо вынуть из горшка, остудить и измельчить до кусочков размером с зерно пшеницы.

## 6

Как вариант третьей стадии очистки можно использовать безугольный метод – так называемую выморозку сивушных масел.

Самогон наливается в бутылки с толстыми стенками. Прекрасно подходит, например, «посуда» из-под шампанского.

Затем бутылки надежно закупоривают и на несколько суток кладут в морозильное отделение холодильника.

Вода вместе с нежелательными примесями превращается в лед.

Тебе останется только слить спирт до того, пока лед не растает.

Но не думай, что таким образом ты получишь почти 100 %-ный этиловый спирт.

Да, он будет очень крепким, но не до такой степени.

Чтобы приготовить из самогона этиловый спирт с концентрацией, близкой к 100°, надо купить в магазине хозяйственных товаров медный купорос.

Купорос прокаливается на огне в стеклянной, алюминиевой или медной посуде.

При этом происходит его обезвоживание.

Когда он остынет, высыпать в сосуд с неразбавленным самогоном.

Такой купорос обезвоживает самогон.

Если перегнать такой адский напиток еще раз, то он станет почти 100-градусным.

Хранить такой вот концентрированный спирт надо в плотно закупоренной бутылке.

## 7

Четвертая стадия очистки – фильтрация через несколько слоев чистой ткани – в особых пояснениях не нуждается.

Как только ткань загрязнится, ее надо сменить.

Пару-тройку раз профильтруете напиток, и он готов.

Либо к употреблению, либо к дальнейшему облагораживанию.

Ведь предела у совершенства нет...

## Глава 11 Ароматизирование самогона

### 1

Я уже говорила о том, что качественный самогон, приготовленный примерно из половины всего объема браги, чист, как слеза младенца. Если он мутный и вонючий от избытка сивушных масел, значит, приготовлен с нарушением технологии. Самочувствие после употребления такой гадости на следующее утро будет крайне неудовлетворительным. Впрочем, даже отличный самогон может шибать в нос не только парами этилового спирта: как от нежелательных примесей ни избавляйся, полностью или хотя бы на 99 % это сделать еще никому не удавалось.

Непритязательному любителю выпить – это который пьет тормозную жидкость – и такое пойло сойдет.

Остальные, приверженцы вкусного питья в меру, могут облагородить самогон методом настаивания. То есть изменить его аромат, вкус и цвет.

О колеровке самогона (подкрашивании) и изменении вкуса мы поговорим в следующей главе. А сейчас остановимся на ароматизации.

### 2

В принципе из самого названия ясно, что надо делать.

Механика процесса проста, как голосование в день выборов: подошел и опустил в урну свой бюллетень...

То есть – пардон! – в емкость насыпается некоторое количество заранее приготовленных трав, корней, специй, цветов растений, ягод и фруктов.

Предпочтительнее всего растения, а не ягоды и фрукты.

Почему?

Там содержатся эфирные масла и вещества под важным названием глюкозиды, они и придают самогону особый аромат – в отличие от ягод и фруктов. Используются:

- различные специи (перец, корица, мускатный орех, ваниль...),
- семена растений (анис, тмин, укроп, горчица, мускатный орех...),
- плоды (перец, ваниль, кардамон),
- цветы (гвоздика, шафран),
- почки цветов (каперсы),
- листья (лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран, чабер, зверобой...),
- кора (корица, дуб),
- корни (хрен, имбирь, золотой корень, пастернак...).

Сколько надо класть? Ты можешь узнать это из таблицы:

Наименование	Вкус	Количество добавок, г/л
Апельсиновая цедра	горьковатый	50—100
Лимонная цедра	горьковатый	60—250
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5—50
Розмарин	горьковато-пряный	0,5—1,0
Шафран	горьковато-пряный	0,1—0,5
Бадьян	горьковатый	3—20
Корица	горьковатый	3—15
Ваниль	горький	0,5—2,0
Лавровый лист	горький	0,5—2,0
Кардамон	пряно-жгучий	4—20
Мускатный орех	пряно-жгучий	3—6
Перец душистый	умеренно жгучий	3—6
Имбирь	жгучий	1,5—12,0
Гвоздика	жгучий	0,6—3,0
Перец черный	жгучий	2—24

Потом в емкость заливается самогон, и все, несмотря на немедленное желание сесть за стол, прячется в укромное место.

Время, необходимое для успешного процесса, различно и зависит как от вида сырья, так и температурного режима.

При комнатной температуре настаивание длится в среднем 2–3 недели. Хотя в случае с лимонной или апельсиновой цедрой доходит до 3–4 месяцев. Если повысить температуру до 50–60°, то в ряде случаев удастся завершить процесс за неделю – подобный продукт называется скороспелкой. То, что получится, будет приятно пахнуть и так же выглядеть.

В некоторых случаях полученный напиток, кроме изменения запаха и вкуса, даже обретет целебные свойства – это зависит от свойств ароматизатора.

Следует помнить, что наибольшее количество ароматизирующих и окрашивающих

веществ переходит в самогон, если концентрация спирта в нем 45–55°. Так что не думайте, что результат будет лучше, если «облагораживать» 70-градусный самогон. Даже если ты используешь чистый спирт, результат будет лучше при иной концентрации...

Чтобы добиться большей насыщенности, можно время от времени, например – раз в неделю, менять настаиваемое растение или ягоды на свежие.

При настаивании в качестве емкости лучше всего использовать стеклянные баллоны.

Металлические, пусть даже анодированные кастрюли не подойдут: спирт и кислоты, содержащиеся в некоторых ягодах и фруктах, разъедят стенки кастрюли.

Но самое главное – соприкосновение с металлической поверхностью ведет к окислению спирта, кислот и витаминов, содержащихся в ароматизаторах.

### 3

Только что мы с тобой рассмотрели пассивный метод ароматизирования самогона. Есть и другой метод, активный, на той стадии, когда самогон еще не приготовлен.

Это – ароматизирование во время перегонки.

Проще всего нужную добавку бросить в закваску при закладке, после чего выждать положенное время на брожение и выгнать из браги самогон.

Вынуждена разочаровать: не все то, что просто, есть хорошо. Аромат получится еле ощутимый, а окраски самогона вообще не произойдет.

Чтобы запах был сильнее, следует воду, в которой разводится закваска, предварительно настоять на выбранном тобой ароматизаторе.

Или сделать отвар, если ты столь нетерпелив.

В таком случае сырье кипятят 10–15 минут в закрытой посуде с последующим настаиванием или без него.

Соотношение сырья и воды – от 1:2 до 1:5.

Впрочем, полученный отвар можно перегнать, получая концентрированный раствор с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами и эфирными маслами – ароматическую эссенцию.

Как она готовится?

Очень просто.

Достаточно взять какую-либо измельченную специю, залить кипятком (на 400 г от 3 до 5 л воды), плотно закупорить и продержать сутки.

Затем развести водой вдвое и перегонять до тех пор, пока не начнет исчезать запах специи.

Подобную операцию можно проделать не раз, а два и даже три (в этом случае получится так называемая «троенная вода»).

Если 200 г троенной воды залить в 1 или 2 л самогона, то вкус полученного напитка будет похож на тот, который получается при изначальной перегонке со специями.

Лучше всего положить небольшое количество ароматизирующего вещества, упакованного в тряпичный мешочек, в сухостойник или у выхода змеевика.

В таком случае спиртосодержащие пары – те, что поступают в змеевик для конденсации, – сперва проходят через ароматизатор, впитывают в себя нужный запах и только после этого начинают охлаждаться.

Как часто надо менять содержимое мешочка?

Это можно определить только опытным путем.

Как только на нюх ты определишь, что из змеевика капает продукт с менее сильным, чем тебе бы хотелось, запахом, то пора обновить ароматизатор...



## Глава 12 Подкрашивание самогона

### 1

Хорошо изготовленный самогон – это бесцветная жидкость с чуть белесоватым оттенком. Если тебе все равно, пей такой. Если нет – сделай его красивее.

Для подкрашивания (колеровки) самогон настаивают на растительных красителях или добавляют специально приготовленные эссенции и растворы.

### 2

Желтый цвет самогону придает настаивание на травах (вероника, мелисса, мята) или листьях петрушки, хрена или сельдерея.

Красный цвет – сушеные ягоды черники (килограмм черники на 4 л напитка, настаивать неделю).

Опять же красный цвет самогону может придать смесь пищевого кармина и винного камня (соотношение 6:1, измельчить в порошок, растворить в горячей воде, профильтровать и добавить).

Алый цвет – та же смесь из кармина и винного камня, оттенок от светло-алого до темно-красного меняется в зависимости от количества красящего раствора.

Фиолетовый цвет – подкрасить напиток пищевым кармином и процедить через цветы бедренца-камнеломки или тысячелистника. Можно также добавить густой отвар черники или настоять на семенах подсолнечника.

Голубой цвет – надо процедить чистый самогон через цветы бедренца-камнеломки или тысячелистника.

Светло-синий цвет придает напитку настаивание на цветах васильков.

Зеленый цвет – процедить самогон через истолченный кервель. Или настоять на листьях черной смородины, соке листьев петрушки, мяты или перьях репчатого лука. Если вы используете перья лука, то его надо пару раз прокипятить в воде, отжать сок и уварить потом до половины объема.

Коричневый цвет достигается еще на стадии производства самогона: брагу надо перегнать вместе с корнями калгана. Или добавить жженый сахар и растворить (сахар разводится водой и подогревается на огне до потемнения).

Золотисто-оранжевый цвет – настаивание на шафране с добавлением сока из ягод голубики или черники. Или просто на померанцевой корке, корке незрелого апельсина или перегородках грецкого ореха.

### 3

Мало приготовить качественный самогон. Облагородить его – это целое искусство. А успех в облагораживании напитка во многом зависит от качества растений, применяемых для этой цели.

Вспомни немного школьный курс биологии: активные вещества образуются и накапливаются в растениях в определенные периоды их развития...

Да и распределение веществ неравномерно.

Так, у ландыша, брусники и толокнянки они сосредоточены в листьях.

У валерианы, солодки, кубышки, калгана – в корнях.

У липы, ромашки, пижмы, боярышника – в цветках.



У шиповника, калины, малины, можжевельника – в плодах...

Кроме того, надо знать, в какое время какую травинку надо сорвать.

Вершки – надземные части растений – накапливают максимальное количество активных веществ в период цветения.

Лучше всего собирать их в сухую хорошую погоду – влажные от росы или дождя, они портятся при сушке.

Толстые и сочные черенки содержат мало активных веществ и замедляют сушку, поэтому перед сушкой их удаляют. А мелкие кожистые листья – например брусники – срезают с частью побегов (длина 8—10 см), потом с высушенных побегов обрывают листья, а стеблевые части выбрасывают.

Цветки собирают в начале цветения. Потом они теряют окраску, а при сушке крошатся.

Нужные вещества, как правило, содержатся в лепестках цветков и корзинках соцветия – при заготовке следует отделять цветоножку.

Поскольку цветки являются самыми нежными частями растений, их нельзя укладывать плотно в закрытую тару.

Лучше всего собирать их в корзины и сушить сразу после того, как ты вернулся домой.

Плоды содержат наибольшее количество нужных веществ во время полного созревания.

Плоды и семена собирают, когда они выспеют.

Исключение – растения с растянутым цветением: их плоды созревают не одновременно.

Проще говоря, в то время, когда часть плодов еще не дозрела, спелые уже осыпаются.

В этом случае верхушки растений срезают, когда половина уже созрела, после чего растения связывают в пучки и подвешивают для дозревания в сухом помещении.

Плоды зонтичных – анис или, например, тмин – лучше всего заготовливать рано утром по росе или в сырую погоду.

Сочные плоды собирают утром или вечером, когда спадает жара.

Почки собирают ранней весной, когда они только-только набухли.

Крупные почки срезают с побегов на месте, а мелкие приносят домой вместе с побегами и обмолачивают после сушки.

Кору лучше всего заготавливать в период весеннего сокодвижения.

Пригодна только кора с молодых растений и побегов.

Корни – поздней осенью, когда увянет надземная часть растения, или весной до начала соковыделения.

Извлеченные из земли корни промывают холодной водой, после чего измельчают и сушат...

## 4

Сезон и погодные условия, конечно, надо учитывать при сборе растительного сырья, но не следует забывать, что неправильная сушка может свести все усилия на нет.

Есть несколько способов сушки, проверенных временем.

Воздушная теневая сушка применяется для трав, листьев и цветков.

Вышеназванные части растений под воздействием солнечных лучей буреют, увядают, а количество активных веществ резко снижается.

Самый простой способ – рассыпать собранные вами части растений тонким слоем на полу чисто подметенного чердака.

А еще лучше – натянуть в чердачном помещении эдакие гамаки из марли.

Воздушная солнечная сушка применяется для заготовки сочных плодов и корней, содержащих дубильные вещества и алкалоиды.

Для этой цели подойдет, например, гараж с плоской крышей.

Плоды и корни укладывают на его поверхности тонким слоем (1–2 см) и в течение дня пару раз переворачивают.

На ночь или в дождливую погоду сырье убирают.

Некоторые умельцы вместо гаражей используют большие листы фанеры или варят специальные металлические столики.

Тепловая сушка с искусственным подогревом оптимальна для всех видов сырья: есть возможность задать нужный нагрев с учетом особенностей каждого вида сырья.

Для трав, листьев, цветков, корней, луковиц – 50–60° тепла. Для плодов и семян – 70–90°.

Если сырье содержит эфирные масла, то 30–40°.

Горожане или продвинутые селяне используют для подобного вида сушки электрические духовки.

Тем, у кого есть так называемая русская печь, немного сложнее поддерживать нужную температуру. Протопив печь, ей дают немного остыть. Время от времени поверхность печи «проверяют» – бросают на нее клочок бумаги. Как только бумага под воздействием тепла перестанет обугливаться или хотя бы желтеть, это означает, что можно начинать сушку...

Теперь поговорим немного об особенностях сушки различных видов сырья.

Почки сушат осторожно и долго, в прохладном помещении.

Кора требует тепловой сушки. При этом надо следить, чтобы куски коры лежали отдельно друг от друга. Если они будут как бы вложены один в другой, возможно загнивание с внутренней поверхности.

Листья с тонкими пластинками сохнут неравномерно. Одну часть можно пересушить, другую – недосушить.

Степень готовности определяют по черенкам. Когда они станут ломкими, значит, готово.

Корни перед сушкой обязательно измельчают. В начале сушки температура должна быть 35–40°, а под конец – 50–60°.

Ягоды и плоды сушат в тепловых сушилках (процесс занимает 4–6 часов) или на солнце в хорошую жаркую погоду (в этом случае – 3–5 дней).

Готовность определяют, взяв ягоды или плоды в горсть и сжав. Если образуется комок без выделения сока – ягоды высушены.

Все запасы растительного сырья, предназначенного для облагораживания самогона, можно готовить впрок.

Если хранить их в темном прохладном месте да еще в плотно закрытой таре, то результаты вашего труда не пропадут и через пару лет.

Срок хранения коры – от 3 до 5 лет.

Листья могут лежать до 3 лет, но их сила снижается после одного года хранения.

Травы и цветочные сборы сохраняют нужные качества до 2 лет.

## 5

Кроме растений в сухом виде, самогонщики используют в практике настойки с высокой насыщенностью ароматическими веществами и концентрированные растворы.

Приготовить их нетрудно, настаивая растительное сырье на растворителях – спирте или воде, которые вытягивают из трав и корней ароматизирующие вещества.

Самый простой и эффективный способ – настойка на спирту.

Разумеется, травы, цветки и так далее надо отобрать, промыть и измельчить. Затем залить спиртом, предварительно разведя его водой до крепости в 45–50°.

Странное дело, но опыт свидетельствует, что именно при этой концентрации спирта получаются наиболее качественные настойки, а не от 90-градусного спирта...

Время от времени – например два раза в сутки – раствор сцеживается и старое сырье

заменяется новым.

Таким образом получают настои с более высокой концентрацией ароматизирующих веществ.

Время, необходимое для приготовления настоек, зависит от вида сырья и температурного режима.

При комнатной температуре обычно это 3–5 недель.

Если повысить температуру до 50–60°, процесс ускоряется и занимает 5–8 дней.

Подобные настойки называют скороспелкой.

Как это делается?

Да запросто: бутылки с раствором ставят на русскую печь.

Есть и другой способ, более подходящий городским жителям: бутылки ставят на деревянные бруски в кастрюлю с горячей водой.

А теперь поговорим о концентрированных растворах.

Сперва изготавливается обычный отвар нужного растительного сырья.

Потом его перегоняют через дистиллятор как брагу при изготовлении самогона.

Хранят в плотно закрытой посуде, в темном прохладном месте.

## Глава 13 Подслащивание самогона

### 1

Есть немало людей, которые считают, что крепкий алкогольный напиток должен иметь горький и немного едкий вкус, иначе это не напиток для настоящих мужчин, а какое-то недоразумение, подслащенное пойло для женщин... Не случайно на Руси про водку так часто говорят, что она «горькая».

Но ты, внучок, не беспокойся: самогону вовсе не обязательно иметь горько-едкий вкус.

Напиток можно облагородить методом подслащивания.

Для этого используются как природные вещества (мед, например, патока...), так и плоды рук человеческих – варенье, сахарный сироп.

### 2

Не будем рассказывать, что такое варенье, как и из чего его готовить.

С этим продуктом питания мы все знакомы с детства.

А вот на технологии изготовления сахарного сиропа мы немного задержимся.

Хотя и тут ничего сложного нет.

Берется 1 кг сахара и 1 л воды.

Сахар варится в этой воде на медленном огне.

Образующуюся пенку снимают ложечкой.

Когда пенка прекратит появляться, огонь под кастрюлькой можно выключить.

Теперь сироп следует охладить.

Не в холодильнике, а естественным путем.

Пусть он, например, постоит на выключенной газовой плите до тех пор, пока не станет комнатной температуры.

Но и это еще не все.

Следует выдержать сироп 10–14 дней. За это время нерастворившиеся частицы осядут на дно.

Только после этого сироп надо осторожно, чтобы не потревожить осадок на дне, перелить в другую емкость и употребить по назначению...

На 1 л самогона следует брать 1–2 чайные ложки меда, варенья или сахарного сиропа. Все зависит от твоего вкуса.

Когда подсластитель смешивают с самогоном, происходит незначительное нагревание смеси и выделение газов.

Внимательно следи за газами.

Процесс смешивания считается законченным, как только газы перестанут выделяться.

Теперь в емкость с облагороженным самогоном надо бросить несколько таблеток активированного угля, каждая из которых разломана пополам или на четвертушки, и хорошенько перемешать.

Часа через два смесь процедить через плотную ткань или марлю, свернутую в несколько слоев.

Полученный напиток разлить по бутылкам и выдержать несколько суток при температуре 4–5° тепла – например в дверце холодильника.

Когда ты попробуешь готовый продукт, то будешь удивлен: горько-едкий спиртовой вкус почти исчезнет.

## **Глава 14 Благородные напитки из самогона**

Ароматизация, колеровка и подслащивание самогона – это лишь способы облагородить самогон, улучшить его запах, цвет и вкус.

В то же время существуют рецепты изготовления из самогона разнообразных напитков, очень похожих по всем параметрам – цвет, вкус – на более благородные «жидкости». К сожалению, эту методу зачастую используют не рядовые самогонщики, а нечистоплотные предприниматели, чтобы подделать более качественные и, следовательно, дорогие напитки.

Сам понимаешь, что коньяк или джин стоят дороже, чем банальный, пусть даже и очень качественный самогон.

Привожу наиболее популярные рецепты.

### **«Коньяк» из самогона**

На каждые 3 л крепкого самогона надо взять по одной столовой ложке сахара и хорошего индийского или цейлонского чая.

А также 3 лавровых листика, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, немного ванилина (на кончике ножа) и пару-тройку лимонных или апельсиновых корок.

Все это смешать и настаивать 10 дней.

Потом процедить и разлить по бутылкам.

«Коньяк» готов к употреблению.

Есть и другой рецепт.

Берутся 3 лавровых листа, 6 гвоздичек, 6 горошин душистого перца, 6 горошин горького перца, четверть столовой ложки ванилина, 3 столовые ложки сахара, 1 – корицы, 2 – чая.

Все это в марлевом мешочке опускается в трехлитровый баллон с самогоном и настаивается опять же 10 дней.

Если ты не очень любишь чай, его можно заменить растворимым кофе (сколько сахара, столько и кофе)...

Напиток, очень похожий на дешевый коньяк, можно произвести, если 1 сутки

настаивать самогон на дубовой коре, добавив еще четверть чайной ложки ванильного сахара.

Слишком много дубовой коры класть не надо – в сочетании с алкоголем она губит слизистую оболочку желудка. Достаточно столовой ложки на 1 л.

### **«Старка» из самогона**

Некогда популярную в народе водку легко изготовить в домашних условиях. На каждый литр самогона добавляют по 10 капель аммиака и хорошенько перемешивают.

Аммиак (аммонийная соль) используется в медицине и ветеринарии, достать ее трудно, но можно.

Получится напиток, по вкусу очень похожий на старку.

### **«Зубровка» из самогона**

Самогон настаивается на доннике голубом (тригонелла по-научному).

На 1 л самогона требуется 200 г донника.

Чем больше времени будет настаиваться, тем лучше, но двух недель достаточно.

### **Полынный самогон**

Полынь продается в аптеках. В южных регионах России растет как дикое растение. Для полынного самогона нужны верхние листья и цветы полевой полыни.

Если ты не купил ее в аптеке, а собрал самостоятельно, то сырье надо высушить в тени.

Затем наполнить емкость, в которой будет происходить ароматизация, на четверть и залить самогоном.

Напиток будет готов через неделю-другую.

### **Кантабас из самогона**

Половину емкости наполняют почками смородины, потом заливают под завязку самогоном.

Горлышко накрывают чистой тряпочкой и шесть недель держат на солнцепеке.

Затем процеживают, дают отстояться и разливают по бутылкам.

Чем дольше кантабас хранится, тем он вкуснее получается.

### **Слиловица из самогона**

Нужна перезревшая слива «венгерка». Такая перезревшая, что она уже начала морщиться.

Емкость наполняется сливами почти доверху. Потом они заливаются самогоном.

Через шесть недель водку нужно слить в какую-нибудь герметичную емкость, а сливы бросить в сахарный сироп [3 - Сироп готовится так: 1 кг сахара варят в 1 л воды до тех пор, пока перестанет появляться пенка. Пенку по мере варки – снимать.]. Затем сиропу дают остыть и выдерживают две недели, чтобы на дно опустился осадок.

Через три недели сливы из сиропа вынуть, перемешать с водкой.

То, что получится, процедить, разлить по бутылкам, бутылки закупорить...  
Продукт будет пригоден для употребления внутрь месяцев через шесть.

### **Вишневка из самогона**

Точь-в-точь следует придерживаться технологии, изложенной в предыдущем рецепте, только вместо слив «венгерок» нужны переспевшие вишни.

### **«Джин» из самогона**

Изготавливается не методом настаивания, как в примерах, приведенных ранее, а еще на стадии второго перегона. Когда ты изобразишь крепкий самогон после первой перегонки (около 40°), в него добавляются ягоды можжевельника из расчета 200 г мелко нарезанных (или давленных) ягод на каждый литр.

Все это настаивается около месяца. Затем все это заливают в аппарат и перегоняют вторично.

Получается напиток, близкий по вкусовым достоинствам к самому настоящему джину.

## **Глава 15 Рецепты самогонов**

Не ставя своей целью объять необъятное, привожу лишь основные, базовые рецепты самогонов.

Хочешь – пользуйся ими. Но никто, разумеется, не может запретить тебе экспериментировать, создавать свои собственные, фирменные рецепты.

### **Самогон анисовый**

//-- 1 --//

400 г семян аниса, 10 л двойного очищенного самогона, 5 л воды.

Семена аниса растолочь в ступке. Половину от всего количества сырья залить крепким самогоном и настаивать 4 недели. Настойку развести водой и перегнать.

В полученный самогон положить вторую половину приготовленного сырья (200 г анисовых семян) и снова настаивать 4 недели.

Затем отфильтровать.

Если получится слишком крепкий напиток, добавить чистой родниковой воды.

//-- 2 --//

1,2 кг анисовых семян, 6 л самогона, 9 л двойного самогона.

Семена растолочь в ступке, но не в муку, а до получения зерен крупной фракции.

Залить двойным самогоном и настаивать 3 дня.

Потом добавить обычный самогон.

Перегнать.

//-- 3 --//

300 г анисовых семян, 150 г семян укропа, 10 л самогона, 5 л воды, 1 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г мелкой поваренной соли.

Семена аниса и укропа мелко растолочь.

Залить двойным самогомом и настаивать 4 недели.



Потом разбавить теплой водой и перегнать.

В полученный самогон добавить лимонную цедру, имбирь и мелкую поваренную соль.  
Настаивать от 4 до 5 недель.

После фильтрации напиток готов к употреблению.

//-- 4 --//

400 г семян аниса, 50 г семян тмина, 40 г фиалкового корня, 45 г лимонной корки, 7,5 л двойного самогона.

Смена аниса, тмин, фиалковый корень и лимонные корки мелко растолочь.

Залить самогоном и перегнать.

//-- 5 --//

200 г семян аниса, 5 л самогона, 2,5 л воды.

Семена аниса растолочь в муку.

Залить двойным самогоном и настаивать 2 недели.

Разбавить водой и перегнать.

Выход готового качественного продукта – около 2,5 л.

После фильтрации можно подсластить – например, сахарным сиропом.

//-- 6 --//

1,2 кг семян аниса, 2,5 кг фиалкового корня, 60 г соли, 12,5 л двойного очищенного самогона.

Анисовые семена измельчить до помола крупной фракции.

Мелко растолочь фиалковый корень.

Все это перемешать, добавить соли, залить самогоном.

Настаивать 2 дня, потом перегнать.

//-- 7 --//

200 г семян аниса, 12 л самогона с крепостью 25°, 1,6 кг сахара, 1,2 л воды, 1 яичный белок.

Семена аниса мелко растолочь.

Добавить в полученную «муку» самогон и настаивать 4 недели.

Перегнать на медленном огне до получения 9—10 л самогона.

Затем приготовить из сахара и воды сахарный сироп и добавить в готовый продукт.

Смесь по цвету станет похожа на молоко.

Для осветления добавить яичный белок, тщательно перемешать и оставить на несколько дней.

Весь период осветления самогон надо периодически взбалтывать – например, через каждые 6 часов.

Потом профильтровать.

//-- 8 --//

400 г анисовых семян, 200 г семян бадьяна, 200 г семян кориандра, 50 г семян фенхеля, 12 л двойного самогона, 3,3 кг сахара, 1,6 л воды.

Все семена залить самогоном и настаивать 4 недели.

Потом перегнать.

Должно получиться 10 л самогона.

В готовый продукт добавить сахар, растворенный в воде, и процедить.

//-- 9 --//

400 г анисовых семян, 12,5 л самогона, 50 г истолченного аниса, 50 г истолченных березовых листьев.

Целые анисовые семена залить самогоном.

Перегнать на медленном огне.

Для усиления аромата положить в сухопарник порцию истолченного аниса, завернутого в тряпочку.

А чтобы окрасить готовый продукт в зеленый цвет на стадии перегонки, положить под выход змеевика (если конструкция позволяет это сделать) истолченные березовые листья.

//-- 10 --//

65 г семян аниса, 30 г семян фенхеля, 2 л самогона, 0,4 л воды, 600 г сахара, 3 л воды.

Семена аниса и фенхеля перемешать и измельчить.

Две трети смеси залить самогоном и водой.

Перегнать.

Затем высыпать оставшуюся треть измельченных специй в жидкость.

Настаивать неделю.

Подсластить сахаром, растворенным в воде.

Отфильтровать.

//-- 11 --//

400 г семян аниса, 7 л самогона.

Семена аниса крупно истолочь, залить 3 л самогона и настаивать 3 дня.

После чего настойку развести оставшимися 4 л самогона и перегнать.

//-- 12 --//

400 г анисовых семян, 450 г семян кориандра, 50 г семян укропа, 12 л самогона, 1,5 л воды, 3 кг сахара. Смешать все семена – аниса, кориандра и укропа. Залить самогоном и настаивать месяц.

Потом перегнать.

Выход готового продукта – 10 л.

Подсластить самогон сахаром, разведенным в воде. Профильтровать.

//-- 13 --//

900 г семян аниса, 6 л пива, 12 л самогона.

Растолочь анис в муку.

Отделить от общей массы примерно 100 г, все остальное залить пивом.

Перегнать 3 раза.

То, что получится, залить самогоном и добавить в смесь те самые 100 г измельченного аниса.

Снова перегнать.

Профильтровать готовый продукт.

Если будет желание – подсластить сахарным сиропом и снова профильтровать.

//-- 14 --//

450 г семян аниса, 10 л самогона.

Примерно 400 г семян аниса залить самогоном.

Поместить все это в бражник, а примерно 50 г анисовых семян в холщовой мешочке разместить в горловине приемника аппарата. Начать перегонку на медленном огне. Пары, поступающие из бражника, будут проходить через мешочек с анисом. Самогон получится с желтоватым оттенком.

//-- 15 --//

400 г семян аниса, 50 г семян фенхеля, 25 г семян белой корицы, 25 г померанцевой корки, 12 г лимонной корки, 12 г семян белого имбиря, 12 г поваренной соли, 9 л самогона, 800 г сахара, 2,5 л воды.

Все семена перемешать и измельчить. Добавить соль. Смесь залить самогоном, перелить в бутылки, плотно закупорить и настаивать 10 дней. Потом перегнать и подсластить сахаром, разведенным в воде.

//-- 16 --//

500 г анисовых семян, 12 л самогона, 50 г семян тмина, 50 г сухой лимонной корки, 50 г семян укропа, 800 г сахара, 40 г фиалкового корня.

Примерно 400 г анисовых семян залить самогоном и настаивать неделю.

Добавить оставшийся анис, тмин, сухую лимонную корку, укроп, фиалковый корень и настаивать еще неделю.

Потом перегнать.

В готовый продукт добавить сахар, разведенный водой, и профильтровать.

//-- 17 --//

400 г семян аниса, 50 г семян укропа, 25 г белой корицы, 10 г имбиря, 25 г померанцевой корки, 10 г лимонной корки, 10 г поваренной соли, 13 л самогона.

Семена аниса смешать с укропом, белой корицей, имбирем, померанцевой коркой и лимонной коркой.

Добавить соль.

Смесь залить самогоном и настаивать неделю.

Потом дважды перегнать.

Если будет желание, подсластить готовый продукт.

//-- 18 --//

150 г семян аниса, 35 г семян тмина, 25 г померанцевых цветов, 25 г лимонной корки, 50 г бадьяна, 12 г корицы, 12 г гвоздики, 12 г корня аира, 18 г фиалкового корня, 2,5 л самогона, 400 г сахара, 1 л воды.

Все – семена, корни и цветки – перемешать и измельчить. Полученную смесь залить самогоном и настаивать неделю.

Перегнать на медленном огне и подсластить сахаром, разведенным в кипяченой воде.

//-- 19 --//

400 г семян аниса, 100 г семян тмина, 50 г померанцевой корки, 50 г апельсиновой корки, 50 г лимонной корки, 50 г салата латук, 4 г мускатного цвета, 45 г гвоздики.

Семена, корки и цветки смешать, измельчить и залить самогоном.

Полученную смесь разлить по бутылкам, плотно закупорить и настаивать 2 недели.

Затем перегнать, подсластить сахаром, разведенным в воде, и профильтровать.

//-- 20 --//

400 г семян аниса, 50 г семян тмина, 35 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки, 50 г корки померанца,

3,5 л самогона.

Все ингредиенты перемешать, растолочь, залить самогоном и настаивать 2 недели. Затем перегнать, подсластить и профильтровать готовый продукт.

## **Самогон апельсиновый**

//-- 1 --//

5 частей апельсиновых корок, 1 часть крепкого самогона, 3 свежих апельсина.

Измельчить апельсиновые корки, залить самогоном и настаивать неделю.

Настойку разбавить теплой водой. Этой воды должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона. Перегнать разведенную настойку. Должно получиться готового продукта столько, сколько было самогона до добавления воды.

Очистить свежие апельсины от кожуры. Кожуру порезать на небольшие кусочки, залить полученным самогоном и настаивать в теплом месте неделю. Потом профильтровать. Готовый продукт можно предварительно подсластить.

//-- 2 --//

200 г свежих апельсиновых корок, 2 л самогона, 2 г лимонной кислоты, 20 г тартразина.

Апельсиновые корки залить самогоном, добавить лимонную кислоту и тартразин, затем настаивать неделю. Перегнать (по желанию – добавить сахарный сироп) и профильтровать.

## **Самогон вишневый**

//-- 1 --//

10 кг вишни, 30 л самогона.

Из половины заготовленной вишни извлечь косточки.

Мякоть размять до кашеобразного состояния, косточки измельчить.

Все это залить очищенным самогоном, положить в бражник и перегнать.

Наполнить бутылки на три четверти свежими целыми вишнями, залить самогоном и оставить настаиваться.

Готовность напитка определяется по густоте настойки. Как только заметишь, что самогон, настоянный на вишне, становится липким, тягучим и не стекает, а медленно сползает вниз, если бутылку колыхнуть, – он готов.

Если вишня кислая, то напиток можно подсластить.

Сахар добавляется из расчета 200–400 г на литр.

//-- 2 --//

5 л самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 л воды, 4 горсти толченых вишневых косточек.

В самогон кладется все, что названо выше, и перегоняется.

Пока идет процесс, из свежей вишни отжимается сок.

Сок процеживается через марлю, после чего его переливают в кастрюлю и варят на медленном огне с добавлением сахара до тех пор, пока содержимое не уварится на треть.

Количество сахара зависит от количества сока. Так, на 1,2 л сока надо 0,4 кг сахара.

Когда подсахаренный сок уварится, добавить 15 г корицы, 6 г кардамона и 10 г гвоздики.

Вскипятить, но не варить, – сразу снять с огня и накрыть крышкой.

Пусть остывает...

Приготовленным соком разбавляют самогон из расчета 2 части сока на 1 самогона и фильтруют.

//-- 3 --//

20 кг вишни, 10 л самогона двойной очистки, 1,2 л молока, 600 г сахарной пудры.

Извлечь из вишни косточки.

Вишню размять и отжать сок через марлю, сложенную в два слоя.

Затем выжимку и мелкоизмельченные кости перемешать, залить крепким самогоном, добавить молоко и перегнать.

То, что получится, разбавить вишневым соком и подсластить сахарной пудрой.

Пропорции таковы: на 1 л полученного вишневого самогона надо 3 л сока и 600 г сахарной пудры.

Все это тщательно перемешать, процедить, и напиток готов.

## **Самогон гвоздичный**

//-- 1 --//

100 г гвоздики, 6 л двойного самогона, 2 кг сахара.

Гвоздику измельчить в ступке до порошкообразного состояния, залить крепким самогоном, как следует закупорить.

Поставить в теплое место на неделю.

Потом перегнать.

Сварить сироп из 2 кг сахара и развести его в самогоне.

Через сутки профильтровать.

//-- 2 --//

800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 12 л самогона.

Гвоздичные головки смешать с изюмом и растолочь.

Смесь залить самогоном и оставить настаиваться.

Через неделю перегнать, добавить сахарный сироп (если хочется) и профильтровать.  
/-- 3 --//

Самогон, вода, белый изюм, гвоздика в головках, молоко, сахар.

Гвоздику залить самогоном (5 головок на 1 л) и настаивать 2 недели.

Потом разбавить водой из расчета 2 части смеси на 1 часть воды и перегнать.

Белый изюм растолочь вместе с гвоздикой (50 г изюма и 5 головок гвоздики на каждый литр самогона).

Все это настаивать 2 недели на выработанном самогоне. Затем процедить и добавить молоко (1 столовая ложка на 1 л).

Профильтровать.

Можно перед фильтрованием добавить сахар (100 г на каждый литр готового продукта).

### **Самогон дягильный**

-- 1 --//

1,2 кг дягильного корня, 11 л двойного самогона.

Дягильный корень мелко нарезать, залить его 5 л двойного самогона и оставить на 3 дня.

На четвертый день добавить еще 6 л двойного самогона и перегнать.

-- 2 --//

500 г свежих семян дягиля, 10 л двойного самогона, сахарный сироп.

Семена дягиля измельчить, залить крепким самогоном и дать постоять 3 дня.

Потом перегонять до тех пор, пока исходный продукт будет выходить прозрачным, без молочного оттенка.

Можно подсластить сахаром, разведенным в воде, а затем профильтровать.

-- 3 --//

100 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, 18 л двойного самогона.

Дягиль, корицу, кардамон и лимонную корку залить двойным самогоном.

Настаивать 4 дня, потом перегнать.

-- 4 --//

800 г дягиля, 8 г цветков лаванды, 12 л двойного самогона, 6 л кипяченой воды.

Перемешать дягиль и лавандовые цветы.

Залить смесь двойным самогоном и дать настояться в течение 2–3 дней.

После чего разбавить водой и перегнать. Профильтровать. Или сперва подсластить, а затем уж профильтровать.

-- 5 --//

600 г корня дягиля, 600 г аниса, 600 г тмина, 400 г кардамона, 16,4 л самогона.

Измельченный корень дягиля залить 2 л самогона и оставить настаиваться в течение 3 дней. Потом добавить еще 2 л самогона. Одновременно с дягилем следует проделать ту же процедуру с анисом (2 л самогона сразу,

3 л потом), тмином (2 л сразу, 3 л потом) и кардамоном (1,2 л сразу, 1,2 л потом).

Когда через 3 дня все 4 настойки будут готовы, смешать и перегнать. Готовый продукт можно подсластить. После фильтрации он готов.

-- 6 --//

600 г корня дягиля, 35 г белого имбиря, 35 г семян фенхеля, 35 г соли, 20 г аниса, 20 г белой корицы, 20 г фиалкового корня, 20 г иссопа, 20 г тмина, 10 л хлебного самогона, сахарный сироп.

Измельченный корень дягиля, белый имбирь, семена фенхеля, анис, белую корицу, фиалковый корень, иссоп и тмин тщательно перемешивают и толкут.

Посолив, заливают хлебным самогоном и ставят в теплое место на 8—10 дней.

Остается дважды перегнать и подсластить сахарным сиропом.

//-- 7 --//

150 г корня дягиля, 35 г мяты, 40 г кожуры лимона, 70 г тмина, 15 г цветов корицы, 15 г цветов гвоздики, 60 г померанцевой кожуры, 35 г душистого перца, 35 г цветов лаванды, 35 г ягод можжевельника, 35 г шалфея, 35 г ландыша, 35 г винного камня, 35 г фенхеля, 10 л самогона, сахарный сироп.

Все корни, корки, семена, цветы и так далее смешивают и измельчают.

Залив самогоном, настаивают неделю в теплом месте, потом перегоняют, подслащивают и фильтруют.

### **Самогон жасминный**

200 г цветов жасмина, 4 л самогона, сахарный сироп.

Свежие цветы жасмина перебрать и залить самогоном.

Перегнать на сильном огне.

Подсластив сахарным сиропом, дать пару дней отстояться в теплом месте.

Затем профильтровать.

### **Самогон изюмный**

800 г изюма, 400 г кардамона, 10 л двойного самогона.

Изюм и кардамон измельчить, залить двойным самогоном и настаивать 7 дней. Потом перегнать.

### **Самогон кардамонный**

//-- 1 --//

800 г кардамона, 7 л самогона.

Кардамон измельчить до крупной фракции, залить 4 л самогона и оставить на 3 дня. На четвертый день добавить еще 3,5 л самогона и перегнать.

//-- 2 --//

100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса, 12 л самогона.

Все измельчить в ступке, перемешать, залить самогоном и настаивать 3 дня. Потом перегнать.

//-- 3 --//

50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля, 12 л самогона.

Все измельчить, перемешать, залить самогоном.

Настаивать неделю, затем перегнать.

//-- 4 --//

25 г кардамона, 4 г гвоздики, 6 г корицы, 12 г лимонной корки, 1 л самогона, 1 л холодной воды.

Кардамон, гвоздику, корицу и лимонную корку мелко истолочь и перемешать. Смесь залить самогоном и холодной водой. Перегнать сразу, не настаивая. Затем добавить сахарный сироп (150 г сахара и 800 г воды).

//-- 5 --//

200 г кардамона, 400 г изюма, 4 л двойного самогона.

Кардамон смешать с изюмом и растереть. Смесь залить самогоном и настаивать 3 дня. Затем перегнать.



//-- 6 --//

100 г кардамона, 50 г лимонной корки, 50 г апельсиновой корки, 25 г аниса, 25 г корицы, 13 г лавровых ягод, 13 г мускатных орехов, 13 г гвоздики, 13 г соли, 13 г винного камня, 6,5 г тмина, 12 л двойного самогона.

Приготовить смесь из всего перечисленного выше.

Смесь залить самогоном и настаивать неделю.

Затем перегнать дважды и профильтровать готовый напиток.

//-- 7 --//

60 г кардамона, 600–800 г сахара, 3 л самогона, 3 стакана воды.

Кардамон измельчить, залить самогоном и поставить в теплое место на 4–5 дней.

Потом настойку процедить и добавить в нее сахар, разведенный в воде. Подслащенную настойку снова процедить, слить в какую-нибудь емкость и настаивать 2 недели.

Затем перегнать.

//-- 8 --//

50 г кардамона, 40 г померанцевой корки, 40 г лимонной корки, 40 г померанцевых цветов, 25 г изюма, 13 г солодкового корня, 13 г коричных цветов, 13 г мускатного цвета, 13 г фиалкового корня, 4,5 г можжевельных ягод, 12 л двойного самогона.

Смесь из кардамона, померанцевой корки, лимонной корки, померанцевых цветов, изюма, солодкового корня, коричных цветов, мускатного цвета, фиалкового корня и можжевельных ягод измельчить и залить самогоном.

Настаивать неделю, после чего перегнать дважды.

Готовый продукт можно подсластить сахарным сиропом.

## **Самогон кориандровый**

//-- 1 --//

70 г семян кориандра, 3,2 л самогона, сахарный сироп.

Измельчить семена кориандра, залить самогоном и поставить в теплое место (или на солнце) на неделю.

Затем перегнать.

Подсластить сахаром, разведенным в воде.

//-- 2 --//

15 г кориандра, 1 г аниса, 3–4 л самогона, 150 г сахарного сиропа.

Кориандр и анис измельчить. Смесь залить самогоном и оставить настаиваться. Через 3 дня перегнать и подсластить сахарным сиропом.

## **Самогон кофейный**

1,5 кг сахара, 3 л воды, 600 г молотого кофе.

Из сахара сварить сироп.

В готовый сахарный сироп всыпать 400 г поджаренного молотого кофе.

Поставить емкость со смесью в теплое место на неделю. Когда смесь перебродит, брагу перегнать.

В отогнанный напиток добавить еще 200 г поджаренного молотого кофе, перелить в плотно закупоренный сосуд и поставить в теплое место еще на несколько дней. Затем перегнать.

Подобным образом можно приготовить шоколадный напиток из шоколада или какао.

## **Самогон из крыжовника**

1 кг крыжовника, 1 л самогона, 1 л кипяченой холодной воды, сахар.  
Крыжовник залить самогоном и холодной кипяченой водой.  
Поместить в теплое место или на солнце.  
Настаивать до тех пор, пока крыжовник не всплывет, – то есть недели две.  
Затем раствор перегнать.  
В самогон добавить сахар (по вкусу), подержать в теплом месте дней десять.  
Профильтровать.

### **Самогон из лаванды**

100 г цветов лаванды, 25 г гвоздики, 25 г корицы, 12 л двойного самогона, 1 ломоть хлеба с медом.

Лаванду, гвоздику и корицу измельчить и перемешать. В смесь добавить крепкий самогон и настаивать неделю.

Когда вы выльете настойку в бражник для перегонки, положите туда также большой ломоть хлеба, смазанный медом.

Перегонять на медленном огне.

### **Самогон из лавра**

//-- 1 --//

800 г лавровых ягод, 12 л двойного самогона.

Мелкие лавровые ягоды тщательно истолочь и залить крепким самогоном.

Настаивать 3 дня, после чего перегнать.

//-- 2 --//

400 г лавровых ягод, 100 г кудрявой мяты, 25 г вероники, 40 г мелиссы, 12 г иссопа, 12 г полыни, 12 г шалфея, 12 г соли, 10 л самогона, сахарный сироп.

Лавровые ягоды, кудрявую мяту, веронику, мелиссу, иссоп, полынь и шалфей растолочь, добавить соль, перемешать и залить самогоном.

Настаивать 10 дней. Затем перегнать.

Подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 1,2 л воды) и профильтровать.

//-- 3 --//

75 г лавровых листьев, 25 г можжевельных ягод, 25 г лимонной корки, 25 г мускатного ореха, 25 г аира, 25 г кардамона, 12 г цветов гвоздики, 12 г кудрявой мяты, 12 г розмарина, 12 г кориандра, 10 литров самогона, сахарный сироп.

Смесь измельчить и перемешать.

Залить самогоном и настаивать 2 недели.

Перегнать, подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 3,5 л воды) и профильтровать готовый продукт.

### **Самогон лимонный**

//-- 1 --//

5 частей двойного самогона, 1 часть лимонной цедры, 2,5 части воды, 3 свежих лимона средней величины, сахарный сироп.

Крепкий самогон настаивать 3 недели на лимонной цедре (соотношение 5:1).

Настойку разбавить водой (2:1) и перегнать.

У лимонов срезать кожуру, положить ее в емкость и залить только что перегнанным самогомом.

В теплом месте настаивать 5–8 дней, потом профильтровать.

Готовый продукт можно подсластить, добавив по 200 г сахара на литр самогона, и профильтровать.

//-- 2 --//

400 г лимонной корки, 400 г фиалки, 12 л двойного самогона.

Смесь из лимонной корки и фиалки залить крепким самогоном.

Настаивать 6 дней, потом перегнать на медленном огне. Выход готового продукта – 6 л.

//-- 3 --//

30 свежих лимонов, 5 л двойного самогона, 3,5 л воды, корки 4 померанцев, 5–6 незрелых апельсинов, горсть кориандра, 4 гвоздики, сахарный сироп.

С лимонов, померанцев и апельсинов срезать кожуру.

Кожуру, а также горсть измельченного кориандра и гвоздику залить крепким самогоном и водой.

Поставить в теплое место и настаивать месяц, затем перегнать.

Добавить сахарный сироп и профильтровать.

//-- 4 --//

1,2 кг лимонной корки, 12 л самогона, 60 г соли, 1,2 кг сахарного сиропа.

Крупно истолченную лимонную корку залить крепким самогоном и посолить. Настаивать 3 дня.

Потом перегнать и добавить сахарный сироп.

//-- 5 --//

400 г лимонной корки, 100 г померанцевой корки, 25 г корня аира, 12 г соли, 12 г семян фенхеля, 6 г белого имбиря, 6 г белой корицы, 6 г аниса, 4 л самогона, сахарный сироп.

Все измельчить и перемешать.

Смесь залить самогоном и настаивать 3 недели.

Перегнать, подсластить сахарным сиропом (400 г сахара на 1,5 л воды). Дать немного отстояться, а затем профильтровать.

//-- 6 --//

800 г сухой лимонной корки, 20 г винного камня, 12 л самогона, сахарный сироп.

Сухую лимонную корку и винный камень залить самогоном.

Настаивать 10 дней.

Перегнать, подсластить по вкусу и профильтровать.

//-- 7 --//

1 лимон, 1 померанец, 1 г горького перца, 2,5 г мускатного цвета, 2,5 г кориандра, 4 г гвоздики, 12 г аниса, 40 г корицы, 1,2 л самогона, 1,2 л холодной воды, розовая вода, сахарный сироп, 2 г кошенили, 2 г квасцов, бальзам.

Все специи измельчить и перемешать.

Залить крепким самогоном и дать постоять часов десять.

Потом добавить холодную воду и перегнать.

Сварить сахарный сироп в розовой воде (или в обычной, но выйдет хуже) и разбавить полученный самогон по вкусу.

Затем мелко истолочь кошениль и квасцы.

Перемешав, всыпать в самогон и дать постоять несколько дней.

Когда самогон окрасится в алый цвет, профильтровать.

## **Самогон из любистока**

//-- 1 --//

1,5 кг любистока (зори), 12 л двойного самогона, сахарный сироп.

Любисток залить самогоном и настаивать неделю.

Перегнать, подсластить сахарным сиропом по вкусу и профильтровать.

//-- 2 --//

1,2 кг любистока (зори), 0,6 кг аниса, 0,6 кг дягиля, 12 л двойного самогона, сахарный самогон.

Любисток, анис и дягиль залить крепким самогоном.

Настаивать неделю, затем перегнать и подсластить.

Получится самогон красного цвета.

### **Самогон из малины**

//-- 1 --//

400 г свежей малины, 12 л двойного самогона, сахарный сироп.

Свежую малину залить крепким самогоном и настаивать 2 дня.

Потом перегнать, подсластить и профильтровать.

//-- 2 --//

800 г свежей малины, 35 г фиалкового корня, 12 л двойного самогона.

Смесь из свежей малины и мелко истолченного фиалкового корня залить двойным самогоном.

Настаивать неделю, затем перегнать.

### **Самогон из мандаринов**

//-- 1 --//

2 спелых мандарина средней величины, 1 л самогона, сахарный сироп.

Взять мандарины, вымыть и срезать верхний слой кожуры.

Кожуру залить самогоном и настаивать неделю.

Перегнать, подсластить и профильтровать.

Вместо кожуры свежих мандаринов можно взять 6 столовых ложек сухой мандариновой корки.

//-- 2 --//

6 столовых ложек сухой мандариновой кожуры, 1 л двойного самогона, 5–6 свежих мандаринов, сахарный сироп.

Мандариновая кожура настаивается на 0,5 л крепкого самогона в течение недели.

Затем настойку разбавить еще 0,5 л самогона и перегнать.

После этого со свежих мандаринов срезается кожура, заливается только что выработанным самогоном и настаивается в теплом месте 5–8 дней.

Затем напиток нужно подсластить и профильтровать.

### **Самогон мастичный**

75 г зерен мастики, 12 г калгана, 12 г полыни, 12 г кардамона, 12 г корицы, 6 г гвоздики, 6 г алоэ, 6 г ромашки, 2 л самогона, сахарный сироп.

Мастику в зернах смешать с калганом, корнем полыни, кардамоном, корицы, гвоздикой, алоэ и ромашкой.

Смесь растолочь, перемешать и залить самогоном.

Настаивать сутки.

Потом перегнать, подсластить и профильтровать.

### **Самогон из мяты**

//-- 1 --//

4 горсти травы мелиссы, 1 горсть соли, 10 л двойного самогона.  
Мелиссу смешать с солью и немного перетереть.  
Смесь залить самогоном и настаивать двое суток.  
Затем перегнать.

//-- 2 --//

200 г сухой мелиссы, 50 г белой корицы, 50 г кудрявой мяты, 50 г соли, 25 г тысячелистника, 25 г полыни, 25 г белого имбиря, 12 листиков лавра, 10 л двойного хлебного самогона, 2,5 кг сахара, 4 л воды.

Все сухие части измельчить и перемешать.  
Затем залить самогоном, поставить в теплое место и настаивать 10 дней.  
Потом перегнать, подсластить и оставить на несколько дней в покое.  
Профильтровать и добавить немного сахарного сиропа.

//-- 3 --//

150 г сухой мелиссы, 100 г корня аира, 100 г кудрявой мяты, 50 г фенхеля, 50 г кардамона, 50 г аниса, 50 г руты, 25 г корня дягиля, 25 г иссопа, 25 г винного камня, 12 г цветов корицы, 1 ведро самогона, сахарный сироп.

Перечисленные выше травы перемешать и истолочь.  
Залить ведром самогона и настаивать неделю.  
Перегнать, подсластить сиропом (1,2 кг сахара на 5 л воды) и профильтровать.

## **Самогон из миндаля**

//-- 1 --//

200 г миндаля, 100 г абрикосовых ядер, 4 г корицы, 4 г кориандра, 5 г иссопа, 5 г майорана, 800 г сахара, 4 л двойного самогона, вода.

Смесь измельчить и истолочь.  
Залить самогоном и настаивать неделю.  
Потом перегнать, подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

//-- 2 --//

400 г горького миндаля, 400 г ядер персика, 400 г ядер сливы, 400 г ядер вишни, 50 г корицы, 25 г кориандра, 25 г цветов гвоздики, 25 г аниса и 25 г винного камня, 10 л двойного самогона, 6 л воды, сахарный сироп.

Измельчить ядра и перемешать.  
Залить самогоном и настаивать 10 дней.  
Затем добавить воды и перегнать.  
Остается только подсластить сахарным сиропом (2 кг сахара на 6 л воды) и профильтровать.

//-- 3 --//

800 г ядер горького миндаля, 0,5 кг теста, 100 г изюма, 6 л двойного самогона, сахарный сироп.

Ядра миндаля измельчить и развести водой до состояния жидкого киселя.  
Вылить раствор в толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить в остывающую духовку.  
В течение ближайших дней протапливать духовку ежедневно раз пять-шесть, выключать и ставить бутылку внутрь.

На третий день вылить содержимое бутылки в бражник, добавить 100 г давленого изюма и развести 6 л крепкого самогона.

Потом перегнать, подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

## **Самогон из можжевельника (джин)**

//-- 1 --//

1,6 кг можжевельных ягод, 8 л двойного самогона, сахарный сироп.  
Можжевельные ягоды истолочь и залить двойным самогоном.  
Настаивать 2 недели, после чего перегнать на очень медленном огне.  
Первые 3 л готового продукта будут высококачественным джином.  
Напиток можно подсластить (600 г сахара на литр воды).

//-- 2 --//

800 г можжевельных ягод, 100 г фиалкового корня, 50 г белого имбиря, 50 г белой корицы, 25 г соли, 10 л самогона, сахарный сироп.  
Смесь измельчить, перемешать и залить самогоном.  
Настаивать 2 недели.  
Затем перегнать, добавить сахарный сироп по вкусу и профильтровать.

//-- 3 --//

100 г можжевельных ягод, 50 г горького миндаля, 50 г кардамона, 50 г лавровых ягод, 50 г винного камня, 35 г фиалкового корня, 35 г розмарина, 35 г ягод шиповника, 12 г мирры, 12 г кориандра, 10 л самогона, сахарный сироп.  
Все части измельчить, перемешать и залить самогоном.  
Настаивать в теплом месте неделю.  
После этого перегнать, подсластить (1,2 кг сахара на 5 л воды) и профильтровать.

## **Самогон мятный**

//-- 1 --//

4 горсти сухих листьев мяты, 3 л двойного самогона, 1 горсть листьев черной смородины, сахарный сироп.  
Сухие листья мяты залить крепким самогоном, настаивать 3 дня, затем перегнать.  
То, что получится, настоять еще раз – на листьях черной смородины.  
Когда напиток окрасится в зеленоватый цвет, подсластить (1,2 кг сахара на 0,6 л воды) и профильтровать.

//-- 2 --//

200 г мяты, 25 г полыни, 25 г шалфея, 25 г аниса, 12 г розмарина, 10 г гвоздики, 10 г корицы, 10 г кардамона, 12 л хлебного самогона.  
Все перемешать и залить самогоном.  
Поставить в теплое место и настаивать 3 дня.  
Затем перегнать, подсластить и профильтровать.

//-- 3 --//

800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли, 12 л двойного самогона.  
Мяту перемешать с медом и солью, залить самогоном и настаивать 3 дня.  
Перегнать, профильтровать.

//-- 4 --//

150 г кудрявой мяты, 40 г душистого перца, 40 г кожуры лимона, 40 г корня, полыни, 40 г корня дягиля, 20 г соли, 12 г сандала, 12 г ромашки, 30 л самогона, сахарный сироп.  
Все перемешать, залить самогоном, поставить в теплое место и настаивать 10 дней.  
Затем перегнать, подсластить (1,2 кг сахара на 5 л воды).  
Профильтровать.

//-- 5 --//

800 г кудрявой мяты, 100 г сухого хрена, 50 г гвоздики, 25 г корицы, 25 г полыни, 25 г лимонной корки, 25 г корки померанца, 25 г соли, 20 л самогона, сахарный сироп.  
Травы и специи измельчить, перемешать, залить самогоном и настаивать неделю.



Затем перегнать, подсластить (на 2 кг сахара – 2 л воды) и профильтровать.

### **Самогон мускатный**

//-- 1 --//

17 мускатных орехов, 2 л самогона, сахарный сироп.

Мускатные орехи залить самогоном.

Настаивать 3 дня.

Затем перегнать, подсластить и профильтровать.

//-- 2 --//

100 г мускатных орехов, 50 г мускатных цветов, 50 г горького миндаля, 50 г кожуры померанца, 50 г кубебы, 30 г гвоздики, 30 г корицы, 30 г корня фиалки, 16 г кожуры лимона, 16 г цветов гвоздики, 16 г ядер кедрового ореха, 16 г кардамона, 8 г кориандра, 8 г белого имбиря, 8 г винного камня, 8 л самогона, сахарный сироп.

Орехи, цветы, корни и так далее измельчить, залить самогоном и настаивать 10 дней.

Затем перегнать, подсластить (на 800 г сахара – 3 л воды) и через несколько дней профильтровать.

//-- 3 --//

820 г зеленых мускатных орехов, 12 л самогона, 100 г лимона, 17 г квасцов, сахарный сироп.

Крупно растолочь зеленые орехи, залить самогоном.

Бросить в раствор лимон, нарезанный тонкими кружками, и квасцы. Настаивать несколько дней.

Затем перегнать, подсластить (600 г сахара на 2 л воды) и профильтровать.

### **Самогон персиковый**

//-- 1 --//

2 кг листьев персиков, 12 л самогона, 400 г персиковых ядер, 400 г ядер горького миндаля.

Листья персиков залить самогоном и настаивать 2–3 недели, затем перегнать. Косточки расколоть и достать ядра.

Персиковые ядра смешать с ядрами горького миндаля.

Смесь тщательно измельчить в ступке и развести водой, самогоном или молоком до киселеобразной массы.

Затем процедить полученную массу через сито и добавить к перегнанному самогону.

Настаивать 2 недели, после чего отфильтровать, и напиток готов.

//-- 2 --//

800 г персиковых ядер, 100 г изюма, 6 л самогона, тесто, сахарный сироп.

Персиковые ядра истолочь, развести теплой водой и перелить в толстостенную бутылку.

Бутылку обмазать тестом.

В течение 2 дней ставить бутылку в остывающую духовку – ежедневно по 6–7 раз.

Затем профильтровать, всыпать измельченный изюм, залить двойным самогону и перегнать.

Готовый продукт подсластить и снова профильтровать.

//-- 3 --//

400 г персиковых ядер, 6 л самогона, 1 горсть листьев березы, 1 горсть листьев черной смородины, 1 горсть листьев черемухи, 0,5 горсти мяты, сахарный сироп.

Персиковые ядра измельчить и развести самогоном.

Жидкую массу перелить в толстостенную бутылку.

Бутылку обмазать тестом и в течение 3 дней ставить в остывающую духовку – ежедневно по 6–7 раз.

Затем профильтровать и перегнать.

В полученный самогон засыпать березовые и черносмородиновые листья, листья черемухи и мяту.

Настаивать сутки, процедить, добавить сахарный сироп и профильтровать.

//-- 4 --//

25 г вишневых ядер, 25 г сливовых ядер, 25 г персиковых ядер, 12 г тмина, 2 л самогона, сахарный сироп.

Ядра и семена тмина крупно истолочь, залить самогоном и перегнать.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 5 --//

400 г сливовых ядер, 400 г персиковых ядер, 200 г французских слив, 100 г изюма, 4 г померанцевой корки, 4 г лимонной корки, 4 г корицы, 7 л самогона, сахарный сироп.

Все части измельчить, залить самогоном и настаивать 10–12 дней.

Затем перегнать и добавить сахарный сироп (400 г сахара на 1,8 л воды).

Профильтровать.

## **Самогон полынный**

//-- 1 --//

600 г полынного корня, 1 горсть соли, 10 л самогона,

1,5 кг сахара.

Полынный корень измельчить и засыпать солью.

Затем залить самогоном, поставить в теплое место и настаивать сутки.

Перегнать 2 раза, подсластить и снова перегнать.

//-- 2 --//

180 г полынного корня, 75 г мяты, 50 г мелиссы, 35 г фенхеля, 25 г белой корицы, 25 г соли, 12 л самогона, сахарный сироп.

Все части смешать, измельчить и залить самогоном.

Поставить в теплое место или на солнце, настаивать 2 недели.

Затем перегнать, подсластить сиропом (1,2 кг сахара на 3,5 л воды) и оставить на несколько дней.

Потом профильтровать.

//-- 3 --//

200 г полынного корня, 50 г мелиссы, 50 г горького миндаля, 50 г корня девясила, 50 г винных ягод, 25 г кардобенедиктина, 25 г розмарина, 25 г кожуры померанца, 25 г фиалкового корня, 35 г белого имбиря, 12 г мускатного цвета, 12 г гвоздики, 12 г соли, 12 г винного камня, 2,5 л воды, сахарный сироп.

Все части смешать, измельчить и залить самогоном.

Поставить в теплое место или на солнце, настаивать 2 недели.

Затем добавить воды, перегнать, подсластить сиропом (800 г сахара на 2 л воды) и профильтровать.

//-- 4 --//

2 г полынного корня, 100 г аниса, 20 г кардамона, 20 г гвоздики, 20 г корня аира, 40 г розмарина и 1 г шафрана, 6 л самогона, 400 г патоки, 6 л самогона, 400 г розовой воды.

Специи смешать, растолочь, залить самогоном и настаивать 10 дней. Патоку залить самогоном, проварить, оставить на сутки.

Затем слить настой и смешать сперва с розовой водой, затем с полученным ранее самогоном.

Дать отстояться трое суток и профильтровать.

//-- 5 --//

800 г аниса, 200 г полыни, 12 л самогона.

Анис с полыню залить самогоном, настаивать 2 недели. Затем перегнать.

//-- 6 --//

300 г полынных головок, 60 г соли, 12 л двойного самогона, 1,2 кг меда.

Растереть полынные головки с солью, залить крепким самогоном и настаивать неделю.

В настойке растворить мед и перегнать.

//-- 7 --//

1,5 кг верхушек полыни, 100 г корня дягиля, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса, 50 г бадьяна, 12 л самогона, сахар, горсть листьев черной смородины.

К верхушкам полыни добавить корень дягиля, фиалковый корень, листья душицы, анис и бадьян.

Смесь залить двойным самогоном и настаивать 4 недели.

Затем перегнать до получения 8 л самогона.

Готовый продукт подсластить, настоять на горсти листьев черной смородины или любистока (для придания продукту зеленоватого цвета).

Профильтровать.

## Самогон из померанца

//-- 1 --//

800 г цедры померанца, 12 л самогона, сахар.

Цедру, срезанную с померанца, залить двойным самогоном и настаивать 3 дня.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 2 --//

400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г фенхеля, 45 г корицы, 35 г гвоздики, 12 л самогона, сахарный сироп.

Травы и специи истолочь, перемешать, залить крепким самогоном и настаивать неделю.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 3 --//

400 г цедры померанца, 200 г бадьяна, 85 г мускатного ореха, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 200 г фисташек, 70 г гвоздики, 11 л самогона.

Все части залить двойным самогоном и настаивать неделю.

Затем перегнать.

//-- 4 --//

100 г лимонной корки, 100 г померанцевой корки, 26 г винтерианской корки, 25 г тмина, 25 г корня дягиля, 25 г аниса, 25 г мяты, 25 г кремортартара, 40 г масла померанцев.

Смесь залить двойным самогоном и настаивать 3 недели. Затем перегнать дважды и в уже готовый продукт добавить масло горьких померанцев.

//-- 5 --//

100 г померанцевой корки, 37 г корня горечавки, 35 г фиалкового корня, 20 г белого имбиря, 20 г корицы, 20 г гвоздики, 1 мускатный орех, 6 л самогона, сахарный сироп.

Смешать ингредиенты, измельчить, залить самогоном и настаивать 2 недели.

Затем перегнать, подсластить и профильтровать готовый продукт.

//-- 6 --//

3 померанца, 25 г мелиссы, 4,3 г мускатного цвета, 2 л самогона, сахар, 2–3 капли эфирного масла, 1 стакан простой воды, 1 стакан померанцевой воды.

Плоды померанца натереть на терке, добавить свежей мелиссы и мускатного цвета.

Смесь залить самогоном, поставить в теплое место и настаивать 2 недели.

Затем перегнать.

Готовый продукт подсластить сахаром, добавить эфирное масло померанцевых цветов, после чего влить простую и померанцевую воду.

Профильтровать.

## **Самогон рисовый**

//-- 1 --//

200 г риса, 400 г изюма, 400 г воды, 200 г пивных дрожжей, 12 л самогона, 6 л мягкой воды, 200 г 70 %-ного спирта или тройного самогона, 3–4 чайные ложки ванили, 2 капли розового масла, 600 г дубовой коры, 5 г калгана.

В толстостенную бутылку насыпать измельченный рис, крупный изюм, сваренный в воде, и добавить сахарный сироп.

Смесь залить водой и добавить пивные дрожжи.

После того как содержимое бутылки перебродит в теплом месте (3–4 дня), влить двойной самогон, воду и перегнать до получения 9 л самогона.

В отдельный сосуд залить 70 %-ный спирт или тройной самогон и всыпать ваниль.

Настаивать 3–4 дня, затем профильтровать.

В настойку ванили добавить розовое масло и все это влить в полученный ранее рисовый самогон.

Перемешать.

Дубовую кору и калган положить в холщовый мешочек.

Мешочек опустить в бутылку с готовым продуктом, плотно закупорить и настаивать 3–4 дня.

//-- 2 --//

2,5 кг риса, 25 г шафрана, 60 л очищенного самогона, жженый сахар.

Дробленый рис пожарить на сковороде, как зерна кофе, и смешать с шафраном.

Смесь залить самогоном и перегнать.

Выход готового продукта – 45 л.

Напиток можно подкрасить жженым сахаром – получится жидкость коричневого цвета.

## **Самогон из лепестков роз**

//-- 1 --//

1,8 кг розовых лепестков, 4 л самогона, 0,8 кг розовых лепестков, 800 г сахара, 2 л воды.

1 кг свежих лепестков розы залить очищенным самогоном и настаивать месяц.

Затем перегнать.

Из оставшегося сырья приготовить розовую воду – залить водой и перегонять на медленном огне.

Затем розовую воду подсластить, всыпав 800 г сахара. Смешать самогон с розовой водой и профильтровать.

//-- 2 --//

200 г розовых лепестков, 6 г мускатного ореха, 6 г лимонной кожуры, 6 г фенхеля, 2 г белой корицы, 12 г соли, 5 л самогона.

Смесь истолочь, залить самогоном и настаивать 10 дней.

Затем перегнать, подсластить (700 г сахара на 2 л воды) и дать постоять несколько дней.  
Потом профильтровать.

//-- 3 --//

200 г розовых лепестков, 25 г корицы, 25 г померанцевой кожуры, 25 г бадьяна, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смесь истолочь, залить самогоном и настаивать 10 дней.

Затем перегнать, подсластить (800 г сахара на 5 литров воды) и дать постоять несколько дней.

Потом профильтровать.

//-- 4 --//

1,5 кг свежих лепестков роз, 4 л самогона, 1,5 л мягкой воды, 800 г сахара.

1 кг лепестков залить самогоном и настаивать месяц.

Затем перегнать.

Выход готового продукта – 2,5 л.

Полкилограмма свежих лепестков залить водой и перегонять на медленном огне.

Должно получиться 0,5 л розовой воды.

Розовую воду подсластить и профильтровать.

## **Самогон из розмарина**

//-- 1 --//

400 г розмарина, 60 г соли, 12 л самогона, 1,2 кг сахарного сиропа.

Розмарин и соль залить самогоном. Настаивать 3 дня.

Затем перегнать, подсластить и профильтровать.

//-- 2 --//

100 г листьев розмарина, 100 г розмариновых цветов, 30 г померанцевой кожуры, 15 г винтерианской корки, 15 г соли, 12 г белого имбиря, 12 г шалфея, 12 г майорана, 12 г тмина, 12 г ромашки, Юл самогона, 3,5 л воды, сахарный сироп.

Смесь измельчить, перемешать, залить самогоном и настаивать 10 дней.

Затем добавить воды и перегнать.

Готовый продукт подсластить (800 г сахара на 2,5 л воды).

//-- 3 --//

400 г розмарина, 75 г мяты, 40 г мелиссы, 25 г белого имбиря, 25 г корней дягиля, 12 г вероники, 12 г полыни, 18 л самогона, сахарный сироп.

Смесь измельчить, перемешать, залить самогоном и настаивать 10 дней. Затем добавить воды и перегнать.

Готовый продукт подсластить (800 г сахара на 2,5 л воды).

## **Самогон из рябины**

//-- 1 --//

3 кг спелой рябины, собранной до морозов, 12 л хлебного кваса, 80—100 г дрожжей, 6 л самогона.

Ягоды размять, добавить дрожжи и залить свежим квасом. Настаивать при температуре 16–17° тепла.

Когда прекратится выделение пузырьков, размешать и перегнать.

Потом добавить самогон и перегнать еще раз.

//-- 2 --//

3 кг спелой рябины, собранной до морозов, 12 л хлебного кваса, 80—100 г дрожжей, 6 л самогона.

Ягоды рябины размять, залить самогоном, добавить дрожжи, плотно закрыть и настаивать в теплом месте 2 недели.

Затем перегнать 2 раза.

//-- 3 --//

1 часть побегов рябины, 4 части самогона.

Молодые побеги рябинового дерева очистить от кожицы и нарезать как можно мельче.

Залить самогоном и перегнать.

Если запах будет недостаточно сильным, положить в готовый продукт еще побегов и перегнать вторично.

### **Самогон из сосновых шишек**

10 кг молодых сосновых шишек, 20 л самогона, сахарный сироп.

Шишки залить самогоном и настаивать 3–4 дня.

Затем перегнать, подсластить и профильтровать.

### **Самогон из тмина**

//-- 1 --//

1,2 кг тмина, 10 л самогона, сахарный сироп.

Тмин крупно истолочь, залить 5 л самогона и настаивать в теплом месте или на солнце 3 дня.

Влить еще 5 л самогона, перегнать, подсластить и профильтровать.

//-- 2 --//

400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки, 3,5 л самогона, 2,5 л мягкой родниковой воды, сахарный сироп.

Все компоненты тщательно перемешать, залить двойным самогоном и настаивать 2 дня. Потом добавить мягкой родниковой воды, перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 3 --//

200 г тмина, 50 г фенхеля, 50 г мяты, 100 г мелиссы, 25 г аира, 25 г кориандра, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смешать ингредиенты, измельчить, залить самогоном и настаивать 10–12 дней в теплом месте или на солнце.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 4 --//

400 г тмина, 50 г укропных семян, 50 г сухой лимонной корки, 40 г фиалкового корня, 3 л самогона, сахарный сироп.

Смешать ингредиенты, измельчить, залить самогоном и настаивать неделю в теплом месте.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 5 --//

1,2 кг тмина, 100 г аниса, 50 г укропных семян, 40 г фиалкового корня, 3,5 г сухой лимонной корки, 25 г сухой померанцевой корки, 6 л самогона, сахар.

Смешать ингредиенты, измельчить, залить самогоном и настаивать 2 недели в теплом месте.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.



//-- 6 --//

400 г тмина, 12 г белой корицы, 12 г винного камня, 25 г кудрявой мяты, 25 г белого имбиря, 16 г померанцевой воды, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смешать ингредиенты, измельчить, залить самогоном и настаивать 7–8 дней в теплом месте.

Затем перегнать и подсластить (600 г сахара на 4 л воды).

Профильтровать.

### **Самогон из хлебных корок**

1,2 кг хлебных корок, 30 штук гвоздики, 40 г корицы, 10 л самогона, 5 л воды.

Высушенные хлебные корки (бородинский хлеб или тминный), гвоздику и корицу залить самогоном и настаивать 4–5 дней.

Затем влить воду и перегнать.

Выход готового продукта – 10 л.

### **Самогон из хлебных сухарей**

820 г сухарей, 50 г лимонной корки, 50 г корки померанца, 25 г кремортартара, 3 г гвоздики, 7 г мускатного цвета, 7 г коричневого цвета, 7 г корицы, 6 л самогона, сахарный сироп.

Сухари и корки измельчить.

Все компоненты перемешать и залить 1 л самогона.

Настаивать неделю, после чего влить 5 л самогона. Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

### **Самогон из фенхеля**

//-- 1 --//

70 г семян фенхеля, 2 л двойного самогона, 0,4 л воды, сахарный сироп.

Семена фенхеля залить самогоном и водой.

Затем перегнать и подсластить (0,5 кг сахара на 2 л воды).

Профильтровать.

//-- 2 --//

400 г фенхельных семян, 100 г аниса, 100 г тмина, 50 г фиалкового корня, 50 г мяты, 50 г кардамона, 50 г кориандра, 50 г соли, 200 г мускатного цвета, 200 г горького миндаля, 200 г белого имбиря, 200 г лимонной корки, 200 г шалфея, 12 л самогона, сахарный сироп.

Все части измельчить, перемешать и залить самогоном.

Настаивать 10 дней.

Затем перегнать и подсластить (1,5 кг сахара на 5 л воды).

Когда готовый продукт отстоится, профильтровать.

//-- 3 --//

300 г семян фенхеля, 30 г корицы, 30 г аниса, 30 г корня фиалки, 30 г кардамона, 30 г винного камня, 12 г лавровых ягод, 12 г мяты, 10 г белого имбиря, 6 л самогона, сахарный сироп.

Все ингредиенты измельчить, перемешать и залить самогоном.

Настаивать 10 дней.

Затем перегнать, подсластить (1 кг сахара на 4,5 л воды).

## **Самогон из цедраты**

2 цедраты, 2 л самогона, 2,6 л воды, сахарный сироп.

Взять крупные цедраты и срезать с них наружную кожуру.

Очищенные плоды поместить в сосуд, залить самогоном и водой.

Затем смесь перегнать, не допуская попадания в продукт белесого спирта.

Готовый продукт подсластить (2,2 кг сахара на 2,2 л воды) и профильтровать.

## **Самогон из чая (зеленого)**

300 г зеленого чая, 1,2 л кипятка, 7,5 л двойного самогона, 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды, сахарный сироп.

200 г зеленого чая залить кипятком, плотно закрыть.

Когда чай остынет, процедить и влить в крепкий самогон. Настаивать 8 дней.

Потом всыпать в настойку еще 100 г зеленого чая, залить все кипяченой водой и перегнать.

Выход готового продукта – 3,7 л.

Затем подсластить и профильтровать.

## **Самогон из чая (черного)**

4 столовые ложки черного чая, 1 л самогона, сахар.

Черный байховый чай залить самогоном и настаивать день. Затем перегнать.

Поджарить сахар на сковородке, чтобы получилось примерно 50 г карамели.

Измельчить карамель и добавить в готовый продукт – для сладости и коричневого оттенка.

## **Самогон из шалфея**

//-- 1 --//

200 г шалфея, 25 г укропа, 50 г кориандра, 60 г шиповника, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смесь измельчить и залить самогоном.

Сосуд плотно закупорить и настаивать 2 дня.

Затем перегнать, подсластить и профильтровать.

//-- 2 --//

250 г шалфея, 50 г кориандра, 40 г шиповника, 50 г белого изюма, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смесь залить самогоном и настаивать неделю.

Затем перегнать и подсластить.

Профильтровать.

//-- 3 --//

300 г шалфея, 80 г кориандра, 50 г розмарина, 20 л самогона, сахарный сироп.

Смесь измельчить и перемешать, залить самогоном и перегнать на медленном огне.

Добавить по вкусу сахарный сироп.

//-- 4 --//

200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г лепестков роз, 25 л самогона.

Смесь измельчить, залить самогоном и настаивать неделю.

Затем перегнать, подсластить и профильтровать.

### **Самогон из щавеля**

1 кг щавеля, 12 л самогона.

Мелко нарезать щавель, залить самогоном и перегнать.

### **Самогон из яблок**

//-- 1 --//

1,2 кг сушеных яблок, 200 г корицы, 12 л двойного самогона.

Двойным самогоном залить сушеные яблоки.

Корицу мелко истолочь и всыпать ее в смесь.

Емкость плотно закрыть и настаивать неделю.

Затем перегнать на малом огне.

//-- 2 --//

20 кг свежих яблок, 30 л двойного самогона, 1–3 кг сахара, 20 л воды.

Свежие яблоки залить крепким самогоном и настаивать 6 месяцев.

Настойку слить в кастрюлю, добавить сахар по вкусу и дать закипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не загорелся.

Когда гуща осядет, процедить и добавить воду.

Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя, чтобы самогон не вспыхнул.

Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела, процедить и добавить воды.

Затем перегнать и профильтровать.

### **Самогон из шиповника**

800 г шиповника, 200 г меда, 1 л воды, 12 л самогона.

Шиповник варить в течение часа в меде, разведенном в воде.

Отвар процедить через сито, влить самогон и настаивать 3 дня.

Затем перегнать.

## **Глава 16 Рецепты лечебных самогонов**

Спирт, содержащийся в браге, обладает свойством вытягивать вещества из сырья.

После конденсации в холодильнике они частично переходят в готовый продукт.

Так что если в ходе приготовления самогона использовались лекарственные травы, то готовый продукт становится не просто алкогольным напитком – он становится целебным.

Приводим лишь некоторые, наиболее распространенные рецепты.

Более полно читатель может ознакомиться с ними практически в любом справочнике фармакологии, в разделе «лекарственные растения».

## **Самогон крепительный**

100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки, 12 л самогона, 100 г лакричного корня, сахарный сироп.

Все ингредиенты (кроме лакричного корня) тщательно измельчить и перемешать.

Полученную смесь залить двойным самогоном, перелить в емкость и плотно закупорить.

Затем в течение 3 дней емкость надо ежедневно 3—

4 раза ставить в остывающую духовку.

В перерывах между термическими «процедурами» сосуд держать в очень теплом месте — у батареи отопления, на солнце.

Затем перегнать на медленном огне и добавить лакричного корня.

Настаивать 3 дня.

Потом аккуратно слить, подсластить и профильтровать.

## **Самогон от головной боли**

150 г цветов лаванды, 100 г кожуры лимона, 50 г цветов розмарина, 50 г корня, полыни, 50 г кожуры померанца, 50 г корицы, 50 г гвоздики, 25 г фиалкового корня, 25 г винного камня, 7 л самогона, сахарный сироп.

Или:

1 горсть свежих цветов или листьев розмарина, 1 горсть лепестков роз, 1 горсть шалфея, 1 горсть верхушек майорана, 1 горсть лаванды, 1 горсть цветов ландыша, 12 г кубебы, 12 г мускатного цвета, 12 г кардамона, 12 г корицы, 12 г райских зерен, 2,5 г гвоздики, 1,8 л самогона, сахарный сироп.

Или:

75 г цветов лаванды, 50 г сухой лимонной корки, 50 г цветов розмарина, 50 г корицы, 50 г гвоздики, 50 г корня полыни, 12 г фиалкового корня, 12 г винного камня, 11 л самогона, сахарный сироп.

Все измельчить, перемешать и залить самогоном.

Настаивать в теплом месте 10–12 дней.

Затем перегнать, подсластить (1,6 кг сахара на 7 л воды) и профильтровать.

## **Самогон грудной**

60 г аниса, 60 г цветов бузины, 40 г фиалкового корня, 40 г изюма, 40 г кубебы, 20 г ягод красного шиповника, 20 г мелиссы, 20 г кардамона, 20 г ромашки, 20 г лавровых ягод, 20 г корицы, 10 г мускатного цвета, 10 г фенхеля, 9 л самогона, сахарный сироп.

Или:

25 г винных ягод, 35 г травы проскурняка, 25 г кудрявой мяты, 18 г листьев мать-и-мачехи, 25 г папоротника, 25 г вероники, 12 г солодки, 12 г дягиля, 12 г розмарина, 12 г фенхеля, 12 г винного камня, 6 г репейника, 6 г душистого перца, 6 г аниса, 6 г ромашки, 6 г тмина, 5 л самогона, сахарный сироп.

Или:

150 г корки померанца, 150 г изюма, 150 г винных ягод, 100 г аниса, 100 г фенхеля, 50 г ягод красного шиповника, 18 г цветов бузины, 18 г розовых лепестков, 35 г райских зерен, 12 г корня айра, 12 г корня солодки, 6 г гвоздики, 6 г мелиссы, 9 л самогона, 3,5 л воды, сахарный сироп.

Все измельчить, перемешать и залить самогоном.

Настаивать в теплом месте 10–12 дней.  
Затем перегнать, подсластить (1 кг сахара на 3 л воды) и профильтровать.

### **Самогон желудочный**

100 г имбиря, 100 г кориандра, 50 г гвоздики, 25 г мускатного ореха, 4 л самогона, 12 л мирры, 12 г шафрана, сахарный сироп.

Или:

400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря, 12 л спирта, сахарный сироп.

Или:

800 г аниса, 800 г шалфея, 85 г кардамона, 70 г имбиря, 12 л крепкого самогона, 12 бутылок воды, сахарный сироп.

24 л крепкого самогона, 40 г можжевельных ягод, 25 г мускатного ореха, 25 г фиалкового корня, 25 г солодкового корня, 25 г корня аира, 25 г аниса, 25 г цветов померанца, 12 г корня дягиля, 22 г кардамона, 22 г померанцевой корки, 22 г цветов гвоздичного дерева, 22 г имбиря, 22 г шалфея, 22 г укропа, сахарный сироп.

Все растолочь, перемешать, залить двойным самогоном и настаивать 6–7 дней.

Перегнать 2 раза, подсластить и профильтровать.

### **Самогон от вздутия живота**

6 горстей ромашки, 4,5 горсти кожуры померанцев, 1 горсть полыни, 1 горсть золототысячника, 1 горсть трифоли, 50 г семян укропа, 25 г аниса, 25 г фенхеля, 25 г тмина, 3 л самогона, сахарный сироп.

Все измельчить, перемешать и залить самогоном.

Настаивать в теплом месте неделю.

Затем перегнать, подсластить (1 кг сахара на 3 л воды) и профильтровать.

### **Послесловие**

Вот и все, внучок.

Пей на здоровье.

И помни, что все хорошо в меру!

Ростов-на-Дону, 2005, 2008

**Автор:** Агафья Звонарева

**Издательство:** Центрполиграф

ISBN: 978-5-9524-3418-9

**Год:** 2008

**Страниц:** 127