

# ВИНО, САМОГОН, ВОДКА, НАСТОЙКИ, ЛИКЕРЫ, НАЛИВКИ, КОНЬЯКИ

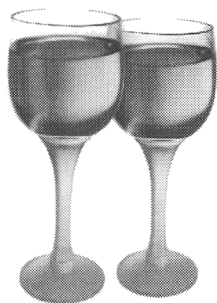
**ЗНАК  
КАЧЕСТВА!**

**600  
РЕЦЕПТОВ**

- ПОЛУСЛАДКИЕ И СУХИЕ ВИНА
- ДЕСЕРТНЫЕ И КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА
- КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ
- ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ
- КОНСТРУКЦИИ САМОГОННЫХ АППАРАТОВ



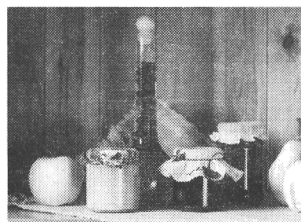
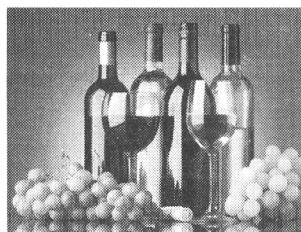
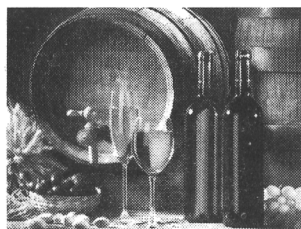
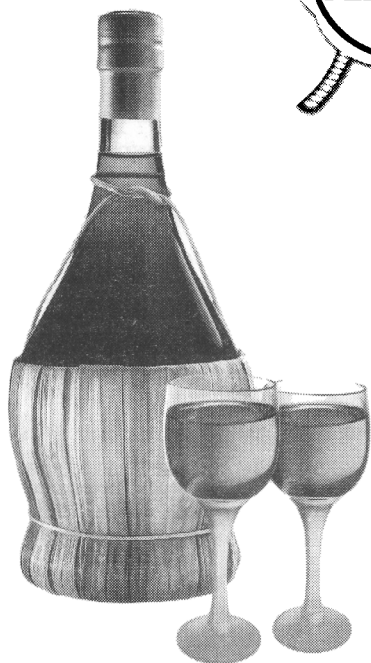
- **полусладкие и сухие вина**
- **десертные и крепленые вина**
- **крепкие спиртные напитки**
- **технологии приготовления**
- **способы хранения**
- **конструкции самогонных аппаратов**





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

**600**  
**РЕЦЕПТОВ**



**ИЗДАТЕЛЬСТВО**  
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА  
Харьков Белгород  
2012

УДК 641/642

ББК 36.87

В49

Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Ольга Сычак*

- © DepositPhotos.com / Anton Balazh, Jiri Bursik, Анна Khomulo, обложка, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2012
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2012

ISBN 978-966-14-3457-7 (Украина)

ISBN 978-5-9910-1964-4 (Россия)

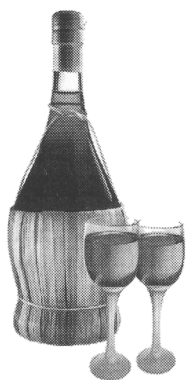


## Предисловие

Спиртные напитки, как известно, взбадривают, повышают настроение и способствуют общению в компании, особенно в праздничной обстановке. Практически ни один из праздников не обходится без спиртного. И несмотря на то, что наше население уже много лет не испытывает недостатка в алкогольных напитках, — торговля предлагает их нам в изобилии — нельзя сказать, что этим решена хотя бы часть проблем, связанных с употреблением алкоголя. Речь не идет о традиционном недуге алкоголизме, появились новые проблемы, о существовании которых несколько десятилетий назад мы не могли и предполагать. Стремясь удовлетворить все более возрастающие потребности человечества, прогресс, который, как известно, является двигателем торговли, сыграл с нами злую шутку. В погоне за изобилием мы получили вовсе не то, что хотели. Паленая водка, фальсифицированное вино — таков ассортимент большинства отделов спиртных напитков наших супермаркетов, не говоря уже о множестве торговых ларьков, забитых алкоголем. Подобные спиртные напитки не только не повышают настроение, они способны испортить любой праздник. «Жизнь слишком коротка, чтобы пить плохие вина», — сказал великий Иоганн Вольфганг фон Гете. И с ним нельзя не согласиться! Пусть алкоголь не является тем, без чего человек не смог бы существовать. Тем не менее вино и даже такие крепкие напитки, как водка, самогон, коньяк, при умеренном потреблении, в определенной мере и, разумеется, в малых дозах активизируют деятельность организма, но происходит это только при одном условии: они должны быть высококачественными и приготовленными исключительно из натурального сырья. Именно таким сырьем являются фрукты и ягоды, выращенные на приусадебных и дачных участках. В домашних условиях из них можно приготовить вкусные, а главное абсолютно натуральные плодово-ягодные вина, наливки, ликеры, настойки и даже самогон. Разумеется,

это потребует определенных дополнительных вложений, а также времени и трудозатрат. Но как приятно будет потом поставить на праздничный стол запотевший графинчик с фирменной настоечкой или прозрачным как слеза ароматным самогоном. Как здорово будет предложить гостям попробовать домашнее вино, приготовленное из садовых или лесных ягод и не уступающее по вкусу хорошему портвейну. Наличие таких спиртных напитков на столе не только украсит любое торжество, но и само по себе будет хорошим поводом для праздника.





# Глава 1 КУЛЬТУРНО- ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ЛИКБЕЗ ДЛЯ БУДУЩЕГО ВИНОДЕЛА И ВИНОКУРА

## ГЛОССАРИЙ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Напитки, содержащие этиловый (винный) спирт, называются алкогольными, или спиртными. Список их достаточно велик и включает в себя как очень крепкие напитки, такие как ректифицированный спирт, водка, виски, самогон и тому подобное, так и менее крепкие виноградные и плодово-ягодные вина.

### Крепкие спиртные напитки

#### БАЛЬЗАМЫ

Бальзамы готовят на спиртовых настоях пряных и лекарственных трав, корней, плодов, эфирных масел, которые придают им насыщенный приятный аромат. Бальзамы оказывают тонизирующее действие на организм, возбуждают аппетит. Содержание спирта в этих напитках — 30—60 % об. (1 объемный процент равен 1 градусу спирта). Бальзамы используют в основ-

ном для ароматизации всевозможных коктейлей или в качестве основы тонизирующих смешанных напитков, разбавленных содовой или нарзаном в 5—10-кратном соотношении.

## БРЕНДИ

Бренди — крепкоалкогольный напиток, полученный путем перегонки любого крепленого сока плодов или ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках не менее 3 лет. Широко известны знаменитые европейские марки бренди из яблок (кальвадос), слив (сливовица), вишен (кирш), груш (вильям). В Грузии бренди готовят из вина и выжимок винограда, остающихся после отжима сока на вино (этот напиток известен под названием «чача»). Коньяк также относится к бренди и является наиболее ценным виноградным бренди благодаря своему высочайшему качеству. Как составляющая коктейлей и других смешанных напитков бренди наиболее удачно сочетается с разнообразными ликерами, сиропами и соками.

## ВИСКИ

Виски получают путем перегонки сброженного зернового сусла с последующей длительной выдержкой в дубовых бочках с обугленными стенками. Слово «виски» произошло от кельтского названия этого напитка и переводится как «вода жизни». Виски принято считать национальным напитком англосаксонских стран. Производство этого напитка особенно развито в Великобритании, Ирландии, США и Канаде. Исходя из этого выделяют шотландское, ирландское, американское, канадское виски. Эти типы виски отличаются друг от друга вкусом и запахом. Шотландское и ирландское виски, особенно большой выдержки, обычно используют для приготовления коктейлей, которые чаще всего пьют со льдом, не разбавляя. Оригинальные шотландское и ирландское виски также служат основой для некоторых коктейлей, но их чаще используют для



приготовления тонизирующих и прохладительных напитков, например знаменитого виски с содовой. Еще более разнообразно применение в качестве основы для многих коктейлей американского и канадского виски. В сочетании с ними наиболее удачными по вкусу получаются коктейли с добавлением различных сиропов, ликеров, красного десертного вермута, лимонного сока, сливок.

## **ВОДКА**

Водка представляет собой смесь ректифицированного спирта со специально подготовленной водой — обработанной активированным углем с последующей фильтрацией. В малых дозах водка способствует выделению желудочного сока, но принятая в больших количествах становится сильным ядом, особенно если это некачественный напиток, содержащий сивушные масла. Водка удачно сочетается с большинством составляющих коктейлей и других смешанных напитков. Часто водку подают в качестве аперитива — сильно охлажденной и в маленьких рюмочках.

## **ДЖИН**

Джин — крепкоалкогольный напиток, полученный путем смешивания спирта-сырца с эфирными маслами ягод можжевельника, кориандра, кардамона, тмина, имбиря и корицы. Содержание спирта в джине 40—50 % об. Джин как напиток пользуется большой популярностью в странах Западной Европы и Северной Америки. И хотя джин производят во многих странах, наиболее известны два его вида — голландский и лондонский сухой. Голландский джин для приготовления смешанных напитков не используют, его подают в чистом виде охлажденным, пьют маленькими глотками, запивая пивом. Наиболее популярен сухой лондонский джин, который используют для приготовления коктейлей и смешанных напитков.

## КОНЬЯК

Коньяк — это крепкий алкогольный напиток, приготовляемый из коньячного спирта, который получают путем перегонки виноградных вин с последующей выдержкой отгона в дубовых бочках. Свежий коньячный спирт бесцветен, малоароматичен и резок на вкус, поэтому готовые коньячные спирты купажируют (смешивают) с дистиллированной водой, сахарным сиропом и колером. Кроме того, в них добавляют некоторое количество выдержанного старого коньяка. Настоящий коньяк созревает чрезвычайно медленно. После выдержки напиток приобретает янтарно-золотистый оттенок, приятный аромат с легким тоном ванили и характерный вкус.

По качеству коньяки, как и виноградные вина, подразделяются на ординарные и марочные.

*Ординарные коньяки* выдерживают в бочках от 3 до 5 лет. Число звездочек на этикетке означает срок выдержки коньячных спиртов, из которых приготавливают данный коньяк. Содержание спирта в ординарных коньяках составляет 40—42 % об.

*Марочные коньяки* готовят в дубовых бочках со сроком выдержки от 6 до 10 лет и более. По сроку выдержки эти коньяки разделяются на три группы:

- КВ (коньяк выдержанный) — 6—7 лет выдержки;
- КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) — 8—10 лет выдержки;
- КС (коньяк старый) и ОС (очень старый) — срок выдержки свыше 10 лет.

Для приготовления коктейлей и других смешанных напитков обычно используют ординарный коньяк. Он наиболее удачно сочетается с молоком, сливками, мороженым, чаем, цитрусовыми соками, сиропами и ликерами, газированными напитками (фантой, пепси-колой).

Коньяк, как правило, пьют после десерта, когда подают кофе или чай, после завершения обеда или ужина. Он должен быть комнатной температуры и ни в коем случае не из холодильника. Подают коньяк в специальных рюмках с широким дном и сужи-



вающимися кверху стенками. Пьют маленькими прерывистыми глотками, предварительно согрев рюмку теплом ладоней. Иногда коньяк подают в маленьких рюмках в качестве аперитива.

## ЛИКЕРЫ, НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ

Среди специалистов все эти напитки принято называть ликеро-водочными изделиями, поскольку готовят их путем настаивания сырья на ректифицированном спирте с добавлением сахарного сиропа, растворов красителей, эфирных масел и других веществ.

Сырьем для этих спиртных напитков служат фрукты, ягоды, плодоягодные соки, настои из трав, семян и цветов. К ликеро-водочным изделиям относятся следующие напитки:

- горькие настойки, настоянные на ароматических травах (зубровка, старка, охотничья и тому подобные), с содержанием спирта от 35 до 45 % об.;
- наливки с содержанием ректифицированного спирта от 18 до 20 % об., сахара 30—40 %;
- крепкие ликеры, которые содержат 35—40 % спирта и 32—40 % сахара (бенедиктин, шартрез и тому подобные);
- десертные ликеры с содержанием спирта 16—30 % об. и сахара 35—50 %, которые делают на основе эссенций из плодов и ягод, ванили, кофе и тому подобного.

## РОМ

Ром — крепкоалкогольный напиток, получаемый выдержкой ромового спирта в дубовых бочках. Ромовый спирт вырабатывают из патоки сахарного тростника. Полученный спирт разливают в дубовые бочки и выдерживают 5 лет. В процессе выдержки в спирт переходят ароматические, красящие и дубильные вещества. Ром приобретает коричневый цвет с золотистым оттенком и слегка жгучий вкус, становится прозрачным — без мути и осадка. Содержание спирта — 45—76 % об. Ром делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские,

барбадосские и мексиканские сорта) и тяжелый (ямайский, ромы Мартиники и Тринидада). Отечественный ром относится к тяжелым ромам и отличается интенсивно выраженным ароматом и вкусом. Ром особенно популярен в странах Латинской Америки, где его пьют в чистом виде, не разбавляя. В других странах ром в основном используют для приготовления смешанных напитков: для коктейлей — легкий ром, а для тонизирующих, прохладительных и пуншей — тяжелый.

## САМОГОН

Самогон — это бесцветный прозрачный крепкий алкогольный напиток, вкус и аромат которого может быть любым и зависит от желания изготовителя. Качественный самогон не должен иметь ни плохого запаха, ни мути, ни ядовитых примесей. В противном случае это будет продукт, не имеющий ничего общего с традиционным русским напитком. Обычно самогон изготавливают на кустарном оборудовании в домашних условиях из сброженных спиртосодержащих продуктов. К ним относятся зерно, картофель, сахар, сахарная свекла, фрукты, ягоды и другое крахмало- и сахаросодержащее сырье.

## СПИРТ

Спирт, который используют в качестве крепкого алкогольного напитка, а также применяют для других пищевых целей, называют ректифицированным. Чаще всего такой спирт является исходным материалом для приготовления некоторых крепких напитков и крепленого вина. Для этого необходим обыкновенный спирт или спирт высшей очистки. Крепость обыкновенного спирта должна быть не менее 95,5, а высшей очистки — не ниже 96,2 % об.

## Виноградные вина

Виноградным вином называется напиток, полученный из сока свежего или завяленного винограда в результате спиртового

брожения. Классификация вин — понятие неоднозначное и многоплановое и зависит от множества факторов.

**По качеству и сроку выдержки** вина подразделяют на *молодые, ординарные* (невыдержанные), *выдержанные, марочные* и *коллекционные*.

**Внимание!** Началом срока выдержки вина принято считать 1 января года, следующего за урожаем винограда.

*Молодое вино* — это натуральное вино, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, которое реализуется до 1 января следующего за урожаем винограда года. *Ординарные вина* получают так же, как молодые, но реализуют с 1 января следующего за урожаем винограда года, но не ранее 3 месяцев со дня переработки винограда. *Выдержанное вино* — вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 месяцев. *Марочными* называют высококачественные вина, характерные и лучшие для данного винодельческого района. Их получают по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси. Это вина с характерным тонким вкусом и ароматом (букет) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 лет. *Коллекционное вино* — это марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет.

**По цвету** различают вина *белые, розовые* и *красные*. Свои названия они получают либо по сорту винограда, из которого их готовят (рислинг, каберне, саперави), либо по месту производства (цинандали, телиани), или же по двум этим признакам одновременно (рислинг Абрау, каберне Анапа, алиготе Золотая балка). *Белые вина* имеют соломенно-желтый, золотисто-желтый, желтый с зеленоватым оттенком цвета, а также цвет некрепкого чая. *Красные вина* бывают с синеватым (молодые вина), гранатовым, рубиновым и кирпичным (старые вина) оттенками. *Розовые вина* по окраске представляют собой нечто среднее между теми и другими и напоминают неинтенсивно окрашенные красные вина.

По содержанию спирта и сахара и в зависимости от способа производства вина виноградные вина подразделяют на **натуральные**, которые бывают сухие, сухие особые, полусухие и полусладкие, и **специальные**, которые бывают сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

По назначению все вина делят на **столовые** (сухие и полусладкие), **крепленые** (крепкие, десертные и ликерные), **ароматизированные** (крепкие и десертные) и **игристые**. Последние занимают особое место в классификации, поскольку характеризуются значительным содержанием углекислого газа, который удерживается в вине, находясь под давлением в плотно закупоренной бутылке. Поэтому, в отличие от игристых, все остальные вина, не выделяющие углекислого газа, называются тихими.

## СТОЛОВЫЕ СУХИЕ ВИНА

Обычно столовые вина употребляют во время еды, отсюда их общее название. Они отличаются умеренным содержанием спирта — от 9 до 14 % об. Так как эти вина сахара не содержат или содержат его не более 1 %, их называют сухими. Столовые сухие и полусладкие вина относятся также к категории так называемых натуральных вин: они получаются в результате естественного брожения сока свежего винограда без добавления каких-либо посторонних веществ.

## СТОЛОВЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

Крепость полусладких вин немного ниже, чем сухих, — от 7 до 12 % об., но сахара они содержат от 3 до 7 %. Натуральные столовые полусладкие вина изготавливают из белого или красного винограда путем неполного сбраживания сусла без кожицы, семян и гребней (белые вина) и сусла с мезгой (красные вина).

Оригинальность полусладких вин заключается в том, что при умеренном содержании спирта и сахара, небольшой кислотности и малом содержании дубильных и экстрактивных веществ они имеют приятную свежесть и нежный вкус. В букете

и аромате этих вин есть фруктовый, ягодный, а в некоторых медовые тона, что высоко ценят любители. Однако полусладкие столовые вина нестойки в хранении.

## КРЕПКИЕ ВИНА

В отличие от столовых, крепкие вина получают только из зрелого и даже перезрелого винограда с высокой сахаристостью. Количество сахара в них колеблется обычно от 3 до 6 %, реже — до 11 %. Содержание спирта составляет от 16 до 20 % об. К этой категории вин относятся *сухие, полусухие и полусладкие хересы, сухие и полусладкие мадеры, марсала и полусухие и полусладкие портвейны*.

## ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

Эти вина содержат от 8 до 20 % сахара и более; при содержании сахара более 22—25 % их называют ликерными. Чем выше сахаристость таких вин, тем ниже у них может быть содержание спирта. Например, мускаты, содержащие свыше 20 % сахара, имеют не более 14 % спирта. Вина, содержащие 8—10 % сахара, должны иметь не меньше 15—16 % спирта, чтобы приобрести достаточную биологическую устойчивость. Десертные вина выпускают нескольких типов. Среди них наиболее известны *малага, кагор, мускаты*.

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина вырабатывают из лучших сортов винограда. Они отличаются от тихих вин значительным количеством углекислого газа, который удерживается в вине, находясь под давлением в плотно закупоренной бутылке. При вскрытии газ выталкивает пробку с характерным хлопком, а вино, налитое в бокал, пенится и играет. *Шампанское* — самое популярное игристое вино, оно является излюбленным напитком во многих странах мира. Его родина — Франция. Название этому вину, которое позже стало известно всему миру, дали его почитатели —

иностранные офицеры, подолгу находившиеся вместе с войсками в Шампани в период войн 1793—1815 годов.

## АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА — ВЕРМУТЫ

Способы ароматизации вин различными душистыми веществами были известны еще в древности, но с развитием виноделия ароматизация стала считаться фальсификацией. Единственным ароматизированным напитком, получившим право называться вином, является вермут со многими его разновидностями.

Вермут бывает *белый, розовый и красный*, а по содержанию спирта — *крепкий и десертный*. В крепком вермуте содержится 18 % спирта и 10 % сахара, а в десертном — 16 % спирта и 16 % сахара. Вкус вермута мягкий, маслянистый, в нем ощутим аромат трав и других ингредиентов. Особенностью этого напитка является ярко выраженный аромат с преобладанием полынного тона. Окраска вермута может быть от золотистой до темно-чайной, от светло-розовой до темно-розовой, от красной до темно-гранатовой — в зависимости от типа вина. Вермут возбуждает аппетит, поэтому его относят к аперитивам. За границей вермут обычно перед употреблением принято разбавлять охлажденной газированной или содовой водой. Однако в большинстве случаев его пьют не как аперитив, каковым он по существу является, а как десертное сладкое или крепкое вино.

# КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

## Как подобрать напитки к различным блюдам

Вкусовое соответствие — основной показатель для выбора напитка к блюду. Если вино (пусть даже менее выдержанное, менее ценное и дорогое) соответствует блюду, оно будет намного лучше, вкуснее, приятнее, чем самое старое и драгоценное, вкус



которого, его аромат, букет не только не подчеркивают, не выявляют характерных особенностей и достоинств кушанья, но и пребывают в резком несоответствии с ним. Ординарное, обыкновенное вино может вместе с каким-нибудь блюдом составить безупречный по своим свойствам «вкусовой ансамбль». Это гармоничное сочетание и является главным условием правильного выбора напитка к определенному кушанью. Существует множество правил употребления алкогольных напитков с различной пищей. Вот *несколько основных принципов грамотного подбора напитка к блюду, которых и принято придерживаться.*

- Сервировать вино с первыми блюдами вообще не принято, но если гость желает все-таки испробовать его, например, с супом, то в этом случае предпочтительнее портвейн, мадера или какой-либо другой аперитив. Вино в этом случае наливают в мадерные рюмки.
- К мясным блюдам, шашлыкам, плову и другим горячим мясным кушаньям кавказской и среднеазиатской кухни принято подавать красные сухие вина. Однако, старайтесь не сочетать красные вина с белым мясом, хорошее белое сухое или полусухое вино для этих блюд будет вполне подходящим. Красные вина не принято сочетать и с рыбными блюдами (хотя имеются и исключения: рыба, приготовленная в соусе с красным вином, требует в качестве напитка такое же вино).
- К горячим рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно предложить белые сухие виноградные вина. Рыба с плотной структурой — лосось, тюрбо, тунец — превосходно пойдет под молодые красные (нет правила без исключений!).
- Овощные и грибные блюда запивайте полусладкими винами, а спаржу и артишоки — не очень сладкими мускатными.
- К сырам, которыми заканчивают обед или ужин и которые подают перед десертом, специалисты рекомендуют белые сухие, белые виноградные вина либо шампанское. С сыром, отличающимся тонким и нежным вкусом, хорошо сочетаются белые сухие вина без резкого кислого привкуса. К пикантным, острым сырам лучше выбрать терпкое вино.

- Десертные и ликерные вина вообще не увязываются с обеденным меню. Например, недопустимо сочетание ликерных вин с соленой рыбой или мясной гастрономией. Они больше подходят к десерту, фруктам, кофе, чаю, мороженому. Кроме того, сладкие вина, поданные к обеду, перебивают вкус и заглушают аппетит.
- К сладким блюдам подходят десертные мускаты и токаи, все марки кагоров, вино из сорта винограда Педро Хименес, грузинское вино салхино. К фруктам, мороженому, пломбиров, парфе — сладкие сорта шампанского (полусладкое, сладкое и мускатное).
- Сухое шампанское хорошо сочетается с умеренно острыми мясными блюдами. В случаях, когда шампанское пьют не за обедом или ужином, с ним хорошо сочетаются неострый сыр, фрукты, миндаль, фисташки и другие орехи, шоколад, мороженое, кондитерские изделия.
- Коньяк можно употребить к холодным рыбным закускам — семге, лососине, балыку, теше, черной икре, шпротам, сардинам; поданный же во время десерта, он хорошо сочетается с лимоном, кофе, чаем и фруктами.

## Правила подачи алкогольных напитков к столу

Вино (за исключением шампанского) нужно ставить на стол в откупоренных бутылках с тщательно очищенными горлышками, для того чтобы при взаимодействии с воздухом оно приобрело характерный вкус и аромат. Водку и настойки лучше подавать в графинах. Выдержанные коньяки и марочные вина можно оставлять в оригинальной заводской упаковке.

Ординарные виноградные вина и коньяки обычно переливают в графины, чтобы лучше выявить их цвет. Графин для вина должен быть чистый и сухой, без посторонних запахов. Если сохранился запах прежнего вина, налейте в графин немного вина и ополосните его стенки. Переливая вино из бутылки, графин держите в левой руке перед глазами, против света, чтобы

следить, как стекает вино по стенкам. Графин следует заполнять вином на три четверти его объема, иначе очень трудно будет разливать вино по рюмкам и бокалам.

Прежде чем подавать напитки на стол, их надо подготовить. Для каждого напитка существует определенная температура, которая позволяет в полной мере оценить его вкус. В особенности это относится к винам, ароматические и вкусовые достоинства которых лучше всего проявляются при определенной температуре.

*Правила подачи алкогольных напитков:*

- если аперитивы достаточно крепкие, лучше в бокал положить небольшой кусочек льда для уменьшения остроты;
- коньяк перед едой лучше всего подавать охлажденным или комнатной температуры;
- чтобы меньше чувствовался алкоголь при употреблении крепких напитков, их следует подавать охлажденными до 5—8 °С;
- водку подают охлажденной до 8—10 °С;
- белые сухие вина лучше всего пить слегка охлажденными (до 10—12 °С). Летом эти вина можно охлаждать и до 8—10 °С;
- некоторые натуральные столовые вина в какой-то степени также способны возбуждать аппетит, однако добавлять в них кусочки льда нецелесообразно — они и без этого достаточно мягки и нежны на вкус. Лучше эти вина охладить до температуры 12—14 °С, но не более, иначе «замораживается» аромат и даже исчезает вкус напитка;
- столовые белые и розовые вина следует подавать к столу охлажденными до 10—12 °С — в таком виде они создают приятную прохладу в полости рта;
- бутылки с красным вином следует открыть примерно за час до его подачи к столу, потому что красное вино «дышит»;
- если температура красных столовых сухих вин 10 °С и ниже, в них слишком чувствуется танин, его вяжущий вкус заглушает все другие вкусовые оттенки вина, поэтому температура красных сухих вин должна быть комнатной, а зимой их слегка подогревают до 20—25 °С;
- для подогрева бутылку с красным вином, предварительно откупоренную, ставят на 5—10 минут в мельхиоровое ведерко

или в какой-либо другой сосуд, в который налита горячая вода; делать это надо осторожно — если красное вино будет перегрето, весь букет исчезнет, а вкус станет более кислым с сильно выраженным алкогольным оттенком;

- температура красных вин, предназначенных в спутники к рыбным блюдам, должна быть чуть ниже (на 2—3 °С), чем температура вин, подаваемых к мясу;
- если красное столовое вино подали холодным, его можно слегка подогреть, обхватив бокал ладонями, — подогретое таким образом вино вновь раскроет свой «характер»;
- херес и мадеру подогревают на 4—5 °С выше комнатной температуры;
- десертные вина, мускаты, токаи должны иметь комнатную температуру — так более явно подчеркиваются их свойства;
- различные сорта и марки шампанского употребляют при такой температуре: сухое шампанское необходимо охлаждать до 8—10 °С, полусухое до 6—7 °С, сладкое шампанское, а также мускатное и красное лучше охлаждать до 14—16 °С.

## Как правильно хранить, откупоривать и разливать вино

Бутылки с виноградным вином следует хранить в прохладном месте при температуре 10—2 °С, а крепкие десертные вина — при температуре 14—16 °С в горизонтальном положении, причем так, чтобы вино омывало пробку и она оставалась влажной. Если пробка перестанет смачиваться вином, она, даже если в пробке нет дефектов, в течение нескольких дней подсохнет настолько, что вино выдохнется или испортится в результате взаимодействия с воздухом.

При длительном хранении вино выделяет осадки, состоящие из винного камня и красящих веществ, что, кстати сказать, не ухудшает, а улучшает его качество. Так, в вине, которое пролежало несколько лет, иногда образуется белый осадок, а красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую «рубашку» вина, даже если оно хранилось

в идеальных условиях. Такие вина с осадками и «рубашкой» нельзя взбалтывать: их либо осторожно переливают в графины, либо за 3—4 дня перед тем, как подавать к столу, ставят вертикально, тогда винный камень и другие осадки останутся на дне и вино можно будет осторожно разлить в бокалы. Если не сделано ни того, ни другого, вино можно подать в сервировочной корзинке в горизонтальном положении.

При откупоривании бутылку осторожно открывают и медленно, чтобы не поднялся осадок, наливают вино. Если вино подают в заводских бутылках, их открывают непосредственно перед подачей. Если же вино запечатано глиняной пробкой, ее сначала обрезают сверху, примерно в 0,5 см от края горлышка бутылки. Перед тем как вынуть оставшуюся часть пробки, тщательно очищают горлышко бутылки, так как после долгого хранения под пробкой может образоваться плесень.

Бутылки с выдержанным вином поверх пробки обычно имеют капсюль или заливаются смолкой. Перед тем как открыть бутылку, смолку удаляют, а если имеется капсюль, то его надрезают ножом вровень с горлышком бутылки (при неправильной срезке можно закапать скатерть, наливая вино в бокал). После того как удалена смолка или срезан капсюль, горлышко бутылки нужно протереть салфеткой и вернуть штопор. Пробку насквозь не пробуравливают, чтобы мелкие ее частицы не попали в вино. Бутылку с плавающими на поверхности вина кусочками пробки к столу не подают. Если крошки попали в бутылку, их сливают, прежде чем приносят бутылку к столу. Когда штопор повернут в пробку, левой рукой обхватывают горлышко бутылки, а правой медленно вытаскивают пробку. После того как пробка вынута, горлышко бутылки вновь протирают салфеткой и уже после этого разливают вино по рюмкам и бокалам.

**Внимание!** Чтобы правильно и красиво наполнить рюмки и бокалы, бутылку держите всей рукой, примерно на уровне этикетки, так, чтобы указательный палец находился на горлышке. Наливая вино, старайтесь не наклонять сосуд резко, чтобы не взболтать возможный осадок. Когда начнете лить, старайтесь, чтобы горлышко бутылки не упиралось в край рюмки или

бокала. Поднимая бутылку, слегка приподнимите и прокрутите ее по направлению к себе, тем самым задержав на горлышке последнюю каплю и не дав ей упасть на скатерть.

*Наливая вино и другие напитки, придерживайтесь следующих правил:*

- наливая белое вино, бокал наполняют на 3/4;
- красное вино нужно наливать на 2/3 бокала;
- крепкие напитки, которые подают со льдом или с газированной водой, наливают на полтора пальца;
- водкой принято наполнять от 3/4 до 4/5 рюмки;
- рюмка или бокал, в которые наливают напиток, должны стоять на столе, только высокий бокал для шампанского можно брать в руки.

**Внимание!** Длительное хранение виноградного вина в открытом состоянии приведет к тому, что в нем может появиться уксусный привкус и запах. Поэтому необходимо всегда открывать только такое количество бутылок, которое требуется для употребления.

## Из чего и как пить вино и другие алкогольные напитки

Считается, что удовольствие, которое дарит вино, в значительной мере зависит и от внешнего вида, а главное — формы бокала, в котором его подают. Понадобились столетия, прежде чем были созданы сосуды, по форме и размеру соответствующие определенным видам вин и другим напиткам. В наше время существуют рюмки и бокалы для крепких напитков и ликеров, белого и красного вина, шампанского и, разумеется, для смешанных напитков — коктейлей.

Бокал большого размера, с широкой верхней частью в виде колокольчика и длинной ножкой предназначен для легких белых вин. Для большинства красных вин, особенно десертных, подают бокалы на длинных ножках немного закругленной формы в виде тюльпана. Высокие в виде широкой чаши бокалы предназначены для рейнского и мозельского вин, в виде



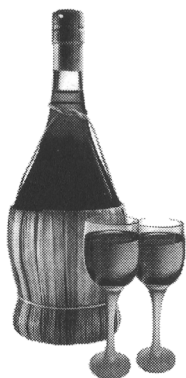
бочонка — для бургундского. Для терпких вин — малаги, шерри — принято использовать бокалы очень простой прямой формы. Наиболее распространенным бокалом для шампанского считается бокал в форме лилии (правильный узкий конус). Основное его преимущество в том, что, разливая шампанское, бокал можно не наклонять — конусная стенка способствует плавному спаду струи без образования пены и образованию пузырьков, которые поднимаются со дна кверху. Бокалы в виде широкой и низкой чаши, в которых иногда подается шампанское, не совсем подходят для него, так как игристое вино в нем не пенится. Коньяк наливают в большие (150—200 см<sup>3</sup>) шарообразные бокалы на короткой ножке в виде цветка тюльпана, со сходящимися внутрь краями. Это позволяет улавливать тончайший аромат коньяка, концентрируя его в верхней части.

*Правила употребления алкогольных напитков несложны и немногочисленны и сводятся к следующим принципам.*

- Вино, ром, коньяк, ликер пьют маленькими глотками, не торопясь. Лишь водку можно выпить сразу до дна.
- После того как вы наполните бокал, поднимите его к глазам, полюбуйтесь цветом напитка, вдохните его букет и лишь потом пригубите, а, согрев теплом губ, еще раз прочувствуйте аромат.
- Коньяк, особенно марочный, следует подогреть для усиления аромата и букета следующим образом. В шарообразный бокал наливают небольшое количество коньяка и согревают бокал руками. Благодаря большой поверхности согреваемого стекла коньяк быстро нагреется, станет приятнее и мягче на вкус. Только так можно прочувствовать свойственный коньяку букет.

*Дегустация вина* — процедура, несколько отличающаяся от его употребления. Если вино надо продегустировать, налейте его из предварительно открытой бутылки в чистый, хорошо протертый бокал из тонкого прозрачного стекла, по форме напоминающий головку тюльпана, и заполните его на одну треть объема. Конечно, можно взять бокалы какой-либо другой формы, но они обязательно должны быть из гладкого и прозрачного стекла. Если в вине есть осадок, старайтесь, наливая, не поднять

этот осадок с доньшка бутылки. Затем согрейте вино ладонями: на некоторое время зажмите бокал ладонями правой руки, пропуская ножку бокала между средним и указательным пальцами, а ладонью левой руки закройте бокал, как крышкой. Руки при этом должны быть чистыми, но мыть их нужно без применения душистого мыла, одеколona и т. д. Бокал с вином слегка вращайте плавными движениями. Под влиянием взбалтывания и теплоты рук вино выделяет повышенное количество ароматических и букетных веществ. Вещества эти скопляются в прикрытом бокале и становятся легкоуловимыми для обоняния. Разумеется, подобным образом нельзя поступать в общественных местах и в гостях, где можно ограничиться легким вращением бокала; тюльпанообразная форма бокала позволит сохранить аромат и букет вина, сконцентрировав их в верхней его части.



## Глава 2

# ДОМАШНЕЕ ВИНОДЕЛИЕ

В домашних условиях из плодов и ягод получают отличные вина, в отдельных случаях не уступающие по своим качествам традиционным виноградным. Для изготовления плодово-ягодных вин используется до 30 культурных и дикорастущих плодов и ягод. По способу приготовления вина подразделяются на натуральные; подслащенные сахаром или медом (десертные, ликерные, медовые) и спиртованные, в которые для повышения крепости добавляют этиловый спирт или водку до достижения 16—18 % об. спирта.

Натуральное вино изготавливают посредством брожения любого плодового или ягодного сока без внесения в него каких-либо других, не содержащихся в соке веществ. Можно перед брожением добавлять к соку необходимое количество воды. Такие добавки возможны, так как и сахар и вода входят в состав сока плодов. Натуральные вина различаются по виду сырья, из которого их изготавливают. Их можно подразделить на *виноградные*, приготовленные только из сока винограда; *фруктовые* — из сока яблок, груш, айвы; *ягодные* — из сока лесных или садовых ягод (смородины, малины, клюквы, черники и др.), а также косточковых плодов (вишен, слив и т. д.); *растительные* — из сока арбузов, дынь, сока березы, клена и т. д.; *изюмные* — из вяленого или сушеного винограда — изюма.

Фруктово-ягодные вина могут быть *сортовыми* и *купажированными* (смешанными). Сортовые вина получают из сока плодов одного сорта, например из яблок сорта *Антоновка*, или из смеси соков нескольких сортов, но одного вида культуры (из яблок сортов *Коричное* и *Антоновка*). Допускается также использование сока различных видов плодов и ягод, но не более 20 % общего объема соков (например, 80 % — яблочного и 20 % — рябинового). Купажированные вина вырабатывают из смеси соков различных плодов и ягод (например, 20 % — яблочного, 40 % — рябинового и 40 % — черносмородинового).

В зависимости от технологии изготовления фруктово-ягодные вина подразделяются на вина, не содержащие избытка углекислоты (столовые, вина некрепленые сладкие, вина крепленые медовые, ароматизированные), и на вина с избыточным содержанием углекислоты (шипучие вина и сидр). Столовые вина получают путем полного или неполного сбраживания подсахаренного фруктово-ягодного сусла. Вина некрепленые сладкие готовят сбраживанием подсахаренного сусла до содержания спирта естественного брожения не менее 15 % об. с последующим добавлением сахара в купаж. Вина крепленые изготавливают сбраживанием фруктово-ягодного сусла с последующим добавлением этилового спирта и сахара в купаж вина. Это характерно и для приготовления медовых и ароматизированных крепленых вин. Главное отличие заключается в том, что после сбраживания сусла и его спиртования в купаж вина вводят натуральный мед либо водный, винный или спиртовой настой пряноароматических растений. Кроме этого, фруктово-ягодные вина подразделяются по нижеприведенным критериям.

*По возрасту* вино может быть: молодое — недавно приготовленное; выдержанное — вино, имеющее устойчивый вкус и сохраняющееся длительное время без заметных изменений; старое — сохраняющееся 7 и более лет (в таком вине наблюдаются существенные изменения состава, вкуса и аромата).

*По цвету* вина различают белые и красные. Белые приготавливают из белых или розовых фруктов и ягод. Они имеют разнообразные оттенки, начиная от зеленовато-желтого, переходящего

в соломенный или золотисто-желтый, до темно-янтарного или от розового до светло-красного. Красные вина получают из плодов красного цвета. Они имеют рубиново-красный цвет, иногда с фиолетовым оттенком. При выдержке красных вин их цвет постепенно бледнеет, утрачивает фиолетовый отлив и приобретает характерный желто-коричневый оттенок. Кроме того, по цвету вина можно приблизительно судить о его возрасте и составе. Так, вина, имеющие яркий «живой» цвет, обладают хорошо выраженной кислотностью (свежестью вкуса). Вина с блеклыми тонами в окраске, как правило, недостаточно кислотны. Интенсивный, густой цвет указывает обычно на высокую экстрактивность вина.

*По стабильности, способности сохраняться* вина можно подразделить на: быстропортящиеся, требующие особых условий для длительного хранения (легкие натуральные и столовые вина с содержанием спирта до 10 % об., сидр); менее стойкие — способные сохраняться в погребе не более года (легкие столовые вина); стойкие — хорошо сохраняющиеся при температуре 18—20° С и до 3 лет в погребе. На стойкость (стабильность) вина влияет прежде всего его состав, а также условия хранения. Чем больше содержится в вине спирта и сахара, дубильных веществ, тем лучше сохраняется вино.

*По вкусовым качествам* вино бывает: гармоничное — в нем все вкусовые ощущения уравновешены, ни одно из них не превалирует, не чувствуется в отдельности; грубое — резко выражены терпкость или кислотность; полное — богатое экстрактивными веществами, достаточно крепкое и густое; пустое вино — чувствуется недостаток экстрактивных веществ, водянистый вкус.

Букет развивается в вине в процессе брожения и последующей выдержки, достигает полного развития через несколько лет (виноградные — дольше, плодово-ягодные — быстрее). Он часто совершенно отличается от аромата фруктов, из которых приготовлено вино, так что узнать в таком вине, какие плоды использованы для его изготовления, бывает невозможно. Подобного рода изменения зависят от условий хранения. В молодом вине аромат сильнее, в старом вине он часто исчезает и заменяется букетом выдержки вина.

Домашние вина имеют множество рецептов приготовления, тем не менее, зная общие принципы и технологию приготовления вин, каждый любитель может создать свои неповторимые вкусные и ароматные напитки.

## ОСНОВНЫЕ «ДВИЖУЩИЕ СИЛЫ» ПРОЦЕССА ВИНОДЕЛИЯ

Фруктово-ягодное вино — это продукт спиртового брожения различных плодов и ягод или их соков. При этом сахара, содержащиеся в них, превращаются в спирт и другие вторичные и побочные продукты брожения. Большинство фруктов и ягод содержат сравнительно мало сахара и много кислоты. Поэтому вино из чистого сока получается слабое, некрепкое и слишком кислое. Эти недостатки устраняют разными способами: разбавляют сок водой, чтобы снизить кислотность, либо смешивают соки разных по кислотности фруктов и ягод, а для получения желаемой крепости добавляют сахар или мед.

Как известно, основную массу плодов и ягод составляет плодовая мякоть; количество ее может колебаться от 85 % (абрикосы) до 98,5 % (земляника). В виноделии, кроме сочной мякоти, ценится также кожица плодов, в которой содержатся дубильные, ароматические и красящие вещества, необходимые для получения вина хорошего качества (по аромату, цвету и вкусу). В среднем из 1 кг плодов и ягод отделяется около 600 г сока. Химический состав фруктово-ягодного сока разнообразен и зависит от сорта, экологических условий, сроков созревания и ряда других факторов. На долю воды в плодах и ягодах приходится 73—92 %. В ней растворены различные вещества, образующие плодовой сок. Углеводы плодов и ягод — сахара (глюкоза, фруктоза, сахароза), количество их колеблется от 3 до 15 %. В плодах всегда содержатся глюкоза и фруктоза, в то время как сахароза может отсутствовать (например, она не обнаружена в красной смородине, чернике, облепихе, кизиле). В семечковых плодах преобладает фруктоза. Кроме воды и углеводов, в состав плодов



и ягод входят азотистые вещества, органические кислоты (в основном яблочная, лимонная, изолимонная, хинная), дубильные, красящие и ароматические соединения, витамины, минеральные вещества и другие.

## Сахар

Сахар виноделы считают важнейшей составляющей плодово-ягодного сока, поскольку именно из него в процессе брожения получается спирт, являющийся консервирующим фактором (содержание его в пределах 13—14 % (= крепость вина 13—14°) обеспечивает достаточно длительное хранение напитка). Местные фрукты и ягоды, так же как и полученные из них соки, используемые в качестве сырья для домашнего виноделия, содержат слишком мало сахара, а потому его нужно добавлять в виде раствора сахарного песка в воде или сахарного сиропа. Для того чтобы знать, сколько надо добавить сахара, необходимо исследовать сырье на его содержание. Поскольку при домашнем производстве вин особая точность в расчетах не требуется, для их упрощения с достаточной степенью точности можно принять следующее.

- Из 1 кг сахара при брожении получается 600 мл или 500 г спирта или то же самое наоборот: 1 л спирта получается из 1,7 кг сахара (точнее, из 1,67 кг).
- Недостающий сахар вводится в плодово-ягодный сок в виде сиропа, для приготовления которого на 1 кг сахара берется 420 мл воды.
- Следует запомнить, что 1 кг сахара, растворенного в 1 л воды, даст 1,6 л сиропа (эта цифра приблизительная, в действительности она составляет 1,625 л), то есть 1 кг сахара при растворении в воде увеличивает объем жидкости на 600 мл.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРНОГО СИРОПА

Необходимое для подслащивания плодово-ягодного сока количество сахарного сиропа лучше приготовить заранее.

Например, нужно приготовить сироп из 5 кг сахара. Для этого в хорошо вымытую эмалированную кастрюлю емкостью около 10 л вливают  $5 \times 420 = 2100$  мл воды и нагревают ее до 70—80 °С. В нагретую воду постепенно всыпают 5 кг сахара, продолжая нагревать посуду и размешивая ее содержимое, лучше всего большой деревянной ложкой. После растворения сахара сироп доводят до кипения и готовят около 10 минут, собирая с его поверхности пену, лучше всего плоской металлической шумовкой. После охлаждения получается 5 л так называемого нормального сиропа, содержащего 5 кг сахара, т. е. нормальный сироп в 1 л содержит 1 кг сахара.

Итак, проверим, согласуется ли это с предыдущими выводами: 1 кг сахара при растворении увеличивает объем жидкости на 600 мл; до растворения взято 420 мл воды, увеличение на 600 мл = 600 мл + 420 мл = 1020 мл, а практически получается 1000 мл или даже немного меньше, т. к. немного жидкости испаряется при приготовлении. Если сахар не очень чистый и вы хотите его кипятить дольше, следует взять немного больше воды, например 430—440 мл. Впрочем, если после приготовления из каждого килограмма сахара получится менее 1 л сиропа, можно добавить недостающее количество воды.

**Внимание!** Нормальный сироп имеет удельный вес 1,370, т. е. 1 л сиропа весит 1370 г. Поскольку он содержит 1000 г сахара, то  $(1000: 1370) \times 100 = 73$  %. Итак, нормальный сироп имеет весовое содержание сахара 73 %, что означает, что в 1 кг сиропа содержится 730 г сахара.

Такой сироп очень удобен для употребления и расчетов, однако имеет один недостаток — после остывания он кристаллизуется и немного сахара оседает на дно посуды. В этом случае надо немного подогреть сироп, тогда сахар вновь растворится. Если же вы не будете добавлять сироп сразу или не будет возможности его подогреть, а кристаллизации хочется избежать, перед приготовлением сиропа в него нужно добавить немного лимонной кислоты (0,7—0,8 г кислоты на 1 кг сахара). Такой сироп будет содержать сахар несколько «инвертированный», который не кристаллизуется даже в холодном сиропе.

В приведенном выше примере расчета на 5 кг сахара следовало бы добавить  $5 \times 0,7 = 3,5$  г лимонной кислоты.

Кроме нормального сиропа, можно также готовить и использовать сиропы менее густые, т. е. такие, в которых используется больше воды. Если, например, на 1 кг сахара берут 500 мл воды (практически нужно взять немного больше, а именно 520—530 мл), получают  $600 \text{ мл} + 500 \text{ мл} = 1100$  мл сиропа, который содержит 1000 г сахара, т. е. в этом примере 1 л сиропа содержит примерно 900 г сахара.

Увеличивая количество воды, предназначенной для растворения 1 кг сахара, получают сироп все более жидкий, содержащий в 1 л все меньше сахара. Такие сиропы можно готовить без добавления кислоты.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА САХАРА В ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СОКАХ

Для того чтобы вино имело определенную крепость, плодово-ягодный сок должен содержать определенное количество сахара. Итак, необходимо определить количество сахара в соке, чтобы можно было рассчитать, какое количество сахара нужно в него добавить с целью получения определенной крепости вина. Точное определение количества сахара в соке химическим путем возможно только в лабораторных условиях, а для домашних целей достаточно приблизительного расчета путем измерения плотности жидкости: чем больше сахара содержит жидкость (сок), тем она тяжелее воды (а удельный вес — больше единицы) и тем большую имеет плотность.

Для определения плотности сока нужен так называемый сахариметр Баллинга.

*Сахариметр Баллинга* используют следующим способом: в стеклянный цилиндр либо высокую банку (выше сахариметра) наливают сок почти доверху. Затем сдувают образовавшуюся на поверхности пену и медленно вводят сахариметр. Когда сахариметр установится, отсчитывают деления, которых достиг уровень жидкости, при этом фиксируют высшую точку увлажнения

сахариметра. При определении плотности необходимо обратить внимание на следующее:

- Сахариметр погружается тем глубже, чем меньше плотность жидкости и выше температура.
- Сахариметр должен быть сухим и чистым, а при погружении в жидкость должен плавать свободно, не касаясь ни дна, ни стенок цилиндра.
- Исследуемый сок должен быть очищенным, по меньшей мере освобожденным от крупных частиц.
- Показания сахариметра более точны при комнатной температуре (20 °С); если исследуемый сок имеет более низкую или высокую температуру, цилиндр с жидкостью нужно несколько охладить или нагреть, поместив его в сосуд с холодной или горячей водой.

Сахариметр Баллинга измеряет весовой процент, т. е. количество граммов сахара, растворенного в 100 г воды. Плодово-ягодный сок содержит, наряду с сахаром, также другие растворимые вещества — несахара, однако сахариметр этого не учитывает и даст сумму составляющих, растворенных в соке, т. е. сахар и несахара вместе. Количество несахаров в соках меняется в зависимости от вида плодов и количества экстракта в соке: их процентное содержание в пределах 2—6 %, а в среднем — 4 %. Если теперь из показаний сахариметра Баллинга, помещенного в неразведенный сок, вычесть цифру 4, то получим приблизительный весовой процент сахара.

Например, в вишневом соке обнаружено 15,1° Баллинга, т. е. в 100 г сока содержится 15,1 % сухого вещества. Если из этой цифры вычесть 4 как весовой процент несахаров, получим  $15,1 - 4 = 11,1$  % — эта цифра указывает, что сок содержит (приблизительно) 11,1 % сахара.

## Органические кислоты

Чтобы плодово-ягодное вино имело приятный вкус, оно должно иметь соответствующую кислотность, колеблющуюся в пределах от 6 до 10 % кислоты, т. е. (приблизительно) от 6 до 10 г

кислоты в 1 л вина. Общий принцип при этом таков: чем крепче вино, тем оно может быть кислее, так как и спирт и сахар в равной степени ослабляют вкусовое впечатление, вызываемое кислотой.

Кислотность вина зависит от кислотности плодов, из которых оно приготовлено, и из которых кислота переходит в сок. Практически это имеет особое значение, поскольку достаточно кислый (разумеется, не перекисший) сок бродит лучше и, соответственно, более устойчив к заражению разными микроорганизмами, такими как бактерии, плесень и пр. Винные дрожжи хорошо переносят высокую кислотность, в отличие от других микроорганизмов, которые при этих условиях либо не могут развиваться и размножаться, либо погибают.

Во фруктах и ягодах, а соответственно, и в их соках содержатся следующие органические кислоты.

*Яблочная кислота* является основным источником кислотности семечковых плодов, таких как яблоки или груши, а также косточковых, таких как вишни, персики. В ягодах эта кислота вообще отсутствует или имеется в минимальных количествах.

*Лимонная кислота* является основным источником кислотности ягод (смородина и другие ягоды), в других плодах содержится также, но в значительно меньших количествах.

Кроме этих двух кислот, являющихся основными источниками кислотности наших плодов, есть и другие кислоты, а именно: винная кислота (в ничтожно малых количествах), щавелевая (в ревене), бензойная (в бруснике), янтарная. Поскольку содержание кислот в плодах, а соответственно, и в их соках значительное, слишком кислые плодово-ягодные соки не подходят для производства вин и нуждаются в снижении своей естественной кислотности. А иногда, наоборот, возникает необходимость повышения кислотности сока или вина (например, при изготовлении вина из сладких яблок, клубники, шиповника). В этом случае используют лимонную кислоту, которую разводят водой и добавляют к соку или вину. Вместо лимонной кислоты можно добавлять кислоту винную или молочную (лучше всего 50 %-ную).

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ СОКОВ

1 л сока или вина должен содержать от 6 до 10 г кислоты (речь идет о яблочной или лимонной кислоте). Фрукты и ягоды, которые чаще всего используются в домашнем производстве вин, такие как смородина, крыжовник, вишни, имеют слишком высокую кислотность, которую приходится снижать. Если нет необходимости в точности определения кислотности сока, ее можно определять и на вкус. Но лучше запомнить примерное содержание кислоты в некоторых ягодах и фруктах (%): крыжовник — 1,9; брусника — 2; персики — 0,8; груши — 0,4; яблоки — 0,7; черника — 0,9; ежевика — 0,9; малина — 1,6; абрикосы — 1,3; смородина белая и красная — 2,4; смородина черная — 3; сливы — 1; клубника — 1; вишня — 1,3.

Для тех, кто хотел бы более тщательно определить и скорректировать количество кислот в соке, предназначенном для получения вина, существуют соответствующие методики. Кислотность сока определяется при помощи аппарата, называемого ацидометром, либо калиброванной трубкой Крамера. Применение трубки Крамера в домашних условиях удобнее, но к ней дополнительно потребуется соответствующая гидроокись, лакмусовый раствор и лакмусовая бумага.

**Внимание!** При определении кислотности сока нужно учитывать следующие количественные соотношения: 1 мл 0,1-нормальной гидроокиси калия или натрия соответствует 0,075 г винной кислоты или 0,067 г яблочной кислоты, или 0,064 г лимонной кислоты. Из этого также очевидно, что 1 г винной кислоты соответствует 0,9 г яблочной кислоты либо 0,85 г лимонной кислоты.

*Трубка Крамера* имеет шкалу, откалиброванную непосредственно в граммах винной кислоты. Снизу и сверху трубка имеет цилиндрические расширения, причем нижнее запаяно, а верхнее закрывается притертой пробкой. Исследуемый сок наливают в трубку до уровня, обозначенного буквой L, затем доливают раствор лакмуса до уровня, обозначенного буквой M.

После перемешивания в трубку по каплям доливают гидроокись, а исследуемую жидкость после добавления каждой капли размешивают. Сначала под влиянием добавленной капли гидроокиси жидкость на мгновение голубеет, а затем жидкость становится розовой. С момента, когда после добавления очередной капли жидкость остается голубой, кислота нейтрализована, а деление, на котором установилась жидкость, означает количество кислоты. Например, в трубку добавлено столько гидроокиси, что жидкость поднялась на одно деление выше цифры 8. Это означает, что кислотность сока составляет 8,2 ‰ (промилле), или 8,2 г/л винной кислоты. Поскольку 1 г винной кислоты соответствует 0,85 г лимонной кислоты, то 8,2 г винной кислоты соответствует  $8,2 \times 0,85 = 7$  г лимонной кислоты, т. е. сок содержит 7 г лимонной кислоты в 1 л. Если сок окрашен, то момент нейтрализации определяется с помощью красной лакмусовой бумаги, когда капля исследуемой жидкости изменит ее цвет на голубой.

## СНИЖЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ СОКА

На практике соки, имеющие кислотность в пределах 7—8 г на 1 л, лучше использовать для получения столовых вин, а соки с кислотностью 9—11 г на 1 л — для десертных вин. Такие количества кислоты культурные дрожжи переносят хорошо, в то время как вредные микроорганизмы погибают или просто прекращают развиваться. Снизить кислотность слишком кислых плодово-ягодных соков можно соответствующим добавлением воды, причем это количество не должно быть слишком большим. В очень кислом соке, например, из красной смородины, для приведения его к указанной выше кислотности может понадобиться более чем трехкратное разведение, что недопустимо, так как при этом сильно снизится бессахарный экстракт и появится пустой вкус вина.

**Внимание!** При снижении кислотности сока добавка воды вместе с сахаром не должна превышать 2 л на 1 л сока.

**Внимание!** Вода для разведения плодово-ягодного сока должна быть пригодной для питья. Не следует использовать воду жесткую, содержащую много минеральных составляющих и прежде



всего соли кальция, а также железистую, т. е. содержащую соли железа. Такая вода может изменить вкус вина, затрудняет естественный ход брожения, а в случае с белыми винами может привести к их потемнению вследствие соединения железа с дубильными веществами, содержащимися в вине. На практике лучше всего использовать кипяченую воду после охлаждения ее до комнатной температуры.

Для снижения кислотности соки разводят определенным количеством воды или вводят в него определенное количество сахара, каждый килограмм которого, растворяясь в жидкости, увеличивает ее объем на 600 мл. В результате количество кислоты в 1 л сока снижается до нужного уровня. Кислотность можно снижать и химическим путем с помощью мела, но в домашних условиях, т. е. при отсутствии возможности сделать химический анализ этого лучше избегать (за исключением вин из ревеня), так как можно легко испортить вкус вина.

**Внимание!** Если определенное разведение сока оказалось недостаточным для снижения его кислотности до 8 г/л, сок следует использовать для десертного вина, доведя его до кислотности 10—11 г/л. В том случае, когда и предельно допустимое разведение водой не привело к нужному снижению кислотности, можно воспользоваться химическими методами, нейтрализуя кислоту с помощью мела (карбоната кальция). При этом образуются растворимые соли кальция, которые выпадают в виде осадка. Для снижения кислотности на 1 г кислоты требуется 0,35 г мела.

## Дрожжи

Спиртовое брожение вызывают микроорганизмы — дрожжевые грибки, или просто дрожжи. Это одноклеточные, или, проще говоря, очень малые живые организмы, которые видны только под микроскопом с высокой кратностью увеличения. Дрожжи размножаются преимущественно почкованием, особенно в хорошо бродящем соке. Количество дрожжей увеличивается так быстро, что в 1 л хорошо бродящего сока насчитывается около

миллиарда клеток. Дрожжи размножаются быстро, если находятся в сахарном растворе, не слишком концентрированном (не более 20 %), содержащем необходимые для них минеральные соединения (соединения азотные, фосфорные и т. д.) и свободном от факторов тормозящих (как спирт), т. е. в самом начале брожения, когда спирта в соке еще нет. По мере усиления брожения колония дрожжей распадается, а после образования 17—17,5 % спирта погибает и оседает на дно посуды, образуя дрожжевой осадок.

## ДРОЖЖИ БЛАГОРОДНЫЕ И ДРОЖЖИ «ДИКИЕ»

Дрожжевые грибки бывают разных видов, отличающихся между собой качеством. В целом их можно поделить на две группы: дрожжи благородные и дрожжи «дикие».

*Дрожжи благородные винные* называются иначе дрожжами чистой культуры или дрожжами культурными. Это дрожжи, выращенные в специальных лабораториях. Благородные дрожжи делятся на ряд так называемых пород, из которых каждая специально выращена и имеет определенные особенности. Отличаются они силой брожения, а также способностью производства спирта и осветления жидкости, выявления характерного для данного типа вина вкуса и аромата.

*Дрожжи «дикие»* имеются в большем или меньшем количестве вместе с другими микроорганизмами (такими, как плесени и бактерии) на поверхности фруктов и ягод.

При домашнем производстве вина часто возникает вопрос, применять благородные винные дрожжи или довольствоваться тем, что дарит сама природа, а именно — «дикими» дрожжами, всегда содержащимися в плодово-ягодном соке. Прежде всего, следует учитывать, что «дикие» дрожжи обычно вызывают сильное брожение вначале, однако уже при содержании в жидкости 6—8 % спирта оно довольно быстро прекращается. Развитие дрожжей при этом приостанавливается, и оставшийся в соке сахар не перерабатывается. Тем не менее, на плодах всегда

имеется смесь разных видов и пород дрожжей, и в этой смеси может оказаться хорошая и сильная порода, которая приведет к более полному выделению спирта. Однако чаще всего брожение сока прекращается рано, и вино получается легким, некрепким, без выраженного винного букета и недостаточно прозрачным. Учитывая это, для производства вина легче и надежней использовать благородные дрожжи, которые легко обеспечивают 14—15 % спирта, а при благоприятных условиях даже 17—17,5 %, что в результате даст крепкое и стойкое вино. Польза же от введения в сок благородных дрожжей несомненна и проявляется в следующем:

- Как процесс брожения, так и выдержка вина происходят быстрее и правильнее, т. е. брожение раньше начинается и раньше заканчивается, а вино быстрее дозревает.
- Молодое вино легче осветляется.
- Вино получается крепче.
- Наличие благородных дрожжей в соке не позволяет развиваться вредным микроорганизмам, поэтому в вине образуется меньше уксусной кислоты, оно имеет более чистый винный аромат и лучший вкус.

**Внимание!** Ошибочно было бы считать, что можно получить идеальное вино только лишь благодаря использованию культурных дрожжей определенной породы, т. е. независимо от применяемого сырья и без каких-либо специальных усилий. Это не так. Культурные дрожжи оказывают воздействие только тогда, когда брожение сока и дальнейшие действия совершаются правильно, в соответствии со всеми требованиями.

Если для получения вина были использованы не совсем свежие фрукты, во избежание заражения добавляется большая, чем обычно, доза сернистой кислоты. При этом для сильного брожения нужно применять сульфитовые культурные дрожжи, т. е. такие, которые приспособлены для большего количества сернистой кислоты в среде. Если в этом случае применить «дикие» дрожжи, в результате будет получено слабое вино, которое легко может испортиться.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ

*Маточные дрожжи (также закваска или разводка)* готовят за 2—5 дней до запланированного получения плодово-ягодного сока. Для этого берут здоровые, хорошего качества фрукты или ягоды и отжимают из них 200 мл сока. В этом соке разводят 1 ст. ложку сахара (15—20 г) и добавляют щепотку (около 0,1 г) фосфата аммония в качестве подпитки, затем сок кипятят под крышкой около 15 минут и охлаждают до температуры примерно 25 °С. Бутылочку с сывороткой благородных дрожжей очищают от сургуча, освобождают от пробки и доливают до 3/4 объема соком (около 25 °С). После этого бутылочку вновь закрывают пробкой из ваты. Делать это нужно быстро в чистом помещении, где нет сквозняков, чтобы избежать попадания в бутылочку нежелательных и вредных микроорганизмов.

**Внимание!** Если в бутылочке с сывороткой чистой культуры дрожжей недостаточно места для доливания сока, сок нужно влить в другую чистую бутылку, а сыворотку вместе с агаром, на котором высеяны дрожжи, выковырять проволокой (предварительно обожженной и охлажденной) и перенести в подготовленный сок, после чего бутылку заткнуть ватой, а содержимое размешать.

После этого заправленную бутылочку помещают в теплом месте при температуре около 25 °С на сутки. На второй или третий день, когда сыворотка с соком сильно вспенится (размножаются маточные дрожжи), их переливают в чистую литровую бутылку, в которую уже налито около 600 мл сока вместе с 60 г сахара и 0,2—0,3 г фосфата аммония. Сок вместе с сахаром и фосфатом аммония надо предварительно прокипятить, а затем охладить до температуры 25 °С. Содержимое бутылки после вливания в нее сыворотки смешивают, затем бутылку закрывают пробкой из ваты и помещают в теплое место. Через 1—2 дня, когда жидкость начнет хорошо пениться, маточные дрожжи готовы. Этих дрожжей хватит для обеспечения брожения сока в посуде емкостью 20—30 л.

**Внимание!** В случае, когда нельзя купить чистую культуру дрожжей, нужно к предварительно стерилизованному соку вместо сыворотки добавить изюм, на поверхности которого также находятся винные дрожжи.

При ферментации сока следует помнить, что:

- 1) сыворотку нужно хранить в прохладном и темном месте;
- 2) сыворотку перед употреблением нужно омолодить и размножить описанным методом, так как бутылочка с сывороткой обычно содержит небольшое количество дрожжевых клеток, причем находящихся в состоянии покоя; непосредственное добавление содержимого бутылочки к большому количеству (30—50 л) сока нецелесообразно и неэффективно.

## Минеральные составляющие

Спиртовое брожение сока происходит быстро и беспрепятственно только тогда, когда дрожжи находят в соке достаточное количество соответствующего питания в виде растворенных соединений азотных и фосфорных кислот. Часто оказывается, что сок, сильно разбавленный водой или плохо бродящий, содержит недостаточное количество этих соединений, из-за чего дрожжи размножаются слишком медленно, а брожение оказывается недостаточным. Чтобы этого избежать, в сок обычно добавляют определенное количество нужных дрожжам соединений, так называемых «подпиток», которые служат в качестве питательной среды для дрожжей.

Эти вещества продаются в магазинах санитарии и гигиены под названием «секалюм» или «фосфозал». Но их с успехом можно заменить минеральными солями (химическое название — соли аммония), используя одно из следующих соединений: фосфат аммония двухосновный (наилучшее средство, его чаще всего используют в промышленности); карбонат аммония; хлористый аммоний, или нашатырь.

**Внимание!** Количество добавляемой в сок соли зависит от ее рода, степени разбавления и т. д.; оно колеблется в пределах 3—5 г на 10 л сока.

# ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛИЯ

## Извлечение сока

Сначала плоды и ягоды тщательно перебирают, очищают от сора, негодных и поврежденных болезнями плодов, а после этого моют. Плотные плоды и ягоды опускают в воду и моют, не вынимая из посуды, небольшими порциями в нескольких водах, перекадывая из одной емкости в другую. Менее плотные ягоды малины, земляники, ежевики, клубники и черники лучше сначала переложить в большой дуршлаг или решето и погрузить вместе с ним несколько раз в таз с чистой водой. Затем воде дают стечь, после чего ягоды перебирают и очищают от чашелистиков. Можно также опустить ягоды в таз с водой (ягоды должны свободно плавать) и дать им отстояться несколько минут. Затем ягоды вынимают, перекадывают на решето и дают воде стечь.

Для лучшего извлечения сока ягоды и фрукты надо измельчить, предварительно вынув косточки и вырезав семенные камеры с семенами. В домашних условиях плоды измельчают на мясорубках с крупными ячейками, с помощью пластмассовых терок, овощерезок, шинковок. Иногда для измельчения яблок и груш используют деревянные песты и кадушки, что делает процесс измельчения менее трудоемким. Кроме этого, для лучшего извлечения сока и облегчения измельчения яблок их можно сначала сварить в небольшом количестве воды, а затем вынуть плоды из плодового отвара и размять.

**Внимание!** При измельчении плодов и в процессе приготовления вин не следует пользоваться металлической посудой, за исключением посуды из нержавеющей стали.

## ПОДГОТОВКА МЕЗГИ

Полученная в результате измельчения (дробления) плодовая и ягодная масса — мезга — подвергается дополнительной обработке для получения максимального количества концентри-

рованного сока. Особое внимание надо обратить на способы подготовки мезги в зависимости от консистенции сока. Мезгу обрабатывают, добавляя теплую воду, подбраживают или подвергают замораживанию, а затем оттаивают и прессуют.

*Способ 1.* Ягоды, сок которых имеет жидкую консистенцию (красная и белая смородина, вишня), после дробления просто смешивают с водой (200 мл воды на 1 кг мезги), перемешивают и прессуют для извлечения сока.

*Способ 2.* Ягоды крыжовника, черной смородины, ирги, черники, брусники, малины, а также плоды яблок, слив и груш, отличающиеся более густой консистенцией сока, сначала подвергают тепловой обработке. Мезгу кладут в эмалированную посуду, заливают подогретой водой при температуре 80 °С и нагревают, непрерывно помешивая в течение 30 минут на малом огне. Затем посуду с мезгой снимают с огня, накрывают, создавая «тепловую шубу», выдерживают около 30 минут, а затем прессуют.

*Способ 3.* Тепловую обработку мезги можно заменить подбраживанием в течение 3—4 дней при комнатной температуре 20—22 °С. Для подбраживания в свежую мезгу добавляют сахарный сироп, подогретый до 30 °С (250 мл 15 %-ного сиропа на 1 кг мезги) и разводку дрожжей в количестве 2—3 %. В процессе брожения образуется углекислота, которая выталкивает мезгу на поверхность, поэтому во избежание закисания всю массу 3—4 раза в день тщательно перемешивают. Можно подбраживать мезгу любых ягод, но с мезгой черной смородины, айвы, крыжовника, черники, яблок, слив это нужно делать обязательно. Мезгу айвы японской перед подбраживанием рекомендуется подогреть с водой до 60 °С, а затем остудить до 24 °С.

Подбраживание можно проводить и несколько иначе. Раздробленную мезгу выливают в посуду соответствующей емкости: эмалированное ведро, стеклянный баллон с широким горлом, дубовую кадочку. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 °С, из расчета 250 мл воды на 1 кг мезги, четырехдневную закваску винных дрожжей и все перемешивают. Посуда должна быть заполнена мезгой на 3/4 объема. Количество внесенной воды записывают. Затем посуду накрывают чистым полотенцем

и оставляют для брожения в помещении с температурой около 20—22 °С. На другой день должно начаться брожение, выделяющаяся углекислота будет поднимать мезгу вверх, образуя над сулом шапку, которую необходимо несколько раз в сутки перемешивать. Если этого не делать, мезга может закиснуть и все вино превратится в уксус. Через 2—3 дня мезгу прессуют. Этот способ требует особого внимания, зато значительно повышает качество вина, так как из сброженной мезги интенсивнее извлекаются ароматические, целебные вещества и витамины. Такое вино более ароматно, имеет насыщенный цвет и лучшие вкусовые качества, чем вино, приготовленное без подбраживания.

*Способ 4.* Этот способ применим только для рябины. Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10—12 °С. Высушенную рябину настаивают 3—4 дня, причем для сухой рябины воды нужно брать в 3 раза больше, чем для свежей. Количество внесенной воды записывают.

Плоды и ягоды, такие как рябина, яблоки и другие, можно заморозить и после оттаивания раздробить и отжать сок. При замораживании в плодах образуются ледяные кристаллы, которые разрывают клеточную ткань, обеспечивая лучшее отделение сока. Кроме этого, некоторые горькие вещества, содержащиеся в плодах и ягодах, теряют свои свойства, особенно это относится к ягодам рябины, калины и терна.

## ПРЕССОВАНИЕ

Основной операцией получения сока является прессование. Сок лучше всего отжимать на небольшом ручном винтовом или гидравлическом прессе. Можно использовать также соковыжималку и рычажный пресс с резервуаром, имеющим отверстия в верхней части и другие приспособления. Возможно также прессование мезги руками с использованием двух плоских дощечек, соединенных с одного конца, между которыми помещается плотный мешочек с мезгой. Не рекомендуется использовать соковарку, так как вино из сока, полученного таким образом, по качеству и аромату значительно уступает вину из натуральных соков.



**Внимание!** Очень важно проводить прессование в строгих санитарно-гигиенических условиях, тщательно подготавливать плоды, используемый пресс и посуду.

Перед прессованием мезгу помещают в полотняный мешок и завязывают таким образом, чтобы при прессовании не было утечки через открытый край мешка. Мешок должен быть по размерам корзины пресса или контактных поверхностей используемого приспособления. Мешок с мезгой помещают в корзину пресса и сверху кладут груз, который собственным весом осуществляет начальное прессование мезги. Затем медленно увеличивают усилие прессования посредством вращения винта, добавлением груза или нажатием на рычаги пресса.

**Внимание!** Очень важным при прессовании является темп нарастания усилия отжима. При быстром отжиме сок делается мутным, а медленное прессование мезги приводит к затяжке процесса и уменьшению выхода сока во времени. Кроме того, при таком прессовании из воздуха попадают вредные микроорганизмы, в результате чего сок может скиснуть и иметь вредные примеси.

**Внимание!** Для повышения сокоотдачи рекомендуется проводить повторный отжим мезги. Для этого оставшийся после прессования жом перекалывают в эмалированную посуду, добавляют остуженной кипяченой воды (10—20 °С) и снова повторяют все операции: перемешивание, настаивание, прессование.

После прессования сок содержит большое количество примесей: частицы мякоти, слизи и т. д. Такой сок следует по возможности осветлить и профильтровать через конусный полотняный мешок. Однако если сок фильтруется плохо, можно провести эту операцию позднее — на стадии осветления готового вина.

Надо учесть, что если прессование проводилось в несколько приемов, то сок всех фракций будет различен. Вначале из-под пресса без нажима вытекает сок-самотек, после нажима — сок первого давления, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают, снова отжимают и получают сок второго давления. Сок второго давления содержит меньше саха-

ра и кислот, чем первого, но в нем много ароматических веществ. Для приготовления вина надо использовать соки всех фракций.

**Внимание!** Примерный выход чистого сока (без воды) из 10 кг различного сырья следующий: культурные сорта яблок — 6 л; яблоки дикорастущие — 5; культурные сорта груш — 6; груши дикорастущие — 5; рябина — 5; вишня — 6,5; слива — 5,8; крыжовник — 6,8; смородина красная и белая — 7; смородина черная 6,3; клюква — 7,2; черника — 7; земляника — 6,5; малина — 6,0; виноград — 6 л.

Если пресса нет, можно отжимать мезгу и другим любым способом, но качество вина будет хуже.

## Приготовление сусла

Сок после прессования используют для получения сусла будущего вина. Суслом называют сок из-под пресса, смешанный с водой. При приготовлении сусла воду добавляют в сок для снижения кислотности с таким расчетом, чтобы окончательная кислотность не превышала бы 0,8 %. Такая кислотность ощущается на вкус как умеренно-кислая. Более высокая кислотность ухудшает вкус вина и снижает активность дрожжей при сбраживании.

Натуральные соки имеют невысокое содержание сахара 8—12 %, что не позволяет накапливать более 6—8 % спирта в вине. Такие вина неустойчивы и при неблагоприятных условиях хранения быстро скисают. Поэтому для повышения концентрации спирта в будущем вине в сок добавляют сахар (150—250 г сахара на 1 л сусла) в зависимости от желаемого состава вина. Сахар можно добавлять как в сухом виде, так и после предварительного растворения в сусле. Однако вкусовые качества вина значительно повышаются при добавлении вместо сахара меда.

**Внимание!** При внесении большого количества сахара (250 г/л) концентрация сусла значительно увеличивается, что угнетает активность дрожжей и затягивает процесс сбраживания. Для устранения этого целесообразно вносить сахар по частям, добавляя по 30—35 % через каждые 3 дня после начала брожения.

Таким образом можно снизить длительность периода брожения и повысить концентрацию спирта.

**Внимание!** Кислотность сусла можно снизить, а концентрацию сахара повысить до необходимого уровня (15—18 %), уваривая ягодный сок в водяной бане при температуре 70 °С. При этом для уменьшения кислотности добавляют мел из расчета 50 г на 1 л сока. После уваривания до нужной концентрации сахара 16—18 % сок фильтруют и используют для приготовления сусла.

Для жизнедеятельности дрожжей, помимо сахара, необходимы азотистые вещества (азотистое питание). Много азотистых соединений содержится в винограде и черной смородине, но остальные плоды и, соответственно, их соки ими небогаты. Для ускорения процесса разложения дрожжей в сок добавляют азотистые вещества в виде хлористого аммония (0,2—0,4 г/л), или 24 %-ного раствора аммиака (нашатырный спирт) (0,2—0,5 мл/л), или 4—5 %-ного раствора аммиака (1,2—3 мл/л). Они улучшают жизнедеятельность дрожжей, сокращают длительность процесса приготовления вина и улучшают его качества.

## Процесс сбраживания вина

Для получения качественного вина необходимо обеспечить условия жизнедеятельности культуры дрожжей в сусле. Для этого используют специальные винные дрожжи. Эти дрожжи нужны для приготовления дрожжевой закваски, которую готовят на стерильной питательной среде за 2—4 дня до приготовления ягодного сусла (см. выше в разделе «Дрожжи»). Перед употреблением разводку дрожжей размешивают и вливают в сладкое сусло для брожения. При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на обычных хлебных дрожжах или на дрожжевых грибах, находящихся на поверхности ягод («дикие» дрожжи). В последнем случае закваску готовят следующим образом.

*Закваска на «диких» дрожжах.* За 3—4 дня до начала сбраживания вина собирают чистые спелые ягоды малины, земляники, клубники или используют изюм. Ягоды не моют. В бутылку на-

ливают стакан прокипяченной остуженной до 25 °С воды, добавляют 30—40 г сахара и 2 стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватным тампоном и ставят в темное место при комнатной температуре. После готовности жидкую часть разводки вносят в сусло из расчета 30 г разводки на 1 л сусла и оставляют для брожения. Процесс брожения лучше всего идет в закрытых бутылках, бочонках и т. д., так как в открытых емкостях при повышенной температуре при сбраживании может возникнуть уксусное скисание (см. ниже в разделе «Пороки и болезни вина, их предупреждение и исправление»).

Когда заполняют бутылки или банки суслом, их не доливают на 1/3, иначе в период бурного брожения сусло потечет через край, что приведет к потере сырья. Посуду при брожении закрывают специальным водяным затвором — бродильной пробкой, или бродильным шпунтом.

Водяной затвор состоит из пробки или крышки (в зависимости от сосуда, который он закрывает) и вставленной в него трубки, на которую надевают резиновую или пластиковую трубку-шланг. Нижний конец шланга помещают в стакан с кипяченой водой или в бутылку, что обеспечивает герметичность сусла и предохраняет его от проникновения кислорода воздуха и вредных микроорганизмов. Иногда используют стеклянный водяной затвор — это стеклянная изогнутая трубка, вставленная одним концом в шпунт, а другим в стакан с кипяченой водой.

**Внимание!** Когда сусло сбраживается, надо следить за тем, чтобы не нарушилась герметичность водяного затвора. С этой целью его можно смазать свежим раствором гипса или алебаstra, а затем подмазывать через каждые 5—6 дней. В противном случае воздух может попасть в бутылку и кислород вызовет уксусное брожение, а в результате и уксусное скисание.

При брожении сусла, кроме спирта, образуется и углекислый газ, избыток которого выходит через бродильный шпунт. Но часть углекислоты остается растворенной в вине. Присутствие углекислоты в вине имеет немаловажное значение — даже небольшое ее количество (0,5—1,0 г/л) придает вину приятную свежесть, что особенно заметно в молодых винах.

При отсутствии водяного затвора бутылку можно закрыть неплотным ватно-марлевым тампоном или обвязать горлышко марлей в 3—4 слоя. В случае если вата и марля намокли, их необходимо заменить, а бутылку и горлышко тщательно обмыть и протереть тампоном, смоченным в водке. Оптимальная температура для броющего сусла — 22—25 °С. Посуду для брожения ставят в темное место или закрывают темным материалом, так как этот процесс эффективнее протекает в темноте.

**Внимание!** При разложении сахара дрожжами происходит повышение температуры сусла. Нагревание свыше 30 °С приводит к интенсивному испарению спирта, а также появлению горечи в вине. Поэтому при брожении измеряют температуру и в случае перегрева принудительно охлаждают в прохладном месте, или обкладывают посуду полотняным полотенцем, смоченным холодной водой, или ставят в неглубокую посуду с холодной водой, которую периодически меняют.

Первые 2—3 дня брожение протекает бурно, на поверхности появляется пена, иногда обильная, заметно выделение пузырьков углекислого газа. Чтобы содействовать более полному брожению и сокращению длительности, время от времени необходимо взбалтывать сусло и при этом открывать водяной затвор. Тогда сусло обогащается кислородом, необходимым для обеспечения активной жизнедеятельности дрожжей. Кроме того, при перемешивании осевшие дрожжи поднимаются вверх и активно действуют в растворе, преобразуя сахар сладкого сусла в спирт. Через 8—10 дней бурное брожение уменьшается и происходит медленное дображивание, которое продолжается 6—10 недель, а иногда и более.

Для предотвращения скисания сусла и сохранения аромата будущего вина посуду после бурного брожения доливают по возможности более полно (90—95 %). Для этого можно использовать разные емкости, одна из которых меньше и после бурного брожения вино переливают в такую емкость. Можно доливать также броющее сусло свежим подсахаренным соком в небольших количествах (20 %), чтобы не вызвать повторного бурного брожения. Кроме того, на 4-й, 7-й и 10-й день брожения

добавляют сахар, растворяя его предварительно в небольшом количестве бродящего вина. Иногда добавляют сахар в два приема на 5-й и 10-й дни.

Окончание брожения определяют по таким признакам: в стакане водяного затвора не появляются пузырьки газа; вино постепенно осветляется, а на дне бутылки или баллона появляется обильный осадок из отмерших дрожжей; вкус вина становится кислым с небольшой горечью. В это время вино необходимо снять с осадка, так как длительный контакт с дрожжами приводит к появлению неприятного привкуса, вызванного продуктами разложения дрожжевых клеток.

## Переливание вина

Наилучший способ переливания вина — стягивание осветленной массы с осадка при помощи резинового или пластикового шланга (сифона). При этом процессе требуется особая аккуратность и внимание, чтобы под конец работы не испортить результат всех трудов. Слив виноматериала производится в чистые бутылки, бочонки или эмалированную посуду. Для этого бутыл с виноматериалом очень осторожно ставят на стол, а пустую посуду — на пол. Затем один конец шланга погружают неглубоко в бутыл с вином, а через другой с силой втягивают ртом прозрачное вино — когда оно начинает течь, конец шланга опускают в пустую бутыл. Недопустимо взмучивание осевших на дно посуды дрожжей, поэтому по мере снижения уровня вина в бутылки нижний конец шланга постепенно опускают, внимательно наблюдая за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино. Конец шланга должен находиться приблизительно на 3 см выше осадка. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутылку, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают прозрачное вино. Если полученный таким образом материал остается все же недостаточно прозрачным, его необходимо отфильтровать через полотно или фланель. Слив и фильтрацию повторяют через 5—6 дней, выдерживая вино в прохладном месте.

Полученный таким образом винный материал будет прозрачным и почти не содержащим сахара. При желании вино можно подсластить или использовать в виде сухого. Сухое вино надо выдерживать не менее 2 месяцев в прохладном месте и, если появится осадок, снова аккуратно снять с осадка. При приготовлении десертных вин добавляют сахар после отделения от дрожжевого осадка в количестве 8—19 % и фильтруют через полотняный мешочек в виде конуса. Затем вино разливают в бутылки и укупуривают (подробнее см. ниже в разделе «Хранение вин, их пороки и болезни»).

**Внимание!** Готовое вино должно быть кристально прозрачным, даже с легкой мутью оно считается продуктом невысокого качества.

Вино из вишни, малины, черной и красной смородины, рябины в процессе приготовления хорошо осветляется и приобретает полную прозрачность. Такое вино аккуратно снимают с осадка, и оно не нуждается в дополнительной обработке. Оставшуюся часть вина с осадком сливают в отдельную посуду и подвергают дополнительной обработке. В дополнительной обработке нуждаются также вина из слив, яблок, крыжовника и некоторых других видов сырья.

Дополнительная обработка вина включает обработку теплом, холодом, оклеивание (осветление) и фильтрацию через специальные фильтры или фильтровальную бумагу, а если нужно — подкрашивание.

## Осветление вина

Осветление готового вина в домашних условиях можно проводить различными способами.

**Обработка теплом** хорошо осветляет вино. Для этого бутылки с вином ставят в посуду с холодной водой (на «водяную баню»), медленно нагревают до 50 °С и оставляют в воде до полного охлаждения. Такую операцию повторяют 2—3 раза в день до полного осветления вина. Затем вино оставляют на 5—6 дней

для отстаивания, аккуратно снимают с осадка, после чего уку-поривают и хранят обычным способом.

**Обработка холодом** также позволяет осветлить вино, поскольку при охлаждении вина до  $-2... -5\text{ }^{\circ}\text{C}$  в осадок выпадают коллоиды, которые захватывают взвешенную муть и осветляют вино. Охлажденное вино надо быстро отфильтровать, так как при повторном нагревании коллоиды вновь растворяются и вино делается менее прозрачным.

**Осветление вина коровьим молоком:** молоко добавляют в вино из расчета 1 ст. ложка на 1 л вина. После введения молока вино тщательно перемешивают и оставляют на несколько дней при комнатной температуре для отстаивания, после чего снимают с осадка и фильтруют остаток через фланель или фильтровальную бумагу.

Осветление (оклеивание) с использованием нескольких клеящих веществ, способных захватывать (оклеивать) частицы мути и укрупнять их, в результате чего они выпадают в осадок, также можно проводить в домашних условиях. Такими веществами являются желатин, яичный белок, рыбий клей и другие белковые вещества.

**Осветление вина желатином:** желатин берут из расчета: 0,5—0,8 г на 10 л вина, размачивают в холодной воде и оставляют для набухания. После набухания воду сливают, а желатин заливают вином, заранее подогретым до  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , при этом желатин переходит в студенистую массу. Обычно используют 10 %-ный раствор желатина, который после введения в вино тщательно перемешивают и оставляют для осветления на 10—15 дней, после чего фильтруют. Оптимальная температура для оклеивания —  $15\text{—}20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**Осветление вина куриным белком:** берут один белок, помещают в небольшую бутылку (емкостью 250 мл) и добавляют 1,5 г поваренной соли. Белок встряхивают до образования обильной пены, затем малыми порциями добавляют 150 мл вина и снова интенсивно встряхивают содержимое бутылки. Вино, которое необходимо осветлить, подогревают до  $40\text{—}45\text{ }^{\circ}\text{C}$  на «водяной бане», а затем в бутылку вливают только что приготовленный



раствор белка с солью (100 мл раствора на 10 л вина) и взбалтывают в течение 5 минут. После этого бутылку закрывают и оставляют на 15 дней для осветления, а затем снимают с осадка.

**Внимание!** Можно проводить осветление при совместном использовании яичного белка и желатина, при этом сначала вливают яичный белок, а затем, после размешивания доливают раствор желатина и оставляют для осветления.

## Подкрашивание вина

Полученное вино не всегда имеет приятный цвет, непосредственно влияющий на желание его попробовать, поэтому приходится принимать меры по его исправлению. Это нужно и вполне возможно делать исключительно естественным путем с добавлением натуральных, а не искусственных красителей. Для подкрашивания вин используют разные натуральные красители, которые определяются цветом вина: одни красители используют для белых вин, совсем другие — для красных.

В качестве красителя, укрепляющего цвет красных вин, используют добавки вин из черники, вишни или черной смородины, имеющие темно-красный цвет. Можно также в небольших количествах добавить вино из черной бузины, чтобы это не привело к заметному изменению вкуса подкрашиваемого вина. При отсутствии нужного вина для подкрашивания можно использовать сырой или подслащенный сок черники после закрепления его спиртом до крепости около 15 %. Для этого в мерный цилиндр на 100 мл вливают 85 мл сока и доливают до полных 100 мл спирт 95°. При этом крепость вина не изменится и можно добавить к нему столько сока, сколько потребуется для получения желаемого цвета.

Для окрашивания белых вин используют карамель (жженный сахар) — важнейший из натуральных красителей, часто называемый универсальным. Карамель — это густая жидкость черно-коричневого цвета с горьким вкусом и сильным красящим эффектом, придающая вину золотисто-желтый, желтый, светло- или темно-коричневый цвета (в зависимости от количества добавленной карамели).

**Приготовление карамели.** Взвешенное количество сахара (например, 100 г) высыпают на сковороду или в небольшую кастрюлю и подогревают, помешивая деревянной ложкой. Сахар подогревают без добавления воды (можно только увлажнить его ложечкой воды для облегчения перемешивания). При повышении температуры сахар постепенно растворяется, темнеет и начинает кипеть. Всю массу нужно непрерывно тщательно перемешивать, чтобы избежать пригорания сахара на стенках и дне посуды. Температура карамелизации сахара — около 180—200 °С. Карамель продолжают нагревать до тех пор, пока проба, взятая деревянной палочкой и погруженная затем в холодную воду, не застывает в прочную стекловидную массу. Тогда нагревание прекращают и после некоторого охлаждения массы (до 60—70 °С) в нее доливают столько воды, чтобы из 100 г сахара получилось 100—150 мл карамели. Воду нужно доливать осторожно и медленно, постоянно помешивая, лучше всего в перчатках, чтобы избежать болезненных ожогов от разбрызгиваемых капель. Из 1 кг сахара и 400 мл воды получается 1 л карамели. Если нужно получить менее густую карамель, соответственно добавляют больше воды.

## Закрепление вина

Вина закрепляют для того, чтобы предохранить его от нежелательных изменений, которые нередко появляются после разлива в бутылки. Для закрепления вина используют следующие способы:

- добавление химических консервантов;
- увеличение содержания спирта;
- пастеризация.

**Добавление химических консервантов.** В качестве консерванта в виноделии обычно используется сернистая кислота. Она эффективно действует на плесень, дрожжи и бактерии уксусного брожения. Другим важным свойством сернистой кислоты является способность обесцвечивать красящие вещества и предохранять вино от энзиматического потемнения. Поэтому этим

способом пользуются для закрепления белых столовых вин крепостью 12—14°.

Чтобы провести закрепление вина с помощью химических консервантов, в сосуд с вином, подготовленным к разливу, добавляют соответствующее количество сернистой кислоты, чаще всего в виде пиросульфита калия, выпускаемого в таблетках по 10 г. На 10 л вина нужно добавить 2—3 г пиросульфита калия. После этого вино хорошо перемешивают, а затем отфильтровывают и немедленно разливают в бутылки.

**Увеличение содержания спирта в вине.** Спирт является сильным консервантом, и содержание его в количествах, превышающих 16 %, гарантирует вину сохранение качеств даже при длительном хранении. Этот способ используют перед разливом вина в бутылки. Для увеличения крепости на каждый литр добавляют по 12 мл спирта. Таким образом, чтобы, к примеру, повысить крепость 5 л вина на 4°, нужно к этому количеству вина добавить  $48 \times 5 = 240$  мл спирта крепостью 95°.

**Разлив вина в бутылки и укупорка.** Для разлива и хранения вина используют бутылки из-под вина, так как они прочнее тары из-под пива или из-под водки. Перед этим бутылки тщательно моют кальцинированной содой и ополаскивают чистой водой. Затем бутылки кипятят и охлаждают. Пробки также кипятят. Они должны быть без глубоких трещин и проколов, что особенно важно при длительном хранении вина для лучшего сохранения его качества. Готовое вино разливают в прокипяченные и охлажденные бутылки. При разливе вина бутылки заполняют почти до уровня горлышка, оставляя незаполненными 3—4 см с расчетом, что пространство между пробкой и вином будет не более 1—1,5 см. Наполненные бутылки сразу укупоривают пробками. Затем поверхность пробки и бутылки протирают досуха. Выступающий край пробки после укупоривания срезают и заливают горлышко парафином, сургучом или воском, помещая в расплавленный состав. Кроме того, вино можно разливать в стеклянные банки и закатывать прокипяченными крышками.

**Пастеризация вина.** Для того чтобы вино лучше хранилось, его пастеризуют. Этот способ наиболее удобен и распространен

не только в промышленности, но и в домашних условиях, поскольку дает наиболее качественное практически непортящееся вино. Пастеризация заключается в нагревании разлитого в бутылки вина на водяной бане, что приводит к уничтожению микроорганизмов. Пастеризовать можно двумя способами.

*Способ 1.* Наполненные вином бутылки ставят в кастрюлю (котел), на дно которой укладывают металлическую или деревянную решетку или полотенце в несколько слоев. В котел наливают холодную воду так, чтобы уровень воды был не выше уровня вина в бутылках. Горлышки бутылок прикрывают пробками из ваты или марли (бинт). Воду подогревают до 65—70 °С и поддерживают эту температуру в течение 15—20 минут. После этого бутылки укупоривают чистыми прокипяченными и остывшими пробками, заливают сургучом или парафином и ставят на хранение.

**Внимание!** Во избежание слишком высокого давления в бутылке вино нужно наливать не доверху, а оставлять свободное пространство высотой 3—4 см. Кроме того, поскольку подогретое вино займет больший объем и поднимется в бутылке, нужно предохранить пробки от выталкивания. Для этого их обвязывают проволокой или шпагатом. Можно также сделать специальные скобы, подогнав их к размерам горлышка.

*Способ 2.* Наполненные вином и закрытые пробками бутылки ставят в такую же кастрюлю, как описано в способе 1. Затем в кастрюлю наливают холодную воду так, чтобы покрыть бутылки, и постепенно нагревают ее. Для измерения температуры в кастрюлю ставится специальная бутылка с водой, в которую через отверстие в пробке погружают узкий лабораторный термометр. Когда температура внутри бутылок достигнет 72—74 °С, ее поддерживают в течение 25—30 минут, а затем постепенно снижают. Остывшие бутылки с вином вынимают, снимают с пробок предохранители и запечатывают сургучом или парафином.

Готовые бутылки помещают в сухой погреб, лучше всего в лежачем положении головкой к стене. При невысокой (10—12 °С) и постоянной температуре пастеризованное вино может храниться длительное время без изменений качества и внешнего вида.

# ХРАНЕНИЕ ВИНА, ЕГО ПОРОКИ И БОЛЕЗНИ

## Организация хранения вин в домашних условиях

Хорошим местом для хранения вин, особенно столовых, является погреб, подвал. Бутылки с вином лучше хранить в горизонтальном положении, чтобы пробки (корковые) постоянно смачивались с внутренней стороны вином. Если хранить их в вертикальном положении, то пробка пересыхает, укупорка становится неплотной, вследствие чего вино испаряется, а доступ воздуха к нему увеличивается. Это может привести к ухудшению качества вина.

**Внимание!** Разлитое в бутылки сухое вино хранят в прохладном сухом месте при температуре не выше 10 °С. Вино с добавлением сахара оставляют для созревания при температуре 10 °С, при этом вкусовые качества вина улучшаются, но все же более 1 года плодово-ягодные натуральные вина хранить не следует. Вина крепкие, десертные и ликерные можно хранить и при температуре до 20 °С.

Если вино, разлитое в бутылки, предназначают для длительного хранения в целях выдержки, то очень большое значение, в частности для образования букета вина, имеет температура, при которой его хранят. В этих случаях рекомендуется бутылки с вином зарывать в землю в сухом подвале или подполье. Для этого необходимо вырыть яму глубиной 75—100 см, поместить туда бутылки (горизонтально, но не более чем в 4 ряда), переслаивая их соломой и заполняя промежутки в рядах мелким песком, а затем засыпать землей. Такое хранилище обеспечивает постоянную температуру, что положительно воздействует на качество вина.

## Пороки и болезни вина

При изготовлении плодово-ягодных вин, особенно в домашних условиях, не исключено, что разные обстоятельства и промахи

могут вызвать заболевание вина и привести к его порче либо к нежелательным изменениям вида и вкуса. Речь пойдет о недостатках, пороках и болезнях вин и возможностях, как уберечь от них вино или исправить его.

*Недостатки вина* — различного рода отклонения от нормального состава (негармоничный вкус, повышенная кислотность и др.), которые обусловлены избытком или дефицитом того или иного ингредиента вина.

*Пороки вина* — изменение его состава, происходящее в результате химических и биохимических процессов, сопровождающихся появлением горького или дрожжевого привкуса ацетамидного (мышинного) тона и т. п.

*Болезни вина* — цвель, ожирение, уксусное или молочнокислое скисание, прогоркание и другие. Все они связаны с деятельностью микроорганизмов, попадающих в сусло вместе с «дикими» дрожжами. Чаще всего развитие нежелательных микроорганизмов наблюдается в малоспиртуозных и низкокислотных винах.

Для того чтобы точно определить наличие тех или иных недостатков, пороков и даже болезней, надо знать их основные признаки. Но заподозрить неладное можно и по цвету и прозрачности вина, вернее по каким-то их особенностям. В частности, черный, белесый или ржаво-рыжий оттенки цвета вина указывают на пороки, а перламутровый — на болезни. Если вино (красное и белое) вначале прозрачное, но через некоторое время мутнеет или принимает свинцовый оттенок, буреет либо чернеет (белое вино), то в нем происходит окисление дубильных веществ. Характер мути и осадок также помогут узнать о состоянии вина. Если в мутном вине заметны шелковистые струйки, которые наблюдаются во всех направлениях, это признак того, что в вине находятся бактерии.

## ПОРОКИ ВИНА И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ

Пороки вина при своевременном обнаружении можно исправить. Для этого необходимо регулярно следить за состоянием вина и выявлять несвойственные ему признаки, характеризующие те или иные пороки.

**Помутнение** часто наблюдается у вин с малым содержанием дубильных веществ (вина из груш, слив). В таких случаях вино очень долгое время остается мутным. Но бывает и так, что прозрачное вино начинает мутнеть. Это может произойти вследствие более высокой температуры хранения (20—25 °С), при которой дрожжи, оставшиеся в вине, снова начинают работать. Такое помутнение наблюдается у столовых вин или у вин, не вполне выбродивших и еще сладковатых. В этом случае поступают таким образом: вино проветривают и снимают с осадка. А еще лучше подвергнуть вино осветлению с последующей фильтрацией. Бывает, что достаточно дать вину добродить окончательно, и тогда оно само осветлится.

**Побурение** вина происходит при доступе воздуха в период тихого брожения (дображивания). Вино буреет постепенно, начиная с поверхности, и распространяется вглубь с последующим образованием мути. Этот порок может исправиться и сам — вся муť осядет на дно в виде желто-бурого, напоминающего порошок осадка. Если этого не произошло, его исправляют, переливая вино в чистую посуду либо фильтруя. Но лучше к вину добавить немного сахарного песка и поставить в темное место, создав в нем условия для вторичного брожения.

**Почернение** вина может произойти, если сок или вино соприкасается с железом. Этот порок можно легко предупредить, используя только эмалированную и стеклянную посуду и инвентарь из нержавеющей стали, тем самым исключив контакты с железом.

**Запах и вкус тухлых яиц** появляются в вине, если оно долгое время не было снято с осадка после бурного брожения и мертвые дрожжи разложились. При этом образуются соединения серы с неприятным запахом. Разложение дрожжей особенно легко возникает в винах, содержащих мало спирта и кислоты. В некоторых случаях запах сероводорода появляется также при употреблении для подслащивания сусла сахара-рафинада, в котором внутри кристалликов могут быть пылинки ультрамарина, придающие сахару белизну (ультрамарин является сернистым соединением). Запах может также возникнуть и при самопроиз-

вольном заражении сула «дикими» дрожжами, которые способны вырабатывать, кроме спирта, и сероводород. Этот порок вина при незначительном запахе проходит сам собой, но его можно устранить путем проветривания и перемешивания вина.

**Запах плесени** появляется в вине вследствие использования недостаточно чисто подготовленной посуды или плесневелых плодов. Этот порок трудно устранить. При слабом запахе и вкусе плесени вино несколько раз проветривают, переливают сифоном и добавляют водку. Оклеивание вина может ускорить исправление порока. Более надежным является обработка вина древесным (березовым) углем. Для этого уголь (50 г на 10 л вина) дробят на кусочки с лесной орех и кладут в вино, размешивают ежедневно (несколько дней подряд), а затем фильтруют. Но уголь извлекает из вина и другие ценные вкусовые и ароматические вещества, так что восстановить качество такого вина практически невозможно.

**Дрожжевой привкус** остается в винах из-за длительного контакта сула с дрожжами, особенно в условиях повышенной температуры, так как после окончания брожения они постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину неприятный привкус. Для устранения его повторно осветляют и фильтруют вино. Иногда достаточно открытого его переливания с доступом воздуха (проветривание).

## БОЛЕЗНИ ВИНА И ИХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Болезни вина устранить намного труднее, к тому же они более опасны, чем пороки. Излечить больное вино, т. е. восстановить его первоначальное состояние, практически невозможно, поэтому необходимо очень тщательно соблюдать и выполнять профилактические меры, позволяющие предупредить заболевание вина.

**Цвель вина** вызывают попавшие в него пленчатые дрожжи, которые, размножившись, образуют на поверхности белую прозрачную пленку, похожую на плесень. Пленчатые дрожжи в присутствии кислорода воздуха разлагают спирт на углекислый газ и воду. Вино становится все слабее и слабее, даже теряет аромат.



Эта болезнь возникает чаще всего у молодых столовых вин, особенно яблочных и грушевых. Одним из признаков этой болезни может быть и образование пахучих веществ, не свойственных вину. Если на поверхности вина образовалась пленка цвели, вино переливают в чистую посуду сифоном, стараясь при этом не разорвать пленку. Затем в посуду с вином добавляют водку. Посуда должна быть заполнена так, чтобы в емкости над вином высота воздушной прослойки не была слишком большой. В дальнейшем следят за тем, чтобы емкость была полностью заполнена, и по мере надобности доливают. Такое вино можно исправить и другим способом. Для этого больное вино осторожно переливают сифоном в чистые сухие бутылки, ставят в водяную баню, нагревают ее до 60 °С и выдерживают при этой температуре 15—20 минут, а затем охлаждают.

**Ожирение вина** (ослизнение, тягучесть). В этом случае вино становится вязким — при переливании вытекает медленной тягучей струей. Болезнь поражает в основном молодые, с незначительным содержанием спирта, низкокислотные и малоэкстрактивные белые столовые вина с остаточным сахаром. При необратимом характере заболевания вино превращается в слизистую вязкую массу. Вкус его изменяется, но аромат сохраняется. Для лечения на 10 л ожирелого вина прибавляют 1—1,5 г танина, затем тщательно перемешивают и проветривают его. Через несколько дней вино оклеивают и дают отстояться, а затем снимают с осадка.

**Кислотопонижение**, обусловленное развитием дрожжей-кислотоносителей, характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых плодов, содержащих в своем составе преимущественно яблочную кислоту. Понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и заканчивается на 4—5 сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается на 90 %. Кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем, поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно его обрабатывать — вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их промывать.

Посуду перед использованием надо стерилизовать 5 %-ным раствором каустической соды или 0,25 %-ным раствором марганцово-кислого калия в течение 2 минут, а затем тщательно прополаскивать. В начальной стадии заболевания вино можно предохранить от порчи, разлив бродящее сусло по бутылкам и подвергнув пастеризации в течение 15 минут при температуре 85—90 °С (или 30 минут при 70—80 °С).

**Уксуснокислое скисание** вызывают попавшие в вино уксуснокислые бактерии, которые размножаются в присутствии кислорода воздуха и окисляют спирт в уксусную кислоту. Уксуснокислое скисание может появиться и в самом начале спиртового брожения. К этому склонны слабоградусные плодово-ягодные вина (из малины, черники, земляники и ежевики), особенно при температуре 25 °С и выше. Наличие в бродящем вине даже небольшого количества уксусной кислоты отрицательно сказывается на жизнедеятельности винных дрожжей и задерживает их развитие. При этом на поверхности вина образуется светлая прозрачная пленка, как при цвели. Вино становится неприятного острокислого вкуса и теряет свою крепость. Если уксуснокислое скисание вина замечено в начале брожения, то вино подвергают пастеризации и после добавки (вторично) разводки дрожжей продолжают брожение. Если уксусной кислоты накопилось много, то устранить ее из вина невозможно. Для предупреждения уксуснокислого скисания необходимо строго соблюдать санитарные требования к сырью и условиям его переработки и не допускать замедления в начале брожения сусла.

**Молочнокислое скисание** происходит вследствие попадания в вино молочнокислых бактерий, которые разлагают яблочную кислоту с образованием молочной кислоты и углекислого газа. Предупредить это заболевание можно путем пастеризации вина.

**Внимание!** Для предупреждения всех видов болезней необходимо следить, чтобы к вину не было доступа воздуха, особенно после спада бурного брожения.

# ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ НАТУРАЛЬНЫХ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН

## Главные правила винодела

Приступая к производству вина в домашних условиях, необходимо вначале изучить как свойства фруктов и ягод, так и основные сведения о производстве вина. Даже самый лучший рецепт не может гарантировать хорошего качества вина, если нарушается технология его производства. Чтобы получить высококачественный продукт, *необходимо соблюдать следующие требования:*

- Применять фрукты и ягоды только хорошего качества: здоровые и спелые, но не переспелые.
- Обращать особое внимание на чистоту и скорость переработки сырья после его сбора.
- Беречь плодово-ягодные соки и вина от воздействия воздуха и света. Кислород воздуха уничтожает в соке ароматические вещества, солнечный свет приводит к изменению цвета продукта.
- Избегать соприкосновения плодов, их соков и вин с металлами, особенно с цинком.

Кроме того, *необходимо выполнять следующие рекомендации:*

- Все действия, связанные с производством вина, нужно заносить в специальную тетрадь. Каждый сосуд должен быть пронумерован и под этим номером нужно записать дату приготовления сусла, количество и вид сока, количество добавленной воды и сахара и т. д.
- Важнейшим моментом является расчет необходимого количества сахара. Для этого нужно пользоваться правилом: *для получения 1 л спирта в сусле требуется 1,7 кг сахара.*
- Для упрощения расчетов можно пользоваться таблицей 1 (см. Приложение), в которой дано, сколько сахара должно быть в 1 л сусла, чтобы получить в вине планируемое количество спирта. От количества сахара, приведенного в таблице,

всегда нужно вычитать количество сахара, содержащегося в соке, а также добавленного в виде меда, считая, что 1 кг меда содержит 750 г сахара. При добавлении изюма принимается, что содержание сахара в нем составляет 40—60 %, т. е. добавка 1 кг изюма соответствует добавке 400—600 г сахара. Количество сахара в соке определяют сахариметром Баллинга.

- Добавление сахара к суслу в легкие вина проводят 1 раз, в столовые — в 2 приема, в крепкие — в 3 приема.
- Для достижения соответствующей кислотности в сусле плодово-ягодный сок разбавляют водой с сахаром. Количество добавляемого сахарного раствора определяют кислотностью сока и типом вина, которое планируют приготовить. Это значит, что к легким винам добавляют больше воды, к столовым — меньше, к десертным — еще меньше. Следует помнить, что кислотность легких вин может составлять 5,5—7 г/л кислоты в 1 л, столовых — от 7—9 г/л, десертных — 9—11 г/л.
- Внесение дополнительного питания для дрожжей (лучше всего использовать фосфат аммония) является обязательным. Количество их определяют степенью разбавления сока. Средние дозы составляют 0,2—0,5 г на 1 л суслу.

## Сырье для изготовления плодово-ягодных вин

Приготовление домашних плодово-ягодных вин включает ряд основных технологических операций: извлечение сока, составление сладкого суслу, приготовление закваски, брожение, осветление и переливание. Но прежде чем приступить к самому процессу изготовления вина, необходимо правильно выбрать и подготовить сырье.

Первым условием получения хорошего вина является употребление фруктов и ягод хорошего качества. Они должны быть здоровыми — из подгнивших, червивых плодов никогда не получится хорошего вина. Нельзя брать гнилые, высохшие, заплесневелые ягоды. Вместе с тем внешний вид плодов не играет особой роли, поэтому можно использовать фрукты и ягоды любого

размера и формы, а также имеющие дефекты в окраске. Важным моментом является степень зрелости плодов: недозрелые дают, как правило, продукт малоароматный, содержащий много кислот, который из-за этого придется разбавлять, и в результате получится вино невысокого качества. В то же время перезрелые фрукты также являются неподходящим сырьем — они хуже бродят и дают вино нестойкое, плохо осветляющееся, т. к. в нем содержится слишком мало кислот и дубильных веществ. Вино из перезрелых ягод содержит примесь метилового спирта.

Кроме того, важно знать и химический состав сырья, используемого для производства вина (см. выше в разделе «Основные «движущие силы» процесса виноделия»). Например, больше всего сахара содержится в яблоках, вишнях и сливах; кислот — в красной, а витамина С — в черной смородине.

Самым лучшим сырьем для изготовления плодово-ягодных вин являются зрелые яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, слива, смородина, малина, земляника и др. Рассмотрим свойства некоторых из этих фруктов и ягод.

## АБРИКОСЫ И ПЕРСИКИ

Из абрикосов вино получается большей частью вкусное, хотя и малоароматное, вялое, но довольно прочное, благодаря значительной кислотности этих плодов (1,9 %); сахаристость их невелика (до 10 %). Кроме того, вино из абрикосов очень часто приобретает запах и вкус горького миндаля. Это чувствуется, когда вино приходится пить не холодным. Подобный запах в особенности силен, если в мезгу попали раздробленные косточки абрикосов.

Из всех сортов абрикосов наиболее кислое и прочное вино дают дикие абрикосы (жардель), очень мелкие и довольно душистые; менее кислое, но более пряное вино получается из культурных сортов. Из абрикосов лучше всего готовить вина крепкие столовые, крепкие и сладкие. Последние хотя и малоароматичны, но имеют своеобразный приятный привкус. Легкие столовые вина из абрикосов по качеству получаются хуже.

### *Особенности приготовления вина из абрикосов*

- Перед измельчением плоды нужно не мыть, а лишь обтереть чистой тряпкой от пыли, а затем обязательно удалить косточки, разрезав для этого плоды на половинки.
- Из измельченной раздавливанием мезги сок следует извлечь как можно быстрее, не оставляя мезгу долго стоять на воздухе.

Персики менее пригодны для приготовления вина, так как содержат мало сахара (4—4,5 %) и очень мало кислоты (0,4 %). Вино из них получается очень малопрочное, безвкусное, вялое, хотя иногда и более ароматное, чем из абрикосов. Кроме того, запах и вкус горького миндаля в персиковом вине слышен чаще и резче, чем в абрикосовом.

Из сортов наиболее пригодны для виноделия дикie персики, содержащие кислоты до 0,8 %, а сахара часто только 2 %. Хотя они менее ароматны, чем культурные, зато они менее кислые. Вино из этих персиков получается светло-желтого или зеленовато-желтого цвета. Готовят вина из персиков ведется так же, как из абрикосов, с учетом вышеприведенных особенностей.

## **АРБУЗЫ И ДЫНИ**

Арбуз содержит сахара в среднем 8 % и кислот 0,2—0,9 %, 93—94 % воды и лишь 6—7 % сухих веществ. Поэтому вино из чистого арбузного сока получается водянистым. Для устранения этого виноделы применяют сгущение арбузного сока увариванием его в котлах, на открытом огне. Но при этом исчезают все ароматические вещества, и вино, приготовленное из такого уваренного сока, приобретает резкий специфический привкус. Из всех сортов арбузов для виноделия лучше выбирать наиболее сладкие сорта.

Дыня отличается большей экстрактивностью (воды содержит 91,5 %, сухого вещества — 8,5 %), большей сахаристостью (сахара до 16 %) и меньшей кислотностью (0,1—0,4 %), поэтому более пригодна для виноделия. Она дает вина более полные и приятные. Однако в дынном вине замечается тот же резкий привкус, неприятный без привычки к нему. Лучшие результаты

получаются из более сладких и душистых сортов дынь — канталуп и т. п.

Из арбузов лучше выходят столовые и крепкие вина, которые делают с добавлением сахара и недостающих кислот (винной и дубильной), и похуже — сладкие вина, поскольку они получаются малоароматичными. Из дынь, наоборот, выходят лучшего качества крепкие и сладкие вина, весьма душистые и приятные на вкус. Но и столовые вина из них тоже можно делать, хотя они и несколько приторны.

*Особенности приготовления вина из арбузов и дынь*

- У плодов надо обязательно срезать кожу с белой и несъедобной частью мякоти и удалить зернышки (у дынь еще и семенное гнездо) — так как от всех этих частей указанный выше резкий привкус получается еще сильнее.
- Измельченную в мезгу мякоть надо прессовать немедленно.
- Отжатый сок лучше не подвергать увариванию ради сгущения и увеличения экстрактивности, так как это уваривание уничтожает аромат и усиливает резкий привкус.
- В качестве дополнительного питания для дрожжей лучше добавить нашатырный спирт.
- Для получения вин более прочных и крепких следует при приготовлении сусла сдобрить его добавлением дубильной и винной кислот.
- Вести брожение надо непременно на дрожжах чистой культуры.
- Стоит учесть, что брожение сусла происходит более бурно, чем у любого другого фрукта; вино быстро готовится и скоро само собой осветляется.
- Выдержка вина в течение года значительно улучшает его вкус и качество.

Арбузное вино имеет розоватый цвет, переходящий впоследствии в рыжий и даже оранжево-коричневый, а дынное — золотисто-желтый. Для получения вина очень высокого качества дынный сок хорошо смешать с соком желтой малины — получается светло-желтое вино.

## БРУСНИКА

Брусника дает вино розово-красного цвета, весьма терпкого вкуса. Выбравивает оно медленно, вследствие малого содержания в брусничном соке белковых веществ, а также присутствия некоторого количества бензойной кислоты; препятствующей брожению. Поэтому при приготовлении брусничного вина непременно нужно добавлять в сусло нашатырь и вести брожение на дрожжах чистой культуры. Брусничное вино весьма стойкое и очень редко заболевает. Из брусники лучшими получаются вина крепкие и сладкие и похуже вина столовые.

Кроме того, поскольку брусничный сок содержит кислоты от 1,8 % до 3,4 % (в том числе 0,35 % дубильной кислоты) и сахара 7,3—11,8 %, бруснику часто добавляют к другим фруктам или ягодам для улучшения их кислотности.

## ВИШНИ

Вишня — лучшее после винограда сырье для виноделия. Вино из вишни, густого красного цвета, иногда с фиолетовым отливом, не уступает виноградному. Вишневый сок чрезвычайно густой (содержит экстракта до 19 %). При этом он довольно кислый (кислоты содержит до 2,2 %), не очень сладкий (в среднем сахара 12,8 %) и имеет терпковатый вкус благодаря дубильным веществам (0,1 %). Часто вишневый сок употребляют для производства смешанных (купажированных) вин, чтобы улучшить или придать другим сокам окраску и аромат.

Из сортов вишен самыми лучшими для виноделия являются кислые темноокрашенные: *Владимирская*, *Левинка*, *Лотовая* и др. Сладкие сорта вишен дают вино безвкусное, вялое и непрочное. Русские сорта вишен содержат кислоты от 0,3 % (сладкие сорта) до 2,2 % (дубильной кислоты 0,1 %) и сахара от 6,2 % до 17,3 %. Иностранные сорта с плодами менее темного, розовато-красного цвета содержат обычно кислоты больше (в среднем 1,6 %, в том числе дубильной 0,15 %), а сахара



меньше (в среднем 9,2 %). Они дают вино, слабее окрашенное и менее густое.

Из вишен получают особенно хорошие легкие столовые и крепкие вина, а из Владимирской вишни выходит замечательное ликерное вино даже без разбавления сока водой. Но одним из главных достоинств вишни является то, что вишневый сок очень быстро выраживает и осветляется сам собой, так что к Рождеству вишневое вино чаще всего уже разлито в бутылки.

## ГРУШИ

Груши менее пригодны для приготовления вина, так как содержат мало дубильной кислоты (наибольшее количество ее 0,6 %) и других кислот (от 0,1 до 1,0 %). Хотя груши на вкус и слаще яблок, сахара на самом деле содержат меньше (до 15 %). Они дают вино безвкусное, непрочное, очень долго не осветляющееся и остающееся мутным. Сорты груш разделяются так же, как и сорта яблок (см. ниже «Яблоки»). Из груш можно приготовить, как и из яблок, вина любого состава, добавив недостающие вещества. Но грушевые вина по качеству хуже яблочных. Вино из груш готовят так же, как и из яблок, учитывая все вышеприведенные особенности, с той лишь разницей, что грушевое вино всегда приходится осветлять.

Груши желтого цвета следует предпочесть зеленым, так как первые дают вино янтарно-желтого цвета. Сладкие столовые сорта груш надо использовать в смеси с кислыми яблоками или сдабривать прибавкой кислоты. При этом груши должны перерабатываться на вино, пока они еще не вполне зрелые, слегка жестковатые и семена их только-только начали чернеть. Груши следует перерабатывать немедленно: если оставить их дозревать в лежке, они дадут вино очень слизистое. Груши лесные дикие и грубых сортов — мелкие, жесткие и терпкие, дают вина более прочные и прозрачные, но малоароматные; до переработки этим грушам нужно дать вылежаться в кучах, пока они не станут мягкими. Груши с ароматным, пряным, виннокислым вкусом наиболее пригодны для дорогих вин.

## ЗЕМЛЯНИКА И КЛУБНИКА

Из земляники садовой и лесной и клубники можно приготовить вина любых сортов. Садовая земляника и клубника дают тонкие душистые десертные и ликерные вина весьма высокого качества, а также могут с успехом использоваться для сдобривания других вин. Садовая земляника более водянистая и кислая (содержит до 1,0 % кислоты и 6,3 % сахара), а клубника менее кислая (0,6—0,8 % кислоты) и более сладкая (до 9,2 % сахара). Мелкая лесная земляника хотя и более ароматная, зато более кислая (кислоты 1,23 %), менее сладкая (сахара 4,3 %) и при сильном разбавлении водой дает вина более водянистые, чем садовая.

Вина из земляники имеют розоватый оттенок, переходящий со временем в рыжеватый, а также горьковатый привкус, впрочем, не неприятный. Ввиду недостатка в этих ягодах дубильных веществ при приготовлении более прочных вин необходимо сдобривать сусло дубильной кислотой или смешивать с соками, более богатыми ею.

Из особенностей приготовления вина из земляники нужно отметить лишь то, что здесь очень тщательно следует удалять все гнилые ягоды, так как земляничное вино, как никакое другое, очень легко принимает неприятный запах и гнилостный вкус от них.

**Внимание!** Непригодны для виноделия высохшие и твердые ягоды земляники, пораженные грибом. Можно собирать спелые ягоды в начальной стадии заражения грибом в виде пушка. Ягоды, пораженные другими грибами (зелеными — пенницилиум глаукум, черными — аспергилус, глаукус и мукор), для виноделия не годятся.

## КЛЮКВА

Клюква не является особо хорошим материалом для виноделия. Вино из нее получается водянистое, поскольку, имея большую кислотность (до 3,25 %) и малую сахаристость (всего 3,6 % сахара), сок клюквы нужно сильно разбавлять водой, что значительно

уменьшает экстрактивность сусла. Но если других ягод нет, клюкву можно использовать для приготовления вина. Кроме того, клюкву часто прибавляют к другим фруктам и ягодам, например к землянике, для повышения их кислотности.

Как для сока, так и для вина следует собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара, меньше кислот и имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном виде и сделать из нее вино можно в течение всей зимы. Вина из клюквы получаются розово-красного и темно-красного цвета. Лучше всего выходят вина крепкие и сладкие, похуже — столовые. Приготовление клюквенного вина имеет те же особенности, что и черничное (см. ниже «Черника»), которые надо обязательно учитывать. Вино из клюквы хорошо осветляется и готово к употреблению в год изготовления.

## КРЫЖОВНИК

В отношении пригодности для виноделия крыжовник занимает одно из первых мест среди других ягод, так как дает вино настолько похожее по вкусу и аромату на виноградное, что, например, в Англии долгое время под видом виноградного шампанского продавалось крыжовниковое игристое вино местного изготовления. Но и теперь, после того как подобные подделки начали преследовать по закону, крыжовниковое вино продолжает оставаться популярным, правда, уже под своим настоящим названием. Это вино также широко распространено в Северной Америке.

Сортов крыжовника существует много, и все они пригодны для виноделия, но наилучшими из них являются английские крупноплодные сорта и американские. Из английских предпочтительнее всего сорта с крупными желтыми и красными ягодами, хотя последние иногда дают вино с каким-то посторонним травянистым привкусом. Английские сорта содержат кислоты в среднем 1,40 % (в том числе дубильной 0,08 %) и сахара в среднем 10 %. Но все же американские сорта крыжовника в настоящее время считаются более пригодными для виноделия, чем остальные, в особенности славится в этом отношении *Американский*

*горный* крыжовник с мелкими красными ягодами сладкого вкуса, очень плодовой, не страдающий от грибковых болезней и потому в последнее время широко распространившийся и у нас. Из русских сортов для виноделия оказались наиболее пригодны: крыжовник *Авенариус* с крупными красными ягодами и *Виноградный* с мелкими красными ягодами. Русские сорта более кислые — содержат 2—2,5 % кислоты (в том числе 0,1—0,15 % дубильной) и меньше сахара — в среднем 9 %.

Из крыжовника можно готовить высококачественные вина всех сортов, в особенности после хорошей выдержки. Но наилучшими из крыжовниковых вин являются крепкие и десертные, по вкусу и букету очень похожие на южные виноградные вина типа хереса. В смеси с другими ягодами крыжовник редко употребляют, но вполне возможно смешивать крыжовниковый сок с соками менее кислых ягод.

#### *Особенности приготовления вина из крыжовника*

- Крыжовник для вина должен быть вполне зрелым, скорее незрелым, чем перезрелым, так как перезревшие ягоды много теряют во вкусе и аромате, легко плесневеют, киснут и дают мутное вино. Ягоды следует перерабатывать сразу после сбора — при хранении они теряют аромат.
- При подготовке крыжовника надо тщательно отобрать все гнилые и больные грибковыми болезнями ягоды и сор.
- После измельчения ягод сок из них можно отжать немедленно, но сразу ягоды его трудно отдают, кроме того, сок получается неароматным. Поэтому рекомендуется дать полежать мезге 2—3 дня в холодном месте и затем отпрессовать ее. Еще более практично и безопаснее поступить так: отжать из мезги сколько возможно сока, выжимки же залить водой, прибавить какого-либо суслу с дрожжами чистой культуры и дать постоять в тепле 2—3 дня. Начавшееся брожение разрушит клеточки, и тогда, если вторично отжать эти выжимки, получится более ароматный сок.
- При приготовлении суслу нужно иметь в виду, что столовые вина из сильно разбавленного крыжовникового сока весьма склонны к заболеваниям и порокам, особенно часто в них

развивается запах тухлых яиц. Поэтому рекомендуется при изготовлении столовых вин не разбавлять сок водой более чем вдвое. Если же необходимо разбавить еще больше, то воду нужно заменить соком каких-либо малокислотных летних яблок, груш или иных ягод. Чаще всего столовые вина готовят из крыжовника в смеси с белой смородиной и другими ягодами.

Крыжовниковые вина довольно хорошо осветляются сами собой и получаются золотисто-желтого, зеленовато-желтого или темно-желтого цвета в зависимости от окраски ягод. Столовые вина из крыжовника отличаются довольно резким вкусом с особым привкусом, которого не замечают в крепких и сладких винах.

## МАЛИНА И ЕЖЕВИКА

Из сортов малины пригодны для виноделия все садовые сорта красной и желтой малины (последнюю применяют при приготовлении белых вин для смешивания с соками белой смородины, крыжовника и др.). По составу своему они почти все одинаковы и содержат кислоты 1,5—1,75 % и сахара 6,1 %. Лесная малина отличается наибольшим ароматом и большей сахаристостью (до 8,3 %), хотя и содержит больше, чем садовая малина, кислоты (1,8 %).

Малину используют главным образом для приготовления крепких и сладких вин. Столовые же вина из нее получаются приторными. Поэтому для изготовления столовых вин малину чаще употребляют в смеси с другими ягодами. Вина из малины получаются очень душистыми, красивого рубиново-красного цвета, но по вкусу напоминают скорее наливку, чем вино.

Ежевика дает прекрасные, хорошо окрашенные, приятные на вкус, ароматные, слегка терпковатые вина, которые после некоторой выдержки начинают напоминать портвейн. Эта ягода пригодна для изготовления сладких и крепких вин, но и столовые вина из нее имеют хороший вкус. Из сортов ежевики самыми лучшими для виноделия являются все американские крупноплодные и высокоурожайные. Весьма пригодна для виноделия

и ежевика простая, лесная. Садовая ежевика содержит немного кислоты — 0,75 % и сахара — 7,25 %, а лесная — кислоты 1,4 % и сахара 5,5 %. Сок ежевики очень легко и хорошо выбраживает, причем вино из нее заболевает очень редко.

*Особенности приготовления вина из ежевики*

- Для приготовления вина следует брать те ягоды, которые росли и поспели на солнце: выросшие в тени дают более водянистое и неароматное вино.
- Чтобы получить более темноокрашенное вино, после измельчения ягод к мезге добавляют дрожжи и оставляют стоять 2 дня.
- Сок отжимают после того, как началось брожение и образовавшийся спирт извлек краску из кожицы ягод.

## РЕВЕНЬ

Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно сделать своеобразное по своему аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина черешки ревеня собирают в мае, когда они еще мягкие. Огрубевшие черешки для виноделия непригодны. В черешках ревеня содержится от 0,2 до 0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. Нарезанный на мелкие кусочки нержавеющей ножом ревень проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока он не станет мягким. Затем черешки вместе с водой отпрессовывают. Если ревень не проварить, то вино будет обладать неприятным травянистым вкусом. Сок из ревеня рекомендуется добавлять в сок из яблок, заготовленный пастеризацией с осени.

## РЯБИНА

Рябину для приготовления чисто рябинового вина употребляют редко, так как она содержит много дубильных веществ (в среднем 0,4 %), имеет горьковатый вкус и поэтому дает вино очень терпкое, с довольно сильной горечью. Однако при многолетней выдержке эта горечь исчезает. Вино приобретает желто-оранжевый

цвет, очень красивого оттенка и легко осветляется до полной прозрачности.

Рябина наиболее пригодна для изготовления вин крепких и сладких. Для приготовления же столовых вин ягоды рябины, совершенно спелые, лучше даже схваченные морозом, 2 раза обдают кипятком, оставляя в нем ягоды каждый раз на 20—30 минут. Вынув ягоды во второй раз из горячей воды, их высыпают в холодную, а затем измельчают растиранием или раздавливанием и готовят вино. Это вино окончательно становится прозрачным через год. Кроме того, рябину часто употребляют в смеси с другими фруктами для повышения их терпкости и прочности.

## СЛИВЫ

Из слив можно приготовить белое и красное (темно-розовое) вино, а также благодаря значительному содержанию сахара (до 13 %) и средней кислотности (0,8 %) — легкое столовое вино без всякого сдобривания суслу. Однако из-за малого содержания дубильной кислоты и трудной отдачи плодами сока вино из слив малопрочно, долгое время остается мутным и с большим трудом осветляется. Наиболее пригодны для изготовления вина простые сорта слив: *Синяя очаковская* (содержащая кислот до 1,2 %), алыча с такой же кислотностью и в особенности дикорастущий *Муромский терн* (содержит кислоты до 2,7 %, в том числе дубильной кислоты 0,4 % и сахара до 13,5 %). Из всех этих плодов вина получаются более стойкие, чем из венгерки, ренклода и других более ценных сортов слив.

Синие сливы дают вино красного цвета, иногда с фиолетовым отливом. Лучше всего из синих слив получают вина сладкие — десертные и ликерные, потом идут вина крепкие. Хуже и труднее осветляются вина столовые, за исключением терна — из него и столовые вина получаются тоже высокого качества.

Желтые (яичные) сорта слив и мирабели пригодны для приготовления белого вина. Последние больше подходят для столовых вин, легких и крепких, а первые более ароматны и дают

хорошие сладкие вина. Вино из желтых слив обычно золотисто-желтого цвета и часто имеет привкус жженого сахара. Готовят вино и из смеси синих и желтых слив. Из 1 части сока синих слив (венгерки) и 2 частей сока марабулы получается душистое темно-розовое вино, похожее на мускат.

#### *Особенности приготовления вина из слив*

- Сливы должны быть собраны зрелыми, а лучше — перезревшими. Основным признаком должна быть некоторая морщинистость кожицы у хвостика плода. Если этого не заметно, то сливы следует подвялить, разложив их на солнце на несколько дней. Несмотря на то что при этом сока из слив получится меньше, он будет гуще, сахаристее и ароматичнее.
- Из плодов нужно обязательно удалить косточки, иначе вино будет иметь запах и вкус горького миндаля, хоть и менее заметный, чем у абрикосов.
- Сливовое вино почти всегда приходится осветлять искусственно, иначе оно долго остается мутным.

## БЕЛАЯ СМОРОДИНА

Белая смородина благодаря своей распространенности наиболее пригодна для виноделия и является прекрасным материалом для изготовления столовых и сладких вин.

Хотя для приготовления вина в одинаковой степени пригодны все многочисленные сорта белой смородины, при разведении ее с целью виноделия предпочтение следует отдавать тем, которые отличаются большей урожайностью, большими кистями, крупными ягодами, менее кислыми и более сахаристыми. Наилучшими сортами для виноделия являются: *Голландская*, *Императорская*, *Исполинская*, *Транспарант*, содержащие по 2,75 % кислоты (в том числе 0,09 % дубильной) и 6,7 % сахара. Мелкоплодные простые сорта белой смородины содержат кислоты 2,85 % (в том числе дубильной 0,1 %) и сахара 7,5 %.

Смородинное вино выбраживает довольно быстро и к февралю само собой хорошо осветляется и становится готовым для разлива.



### *Особенности приготовления вина из белой смородины*

- Ягоды следует собирать тогда, когда они вполне спелые — из недозревших ягод трудно отжать сок, и вино получается с неприятным привкусом. Оставлять же ягоды переспевать на кустах тоже не следует, так как они при этом сильно осыпаются. Ввиду того, что ягоды на кистях созревают не сразу, а постепенно (сначала созревают на кисти верхние ягоды, а потом нижние), чтобы получить вполне дозревшие плоды и избежать их осыпания, собирают сначала созревшие верхние и средние ягоды, после чего в ожидании дозревания нижних раскладывают собранные ягоды на солнце и оставляют на 2—3 дня.
- Перед измельчением ягод их надо тщательно отделить от кистей (если их оставить, вино приобретает неприятный привкус и сильную терпкость). Но если готовить более прочные терпкие вина, то кисти не удаляют.
- Так как из свежей мезги сок удаляется не полностью, то поступают так же, как и в случае приготовления вина из крыжовника (см. выше «Крыжовник»).

## **КРАСНАЯ И ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА**

Красная смородина дает вино весьма своеобразного вкуса, но почти без аромата, поэтому чаще всего ее употребляют как основу для приготовления всякого красного вина из любых фруктов, сок которых в той или иной пропорции прибавляется к ее соку. Таким образом улучшается и вкус, и аромат красносмородинового вина.

Сортов красной смородины очень много, и все они в одинаковой степени пригодны для виноделия. В отношении состава сока и русские и иностранные сорта почти одинаковы и содержат в среднем 2,4 % кислот (в том числе дубильной 0,1 %) и сахара 7,3 %. Наиболее выгодны для виноделия высокоурожайные сорта, приносящие большие кисти крупных ягод, такие как: *Голландская, Кавказская, Вишневая*, и др.

Из чистого красносмородинового сока лучше всего получают крепкие и столовые вина, похуже — сладкие, так как они

малоароматичны. Цвет вина, обычно розово-красный, но со временем приобретает рыжеватый оттенок.

Черная смородина дает вино чрезмерно душистое, с очень пряным и в то же время приторным вкусом, поэтому чисто черносмородинные вина готовят редко. Зато она является превосходным материалом для улучшения малоароматичных соков других фруктов и ягод и в смеси с ними дает вина весьма высокого качества.

Все сорта черной смородины одинаковы в отношении пригодности для виноделия. Самыми лучшими являются иностранные сорта: *Неаполитанская*, *Виктория*. Последняя ягода очень кислая (содержит от 1,7 % до 3,8 % кислот, в том числе дубильной кислоты — 0,3 %, и сахара — 3—13 %), но сок ее очень густой, весьма экстрактивный, темноокрашенный и поэтому выдерживает более сильное разбавление, чем другие.

Из черносмородинного сока лучше всего получают вина сладкие — десертные и ликерные, похуже — крепкие, а столовые нравятся по своей приторности лишь особым любителям. Черносмородинное вино дображивает довольно быстро и само осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет. Особенности приготовления вин из красной и черной смородины те же, что и для приготовления вина из белой смородины (см. выше «Белая смородина»).

## ЧЕРЕШНИ

Черешни всех расцветок весьма пригодны для виноделия, хотя содержат очень мало кислоты (0,35 %) и совсем не имеют дубильной кислоты. Вино выходит непрочное и требует при приготовлении сула сдабривания его кислотами или смешивания с более кислыми соками других фруктов.

Сахаристость желтой черешни довольно высокая — до 10,6 %. Почти все ее сорта отличаются хорошим и тонким ароматом, поэтому желтая черешня наиболее пригодна для изготовления душистых десертных и ликерных вин. Из нее можно готовить и довольно хорошие столовые и крепкие вина. Из темной черешни вино получается очень душистое, но недостаточно кислое

и поэтому малопрочное. Так как эти ягоды содержат мало кислот (в среднем 0,4 %), и довольно много сахара (13—14 %); их обычно смешивают с более кислыми ягодами либо при составлении сусла добавляют к нему кислоты. Из сортов черной черешни для виноделия одинаково пригодны все садовые сорта. Из черной черешни наиболее удачными получаются вина десертные и ликерные, потом идут крепкие и хуже всего удаются столовые вина.

Дикая лесная черешня с плодами величиной с крупную горошину и очень горького вкуса более ценна для виноделия, чем садовые сорта. Она содержит кислот до 0,8—1,0 %, при этом довольно много (0,1 %) дубильной; сахара в ней всего 8—9 %; сок дает очень густой, темноокрашенный, и вино из него получается густого темно-красного цвета. В процессе выдержки горечь в приготовленном из этих черешен вине уменьшается, так что уже через 8—9 месяцев она еле ощутима, что придает вину особый приятный пикантный вкус. После однолетней, а тем более двухлетней выдержки горечь в вине совершенно пропадает, и вино приобретает превосходнейший букет.

#### *Особенности приготовления вина из черешен*

- При подготовке черешен из них следует удалить косточки, иначе вино приобретет запах горького миндаля.
- Черешни надо тщательнее измельчать (раздавливанием) — они очень трудно отдадут сок.
- При приготовлении сусла лучше не разбавлять сок водой, а добавлять винную и дубильную кислоты.

## ЧЕРНИКА И ГОЛУБИКА

Черника дает очень густоокрашенные вина, с хорошим букетом, нежным вкусом и особым привкусом, свойственным некоторым виноградным винам (бургундским), от которых черничное вино почти невозможно отличить по вкусу, тем более, что в черничном вине совершенно отсутствует вкус черники. Кроме того, это вино известно и своими целебными свойствами.

Из черники можно приготовить все сорта вин высокого качества. Черничный сок содержит от 0,8 % до 1,45 % кислоты

(в том числе 0,1 % дубильной кислоты) и сахара от 4,4 % до 7,75 %. Но приготовить хорошее черничное вино довольно трудно, так как черничное сусло бродит очень медленно и несовершенно, часто заболевает, при этом нередко приобретает мышинный вкус.

#### *Особенности приготовления вина из черники*

- Ягоды черники очень нежные, поэтому после сбора перерабатывать их нужно немедленно, в противном случае вино легко скисает и приобретает неприятный запах; перезрелые ягоды и долго лежавшие в корзине часто дают вино, легко буреющее.
- После измельчения ягод раздавливанием необходимо быстро отжать сок из мезги.
- При приготовлении сусла не разбавлять сок водой более чем в 2 раза, иначе получится малостойкое вино;
- Для увеличения азотосодержащих веществ в сусле для дрожжевых грибков в него следует добавить нашатырный спирт из расчета 0,4 г на каждый литр.
- Брожение сусла надо вести только на дрожжах чистой культуры.

При соблюдении этих условий из черники можно получить превосходные и столовые, и крепкие, и сладкие вина. Кроме того, чернику часто используют для подмешивания к другим ягодам. Точно так же, как из черники, готовится вино и из голубики, которая дает вино, похожее на черничное, но слабее окрашенное и отличающееся некоторыми слабительными свойствами.

## **ЯБЛОКИ**

Из яблок можно приготовить любой сорт вина. Однако заметим, что при наличии множества сортов яблок ни один сорт, как хорош бы он ни был, в отдельности не удовлетворяет нужным условиям, и только умело выбранная смесь яблок различных сортов может дать вино гармоничное, прочное, вкусное и ароматичное. Кроме того, для качества вина важна и степень зрелости яблок. В отношении пригодности яблок для виноделия их можно разбить на группы по зрелости, времени созревания, вкусу и культурности сорта.

*По степени зрелости* яблоки могут быть: незрелые, вполне зрелые и перезревшие. Незрелые яблоки — падалица — содержат до 1,5 % кислоты, всего 5—6 % сахара, лишены аромата и годны для приготовления лишь столовых и крепких вин. Сладкие вина из таких яблок безвкусны и неароматичны. Перезревшие яблоки теряют часть содержащегося в них сахара и дубильной кислоты и поэтому без этих веществ дают вина непрочные. Но благодаря своей ароматичности они более пригодны для крепких и сладких вин. Вполне зрелые яблоки, снятые с дерева созревшими (летние сорта) или дозревшие в лежке (осенние и зимние сорта), пригодны, но с соответствующим добавлением сахара и кислот (или других сортов яблок или иных фруктов) для изготовления любых вин.

*По времени созревания сорта* яблок бывают:

- летние — созревают в конце лета и содержат мало дубильной кислоты, а потому дают вино непрочное, мутное, безвкусное, которое должно быть быстро употреблено;
- осенние — созревают в начале осени, но дозревают в лежке лишь через несколько недель; эти яблоки дают больше сока, чем летние и зимние;
- зимние сорта — их собирают в конце осени, но дозревают они через 1—2 месяца лежки; они наиболее пригодны для виноделия, поскольку у зимних сортов сок наиболее богат сахаром.

*По вкусу* яблоки бывают:

- сладкие — содержащие очень мало (до 0,2 %) кислот, и в особенности дубильной, зато много сахара (до 20 %); эти яблоки часто весьма ароматичные; они дают малопрочное столовое вино, но с соответствующими добавлениями пригодны для изготовления крепких и сладких вин;
- кисло-сладкие — содержат кислоты (0,5—0,9 %), достаточно дубильной кислоты и довольно много сахара (10—15 %); эти яблоки пригодны для всякого вина; часто они бывают весьма ароматичны;
- кислые — содержат 1—2 % кислоты, хотя иногда сахара в них довольно много (до 10 %), вино дают кислое, которое приходится сильно разбавлять водой или соком других

малоокислотных яблок; так как эти яблоки имеют обычно очень слабый аромат, они наиболее пригодны для столовых и крепких вин;

- терпкие и горьковатые — содержат больше, чем другие, дубильной кислоты (до 1,1 %), много кислот (до 1,0 %) и довольно много сахара (до 18 %). Эти яблоки дают вино прочное, быстро и хорошо осветляющееся, но если их не смешивать с другими, менее терпкими, при сильном разбавлении водой вино получится безвкусное, жидкое и неароматное, поэтому их лучше употреблять в смеси с другими сортами.

Что касается определения качеств яблок по вкусу, нужно заметить, что это дело весьма трудное. Так, например, яблоки малоокислотные кажутся на вкус более сладкими, хотя на самом деле сахара содержат менее 10 %, чем яблоки, которые кажутся из-за кислотности несладкими, а сахара содержат до 20 %.

*По культурности сорта различают яблоки:*

- дикие — лесные или непривитых сортов, которые отличаются большой кислотностью, терпким, горьковатым и грубым вкусом, малой сахаристостью и почти не имеют аромата. Они дают вино грубое и неароматное, поэтому с соответствующими добавлениями их можно использовать лишь для столовых и крепких вин;
- простые хозяйственные и столовые сорта вина дают прочные благодаря своей кислотности (0,9 % в среднем), но вследствие малоароматичности и грубоватого вкуса для сладких вин малоприспособлены;
- хорошие и высшие сорта — ренеты, кальвилы и т. п. — содержат в среднем 0,7 % кислоты (в том числе 0,05—0,1 % дубильной кислоты) и сахара 12—20 %. По ароматичности они дают вина высокого качества даже не в смеси с другими сортами, но нуждаются в добавлении недостающей кислоты и сахара.

Из яблок можно приготовить все сорта вин.

- Для сидра и легких столовых вин наиболее пригодны яблоки кисло-сладких осенних хозяйственных сортов, содержащие

кислоты 0,6—0,7 % и сахара 10—15 %, или смесь сладких с терпкими или кислыми.

- Для крепких столовых вин и для крепких вин наиболее пригодны кислые и кисло-сладкие осенние и зимние лучшие хозяйственные сорта (например, антоновка).
- Для более грубых крепких вин годятся и лесные яблоки, и падалица.
- Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны лишь лучшие осенние и зимние ароматичные сорта кисло-сладкого вкуса.
- Райские и китайские яблоки пригодны для всех сортов вина с соответствующими добавлениями сахара, воды и пр.

Для домашнего виноделия можно употреблять и все другие сорта, имеющиеся в хозяйстве, но для получения лучшего вина их следует смешивать. При этом сорта, дающие мутное вино, смешивают с сортами, дающими вино прозрачное; сладкие и безвкусные (ранние летние) смешивают с виннокислыми и терпкими (преобладание первых дает непрочное вино, а преобладание вторых — напиток, способный долго сохраняться). Известно множество составов смесей различных сортов яблок для приготовления яблочных вин. Вот наиболее распространенные и лучшие из них:

- 3 части сладких, 3 части терпких и 2 части кислых яблок;
- 2 части сладких, 2 части терпких и 1 часть кислых яблок;
- 1 часть сладких, 1 часть терпких и 2 части кислых яблок;
- 1 часть сладких и 3 части терпких яблок;
- 2 части сладких и 1 часть терпких яблок;
- 2 части горьковатых и 1 часть сладких яблок.

**Внимание!** В случае когда приходится готовить яблочное вино из сладких малоокислотных яблок, а других под рукою нет, для придания вину освежающего вкуса, аромата, прозрачности и прочности к яблокам добавляют другие плоды и ягоды, отличающиеся богатым содержанием дубильных веществ и кислот. Чаще всего для этого используют сок рябины или терна. Обычно берется 1 часть одного из их соков на 5—10 частей сока яблок.

## ДРУГИЕ ЯГОДЫ

Из дикорастущих и разводимых в садах ягод: бузины, барбариса, крушины, калины, куманики, костяники, шелковицы, кизила, облепихи — самые лучшие вина получаются из шелковицы, облепихи и кизила.

Из шелковицы белой и черной (содержание кислоты от 0,5 % до 2,6 %, в среднем 1,5 %, и сахара 5,8 %) получаются весьма хорошие крепкие вина и крепкие столовые, с очень своеобразным букетом и привкусом.

Из кизила (содержащего 0,8 % кислоты и 9,6 % сахара) лучше получаются вина крепкие и сладкие, чем столовые.

В последние годы на приусадебных участках стало много облепихи. Из нее получается вино высокого качества, оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, обладающее оригинальным приятным ароматом и хорошим нежным вкусом.

## Рекомендации по изготовлению натуральных вин из некоторых ягод и фруктов в домашних условиях

### ВИНО ИЗ ВИНОГРАДА (СУХОЕ)

Чтобы приготовить сухое вино из винограда в домашних условиях, надо взять спелые ягоды сортов *Шасла белая*, *Шасла розовая*, *Шасла мускатная*, *Алиготэ*, *Мускат розовый*, *Мускат гамбургский*, *Лидия* и др. Как тару можно использовать десятилитровые стеклянные баллоны.

10 кг ягод (из расчета на десятилитровую бутылку) перебрать, отделить от гребней и удалить гнилые и поврежденные ягоды. Затем мелкими порциями класть ягоды в дуршлаг и раздавливать рукой надэмалированным ведром. Если есть ручной пресс, виноградный сок можно отжать с его помощью. Полученный сок и жом собрать в бутылку, накрыть марлей и поставить в теплый угол при температуре 25—28 °С на 2—3 дня для брожения. Его лучше обеспечить



специальной культурой винных дрожжей. Если их нет, этот процесс вызывают так называемые «дикие» дрожжи, находящиеся как на поверхности ягод, так и в воздухе (см. выше раздел «Дрожжи»).

В зависимости от температурных условий, на 2-й или на 3-й день брожения мезга поднимается вверх, а сок собирается в нижней части бутылки. Приблизительно через неделю его надо сцедить через дуршлаг в эмалированное ведро, а мезгу отжать над дуршлагом руками. Полученный сок слить в чистую бутылку, установить водяной затвор и поставить для дображивания. Брожение длится от 12 до 20 дней (в зависимости от температурных условий). Под действием виноградных дрожжей сок становится мутным. Признаки того, что брожение закончилось, такие: в стакане с водой, в которую опущен конец трубки водяного затвора, больше не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно бутылки, а вино частично самоосветляется. Полученное вино при помощи резиновой или пластиковой трубки-шланга нужно перелить в чистую бутылку, снова установить водяной затвор и вынести бутылку в погреб, где хранить при температуре от 8 до 12 °С в течение 2—2,5 месяца. За это время виннокислотная кислота осядет на стенках бутылки и на ее дне в виде мелких кристаллов, кислотность вина резко понизится, оно самоосветлится и станет прозрачным.

Чистое вино разлить в бутылки или в бутыли, оставляя небольшое воздушное пространство между пробкой и вином, и укупорить. Хранить готовое вино надо в погребе или в подвале. Такое вино называется сухим, так как сахар, который содержали виноградные ягоды, почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. Если содержание сахара в виноградных ягодах небольшое (менее 20 %), вино не будет иметь достаточного количества спирта и может испортиться (появление плесени). Чтобы этого не случилось, к нему надо добавить сахарный песок (50—100 г на 1 л сока).

## ВИНО ИЗ ВИШНИ

Вино лучше приготовить из кисло-сладких сортов вишен с хорошо окрашенными ягодами. Для этого плоды надо вымыть, удалить

плодоножки, измельчить и отпрессовать без применения какой-либо обработки мезги, поскольку плоды легко отдают сок. При измельчении не допускается дробление более 15 % косточек, так как сок приобретает привкус горького миндаля и после длительного настаивания может вызвать легкое отравление синильной кислотой. Полученный сок надо проверить на вкус и оценить кислотность и концентрацию сахара, при этом можно пользоваться ареометром. При концентрации сахаров менее 12 % добавить сахар (100 г на 1 л сока), предварительно растворив его в небольшом количестве сока. Сок оставить для сбраживания, и после того, как утихнет бурное брожение, добавить вторую порцию сахара (80 г на 1 л сока) и продолжить дображивание сока. После того как окончится брожение, вино следует аккуратно снять с осадка и оставить для созревания в закрытых бутылках на 4—6 недель. Из вишен получают густое красивое вино, приятное на вкус. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной обработки.

## **ВИНО ИЗ ГРУШ**

Для вина можно брать кислые лесные груши и добавлять груши сладких сортов. Груши вымыть, истолочь в ступе и прессовать для отделения сока. Полученный сок процедить через частое сито или марлю, а затем слить в эмалированную посуду и на малом огне довести до кипения, снимая образовавшуюся пену. Уваренный сок остудить и, если он сохраняет терпкость, повторно прокипятить. Очищенный сок слить в бутыл, добавить сахара и азотистых веществ. Проверить концентрацию сусла ареометром и прибавить закваску дрожжей. Бутыл поставить под водяной затвор для брожения, которое длится 10—14 дней. После этого молодое вино слить в бутылки и поместить их в погреб, минимум на 3 месяца для созревания.

## **ВИНО ИЗ ИРГИ**

Из ягод ирги отпрессовать сок. Полученные выжимки залить водой (10 %) и настаивать в течение суток, затем отжать сок

и слить его с той частью сока, который был получен раньше. К соку добавить сахар и другие вещества, необходимые для получения сладкого сусла. После этого сусло слить в бутылку и поставить под водяной затвор для брожения. Первые 7—8 дней брожение достигает наибольшей силы, затем через неделю брожение становится тише и вино постепенно светлеет. Когда вино сделается совсем светлым, его надо осторожно перелить в чистый сосуд и плотно закрыть пробкой без отверстия. В таком состоянии вино продолжает слабо бродить и еще больше очищается от мути, которая садится на дно сосуда. Месяца через три вино нужно разлить в бутылки и поставить в подвал в наклонном положении горлышком вниз. Вино из ирги имеет приятный вкус и может долго храниться.

## ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

Вино из крыжовника имеет хороший вкус и аромат. Некоторые сорта крыжовника позволяют получать вино, по качеству напоминающее виноградное. Ягоды крыжовника при прессовании отдают мало сока, поэтому в мезгу надо добавить воду и подбраживать на дрожжах в течение 2—3 суток. Затем нужно отпрессовать и получить сок первой фракции. К выжимкам добавить воду (15 %), настаивать еще сутки, отделить сок второй фракции и смешать его с соком первой фракции. Из сока приготовить сладкое сусло, добавляя сахар и минеральные добавки. Определить концентрацию сахаров и кислотность сусла, после чего добавить дрожжи и поставить на брожение.

Чтобы получить хорошее осветленное вино, можно применять способ глубокого подбраживания мезги. Для этого в измельченную ягодную массу добавить воду (1,2 л на 1 кг), сахар 300 г на 1 кг, внести азотистое питание (0,3—0,4 г на 1 кг) и разводку дрожжей (3 %). После этого сосуд с суслом закрыть бродильным затвором и поставить в теплое место при комнатной температуре. Через 12—15 дней сусло процедить, поместить в чистый сосуд, добавить сахар (130 г на 1 л) и продолжить дображивание. После окончания брожения вино снять с осадка и поста-

вить в прохладное место для осветления, затем добавить сахар по вкусу, выдержать еще 4—6 недель, разлить по бутылкам и хранить обычным способом.

## ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

Это вино получается очень ароматным и вкусным. Собранные ягоды не нужно мыть, их следует сразу отпрессовать. Выжимки залить водой и оставить для настаивания. Через 12—24 часа мезгу отпрессовать и получить сок второй фракции, который надо смешать с ранее полученным соком. Из сока приготовить сладкое сусло, добавить в него разводку дрожжей и поставить для сбраживания.

Можно проводить подбраживание мезги, при этом способе лучше отделяется сок. Для этого ягоды малины поместить в сосуд, добавить воду (400 мл л на 1 кг ягод) и сахар (50 г на 1 кг ягод), ввести азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Ягодную массу подбраживать 7—10 дней, затем процедить и слить в чистый сосуд меньшего объема, добавить сахар (180 г на 1 л) и продолжить брожение. После окончания брожения вино снять с осадка и поставить в прохладное место для осветления. Вино повторно снять с осадка, подсластить, разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте. При хранении более 8 месяцев малиновое вино значительно теряет сортовой аромат.

## ВИНО ИЗ СЛИВ

Вино из слив требует особого внимания и времени при подготовке плодов. Плоды сливы содержат большое количество пектина, белковых и слизистых веществ, из-за этого сок сливы плохо осветляется. Для лучшей сокоотдачи рекомендуется нагревать плоды в небольшом количестве воды до 80—85 °С и выдерживать до растрескивания кожицы. Затем плоды дробят и прессуют. Полученный сок можно использовать для приготовления сладкого сусла и сбраживать обычным способом. Вместо термической обработки можно применять подбраживание мезги на дрожжах

с добавлением 60 г сахара на 1 кг измельченных ягод (косточки не вынимать). Мезгу нужно подбраживать в сосуде с закрытым бродильным затвором и через 7—10 дней отпрессовать и отделить сок. Из сока приготовить сладкое сусло, добавляя 0,3 л воды, 200 г сахара, азотистое питание на 1 л сока. Затем прибавить разводку дрожжей (3 %) и поставить в темное место для брожения под водяной затвор. Брожение длится 8—10 недель, при этом на 4-е, 7-е и 10-е сутки добавляют по 20 г сахара на 1 л сусла.

Готовность вина определяют по прекращению выделения углекислого газа и осветлению вина. Готовое вино снять с осадка, добавить по вкусу сахар и выдерживать в прохладном месте 3—4 недели для осветления, затем разлить в бутылки и хранить до употребления. Двухлетнее вино имеет лучший вкус, выдержка улучшает качество этого вина.

## ВИНО ИЗ КРАСНОЙ (БЕЛОЙ) СМОРОДИНЫ

Собранные ягоды красной, белой смородины почистить и дать полежать 2 суток или несколько часов на солнце, а затем отпрессовать и получить сок первой фракции. Выжимки залить водой, равной по количеству полученному соку, дать настояться в течение суток, после чего снова отпрессовать и слить сок с первой фракцией. Определить кислотность сока, которая обычно бывает высокой — до 8 %, после чего сусло надо разбавить водой до получения кислотности не более 1 %.

Ягоды красной смородины не дают вину никакого аромата, поэтому для ароматизации вина можно добавить сок клубники или малины. Хорошо также к бродящему суслу добавить засушенного бузинного цвета и поджаренного горького миндаля (по 50 г на 1 л), которые помещают в полотняный мешочек и опускают в бродящее сусло. Сусло готовят обычным способом, прибавляя 250—280 г сахара на 1 л, дрожжевую разводку и другие вещества. Сбраживание нужно вести под водяным затвором, а после прекращения брожения бутылку закрыть и выдерживать вино на гуще 2 месяца. После этого снять вино с осадка, разлить по бутылкам и хранить обычным способом.

## ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Вино из черной смородины очень красивое, вкусное и ароматное. Ягоды черной смородины отличаются плохой сокоотдачей, поэтому перед переработкой их надо подвергать тепловой обработке или подбраживать. Для этого ягоды надо поместить в эмалированную посуду, добавить небольшое количество сахара и воды, медленно нагреть до 60—65 °С, выдержать 10—15 минут, а затем охладить до 35—40 °С, размельчить и отпрессовать. После этого нужно приготовить сладкое сусло. На 1 кг ягод брать 250—280 г сахара, 1,3 воды, азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Через 10—15 дней в сусло добавить сахар (120 г на 1 л). Сбраживание вести обычным способом.

Возможно также приготовление вина способом глубокого сбраживания мезги. При этом мезгу следует смешать с водой, добавить сахар, азотистое питание и дрожжи. Сбраживать 2—3 суток, а затем отпрессовать и сбраживать обычным способом. Вино из черной смородины при созревании значительно улучшает аромат и вкус, поэтому желательна выдержка не менее года.

## ВИНО ИЗ ЯБЛОК

Существует множество рецептов приготовления вин из яблок, поскольку яблоки позволяют получать много сока, содержащего все необходимые вещества для получения вина. При этом значительно уменьшается потребность в сахаре.

Для вина лучше брать яблоки из смеси кислых и сладких сортов. Яблоки должны быть достаточно зрелыми, а поэтому некоторые осенние сорта яблок надо подержать некоторое время после съема с дерева для дозревания. Отобранные яблоки нужно вымыть, разрезать железным ножом на несколько частей и удалить зернышки. Очищенные яблоки растолочь в высоких деревянных бочках тяжелой трамбовкой. Полученную мезгу оставить на 2 суток для лучшего отделения сока, затем выжать сок. Для этого можно использовать различные приспособления. Приготовленный таким образом сок имеет много примесей

и мутный цвет. К соку прибавить сахар в зависимости от концентрации (150—200 г на 1 л), размешать и приготовить сусло. Затем сусло слить в бутыль, добавить дрожжевой разводки, закрыть и оставить для брожения под водяным затвором при температуре 25—28 °С. Через несколько недель, когда кончится бурное брожение и сусло посветлеет, его надо снять с осадка. Это необходимо сделать, так как иначе вино получит неприятный привкус. После этого бутыль закрыть прочной пробкой и оставить для дображивания. Через 5—6 недель появится небольшой осадок. Вино вновь надо снять с осадка, после чего готовое вино перелить в бутылки и хранить в подвале обычным способом. Употреблять вино можно уже через несколько недель, но лучше подержать подольше, так как со временем оно делается вкуснее. Употреблять его следует совершенно холодным, тогда оно более приятно и лучше утоляет жажду.

## Лучшие рецепты домашних натуральных плодово-ягодных вин

### ВИНО ИЗ БРУСНИКИ

Ягоды перебрать, удаляя плодоножки и листья, затем промыть 3—4 раза чистой водой и дать ей стечь. Подготовленные ягоды слегка размять руками. Полученную мезгу и сок поместить в трех- или десятилитровую банку (в трехлитровую — не более 2 кг, а в десятилитровую — до 8 кг мезги), горлышко завязать марлей. При желании можно добавить в мезгу сахар (100—150 г на 1 кг ягод). Банку поставить в теплое место. На 2-й или 3-й день, когда мезга в банке всплывет, выделившийся в нижней части сок слить в другую банку или бутыль и закрыть ее водяным затвором. Выдерживать сусло под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится. После этого для осветления вина рекомендуется вынести банку в холодное помещение и выдерживать под водяным затвором еще 30—50 дней, после чего при помощи резиновой трубки осторожно слить вино с осадка. Затем вино надо

отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в лежащем положении в прохладном месте. Это вино получается легким и несладким, типа полусухого.

Из оставшейся мезги можно приготовить еще одно легкое вино. Для этого в банку с мезгой надо влить столько 30 %-ного сахарного сиропа, сколько было слито вина, после чего смесь надо оставить бродить, накрыв марлей. Через 3—4 дня жидкость сцедить, а мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев, затем все слить в банку и поставить на дображивание под водяным затвором. По окончании брожения вино снять при помощи резиновой трубки с осадка, разлить в бутылки и укупорить.

**Внимание!** Подобные вина можно так же приготовить из малины и клубники.

## ВИНО ИЗ ЦВЕТОВ БУЗИНЫ

*10 соцветий бузины, 1 кг сахара, 4 л воды, 2 лимона, винные дрожжи*

Промыть цветки, очистить от цветоножек и дать время стечь воде. Лимоны тщательно вымыть, обдать кипятком, очистить (не обязательно), нарезать кружочками и удалить косточки. Затем поместить цветки в бутылку, залить теплым сахарным сиропом, добавить лимоны и омоложденные винные дрожжи. Бутылку закрыть марлей и оставить для брожения. Через неделю слить жидкость с помощью шланга, процедить ее и снова поставить для брожения, закрыв сосуд бродильным затвором. После завершения брожения разлить вино в бутылки и укупорить. Вино получается очень приятным на вкус.

## ВИНО ИЗ ЯГОД БУЗИНЫ

### Вариант 1

*3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 гвоздики, кусочек корицы, дрожжи, 150 г изюма*



Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Ягодную массу переложить в кастрюлю, добавить примерно 100 г сахара, лимонную кислоту, запарить 2 л кипятка и размешать. Кастрюлю поставить на огонь, довести смесь до кипения, добавить пряности и варить 15 минут. После охлаждения процедить жидкость через полотно, а ягодную массу отжать. Полученный сок перелить в бутылку, добавить раствор сахара (около 900 г сахара растворить в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутылку бродильной пробкой. После окончания брожения слить жидкость с осадка и снова оставить для брожения на короткое время. Когда брожение закончится, вино отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Можно вместе с дрожжами добавить около 150 г изюма, а затем уже ставить сок на брожение.

### Вариант 2

Сок из зрелых ягод бузины разбавить водой (в соотношении 1:2) и варить до уменьшения горечи. Затем на каждый литр жидкой смеси добавить 250 г сахара, 10 г лимонной кислоты и 0,3 г фосфорнокислого аммония. Поместить смесь в бутылку под водный затвор и выдерживать в комнатных условиях до прекращения выделения пузырьков газа, а затем процедить, отфильтровать и разлить в бутылки. Бутылки с вином хранить только горизонтально.

## ВИНО ИЗ ВИШЕН

Из вишен получают густое и приятное на вкус сладкое и ликерное некрепленое вино. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной обработки.

### Вариант 1

*На 1 л сока сладких вишен: 250 мл воды, 125 г сахара, 1 г толченого винного камня и 0,1 г танина*

*На 1 л сока кислых вишен: 500 мл воды, 400 г сахара, 1 г винного камня, 0,1 г танина*

Вишни вымыть и отжать сок. Полученный сок слить в бутылку, добавить воду, сахар, толченый винный камень и танин. Бутылку закрыть водным затвором и оставить для брожения. Далее поступать, как обычно (см. выше в разделе «Технология домашнего виноделия»).

### **Вариант 2**

Из вишен извлечь косточки, а мякоть измельчить в кашу. Полученную массу поместить в глиняный горшок и поставить на брожение. Через 12 часов массу отпрессовать, сок снова перелить в горшок и оставить до начала брожения. После этого добавить сахар, перелить в бочку и дать бродить 8 дней, затем отфильтровать и разлить в бутылки. Хранить вино в прохладном месте.

### **Вариант 3**

Свежесорванные, желательно мягкие, вишни отпрессовать, не раздавливая косточек. К полученному соку добавить по 1/8 части (от объема вишневого сока) малинового и черносмородинового соков. Смесь соков подсластить сахаром-рафинадом (500 г на каждые 2,5 л сока). Сусло залить в бочку и оставить для брожения. Как только брожение закончится, бочку наглухо закупорить и оставить на 3 месяца. Затем вино отфильтровать и разлить в бутылки. Через 6 недель его уже можно пить. Если это вино продержать в бочке на 8 месяцев, в результате получится напиток, похожий на портвейн.

## **ВИНО ИЗ ВИШЕН И БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ**

*На 1 л сока кислых вишен: 1 л воды, 1 л сока белой (красной) смородины, 500 г сахара*

Истолочь спелые кислые вишни. Полученную массу накрыть и выдержать в покое 24 часа. Затем отпрессовать или отжать сок и добавить к нему воду, сок смородины и сахар. Полученную смесь перелить в небольшую бочку, накрыть ее и в течение нескольких дней иногда помешивать, а затем дать перебродить. После окончания брожения долить бочку до самого верха кипяченой водой и спустя несколько дней отфильтровать вино и разлить в бутылки.

## ВИНО ИЗ ГОЛУБИКИ

*4 кг спелых ягод голубики, 3,5 л воды, 1,5 кг сахара, 300 г липового меда*

Ягоды перебрать, удалить поврежденные плоды и посторонние примеси. Затем порциями по 1 кг выкладывать ягоды в дуршлаг и промывать, погружая в ведро с водой. Дать воде стечь, а после этого размять ягоды рукой. Полученную мезгу и сок собрать в десятилитровую бутылку, влить 2 л воды, завязать горлышко марлей, вынести в темное помещение и выдерживать в течение 4—5 дней при температуре 20—25 °С. После выдержки настой осторожно профильтровать через чистый фильтр из мешковины. Оставшуюся мезгу отжать и выбросить, а сок слить в чистую бутылку и добавить в нее сахар и мед, растворенные в теплой воде (1,5 л). После этого поставить водный затвор и вынести баллон в темное помещение для брожения, которое продлится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении).

Для осветления полученного вина его надо сцедить с помощью шланга в чистую бутылку, снова поставить водяной затвор, вынести бутылку в холодное помещение и выдерживать в течение 3 месяцев. Готовое вино слить с помощью шланга, разлить в бутылки и укупорить. Хранить бутылки в прохладном помещении в горизонтальном положении. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино из голубики, количество сахара на указанный выше вес ягод надо увеличить на 0,5—1 кг.

## ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ

### Вариант 5

*На 1 л сока ежевики: 1 л воды, 300—400 г сахара, 2,5 г винного камня, коньяк*

Это вино крепкое и по вкусу получается похожим на портвейн. Собрать по возможности чистые и сухие ягоды, раздавить до кашицеобразного состояния, поместить массу в подходящую посуду, закупорить ее дать постоять 3—4 дня. После этого отпрессовать или отжать массу. В полученный сок добавить воду из расчета 1 л на 1 л сока, а также 300—400 г сахара и 2,5 г толченого винного камня на 1 л сока. Полученное сусло перелить в бочку и поставить водяной затвор. Бочку поставить для брожения в помещение с постоянной температурой 12—15 °С. После окончания брожения добавить в бочку хороший коньяк (в расчете 500 мл на каждые 30 л сусла). Если высококачественного коньяка нет, добавить большее количество сахара, способное выработать такое же количество спирта. Плохой коньяк, чаще всего сделанный из винного спирта и эссенции, придаст вину плохой привкус.

### Вариант 1

*3 кг ягод ежевики, 1,7 кг сахара, 300 г липового или цветочного меда, 4,5 л воды*

Спелые ягоды ежевики или черники перебрать, удалить поврежденные плоды и посторонние примеси. Затем порциями по 1 кг выкладывать ягоды в дуршлаг и промывать, погружая в ведро с водой. Дать воде стечь, а после этого размять ягоды рукой. Полученный сок и мезгу собрать в десятилитровую бутыл, залить 3 л теплой воды, завязать горлышко марлей и вынести бутыл в теплое помещение, где выдерживать в течение

4 суток при температуре 20—27 °С. После выдержки настой осторожно профильтровать через чистый фильтр из мешковины. Оставшуюся мезгу отжать и выбросить, а сок слить в чистый баллон. Ягоды ежевики содержат 2,8 % природного сахара. Этого количества недостаточно для того, чтобы вино после сбраживания содержало необходимое количество спирта. Поэтому в сок надо добавить сахарный сироп, приготовленный из сахара, меда и 1,5 л теплой воды. Бутыль с суслом закрыть водным затвором и поставить в теплое место для брожения, которое будет длиться от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Когда брожение закончится, для осветления полученного вина его надо сцедить в чистую бутылку и снова поставить водяной затвор. Затем надо вынести бутылку в холодное помещение и выдерживать в течение 2 месяцев. Готовое вино слить с помощью шланга, разлить в бутылки и укупорить. Хранить их надо в сухом темном помещении, положив горизонтально. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный выше вес ягод увеличивается на 0,5—1 кг.

## Вариант 2

*5 кг ежевики, 3 кг сахара, 500 г меда*

Подготовленные, как описано выше, ягоды положить в деревянную посуду (бочонок), размять, залить водой (6 л) и поставить на 4 дня в прохладное место. Затем массу процедить через сито, жидкость отставить, а ягоды немного размять, снова залить их водой (4 л), выдержать 6 часов и процедить через марлю в 4—5 слоев. Полученную жидкость соединить со слитой в первый раз, туда же хорошо отжать ягодную массу. Выжимки выбросить, а в полученную жидкость (примерно 10 л) добавить сахар и мед, перемешать, затем перелить все в маленький бочонок, закрыть, поставив водный затвор, и спрятать в холодное место. Брожение продолжается полгода, после чего получается прекрасное ароматное вино.

### Вариант 3

Подготовленные, как описано выше, ягоды раздавить руками, поместить в большую бутылку, залить горячей кипяченой водой, но так, чтобы ягоды были ею лишь покрыты. Воды по весу должно быть примерно столько же, сколько и ягод. Затем добавить в бутылку по горсти изюма и листьев земляники, накрыть ее и дать постоять 4 дня. По истечении этого времени на поверхности мезги должен образоваться слой дрожжей. После этого слить жидкость, отпрессовать или отжать мезгу через марлю в 4—5 слоев. Полученный сок перелить в бочонок, добавить сахар в расчете 250 г на каждые 4 л сока, затем поставить водяной затвор и поставить для брожения на несколько недель. После окончания брожения бочонок закупорить и спустя 6 месяцев готовое вино слить, отфильтровать и разлить в бутылки.

### Вариант 4

Отпрессовать сок из подготовленных ягод, дать ему постоять 36 часов и все это время тщательно удалять все, что будет появляться на его поверхности. По истечении этого времени добавить в сок воду в количестве 1/4 от его объема и сахар (лучше жженный, чем белый) исходя из расчета 1,2 кг на 4 л всей жидкости. Через 12 часов отфильтровать полученное сусло, перелить в бочку и поставить на брожение под водяной затвор. После окончания брожения (через несколько месяцев) бочку закупорить, а спустя 6 месяцев слить, отфильтровать и разлить в бутылки. Вкус этого вина со временем улучшается.

## ВИНО ИЗ ИНЖИРА

*1,5 кг сушеного инжира, 1 кг сахара, немного винных дрожжей, 4 л воды*

Инжир нарезать мелкими кусочками и всыпать в восьмилитровую стеклянную бутылку. В отдельной посуде сварить сироп из сахара

и воды, охладить, процедить и влить в бутыл. Добавить винных дрожжей. Отверстие бутылки покрыть пергаментной бумагой и проколоть в нескольких местах иглой. Оставить смесь для брожения на 1 месяц при постоянной температуре. Бутыл не следует открывать и переставлять с места на место. Вино будет готово, когда инжир осядет на дно бутылки. Готовое вино процедить, разлить в бутылки и хранить в холодном месте. Оставшийся инжир можно использовать для изготовления вина еще раз.

## ВИНО ИЗ КИЗИЛА

*2,5 кг кизила, 4 л воды, 1,2 кг сахара, дрожжи*

Промытый кизил раздавить деревянным пестиком и залить 1 л кипятка с 200 г сахара. После охлаждения добавить подошедшие дрожжи и оставить для брожения в бутылки (баллоне), накрытой марлей. Через 2 дня содержимое бутылки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев или пропустить через сепаратор. Полученную жидкость смешать с раствором сахара (1 кг сахара на 3 л воды). Сусло перелить в бутыл, закрыть бродильной пробкой (водный затвор). По окончании брожения отстаивать вино еще 2 дня, а затем слить с осадка, отфильтровать и разлить в бутылки.

## ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

### Вариант 1

Достаточно спелый крыжовник насыпать в подходящую посуду и тщательно измельчить. Полученную мезгу накрыть марлей и оставить в покое на 3—4 дня, чтобы из нее потом выделилось как можно больше сока. Затем поместить мезгу в полотняный мешок и отжать сок. В оставшиеся выжимки налить воду в соотношении 1:10 к исходному объему крыжовника (например, 1 л воды на 10 л ягод). Выжимки, насколько возможно, измель-

чить, растирая чистыми руками, а после этого еще раз процедить и отжать их через полотняный мешок. Таким образом, из 10 л крыжовника должно получиться 9 л сока, в которых содержится около 1 л воды. Для того чтобы получить из 10 л ягод 17 л сока, надо добавить еще 7—8 л воды. После этого на каждый литр разбавленного сока надо добавить 250 г сахара или меда. Полученное сусло перелить в бочку, поставить водный затвор и оставить в помещении с температурой 13—15 °С до окончания брожения.

### Вариант 2

Спелые ягоды крыжовника размять и отпрессовать или отжать из них сок. Полученный сок перелить в бутылку или бочку, развести таким же количеством воды и добавить сахар (250 г сахара на 1 л сока). Поставить посуду с суслом на брожение под водным затвором. По окончании брожения вино отфильтровать и разлить в бутылки. По этому рецепту получается прочное столовое вино. Если же необходимо изготовить ликерное вино, на 1 л сока надо добавить 375 г сахара.

## ВИНО ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА

*3 горсти липового цвета (можно сушеного), 1 кг сахара (часть сахара можно заменить медом), 4 л воды, 1 лимон, винные дрожжи*

Из воды и сахара приготовить сироп и заварить в нем липовый цвет, затем добавить нарезанный кружочками лимон (можно с цедрой, но без зерен) и дать смеси остыть. Остывшую смесь перелить в бутылку, добавить дрожжи, горлышко закрыть плотным или марлей и поставить на брожение. Через неделю жидкость процедить, перелить в бутылку и оставить дозревать под водяным затвором. Если же брожение закончилось, разлить в бутылки. Пить это вино можно сразу же.



## ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

### Вариант 1

*4 кг малины, 4 л воды, 1,2 кг сахара*

Ягоды малины перебрать, раздавить и поместить в десятилитровый баллон. Из воды и сахара приготовить сироп, дать ему остыть до 22—25 °С и влить в баллон с малиной. Для того чтобы мезга не всплывала на поверхность жидкости, в баллон поместить палочку, обернутую марлей, прикрепив ее у основания горловины. Баллон наполнять до основания горловины, не переполняя его, так как бродящая жидкость может перелиться через край. Пока продолжается брожение, в отверстие горловины поместить вату, через которую свободно сможет проходить выделяющийся при брожении углекислый газ. При всплывании мезги на поверхность ее надо размешивать деревянной палочкой и снова погружать в жидкость. Этот прием обязателен для предотвращения прокисания мезги, а также вина. Брожение будет продолжаться несколько дней. По окончании брожения баллон с вином надо выдержать на холоде 2—3 дня, в течение которых на дне сосуда будет накапливаться осадок. Отстоявшееся вино процедить через воронку с марлей, а затем отфильтровать через чистую вату, разлить в бутылки и укупорить. Хранить в горизонтальном положении в сухом и прохладном помещении.

### Вариант 2

*24 л сока малины, 4 л сока смородины, 24 л сока яблок, 8 кг сахара, 75 г винного камня (в порошке), 32 л воды, 2 лимона, 2 апельсина, 2 л коньяка*

Отпрессовать ягоды малины и смородины по отдельности. Смешать полученные соки. Оставшиеся после прессования выжимки малины развести холодной кипяченой водой и оставить стоять в течение 12 часов, часто помешивая. Затем отпрессовать

смесь еще раз и полученный при этом сок добавить к смеси соков малины и смородины. Сюда же влить яблочный сок. В полученной смеси растворить сахар и винный камень. Как только начнется брожение, добавить в сусло тонко срезанную цедру лимонов и апельсинов и выжатый из них сок. Когда процесс брожения закончится, удалить с поверхности сусла корки и влить коньяк. Дальнейший уход такой же, как и за другими плодово-ягодными винами.

### Вариант 3

*3 кг ягод, 2 кг сахара, 3 л воды*

Спелые ягоды размять ложкой или пропустить через мясорубку и поместить в большую бутыл. Добавить сироп из сахара и воды, размешать и оставить смесь при комнатной температуре на 7—8 дней. Каждый день смесь следует размешивать по несколько раз, чтобы избежать появления плесени и уксусного брожения. Бутыл нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутылки должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок. Через 8 дней сок отделить от ягодной массы и перелить в другую бутыл. Бутыл закупорить бродильной пробкой и оставить для «тихого» брожения, которое продлится 6 недель. За это время на дно бутылки выпадет осадок, и вино станет прозрачным. Его надо разлить в бутылки, закупорить и выдержать не менее 2 месяцев. После этого вино можно подавать к столу.

**Внимание!** По этому же рецепту можно приготовить вино из клубники, черники, красной смородины или крыжовника.

## ВИНО ИЗ ОДУВАНЧИКОВ

### Вариант 1

*Трехлитровая банка лепестков одуванчиков без цветоложа, 1 апельсин, 1 лимон, 20—30 г дрожжей, горсть изюма.  
Для сиропа: 1,25 кг сахара, 800 мл воды*

Собранные на рассвете цветки очистить от зеленых цветонож и наполнить лепестками банку. Затем залить лепестки кипятком и оставить настаиваться. Через 2—3 дня настой процедить через марлю в 4—5 слоев, а лепестки отжать. Приготовить сироп и дать ему немного остыть. Настой слить в кастрюлю, добавить в него теплый сироп, дрожжи, сок лимона и апельсина (можно добавить цедру) и изюм. Накрыть кастрюлю марлей или салфеткой и оставить на 3 дня для брожения. На 4-й день осторожно, не передвигая кастрюлю, перелить вино в бутылку с помощью резиновой трубки. Бутылку закрыть бродильной пробкой (водяной затвор) и поставить на дображивание. После окончания брожения разлить вино в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место для созревания на 3—6 месяцев. Чем дольше стоит вино, тем оно вкуснее.

## Вариант 2

*Литровая банка лепестков одуванчиков без цветоножа, 1,5 л воды, 1—2 ст. ложки лимонной кислоты, 8—10 изюминок, веточка свежей мяты.*

*Для сиропа: 1 кг сахара, 500 мл воды*

Очищенные от цветонож лепестки поместить в трехлитровую банку, залить кипятком и настаивать в течение суток. Затем процедить настой через марлю в 4—5 слоев, а лепестки отжать. Приготовить сироп и дать ему остыть. Настой слить в банку, добавить лимонную кислоту, влить сироп и положить промытый изюм. Банку накрыть марлей и держать в теплом месте 1—2 дня, а потом перелить ее содержимое в бутылку и надеть на горлышко проколотую резиновую перчатку. По окончании брожения с помощью резиновой трубки осторожно слить вино, не смешивая с осадком. Если надо, подсластить вино или добавить лимонную кислоту по вкусу. Разлить вино в бутылки, укупорить и поставить в темное место. Чем дольше вино стоит, тем оно вкуснее.

## ВИНО ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗЫ

*Двухлитровая банка лепестков красных плетистых роз, 4 л воды, 1,5 кг сахара, сок 1 апельсина и 2 лимонов, 20—30 г дрожжей*

Промытые и обсохшие лепестки уложить в бутыль. Из воды и сахара приготовить сироп. Охлажденным сиропом залить лепестки, добавить лимонный и апельсиновый соки и дрожжи, дать время перебродить, закрыв бутыль бродильной пробкой. После этого с помощью резиновой трубки перелить жидкость в другую бутыль, закрыть ее бродильной пробкой и выдерживать неделю. Затем отфильтровать вино и разлить в бутылки. Это вино должно дозреть еще в течение нескольких месяцев.

## ВИНО ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ

Рябиновое вино можно готовить как из подмороженных, так и из собранных до заморозков ягод, горечь из которых надо удалять, поместив их в морозильную камеру холодильника в течение 8—12 часов, или кипящим 10 %-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли.

Подготовленные ягоды измельчить, поместить в бутыль, добавить холодную кипяченую воду (1 л на 1 кг ягод), сахар (200 г на 1 кг ягод), азотистое питание и разводку дрожжей (2—3 % от общего объема). Накрыть горлышко бутылки марлей и поставить сбраживать. Через 5—7 дней жидкость слить, а мезгу отжать прессованием или при помощи соковыжималки. Весь полученный сок смешать, добавить в него сахар, из расчета 140 г на 1 л, затем перелить в бутыль, закрыть бродильной пробкой и поставить на брожение. Когда брожение окончится, снять вино с осадка, осветлить, если надо, подсластить по вкусу, разлить по бутылкам.

**Внимание!** Вино из рябины более высокого качества получается при смешивании рябинового сока с яблочным (до 20 %). А для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно быть 1:1. Качество рябинового вина значительно повышается при хранении его в холодном месте и увеличении выдержки до 6—10 лет.

## ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

### Вариант 1

*На 1 л сока черноплодной рябины — 450 г сахара*

На каждый литр сока добавить по 150 г сахара, перемешать и перелить в бутыл, заполнив ее на 3/4 объема. Накрыв горлышко бутылки марлей, поставить ее на брожение. Через 3—4 дня, когда начнется бурное брожение, добавить такое же количество сахара, а бутылку закрыть пробкой из марли или ваты, чтобы мог выходить углекислый газ. Поставить бутылку в теплом помещении, где в течение 10 дней брожение будет бурным, а в последующие 20 дней — слабым. В этот период образуется молодое вино с терпким вкусом. Его надо осторожно слить без осадка, добавить сахар (из расчета 150 г на 1 л молодого вина), укупорить и оставить до полного созревания при температуре 6—8 °С. После этого вино отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

### Вариант 2

*3 кг ягод черноплодной рябины, 2 кг сахара, 3 л воды.*

*Для закваски: 2 стакана смеси из ягод малины, земляники и плодов шиповника, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана воды*

Этот рецепт хорош для садоводов, поскольку предполагает использование невымытых ягод. Приготовить закваску на «диких» дрожжах: свежие невымытые ягоды малины и земляники вместе с плодами шиповника положить в банку, пересыпая сахаром, слег-

ка примять, залить водой, завязать горлышко банки марлей и поставить для брожения. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня закваска будет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина. Подготовленные ягоды рябины измельчить или растолочь, полученную массу переложить в большую банку (не бутыл) или ведро, добавить закваску и остывший сироп, заранее приготовленный из сахара и воды. Посуду с суслом накрыть марлей в 4 слоя, крепко обвязать и оставить для брожения. В это время надо по 2—3 раза в день помешивать сусло деревянной ложкой или палочкой, поскольку мезга всплывает на поверхность и образует корку, которая препятствует доступу кислорода. Через 8 дней процедить сусло через марлю в 4 слоя, а мезгу отжать. Полученную жидкость слить в пятилитровую бутыл, закрыть бродильной пробкой, поставить в прохладное (не выше 20 °С) темное место. Через 2 дня начнется «тихое» брожение. После этого бутыл надо время от времени осторожно встряхивать. Через 40 дней, когда брожение прекратится, вино надо слить с осадка при помощи трубки, затем отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Вино будет готово через 2—3 месяца.

### Вариант 3

На дно эмалированной кастрюли уложить чистые вишневые листья в 3—4 слоя, на них выложить подготовленные ягоды черноплодки и залить все водой так, чтобы ягоды были ею чуть покрыты. Кастрюлю накрыть крышкой, поставить на огонь, довести ее содержимое до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Затем снять кастрюлю с огня и оставить для настаивания. Через 8—10 часов снова поставить на огонь, поварить 10 минут и дать остыть. Остывший настой процедить через дуршлаг и перелить в банку или бутыл, наполняя ее не более, чем на 2/3. Обязательно измерить объем настоя (сусла). Затем всыпать в бутыл сахар из расчета: 1 стакан сахара на 1 л сусла. Обвязать горлышко бутылки марлей или тканью и поставить в теплое солнечное место для брожения. Через неделю всыпать в бутыл сахар, из расчета 1/2 стакана на 1 л сусла, через неделю добавить

еще по 1/2 стакана на каждый литр сусла, а еще через неделю добавить по 1 стакану сахара на каждый литр (объем сусла считать по первоначальному замеру). При желании количество сахара можно сократить, в этом случае бутылку надо будет закрыть бродильной пробкой. Через неделю после последнего добавления сахара, процедить вино через марлю в 4—5 слоев, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## ВИНО ИЗ СЛИВ

### Вариант 1

Из слив удалить косточки, а мякоть раздавить, поместить в бочку или бутылку и на каждые 4 кг мезги добавить 3 л горячей кипяченой воды. Посуду накрыть марлей и оставить на 2 дня. Затем жидкость слить, а мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев или отпрессовать. Полученные жидкости слить в бочку или бутылку и добавить на каждые 2 л сока по 500 г сахара. 1/5 часть всех вынутых из слив косточек истолочь и добавить в сусло. Поставить посуду на брожение под водяным затвором. Процесс брожения и самоосветления этого вина может продлиться до 12 месяцев.

### Вариант 2

*На 1 кг слив 150 г сахара*

Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки плодов поместить в бутылку и добавить сахар. Бутылку закрыть водяным затвором и поставить в теплое место на 35—40 дней до окончания брожения. После этого вино слить, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить в холодном месте.

## ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

**Внимание!** При измельчении ягод красной смородины желательно не пользоваться приспособлениями из темного метал-

ла — мясорубкой, металлическим ситом и т. п. Вследствие контакта с металлом сок смородины приобретает неприятный привкус, который сохраняется в вине.

### **Вариант 1**

*12 л сока красной смородины, 1,5 кг сахара, 1 л коньяка или 2 л водки*

Ягоды промыть, очистить от веточек, положить в глиняный или деревянный сосуд, размять и поставить сосуд в подвал для брожения. Когда масса перебродит, процедить ее сквозь сито, наливая деревянным ковшом и не прикасаясь руками. Дать соку отстояться, затем перелить его в бочонок и добавить сахар и коньяк. Бочонок закрыть и поставить на 6—8 недель в подвал, а затем отфильтровать вино, разлить в бутылки, укупорить и выдержать еще несколько месяцев.

### **Вариант 2**

*3 кг ягод красной смородины, 2 кг сахара, 3 л воды.*

*Для закваски: 1 стакан ягод малины, 1/2 стакана плодов шиповника, 1/2 стакана сахара*

Это рецепт вина подойдет для тех, кто имеет возможность использовать ягоды, выращенные в собственном саду. Такие ягоды можно не мыть перед приготовлением вина, к тому же из них можно приготовить закваску на «диких» дрожжах. Для закваски немытую малину и шиповник размять и поместить в банку, пересыпая сахаром, затем залить водой так, чтобы она их покрыла. Банку завязать марлей и поставить в теплом месте, периодически помешивая ее содержимое. Через 3 дня из сахара и воды приготовить сироп и дать ему остыть. Тем временем измельчить ягоды красной смородины. Полученную массу перелить в эмалированное ведро или бочонок, добавить туда остывший сироп и закваску, перемешать, обвязать марлей и поставить на брожение. Каждый день (4—5 раз



за день) сусло надо помешивать, чтобы на поверхности не образовалась плесень. Через 8 дней сусло процедить через марлю в 4 слоя, а мезгу отжать. Полученный сок слить в бутылку, закрыть ее бродильной пробкой и поставить на брожение. Бутылку периодически надо встряхивать. Через 40 дней в бутылке образуется осадок. Осветлившееся вино слить с помощью шланга, отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 2 месяца для созревания.

### Вариант 3

*На 1 л сока красной смородины 1 кг сахара, 2 л воды*

Красную смородину очистить, промыть, растолочь и хорошо отжать сок. Смородиновый сок слить в бутылку, добавить сахар и воду, закрыть бутылку бродильной пробкой и поставить бродить на 3—4 недели. За это время содержимое бутылки нужно несколько раз перемешать чистой деревянной ложкой или палочкой. Когда брожение окончится, процедить вино через плотную ткань или фильтровальную бумагу, разлить в бутылки и укупорить. Вино готово к употреблению.

## ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

### Вариант 1

*3 кг черной смородины, 3 л воды, 1 кг сахара*

Ягоды снять с кистей, перебрать, удаляя посторонние примеси, промыть, раздавить и поместить в восьми-/десятилитровую бутылку. Из воды и сахара приготовить сироп, дать ему остыть до 22—25 °С, а затем влить в бутылку со смородиновой массой. Поставить водяной затвор и проводить брожение при 22—24 °С в течение 5—6 дней. По окончании брожения вино процедить через ткань, затем отфильтровать через вату, разлить в бутылки,

укупорить и хранить в сухом и прохладном помещении. Вино из черной смородины можно хранить также в чистых и сухих бутылках, наполненных до середины горловины или даже до самой пробки, чтобы предотвратить соприкосновение вина с воздухом.

**Внимание!** Мезгу, оставшуюся после отжима сока, можно смешать со свежими ягодами черной смородины и использовать для приготовления повидла.

## Вариант 2

Ягоды перебрать, снять с кистей, промыть 2—3 раза водой и дать ей стечь. Затем размять ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные мезгу и сок перелить в бутылку или банку (в трехлитровую — не более 2 кг, а в десятилитровую — до 8 кг ягод). Посуду накрыть марлей и поставить в теплое место на 2—4 дня. Когда мезга всплывет, выделившийся в нижней части банки сок слить в другую банку, добавить сахар (100—150 г на 1 л сока) и поставить на дображивание под водяным затвором в течение 12—20 дней. Когда брожение прекратится, слить вино с осадка при помощи трубки в чистую банку или бутылку, закрыть и поставить в холодное место на 1,5—2 месяца. При холодном хранении вино осветлится, а в осадок выпадут виннокаменная кислота и муть. Осветленное вино надо снова слить с осадка при помощи трубки, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Это вино получается легким, типа полусухого.

Из оставшейся мезги можно приготовить еще одно легкое сладкое вино. Для этого в банку с мезгой надо добавить столько 30 %-ного сахарного сиропа, сколько было слито вина, и поставить ее на брожение. Через 3—4 дня жидкость слить, а мезгу отжать. Обе жидкости смешать в банке и поставить ее на дображивание под водяным затвором на 20—30 дней. После полного окончания брожения вино слить при помощи трубки, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

**Внимание!** По этому же рецепту можно приготовить вино из черной смородины или темного винограда.

## ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ВИНОГРАДА

*5 кг черной смородины, 10 кг красного винограда, 500 г сахара*

Ягоды черной смородины отделить от гребней, промыть чистой водой и пропустить через соковыжималку. Отдельно отжать сок из винограда. Виноградный сок нагреть до 25—30 °С, добавить в него сахар и, не охлаждая, смешать с соком черной смородины. Полученное сусло перелить в бутыль, закрыть ее бродильной пробкой и поставить на брожение при температуре 22—25 °С, которое продлится 8—10 дней. По окончании брожения вино отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Бутылки хранить в горизонтальном положении в сухом и прохладном помещении.

**Внимание!** По этому же рецепту можно приготовить вино из черники и винограда.

## СМОРОДИНОВАЯ «МАДЕРА» (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

*На 1 кг ягод черной смородины: 4 стакана воды, 200 г сахара.*

*На 1 л смородинового сока: 3 стакана воды, 1,5 кг сахара*

Ягоды измельчить, затем полученную массу поместить в бутыль, залить холодным сиропом, приготовленным из расчета 2 стакана воды на 100 г сахара, и поставить в прохладное место. Через 3 дня жидкость слить, а мезгу снова залить сиропом (2 стакана воды и 100 г сахара). Через 2—3 часа жидкость процедить, а мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев. Затем смешать все полученные жидкости, перелить их в бочонок и на каждый литр добавить по 3 стакана воды и по 1,5 кг сахара. Поставить бочонок под водяным затвором в прохладное место. В это время надо время от времени добавлять в бочонок растворенный в воде сахар. Через 5—6 месяцев слить вино с осадка при помощи шланга, перелить в другую посуду и выдержать еще около 2 месяцев. После этого разлить вино в бутылки, укупорить и оставить на неделю постоять в прохладном месте, а потом положить бутылки на хранение в горизонтальное положение.

## ВИНО ИЗ ТЕРНА

*2,5 кг терна, 1,5 кг сахара, 1 л воды, дрожжи*

Подмерзшие или зрелые плоды промыть, положить в кастрюлю, залить кипятком и немного поварить. После того как масса остынет, перелить все в бутыль, добавить разведенные в небольшом количестве воды и подошедшие дрожжи и часть (примерно 1/3) заранее приготовленного сахарного сиропа. Размешать все и закрыть бродильной пробкой. Через неделю в бутыль добавить оставшиеся 2/3 сахарного сиропа, размешать, снова закрыть пробкой и оставить для брожения на 1 неделю. После окончания брожения (плоды опустятся на дно, и прекратится выделение углекислого газа в пузырьках) слить жидкость в другую бутыль и оставить добродить еще на 1 неделю. Затем отфильтровать вино, разлить в бутылки и укупорить.

## ВИНО ИЗ ЧЕРНИКИ

### Вариант 1

*5 кг черники, 1,5 кг сахара, 5 л воды*

Чернику перебрать, удаляя посторонние примеси, промыть и поместить в бутыль. В отдельной посуде сахар растворить в воде, а затем влить раствор в бутыль с черникой. Бутыль закрыть бродильной пробкой и поставить на брожение. По окончании брожения полученное вино процедить через ткань, отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в горизонтальном положении.

### Вариант 2

*2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды*

Ягоды черники перебрать, промыть и выдержать 2 дня. После этого размять ягоды и протереть через сито. Полученную массу

поместить в бутыль, добавить сахар, закрыть бутыль бродильной пробкой и оставить для брожения. Через неделю разбавить смесь теплой кипяченой водой, перелить в большую посуду и выдержать 1 месяц под водяным затвором. Готовое вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

### Вариант 3

*3 кг ягод черники, 1,7 кг сахара, 300 г липового или цветочного меда, 4,5 л воды*

Спелые ягоды черники перебрать, удалить поврежденные плоды и посторонние примеси. Затем порциями по 1 кг выкладывать ягоды в дуршлаг и промывать, погружая в ведро с водой. Дать воде стечь, а после этого размять ягоды рукой. Полученный сок и мезгу поместить в десятилитровую бутыль, залить 3 л теплой воды, завязать горлышко марлей и вынести в теплое помещение, где выдерживать в течение 4 суток при температуре 20—27 °С. После выдержки настой осторожно профильтровать через чистый фильтр из мешковины. Оставшуюся мезгу отжать и выбросить, а сок слить в чистую бутыль и добавить сахарный сироп, приготовленный из сахара, меда и 1,5 л теплой воды. Бутыль с суслом закрыть бродильной пробкой и поставить в теплое место для брожения, которое продлится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Когда брожение закончится, для осветления полученного вина его надо сцедить в чистую бутыль и снова поставить водяной затвор. Затем надо вынести бутыль в холодное помещение и выдерживать там в течение 2 месяцев. Готовое вино слить с помощью шланга, разлить в бутылки и укупорить. Хранить их надо в сухом темном помещении, положив горизонтально. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный выше вес ягод увеличивается на 0,5—1 килограмм.

## ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА

### Вариант 1

*1 кг шиповника, 3,5 кг сахар, 100 г дрожжей, 8 л воды*

Спелый шиповник очистить, промыть, поместить в бутылку объемом 10 л, добавить сахар и залить кипятком. Когда содержимое бутылки остынет, добавить дрожжи. Закрывать бутылку бродильной пробкой и поставить бродить на 3 месяца. После окончания брожения вино слить, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

### Вариант 2

*1 кг спелого шиповника, 1 кг сахара, 3 л воды*

Шиповник промыть, обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую бутылку и залить охлажденным сахарным сиропом. Бутылку закрыть пробкой из марли или ваты и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени бутылку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца вино процедить, разлить в бутылки, укупорить и поставить на 3—6 месяцев в холодное место. Чем дольше будет стоять вино, тем крепче и вкуснее оно будет.

### Вариант 3

*2 кг замороженного шиповника, 2 кг сахара, 5 л воды*

Прихваченный морозом шиповник очистить, промыть, поместить в бутылку, залить теплым сахарным сиропом, закрыть бродильной пробкой и оставить примерно на 3—4 недели. Затем жидкость слить, процедить, разлить в бутылки и поставить в прохладное место для созревания примерно на 6 месяцев. Чем дольше будет стоять вино, тем вкуснее оно будет.

**Внимание!** Из оставшегося шиповника, с которого уже слит настой, можно приготовить еще одно вино. Для этого его надо снова залить таким же количеством сиропа, как и в первый раз, но менее сладкого.

#### **Вариант 4** (из сушеного шиповника)

*1 кг цельных сушеных плодов шиповника или 500 г измельченных, 1 кг сахара, 3 л воды*

Для приготовления вина из шиповника можно использовать как цельные сушеные плоды шиповника, так и измельченные. На вино надо отобрать созревшие, твердые, окрашенные в оранжевый цвет плоды и подсушить их на воздухе или в сушильне. Из 2 кг свежего шиповника получается 1 кг сушеного. Подготовленный шиповник поместить в бутыль и залить раствором сахара. Чтобы предотвратить всплывание плодов, у основания горловины поместить марлю. Бутыль закрыть марлей и держать в прохладном месте. После прекращения бурного брожения вино процедить, отфильтровать через вату, перелить в чистую и сухую бутыль и употребить в течение 8—10 дней.

## **ВИНО ИЗ ЯБЛОК**

#### **Вариант 1**

*На 10 кг яблок 1 кг сахара*

Спелые целые яблоки разных сортов хорошо промыть, пропустить через мясорубку, потом положить под пресс. Отжатый сок (из 10 кг яблок должно получиться примерно 6 л сока) процедить через сито и вылить в бочонок. Затем добавить туда сахар, закрыть водяным затвором и поставить для брожения на несколько недель. По окончании брожения вино надо осторожно перелить при помощи шланга в другой бочонок, а позднее разлить в бутылки и укупорить.

## Вариант 2

*2 кг яблок, 500 г сахара, 1 ст. ложка корицы, 2 л воды*

Яблоки вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, влить воду и поставить на огонь. Затем добавить корицу и отварить яблоки до мягкости. После этого протереть яблоки через сито, переложить в банку, накрыть марлей и оставить для сбраживания на несколько дней. Когда брожение закончится, процедить сусло через марлю в 4—5 слоев. Полученный сок перелить в бутыл, добавить сахар, закрыть бродильной пробкой и поставить бродить. По окончании брожения слить вино с осадка при помощи трубки, разлить в бутылки и укупорить.

## Вариант 3

Можно брать яблоки разных сортов и степени спелости, кроме совсем зеленых. Перед использованием яблоки необходимо почистить, вырезав все испорченные места, вымыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку или другую дробилку. Полученную мезгу поместить в бутыл (в трехлитровую — 2, а в десятилитровую — 8 кг мезги) и добавить сахар (100—150 г на 1 кг жмыха). Бутыл с обвязанным марлей горлышком поставить в теплое место на 2—4 дня. Когда мезга всплывет, выделившийся в нижней части сок слить, а мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученный сок слить в бутыл и добавить сахар (100—150 г на 1 л сока). Бутыл закрыть бродильной пробкой и поставить дображивать 15—25 дней. По окончании брожения вино слить с осадка с помощью трубки, разлить в бутылки и укупорить.

## ЯБЛОЧНИК

Взять кислые и сладкие яблоки в равных количествах, нарезать, перемешать и при помощи пресса или соковыжималки отжать сок. 2,5—3 л полученного сока влить в бочонок на 1,5—2 ведра. В кастрюле развести 2 кг сахара в 6—7 л воды, вскипятить



и варить на медленном огне 1 час. Полученный сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость, охладить до температуры парного молока, а затем смешать в бочонке с яблочным соком. Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в самое холодное место на 8 суток, но не замораживать. Затем влить в бочонок 0,75—1 л водки (желательно, чтобы бочонок был полным), закупорить его покрепче деревянной пробкой (если возможно, то засмолить) и поставить на 3 месяца в погреб.

## ДОМАШНИЕ КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

### Как готовить крепленые плодово-ягодные вина в домашних условиях

Крепленые вина готовят спиртованием соков, бродящего сусла или молодого вина. Это обусловлено тем, что получить вино с высокой концентрацией спирта путем сбраживания сладкого сусла невозможно. Спиртование останавливает брожение и сохраняет в вине необходимое количество сахаров. Для этого обычно используют очищенную водку или питьевой спирт, но в домашних условиях их иногда заменяют самогоном или коньяком. Подобные крепленые вина можно получать из соков плодовых или ягодных культур одного вида. Наибольшее распространение получили виноградные, яблочные, вишневые и рябиновые вина, а также вина из крыжовника и красной смородины. Некоторые из этих вин имеют слабый естественный аромат и поэтому их дополнительно ароматизируют. Можно использовать для приготовления крепленых вин смеси соков из разных плодов. Такие вина называются купажируемыми. Они, как правило, имеют хороший собственный аромат, но при желании его можно дополнить ароматом традиционных пряностей.

*Приводим лучшие из смесей соков для купажируемых вин:*

- 1) черносмородинового — 25 %, вишневого — 50 %, яблочного — 25 %;
- 2) малинового — 25 %, вишневого — 50 %, рябинового — 25 %;

- 3) клубничного — 25 %, яблочного — 25 %, черносмородинового — 10 %, вишневого — 40 %;
- 4) красносмородинового — 50 %, яблочного — 25 %, малинового — 25 %.

Традиционный способ получения вин основан на сбраживании соков ягодных культур с добавлением сахара посредством культурных или собственных дрожжей. При этом весь сахар преобразуется в спирт и в результате получают вина с содержанием спирта 12—14 %. Для получения крепких напитков эти вина дополнительно спиртуют, при необходимости ароматизируют и выдерживают для созревания. Приготовление вина другим способом — сбраживанием сусла на мезге — состоит в том, что сок из ягод и плодов не отжимают. Их дробят, добавляя сахарный сироп, и сбраживают в неполных закрытых резервуарах с плавающей на поверхности «шапкой» мезги при температуре не выше 26 °С. Через 3—5 дней, когда концентрация сахара снизится до 6—9 %, сусло прессуют, а затем спиртуют крепким 90 %-ным спиртом и настаивают еще 7—8 дней. После этого его фильтруют, осветляют и оставляют для созревания.

Созревание вина происходит в закрытых сосудах в присутствии небольшого количества кислорода. Выдержка вина сопровождается несколькими открытыми переливаниями из одной емкости в другую. При этом вино взаимодействует с кислородом воздуха, который в дальнейшем обеспечивает биохимические процессы в герметично закрытом сосуде. В результате созревания в вине формируется сложный вкус и тонкий аромат с различными нежными оттенками. Температура созревания вина должна быть в пределах 14—16 °С, а длительность выдержки составляет 2 года и более.

## **Рецепты крепленых плодово-ягодных вин для домашнего приготовления**

### **ВИНО ИЗ ВИШНИ**

Взять вишни сладких сортов, вымыть, очистить от плодоножек и косточек, ссыпать в бутылку и залить остывшим сахарным

сиропом 10 %-ной концентрации (для приготовления 1 л сиропа брать 930 мл воды и 100 г сахара). Затем добавить дрожжей, закрыть бродильной пробкой и оставить для брожения. Через 3—5 дней жидкость слить и спиртовать, добавляя 300—350 мл спирта 70—80° на 1 л сусла. Полученную смесь перелить в чистую бутылку, закрыть и выдерживать в течение 5—6 месяцев. Осветлившееся за это время вино снять с осадка при помощи трубки, разлить в бутылки и укупорить. Это вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

**Внимание!** Из оставшихся в бутылки вишен можно приготовить легкое вино по рецепту «Наливка и вино из вишни» (см. ниже «Изготовление домашних наливок путем брожения»).

## ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Ягоды смородины отделить от плодоножек, вымыть и дать обсохнуть. Затем ссыпать в деревянную или эмалированную посуду и раздробить деревянным пестом. После этого на каждый литр мезги добавить сахарный сироп, приготовленный из расчета: 100—120 г сахара на 250—300 мл воды. Полученное сладкое сусло перелить в бочонок, добавить винных дрожжей (3 %) и поставить в теплом месте на 2—3 дня для сбраживания. В процессе брожения мезгу надо тщательно перемешивать деревянной ложкой на длинной ручке 3—4 раза в день для лучшего извлечения питательных веществ и во избежание закисания «шапки» мезги на поверхности. По окончании брожения мезгу надо отпрессовать, а полученное сусло спиртовать, добавив в зависимости от вида будущего вина на 1 л сусла 250—350 мл спирта 70—80°. После спиртования вино надо настаивать в закрытой посуде 7—10 дней. Во время настаивания вино надо осветлить, добавляя по 1 ст. ложке молока на 1 л вина. Когда же вино осветлится, его надо снять с осадка. В результате получается ароматное вино, содержащее 15—18 % спирта, 10—12 % сахара и с кислотностью 0,6—0,8 %.

**Внимание!** Таким же способом можно приготовить крыжовниковое вино.

## ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

*На 1 кг рябины — 1 л 20 %-ного сиропа (860 мл воды, 220 г сахара)*

Для этого вина используют ягоды сладких сортов рябины: *Невеженская*, *Гранатная* и др. Можно использовать и ягоды лесной рябины при условии предварительной обработки в 10 %-ном соляном растворе с последующей тщательной промывкой в холодной воде.

Ягоды рябины отделить от кистей, вымыть и раздробить. Полученную мезгу переложить в бочонок или бутыл, добавить заранее приготовленный остывший сахарный сироп, азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разводку дрожжей. Сусло сбродивать 5—7 дней под водяным затвором, затем отпрессовать и спиртовать, добавляя 350—500 мл спирта 70—80° на 1 л полученного вина. В результате получается молодое вино, готовое к употреблению, которое содержит 16—18 % спирта и 6—8 % сахара. Вино разлить в бутылки, укупорить и для созревания хранить в прохладном месте 6—8 месяцев. За это время его вкус и аромат улучшатся.

**Внимание!** Таким же способом можно приготовить вино из вишни, ирги и других ягод.

## ВИНО ИЗ СЛИВ

*На 1 кг слив 2 л сиропа.*

*Для сиропа: на 1 л воды — 200 г сахара*

Плоды сливы обладают плохой сокоотдачей и требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отобрать спелые, неповрежденные плоды, вымыть и уложить в стеклянную посуду. Приготовить сахарный сироп. Кипящим сиропом залить сливы, закрыть крышкой, укутать и выдержать в течение 8 часов. Затем слить сироп, вновь нагреть до кипения и залить сливы вторично. Когда смесь остынет, добавить 300—350 мл спирта 70° на 1 л сусла, плотно закрыть крышкой и настаивать 10—15 дней. После этого аккуратно снять вино

с осадка и разлить в бутылки. Вино содержит 15—18 % спирта и 14—16 % сахара, имеет приятный вкус и может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат этого вина.

**Внимание!** Таким же способом готовят вино из терна.

## ВИНО ИЗ СУХОФРУКТОВ

*500 г сушеных вишен, 500 г изюма, 500 г сушеных слив, 2 кг сахара, 10 л воды, 500 мл водки*

Смесь из сухофруктов поместить в банку, залить кипяченой водой, добавить сахар и поставить для брожения под водяным затвором. Через 3 месяца вино слить, отфильтровать, добавить водку, разлить в бутылки, укупорить и дать созреть в течение 2 месяцев.

## ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК

*На 1 л яблочного сока 500 мл черносмородинового сока*

Ягоды черной смородины вымыть, раздробить, поместить в стеклянную посуду, засыпать сахаром и оставить для отделения сока в теплом месте. Через 1—2 дня отжать сок из свежих яблок и добавить к черносмородиновой массе. Смесь настаивать 4—6 дней в закрытой посуде, потом отпрессовать, добавить сахар (60—80 г на 1 л) и спиртовать, добавляя 300—350 мл спирта 70—80° на 1 л сусла. После этого перелить смесь в бутылку, закрыть и настаивать 7—9 дней, затем осветлить и снять с осадка. В результате получается ароматное десертное вино, содержащее 16 % спирта и 12—14 % сахара. Вино разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте. Выдержка улучшает вкус этого вина.

## ВИНО ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

Взять сушеные яблоки сладких и кислых сортов, положить в деревянную или эмалированную посуду, залить горячей водой 80—90 °С и настаивать в течение суток (на 1 кг яблок брать 800 мл воды). За-

тем яблоки отпрессовать, полученную жидкость перелить в бутылку, добавить 10 %-ный сахарный сироп (для 1 л сиропа брать 930 мл воды и 100 г сахара) и дрожжи, закрыть бутылку бродительной пробкой и оставить для брожения. Через 5—6 дней суслу можно спиртовать, добавив 500 мл спирта 70° на 1 л. Смесь перелить в чистую бутылку, закрыть и дать настояться 3—5 дней. Затем вино аккуратно снять с осадка и оставить для созревания в плотно закрытом сосуде на 6—8 месяцев. При этом сделать одно или два переливания с помощью трубки. Готовое вино повторно снять с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

**Внимание!** Таким же способом можно приготовить вино из свежих яблок.

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ НАЛИВОК ПУТЕМ БРОЖЕНИЯ

### Как готовить наливки в домашних условиях

Наливки из свежих плодов и ягод обычно готовят двумя способами — брожением и настаиванием на спирту. Наливки, полученные путем брожения, готовят, как и некоторые сладкие вина, на сахаре или сахарном сиропе. Во время брожения сахара, содержащегося в плодах и ягодах, и сахара, который к ним добавляют, образовывается спирт. Этот спирт и сахар, оставшийся несброженным, делают наливки стойкими, и их можно долго хранить. Готовят наливки обязательно под водяным затвором. Приготовление их путем засыпания плодов или ягод сахаром и выдерживание на солнечном свете в бутылках или банках с неплотно завязанными марлей горлышками возможно, но неправильно и неэкономно. Дело в том, что образованный в результате сбраживания сахара спирт частично улетучивается (под воздействием солнечных лучей), а частично превращается в уксусную кислоту (под воздействием кислорода). Это приводит к тому, что

наливки, на приготовление которых потрачено много сахара, получаются не только некрепкими, но и кислыми.

Брожение наливок длится от 12 до 55 дней (в зависимости от вида сырья и температуры внешней среды). Наилучшая температура для этого — от 22 до 27 °С. При более низкой температуре брожение замедляется и почти прекращается. Зимой наливку сбраживают при температуре 25—27 °С. Для этого посуду с ней ставят в теплое место (возле печки или батареи центрального отопления). Признаки окончания брожения: в стакан водяного затвора больше не выделяются пузырьки газа, а наливка частично самоосветляется. После этого наливку фильтруют через полотно или через воронку с уложенной в нее марлей и ватой, затем разливают в чисто вымытые и высушенные бутылки и укупоривают пробками. Хранят наливки в прохладном темном месте.

Часто после того, как готовую наливку сливают, в бутылки остаются ягоды или плоды. Их также можно отжать через марлю в 4—5 слоев, а полученную жидкость отфильтровать и смешать с наливкой. Это экономно, но качество наливки может пострадать. Есть более практичный способ использовать оставшиеся ягоды (плоды) — приготовить из них легкое сладкое вино. Таким образом из одной порции сырья получают и наливка, и вино.

## Рецепты наливок для домашнего приготовления

### НАЛИВКА ИЗ АБРИКОСОВ

*На трехлитровую бутылку (банку): 2 кг очищенных абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан кипяченой воды.*

*На десятилитровую бутылку (банку): 6 кг очищенных абрикосов, 2,4 кг сахара, 3 стакана кипяченой воды*

Свежие, спелые плоды вымыть, удалить плодоножки, разломать пополам и вынуть косточки. Половинки абрикосов поместить в бутылку (банку), добавить сахар и воду или остывший сахарный сироп, сваренный из воды и сахара. Обвязав горлышко бутылки марлей, поставить ее в теплое место на 2—4 дня (до начала брожения). Как

только появятся признаки брожения, марлю снять, установить водяной затвор и выдерживать в течение 20—30 дней до прекращения брожения. Полученную наливку слить и отфильтровать через плотно или через марлю и вату. Оставшиеся абрикосы отжать через ткань или марлю в 4—5 слоев. Полученную жидкость отфильтровать и добавить к наливке. Наливку разлить в бутылки и укупорить.

## НАЛИВКА ИЗ ВИНОГРАДА

*На трехлитровую бутылку (банку): 2 кг ягод темного винограда, 700 г сахара.*

*На десятилитровую бутылку (банку): 6 кг ягод темного винограда, 2,1 кг сахара*

Спелый виноград вымыть и дать воде стечь. Ягоды отделить от гребней и удалить гнилые. Подготовленный виноград засыпать в бутылку, пересыпая сахаром. Обвязав горлышко бутылки марлей, поставить ее в теплое место до появления признаков брожения. После этого снять марлю, установить водяной затвор и выдерживать 20—25 дней до полного прекращения брожения. Затем наливку слить, мезгу отжать, все отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

## НАЛИВКА И ЛЕГКОЕ ВИНО ИЗ ВИНОГРАДА

*На трехлитровую бутылку (банку): 2 кг ягод темного винограда, 700 г сахара, 1 стакан кипяченой воды.*

*На десятилитровую бутылку (банку): 6 кг ягод темного винограда, 2,1 кг сахара, 3 стакана кипяченой воды.*

*Для сиропа на трехлитровую бутылку (банку): 450 г сахара, 1,5 л воды.*

*Для сиропа на десятилитровую бутылку (банку): 1,5 кг сахара, 4,7 л воды*

Подготовленный виноград поместить в бутылку (банку), добавить сахар и стакан холодной кипяченой воды, установить на



бутыль водяной затвор и поставить ее в теплое место для брожения. Через 30—35 дней, когда брожение полностью прекратится, осторожно слить наливку через марлю, не отжимая ягод, затем отфильтровать ее, разлить в бутылки и укупорить.

Из оставшихся ягод можно приготовить легкое вино. Для этого их надо размять руками, переложить в чистую бутылку, залить заранее приготовленным остывшим сиропом, установить водный затвор и оставить в теплом месте для брожения. Через 20—30 дней содержимое бутылки процедить, а мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученное вино отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить бутылки с наливкой и вином надо в темном прохладном месте.

## НАЛИВКА И ЛЕГКОЕ ВИНО ИЗ ВИШЕН

*На трехлитровую бутылку (банку): 2,2 кг спелых вишен, 800 г сахара.*

*На десятилитровую бутылку (банку): 6,6—7 кг спелых вишен, 2,5 кг сахара.*

*Для сиропа на трехлитровую бутылку (банку): 2 л сиропа (650 г сахара, 1,6 л воды).*

*Для сиропа на десятилитровую бутылку (банку): 5 л сиропа (1,7 кг сахара, 4 л воды)*

Вымытые и обсохшие вишни без плодоножек уложить в бутылку (банку), пересыпая сахаром. Затем, обвязав горлышко бутылки марлей, поставить ее в теплое место, лучше на солнце, для брожения. Через 2—4 дня, когда появятся признаки брожения, марлю снять, установить водяной затвор и снова поставить бродить. На 30—35-й день брожение должно закончиться. После этого надо осторожно слить наливку (вишни не отжимать!), отфильтровать ее, разлить в бутылки и укупорить.

Из оставшихся вишен можно сделать вино. Для этого их надо размять руками, переложить в чистую бутылку, залить заранее приготовленным остывшим сиропом, установить водный затвор и оставить в теплом месте для брожения. Через 20—

25 дней содержимое бутылки процедить, а мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученное вино отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить бутылки с наливкой и вином надо в темном прохладном месте.

**Внимание!** Из оставшихся в бутылки вишен можно приготовить не вино, а еще одну наливку, на этот раз способом настаивания на водке. Для этого вишни надо переложить в чистую бутылку, залить 1 л водки, плотно закрыть и оставить стоять при комнатной температуре. Через 2 месяца, когда вторая наливка будет готова, ее надо слить, отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить и оставить до созревания на 5—6 месяцев.

## НАЛИВКА И ЛЕГКОЕ ВИНО ИЗ КЛУБНИКИ

*На трехлитровую бутылку (банку): 2,2 кг клубники, 800 г сахара.*

*На десятилитровую бутылку (банку): 7 кг клубники, 2,5 кг сахара.*

*Для сиропа на трехлитровую бутылку (банку): 400 г сахара, 1,5 л воды.*

*Для сиропа на десятилитровую бутылку (банку): 1,3 кг сахара, 5 л воды*

Свежую зрелую клубнику отсортировать, уложить в дуршлаг, трижды погрузить в ведро с водой, дать воде стечь. Затем ягоды очистить от чашелистиков, уложить в бутылку (банку), пересыпая сахаром. Затем, обвязав горлышко бутылки марлей, поставить ее на солнце на 2—4 дня. При появлении признаков брожения снять марлю, установить водяной затвор, поставить бутылку в тень и выдержать 12—20 дней, до полного прекращения брожения. Затем наливку слить (ягоды не отжимать!), отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Из оставшихся ягод можно сделать вино. Для этого их надо размять руками, переложить в чистую банку, залить прокипяченной и остывшей до 35 °С водой и выдержать в течение 2 дней. Затем сок сцедить, а жом отжать через марлю в 4—5 слоев. Все

слить в бутыл, добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать в течение 14—20 дней, пока закончится брожение. После этого полученное вино слить, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить бутылки с наливкой и вином надо в темном прохладном месте.

## НАЛИВКА ИЗ ЛИМОННИКА

Это наливка обладает целебными тонизирующими свойствами, поэтому пить ее надо понемногу. Бутыл заполнить на 2/3 объема свежими ягодами лимонника, а оставшийся объем засыпать сахаром. Бутыл закрыть ватой или многослойной марлей и поставить в теплое место. Через 2—3 недели жидкость слить, а ягоды вновь засыпать сахаром и поставить бродить. Такое сбраживание повторить 2—3 раза. После этого все слитые жидкости смешать в бутыл, поставить водяной затвор и выдержать до полного окончания брожения. После этого отфильтровать наливку, разлить в бутылки и укупорить.

## НАЛИВКА И ЛЕГКОЕ ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

*На трехлитровую бутыл (банку): 2,2 кг малины, 800 г сахара.*

*На десятилитровую бутыл (банку): 7 кг малины, 2,5 кг сахара.*

*Для сиропа на трехлитровую бутыл (банку): 400 г сахара, 1,5 л воды.*

*Для сиропа на десятилитровую бутыл (банку): 1,3 кг сахара, 5 л воды*

Спелую малину отсортировать, промыть в дуршлаге, дать воде стечь. Если малина поражена личинками малинового жучка, погрузить ее на 7—8 минут в 1 %-ный раствор соли (на 1 л воды 10 г соли). В слабом солевом растворе личинки всплывут на поверхность воды. Их надо удалить, а малину вновь промыть в дуршлаге. Подготовленные ягоды очистить от чашелистиков, засыпать в бутыл (банку), пересыпая сахаром, накрыть марлей и поставить на

солнце на 2—4 дня для брожения. Затем, обвязав горлышко бутылки марлей, поставить ее на солнце на 2—4 дня. При появлении признаков брожения снять марлю, установить водяной затвор, поставить бутылку в тень и выдержать 12—20 дней, до полного прекращения брожения. Затем наливку слить (ягоды не отжимать!), отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Из оставшихся ягод можно сделать вино. Для этого их надо размять руками, переложить в чистую банку, залить прокипяченной и остывшей до 35 °С водой и выдержать в течение 2 дней. Затем сок сцедить, а жомотжать через марлю в 4—5 слоев. Все слить в бутылку, добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать в течение 14—20 дней, пока закончится брожение. После этого полученное вино слить, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить бутылки с наливкой и вином надо в темном прохладном месте.

## НАЛИВКА ИЗ ОБЛЕПИХИ

Половину объема бутылки заполнить ягодами облепихи, а оставшийся объем — сахаром. Горлышко завязать двойным слоем марли. Через 1—2 месяца отстаивания наливки при комнатной температуре слить верхний жидкий слой, а оставшиеся плоды повторно залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на 1 л воды.

## НАЛИВКА ИЗ СЛИВ

*На трехлитровую бутылку (банку): 2 кг очищенных слив, 800 г сахара, 1 стакан кипяченой воды.*

*На десятилитровую бутылку (банку): 6 кг очищенных слив, 2,4 кг сахара, 3 стакана кипяченой воды*

Свежие, спелые плоды вымыть, удалить плодоножки, затем разломать пополам и вынуть косточки. Половинки поместить в бутылку, добавить сахар или сахарный сироп и, завязав горлышко бутылки марлей, поставить ее в теплое место на 2—4 дня (до начала брожения). Как только появятся признаки брожения,

марлю снять, установить водяной затвор и выдерживать массу под ним в течение 20—30 дней до прекращения брожения. Полученную наливку профильтровать через полотно или через марлю и вату, разлить в бутылки и укупорить. А оставшуюся мезгу отжать через марлю в 4—5 слоев, полученную жидкость отфильтровать и разлить в бутылки.

## **НАЛИВКА АССОРТИ ИЗ КЛУБНИКИ, КРЫЖОВНИКА, МАЛИНЫ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК**

*На 1 кг смеси яблок и ягод: 150—200 г сахара, 200 г дрожжей*

Для приготовления этой наливки ассорти пригодны любые сорта яблок и ягод. Перед укладкой в посуду для брожения подготовленные ягоды надо раздавить в эмалированной посуде, а яблоки натереть на крупной терке. Полученную массу в любом соотношении, в зависимости от наличия сырья, уложить в бутылку, добавить дрожжи, закрыть марлевой повязкой или ватным тампоном и поставить на брожение на 3—4 дня. Затем заменить марлю или ватный тампон на водный затвор и поставить на брожение на 21—30 дней (если взято много черной смородины, то брожение может длиться до 45 дней и более). После окончания брожения наливку слить, профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить. Наливка ассорти имеет красивый цвет, приятный вкус и насыщенный аромат.

## **ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

### **Десертное вино**

В производственных условиях для доведения крепости до определенных кондиций в десертные плодово-ягодные вина добавляют спирт-ректификат. В домашних же условиях спирт в такого рода винах накапливается путем естественного сбраживания сахара

дрожжами. В результате получаются десертные вина без спиртования. Они намного мягче и гармоничнее крепленых ректифика- том, так как спирт в них полностью ассимилирован с элементами вина. Кроме того, они обогащены побочными продуктами броже- ния: глицерином, янтарной кислотой, эфирами, альдегидами и другими веществами. Такие вина не имеют грубого, жгучего, обусловленного прибавлением спирта привкуса, от которого кре- пленные вина можно избавить лишь путем многолетней выдержки.

Изготовление десертных вин из фруктов и ягод в домашних начинают обычным способом — с размельчения сырья и отжима (прессования) полученной мезги (см. выше в разделе «Технология домашнего виноделия»). После отжима мезги количество сусла замеряют и подсчитывают выход чистого плодово-ягодного сока (вычитая количество воды, прибавленной до и во время прессо- вания).

Для исправления сусла в него после прессования добавляют воду и сахар. Сливовый сок, например, в зависимости от сорта и района произрастания плодов имеет различную кислотность, поэтому его разбавляют водой по вкусу, а сахара до брожения добавляют 200 г на 1 л сусла (смеси сока и воды) и по 20 г на 1 л сусла на 5-й и 10-й день брожения.

**Внимание!** Для других плодов и ягод нормы и время добав- ления сахара и воды в сусло даны в таблицах 2 и 3, размещенных в приложении.

Сусло, исправленное водой и сахаром, должно иметь темпе- ратуру 22 °С. После исправления его разливают в стеклянные бутылки или деревянные (хорошо пропаренные) бочки, на- полняя их на 3/4. Содержимое посуды тщательно перемешива- ют до полного растворения сахара.

**Внимание!** Если сусло не подвергалось брожению вместе с мез- гой, то к нему необходимо добавить закваску дрожжей в количе- стве 3 % от объема поставленного на брожение сусла. В сусло из сброженной мезги закваску не добавляют. Для питания дрожжей в сусло вносят хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла).

Затем посуду с суслом закрывают ватной пробкой, наклеи- вают номер и ставят в помещение при температуре 20—22 °С.

Остальной сахар примерно равными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворяя в небольшом количестве отлитого бродящего вина.

Чтобы сохранить в вине аромат и предупредить возможные процессы окисления, чрезвычайно ухудшающие вкус вина, необходимо его доливать. Очень важно при этом, чтобы вино, используемое на доливку, было совершенно здоровым. Если в бутылку с вином долить хотя бы небольшое количество больного вина, то все вино заболит. Поэтому вино для доливок следует хранить в налитых доверху бутылках или бутылях. А чтобы вино для доливок всегда было в наличии, необходимо ставить сусло на брожение не менее чем в двух бутылках, причем одна из них должна быть меньше, чтобы вино из нее можно было использовать для доливок.

После окончания периода бурного брожения начинается тихое брожение. В это время основную бутылку доливают доверху, а из меньшей бутылки вино переливают в еще меньшую тару, наполняя ее до горлышка. Ватную пробку сменяют водяным затвором. Тихое брожение продолжается обычно 3—4 недели. Его окончание можно определить пробой вина — сахар на вкус чувствоваться не должен. В это же время вино начнет осветляться, и на дне бутылки появится дрожжевой осадок. Осветлившееся вино надо слить, не замутив его. Делают это обычным способом при помощи резинового или пластикового шланга. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутылку, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают с него прозрачное вино. Готовым вином наполняют чистые бутылки или банки до горлышка, закрывают крышками или укупоривают пробками и ставят в холодное помещение для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка, так же как и в первый раз. Оставшуюся на дне гущу фильтруют через матерчатый фильтр.

Полученное таким способом вино называют виноматериалом. Оно не выдержано по кондициям сахара, а потому не гармонично. Чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и необходимую сладость, в него добавляют сахар: для ликерных вин — 200 г на 10 л, для десертных — 100—160 г на 1 л. Сахар

вносят в виде сиропа, растворяя его при подогревании в небольшом количестве отлитого вина. Готовое сладкое десертное вино разливают в банки или бутылки, наполняя их на 3 см ниже края горлышка, и укупоривают. Если для укупоривания используют корковые пробки, то их заливают смолкой. На бутылки наклеивают этикетки с названием вина и года его изготовления.

**Внимание!** Десертное вино — напиток прочный. Правильно приготовленное, оно не подвержено уксусному скисанию и не плесневеет при любой температуре хранения. Но при хранении в условиях температуры выше 15 °С в неполно налитой посуде вино мутнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус.

Десертные вина, приготовленные из разных культур, приобретают максимально хороший вкус при разных сроках выдержки. Так, вина из белой, красной и черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2—3 месяца. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче по вкусу через 6 месяцев, а вина из земляники, пораженной серой гнилью, и из рябины приобретают лучшие качества через 1 год. Хранить их рекомендуется в полной укупоренной посуде при температуре 15 °С и ниже.

**Купажированные десертные вина.** В некоторых случаях плодово-ягодные вина получаются гораздо лучше, если их приготовить из смеси соков различных культур. Можно смешивать также различные готовые виноматериалы. Вот лучшие составы для приготовления десертных вин из смесей виноматериалов.

- *Рябиновое вино:* рябинового виноматериала — 8 л, яблочного — 2 л, сахара — 1,6 кг.
- *Рябиново-смородиновое вино:* рябинового и красносмородинового виноматериала — по 5 л, сахара — 1,6 кг.
- *Медово-рябиновое вино:* рябинового виноматериала — 7 л, яблочного — 2 л, меда — 1 л.
- *Черносмородиновое ликерное вино:* черносмородинового виноматериала — 8 л, черничного — 2 л, сахара — 2 кг.
- *Красное сладкое вино:* клюквенного виноматериала — 2,5 л, яблочного — 5 л, черничного — 2,5 л, сахара — 1 кг.



Осветленные виноматериалы купажируют (смешивают) после того, как они сняты с осадка. Затем им дают отстояться 2 недели, вторично снимают с осадка, разливают в бутылки, укупоривают и хранят так же, как и сортовое десертное вино.

Подбирать купажи можно и нужно каждому садоводу, сообразуясь с теми культурами, из которых он готовит вина. Для приобретения опыта в составлении смесей для начала необходимо взять по 100 мл готовых виноматериалов (в различных сочетаниях), налить в бутылки и записать все использованные ингредиенты. После смешивания содержимое бутылок пробуют на вкус и отмечают наиболее удачную комбинацию. В дальнейшем в этом сочетании смешивают приготовленные виноматериалы в необходимом для изготовления вина количестве.

## Полусладкое вино

Полусладкое вино — это легкий приятный напиток, который характеризуется меньшим количеством алкоголя, сахара, а также меньшей экстрактивностью, чем десертное. Для его приготовления не рекомендуется использовать плоды и ягоды с грубым вкусом (рябина) или с очень высокой кислотностью (клюква, айва японская).

Полусладкие вина готовят как обычно. Отжатый (так же, как и для десертного вина) сок разбавляют водой и сахаром (количество сахара и воды, а также время их добавления в суло см. в табл. 4 в приложении). Все процессы: брожение, доливка, снятие с осадка — проводят так же, как и при изготовлении десертного вина (см. выше раздел «Десертное вино»).

Готовый выброженный сухой виноматериал для придания вину кондиций в отношении сахара обрабатывают двумя способами.

*Способ 1.* В готовый, осветленный, снятый с осадка виноматериал добавляют 50 г сахара на 1 л молодого вина. После этого для придания вину прочности его пастеризуют, поскольку полусладкое вино, обладая низкой спиртуозностью, непрочное и легко забраживает. Для этого готовое подслащенное вино разливают в бутылки, наполняя их до половины высоты горлышка, и закрывают пробками. Пробки обвязывают веревоч-

кой, чтобы во время пастеризации их не выбило. Бутылки ставят в кастрюлю с водой на подставку. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Воду подогревают до 75 °С и поддерживают эту температуру в продолжение 30 минут. Затем бутылки вынимают. Когда вино остынет, веревки с пробок снимают, а пробки прижимают плотнее и заливают сургучом или смолкой.

*Способ 2.* Готовый виноматериал, не подслащивая, разливают по бутылкам, укупоривают, пробки заливают сургучом и хранят до употребления. Перед употреблением готовый виноматериал подслащивают, добавляя в него сахарный сироп. Сироп готовят из сока ягод, из которых сделано вино. Для приготовления сиропа к 1 л сока ягод добавляют 800 г сахарного песка. Сок нагревают до растворения сахара, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными корковыми пробками, обвязывают веревками и пастеризуют 15 минут при температуре 75 °С. Затем пробки заливают парафином или смолкой. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжимом из них сока прогревают в эмалированной посуде. За неимением сахарного сиропа из ягодного сока можно приготовить сироп на воде, но еще лучше на вине, которое необходимо подсластить. В последнем случае сироп пастеризовать не нужно. Готовый сироп добавляют в вино перед употреблением по вкусу. Рекомендуется добавлять около 1/2 стакана сиропа на 1 л вина.

**Внимание!** Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа к нему добавить липового или цветочного меда: 50—100 г на 1 л вина. Мед добавлять в вино необходимо перед самым употреблением. Особенно выигрывают от добавления меда яблочные и крыжовниковые вина.

Полусладкое вино, как и десертное, лучше хранить при температуре не выше 10—15 °С, так как при более высокой температуре вкус его ухудшается.

## Сухое вино

Столовым (сухим) вином называется легкое, слабоградусное вино (не выше 12 % об.), не содержащее сахара (выбродившее

«насухо»). Хорошее столовое вино должно обладать легким сортовым ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислотностью. Ягоды с тяжелым сильным и резким ароматом для приготовления столовых вин непригодны. Например, малина является прекрасным сырьем для приготовления десертных вин, а для столовых вин она не годится. То же относится к землянике, рябине и к тем сортам крыжовника, которые обладают сильным специфическим ароматом, например, *Черный негус*, *Мускатный* и другие.

Лучшие столовые вина получают из винограда, яблок, вишни, белой смородины и особенно из некоторых сортов крыжовника, например *Английского желтого*, *Английского зеленого*. Из красной смородины можно готовить столовые вина, но по качеству они несколько хуже. Неплохое сухое вино получается из ревеня.

Столовое вино изготавливают по тем же правилам, что и другие вина: мойка, дробление плодов, прессование и так далее. Но при этом надо учесть, что подготавливать к прессованию мезгу плодов или ягод, трудно отдающих сок, лучше способом нагревания. Это важно еще и потому, что при изготовлении этих вин брожение сусла на мезге не рекомендуется и отжимать ее надо как следует.

В столовом виноделии практикуется улучшение состава плодовых и ягодных соков для понижения их кислотности путем разбавления водой. Но при этом необходимо учитывать следующее. Например, при приготовлении вина из яблок при брожении теряется до 2 г кислоты на 1 л. В то же время вина из крыжовника теряют меньше кислоты, а в винах из смородины кислотность вообще не падает.

**Внимание!** При изготовлении столовых вин нельзя сильно снижать их кислотность, так как слабоградусные вина с низкой кислотностью плохо бродят и быстро портятся.

Что касается сахара, все необходимое количество растворяют в воде и вносят в сок до начала брожения. После этого сок, смешанный с водой и сахаром (сусло), наливают в бутылку или бочонок, наполняя их на 3/4 его объема, туда же немедленно добавляют закваску дрожжей (2 % от объема сусла) и хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла). Как и при приготовлении десерт-

ного вина, сусло ставят не только в основной посуде, но и в дополнительной, чтобы при необходимости иметь виноматериал для доливок. Это очень важно, поскольку если вино не доливать и оставить его в неполной посуде, оно может испортиться, покрыться винной цвелью или превратиться в уксус.

Вслед за бурным брожением начинается процесс тихого брожения (примерно 1,5 месяца). В течение этого времени остатки сахара в вине превращаются в спирт и углекислый газ. При проведении пробы вина сахар на вкус не должен ощущаться. В этот же период вино постепенно осветлится, и к концу тихого брожения его необходимо снять с осадка. Если продержать вино долго на осадке, оно может приобрести неприятный дрожжевой привкус. Фильтрации при изготовлении столового вина лучше избегать. Снятое с осадка готовое вино разливают в бутылки, наполняя их до половины горлышка. Посуду плотно укупоривают распаренными корковыми пробками, заливают смолкой и наклеивают этикетку с названием сорта и года изготовления. Разлитое в бутылки вино хранят в горизонтальном положении при температуре от 2 до 15 °С. При более высокой температуре оно быстро портится.

## Вермут

Вермут — это купажированное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. В зависимости от входящих в него виноматериалов, вермут бывает белый и красный. Для его приготовления в домашних условиях надо заготовить виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия сусла с дрожжей так же, как это описано выше. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина.

Душистую настойку для вермута готовят на водке. На 250 мл водки берут: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни. Травы и пряности измельчают, помещают в бутылочку с водкой, плотно закрывают и дают настояться в продолжение 1 недели, ежедневно ее взбалтывая. После этого содержимое бутылочки процеживают, переливают в чистую бутылочку, плотно закрывают

и используют по мере необходимости. Таким же способом можно приготовить настойку из трав чабреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого и полыни.

Вот лучшие из составов, которые можно использовать для изготовления красного и белого вермутов.

- *Красный вермут*: клюквенного виноматериала — 3 л, черничного виноматериала — 7 л, меда — 1 л, настоя трав на водке — 1 ч. ложка.
- *Белый вермут*: яблочного виноматериала — 8 л, виноматериала из дикой рябины — 2 л, меда — 800 мл, настоя трав на водке — 1 ч. ложка.

После купаживания вермут наливают в бутылки или банки, наполняя их до половины высоты горлышка, укупоривают и оставляют на 3 недели для настаивания. Затем готовый вермут обычным способом разливают в бутылки и укупоривают или используют по назначению.

## Медовое вино

Наилучший мед для приготовления вина — липовый и луговой (цветочный). Кислотность чистого меда очень низкая (не больше 0,4 %) и приготовить вино только из него нельзя. Медовые вина рекомендуется готовить на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого либо на соке белой смородины.

**Внимание!** Поскольку в 100 г меда в среднем содержится около 70 г сахара, то при замене сахара медом в рецепте вина меда по весу берут несколько больше: вместо 100 г сахара берут 140 г меда.

**Внимание!** Медовые вина слегка опалесцируют (мутнеют), поэтому при необходимости их приходится осветлять при помощи агар-агара.

Вот самый простой способ приготовления медового вина, называемого в народе *лечебной медовухой*. Этот напиток обладает живительной силой — он полезен как здоровым, так и больным, и имеет приятный ароматный вкус. Для приготовления медовухи в кастрюлю наливают 15 л воды и ставят ее на огонь. Когда вода нагреется, вливают 1,5 л (6 стаканов) меда, доводят смесь до

кипения и уменьшают огонь. Смесь кипятят на медленном огне 1,5 часа, периодически снимая пену. Затем полученный сироп переливают в стеклянную посуду и дают ему остыть до температуры 30—35 °С, после чего переливают в бочонок. Если бочонка нет, используют стеклянную посуду, например, большую банку или бутылку. Отверстие в бочонке не заколачивают! Посуду с медовухой неплотно закрывают крышкой и ставят в теплое темное место. Через 5—10 дней в ней начинается брожение. После 2 недель бурного брожения медовуху надо перелить в другую посуду, так как на дне появляется ненужный осадок. Второй этап брожения продолжается 10—14 дней. Затем вино нужно плотно закупорить. Через 3—4 недели медовый напиток готов: его разливают в бутылки, закупоривают и ставят в холодное место. Вскоре он начинает сильно пениться. Это показатель того, что напиток готов к употреблению.

Медовуха полезна и безвредна людям с хроническими заболеваниями, пожилым людям, она не содержит ядовитых сивушных масел, присущих любому вину. Но пить ее желательно небольшими порциями.

## **ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТРАДИЦИОННЫХ ВИНОГРАДНЫХ ВИН В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

### **Особенности изготовления вина из винограда**

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ**

Как и при изготовлении плодово-ягодных вин, здесь лучше воспользоваться чистой культурой винных дрожжей (см. выше раздел «Дрожжи»). Если же ее приобрести невозможно, можно приготовить закваску (разводку) на «диких» дрожжах из ягод. Для этого за неделю до начала сбора винограда, в сухую погоду, выборочно собирают самые спелые ягоды. Их не моют, а отде-

ляют от гребней вручную или на терке, раздавливают и отжимают сок руками через мешочек из редкой ткани. Затем отжатый сок наливают в бутылку или банку, заполняя ее на 3/4 объема. Посуду закрывают ватной пробкой и ставят в темное помещение при температуре около 20—24 °С. Если температура сока была ниже 20 °С, то его предварительно подогревают в эмалированной посуде. На 2-й или 3-й день должно начаться брожение. Как закваску сок употребляют на 6-й день во время бурного брожения.

**Внимание!** Количество закваски готовят в зависимости от количества сусла, предназначенного к сбраживанию. Для приготовления столовых вин требуется 1—2 % закваски, десертных — 2—3 % от поставленного на брожение сусла. Хранить закваску более 8—10 дней нельзя. Оставшуюся закваску необходимо вылить, в дальнейшем закваской будет служить осадок хорошо бродящего вина.

В районах средней полосы закваску для получения виноградного вина готовят из ягод, которые поспевают на 10—12 дней раньше винограда, но лучше использовать осадок бродящего плодово-ягодного вина.

## ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Качество виноградного вина зависит в основном от сортов перерабатываемого винограда, климата данной местности, агротехники и времени сбора. Большинство сортов винограда пригодно для изготовления из них вина, но лучше готовить вино из винных сортов, имеющих сочную мякоть и накапливающих большое количество сахара. Если нет возможности провести анализ винограда для определения количества сахара и кислоты, то можно руководствоваться вкусом. Для приготовления столовых вин, как белых, так и красных, нужно собирать виноград более кислый по вкусу и менее сахаристый, чем для приготовления вина десертного. Это особенно важно в южных районах, где виноград быстро теряет кислотность. Хотя в то же время виноград собирают вполне зрелый, так как из незрелых ягод получаются вина с неприятным травянистым привкусом.

Для приготовления десертных и полусладких вин, наоборот, виноград лучше собирать в перезрелом состоянии, так как он содержит больше сахара. Кроме того, некоторые сорта вина из перезрелого винограда получаются с приятным изюмным тоном.

**Внимание!** Сбирать виноград надо только в сухую погоду. Нельзя убирать урожай сразу после дождя или большой росы. Очень важным условием для получения доброкачественного вина является сортировка винограда во время сбора. Для виноделия совершенно непригодны ягоды гнилые, заплесневелые, поврежденные и недозревшие. Достаточно примешать к доброкачественному винограду только одну заплесневелую гроздь — вино получится с сильным неприятным запахом плесени.

Собранный виноград немедленно перерабатывают. Прежде всего ягоды отделяют от гребней, за исключением некоторых случаев, о которых будет сказано ниже. Отделить ягоды можно вручную или, если перерабатывается большое количество винограда, на терке. Она представляет собой решетку из параллельных реек, расстояние между которыми 1,5 см. Терку укладывают на кадку без одного дна или вставляют в нее, для чего специально прибавляют планки.

Затем отделенные ягоды разминают в деревянном корыте деревянным валиком или толкушкой. Полученную мезгу выливают в пресс. Под лоточек пресса подставляют эмалированное ведро. По мере загрузки пресса сок вытекает, а мезга оседает. Пресс постепенно дополняют свежей мезгой.

После того как перестанет отделяться сок-самотек, мезгу покрывают деревянным кружком и очень осторожно начинают прессование, особенно в начале. Когда сок перестанет отделяться, прессование прекращают, мезгу из пресса перекалывают в эмалированное ведро, перемешивают, вновь загружают в пресс и пресуют. Так повторяют два раза. Весь полученный сок смешивают.

За неимением пресса мезгу откидывают на дуршлаг и дают соку стечь. Оставшуюся на дуршлаге мезгу помещают в мешочек из холстины или белой упаковочной ткани и отжимают руками. В некоторых случаях, о которых будет сказано ниже, мезгу перед прессованием настаивают или подвергают брожению.



## Сухое вино

Для получения хорошего столового сухого вина особое значение имеет сорт винограда. Такое вино рекомендуется готовить из винограда белых сортов с легким нежным ароматом, с приятной кислотностью, не терпкого вкуса. К таким сортам относятся *Рислинг*, *Алиготе*, *Мицване* и др. Сорта с сильным приятным ароматом, например, мускаты, *Изабелла*, для получения столовых вин не пригодны.

**Внимание!** Если подготовленные для приготовления сухого вина ягоды имеют сахара меньше, чем нужно, то в начале брожения в сусло добавляют сахар, чтобы общее количество его было около 18 %.

### БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО

Для приготовления белого столового вина сусло получают обычным способом. Его можно сразу ставить на брожение или предварительно дать ему отстояться. Для получения высококачественного вина отстаивание сусла обязательно — это способствует осветлению сусла (муль, обрывки ткани ягод и большая часть содержащихся в них микробов оседут).

Чтобы во время отстаивания сусло не забродило, его надо засульфитировать, то есть окурить серными фитилями. Количество сжигаемых серных фитилей зависит от температуры воздуха и состояния винограда, из которого готовили сусло. При температуре ниже 15 °С и здоровом винограде сжигают меньше фитилей и наоборот. В среднем при температуре 20° С и неповрежденном винограде на каждые 10 л сусла сжигают от 0,5 до 1 г фитиля. Рассчитанное количество серных фитилей отвешивают и делят на 3 части, 1/3 часть скручивают и помещают в закурник. Затем фитилек зажигают. Закурник с горящим фитилем быстро опускают в посуду, предназначенную для брожения (деревянный бочонок или стеклянную бутылку) до половины ее высоты. Необходимо следить, чтобы горящая сера не прикасалась к стенкам бутылки, иначе она лопнет. Когда фи-

тилек сгорит, закурник вынимают и в бутылку наливают 1/3 предназначенного для брожения сусла. Бутылку закрывают и раскачивают несколько раз для растворения сернистого газа. После этого в бутылку спускают закурник со второй третью зажженного фитиля и повторяют всю процедуру сначала.

Так делают 3 раза, пока бутылка не будет наполнена суслом на 3/4 объема. Затем бутылку наливают суслом доверху, закрывают пробкой и оставляют отстаиваться. Отстаивание лучше проводить при возможно более низких температурах. Затем с помощью резиновой трубки прозрачное сусло снимают с осадка. Если температура воздуха высокая, сусло может забродить. В этом случае отстой необходимо прекратить. Гущу, оставшуюся после снятия сусла с осадка, используют для приготовления вина второго сорта.

Подготовленное для брожения сусло наливают в бутылки или бочки на 3/4 объема и немедленно добавляют 2 % четырехдневной закваски винных дрожжей. Если сусло не сульфитировали, то достаточно 1 % закваски (100 г закваски на 10 л сусла). Бутылку закрывают бродильной пробкой или ватой. Брожение рекомендуется проводить при температуре не менее 18 и не более 24 °С тепла. Одним из важных факторов получения хорошего столового вина является брожение при оптимальной температуре. На сусло, в котором недавно началось брожение, резкое похолодание действует слабо. Но если брожение подходит к концу, то похолодание может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. Как только температура в сусле вновь повысится, дрожжи смогут продолжать работу и доведут брожение до конца. Для этого сусло в бутылки необходимо перемешивать.

Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае сусло снимают резиновой трубкой с дрожжей, ставят в помещение с температурой не выше 20° С и добавляют свежую закваску. Если закваски нет, то к недобродившему вину можно добавить гущу из бутылки, в котором брожение прошло нормально.

При нормальной температуре бурное брожение с выделением пены идет 5—8 дней. Когда оно начнет затихать, бутылки с вином нужно доливать вином того же сорта. После окончания бурного брожения брожение идет тихо. В этот период бутылки доливают доверху. В дальнейшем через каждые 2 дня бутылки доливают.

Тихое брожение продолжается обычно 3—4 недели, после чего вино пробуют на вкус. Если на вкус сахар не ощущается, бродильный шпунт заменяют обыкновенным и плотно его забивают. Если в вине осталось хотя бы немного сахара, то закрывать отверстие шпунтом плотно нельзя, так как бутылка (бочонок) может лопнуть от образующегося газа. После окончания тихого брожения вино оставляют в покое на 2 недели. За это время дрожжи осядут на дно и вино осветлится, после чего его обычно снимают с осадка и ставят на хранение при температуре ниже 15 °С.

**Внимание!** Не следует задерживаться со снятием вина с осадка, так как дрожжи начнут разрушаться, придавая вину очень неприятный запах и привкус дрожжей.

Снятое с дрожжей вино уже готово к употреблению. Вино, которое хотят употреблять зимой и весной, лучше разлить в бутылки после 2 месяцев хранения в баллоне. За время хранения в бутылки в вине может выпасть осадок, и перед разливом прозрачное вино вторично снимают с осадка. Вино наливают в бутылки до половины горлышка, плотно укупоривают распаренными пробками и заливают сургучом.

## КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

Для приготовления красного столового вина используют сорта винограда с черной и темно-красной окраской кожицы (*Каберне, Саперави, Матрасса, Сенсо* и др.). Требования к сортам винограда для приготовления красного сухого вина почти те же, что и для белого сухого вина. Отличие лишь в том, что эти сорта могут быть несколько менее кислые и более сладкие. Ввиду того, что у большинства сортов с красной и черной кожицей мякоть и сок не окрашены, за исключением *Саперави* и некото-

рых других сортов, технология приготовления красного сухого вина резко отличается от технологии приготовления белого.

Вся технология приготовления красного сухого вина нацелена на получение вина густой темной окраски, достаточной полноты и необходимой для красного вина терпкости. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожце и семенах, поэтому брожение суслу необходимо проводить вместе с мезгой. Во время брожения клетки кожцы винограда отмирают, в результате чего красящие вещества, а также танин легко переходят из них в сусло.

Мезгу помещают в эмалированное ведро или кадочку, заполняя на 3/4 объема. Туда же немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей от загруженной мезги. Мезгу перемешивают и кадочку прикрывают куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслom «шапку». Одновременно с этим повышается температура суслу и «шапки». В верхних слоях мезги под влиянием кислорода воздуха красящие вещества разрушаются и буреют. Поэтому во время брожения необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло.

**Внимание!** Если не перемешивать мезгу и не поддерживать нужную температуру, сусло под действием аэробных уксусных бактерий может превратиться в уксус.

При соблюдении всех условий к концу бурного брожения, то есть через 3—4 дня сусло приобретает интенсивную темную окраску, достаточную полноту, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна, суслу дают побродить на мезге еще 2 дня. После окончания бурного брожения вино необходимо отделить от мезги. Для этого поступают так же, как и при отделении сока от мезги у белых сортов винограда. Мезгу или отжимают на прессе, или откидывают на дуршлаг. Вино сливают в бутыл, а мезгу отжимают через мешочек руками, и полученное вино присоединяют к первоначальному. Прессовать сброженную мезгу гораздо легче, чем несброженную.

Готовое вино наливают в бутылки или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином будет

такой же, как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно выдерживать 2—3 месяца.

## Кахетинское

Кахетинское — это сухое столовое вино цвета крепкого чая, достаточно кислое и терпкое. Готовят его из белого сорта винограда *Ркацители*. Виноград собирают тогда, когда он накопит максимальное количество сахара. От половины собранного винограда отделяют на терке гребни. Затем обе порции винограда смешивают и раздавливают деревянной толкушкой или деревянным валиком. Раздавленную мезгу вместе с гребнями помещают в кадочку или эмалированное ведро. После этого немедленно добавляют закваску дрожжей в количестве 1—2 % от поставленной на брожение мезги. Мезгу перемешивают и оставляют бродить примерно 10 дней. Сверху на мезгу укладывают деревянный кружок, чтобы она не всплывала, и следят за температурой. Кроме того, во время брожения мезгу ежедневно перемешивают. По окончании брожения вино отделяют от мезги, как описано выше в разделе «Сухое вино», процеживают и разливают в бутылки или бутылки, наполняя их до половины горлышка. После этого вино выдерживают еще 2—3 месяца. За это время оно становится мягче и теряет первоначальную грубость. Хранить бутылки с кахетинским вином рекомендуется горизонтально при температуре ниже 10 °С.

**Внимание!** Кахетинское вино, в котором во время хранения выпал осадок (в особенности это касается красных кахетинских вин), не считается браком. Этот осадок представляет собой дубильные и красящие вещества, выпадение которых естественно во время хранения.

## Полусладкое вино

Полусладкие вина имеют нежный, свежий, чрезвычайно приятный вкус, они гармоничны и легки. Такие вина содержат спирта 8—12 % об., сахара — 4—8 %, кислоты — 7—8 %. Для приготовления натурального полусладкого вина нужно брать сорта вино-

града, способные накапливать 23 % и больше сахара и обладающие приятным сортовым ароматом. Для этой цели подходят произрастающие в Молдавии сорта: *Мускат белый*, *Семильон*, *Савиньон*, *Траминер*, *Фетяска белая*, *Рислинг итальянский*, *Ркацители*; сорта, растущие на Кубани и Дону: *Мускат гамбургский*, *Саперави*, *Рислинг*, *Ркацители*, *Красностоп золотовский*, *Каберне*, *Долгий*, *Пухляковский*. В Грузии лучшие полусладкие вина получают из сортов *Саперави*, *Чхавери*, *Александроули*, *Тетра*, *Хванчкара*; в Армении — из сортов *Воскеат*, *Кахет* и других.

Виноград для приготовления полусладкого вина собирают тогда, когда он накопил максимальное количество сахара и обязательно в сухую погоду. Обработку винограда, то есть отделение гребней, дробление и прессование, производят так же, как и при приготовлении белого сухого вина (исключение составляет молдавский сорт *Зеибель 1*, мезга которого перед прессованием сбрасывается для получения более интенсивной окраски).

Для приготовления полусладкого вина определение сахаристости обязательно. Сахаристость определяют ареометром (денсиметром) по удельному весу сока. Это необходимо потому, что в отдельные годы некоторые сорта винограда накапливают сахара менее 23 %, а *Зеибель 1* и *Изабелла* чаще всего имеют сахаристость 16 %. Для доведения сахаристости сока до нужных кондиций к нему следует добавить или уваренное виноградное сусло (бекмес), или сахар. Например, если сахаристость винограда 19 %, то есть в 1 л сока содержится 190 г, то, чтобы поставить на брожение сусло с сахаристостью 25 %, на каждый литр сусла необходимо добавить 60 г сахара. Вместо сахара лучше добавить уваренное сусло (бекмес). Бекмес в сусло добавляют небольшими порциями. После каждой добавки бекмеса сусло нужно перемешать и определить ареометром сахаристость.

Из многочисленных способов приготовления полусладкого вина в домашних условиях лучше всего подходят нижеприведенные два способа.

*Способ 1.* Вино готовят путем смешивания сухого вина и пастеризованного сока. Сухое вино готовят обычным способом,

как описано выше, и хранят в бутылках в горизонтальном положении до момента приготовления полусладкого вина.

Отдельно обычным способом готовят виноградный сок. Его разливают в бутылки, пастеризуют при температуре воды 85 °С и также хранят до момента приготовления вина. Перед самым приготовлением открывают бутылки с сухим вином и бутылки с виноградным соком и смешивают их содержимое: на 700 мл вина добавляют 300 мл виноградного сока. Полусладкое вино готово к употреблению. В таком вине содержится спирта около 8,5 % об. и сахара около 6 %.

**Внимание!** Очень вкусное вино получается, если его подслащивать медом: 1 л сухого вина смешивают с 50—100 г липового или цветочного меда. В этом случае виноградный сок не добавляют.

**Внимание!** Употреблять такое полусладкое вино нужно в день его приготовления (смешивания сухого вина с соком или медом).

**Способ 2.** Для этого вина собирают виноград с максимальной сахаристостью — не менее 23 %. Сбор винограда, дробление, отделение гребней и прессование обычное. Сок сульфитируют серными фитилями, как это было описано выше (см. раздел «Сухое вино»), и ставят на отстой на 12 часов при возможно более низких температурах. Через 12 часов сок снимают с осадка и ставят на брожение как при приготовлении белого сухого вина. Но брожение необходимо проводить при более низкой температуре, чем предусмотрено для получения сухого вина, — около 15 °С.

**Внимание!** По причине низкой спиртуозности полусладкие вина непрочны — они легко забраживают при комнатной температуре, теряя при этом прозрачность и вкусовые качества. Это происходит потому, что дрожжи, прекращающие свою работу в вине с крепостью 16—17 % об., в полусладком вине крепостью до 12 % об. и со значительным содержанием сахара продолжают свою работу. Поэтому для получения стабильного полусладкого вина необходимо следить за состоянием вина и вовремя принять меры по подавлению жизнедеятельности дрожжей.

Уход за бродящим полусладким вином такой же, как и за сухим. Через несколько дней брожения вино необходимо начать ежедневно пробовать на вкус. Если температура брожения соот-

ветствует рекомендованной (15 °С), то это начинают делать через 7—8 дней, а если температура выше 15 °С, то через 4—5 дней. С каждым днем брожения сахаристость вина будет уменьшаться. При этом важно уловить момент, когда в вине останется такое количество сахара, которое наиболее приятно для вкуса винодела. В это время надо прекратить брожение, то есть подавить жизнедеятельность дрожжей. Если этого не сделать, дрожжи доведут брожение до конца, и вино потеряет весь сахар. Брожение прекращают путем нагрева (пастеризации) вина.

Перед нагреванием вино снимают с осадка резиновой (пластиковой) трубкой, переливают в стеклянные трех-/десятилитровые банки или бутылки, плотно закрывают крышками или очень плотной ватной пробкой, а сверху еще обертывают пергаментной бумагой и обвязывают веревкой. Банки устанавливают в бак с водой на деревянный кружок, чтобы они не лопнули, и начинают греть воду, причем нагревание ведут очень медленно. Когда температура воды достигнет 75—80 °С, огонь убавляют и эту температуру поддерживают: для трехлитровых банок в течение 30 минут, а для десятилитровых — 45—50 минут. После этого банки (бутылки) с вином вынимают из бака и оставляют при комнатной температуре до следующего дня. На следующий день их выносят в погреб и оставляют на 2 месяца. За этот период вино должно осветлиться.

В процессе хранения надо периодически следить за состоянием вина в бутылки. Если на поверхности вина не обнаружено никаких пленок и вино не забродило, его выносят из погреба, снимают с осадка, разливают в бутылки, наполняя их до горлышка, плотно укупоривают распаренными корковыми пробками, которые обертывают пергаментной бумагой и обвязывают веревкой. Затем вино вторично пастеризуют при температуре 70—72 °С. Бутылки емкостью 500 мл пастеризуют 25 минут. После остывания вино готово к употреблению. Хранить его рекомендуется при температуре около 10 °С.

**Внимание!** Если во время выдержки вина в бутылках (банках) на его поверхности будет обнаружена пленка или вино начнет забраживать, его срочно надо слить с осадка, разлить по бутылкам и подвергнуть пастеризации.



## Десертное вино

Десертное вино должно быть хорошо окрашенным, ароматным, густым, экстрактивным, невысокой кислотности и содержащим сахара от 10 до 15 % и выше. В домашних условиях вино с таким содержанием сахара можно приготовить, если к нему добавить концентрированное виноградное сусло или сахар. Десертное вино рекомендуется изготавливать из ароматных сортов белого и красного винограда с максимальной сахаристостью. В этом плане наиболее хороши мускаты: в Крыму — *Мускат белый, розовый, черный*; на Дону — *Мускат венгерский* и *Мускат белый (ладанный)*; на Кубани, в районе Геленджика, — *Мускат гамбургский*. Хорошие десертные вина получают из сортов *Саперави, Каберне, Педро Хименес, Ркацители* (в Украине), *Серексии, Гаме черного* (в районе Одессы). Кроме того, рекомендуется изготавливать десертные вина из сортов *Лидия, Ноа, Изабелла*.

Для приготовления десертного вина ягоды от гребней отделяют руками или на терке и раздавливают. Для придания вину большей полноты, аромата и окраски мезгу подготавливают одним из трех способов — настаивают, подогревают или подбраживают. При этом стоит учесть, что вино, приготовленное путем настоя мезги, намного мягче и гармоничнее, чем вино, сброженное на мезге, однако в домашних условиях осуществить настой мезги трудно.

*Способ 1. Настаивание на сульфитированной мезге.* Если мезгу оставить настаиваться при комнатной температуре, то она на другой же день забродит. Для предохранения от заброживания ее необходимо засульфитировать. Для этого прежде всего подготавливают посуду, в которой будет проводиться настаивание. Это может быть стеклянная банка с широким горлом или кадочка. Сначала измеряют количество предназначенной для настоя мезги. Затем отвешивают серные фитили. На 10 кг мезги берут 1 г серных фитилей. Поскольку 1 фитиль весит 5 г, на 10 кг мезги берут приблизительно 1/5 фитиля. После этого фитиль помещают в закурник, зажигают и быстро опускают в банку, которую немедленно закрывают плотным мешком, чтобы не вышел газ. Когда сера сгорит, закурник вынимают

и банку наполняют мезгой, непрерывно ее перемешивая. Наполнение нужно проводить очень быстро, чтобы сернистый газ не успел улетучиться. Если в банке после наполнения мезгой осталось свободное пространство, его также закуривают. Затем банку плотно закрывают и ставят в подвал или в другое холодное место с температурой не выше 10 °С. Время настаивания зависит от температуры помещения и состояния мезги. Если температура достаточно низкая и мезга не забраживает, рекомендуется настаивать мезгу 7—10 дней. Если помещения с достаточно низкой температурой у вас не имеется и мезга начинает забраживать, необходимо немедленно прекратить настаивание. Настаивать рекомендуется и белую, и красную мезгу, но особенно важен этот прием для приготовления вин из мускатов и белых сортов винограда.

*Способ 2. Подогревание мезги.* Этим способом можно подготавливать к прессованию любую мезгу. Для подогревания в мезге должно быть достаточно сока, чтобы она не пригорела. Мезгу откидывают на дуршлаг, а полученный сок подогревают в эмалированной посуде (ведре или тазу) до 75 °С. Затем в этот сок выливают оставшуюся мезгу и при непрерывном помешивании продолжают нагревание, пока вся мезга не достигнет температуры 75 °С. После этого нагревание прекращают и мезгу остужают путем перемешивания до 22—24 °С.

*Способ 3. Подбраживание мезги.* Раздробленную мезгу помещают в банку с широким горлом или кадочку, немедленно добавляют 2 % закваски винных дрожжей, перемешивают и оставляют для брожения 3—4 дня. Во время брожения поднявшуюся шапку мезги несколько раз в день перемешивают. Этот способ подготовки мезги рекомендуется для приготовления вин из красного винограда.

После этого подготовленную тем или иным способом мезгу прессуют. Полученный сок наливают в банки или бутылки, наполняя их на 3/4 объема, и немедленно добавляют закваску винных дрожжей в количестве 2 % от объема. В сусло из сброженной мезги закваску добавлять не нужно! На 4-й день брожения в сусло добавляют сахар или бекмес: на 1 л сусла — 50 г сахара

или 80 г бекмеса. Брожение, доливки и уход за вином проводят как обычно.

После окончания брожения вино надо попробовать. Оно должно быть на вкус сухим. После этого вину дают отстояться и осветлиться. Обычно осветлившееся вино снимают с осадка через 2 месяца после начала брожения. В снятое с осадка прозрачное вино для придания ему сладости добавляют сахар и бекмес. Если хотят приготовить десертное вино, то сахара добавляют от 160 до 200 г на 1 л вина. В мускаты рекомендуется добавлять от 200 до 250 г сахара на 1 л. Если из сортов *Лидия*, *Ноа*, *Изабелла* готовят ликерные вина, в готовый вино-материал добавляют 300 г сахара на 1 л вина. Готовое подслащенное вино разливают в бутылки, наполняя их до половины высоты горлышка и укупоривают.

Десертное вино для придания ему мягкости и бархатистости рекомендуется подвергать тепловой обработке. Для этого укупоренные бутылки с обвязанными веревкой пробками ставят в бак с водой, на дно которого укладывают деревянную решетку, и медленно подогревают до 55 °С. Эту температуру поддерживают в течение нескольких часов. Если есть возможность, десертные вина лучше подогревать в продолжение 2 дней, а ликерные вина — 3—4 дня. Этим ускоряется созревание вина, и оно приобретает бóльшую гармоничность и бархатистость.

## Вино из винограда средней полосы

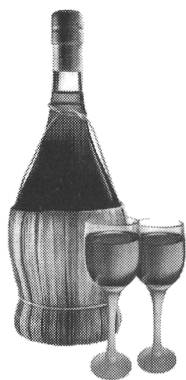
Сегодня на практике доказано, что выращивать виноград в средней полосе возможно. Однако бывают годы, когда в некоторых областях виноград не вызревает. Вино из невызревшего винограда из-за высокой кислотности приготовить обычным способом нельзя, его можно приготовить по способу, рекомендуемому для плодово-ягодных культур, снижая кислотность разбавлением водой. В этом случае виноград для переработки нужно собирать только тогда, когда он достигнет (применительно к данному району) максимального состояния зрелости. Со всем зеленым, невызревший виноград, твердый на ощупь, для

этой цели непригоден, так как вино из него будет иметь неприятный травянистый привкус. Из винограда этих районов рекомендуется готовить только десертное вино.

**Внимание!** Чтобы приготовить вино из не совсем вызревшего винограда, нужно в каждом отдельном случае определить содержание в нем сахара и кислоты.

Собранный виноград отделяют от гребней и дробят. Полученную мезгу подогревают до 60 °С в продолжение получаса, а затем остужают до 25 °С, откидывают на дуршлаг и отжимают сок. После этого замеряют объем полученного сока и определяют содержание в нем сахара и кислоты (в пересчете на винную). На основании этого анализа сок разбавляют водой, добавляют к нему сахар до нужных кондиций и закваску «диких» дрожжей, сделанную из невымытых ягод. В дальнейшем поступают так же, как при приготовлении десертного плодово-ягодного вина (см. выше в разделе «Изготовление традиционных плодово-ягодных вин в домашних условиях»).

Брожение суслу необходимо проводить при температуре около 20 °С. В таких условиях оно будет протекать около месяца. Через 2 месяца после постановки на брожение прозрачное вино снимают с осадка. В это время вино будет обладать жгучим и неприятным вкусом. Сахар на вкус ощущаться не должен. Для придания сладости к снятому с осадка прозрачному вину добавляют сахар из расчета 100—150 г на 1 л молодого вина. Затем вино перемешивают до полного растворения сахара, разливают в бутылки и укупоривают корковыми пробками. Для придания вину мягкости бутылки с вином прогревают при температуре 45—50 °С в течение 3 часов. После этого десертное вино рекомендуется перед употреблением выдержать при комнатной температуре в продолжение 2 месяцев.



## Глава 3

# ДОМАШНИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ НАСТАИВАНИЕМ

## ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ НАЛИВКИ

### Как готовить наливки настаиванием в домашних условиях

Второй и наиболее популярный способ приготовления наливок в домашних условиях — настаивание плодово-ягодного сырья в течение длительного времени на водке или спирте с последующим подслащиванием. В этом случае алкоголь наливают (отсюда, вероятнее всего, и произошло название «наливка») на уложенные в бутылку или банку ягоды и фрукты и в результате настаивания получают крепкий напиток, в котором сохраняется и вкус, и аромат использованного сырья.

*Сырье для наливок* может быть самым разнообразным, подойдут любые ягоды и фрукты, но при одном условии: они должны быть непременно зрелыми, чистыми и без какой-либо примеси зелени. Яблоки для наливки лучше брать кисло-сладких или кислых сортов. Считается, что самые лучшие наливки получаются из морошки, черной и красной смородины, вишен, малины, брусники, слив и рябины. Причем ягоды, используемые для наливок, могут быть лежалыми или мятыми, главное, чтобы на них не было плесени. Что же касается растворите-

лей — водки и спирта — они должны быть только самого хорошего качества, иначе наливка будет иметь неприятный запах. Иногда перед приготовлением наливок плоды и ягоды предварительно подвяливают на солнце или в теплой печи. В результате в полученном напитке возрастает концентрация сахаров и ароматических веществ, и наливка получается более вкусной и ароматной. Кроме того, твердые плоды и ягоды запаривают для лучшего отделения сока и питательных веществ, что сокращает длительность приготовления напитков.

Чтобы приготовить наливку, в стеклянную бутылку или банку всыпают до  $1/3$ — $2/3$  высоты подготовленные ягоды или фрукты. Затем наливают водку (спирт) до самого верха горлышка. Горлышко наполненной бутылки прикрывают чистой плотной тряпочкой и перевязывают бечевкой. После этого бутылку ставят на окно, где солнечно, на 2—3 месяца. Через каждые 3—4 суток содержимое встряхивают.

*Встряхивание* является важной операцией во время приготовления наливок. При встряхивании активизируются все обменные процессы — выделение сока из ягод и фруктов становится более интенсивным, а концентрация веществ в растворе более равномерной.

Другой важной операцией является *сцеживание*. Его обычно делают несколько раз в процессе настаивания. Для этого из бутылки в отдельную посуду сливают всю жидкость, а через некоторое время вливают ее обратно и продолжают настаивание. Это делается для того, чтобы обогатить сырье кислородом, что способствует созреванию наливки. Когда наливка готова, ее также сцеживают, но на этот раз через воронку с вложенной в нее фильтровальной бумагой или ватой либо через чистую сложенную в 4—5 слоев марлю. Через такую же марлю обычно отжимают и оставшееся в бутылки сырье. После этого жидкости смешивают и еще раз фильтруют.

*Время созревания наливки* составляет 1,5—4 месяца и зависит от вида сырья и технологии приготовления. Скороспелые наливки, срок созревания которых не более 1 месяца, готовят из ягод клубники, малины, а также из дыни и ягодного варенья.

Среднеспелые наливки (1,5—2,5 месяца) готовят из клюквы, брусники, смородины, вишни, черемухи. Позднеспелые наливки (3—4 месяца) готовят из яблок, рябины, скорлупы орехов, лимонной цедры, абрикосов.

**Внимание!** Время выдержки наливки напрямую зависит от зрелости сырья и от его количества по отношению к объему растворителя (водки или спирта): чем ягоды (фрукты) более зрелые и чем больше их уложено в бутылку, тем меньше потребуется времени. Например, если взять совершенно зрелые ягоды (фрукты) и залить их водкой так, чтобы она покрывала сырье только на 2 пальца, время выдержки можно будет сократить до 1,5 месяца.

*Скороспелые наливки* готовят из ягод с хорошей сокоотдачей. Для этого чистые сухие ягоды насыпают в бутылку, засыпают сахаром (на 1 кг ягод берут 300 г сахара) и настаивают до отделения сока, при этом ягоды периодически встряхивают. Настаивание продолжается 2 суток. После отделения сока ягоды заливают спиртом или водкой (1 л водки на 1 кг ягод) и настаивают в течение 6—7 дней. Затем наливку сцеживают и фильтруют. Для этого наливку процеживают через воронку с бумажным фильтром до исчезновения муты.

Для уменьшения длительности настаивания наливку нагревают в водяной бане до температуры 60—70 °С, а затем и охлаждают, не вынимая из кастрюли. Такой нагрев проводят ежедневно 4—5 раз. После этого наливка готова к употреблению. Такая наливка получается довольно крепкой, поэтому ее можно развести водой. Для этого на 3—4 бутылки процеженной наливки вливают 1 бутылку воды и добавляют сахарного сиропа. Сироп готовят следующим образом: на каждую бутылку наливки (считая добавленную воду) берут 100—200 г сахара и кладут его в кастрюлю такой величины, чтобы в нее могла поместиться вся наливка, после чего наливают столько воды, чтобы только растворить сахар. Кастрюлю ставят на огонь, и, когда сахар растворится и смесь вскипит, туда вливают наливку и предназначенную для ее разведения воду. Наливку держат на огне, пока она не начнет закипать, затем кастрюлю снимают с огня и наливку переливают в фаянсовую

посуду, чтобы она остыла. Остывшая наливка готова к употреблению, ее разливают в бутылки, закупоривают, а пробки запечатывают сургучом или парафином. Такая наливка может простоять очень долго.

Готовые наливки хранят в прохладном месте в плотно закрытых бутылках, причем некоторым наливкам требуется дополнительное время на созревание — от нескольких недель до 1 года.

## Рецепты наливок для домашнего приготовления

### НАЛИВКА АБРИКОСОВАЯ

*1 кг абрикосов, 750 г сахара, 1 л коньяка или спирта*

Спелые абрикосы очистить от косточек и измельчить. Половину вынутых косточек истолочь. Смешать обе массы и заполнить ими бутылку на 3/4 объема, залить массу коньяком, всыпать сахар (при использовании 96 %-ного спирта добавить стакан воды). Бутылку накрыть крышкой и поставить на солнце для брожения. Когда масса перебродит, процедить ее через марлю в 4—5 слоев, отжать, отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить.

### НАЛИВКА АНАНАСНАЯ

Спелый ананас нарезать мелкими кусочками, наполнить ими банку, залить водкой так, чтобы они их покрыла, закрыть крышкой и поставить на солнце настояться. Через 2 недели процедить и отжать содержимое банки через марлю в 4—5 слоев. Затем отфильтровать настой и подсластить по вкусу (на 1 л настоя — от 180 до 500 г сахара), разлить по бутылкам и закупорить.

### НАЛИВКА АССОРТИ

*1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишен, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки*



Летом, по мере созревания ягод, в восьмилитровую бутылку поочередно (по мере созревания) засыпать ягоды и очищенные от косточек абрикосы и вишни, пересыпая каждый вид сырья 500 г сахара. С самого начала бутылку надо поставить на солнце, а после каждой засыпки закрывать горлышко марлей. Когда будут засыпаны последние ягоды, бутылку надо подержать на солнце еще 2 недели. Затем содержимое бутылки надо залить водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупорить пробкой и поставить на 1 месяц в холодное темное место. После этого наливку надо слить, процедить, разлить по бутылкам, закупорить и оставить для созревания на 3—4 месяца.

## НАЛИВКА БРУСНИЧНАЯ

*3 стакана брусники (клюквы), 1 стакан сахара, 3—4 веточки с листьями черной смородины, 2 веточки мяты, 750 мл водки*

Бруснику (или клюкву) насыпать в двухлитровую банку, растолочь толкушкой, добавить листья мяты и смородины и залить водкой. Банку закрыть плотной крышкой и на 3 недели поставить в прохладное темное место. Затем аккуратно процедить настой через 4—5 слоев марли и отжать жмых. В полученную жидкость добавить сахар, размешать, перелить в чистую банку, закупорить и вновь поставить в темное место. Настаивать 2 недели, периодически встряхивая, до полного растворения сахара. Через 2 недели отфильтровать наливку, разлить по бутылкам и закупорить.

## НАЛИВКА БРУСНИЧНО-ПОЛЫННАЯ

Взять весной сухую полынь и залить ее водкой из расчета 1 л водки на 5—10 г полыни, после чего дать ей настояться до осени. Осенью заполнить 1/3 бутылки самой зрелой брусникой, затем наполнить бутылку доверху полынной водкой и оставить

при комнатной температуре. Через 2 месяца слить настой, отфильтровать, подсластить по вкусу (на 1 л настоя — 100—300 г сахара), а затем снова отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

## НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ

### Вариант 1

Зрелые вишни кисло-сладких сортов рассыпать на противень и подвялить на солнце или в духовке при температуре 50—80 °С в течение 4—6 часов. Затем ссыпать вишни в бутыл, заполняя на 2/3 объема, и залить очищенной водкой так, чтобы они были покрыты на 1—2 см, бутыл закупорить и поставить в теплое место. Настаивание продолжается 4—5 недель (в это время бутыл надо периодически встряхивать и сделать три сцеживания). Такую наливку обычно готовят без добавления сахара, но при желании можно немного подсластить. Когда наливка будет готова, ее надо слить, добавить ванильного спирта (50 мл на 1 л наливки) и еще раз выдержать в теплом месте 3—5 дней.

**Внимание!** Для приготовления ванильного спирта взять 5—6 ч. ложек ванилина, залить 200 мл 70 %-ного спирта и настаивать несколько дней. Затем профильтровать и использовать для приготовления напитков.

### Вариант 2

Спелые вишни вымыть, обсушить (косточки не удалять), наколоть зубочисткой и засыпать в бутыл или банку, пересыпая сахаром по вкусу. Наполнив бутыл вишнями по плечики, залить водкой до верха, закрыть и поставить в темное место при комнатной температуре. В течение 2 недель через каждые 2—3 дня встряхивать бутыл, чтобы растворился сахар. Затем оставить бутыл в том же месте еще на 1,5 месяца. После этого наливку слить, процедить, разлить по бутылкам и укупорить.

## НАЛИВКА ДЫННАЯ

Взять зрелую, но не перезревшую дыню, очистить, разрезать на мелкие кусочки и уложить в бутылку. Залить дыню водкой так, чтобы она полностью покрыла кусочки, и дать настояться. Через 2 недели процедить и отжать содержимое банки через марлю в 4—5 слоев. Затем отфильтровать настой и подсластить по вкусу (на 1 л настоя — от 180 до 500 г сахара), разлить по бутылкам и укупорить.

## НАЛИВКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Сварить обыкновенное варенье, но при этом брать больше воды. Когда варенье будет готово, залить его водкой (1 л на 400 мл варенья) и дать настояться 5—8 дней. После этого аккуратно слить настой в другую емкость и дать отстояться. Затем, если образуется осадок, наливку осторожно снять с осадка, отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить. Хорошие наливки этого вида готовят из вишневого, черносмородинового, малинового, сливового варенья.

## ВИШНЕВКА ГЕТМАНСКАЯ

Засыпать 3/4 бутылки спелыми вишнями (половину плодов положить с косточками, а половину — без них). Бутылку долить крепкой водкой и поставить в холодное место на 6—8 недель. После этого водку слить, из вишен выдавить сок, накладывая груз на полотняный мешочек, куда поместили вишни. Через сутки, когда вишневый сок станет прозрачным, смешать его с водкой, разлить в бутылки, укупорить. Эта вишневка должна дозреть целый год.

## ВИШНЕВКА СТАРИННАЯ

### Вариант 1

*1 кг вишен, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г сахара, 400 мл водки*

Подготовленные вишни растолочь с косточками, положить в бутыль и поставить сбраживаться на 3 дня. После этого добавить водку, корицу, мускатный орех и поставить в теплое место на 8 дней. Когда наливка станет прозрачной, ее нужно слить, процедить, добавить густой сироп, хорошо размешать и разлить в бутылки.

## Вариант 2

Половину вишен очистить от косточек, вторую половину не очищать. Все вишни насыпать в бутыль на 1/4 ее объема, залить крепкой водкой и поставить в теплую печь или другое теплое место. Через 3—4 недели жидкость перелить в другую бутыль, добавить сахара из расчета 300 г на 1 л жидкости, закупорить, поместить в теплое место и время от времени встряхивать, чтобы сахар растворился.

Можно сделать вишневку более сладкой. Для этого сахара надо взять вдвое больше, сварить из нее густой сироп и, пока он горячий, понемногу развести им вишневку. Когда вишневка остынет, ее надо отфильтровать, разлить в бутылки, закупорить и хранить полгода. Чем вишневка старше, тем она вкуснее.

## ВИШНЯК

*1 кг вишен, 400 г сахара, 500 мл водки*

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, оставшуюся в бутылки, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, отфильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5—6 месяцев наливку можно пить.

## КАЛИНОВКА

Зрелую калину отделить от гребней, промыть в холодной воде, обсушить, ссыпать в бутыл, заполнив ее на 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой. Затем добавить сахар (100—150 г на 1 л) и ягодный малиновый настой (см. ниже). Наливку настаивать 5—6 недель, при этом несколько раз проводить сцеживание. После этого наливка готова к употреблению.

**Внимание!** Для приготовления ягодного настоя ягоды малины слегка подвялить на солнце или в духовке (они должны быть плотными, но еще достаточно мягкими). Подвяленные ягоды ссыпать в бутыл и залить 80—90 %-ным спиртом, бутыл укупорить и поставить в теплое место. Содержимое бутылки надо 2—3 раза в день встряхивать и настаивать 7—10 дней, пока спирт не примет цвет и аромат ягод. После этого спирт слить и использовать для спиртования напитков, имеющих слабый естественный аромат.

## НАЛИВКА КЛУБНИЧНО-КОНЬЯЧНАЯ

*5 кг клубники, 10 л кипяченой воды, 3 кг сахара, 30—40 г лимонной кислоты, 200 г изюма, 1 бутылка коньяка*

Все ингредиенты поместить в посуду большого объема (общий объем сусла по этому рецепту составит 17 л), перемешать и оставить при комнатной температуре на 5—6 дней. Брожение будет бурным, с обильным выделением пены, поэтому посуду следует заполнить не более чем на 2/3 объема. Желательно, чтобы в готовом напитке оставалось сахара 40—50 г на 1 л, поэтому в процессе брожения нужно неоднократно пробовать бродящее сусло и пытаться хотя бы на вкус определить его сахаристость. Через 5—6 дней бродящее сусло профильтровать и разлить в литровые бутылки. Оставшиеся ягоды отжать, отфильтровать и добавить туда же в бутылки. Бутылки укупорить и хранить в холодном помещении.

## НАЛИВКА КЛЮКВЕННАЯ

*3 стакана клюквы, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка сухой мяты,  
1 ч. ложка корня калгана, 500 мл водки*

Клюкву промыть, обсушить, всыпать в банку, размять толкушкой, добавить мяту и калган, влить водку и перемешать. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой, поставить на 3 недели в темное прохладное место и время от времени встряхивать. Затем жидкость из банки слить, процедить, а клюкву отжать и тоже процедить. Полученные жидкости слить в чистую банку, добавить сахар и хорошо размешать. Банку закрыть и оставить еще на 2 недели. После этого осторожно слить наливку с осадка, разлить по бутылкам и укупорить.

## НАЛИВКА КРЫЖОВЕННАЯ

### Вариант 1

Ягоды крыжовника очистить, вымыть и насыпать в бутыль, заполняя на половину объема, залить спиртом (70 %) так, чтобы ягоды были покрыты на 1—2 см, и настаивать 3—4 недели. Затем добавить немного малины (200 г на 1 кг) и настаивать еще 5—7 дней. После этого наливку слить, процедить и дать отстояться. Когда наливка отстоится, осторожно слить ее с осадка и разлить по бутылкам для хранения.

### Вариант 2

*1 кг спелого крыжовника, 1 стакан сахара, 750 мл водки,  
750 мл белого сухого вина*

Спелый сладкий крыжовник насыпать в бутыль, залить водкой и оставить на 2 недели. Затем настой слить, а крыжовник залить вином и дать настояться. Через 6—8 часов слить вино, смешать с настоем в эмалированной кастрюле, добавить сахар, довести до

кипения, снять пену и отставить с огня. Сделать так еще 4 раза, каждый раз снимая пену. Остывшую наливку отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном месте.

## МАРЕЛЕВКА

Взять наиболее спелую и сладкую марель (мелкие абрикосы), без пятен и непорченную, хорошо вымыть, вынуть косточки, а мякоть нарезать маленькими кусочками, и отжать из них сок. На 1 стакан сока взять 1,5 стакана водки, смешать и поставить на 1 месяц в холодное место, затем процедить, разлить в бутылки и укупорить.

## МАЛИНОВКА

Бутыль заполнить на 3/4 объема спелой малиной, залить крепкой водкой и поставить на 2 суток в тень при комнатной температуре. После этого водку слить и высыпать ягоды. Затем взять свежую малину и засыпать в бутыль до половины, залить слитой водкой и поставить опять на 2 суток. Не нужно давать настаиваться малине дольше, так как она, выделяя кислоту, ухудшит вкус настойки. Настоянную на малине водку слить, отфильтровать и постепенно смешать с густым сиропом, для приготовления которого взять столько сахара, сколько было слито водки. Приготовленную малиновку разлить в бутылки, укупорить и поставить на 4—5 месяцев в темное место для созревания.

## НАЛИВКА ИЗ МОРСОВ

*На 1 л плодово-ягодного морса: 300—400 г сахара, 150—300 мл водки*

Выжать сок из клюквы, черники, алычи, вишни или других плодов и ягод. Проще всего сделать это так: ягоды истолочь и отжать сок, а оставшийся жмых залить водой (1:1), прокипятить, а затем охладить и процедить. Для получения морса отжатый сок и отвар соединить, добавить сахар и полностью

растворить его. В этот сок влить водку или спирт. Далее поступать так, как описано в рецепте «Наливка из варенья».

## НАЛИВКА-НАСТОЙКА

В бутылку насыпать перебранные и промытые ягоды (клубнику, малину, морошку, вишню, черную смородину, облепиху или др.), залить водкой (так, чтобы она покрыла ягоды), завязать горлышко бутылки марлей и поставить на солнце (вишню, смородину, облепиху и другие ягоды с плотной кожицей настаивать 2—3 месяца, клубнику — 1 месяц, малину и другие нежные ягоды — 10—15 дней). Затем водку слить, а ягоды засыпать сахаром. Через несколько дней слить пущенный ягодами сок, а их вновь засыпать сахаром. Так проделать 2—3 раза. Настоянную на ягодах водку и слитый ягодный сироп смешать, отфильтровать и разлить в бутылки.

## НАЛИВКА ОРЕХОВАЯ

*5 зеленых грецких орехов, 100 г сахара, 1 л водки*

Зеленые незрелые грецкие орехи мелко нарезать вместе с наружной оболочкой, всыпать в стеклянную бутылку, залить водкой, закрыть и оставить на 3—4 недели. По истечении этого срока водку (она станет темно-коричневой) слить в другую посуду, а орехи засыпать сахаром и оставить так еще на 2 недели, пока не растворится сахар. Образовавшийся ореховый сироп слить в посуду с ранее слитым настоем, перемешать и оставить для осветления на 1 неделю. Осветленную наливку перелить в бутылки.

## НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, а скорлупу раздробить достаточно мелко. Заполнить скорлупой бутылку на 2/3, долить до верха водкой, закупорить и оставить настаиваться. Через 2—3 месяца слить наливку, отфильтровать и подсластить по вкусу.



## НАЛИВКА ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗЫ

### Вариант 1

Собрать лепестки цветущей розы или шиповника (последние — лучше), наполнить ими бутылку, залить водкой и дать настояться. Когда водка станет темно-янтарного цвета, слить ее, подсластить (300—500 г сахара на 1 л), профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить. **Ни в коем случае не отжимать лепестки!** Наливка эта не уступает по качеству самым лучшим ликерам, и подают ее к десерту в очень маленьких тонких рюмочках.

### Вариант 2

Наполнить трехлитровую банку лепестками чайной розы, добавить 2 чайные ложки лимонной кислоты и залить холодной кипяченой водой. Закрывать банку крышкой, поставить на подоконнике, где солнечно, и каждый день хорошо встряхивать. Через неделю настой слить, а в банку добавить 2 стакана сахара и снова оставить на неделю. Затем слить розовый сироп, смешать его со слитым ранее настоем, осторожно сняв его с осадка, добавить 500 мл водки, перемешать, отфильтровать, разлить по бутылкам, укупорить и хранить в прохладном месте. Чем дольше будет храниться наливка, тем вкуснее она будет.

## НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ

Ягоды рябины собрать осенью после заморозков, перебрать, промыть в теплой воде и обсушить. Затем рассыпать на противень и немного подвялить в духовке или нежаркой печи до такого состояния, чтобы ягоды сморщились, но не стали твердыми. Подвяленные ягоды ссыпать в бутылку, заполнив ими 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты. Настаивать, периодически встряхивая, в течение 2 месяцев. За это время провести 2—3 сце-

живания. Когда наливка вызреет, слить ее, подсластить по вкусу (от 350 г до 650 г сахара на 1 л наливки), а затем отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

## НАЛИВКА СЛИВОВАЯ С ПРЯНОСТЯМИ

*Для смеси пряностей: 2 части корицы, 1/2 части бадьяна, 1 часть гвоздики, 1 часть мускатного ореха, 1 часть лимонной цедры, 1 часть имбиря, 1/2 части душистого перца горошком*

Спелые сливы сладких сортов разрезать и удалить косточки, ссыпать в бутыл, залить крепкой водкой, добавить сахара по вкусу и смесь пряностей (2 ч. ложки на 1 л) и настаивать 4—5 недель. За это время провести 3—4 сцеживания. После этого процедить содержимое бутылки через 4—5 слоев марли, отжать и дать отстояться. Затем снять наливку с осадка, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

## НАЛИВКА ИЗ СУШЕНЫХ СЛИВ

*250 г сушеных слив, 1 л водки, 250 мл спирта, 250 мл воды*

Сушеные сливы, из которых удалили косточки, нарезать, всыпать в стеклянную бутыл, залить спиртом и водкой и закупорить. Дать отстояться 5—6 недель, встряхивая бутыл каждые несколько дней. Затем слить настой в другую посуду, а сливы залить водой. Через 1—2 дня слить из бутылки жидкость, смешать с ранее слитым настоем и оставить для осветления. Через несколько дней осторожно слить наливку с осадка, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

## НАЛИВКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ

Спелые ягоды черной смородины подвялить в слабо нагретой духовке и ссыпать в бутыл, заполнив половину объема. Затем

ягоды залить крепкой водкой так, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Настаивать в теплом месте, периодически встряхивая содержимое бутылки, при этом сделать 3—4 сцеживания. Через 4 недели процедить содержимое бутылки через 4—5 слоев марли, отжать, добавить сахарный сироп (300 мл на 1 л настоя) и настаивать еще 5—7 дней. После этого наливка готова к употреблению.

## ТЕРНОВКА

*5 кг терна, 2,5 кг сахара, 4,5 л водки*

Спелый терн, хорошо промытый и обсушенный, положить в бутылку и пересыпать сахаром. Завязать бутылку марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 250 мл водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку в эмалированную кастрюлю, добавить оставшуюся водку и довести до кипения. Остывшую наливку разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

## НАЛИВКА ЧЕРЕМУХОВАЯ

Собрать самую спелую черемуху и рассыпать ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении. Через 3 дня собрать черемуху на решето и поставить его в остывающую (от 100 °С) духовку так, чтобы черемуха не запеклась, а только слегка привяла. Подвяленные ягоды как следует истолочь в ступке и переложить в бутылку, наполнив ее до начала горлышка. Затем заполнить бутылку до верха водкой, закрыть и дать настояться. Через 6 недель слить настой и подсластить по вкусу (100—300 г сахара на 1 л настоя). Подслащенную наливку 3—4 раза довести до кипения, затем остудить, разлить по бутылкам и закупорить.

## НАЛИВКА ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ И ЯБЛОК

*400 г черноплодки, 400 г антоновских яблок, 400 г сахара,  
2 ст. ложки меда, 1 л воды, 700 мл водки*

Ягоды отделить от щитков и хорошо промыть. Яблоки натереть на крупной терке или мелко нарезать. Воду с сахаром довести до кипения. Затем всыпать рябину, а через 5 минут добавить яблочную массу и варить еще 5 минут. После этого снять кастрюлю с огня, дать смеси остыть, а затем перелить в банку, добавить водку, закрыть крышкой и оставить в темном месте при комнатной температуре. Перемешивать смесь 2—3 раза в неделю. Через 3 недели процедить и отжать смесь через марлю в 4—5 слоев. Полученную жидкость профильтровать через плотную ткань, добавить мед, перелить в банку и оставить еще на 1 неделю. Готовую наливку осторожно перелить в бутылки, не задевая осадок.

## НАЛИВКА ЯБЛОЧНАЯ

### Вариант 1

*2,5 кг яблок, 2 кг сахара, 1,5 л водки, 7,5 л воды*

В большую бутылку положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной кипяченой водой. Обвязать горлышко бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар и поставить на 2 дня на солнце. Потом содержимое вынести на 10 дней в холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками и держать в холодном месте. Наливку можно употреблять через 3 недели.

### Вариант 2

Яблоки кисло-сладких сортов (*Антоновка, Уэлси* и другие) разрезать на мелкие дольки, разложить на противень и немного

подвялить в теплой духовке в течение 4—5 часов. Подвяленные яблоки ссыпать в бутылъ с широким горлом, залить очищенной водкой и настаивать 5—6 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. За это время провести 2—3 сцеживания. После этого процедить содержимое бутылки через 4—5 слоев марли, отжать, подсластить (100—150 г сахара на 1 л настоя), профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

## НАЛИВКА ЯГОДНАЯ

Взять в равных количествах ягоды разных видов (вишню, черную смородину, малину и другие), промыть, обсушить и подвялить в теплой духовке. Затем ссыпать ягоды в бутылъ (сколько войдет), залить крепкой водкой и настаивать в течение 4—5 недель. Во время настаивания сделать 3—4 сцеживания. После этого процедить содержимое бутылки через 4—5 слоев марли, отжать, добавить сахарный сироп по вкусу, перелить в чистую бутылъ и дать отстояться еще 2 недели. Готовую наливку отфильтровать, разлить по бутылками и хранить обычным способом в прохладном месте.

## НАЛИВКА ЯГОДНАЯ ПО-МОНАСТЫРСКИ

В десятилитровую бутылъ насыпать любые спелые ягоды (можно смесь из разных ягод) по самое горлышко и залить водкой настолько, насколько ее войдет в бутылъ. Затем слегка прикрыть пробкой, обвязать сверху сложенным вдвое полотном и закрепить его концы вокруг горлышка шнурком. Крепко закупоривать бутылъ нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутылъ в летнее время ставить на солнце, а в зимнее время — в теплое место (к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее года, в самом крайнем случае — 8 месяцев. Один раз в месяц бутылъ надо хорошо взбалтывать. Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито или марлю в другую посуду. Ягодную массу отжать в холщовом мешочке. Сок влить в ту же бутылъ, куда поместили наливку. После этого можно готовить

наливку к расфасовке в бутылки. Делается это так. В медный таз выкладывают слоем сахар, сверху выливают наливку. Таз ставят на средний огонь и при непрерывном помешивании смесь доводят до горячего состояния, но ни в коем случае не до кипения. Одновременно в другой посуде держат втрое больше наливки, чем смешано с сахаром. В нее выливают горячий раствор и хорошо перемешивают. Сахар добавляют в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 500 мл для наливки из вишен, малины, клубники — 200 г сахара, для наливки из черной смородины и рябины — 300 г сахара. После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку надо отфильтровать через большую воронку, в которую в качестве фильтра прокладывают фланель. После этого наливку разлить в бутылки, укупорить и поставить в кладовку. Эта наливка очень вкусна и не портится. Ее можно хранить где угодно — она не боится ни холода, ни тепла.

## НАЛИВКА ЯГОДНАЯ СКОРОСПЕЛАЯ

В глиняный горшок или эмалированную кастрюлю положить вишню, черную смородину, малину или другие ягоды и залить их водкой (на 1 часть ягод берут 1 часть водки). Горшок накрыть плотной бумагой и обвязать, кастрюлю накрыть крышкой. Ягоды поставить в теплую печь или в не очень горячую духовку и держать до тех пор, пока они не станут совсем мягкими и не приобретут бурый цвет. После этого выложить ягоды на сито, поставленное на миску, и дать стечь соку, при этом ягоды не протирать, а только встряхивать. В стекший сок положить от 100 до 300 г сахара и, помешивая, растереть его. Когда сахар растворится, наливку слить в бутылки. Оставшиеся ягоды залить водой, довести до кипения, процедить и полученный отвар использовать для приготовления напитков.

## ЗАПЕКАНКА ДОМАШНЯЯ

В эмалированную кастрюлю или керамический горшочек насыпать ягоды, вишни или сливы, закрыть плотной бумагой и креп-

ко обвязать ее бечевкой. Бумагу проколоть в нескольких местах. Затем поставить посуду в слабо нагретую духовку с открытой дверцей и томить до тех пор, пока ягоды не станут бурого цвета, а вишни (сливы) — настолько мягкими, что косточки будут легко отделяться. После этого откинуть плодово-ягодную массу на сито или дуршлаг и дать стечь соку. Оставшуюся массу не протирать, а поместить в бутылку или банку и засыпать сахарным песком так, чтобы он полностью ее закрыл. Бутылку поставить на солнце и через сутки слить сок. Так сделать 2—3 раза. Слитый сок и сироп соединить, вскипятить, охладить и добавить водки в расчете от 200—300 мл на 1 л сладкой смеси. Можно брать водки и меньше (по вкусу и желанию). Полученную наливку отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

## ПАЛЕНКА

*1 кг ягод (малина, вишня, черешня), 500—700 г сахара,  
1 л водки*

Ягоды насыпать в эмалированную посуду, залить водкой, плотно закрыть толстой бумагой, проколоть в ней в двух-трех местах отверстия и поставить в духовку на 8—10 часов. (Если за это время ягоды не упекут, поставить еще раз). Затем осторожно слить жидкость через сложенную вчетверо марлю, добавить сахар, размешать и поставить на огонь, чтобы сахар растаял. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить. Пить можно через год.

## ЛИКЕРЫ И РАТАФИИ

### Как готовить ликеры и ратафии в домашних условиях

**Ликеры** относятся к числу крепких напитков, имеющих особый тонкий аромат и сладкий вкус. Обычно ликеры под-

разделяются на **крепкие, десертные и кремы**. Крепкие ликеры содержат спирта 35—45 % и сахара — 32—50 %. Десертные ликеры содержат спирта меньше, чем крепкие, — от 25 до 30 % и сахара примерно столько же. Крепкие ликеры изготавливать в домашних условиях трудно, поскольку для получения напитка крепостью 35—40 % надо купажировать спирт и сиропы. Десертные же ликеры получить намного легче.

Домашние ликеры изготавливают путем настаивания на спирту плодово-ягодного сырья и других продуктов, часто с использованием традиционных пряностей. Приготовление ликеров включает настаивание спирта с растительным или другим сырьем и пряностями, процеживание и фильтрацию настоев, приготовление сахарного сиропа, подслащивание, отстаивание и снятие с осадка. Впрочем, каждый отдельно взятый ликер готовят по определенному рецепту, которому необходимо следовать. Хотя существуют и некоторые общие правила приготовления домашних ликеров: фрукты и ягоды для ликеров должны быть спелыми и ароматными, иметь красивый цвет и привлекательный вид; сахар для сиропа должен быть без посторонних примесей; водка — крепкой (свыше 50°) и без сивушного запаха; спирт — 75—96 %-ным.

Фруктово-ягодные ликеры делают двумя способами.

*Способ 1.* Сначала из плодово-ягодного сырья отжимают сок, а затем его настаивают на спирту или водке. Часто сок, полученный в результате отжима, подвергают брожению, а затем в него добавляют спирт и сахарный сироп.

*Способ 2.* Фрукты или ягоды настаивают, а затем отжимают так называемую эссенцию. Для этого мелкие сочные фрукты (или ягоды) кладут в бутылки и заливают спиртом или водкой. Недостаточно сочные фрукты натирают на терке или пропускают через мясорубку и в таком виде кладут в бутылки или банки. Абрикосы и персики режут ломтиками.

*Окончание срока настаивания эссенции* определяют взбалтыванием: если жидкость смачивает стекло бутылки и не сразу



стекает, значит, она готова. Готовую эссенцию сливают и процеживают, а после этого добавляют сироп.

*Составление смеси для ликера* — дело вкуса, но лучшая пропорция следующая: 1 часть эссенции, полученной в результате настаивания сырья, 2 части чистого спирта и 1 часть холодного сахарного сиропа. В самом общем случае для приготовления ликеров берут 800 г сахара и 400 мл воды на 1 л спирта 70—75 %.

*Сироп для ликера* надо готовить в таком соотношении: на 2 части воды — 3 части сахара, то есть на 1 стакан воды — 1,5 стакана сахара. Готовят сироп заранее, причем его обязательно кипятят, тщательно снимая пену. Это способствует длительному более хранению ликеров. Готовый остывший сироп вливают в отфильтрованный настой, дают отстояться, затем снимают ликер с осадка и разливают в бутылки для хранения. Бутылки с ликером укупоривают пробками и заливают их парафином или смолой. Хранить бутылки с ликером надо в лежащем положении. Перед употреблением ликер должен полежать не менее месяца для приобретения напитком более благородного вкуса.

**Внимание!** Ликер тем вкуснее, чем дольше его выдерживают и чем лучше запечатан.

**Ратафии** (сладкие водки) готовят аналогичным ликерам способом, отличие состоит в несколько меньшем количестве сахара, который добавляют к спиртовому настою. Типичная ратафия содержит 200—250 г сахара на 1 л спиртового настоя. Вместе с тем, в каждом конкретном случае в зависимости от вида сырья количественный состав ингредиентов может изменяться, но эти изменения, как правило, не очень существенные.

Ратафии содержат меньше сахара, поэтому менее вязки и хорошо фильтруются. Они имеют высокое содержание спирта — 35—40 % — и неограниченный срок хранения. При употреблении ратафию не охлаждают, так как при этом может произойти изменение прозрачности напитка, поскольку эфирные масла при низкой температуре плохо растворяются.

## Рецепты ликеров для домашнего приготовления

### ЛИКЕР АБРИКОСОВЫЙ

#### Вариант 1

*500 мл абрикосового сока, 1 кг сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 500 мл спирта*

Из зрелых и даже перезревших абрикосов удалить косточки и отжать сок, который затем смешать с таким же количеством спирта. Добавить сахарный песок и ванильный сахар или смесь молотых корицы и гвоздики — по вкусу. Разлить в бутылки и оставить ликер отстаиваться.

#### Вариант 2

*1 кг абрикосов, 1 кг сахара, щепотка корицы, 1,5 л воды, 750 мл спирта или водки*

Абрикосы освободить от косточек и размять, а косточки растолочь. Смешать обе массы, поместить в бутылку, залить спиртом и выдержать 7 дней, размешивая каждый день по 1—2 раза. Затем добавить сироп, приготовленный из сахара и воды с корицей. Ликер отфильтровать и разлить в бутылки.

#### Вариант 3

*1 кг абрикосов, 500 г сахара, 1 л воды, 125 мл рома или коньяка, 250 мл спирта*

Абрикосы промыть, разделить на половинки и удалить косточки, половинки залить водой и выдержать 24 часа. Затем слить воду, добавить в абрикосы сахар и варить 10—15 минут, а после этого процедить все и отжать через марлю в 4—5 слоев. В полученный сок добавить ром и спирт, разлить ликер в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

## ЛИКЕР АЙВОВЫЙ

### Вариант 1

*2 кг спелой айвы, 25 г корицы, 25 бутонов гвоздики, миндаля, 1/2 лимона (кожура), 1 кг сахара, спирт*

Сварить мелко нарезанную или натертую айву до размягчения. Затем процедить и отжать айву через марлю в 4—5 слоев, а полученный сок смешать его с таким же количеством спирта. Добавить корицу, гвоздику, немного нарезанного миндаля, кожуру с половины лимона и сахар, а когда сахар растворится, разлить по бутылкам и укупорить. Поставить бутылки с заготовкой ликера на 40—50 дней на солнце. Затем процедить и выдержать в бутылках в горизонтальном положении не менее 6 месяцев.

### Вариант 2

*500 г спелой айвы, 150 г сахара, 1 капля ванильной эссенции, 700—800 мл водки*

Натертую на терке айву уложить в банку и залить водкой так, чтобы айва была полностью покрыта, банку закрыть и поставить в теплое светлое место на 3 недели. Затем добавить сахар, хорошо размешать и оставить еще на 1 неделю. Каждый день банку встряхивать, чтобы сахар лучше растворился. Через неделю жидкость процедить, а айву отжать через марлю в 4—5 слоев (можно добавить ванильную эссенцию). Ликер разлить по бутылкам и укупорить.

## ЛИКЕР АНИСОВЫЙ

*40 г аниса, 5 горошин кориандра, кусочек корицы, 400 г сахара, 500 мл воды, 1 л спирта*

В банку с узким горлом налить спирт, положить пряности, закрыть и настаивать 2 месяца. Затем влить сахарный сироп и в течение недели каждые 2 дня размешивать. Через 2 недели отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

## ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ

### Вариант 1

*200 мл апельсиновой настойки, 750 г сахара, 1 стакан воды,  
250 г глюкозы, 1 л спирта*

Мелко нарезанные или измельченные блендером апельсины поместить в бутылки с чистым спиртом и настоять в темном месте (чем дольше, тем лучше). От густоты этой настойки (эссенции) зависит аромат ликера. Когда эссенция будет готова, сварить густой сахарный сироп, затем добавить глюкозу, несколько раз довести до кипения и дать остыть. Остывший сироп соединить с апельсиновой настойкой и спиртом, хорошо размешать и разлить в бутылки. Чем дольше выдержан этот ликер, тем лучший вкус он приобретает.

### Вариант 2

*10 апельсинов, 1,5 кг сахара, 1—2 палочки корицы, 2 л водки*

Тщательно вымыть апельсины, разрезать корку каждого из них в 6 местах, как цветок и вынуть мякоть. Из мякоти отжать сок, перелить в банку, добавить водку и сахар, а затем положить корицу и апельсиновые корки, завязанные в мешочек из марли. Банку закрыть и поставить в темное место. Через 6 недель вынуть мешочек, процедить ликер через фильтровальную бумагу и разлить в бутылки.

### Вариант 3

*10 апельсинов (цедра), 2 апельсина (сок), 1 кг сахара, 1,5 л воды, 500 мл спирта*

В спирт натереть на терке апельсиновую цедру и выжать апельсиновый сок. Выдержать смесь 20 дней на солнце. Затем смешать сахар с водой и в течение 15—20 минут сварить сироп. Остывший сироп смешать с апельсиновой эссенцией, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

### **Вариант 4 (оригинальный)**

*1 апельсин, 400 г сахарной пудры, 1 л водки*

В большую банку с широким горлышком налить водку и добавить сахарную пудру. Подвесить на тонкой нитке апельсин, закрепив его так, чтобы он оставался над водкой. Закрывать банку крышкой, проделав в ней отверстие, и поместить на солнце или в теплое место. Постепенно апельсин будет затвердевать и высушиваться. Когда он совсем затвердеет и высохнет, а водка приобретет легкий золотистый оттенок, ликер готов.

## **ЛИКЕР**

### **ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК**

#### **Вариант 1**

Тонко срезанную апельсиновую цедру настоять на спирте или коньяке 2 недели. Затем процедить эссенцию, добавить густой сахарный сироп (сваренный, как для варенья), хорошо перемешать, отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

#### **Вариант 2**

Апельсиновые корки очистить от внутреннего белого слоя, мелко нарезать, опустить в бутылку и залить спиртом так, чтобы он покрыл корки. Оставить настаиваться 2—3 недели, процедить и, если настойка еще мутная, еще раз процедить, но уже через воронку с фильтровальной бумагой, сложенной вчетверо. Смешать эссенцию с холодным сахарным сиропом, сваренным из 1 части сахара и 2 частей воды. Пропорцию определяют по вкусу: для более крепкого ликера — меньше сиропа. Готовый ликер разлить по бутылкам и укупорить.

#### **Вариант 3**

*60 г цедры апельсина, 300 мл воды, 1 л молока, 750 г сахара, 400 мл воды (для сиропа), 1 л спирта*

Смешать спирт, молоко, мелко нарезанную апельсиновую кожуру и воду и вскипятить. Отдельно сварить сироп из сахара и воды. Обе смеси слить в банку емкостью 5 л. Банку плотно завязать пергаментной бумагой, поставить на 8 дней в теплое место и ежедневно взбалтывать. Затем поставить банку в темное место на 6—8 недель. По истечении этого срока ликер совершенно очистится и станет пригодным к употреблению. Готовый ликер отфильтровать и разлить в бутылки.

## ЛИКЕР

### АПЕЛЬСИНОВО-ЛИМОННЫЙ

#### Вариант 1

*1 апельсин, 1 лимон, 250 г сахара, 250 мл воды, 600 мл рома или коньяка*

Сварить густой сироп из сахара и воды, выжать в него сок из апельсина и лимона. Затем положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона, предварительно вымоченные в течение 30 минут в теплой воде. После этого поставить сироп на огонь, снова прокипятить, затем снять с огня, остудить и влить ром или коньяк. Ликер готов к употреблению.

#### Вариант 2

*2 апельсина, 1 лимон, 600 мл густого сахарного сиропа, 1 л водки*

Нарезать на небольшие кусочки целые апельсины и лимон, залить небольшим количеством воды и поставить покипеть 5 минут. Затем снять с огня, остудить и залить водкой и сиропом, густым, как для варенья. Затем перелить смесь в бутылку, закупорить и поставить на 20 дней в теплое место. После этого процедить и отфильтровать.

## ЛИКЕР «КЮРАСО»

### Вариант 1

*10 яблок, 6 апельсинов, 3 лимона, 1 кг сахара, 3 л воды, 15 г аниса, 4 г гвоздики, 2 г корицы, 2 л спирта*

Снять кожуру с яблок (желательно не перезрелых), добавить тонко срезанную кожуру апельсинов и измельченные вместе с кожурой лимоны. Все это поместить в банку, залить спиртом и настаивать неделю. Полученную настойку процедить, добавить остывший сахарный сироп, а также анис, гвоздику и корицу. Все это настаивать до 4 недель, а затем процедить и разлить в бутылки.

### Вариант 2

*3 средних апельсина (цедра), сухие апельсиновые корки, 350 г сахара, 1 л рома или водки*

Высушить апельсиновые корки до хрупкости, залить их ромом или водкой и поставить настаиваться на 6 недель. Затем приготовить сироп. Для этого проварить сахарный песок с водой в течение 5 минут. Сироп охладить и добавить в него цедру со свежих апельсинов, затем смешать с апельсиновой настойкой, отфильтровать и разлить по бутылкам. Этот ликер можно использовать не только как десертный напиток, но и для ароматизации кремов и тортов.

## ЛИКЕР БАРБАРИСОВЫЙ

*500 г барбариса, кусок лимонной корки, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики, 250 г сахара, 200 мл воды, 1 л водки*

Барбарис раздавить, добавить пряности и лимонную корку (лимон должен быть хорошо промыт), залить водкой и настаивать в за-

крытой посуде 10 дней. После этого состав процедить и залить сахарным сиропом. Хорошо размешать и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР ВАНИЛЬНЫЙ

### Вариант 1

*5 г ванили, 4 г корицы, 3 бутона гвоздики, 700 мл кипяченой воды, сахарный сироп (600 мл воды, 2 кг сахара), 3 л спирта*

Смешать спирт с ванилью, корицей и гвоздикой, добавить отстоянную кипяченую охлажденную воду и поставить на 2 недели на солнце. Затем процедить, смешать с сахарным сиропом, отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

### Вариант 2

*2—3 пакетика ванилина, 1 кг сахара, 2 л воды, 2 л коньяка или спирта*

Смешать коньяк с ванилином, налить в бутылки и выдержать 15 дней. Из воды и сахара сварить сироп и смешать его с ванильно-коньячной эссенцией. Полученный ликер отфильтровать и хранить в бутылках.

## ЛИКЕР ВИНОГРАДНЫЙ (СЛИВОВЫЙ, ВИШНЕВЫЙ) ОСОБЫЙ

*1 кг ягод, 30 г сахара (для вишни), 100 г сахара (для слив, винограда), 1 л водки*

Вымытые ягоды (плоды) с косточками и без плодоножек наколоть булавкой, уложить в банки, слегка уплотнить, залить водкой и сверху засыпать сахаром. Герметично закрыть банки и оставить настояться. Через 2—3 месяца ликер слить, отфильтровать и разлить по бутылкам.



## ЛИКЕР ВИНОГРАДНЫЙ ПРЯНЫЙ

*1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 ст. ложка черного чая, 5 лавровых листиков, 5 горошин черного перца, 1/2 ч. ложки ванилина, 1 л водки*

Смешать все ингредиенты в бутылки, закрыть и настаивать 5—6 дней, регулярно встряхивая. Затем процедить, отфильтровать, разлить по бутылками и укупорить.

## ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ

### Вариант 1

2 кг зрелых вишен промыть и удалить только плодоножки, а косточки оставить. Засыпать вишни в бутылку с широким горлышком (но не в банку), каждый слой пересыпая сахарным песком и расходуя 1 кг. Завязать горлышко бутылки чистой тканью и оставить постоять в течение 20—30 дней. На солнце выставлять не следует. Затем сок слить и процедить. Этот сок и является основной эссенцией для ликера. Для получения ликера 1 часть этой эссенции надо смешать с 1 частью холодного сахарного сиропа и 2 частями чистого спирта, затем отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

### Вариант 2

*10 вишневых косточек, 1/2 ванильной палочки, 250 г сахара, 100 мл воды, 300 мл рома, 500 мл красного сухого натурального вина, 100 мл белого сухого натурального вина*

Вишневые косточки истолочь, засыпать в бутылку, залить ромом, белым и красным вином, добавить остывший сахарный сироп и бросить половину ванильной палочки. Бутылку, закупоренную резиновой пробкой, поставить в темное место на 6 недель и часто взбалтывать. Затем процедить и разлить в бутылки.

### Вариант 3

*2 кг вишни, 1 кг сахара, 6—7 бутонов гвоздики, 2 пакетика ванильного сахара, корица, орех мускатный, 6 листьев вишни, 750 мл водки*

Спелые вишни промыть, удалить плодоножки и косточки. Очищенные вишни всыпать в бутылку с широким горлом или банку и засыпать сахаром. Добавить вишневые листья, гвоздику, ванильный сахар, корицу и мускатный орех по вкусу и потрясти. Выдерживать бутылку на солнце 8—10 дней, ежедневно встряхивая, затем добавить крепкую водку и поставить в темное место. Через 4—5 недель процедить ликер и разлить в бутылки.

**Внимание!** Можно приготовить этот вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть истолченных вишневых косточек.

### ЛИКЕР ИЗ ВИШНИ И ИНЖИРА

*2 кг вишни, 3 кг инжира, 500 г сахара, 1 ст. ложка корицы, 1 апельсин (цедра), 1 лимон (цедра), 20 г миндаля, 3 бутона гвоздики, 2 л водки*

Вишни и инжир промыть, всыпать в восьмилитровую банку, добавить корицу, гвоздику, лимонную и апельсиновую цедру, сахар и нарубленный миндаль. Хорошо размешать и поставить на солнце на 1,5 месяца. Затем процедить, смешать с водкой, разлить в бутылки и закупорить.

### ЛИКЕР ГРУШЕВЫЙ

#### Вариант 1

*1 кг груш, 1,2 кг сахара, 1 л воды, 2 г грушевой эссенции, 5 г лимонной кислоты, 1,3 л винного спирта*

Свежие ароматные груши вымыть, натереть на крупной терке, поместить в банку, залить 1 л винного спирта и настаивать в течение 10 дней, после чего отжать и отфильтровать сок. В полученный сок добавить, помешивая, остывший сахарный сироп, лимонную кислоту, грушевую эссенцию и оставшиеся 300 мл спирта. Размешать ликер и разлить в бутылки.

### **Вариант 2**

*1 кг груш, 500 мл воды, 1 кг сахара, орех мускатный, 1 л спирта*

Груши промыть и натереть на мелкой терке или измельчить в комбайне. Залить грушевую массу 500 мл спирта и 250 мл воды и выдержать 7—8 дней, а затем протереть через сито. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из оставшихся 250 мл воды и сахара, добавить остаток спирта и тертый мускатный орех по вкусу. Отфильтровать ликер и разлить в бутылки.

### **Вариант 3**

*15 груш, 1 г ванилина, 5 г миндаля, 1 г гвоздики, 1 г корицы,  
1 кг сахар, 1,5 л воды, 1,5 л спирта*

Груши среднего размера вымыть, очистить, нарезать кусочками, положить в большую банку, залить 96 %-ным спиртом, добавить ванилин, горький миндаль, гвоздику и корицу, закрыть и оставить на 10 дней. Хорошо взбалтывать каждый день. Из сахара и воды сварить сироп, охладить, залить им груши, опять закрыть их и выдержать еще 10 дней, ежедневно взбалтывая смесь. Затем отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить. Чем дольше ликер хранится, тем он лучше.

## **ЛИКЕР ДЫННЫЙ**

*1 л сока дыни, сахар и лимонная кислота по вкусу, 1 л спирта*

Снять кожуру с дыни, нарезать на крупные куски и отжать сок. Затем подкислить сок лимонной кислотой и добавить по вкусу

сахар (количество сахара в каждом отдельном случае зависит от содержания сахара в соке дыни). После этого смешать сок со спиртом, перелить в бутылку и добавить еще немного сахара. Оставить бутылку в прохладном месте на 5—6 дней для оседания мути и растворения сахара, а после этого осторожно снять с осадка, отфильтровать и разлить в бутылки.

## ЛИКЕР ЕЖЕВИЧНЫЙ

*1 кг ежевики, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды, 1 л водки*

Перебрать спелую ежевику, положить в бутылку с широким горлом и залить крепкой водкой. Выдерживать на солнце 5—6 недель, затем процедить содержимое бутылки и отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученную эссенцию смешать с сахарным сиропом, а затем отфильтровать 1—2 раза, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

## ЛИКЕР ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

В бутылку с чистым спиртом опустить 500 г спелых ягод земляники. Закупорить бутылку и настаивать до получения ароматной настойки. После этого тщательно процедить жидкость и дать ей устояться, а затем добавить сироп, сваренный из 500 г сахара, 1/2 стакана воды и нескольких капель лимонного сока. Ликер отфильтровать, разлить в маленькие бутылки, не доливая каждую на два пальца до пробки, и хорошо закупорить.

## ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

### Вариант 1

*1 кг земляники, 1 кг сахара, 500 мл воды, 500 мл водки*

Сварить сироп из спелой земляники, сахара и воды. Разлить его в бутылки и выдержать 10—12 дней на солнце. Затем процедить, смешать с водкой и снова разлить в бутылки.

## Вариант 2

Перебранную землянику засыпать в бутылку, залить спиртом, чтобы ягоды были едва покрыты. Поставить на 2 дня в теплое затемненное место. Затем слить спирт через фильтр в чистую посуду. Взять другую землянику, залить ее чистой водой и дать постоять 3 дня в теплом месте. Затем слить настой, отфильтровать, отмерить 200 мл, добавить 400 г сахара, вскипятить и снять пену. 1 л заготовленной ранее эссенции развести остывшим сахарным сиропом, дать немного настояться, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР ИНЖИРНЫЙ

*1 кг спелого инжира, 800 г воды, 1 кг сахара, 1 л спирта*

Инжир промыть, размять, залить водой и выдержать 4 дня. Затем процедить и отжать все через марлю в 4—5 слоев, перелить в банку, добавить сахар и спирт, размешать и дать смеси отстояться в закрытой банке. После этого ликер отфильтровать, при желании подкрасить, разлить в бутылки и хранить в сухом месте.

## ЛИКЕР КИЗИЛОВЫЙ

*1 кг спелого кизила, 500 г сахара, 200 мл воды, 1 л спирта*

Кизил залить спиртом и настаивать 14 дней, а затем процедить. Из сахара и воды сварить сироп и дать ему остыть. Остывший сироп смешать с кизиловой эссенцией и в хорошо закрытых бутылках оставить созреть.

## ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ

### Вариант 1

Чистые, спелые, свежие ягоды насыпать до половины в бутылку. Оставшийся объем заполнить водкой или спиртом. Бутылку закрыть и выставить на солнце, время от времени взбалтывая ее.

Через 30—40 дней содержимое бутылки процедить. Сварить густой сахарный сироп и, когда остынет, смешать с клубничным настоем, процедить и разлить по бутылкам.

### **Вариант 2**

Хорошие, спелые ягоды уложить в бутылку и залить коньяком, ромом или спиртом. Настаивать в прохладном темном месте 8—10 дней. Затем процедить и размешать сок с густым сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 500 мл воды. Ликер профильтровать и разлить по бутылкам.

### **Вариант 3**

*1 кг клубники, 1 кг сахара, 500 мл воды, 1 л коньяка*

Клубнику промыть, положить в бутылку, залить коньяком и выдерживать на солнце 2 недели. Затем процедить и профильтровать. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из расчета на 1,5 стакана сахара — 1 стакан воды. Смесь хорошо размешать, отфильтровать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

### **Вариант 4**

*4 кг клубники, 4 кг сахара, 8 стаканов белого сухого вина, 6 л 75 %-ного спирта*

Клубнику настоять на спирте в течение 15 дней. После этого процедить жидкость, а ягоды отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученную эссенцию смешать с сиропом, приготовленным из сахара и белого вина, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

### **Вариант 5 (для микроволновой печи)**

*500 г клубники, 2 стакана сахара, 2 стакана водки*

Положить клубнику в стеклянную посуду и раздавить ложкой. Добавить в посуду сахар и водку, накрыть и поставить в печь на 12 минут при уровне мощности 5, а затем еще на 35 минут

при уровне мощности 1. Когда смесь остынет, процедить и отжать ее через марлю в 4—5 слоев, затем отфильтровать и слить в бутылку. Ликер готов к употреблению.

## ЛИКЕР КЛЮКВЕННЫЙ

*4 стакана клюквы, 500 г сахара, 1—2 бутона гвоздики, 2—3 зернышка кардамона, 750 мл водки*

Клюкву поместить в банку, размять, залить водкой, плотно закрыть крышкой и настоять 3—4 дня. Затем содержимое банки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученную жидкость смешать с сахаром, поставить на огонь и подогреть, но до кипения не доводить, а снять с огня и опустить в нее завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Через 5 минут ликер процедить и разлить по бутылкам. Хранить в прохладном месте.

## ЭКСПРЕСС-ЛИКЕР ИЗ КОФЕ

### Вариант 1

*100 мл очень крепкого кофе, 200 г сахара, 1 л водки*

Сварить очень крепкий (гораздо крепче, чем для питья) натуральный черный кофе. В кастрюльку, установленную на водяной бане, всыпать сахар, влить процеженный кофе и, постоянно помешивая, растворить сахар. Затем снять кастрюльку с водяной бани, влить водку, перемешать, отфильтровать и дать остыть.

### Вариант 2

*1 ст. ложка растворимого кофе, 1 стакан воды, 3/4 стакана сахара, 1 стакан водки*

Все ингредиенты смешать и, подогревая, растворить сахар, затем добавить водку, перемешать, охладить и дать постоять.

## ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ С МОЛОКОМ

*200 г молотого черного кофе, 5 г ванили, 1,8 кг сахара, 400 мл сырого молока, 200 мл кипяченой воды, 1 л спирта*

Черный молотый кофе и щепотку ванили всыпать в бутылку со спиртом и настаивать 8 дней, время от времени взбалтывая. Настоявшуюся эссенцию процедить через фильтровальную бумагу, смешать с сырым молоком, стаканом чистой кипяченой воды, сахаром. После 4—5 дней настаивания в закрытой посуде раствор взболтать и настаивать еще 5 дней, а затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР КОФЕЙНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ

*24 зерна кофе, 2 апельсина, 500 г сахара, сахарный сироп и ваниль по вкусу, 1 л водки*

В кожуре апельсинов сделать ножом небольшие надрезы таким образом, чтобы между кожурой и мякотью поместилось кофейное зерно. Под кожуру каждого апельсина поместить по 12 зерен. Затем эти апельсины положить в стеклянную банку, залить водкой, добавить сахар и немного ванили. Банку герметически закупорить и настаивать 40 дней, время от времени встряхивая, чтобы растворялся сахар. По истечении срока банку открыть, апельсины отжать в настой, затем всю полученную жидкость процедить через марлю. Сваренный и охлажденный сахарный сироп смешать с настоем по вкусу, затем слить в банку, закрыть и поставить отстаиваться на несколько дней.

## ЛИКЕР КОФЕЙНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ «СОРОК ЧЕТЫРЕ»

*1 апельсин, 44 зерна кофе, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки*



Апельсин проколоть в 44 местах тонкой вязальной спицей. В проколы вставить 44 кофейных зернышка. Опустить апельсин в банку с водкой, добавить 44 кусочка сахара. Банку закрыть и настаивать 44 дня, время от времени встряхивая. Затем ликер слить и отфильтровать.

## ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ

### Вариант 1

*100 г черного кофе, 250 мл воды (для кофе), 1 кг сахара, 750 мл воды (для сиропа), 1 ванильная палочка, 500 мл 96 %-ного спирта*

Ванильную палочку вымочить в течение 8 суток в 96 %-ном спирте.

Из сахара и воды сварить сироп, постоянно снимая пену. Из свежемолотого кофе сварить крепкий раствор. Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и вылить в посуду с ванильным спиртом. Затем ваниль вынуть, а ликер хорошо взболтать, отфильтровать, разлить в бутылки и плотно закупорить пробками. Такой ликер пригоден к употреблению через 2—3 месяца.

### Вариант 2

*50 г черного кофе, 1,5 стакана воды (для кофе), 2,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды (для сиропа), 1 ч. ложка лимонного сока, 600 мл коньяка*

Сварить свежесмолотый кофе. Плотно закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар в течение 1 суток. Затем сварить густой сироп и дать ему остыть.

Добавить в сироп лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Перелить ликер в бутылку и выдержать 2—3 недели.

## ЛИКЕР КРЫЖОВЕННЫЙ

Очищенный крыжовник перетереть и сложить в широкую посуду. Залить коньяком или спиртом и оставить постоять. Через 5—8 дней выложить смесь на ткань и медленно процедить. Полученный сок подсластить сиропом, приготовленным из расчета: 1 кг сахара на 500 мл воды, после чего разлить ликер в бутылки.

## ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ

### Вариант 1

*5 лимонов (кожура), 1 кг сахара, 500 мл воды, 1 л спирта*

Снять с лимонов кожуру, нарезать полосками, положить в стеклянную банку и залить спиртом. Из сахара и воды сварить густой сироп, а когда он остынет, соединить его со спиртом и кожурой, непрерывно помешивая. Банку закрыть и выдержать 1 месяц. Затем вторично размешать, отфильтровать и хранить в бутылках.

### Вариант 2

*7 лимонов (кожура), 500 г сахара, 500 мл воды, 500 мл водки*

Нарезать кубиками корку лимонов, залить крепкой водкой или спиртом, разбавленным равным количеством воды, плотно закупорить сосуд и выдержать в тепле 1 сутки. Затем процедить жидкость и добавить сироп, приготовленный из сахара и воды. Ликер отфильтровать и разлить в бутылки.

## ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ

### Вариант 1

*5 л малинового сиропа, 10 г лимонной кислоты, 5 бутонов гвоздики, 10 л кипяченой воды, 4 л спирта или водки*

К малиновому сиропу долить спирт или водку, добавить лимонную кислоту, гвоздику и все это разбавить кипяченой водой. Посуду со смесью закрыть и оставить на несколько часов на солнце. Затем отфильтровать, разлить по бутылками и хранить в холодном месте.

### Вариант 2

*1 кг малины, 1 кг сахара, 500 мл воды, 1 л спирта*

Малину размять и отжать через ткань. Отжатую выжимку промыть водой (250 мл), размешать и процедить. Полученную жидкость смешать со спиртом и выдержать 10 дней, а затем снова процедить. Сахар растворить в оставшейся воде и влить в процеженную жидкость. Отфильтровать ликер, разлить в бутылки, хранить в сухом месте.

### Вариант 3

*500 г малины, 500 г сахара, 500 мл воды, 1 л коньяка*

Зрелую малину положить в бутыл с широким горлышком и залить коньяком. Бутыл завязать и выдержать 3—4 недели на солнце. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в бутыл с малиной. Затем содержимое бутылки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев, отфильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше хранится ликер, тем он лучше.

### Вариант 4

*3 кг малины, 500 г сахара, 1 л водки*

Сочную малину засыпать в бутыл, залить водкой и поставить на подоконник с солнечной стороны. По истечении 4 дней водку слить, а ягоды отжать через 4—5 слоев марли. Оба настоя смешать. В миску засыпать сахар, залить его 1 стаканом насто-

янной на малине водки и довести до кипения. Затем понемногу влить в сироп оставшуюся настоянную водку, снять с огня, процедить, перелить в большую бутылку, плотно закупорить и поставить в теплое место. Через 2 недели разлить ликер по бутылкам.

### ЛИКЕР МАНДАРИНОВЫЙ

*15 мандаринов (кожура), 2 лимона (кожура), 5—6 бутонов гвоздики, немного корицы, 850 г сахара, 250 мл спирта*

Тонко нарезанную корку мандаринов вместе с коркой лимонов, небольшим количеством корицы и гвоздикой опустить в бутылку и залить спиртом. Через 5—6 недель процедить эту эссенцию и смешать с остывшим густым сиропом, приготовленным из 850 г сахара. Ликер отфильтровать и разлить по бутылкам.

### ЛИКЕР «МАРАСКИН»

Смешать в равных пропорциях малиновый, вишневый, апельсиновый сиропы. Смесь развести водкой в соотношении 1:1 и дать настояться несколько дней.

### ЛИКЕР МЕДОВЫЙ

*500 г меда (лучше всего — липовый, ольховый), по 1 ст. ложке сосновых почек, зверобоя, листа черной смородины, иванчая, Melissa, мяты, листа брусники, 500 мл спирта*

Смешать все ингредиенты, настаивать месяц, затем процедить, профильтровать и разлить в бутылки.

### ЛИКЕР МОЛОЧНЫЙ

*500 мл молока или сливок, 6—7 яичных желтков, 1 стакан сахара, ванилин на кончике ножа, 300 мл водки*

Жирное молоко или сливки вскипятить и затем остудить, помешивая. Яичные желтки взбить в пену с сахаром и ванилином. Добавить в молоко водку (если она очень крепкая — разбавить водой до 45—50°) и, медленно помешивая, влить молочно-водочную смесь в яичную пену. Дать ликеру отстояться полчаса, собрать пену и подавать.

## ЛИКЕР МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ

### Вариант 1

*1 стакан молока, 1 стакан сахара, 6 яичных желтков, ванилин на кончике ножа, 1 стакан водки*

Вскипятить стакан молока, растворить в нем сахар и дать остыть. Взбить желтки и добавить их в молоко. Затем медленно влить стакан водки и хорошо размешать. Перелить смесь в трехлитровую банку, добавить ванилин, взбить и закрыть крышкой. Настаивать смесь 10 дней.

### Вариант 2 (ускоренный)

*4 яичных желтка, 1 стакан сахара, баночка концентрированного молока, 1/2 стакана воды, 1 стакан водки*

Концентрированное молоко смешать с водкой и водой. Смесь поставить на огонь и помешивая довести до первых пузырьков, а затем охладить. Желтки взбить с сахаром до бела. Охлажденную первую смесь смешать со взбитыми желтками с помощью миксера. Ликер можно пить и в таком виде, а можно добавить чайную ложечку хорошего кофе.

## ЛИКЕР «МОЛНИЯ»

*1 л красного сухого вина, ванилин, 800 г сахара, 10—20 мл вишневой эссенции, 500 мл рома или коньяка*

В сухое красное вино долить ром (коньяк), добавить ванилин и сахар. Жидкость хорошо взбалтывать до полного растворения сахара. Затем ликер процедить. Можно добавить 10—20 г вишневой эссенции.

## ЛИКЕР МЯТНЫЙ

### Вариант 1

*2—4 ст. ложки нарезанных свежих листьев перечной мяты, 200 г сахара, 250 мл воды, 750 мл водки*

Верхушки мяты, собранные перед началом цветения, промыть и обсушить, листья оборвать и нарезать. Нарезанные листья поместить в бутылку с водкой, плотно укупорить и оставить настаиваться на свету. Время от времени встряхивать содержимое бутылки. Через 3 недели приготовить сироп, растворив сахар в кипящей воде, процедить его и дать остыть. Тем временем, процедить мятную настойку через марлю в 4—5 слоев и слегка отжать листья. Процеженную настойку соединить с сиропом, разлить в бутылки и укупорить. Хранить ликер в горизонтальном положении в темном месте.

### Вариант 2

*100 г листьев перечной мяты, 4—5 листьев базилика, 4—5 г аниса, 2 бутона гвоздики, 2,5 кг сахара, 1 лимон (цедра), 2 л воды, 2 л спирта*

Листья мяты и базилика промыть, обсушить, положить в бутыл, добавить анис и гвоздику, залить спиртом, плотно закрыть и настаивать 15 дней, ежедневно взбалтывая. Приготовить сироп, дать ему остыть, затем влить в бутыл и оставить еще на 3 дня. После этого ликер отфильтровать, разлить по бутылкам, укупорить и хранить в горизонтальном положении. Ликер будет готов не ранее чем через полгода.

## ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

*50 зеленых грецких орехов, 30 г корицы, 15 г гвоздики, 2 л сахарного сиропа, 2 л водки*

Взять маленькие, зеленые орехи с мягкой еще сердцевинкой, разбить их, опустить в темную бутылку с водкой и добавить для аромата корицу и гвоздику. Выставить бутылку на 3 недели на солнце и часто взбалтывать. Затем содержимое бутылки процедить через марлю в 4—5 слоев, смешать с густым сахарным сиропом, отфильтровать, налить в бутылки и хранить в горизонтальном положении.

## ЛИКЕР ПЕРСИКОВЫЙ

### Вариант 1

*1 кг персиков, 1 л густого сахарного сиропа, 1 л спирта*

Спелые персики очистить от косточек, мякоть нарезать на кусочки, поместить в бутылку, залить спиртом и на 1 месяц выставить на солнце. Затем содержимое бутылки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученную жидкость смешать с густым сахарным сиропом, отфильтровать, разлить в бутылки и оставить на хранение в горизонтальном положении.

### Вариант 2

*1 кг персиков, 1 кг сахара, 1—2 бутона гвоздики, 500 мл воды, 1 л спирта или крепкой водки*

Персики вымыть, очистить от косточек и размять. Косточки истолочь, поместить в бутылку и залить 500 мл спирта. Пюре из персиков протереть через сито, смешать с сахаром и выдержать 2 дня, затем снова протереть через сито и добавить остаток спирта. Полученную массу смешать с залитыми спиртом косточками и добавить измельченную гвоздику. После этого смесь

процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР ИЗ ПЕРСИКОВЫХ ИЛИ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК

*200—250 г персиковых (абрикосовых) косточек, 250 г вишневых косточек, 1 кг сахара, 1 л воды, 3 л водки*

Персиковые или абрикосовые косточки растолочь в металлической ступке, смешать с таким же количеством целых вишневых косточек, поместить в бутылку, залить водкой и настаивать в течение 3 недель, каждую неделю взбалтывая. Затем слить настоянную водку, процедить через ткань или 4—5 слоев марли и смешать с остывшим сахарным сиропом. Смесь тщательно отфильтровать и разлить в бутылки.

## ЛИКЕР ИЗ ПИВА

### Вариант 1

*500 мл темного пива, 500 г сахарной пудры, 10 г шоколадной эссенции, 150 мл винного спирта*

В черном пиве растворить сахарную пудру, добавить винный спирт и шоколадную эссенцию. Смесь хорошо размешать и процедить через марлю в 4—5 слоев. Ликер разлить в бутылки. Он готов к употреблению.

### Вариант 2

*500 мл пива, 500 г сахара, 4 ч. ложки растворимого натурального кофе, щепотка ванилина, 500 мл водки*

Пиво вылить в кастрюльку, добавить сахар, кофе и ванилин, подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. Затем влить водку, размешать, снять с огня, процедить через марлю в 4 слоя, разлить по бутылкам и дать выстояться 1 сутки.



## ЛИКЕР ИЗ РОЗОВЫХ ЛЕПЕСТКОВ

### Вариант 1

*125 г розовых лепестков, 500 мл воды, 250 г сахара, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 500 мл коньяка*

Лепестки залить водой и оставить на 2 дня в закрытой посуде. Затем жидкость процедить через марлю, перелить в банку, добавить коньяк, корицу и сахар, размешать, закрыть и оставить на 14 дней. После этого ликер отфильтровать и разлить в маленькие бутылочки.

### Вариант 2

*2 стакана розовых лепестков, 500 мл воды, 500 г сахара, 500 мл водки*

Собрать только что распустившиеся бутоны розы (или шиповника), срезать лепестки, сложить в бутылку, залить водкой так, чтобы она только покрывала лепестки, и поставить на солнце. Через 3 дня настой слить в бутылку, а лепестки снова залить водкой и оставить на 3 дня. Повторять так 3 раза. Затем все настои соединить вместе, добавить сахар, воду и дать сахару раствориться. Полученный ликер отфильтровать и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР РЯБИНОВЫЙ

*400 г рябины, 300 г сахара, водка*

Ягоды лесной рябины, собранные после первых морозов, вымыть, обсушить, поместить в банку, засыпать сахаром и слегка помять. Банку закрыть, поставить в теплое место и каждый день встряхивать. Выдерживать рябину, пока ягоды не покроет сок и весь сахар не растворится. Затем содержимое банки процедить и отжать через 4—5 слоев марли, смешать с водкой (в соотно-

шении 1:1), разлить по бутылкам и выдерживать в холодном месте 2—3 месяца.

## ЛИКЕР ФИНИКОВЫЙ

*500 г сухих фиников, 1 л воды, 1 кг сахара, 1 л спирта*

Финики истолочь вместе с косточками, поместить в банку, залить частью спирта и 500 мл воды, закрыть крышкой и выдержать на солнце 10 дней. После этого содержимое банки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев, в полученную жидкость добавить сахарный сироп, сваренный из 500 мл воды и 1 кг сахара, и оставшуюся часть спирта. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

## ЛИКЕР ЧЕРНОПЛОДНО-РЯБИНОВЫЙ

*200 ягод черноплодки, 180 листьев вишни, 1 л воды, 700 г сахара, 2 дес. ложки лимонной кислоты, 400 мл спирта или 500 мл водки*

Рябину промыть, снять с гребней и вместе с вишневыми листьями размять в кастрюле. Затем добавить воду, поставить на огонь, вскипятить и варить 5 минут. После этого снять с огня, дать немного остыть, затем процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев. В полученную жидкость добавить сахар и лимонную кислоту и, помешивая, довести до кипения. Когда смесь остынет, добавить спирт или водку, профильтровать и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР ИЗ РЯБИНЫ И ШИПОВНИКА

*500 г смеси ягод черноплодной рябины и шиповника, 2 кг сахара, 2,5 л воды, 1 дес. ложка лимонной кислоты, 500 мл спирта или 1 л водки*

Приготовить сироп из сахара, воды и лимонной кислоты, хорошо прокипятить, снимая пену. В слабокипящий сироп всыпать

ягоды, поварить 3 минуты, не доводя до кипения, затем снять с огня, дать остыть, перелить в бутылку и поставить в холодное место. Через 3 дня добавить спирт и держать на холоде еще 1 день. После этого слить жидкость, отфильтровать и разлить по бутылкам. Хранить ликер в темном прохладном месте.

## ЛИКЕР ИЗ СЛИВОВЫХ КОСТОЧЕК

*250 г сухих сливовых косточек, 1 кг сахара, 500 мл воды, 1 л крепкой водки или спирта*

Сливовые косточки хорошо промыть и высушить. Затем положить их в бутылку, залить спиртом и выдержать в течение 1 месяца. После этого настой слить, отфильтровать и очень медленно влить в него заранее сваренный из сахара и воды густой сироп. Полученный ликер перемешать, разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом месте.

## ЛИКЕР КРАСНОСМОРОДИНОВЫЙ

*1,5 кг красной смородины, 4—5 листьев красной смородины, 800 г сахара, 2 стакана воды, 1,5 л водки*

Промыть смородину и отделить ягоды от кистей. Всыпать ягоды в бутылку вместе с листьями и залить водкой. Закупорить бутылку и выдержать на солнце 5—6 недель. Затем настой слить, процедить и добавить приготовленный из сахара и воды густой сироп. Ликер отфильтровать, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

## ЛИКЕР ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

### Вариант 1

*1 кг черной смородины, 500 г сахара, листья смородины, 0,25 л воды, 1 л спирта или коньяка*

Смородину перебрать, промыть, насыпать в банку, размять толкушкой, добавить несколько смородиновых листьев и залить спиртом. Банку закрыть, выдержать 1 неделю, а затем процедить. Из сахара и воды сварить сироп и смешать его с процеженным соком. Готовый ликер разлить в бутылки.

## Вариант 2

*1 кг черной смородины, 750 г сахара, 1 л крепкой водки*

Перебрать ягоды спелой черной смородины и всыпать в банку вместе с сахаром. Банку закрыть, а через 1,5—2 месяца процедить выделившийся сок, добавить крепкой водки или спирта, отфильтровать и разлить в бутылки.

## ЛИКЕР «ЧЕРНАЯ ИОАННА»

*1 кг черной смородины, 400 г сахара, 5—6 бутонов гвоздики, 1 л водки*

Смородину пропустить через мясорубку, поместить в бутыль, добавить гвоздику и залить водкой. Бутыль закрыть, поставить на солнце и выдерживать около 6 недель. Затем содержимое бутылки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев. В полученную жидкость добавить сахар и разлить по бутылкам. Время от времени бутылки встряхивать. Когда сахар растает, ликер готов к употреблению.

## ЛИКЕР ТЕРНОВЫЙ

*1 кг терна, корица по вкусу, 5 бутонов гвоздики, 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха, 500 г сахара, 300 мл воды, 1 л водки*

Плоды терна очистить, раздавить, вынуть 5 косточек и разбить их. Сложить все в бутыль, залить водкой, добавить пряности

и настаивать 10 дней, закрыв бутылку бродильной пробкой (гидрозатвором). Потом все процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев, добавить охлажденный сахарный сироп, размешать и настаивать 1 день, а затем перелить в бутылки и закупорить. Ликер должен быть прозрачного красного цвета.

## ЛИКЕР ДОМАШНИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ

*1 апельсин или 1 лимон, 100 г сахара, 500 мл белого десертного вина или белого портвейна*

Смешать вино с сахаром, добавить нарезанную кожуру апельсина или лимона и уварить до половины первоначального объема. Полученную жидкость остудить, перелить в бутылку и плотно закупорить.

**Внимание!** Домашний французский ликер из белого вина отличается исключительным ароматом. Его с успехом можно использовать для приготовления смешанных напитков, где обычно применяется апельсиновый или лимонный ликер. Особенно вкусны с ним грог или чай. Французские повара, кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сироп для пропитки тортов и готовят на нем исключительно ароматное желе.

## ЛИКЕР ЧАЙНЫЙ

*20—30 г лимонной цедры, 3 ч. ложки черного чая высших сортов, 200 мл воды, сахарный сироп по вкусу, 1 л крепкой водки.*

*Для пряной смеси: 1/2 ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 1/8 ч. ложки кориандра, 1/8 ч. ложки имбиря, 1/2 ч. ложки душистого перца горошком*

Свежую лимонную цедру смешать с 2 ч. ложками пряной смеси, поместить в банку, добавить крепкий чайный настой (3 ч. ложки чая высших сортов настоять 10 минут в 200 мл горячей во-

ды), залить все водкой, закрыть крышкой и настаивать в течение 6 недель. Затем добавить сахарный сироп, размешать и дать настояться 2—3 дня. После этого ликер готов к употреблению, его можно добавлять в чай для получения ароматного напитка.

## ЛИКЕР ЧЕРЕШНЕВЫЙ

### Вариант 1

*1 кг черешни, 1 л сахарного сиропа, 1 л коньяка или спирта*

Черешни очистить от плодоножек и косточек, уложить в банку и залить коньяком или спиртом так, чтобы они были им покрыты. Банку закрыть и выдерживать 8—15 дней, время от времени перемешивая. Затем процедить жидкость через марлю в 4 слоя, а черешни отжать. Полученную жидкость смешать с сиропом, отфильтровать, разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

### Вариант 2

*1 кг черешни, 1 кг сахара, 1,5 л коньяка или спирта*

Черешни очистить от плодоножек, истолочь вместе с косточками, переложить в банку, засыпать сахаром и хорошо размешать. Банку закрыть. Поставить на солнце и выдержать 10 дней, каждый день встряхивая. Затем процедить сок через марлю, сложенную в 4 слоя, а черешневую массу отжать. Полученную жидкость отфильтровать, смешать со спиртом и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР ЧЕРНИЧНЫЙ

### Вариант 1

*1 л черничного сока, 1 л сахарного пряного сиропа (звездика и корица — по вкусу), 1 л рома*

Из вымытых ягод отжать сок и процедить его. Сахарный пряный сироп надо сварить заранее. Во время варки сиропа добавить немного гвоздики и корицы по вкусу, поварить еще 5 минут на небольшом огне, затем снять сироп с огня и дать ему настояться и остыть. Смешать сок с ромом и остывшим сиропом, отфильтровать ликер и разлить по бутылкам. Букет рома, гвоздики и корицы дополнит слабый собственный аромат черники и придаст ликеру тонкий пуншевый характер.

## Вариант 2

*2 кг черники, цедра 1/2 апельсина, 250 г сахара, щепотка корицы, 2 бутона гвоздики, 1 л воды, 750 мл спирта*

Чернику перебрать, положить в фарфоровую посуду и выдерживать 3 дня. Затем размять и протереть через сито. Полученный сок смешать с равным количеством воды, перелить в кастрюлю, добавить корицу, гвоздику, апельсиновую цедру и проварить в течение 30 минут.

В отдельной посуде смешать сахар и воду и варить 10 минут, затем в горячий сироп влить черничный сок, размешать, охладить и добавить спирт. Готовый ликер хранить в закупоренных бутылках.

## ЛИКЕР ШОКОЛАДНЫЙ

*150 г темного шоколада, 100 г сахара, 1 стакан воды, 500 мл спирта*

Измельченный (натертый на терке) шоколад высыпать в спирт и выдержать 1 неделю в холодильнике. Затем сварить сироп из сахара и воды, охладить, смешать с шоколадным спиртом и процедить через ткань. Готовый ликер налить в бутылки, закупорить.

## ЛИКЕР ЯБЛОЧНЫЙ

### Вариант 1

25 крупных спелых яблок натереть на терке, залить спиртом и держать на солнце в течение месяца. После этого процедить, добавить достаточно густо сваренный сироп, отфильтровать, разлить по бутылкам и хранить в горизонтальном положении.

### Вариант 2

*1 кг яблок, 1,25 кг сахара, 1 орех мускатный, 250 мл воды, 900 мл крепкой водки или спирта*

Яблоки натереть на терке, добавить немного воды и спирта (часть, положенного по рецепту), перемешать и выдержать 10 дней. Затем протереть яблочную массу через сито и профильтровать. Из сахара и оставшейся воды сварить густой сироп, влить его в профильтрованную жидкость, добавить измельченный мускатный орех и остальное количество спирта. Разлить ликер по бутылкам и хранить в темном месте.

## ЛИКЕР ИЗ ЯБЛОЧНОЙ КОЖУРЫ

*2—3 яблока (кожура), 200 мл сахарного сиропа, 200 мл спирта или крепкой водки*

Нарезать кожуру яблок (лучше взять *Антоновку*) на мелкие кусочки и сложить в стеклянную бутылку, залить спиртом или водкой. Бутылку закрыть и выдерживать до тех пор, пока водка не приобретет аромат яблок. После этого процедить ее, подсластить сиропом, профильтровать и разлить по бутылкам. Яблочный аромат в ликере сохраняется полностью.



## ЛИКЕР ЯИЧНЫЙ

### Вариант 1

*8 яиц (желтки), 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 500 мл коньяка*

Аккуратно отделить желтки от белков, поместить их в фаянсовую миску, всыпать сахар и пакетик ванильного сахара. Тщательно растереть всю массу, чтобы она стала однородной, перелить в бутылку и добавить коньяк. Смесь закупорить, хорошо взболтать и выдержать несколько недель при комнатной температуре.

### Вариант 2

*6 яиц (желтки), 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 банки сгущенного молока, 150 мл спирта*

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сгущенкой. Все это растереть до однородной массы и залить спиртом. Как и в первом случае, ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.

### Вариант 3

*6 яиц (желтки), 300 г сахарной пудры, 400 мл кипяченого молока, палочка ванили, 300 мл спирта*

Ванильную палочку вымочить в течение 8 суток в спирте. Затем желтки и сахарную пудру взбить в пену, после чего, продолжая взбивать, добавить холодное кипяченое молоко и спирт (ваниль вынуть). Ликер разлить в бутылки, плотно закупорить и выдерживать 1—2 месяца.

### Вариант 4

*2 яйца (желтки), 200 г сахарной пудры, 1 л кипяченого молока, ванилин (порошок) или ванильная эссенция по вкусу, 125 мл спирта*

В глубокой посуде смешать сахар, ванилин и желтки с охлажденным молоком. Поставить на водяную баню и взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет. Полученную смесь охладить и добавить спирт. Хранить в закупоренных бутылках.

## Рецепты ратафий для домашнего приготовления

### РАТАФИЯ ВИНОГРАДНАЯ

*2 кг мускатного винограда, 2 ч. ложки пряной смеси, сахарный сироп по вкусу, 1 л спирта.*

*Для пряной смеси: 3 части корицы, 2 части бадьяна, 1/4 часть гвоздики, 1/2 часть мускатного ореха, 4 части лимонной цедры, 1/2 часть имбиря, 1/2 часть аниса*

Взять мускатного винограда, раздробить ягоды и поместить в бутылку. Залить виноград спиртом, положить пряности и настаивать в теплом месте 6—8 дней, постоянно размешивая. Затем содержимое бутылки процедить, отфильтровать, подсластить по вкусу и разлить по бутылкам.

### РАТАФИЯ ВИШНЕВАЯ

*2 кг вишен, 500 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 6—7 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 1/2 мускатного ореха, 6 листьев вишни, 750 мл водки*

Спелые вишни промыть, удалить плодоножки и косточки; всыпать в бутылку или банку и засыпать сахаром. Затем добавить гвоздику, ванильный сахар, корицу, мускатный орех и вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, после чего добавить крепкую водку. Через 4—5 недель ратафию процедить и разлить в бутылки.

## РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ

*5 лимонов (кожура), 500 г сахара, 500 мл воды, 1 л спирта*

Снять с лимонов кожуру, нарезать полосками, положить в стеклянную банку и залить спиртом. Из сахара и воды сварить сироп, а когда он остынет, влить в банку, непрерывно помешивая. Банку закрыть крышкой и выдерживать 1 месяц. Затем вторично размешать, отфильтровать и разлить в бутылки.

## РАТАФИЯ ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА

*100 г липовых цветков, 1 л спирта.*

*Для сиропа: 400 г меда, 1 л воды*

Набрать липовых цветков во время цветения, удалить стебли и листья, положить в бутыл, залить очищенным спиртом, добавить медового сиропа, закрыть плотной крышкой и настаивать в течение 3 недель. Затем процедить, слить в бутылку и хранить в прохладном месте.

## РАТАФИЯ МАЛИНОВАЯ

*500 г малины, 1 л коньяка.*

*Для сиропа: 200 г сахара, 500 мл воды*

Зрелую малину положить в бутыл и залить коньяком. Бутыл завязать и выдерживать 3—4 недели на солнце. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в бутылку с малиной. Затем отфильтровать ратафию и разлить в бутылки. Чем дольше хранится ратафия, тем она лучше.

## РАТАФИЯ ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЯГОД

*40 г спелых ягод можжевельника, 2 ч. ложки пряной смеси, 200 мл сахарного сиропа, 1 л крепкой водки.*

*Для пряной смеси: 1/2 ч. ложки корицы, 1/2 ч. ложки гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 1/8 ч. ложки кориандра, 1/8 ч. ложки имбиря, 1/2 ч. ложки душистого перца горошком*

Ягоды можжевельника смешать с пряной смесью, поместить в бутылку, добавить сахарного сиропа, залить крепкой водкой и настаивать 4—5 недель в теплом месте. Затем процедить, отфильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше стоит эта ратафия, тем лучше ее вкус и аромат.

### **РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК**

Персиковые косточки истолочь, засыпать в бутылку до половины объема, залить водкой до верха, закупорить и поставить на солнце или возле батареи на 4—5 недель. Затем слить водку, процедить и добавить сахар из расчета 650 г на 1 л. Или сначала сварить из сахара сироп, добавив 1 стакан воды, а затем остудить и смешать его с водкой, отфильтровать и разлить по бутылкам.

### **РАТАФИЯ ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ**

*1 кг черной смородины, 250 г сахара, 1 л водки*

Ягоды спелой черной смородины всыпать в бутылку или банку и засыпать сахаром. Через 1,5—2 месяца процедить выделившийся сок и смешать его с крепкой водкой. Ратафию процедить и разлить в бутылки.

### **РАТАФИЯ «САДОВЫЙ БУКЕТ»**

*1 кг вишен без косточек, 500 г малины, 500 г красной смородины, 2,5 кг сахара, по 3—4 г корицы и гвоздики, 2—3 л водки*

Ягоды растолочь и дать постоять 5—6 часов, затем отжать из них сок (можно при помощи соковыжималки). В сок всыпать

сахар, размешать и оставить до полного растворения. После этого смешать подслащенный сок с водкой, добавить корицу и гвоздику, разлить по бутылкам, закупорить и настаивать на солнце около месяца, взбалтывая каждые 2—3 дня. Затем процедить ратафию, разлить по бутылкам и хранить на холоде.

## НАСТОЙКИ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВОДКИ И ДРУГИЕ КРЕПКИЕ НАПИТКИ

### Как готовить настойки и ароматизировать водку в домашних условиях

**Настойки** приготавливают путем холодного настаивания различных пряностей и специй на водке или спирте. В процессе настаивания спиртовой раствор насыщается ароматическими веществами, приобретая новый аромат, вкус напитка при этом также изменяется. Настойки бывают *горькие* и *сладкие*. При изготовлении горьких настоек спирт настаивают на травах, листьях, цветах, плодах и корнях лекарственных и ароматических растений. Кроме того, в горькие настойки добавляют различные пряности. Все горькие настойки имеют одну общую вкусовую особенность: им свойствен нерезкий, приятный привкус горечи, который в зависимости от разновидности напитка выдержан более или менее сильно. Горькие настойки, обладая тонизирующими свойствами, возбуждают аппетит, поэтому их используют к острым закускам перед обедом или ужином. Сладкие настойки делают из спиртованных натуральных соков фруктов и ягод, иногда пряных трав. Они содержат от 20 до 24 % спирта и до 32 % сахара. Вкус и аромат натуральных плодов и ягодных соков хорошо сохранен в этих напитках. Значи-

тельное количество сахара в сочетании с натуральной кислотой плодов также благоприятно сказывается на их вкусовых качествах. Проще всего приготовить сладкие настойки, взяв готовый сироп (яблочный, черноплодно-рябиновый, лимонный или другой) и добавив к нему водку. Поскольку содержание сахара в таких сиропах 60—65 %, а в сладких настойках от 8 до 30 %, водку к сиропам добавляют соответственно — от 100 до 300 мл на 1 л сиропа.

Для приготовления настоек обычно используют свежие или высушенные плоды, листья, семена, кожуру, корни растений, которые выдерживают в спиртовом растворе до тех пор, пока все содержащиеся в них эфирные масла и биологически активные вещества не растворятся. При настаивании периодически проводят сцеживания раствора, а затем его сливают обратно и взбалтывают.

Длительность приготовления настоек зависит от вида сырья и температурного режима и обычно ограничена 3—5 неделями. При повышении температуры до 50—60 °С длительность настаивания некоторых видов сырья сокращается до 5—8 дней. Это обстоятельство используют для приготовления скороспелых настоек.

Готовые горькие настойки обычно просто процеживают, фильтруют и разливают в бутылки, а сладкие после процеживания еще и подслащивают. Для этого в них добавляют сахарный сироп. Иногда сахар добавляют непосредственно в настаиваемый спиртовой раствор, который выдерживают до полного его растворения. После закупорки бутылки со сладкой настойкой должны некоторое время постоять — напиток от этого станет намного вкуснее.

**Ароматизированные водки** — это приобретенные в магазине или приготовленные в домашних условиях водки, настоянные на различных пряностях и травах. Это позволяет не только улучшить вкус и аромат водки, но и, в зависимости от используемого для настаивания сырья, может придать ей целебные свойства. Готовят их так же, как и настойки.

## Рецепты горьких настоек и настоек без сахара для домашнего приготовления

### НАСТОЙКА АНИСОВАЯ

*1 ч. ложка аниса, 1 л водки*

Семена аниса завернуть в мешочек из марли, завязать, положить в бутылку, залить водкой, закупорить и настаивать несколько дней. Затем отфильтровать настойку и хранить в закрытой бутылке.

Анисовая настойка всегда пользовалась на Руси неизменной популярностью. Семена аниса содержат эфирное масло, улучшающее пищеварение и обладающее дезинфицирующим свойством.

### НАСТОЙКА ГРЕЙПФРУТОВАЯ

*1 грейпфрут, 500 мл водки или спирта*

Грейпфрут очистить, нарезать кожуру и мякоть, поместить все в банку, залить водкой или спиртом, закупорить и поставить настаиваться. Чем дольше настаивается эта настойка, тем она будет вкуснее. Готовую настойку процедить, а мякоть отжать через марлю в 4—5 слоев. Затем отфильтровать настойку и закупорить в бутылки.

### НАСТОЙКА КАЛГАНОВАЯ

Свежевыкопанные корни калгана хорошо промыть и высушить. Затем отварить корни, а полученный отвар процедить, охладить и развести спиртом до крепости 30—40 % или 2—3 свежих корешка положить в бутылку, залить водкой и настаивать 10—15 дней.

## НАСТОЙКА «ЛЕЧЕБНАЯ»

*10 г прополиса, 1 ч. ложка липового цвета, 50 г чернослива без косточек, 1 ч. ложка чабреца, 1 ч. ложка мяты, 500 мл водки*

Сушеный чернослив мелко нарезать, смешать с липовым цветом, чабрецом, мятой, поместить в бутылку и залить водкой. Бутылку плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца.

После этого настойку процедить, добавить в нее измельченный прополис, закупорить и дать настояться, а через месяц отфильтровать настойку и закупорить.

## НАСТОЙКА ЛИМОННАЯ

*80—100 г тертой лимонной цедры, 10 г поваренной соли, 5—6 горошин черного перца, 1 л крепкой водки*

Цедру, перец и соль всыпать в бутылку, залить крепкой водкой и закупорить. Настаивать 6 недель, периодически взбалтывая содержимое бутылки. Затем процедить, отфильтровать через сложенное в несколько слоев полотно и хранить в плотно закрытых бутылках.

## НАСТОЙКА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

*6 средних зубков чеснока, стручок горького перца, сок 1/2 лимона, 500 мл водки*

Очищенный чеснок и перец мелко нарубить, всыпать в бутылку с водкой, закупорить и дать настояться. Через 3 недели настойку процедить, добавить сок половины лимона, затем отфильтровать, слить в бутылку, закупорить и хранить в холодном месте.



## НАСТОЙКА «ОХОТНИЧЬЯ»

*30—40 г можжевельных ягод, 2 г черного молотого перца, 50 г укропных семян, 10—12 г поваренной соли, 40 г корня хрена, 1 л крепкой водки*

Все ингредиенты поместить в бутылку, закупорить и настаивать в течение 2 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

## НАСТОЙКА ПЕРЦОВАЯ

*20 г черного перца, 3—5 г душистого перца, 2—3 капли кардамонового масла, 1 л водки*

Перец смолоть в кофемолке, высыпать в бутылку, добавить остальные ингредиенты, закупорить и настаивать в течение 2 недель, а затем процедить и отфильтровать.

## НАСТОЙКА ПОЛЫННАЯ

*100 г аниса, 30 г сахара, свежие верхушки молодой полыни, 1 л крепкой водки*

Свежие верхушки молодой полыни положить в бутылку, заполнив ее на 1/4 объема, добавить семян аниса, залить крепкой водкой и закупорить. Настаивать в течение 2—3 недель в теплом месте. Затем процедить, отфильтровать. При желании немного подсластить по вкусу.

## НАСТОЙКА «РЫБАЦКАЯ»

*3—4 зубка чеснока, 1,5—2 г молотого черного перца, 4—5 г растертых лавровых листьев, 10 г поваренной соли, 30 г сахара, 1 л водки*

Чеснок измельчить, поместить в бутылку, добавить молотый перец, соль, сахар и лавровый лист, залить все водкой, закупорить и настаивать 4—5 дней, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать настойку и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ

### Вариант 1

Отобрать крупную лесную рябину, собранную после заморозков, снять ягоды со щитков, промыть в холодной воде и обсушить. Потом рассыпать на противень и слегка просушить в слабо нагретой духовке. Подсушенные ягоды ссыпать в бутылку, наполнив на 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой. Настаивать до 3 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое, затем процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

### Вариант 2

Ягоды рябины подготовить, как описано выше. Молодые веточки рябины очистить от коры и поломать на мелкие кусочки — они придадут настойке особый аромат. Ягоды вместе с веточками поместить в бутылку, залить водкой и настаивать несколько дней. Затем настойку процедить, отфильтровать и укупорить. Веточки и ягоды можно настаивать порознь.

## НАСТОЙКА «ЦЕЛЕБНАЯ»

*30—40 г корня калгана, по 10—15 г семян укропа и аниса,  
2—3 г молотого имбиря, 1 л водки*

Все ингредиенты залить крепкой водкой и закупорить. Настаивать в теплом месте 2—3 недели, а затем процедить и отфильтровать.

## НАСТОЙКА ЦИТРУСОВАЯ

*2 лимона или 4 мандарина, или 1 апельсин (цедра), несколько капель сока цитрусовых, 1 л водки*

С апельсина, мандаринов или лимонов срезать тонко цедру (без белого подкоркового слоя, придающего напиткам горечь) и сложить в бутылку (можно использовать и сушеную цедру). Затем залить цедру водкой, добавить несколько капель свежеежатого сока и закупорить. Настаивать несколько дней, затем отфильтровать. Полученный напиток имеет прекрасный аромат благодаря эфирным маслам, содержащимся в цедре.

## НАСТОЙКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ

### Вариант 1

Бутылку наполнить хорошо промытыми молодыми листьями и почками черной смородины примерно на 1/4 объема, долить бутылку водкой до верха и настаивать 3—4 недели. Затем процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

### Вариант 2 (из листьев)

*45—60 г свежих зеленых листьев черной смородины, 1 л водки*

Чистые листья поместить в бутылку, залить водкой и настаивать в темном месте. Через 5—7 дней процедить через 4—5 слоев марли, слить в бутылку и дать отстояться. Через 1—2 дня повторно отфильтровать.

### Вариант 3

500 г черной смородины всыпать в бутылку и залить 1 л качественной водки (пропорции могут быть произвольными, но не в сторону уменьшения количества ягод). Бутылку закупорить

и поставить в темное место на 4—5 месяцев, желательнo до Нового года или Рождества. Перед праздником настойку слить, отфильтровать и разлить в бутылки.

### **НАСТОЙКА «ХРЕНОВИНКА»**

*100 г корня хрена, 2 сладких (болгарских) перца, 1 слабожгучий перец, 1 л водки*

Корень хрена вымыть щеточкой и нарезать тонкой соломкой. Перец почистить и нарезать тонкими кружками (семена не выбрасывать). Хрен, перец и семена перца положить в стеклянную банку, залить водкой, плотно закрыть и поставить в темное прохладное место. Через 2 недели настойку слить, процедить и перелить в бутылку. Пить напиток сильно охлажденным. Это возбуждающее аппетит средство, кроме того, оно хорошо помогает при простуде.

## **Рецепты сладких настоек для домашнего приготовления**

### **НАСТОЙКА АБРИКОСОВАЯ**

*1 стакан абрикосов, 500 мл водки*

Из нескольких абрикосов вынуть косточки и разбить их, остальные абрикосы оставить целыми. Уложить абрикосы вместе с разбитыми косточками в банку, залить водкой и поставить в теплое темное место настаиваться. Через 1 месяц процедить массу через марлю в 4—5 слоев, отжать, отфильтровать и разлить по бутылкам.

### **НАСТОЙКА АЙВОВАЯ**

*8 стаканов сока айвы, 8 стаканов водки, пучок ржаной соломы, по 50 г сахарного песка и ванильного сахара*

Перезрелую айву истолочь или натереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси отжать сок. Смешать полученный сок с таким же количеством водки, добавить сахарный песок и ванильный сахар, слить в бутылку и поставить настаиваться. Через 1 неделю отфильтровать настойку и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА АПЕЛЬСИНОВАЯ

*4—5 апельсинов (корки), 1 л воды, 1 кг сахара-рафинада,  
2 л водки*

Сварить сироп, остудить, смешать с водкой, слить в бутылку и добавить апельсиновые корки. Бутылку закупорить и поставить в тень на 3—4 дня, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ВИШНЕВАЯ

Бутылку наполнить на 3/4 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой и поставить в погреб. Через 1,5 месяца настой слить, а вишни отжать через холст в другую посуду и дать соку отстояться. Через сутки осторожно слить сок с осадка и смешать с настоем. Полученную настойку отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить. Пить можно через год.

## НАСТОЙКА ГВОЗДИЧНАЯ

*4—6 г гвоздики, 1 л воды, 400—600 г сахара, 1 л водки*

Бутоны гвоздики залить водкой и настаивать в теплом месте несколько дней. Затем процедить, добавить кипяченую воду и сахар и помешивать до полного его растворения. После этого отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ГРАНАТОВАЯ

*2 больших граната, 150 г сахара, цедра 1/2 лимона, 700 мл водки*

Гранаты очистить и вынуть из них зернышки и отжать сок. Для этого положить зернышки в металлическое сито, размять их деревянным пестиком и протереть. Должно получиться примерно 300 мл сока. Гранатовый сок слить в кастрюльку, поставить ее на огонь, добавить сахар и уварить на 1/4 объема. В процессе варки снимать пену. Уваренный сироп остудить, смешать с водкой, перелить в бутылку, добавить полоски лимонной цедры, закупорить и поставить в темное место. Через 2 недели настойку отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ

*1 кг земляники, 1 кг сахара, 500 мл водки*

Землянику (клубнику) перетереть с сахаром, добавить водку, дать настояться 2—3 дня в тени, затем процедить и отжать массу через марлю в 4—5 слоев, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА КАРДАМОНОВАЯ

*4—6 г семян кардамона, 1 л воды, 400—600 г сахара, 1 л водки*

Семена кардамона залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, затем процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения. После этого отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА КЕДРОВАЯ

*1 стакан неочищенных кедровых орешков, сахар по вкусу, 500 мл водки*

Орешки промыть, обсушить, поместить в банку, залить водкой, закрыть и поставить в темное место. Через 2—3 недели процедить настойку, подсластить по вкусу, отфильтровать, слить в бутылку и закупорить.

## НАСТОЙКА КЛЮКВЕННАЯ

### Вариант 1

*1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 500 мл водки*

Вымытые и обсушенные ягоды клюквы перетереть с сахаром, смесь поместить в банку, залить водкой, закрыть и настаивать 2 недели (можно и больше — чем дольше она стоит, тем выйдет вкуснее). После этого содержимое банки процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

### Вариант 2

*2 стакана клюквы, 1,5 стакана сахара, 500 мл водки*

Клюкву промыть, обсушить, размять, поместить в бутылку и залить водкой. Настаивать от 3 дней до 2 недель, затем процедить отжать через марлю в 4—5 слоев и добавить сахар. Для того чтобы сахар быстрее растворился, смесь можно немного подогреть. Когда сахар растворится, настойку отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА КРЫЖОВЕННАЯ

### Вариант 1

*1 кг крыжовника, 1 л кипяченой воды, сахар по вкусу, 1 л водки*

Крыжовник поместить в бутылку, залить водкой и кипяченой водой, закупорить и держать на солнце, периодически встря-

хивая, пока крыжовник не всплывет (около 2 недель). После этого жидкость процедить, а ягоды отжать через марлю в 4—5 слоев.

Полученную настойку слить в бутыль, добавить сахар по вкусу и опять выставить на солнце. Через несколько дней поставить бутыль в холодильник, а через 10 суток отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в холоде. Пить можно через 3 недели.

## Вариант 2

Крыжовник засыпать в бутыль на 4/5 объема и залить водкой до верха. Дать настояться 4 месяца. Затем взять несколько ломтей ржаного хлеба, намазать их густым сахарным сиропом, подсушить в слабо нагретой духовке, положить в бутыль и плотно закрыть. Поставить бутыль в темное место, а через 4 месяца настойку процедить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ЛИМОННАЯ

*2 лимона (цедра), 1 л воды, 400—600 г сахара, 1 л водки*

Срезать цедру с лимонов и высушить. Сухую цедру залить водкой, настаивать несколько дней, а затем процедить, добавить воду, сахар и еще раз настоять.

## ЛИМОНОВКА

Водку настаивать на цедре, срезанной со свежих лимонов, в течение суток. Затем сварить сироп (из расчета на 1 л воды — 500 г сахара), обязательно снимая пену. Остывший сироп профильтровать, перелить в эмалированную кастрюлю, влить туда настоянную на цедре водку, хорошо размешать и дать отстояться. После этого слить настойку с осадка, разлить в бутылки и укупорить.



## МАЛИНОВКА

### Вариант 1

Чистые сухие ягоды малины засыпать в банку почти до самого верха, залить водкой, закрыть крышкой и поставить в темное место и время от времени встряхивать. Через 2—3 месяца жидкость слить и процедить, ягоды отжать и тоже процедить. Смешать обе жидкости, отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

### Вариант 2

*2 стакана малинового сока, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, цедра 1 лимона, сок 1/2 лимона, 1/2 стакана кипяченой воды, 500 мл водки*

Из воды, сахара, ванильного сахара, сока и цедры лимона сварить сироп. Когда сироп остынет, смешать его со свежееотжатым малиновым соком и водкой, перелить в бутылку, закрыть и выдержать месяц. Затем отфильтровать настойку, разлить по бутылкам и укупорить.

## НАСТОЙКА МЯТНАЯ

*100 г перечной мяты, 40 г укропного семени, 12—15 г можжевельных ягод, 3—5 г корицы, сахарный сироп по вкусу, 1 л водки*

Все ингредиенты поместить в бутылку, залить водкой и настаивать в течение 2 недель. Потом процедить, подсластить по вкусу и профильтровать.

## НАСТОЙКА ОБЛЕПИХОВАЯ

Ягоды облепихи провернуть через мясорубку (можно использовать жом, оставшийся от выpressовывания облепихового сока для приготовления желе или джема), залить водкой или разбавленным

водой спиртом. Водка должна покрыть сырье, но не много. Настаивать в течение 3—4 недель (можно и дольше), затем процедить и отжать через марлю в 4—5 слоев. Полученную жидкость отфильтровать через сложенное вчетверо полотно и подсластить сахарным сиропом (1,5 стакана сахара на 1 стакан воды) по вкусу.

## НАСТОЙКА ПЕННАЯ

*50 г ягод можжевельника, корка 2 лимонов, 1 ст. ложка молотого имбиря, 1 ст. ложка сахара, 1 л водки*

Настоять водку на пригоршне ягод можжевельника в течение 2 недель, затем процедить, добавить лимонные корки и настаивать еще 5 дней. Имбирь смешать с сахаром, залить настоящей водкой и оставить стоять 2 недели на солнце. После этого отфильтровать, разлить по бутылкам и хранить в холодном месте. Пить можно через полгода.

## НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ

### Вариант 1

*1 стакан рябины, 1 стакан сахара, 500 мл водки*

Ягоды, собранные после первых морозов, промыть, обсушить, уложить в банку, размять толкушкой, залить водкой, закрыть крышкой и дать настояться 2—3 недели, периодически встряхивая. Затем процедить и отжать содержимое банки через марлю в 4—5 слоев. Сахар растворить в небольшом количестве воды, довести до кипения и сразу же влить в настойку. Настойку отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить и дать настояться еще неделю.

### Вариант 2

*1 стакан рябины, 1 ст. ложка меда, около 1 ст. ложки дубового луба, 500 мл водки*

Стакан отборных ягод, собранных после первых морозов, поместить в бутылку, залить водкой, добавить мед и кусочки дубового луба (это та часть коры, которая прилегает к древесине, чтобы получить его, достаточно срезать и очистить одну веточку). Бутылку закупорить и настаивать несколько месяцев.

### Вариант 3

Банку наполнить ягодами рябины на 1/3 объема, залить водкой, закрыть крышкой и оставить на 1,5 месяца. Затем добавить в банку сахар (1/3 часть от веса ягод) и оставить еще на 1,5 месяца. После этого настойку процедить, профильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ИЗ КРАСНОЙ И ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

*2 стакана черноплодной рябины, 1 стакан красной рябины,  
2—3 ст. ложки меда, 500 мл водки*

Ягоды обоих видов рябин вместе с хвостиками поместить в банку, залить водкой, добавить меда, плотно закрыть и настаивать 15 дней в темном месте. После этого процедить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ И ЯБЛОК

*500 г красной рябины, 1 кг ароматных спелых яблок (ранет), 300 г сахара, 1,5 л водки*

Рябину, собранную после заморозков, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и отделить ягоды от стебельков. Яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Уложить яблоки и рябину слоями в большую банку, каждый слой пересыпая сахаром, затем залить водкой так, чтобы фрукты были покрыты полностью. Обвязать горлышко

банки марлей и оставить стоять при комнатной температуре на 2—3 месяца до обесцвечивания ягод. После этого настойку отфильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном и прохладном месте.

## НАСТОЙКА ЧЕРНОПЛОДНАЯ С ВИШНЕВЫМ АРОМАТОМ

### Вариант 1

*1 стакан ягод черноплодной рябины, 100 свежих вишневых листьев, 1 1/3 стакана сахара, 1,5 л воды, 700 мл водки*

Вишневые листья желательно заготовить летом — их можно заморозить. В крайнем случае вместо листьев можно использовать молодые вишневые веточки. Ягоды черноплодки и листья вишни промыть, обсушить, уложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и кипятить 15 минут, затем процедить, добавить сахар и помешивать до тех пор, пока он не растворится. После этого влить водку, разлить в бутылки, укупорить и поставить в холодильник. Пить можно через несколько дней.

### Вариант 2

*1 стакан ягод черноплодной рябины, 1 стакан свежих вишневых листьев, 500 г сахара, 1 ст. ложка лимонной кислоты, 1,5 л воды, 1,5 л водки*

Ягоды и вишневые листья подготовить, как описано выше, уложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, затем добавить сахар и варить 45 минут. После этого добавить лимонную кислоту, а через 1—2 минуты снять с огня и дать остыть. Отвар процедить, влить водку, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

## НАСТОЙКА ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ И ЯБЛОК

*400 г ягод черноплодной рябины, 400 г антоновских яблок, 400 г сахара, 2 ст. ложки меда, 1 л воды, 700 мл водки*

Подготовленные ягоды рябины пропустить через мясорубку, яблоки натереть на терке. Поместить все в кастрюлю, залить водой, добавить сахар, довести до кипения и варить 10 минут. Затем дать остыть, перелить в банку, добавить 500 мл водки, закрыть крышкой и оставить на 3 дня. После этого процедить, добавить мед и оставшуюся водку и оставить еще на 5—7 дней. Отстоявшуюся настойку осторожно слить с осадка и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ТМИННАЯ

*4—6 г тмина, 1 л воды, 400—600 г сахара, 1 л водки*

Семена тмина залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, затем процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения. После этого отфильтровать настойку и разлить по бутылкам.

## НАСТОЙКА ЦИТРУСОВАЯ

### Вариант 1

*4—5 мандаринов, или 2—3 апельсина, или 3—4 лимона (корки), 2 кусочка сахара, 500 мл водки*

Корочки цитрусовых высушить, положить в банку, залить водкой, добавить сахар и оставить при комнатной температуре. Через 12—15 дней процедить настойку и разлить по бутылкам.

## Вариант 2

*1 грейпфрут, 1 небольшой апельсин (цедра), 3 л воды, 2 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л водки или спирта*

Цитрусовые вымыть вымыть, обдать кипятком, срезать с них цедру (без белого слоя), а из грейпфрута еще отжать сок. Цедру мелко нарезать, поместить в бутыл, добавить сок грейпфрута, всыпать сахарный песок и ванильный сахар и влить водку. Бутыл закупорить и тепное место. Через 1 неделю процедить настойку, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Пить можно через неделю.

## НАСТОЙКА ЯГОДНАЯ

### Вариант 1

В бутыл или банку насыпать сочные ягоды (клубнику, малину, землянику, черную смородину и др.), пересыпая их сахаром и уплотняя встряхиванием. Ягоды должны быть полностью покрыты сахаром. Бутыл закрыть марлей и поставить на солнце. Когда через 1—2 дня ягоды дадут сок, его надо слить, а в бутыл с оставшимися ягодами добавить сахар. Так делать 3—4 раза. В собранный сок добавить от 100 до 200 мл водки на 1 л сока. Сахара брать в общей сложности 1—1,5 кг на 1 кг ягод.

### Вариант 2

В десятилитровую банку всыпать по 2 хорошие горсти черной и красной смородины, малины, ежевики, крыжовника и прочих ягод (по мере созревания можно будет добавлять новые порции ягод), добавить 2 пригоршни душистой мяты (листья предварительно порвать руками). Залить все это примерно 7 л хорошей водки, плотно закупорить (можно закатать) и поставить по-

дальше почти до самого Нового года. Перед праздником настойку слить, отфильтровать и разлить в бутылки.

## Рецепты ароматизированных водок для домашнего приготовления

### ЛИСТОВКА

*8—12 ст. ложек почек и листочков черной смородины,  
1 л водки*

Ранней весной, когда набухают почки и появляются маленькие, едва заметные листочки, собрать почки и молодые листочки черной смородины. Почки и листочки залить водкой и настаивать на солнце. Когда водка приобретет красивый темно-зеленый цвет, слить ее с осадка и отфильтровать через ткань. Листовку разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в погребе или ином прохладном месте. Чем дольше она стоит, тем лучше становится ее вкус.

### ВОДКА МАНДАРИНОВАЯ

*2 мандарина средней величины (цедра), 500 мл водки*

Вымыть и обтереть плоды, осторожно срезать цедру, не затрагивая белого слоя. Поместить цедру в бутылку с водкой и настаивать в теплом месте, потом отфильтровать обычным способом.

### МОСКОВСКАЯ ВОДКА

*50 г смеси равных по весу частей перечной мяты, шалфея,  
калгана и имбиря, 1,2 л водки*

Водку настоять на пряной смеси. Через месяц процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

## ПЕРЦОВКА

### Вариант 1

*125—325 г сахара, 0,5 г перцовой эссенции, 450—600 мл воды, 600 мл спирта*

Смешать спирт с водой и сиропом (сахар брать по вкусу). Затем перцовую эссенцию развести спиртом и добавить в водку, хорошо взболтать и процедить.

### Вариант 2

*30 г черного перца горошком, 800 мл водки*

Смесь настаивать 2 недели, потом процедить и употреблять.

## ВОДКА ПОЛЫННАЯ

*2,1 кг сахарного сиропа, спиртовая вытяжка из 205 г полыни, 28,5 г корня девясила, 12,9 г кудрявой мяты, по 25,8 г шалфея и ромашки и соли; по 12,9 г тмина, майорана, корицы; 21,5 г имбиря, 12,3 л водки*

Этот рецепт рассчитан на людей точных и аккуратных. Взять смесь трав и пряностей, смешать с водкой, развести сахарным сиропом, настоять 1 неделю и отфильтровать.

## ВОДКА «ПРАЗДНИЧНАЯ»

*1 ч. ложка пищевой соды, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 1 л водки*

В водку добавить соду и лимонную кислоту и хорошо размешать.



## ВОДКА СОСНОВАЯ

*1 стакан сосновых шишек, 80 г карамели или сахара, 1 л водки*

Эту водку еще называют «Иголка». Залить водкой молодые сосновые шишечки (незрелые, мягкие, зеленого цвета) и настаивать 2 недели. Затем настой слить, отжать через марлю в 4—5 слоев, подсластить сахаром или карамелью (жженым сахаром), отфильтровать и разлить по бутылкам.

## ВОДКА ЧАЙНАЯ

*4 ст. ложки черного чая, 50—70 г карамели, 1 л водки*

Черный байховый чай залить водкой и настоять 3 часа, а после этого процедить. Затем поджарить сахар на сковороде до образования карамели, измельчить ее и добавить в водку.

## Старинные рецепты домашних настоек и водок

В старину настойки и ароматизированные водки делали из фруктов, ягод, аниса, гвоздики и других пряно-пищевых продуктов, заливая их спиртом или водкой. Иногда, для того чтобы напитки лучше настаивались, посуду с ними ставили в печь, откуда и появились названия «варенуха», «запеканка» и т. п.

## ВОДКА АНГЛИЙСКАЯ ГОРЬКАЯ

Взять 3 г корицы, 12 г корня айра, 3 г тмина, 45 г горечавки, 6 г имбиря, 2 г гвоздики, 5 г дягиля, лимонные корки от 2 лимонов, апельсиновые корки от 3 апельсинов, 2 г мускатных орехов, залить все 10 л спирта. Настаивать 1 месяц в теплом месте, каждый день взбалтывая, а затем отфильтровать через бумагу и разлить в бутылки.

## ВАРЕНУХА

*40 г сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г чернослива, по 1 г молотого имбиря, корицы и гвоздики; по 0,5 г душистого перца и лаврового листа; 250 г меда, 1 л водки*

Промытые сушеные яблоки, вишни, груши и сливы положить в отдельные кастрюльки, залить водкой и настаивать 5—6 часов. Затем все слить в одну эмалированную или керамическую посуду, добавить мед, имбирь, корицу, гвоздику, душистый перец и лавровый лист, накрыть крышкой, замазать ее пресным тестом, сверху положить небольшой груз и поставить в печь или духовку на 10—12 часов при температуре 90—100 °С. После этого варенуху процедить и подать горячей.

## ЗАПЕКАНКА

### Вариант 1

*10 г молотого имбиря, 10 г стручкового горького перца, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 10 г лимонной цедры, 5 г мускатного ореха, 5 г кардамона, 1 л водки*

Все ингредиенты смешать в кастрюле, накрыть крышкой, которую надо крепко привязать к ушкам кастрюли и обмазать пресным тестом, чтобы не проходил воздух, сверху положить какой-нибудь груз и поставить в теплую духовку или печь на 12 часов. После этого кастрюлю охладить, настойку процедить, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

### Вариант 2

*51,6 г корицы, 17,2 г бадьяна, 21,5 г кардамона, 21,5 г мускатного ореха или цвета, лимонные корки, сахар, 4,92 л водки*

Водку настоять на лимонных корках, затем перелить в бутылку из толстого стекла. Все целые пряности растолочь, а мускатный орех натереть на терке. Все это положить в бутылку с водкой, обмазать бутылку ржаным тестом (на 3 пальца) и поставить в теплую духовку или остывающую печь на ночь, а утром вынуть бутылку. Так повторять четыре раза. После этого вскрыть бутылку, процедить и подсластить содержимое, взяв на 1,23 л настойки 410 г сахара. Затем придать запеканке нужный цвет (см. ниже «Старинные рецепты подкрашивания водок»), отфильтровать и разлить по бутылкам.

## ДАНЦИГСКАЯ ВОДКА

*250 г корневищ айра, 1 л спирта или водки*

Кусочки корневищ айра заготовить в конце осени, после первых заморозков, очистить от грязи, вымыть в холодной воде, удалить ножом тонкие корешки и листья и подсушить. Подсушенные корни айра разрезать на кусочки длиной в 5—10 см, положить их в бутылку, залить спиртом или водкой и настаивать в темном месте около месяца, а затем процедить через ткань. При использовании спирта полученный настой разбавить водой до 40°.

## ЕРОФЕИЧ

Издавна эта настойка была очень популярной (в том числе и среди русских царей), что подтверждает и множество рецептов, по которым можно было приготовить «Ерофеича».

### Вариант 1

Смешать в равных количествах сухую мяту, анис, сухую цедру мандаринов. Смесь засыпать в бутылку примерно на 1/4 высоты, залить водкой и настаивать 10—12 дней. Настойку слить. Остатки пряностей залить вторично. Эта настойка считается средством против простуды.

### Вариант 2

Взять 100 г калгана, по 60 г донника, зверобоя, золототысячника, мяты, чабреца. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

### Вариант 3

Взять 100 г калгана, по 30 г полыни, корня горичвета, ромашки, можжевельных ягод и корня пиона, все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять и процедить.

### Вариант 4

Взять золототысячника, донника, почечуйной травы, чабреца — каждого по 60,2 г. Прибавить 102 г калгана, по 34,4 г шалфея, чернобыльника, укропа, аниса, зори (любисток), полыни, можжевельных ягод и ромашки. Эту смесь залить 6,2 л водки. Настаивать 10—12 суток в теплом месте, а затем процедить.

### Вариант 5

Взять 400 г мяты, 400 г аниса, 200 г крупно истолченных помаранцевых зернышек, положить в 6,2 л водки, дать настояться 2 недели в тепле, ежедневно взбалтывая, а затем отфильтровать через бумагу.

### Вариант 6

Взять 410 г английской мяты, 410 г аниса, 410 г толченых помаранцевых зернышек, поставить все это в большой бутылки на 12 суток в теплое место, а затем разлить в бутылки и закупорить. Бутылку с оставшейся гущей можно залить до половины водкой и настаивать 1 месяц в теплом месте, после чего разлить снова по бутылкам и закупорить.

### Вариант 7

Этот вариант столь же незамысловат. Взять 100 г калгана, по 30 г трилистника, шалфея, полыни, укропа, аниса. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

### Вариант 8

В этом варианте мяту заменяют полынью (это, конечно, на любителя). Взять полыни, корня полевой зори (любисток), можжевеловых ягод, ромашки, александрийского листа и корня пиона по 34,4 г. Затем добавить 205 г калгана и настаивать 10—12 суток в теплом месте, а после этого процедить.

## НАСТОЙКА

### «КАРМЕЛИТСКИЕ КАПЛИ»

*500 г сухой мяты, 20 г лимонной корки, 10 г корицы, 10 г молотого мускатного ореха, 1 л коньяка или водки*

Ингредиенты залить коньяком или водкой и настаивать в закрытой бутылке на свету. Потом сцедить, перелить в бутылку с прочной пробкой и поставить в темное место. Принимать по 2 ст. ложки в день при невралгии, мигрени и нарушениях работы пищеварительного тракта.

## КАНТАБАС

Почки черной смородины насыпать в бутылку до половины и залить водкой. Обвязав шейку бутылки марлей, поставить ее на солнце и выдерживать так не более 6 недель. После этого настойку процедить, дать отстояться и, если нужно, еще раз процедить. Разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом прохладном месте. Чем дольше хранить кантабас, тем он вкуснее.

## КУСАКА

В крепкую водку добавить имбирь, кардамон и много жгучего перца (по вкусу). Если нужно, чтобы настойка была готова быстрее, поставить в хорошо нагретую духовку.

## ВОДКА «КЮММЕЛЬ»

*6 ст. ложек семян тмина, 2 ст. ложки семян укропа,  
2 ст. ложки лимонной корки, 3 ст. ложки фиалкового корня,  
1/2 стакана сахара, 1 л водки*

Семена тмина, аниса и укропа, лимонную корку и фиалковый корень залить крепкой водкой (45—60°). Настаивать 2—3 недели, потом слить, подсластить сахаром, отфильтровать через плотную ткань и разлить по бутылкам.

## ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ ВОДКА

*100 г английской мяты, 50 г шалфея, 50 г листьев мелиссы,  
50 г померанцевой корки, 25 г аниса, 50 г тмина, сахар по  
вкусу, 12 л крепкой водки*

Всю смесь трав обдать кипятком и сразу же отжать. Когда трава остынет, поместить ее в бутылку с широким горлом и залить водкой 50°. Когда водка настоится, процедить ее, подсластить по вкусу, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## МОКРУХА

*2 апельсина (кожура), 8—10 бутонов гвоздики, 1 стакан  
вишневого сока, 1 л водки*

Апельсиновую кожуру и гвоздику залить водкой и настаивать 2 недели в тени. Затем влить вишневый сок (если настойка будет

очень крепкая, то можно добавить еще сока) и хорошо перемешать. После этого отфильтровать, разлить по бутылкам и укупорить. Водка будет готова через 6 месяцев.

## НАСТОЙКА «МОЧЕНАЯ»

Сухую цедру лимона и апельсина (в равных количествах) настаивать на водке 3 месяца. Затем слить настойку, процедить и залить ею новую порцию цедры. Через 4—5 месяцев слить настойку, процедить и разлить в бутылки.

## ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ

Это малоизвестный рецепт приготовления огуречной, или малосольной, водки. На грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку, чтобы внутри ее впоследствии вырос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропустить в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить хорошей крепкой водкой. Вкус у этой водки похож на вкус малосольного огурца.

## ВОДКА ПЕРСИКОВАЯ

*820 г персиковых ядер и ядер горького миндаля, 8,6 г корицы, 2,64 кг сахара, 350 мл воды, померанцевые цветы, 6,2 л водки*

Персиковые ядра и ядра горького миндаля истолочь, добавить корицу, залить водкой и настаивать около 2 недель. Затем добавить померанцевые цветы и сахар, разведенный в воде, перемешать и процедить. Часть миндальных и персиковых ядер можно заменить вишневыми косточками.

## ПЕРЦОВКА УКРАИНСКАЯ

Взять 4 л спирта и всыпать 77 г крупно истолченного красного жгучего или черного перца, поставить в теплое место не-

дели на две. Затем процедить, развести сиропом (можно без сиропа, смотря по вкусу), приготовленным из 3 стаканов воды и 600 г сахара. После этого профильтровать настойку. Фильтр сделать таким образом: на фланель положить вату, затем — слой активированного или древесного угля, затем — еще раз слой фланели. Тщательно укупорить бутылки с настойкой и поставить их в теплое место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.

## РЯБИНОВКА

*1 кг рябины, 1 кг сахара, 2 л водки*

Прихваченные морозом ягоды рябины засыпать в бутыль, наполнив ее до половины, залить водкой и поставить на солнце на 2—3 месяца. Сварить сироп, смешать его с процеженной настойкой, разлить в бутылки и укупорить.

## СЛИВЯНКА

В бутыль с широким горлом насыпать спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль. После этого всю водку слить, а сливы засыпать сахаром (сколько войдет). Второй вариант такой: налить сахарный сироп (400 г сахара на 1,5 л воды), при этом сахар вытянет из слив весь спирт. Бутыль снова закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Смесь отфильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробками и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

## СПОТЫКАЧ

*10 г мускатного ореха, по 5 г корицы, гвоздики и шафрана,  
20 г ванили, 2 стакана сахара, 500 мл водки*



Водку 2 недели настаивать на пряностях, ежедневно взбалтывая. Затем процедить и сварить с сахаром. Остывшую настойку отфильтровать через ткань или вату.

## СПОТЫКАЧ АКАЦИЕВЫЙ

*100 г цветков акации, 300 г сахара, 750 мл спирта*

Цветки акации, которые только-только распустились, собрать, снять с кистей и поместить в банку, пересыпая сахаром. Накрыть банку салфеткой и поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить смесь на сито, установленное над миской, и промыть сквозь сито 2 стаканами чистой вод. В полученную жидкость добавить спирт и перемешивать до тех пор, пока не растворится весь сахар, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

## СПОТЫКАЧ АНИСОВЫЙ

*50 г аниса, по 1 г кориандра, корицы, гвоздики; 10 г апельсиновой цедры, 3 л воды, 2 кг сахара, 1,5 л водки*

Промытый, высушенный, растертый свежий анис залить водкой (50°), настаивать несколько дней, а затем процедить. Горячий сироп смешать с анисовой настойкой, вылить в бутыл, добавить кориандр, корицу, гвоздику, апельсиновую цедру. Настойку ежедневно взбалтывать. Через 4 суток процедить, разлить в бутылки и укупорить. Спотыкач считается готовым через 6 месяцев.

## СПОТЫКАЧ КОФЕЙНЫЙ

*6 ст. ложек молотого кофе, 1,5 л воды, 2—3 стакана кускового сахара, ванилин, 2 стакана водки*

Молотый кофе настоять в холодной воде в течение суток, затем процедить, добавить ванилин, сварить и снова процедить. В полученный настой положить кусковой сахар, довести до кипения

и варить на слабом огне до его полного растворения. Сняв сироп с огня, постепенно влить 2 стакана водки, потом снова варить до тех пор, пока не появится пар. После этого охладить, разлить в бутылки и укупорить. Хранить в холодном месте.

### **СПОТЫКАЧ ЛИМОННЫЙ**

*10 лимонов, по 10 г кориандра и гвоздики, 4 стакана воды, 1,2 кг сахара, 1,5 л водки*

Лимон вместе с кожурой мелко нарезать, смешать с толчеными пряностями, залить водой и настоять неделю. Затем сварить сироп, влить в него процеженную настойку, размешать, профильтровать через вату и разлить в бутылки.

### **СПОТЫКАЧ МЯТНЫЙ**

*100 г сахара, горсть листьев свежей мяты, 1 л водки*

Листья молодой свежей мяты промыть, обсушить, залить водкой, поставить на солнце и выдержать так неделю. Затем сварить густой сироп из 100 г сахара и небольшого количества воды, процедить настойку, влить в сироп, перемешать, еще раз процедить и разлить по бутылкам.

### **СПОТЫКАЧ ОРЕХОВЫЙ**

*500 г грецких орехов, 400 г сахара, 20 вишневых или 10 персиковых косточек, 3 бутона гвоздики, 0,5 г корицы, 800 мл водки*

Недозрелые грецкие орехи разрезать на 4 части, залить водкой, настоять в течение месяца на солнце. Затем процедить, растворить в настойке сахар, добавить косточки, гвоздику и корицу, размешать и настоять в течение недели, ежедневно взбалтывая. После этого спотыкач процедить, профильтровать и разлить в бутылки.

## СПОТЫКАЧ РОЗОВЫЙ

*100 г бутонов роз, 300 г сахара, 750 мл спирта*

Бутоны роз поместить в банку, послойно пересыпая сахаром, накрыть салфеткой и поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все на сито, установленное над миской, и промыть сквозь него 2 стаканами чистой воды. В полученную жидкость добавить спирт и перемешивать до тех пор, пока не растворится весь сахар. После этого профильтровать спотыкач и разлить в бутылки.

## СПОТЫКАЧ ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

*1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, 750 мл водки*

Смородину перебрать, вымыть, обсушить, затем отжать из нее сок с помощью соковыжималки или растолочь и отжать через ткань или марлю в 4—5 слоев. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок и еще раз вскипятить. Затем прикрутить огонь, влить в смесь водку, хорошо размешать и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать загустеть. После этого остудить спотыкач, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом месте.

## СПОТЫКАЧ ЯГОДНЫЙ

*1 кг клюквы (малины), 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, ванилин, 750 мл водки*

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить, размять ложкой, положить в мешочек и дать стечь соку. Сварить густой сироп, влить в него сок, довести до кипения, снять с огня, добавить водку, настаивавшуюся в течение 2 дней на ванилине, и хорошо размешать. Затем поставить смесь на небольшой огонь и, все время

помешивая, подогревать до тех пор, пока жидкость не начнет испаряться, но до кипения не доводить. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

## СТАРКА

### Вариант 1

*1 лимон, 1/3 мускатного ореха, 2 ст. ложки сахара, 12 зерен кофе, 40 г измельченной дубовой коры, ванилин на кончике ножа, 3 л водки*

Лимон разрезать на 4 части и вынуть зернышки. Положить лимон в банку, добавить тертый мускатный орех, сахар, зерна кофе, измельченную дубовую кору и ванилин, залить все водкой и настаивать 10 дней, а затем процедить и профильтровать.

### Вариант 2

В бутылку водки (500 мл) добавить 5 капель аммиака (аммонийная соль, используется в медицине) и хорошо размешать.

## ТЕРТУХА КИЕВСКАЯ

*800 г земляники, 1 кг сахара, водка*

Пересыпать землянику сахаром в эмалированной кастрюле. Плотнo накрыв крышкой, поставить в холодное место. Через 3 дня процедить ягоды, а процеженный сок разлить в бутылки на 3/4 их объема, долить водки и укупорить. Хранить бутылки в холодном месте, в песке, в вертикальном положении.

## ВОДКА ТМИННАЯ

Взять 410 г тмина, по 51,6 г укропных семян и сухой лимонной корки, 38,7 г фиалкового корня, истолочь и залить 1,5 л водки.

Дать настояться в течение недели, а потом слить, подсластить 820 г сахара и процедить.

## ТРАВНИК

*250 г сухих ягод рябины, по 50 г полыни, листа черной смородины, ревеня, корня любистка, маленьких сосновых шишечек, сушеной цедры апельсина; по 10 г майорана, шалфея, мяты, золототысячника, солодки; по 2,5 г чернойбыля, кануфера, петрового креста, 1,5 л водки*

Все ингредиенты залить водкой. Настаивать в темном месте 6 месяцев.

## НАСТОЙКА ТРАВНАЯ

*По 1/2 ст. ложки коры дуба, кориандра и чабреца, 5 веточек зубровки, 5 веточек Melissa, 2 ст. ложки меда, 500 мл водки*

Мед залить водкой и хорошо размешать. Затем перелить смесь в бутылку и добавить туда травы. Бутылку хорошо закупорить и держать в прохладном месте 2—3 месяца. После этого содержимое процедить через марлю в 4—5 слоев, перелить бутылку, закрыть пробкой и поставить в холодильник.

## ШВЕЙЦАРСКАЯ ВОДКА (АБСЕНТ)

Для приготовления абсента (швейцарской водки) необходимо взять 2 г масла полыни, 3 г масла аниса, 1 г масла бадьяна, 10 капель масла укропа растворить их в 3,5 л спирта, закупорить и оставить на неделю, каждый день взбалтывая. Затем долить 3 л воды, подцветить протертым шпинатом и профильтровать.

## Старинные рецепты подкрашивания водок

В домашних условиях водку можно подкрашивать, применяя различные натуральные красители растительного происхождения (какие именно, указано в рецептах). С этой целью растительное сырье настаивают на спирту или водке, а полученную вытяжку используют в качестве подкрашивающего средства. Насыщенность цвета водки достигается необходимым количеством добавляемого красителя. После того как водка подкрашена, ее обязательно процеживают или отфильтровывают. Такие «цветные» водки, налитые в небольшие прозрачные графины, часто служили украшением праздничного стола. Ниже даны старинные рецепты подкрашивания водок и настоек (подобные рецепты есть и в главе «Домашнее самогонварение», их также можно использовать для подкрашивания водок).

### ЖЕЛТАЯ ВОДКА

#### Вариант 1

Взять 25 г дикого шафрана, залить 200 мл простой водки, поставить в теплое место на 2 недели и ежедневно взбалтывать.

#### Вариант 2

Взять 12 г желтого имбиря или желтого сандала, мелко истолочь, залить 200 мл спирта, закупорить и поставить на 2 недели в умеренно теплое место.

### ЗЕЛЕНАЯ ВОДКА

#### Вариант 1

Зеленый цвет водке придадут настоянные на водке листья черной смородины или смешанный с водкой сок из листьев петрушки.

### Вариант 2

Взять по 50 г мелиссы и кудрявой мяты, 10—12 г вероники, немного листа хрена, истолочь, положить в бутылку и залить 400 мл простой водки. Поставить в теплое (но не горячее) место. Через несколько дней слить жидкость и хранить, плотно закупорив.

### Вариант 3

Взять перьев лука порея, положить в кипяток и дать вскипеть 2 раза, затем вынуть и положить в холодную воду. Охладив лук, выдавить через ткань сок. Этот сок нужно уварить в серебряной или стеклянной посуде наполовину. Получится зеленая краска для водки, которую нужно хранить, плотно закупорив.

## ЗОЛОТИСТАЯ ВОДКА

Для придания водке золотистого цвета надо мелко смолоть 15—20 г корицы, залить ее спиртом и настаивать в теплом месте 2 недели, ежедневно взбалтывая. Затем слить жидкость и хранить закупоренной, а осадок использовать для перегонки водки — это улучшит ее вкус.

## КОРИЧНЕВАЯ ВОДКА

### Вариант 1

Настоять водку на скорлупе кедровых орешков.

### Вариант 2

Взять корку черного хлеба, покрошить, высушить, затем истолочь в порошок, залить чистой водой, закупорить и поставить

на несколько дней в теплое место. Получается хорошая темная краска коричневого цвета.

### Вариант 3

Взять 20 г листьев девясила, истолочь как можно мельче, залить 200 мл водки, закупорить и поставить на несколько дней в теплое место.

## КРАСНАЯ ВОДКА

### Вариант 1

В 400 мл простой водки положить 40—45 г алого сандала. Хранить в закупоренном виде.

### Вариант 2

Взять 4 г кошенили, залить 1 л воды, добавить 4 г винного камня и варить в глиняном горшочке, временами опуская в жидкость полоску белой бумаги. Когда бумага начнет окрашиваться в алый цвет, снять с огня и добавить щепотку квасцов. Когда отвар отстоится, процедить его через ткань, слить в бутылку и хранить, плотно закупорив.

**Внимание!** Из подкрашенной этим красителем водки можно получить водку фиолетового цвета. Для этого ее надо процедить через цветы бедренца (аниса) или траву дерева (тысячелистника).

### Вариант 3

Взять 12 г кошенили, истолочь, положить в бутылку, залить 200 мл лучшего винного спирта, закупорить и поставить в теплое место. Получится алая краска с фиолетовым оттенком.



## ТЕМНО-КРАСНАЯ ВОДКА

Для придания водке темно-красного цвета надо взять примерно 3 кг черники, насыпать в кастрюлю и поставить на горячие угли, чтобы она дала сок. Затем добавить 12 г винного камня, хорошо размешать и протереть через тонкое льняное полотно. Полученный сок разлить по бутылкам, влить в каждую по несколько рюмок лучшего винного спирта и закупорить.

## ОРАНЖЕВАЯ ВОДКА

Для получения этой краски надо настоять в хорошем винном спирте или в простой водке достаточное количество сушеной, а еще лучше свежей померанцевой кожуры.

## СИНЯЯ ВОДКА

### Вариант 1

Для придания водке синего цвета надо взять 6 г индиго, растереть в мелкий порошок, всыпать в бутылку, залить 10 г купоросного масла, взболтать и поставить, не закрывая бутылку, на 2 суток, чтобы индиго растворилось. Нескольких капель этой краски достаточно для подкрашивания 1 л водки или ликера.

### Вариант 2

Процедить водку через цветы бедренца (анис) или дерева (тысячелистника). Она окрасится в синеватый цвет.

## ВОДКА ТЕЛЕСНОГО ЦВЕТА

Для придания водке телесного цвета надо взять 1,5 кг фернамбука (красильное дерево), мелко растереть, залить 200 мл винного спирта, закупорить и поставить в теплое место на 2 недели.

## Рецепты коньяков для домашнего приготовления

### КОНЬЯК ИЗ ВОДКИ

#### Вариант 1

*1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка черного чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3—5 бутонов гвоздики, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок, 3 л водки*

Все ингредиенты добавить в водку, настаивать 10 дней, а затем процедить.

#### Вариант 2

*3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца, 3 ст. ложки сахара, 1/4 ст. ложки ванилина, 1 ст. ложка молотой корицы, 2 ст. ложки черного чая, 6 бутонов гвоздики, 3 л водки*

Все ингредиенты завязать в марлю, опустить в банку с водкой, настаивать 10 дней, а затем процедить.

#### Вариант 3

*2 ч. ложки дубовой коры, 5 бутонов гвоздики, 1,5 ч. ложки черного чая, 3 ч. ложки сахара, 1/4 ч. ложки ванильного сахара, 500 мл водки*

В бутылку влить водку, добавить дубовую кору, гвоздику, чай, сахар, ванильный сахар. Все это старательно перемешать, дать настояться в течение недели, а затем процедить.

#### Вариант 4

*3 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки растворимого кофе, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 8 горошин черного перца, 3 л водки*

Способ приготовления такой же, как в первом варианте.

#### КОНЬЯК ИЗ ПИВА И ВИНОГРАДНОГО СОКА

*3 л виноградного сока, 1 бутылка пива, 50 г шоколада, 500 мл водки*

В бутылку влить виноградный сок и пиво. Эта смесь должна настояться 8—9 дней. Затем добавить водку, мелко натертый шоколад и настаивать 1 месяц, после чего процедить. Коньяк готов к употреблению.

#### КОНЬЯК ТРАВЯНОЙ

*30 г померанцевой корки, 10 г корня калгана, 15 г листьев шалфея, 7 г корня имбиря, 15 г листьев майорана, 10 г фиалкового корня, по 3 г корицы, гвоздики и мускатного цвета, 1 л 65 %-ного винного спирта, 8 л коньяка*

Померанцевую корку, калган, шалфей, имбирь, майоран, корицу, фиалковый корень, гвоздику, мускатный цвет, винный спирт смешать, настоять, выжать и профильтровать. Затем к настойке добавить коньяк и сахарный сироп, сваренный из 1 кг сахара и 1,5 л воды, перемешать и процедить.

#### КОНЬЯК ДОМАШНИЙ

*1 гранат, 2 ст. ложки малинового (земляничного) сиропа, 1 ч. ложка растворимого кофе, 500 мл минеральной воды, 200 г сладкого вина, 500 мл спирта*

Спирт смешать с минеральной водой, добавить сок 1 граната, сироп, кофе и сладкое вино любой марки. Смесь настаивать в течение 3 дней.

## КЛУБНИЧНО-КОНЬЯЧНЫЙ НАПИТОК

*5 кг клубники (земляники), 3 кг сахара, 200 г изюма, 30—40 г лимонной кислоты, 10 л кипяченой охлажденной воды, 1 бутылка коньяка*

Бутыль заполнить на 2/3 объема смесью из вышеперечисленных ингредиентов. Через 5—6 дней напиток процедить и разлить в бутылки. Ягоды отжать, сок отфильтровать и добавить туда же, в бутылки. Держать в холодном месте. Вместо ягод можно использовать 3,5—4 л свежееотпрессованного сока.

## Рецепты бальзамов для домашнего приготовления

### БАЛЬЗАМ «ДОМАШНИЙ»

*50 г меда, 10 г прополиса, 50 г сушеного чернослива, 25 г шиповника, по 1/2 ч. ложки зверобоя, липового цвета, полыни, мяты, сосновых почек и корня дубровки, 1 ч. ложка ванильного сахара, щепотка гвоздики, щепотка кориандра, 1 л водки*

Чернослив отделить от косточек и мелко нарезать. Шиповник, травы и пряности размолоть, соединить с черносливом и залить водкой так, чтобы сырье было ею покрыто. Посуду плотно закупорить и поставить в теплое место на 1 месяц, чтобы получилась насыщенная травная вытяжка. В оставшуюся водку добавить мед, прополис, ванильный сахар и тоже выдержать 1 месяц. Затем травяную настойку процедить через марлю в 4—5 слоев, а оставшиеся травы поместить в кастрюлю, залить 1/2 стакана воды, довести до кипения, дать отстояться и вылить через ситечко

с марлей в бутылку с второй настойкой. Туда же влить и травяной настой. Бутылку хорошо закупорить и поставить в прохладном месте на 1—2 месяца, затем процедить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## **БАЛЬЗАМ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ»**

*50 г меда, по 1 ч. ложке ромашки и сушеных яблок, по 2 ст. ложки чабреца, лимонной цедры и ягод можжевельника, 1 л водки*

В середине лета бутылку залить 500 мл водки и засыпать смесь из трав, цедры и ягод можжевельника. Плотно закрыть и настоять в теплом месте в течение 2 месяцев. Затем в бутылки большего объема смешать мед, настой трав и оставшуюся водку. Бальзам настаивать несколько месяцев. Открыть бальзам на Рождество, отфильтровать и разлить по бутылкам.

## **РИЖСКИЙ БАЛЬЗАМ**

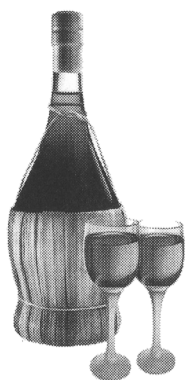
*Для настоя: по 10 г ромашки, цветков лаванды, листьев любистка, майорана, кудрявой мяты, полыни, розмарина, чабера, иссопа, листьев дикой рябины, травы тысячелистника, корня дягиля, корня валерианы, можжевельниковых ягод, 1,2 л 70 %-ного винного спирта.*

*Для эссенции: 1 г масла тысячелистника, 30 г лаврового масла, 30 г масла богородской травы, 30 г масла тимьяна, 30 г можжевельникового масла, 15 г масла перечной мяты, 15 г масла кудрявой мяты, 15 г масла английского перца, 15 г дягильного масла, 15 г валерианового масла, 15 г айрного масла, 25 г масла майорана, 38 г масла воложского укропа, 8 г тминного масла, 8 г шалфейного масла, 420 мл 90 %-ного винного спирта*

Приготовление этого бальзама происходит в 2 этапа. Сначала надо приготовить спиртовой настой на травах и корнях: все

ингредиенты смешать, настаивать в течение 8 дней, а затем процедить через марлю в 4—5 слоев. Остаток отжать из травы через марлю и смешать с основным настоем. Травяной настой отфильтровать через бумагу и подкрасить жженым сахаром. Одновременно надо приготовить эссенцию: растворить масла в спирте и настоять их.

Для приготовления «Рижского бальзама» надо взять 30 мл этой эссенции на 10 л травяного настоя. Затем бальзам можно подкрасить в желтый цвет настойкой шафрана или в черный — настоем сабура и жженым сахаром.



## Глава 4

# ДОМАШНЕЕ САМОГОНОВАРЕНИЕ

**Самогон** — традиционный крепкий алкогольный напиток, широко известный в России еще с XIV века. По популярности он может сравниться с такими напитками, как бренди, ром, кальвадос и тому подобные. Как правило, их, как и самогон, изготавливают из наиболее доступного местного растительного сырья. Так, бренди и чачу делают из винограда, ром — из сахарного тростника, кальвадос — из яблочного сока, тутовку — из ягод шелковицы, пейсаховку — из изюма, ракию — из винограда, абрикосов, персиков или яблок, сливовицу — из слив, араку — из молочных продуктов, араки — из фиников, пультке — из сока плодов кактуса. Однако благодаря оригинальности и разнообразию рецептов вкусовые качества русского самогона выгодно отличают его от зарубежных аналогов.

**Самогонование** — это технологический процесс приготовления самогона. Свое название он получил от одного из основных этапов — стадии перегонки, во время которой брагу (исходный продукт) «варят». Процесс получения настоящего самогона довольно сложен, все операции на каждом этапе его изготовления, начиная с выбора первоначального сырья и завершая перегонкой и последующей очисткой готового продукта, требуют тщательного соблюдения технологии и требуют достаточно много времени. Но все затраты окупаются с лихвой. При строгом

соблюдении технологии самогонования и специальных рекомендаций, приведенных в этой главе, у вас получится качественный самогон, который, возможно, превзойдет по качеству самые дорогие водки.

*Качественный самогон* — это бесцветный, прозрачный крепкий алкогольный напиток, которому можно придать практически любой вкус и аромат. Этот традиционный русский напиток не имеет ничего общего с печально известным в кругах любителей выпить чего-нибудь горячительного первачом.

*Первач* — промежуточный продукт, полученный в начальной стадии перегонки и отличающийся «дурным» запахом и огромным количеством ядовитых примесей. Первач опасен даже для наружного употребления.

Обычно самогон изготавливают на кустарном оборудовании в домашних условиях из сброженных спиртосодержащих продуктов. Теоретически процесс получения самогона можно разделить на следующие этапы:

1. Подготовка и обработка сырья.
2. Брожение.
3. Перегонка.
4. Очистка.
5. Облагораживание напитка путем ароматизации, улучшения вкусовых и цветовых качеств.

Практически происходит следующее. Когда выбранное сырье подготовлено и, если необходимо, переработано, из него готовят брагу. Для этого все ингредиенты браги (сырье, дрожжи и воду) смешивают в специальной посуде (бродильной емкости) и оставляют в теплом месте для брожения. В процессе брожения сахар преобразовывается в этиловый спирт, углекислый газ, воду и множество примесей. Когда процесс брожения заканчивается, приступают к перегонке — получению этилового спирта из браги. Для этого брагу перегоняют с помощью специальных аппаратов путем нагревания и охлаждения. В результате получают этиловый спирт со множеством вредных примесей. После этого продукт перегонки очищают от примесей с помощью органических или химических веществ и получают почти



готовый к употреблению напиток. Он должен быть прозрачным и не иметь неприятного вкуса и запаха.

**Внимание!** Мутный самогон с плохим запахом и таким же вкусом — это некачественный, более того — опасный для здоровья напиток, который является результатом небрежного отношения к требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.

Готовым самогон можно считать только после довольно длительного процесса облагораживания. Для этого напиток подслащивают, настаивают на различных ароматических и вкусовых добавках (пряностях, ягодах, косточках, цветках, листьях или коре растений и т. п.). После этого самогон, как правило, еще перегоняют и в конечном итоге получают крепкий алкогольный напиток высокого качества.

*Крепость самогона* измеряют ареометром. Она выражается так же, как и содержание спирта в других алкогольных напитках — в объемных процентах (% об.), то есть количестве миллилитров абсолютного спирта в 100 мл напитка, или в градусах (°). Крепость самогона достаточно высокая — 30—40 % об. и выше.

**Внимание!** Качество конечного продукта, а также экономное расходование сырья зависят от соблюдения заданных параметров на каждом из этапов.

**Внимание!** Винокуры Древней Руси для получения чистейших напитков со сказочным вкусом традиционно подвергали самогон нескольким перегонкам, осознанно снижая выход готового продукта. Очевидно, уже тогда в самогоноварении было актуальным понятие рентабельности, определяемое мудрой поговоркой: «Лучше меньше, да лучше».

## СЫРЬЕ ДЛЯ САМОГОНОВАРЕНИЯ И ЕГО ПЕРЕРАБОТКА

Бытует мнение, что самогон можно получить практически из любого сырья при одном обязательном условии — оно должно содержать в себе крахмалистые или сахаристые вещества. К подоб-

ным крахмалосодержащим и сахаросодержащим продуктам относятся зерно, картофель, крахмал, сахар, сахарная свекла, фрукты, ягоды, плодовые выжимки и т. п. Опыт показывает, что при выборе сырья чаще всего руководствуются его доступностью или дешевизной. Определяющим может быть и фактор, обеспечивающий ускорение и упрощение технологического процесса. Так, получение самогона из сахара можно считать наиболее быстрым и простым способом, в то время как изготовление его из крахмалосодержащего сырья (зерно, картофель) является наиболее экономичным, но более сложным и длительным. Однако ни то, ни другое не является определяющим фактором при выборе сырья для самогона. Прежде всего надо помнить о качестве конечного продукта, которое напрямую зависит от исходного сырья.

- Самогон из сахарной свеклы и ее выжимок никогда не будет высококачественным — из них можно приготовить лишь простые напитки, отличающиеся низкой себестоимостью.
- Самогон из картофеля, при условии применения дополнительной очистки, получается более приятным на вкус.
- Самогон из плодов и ягод считается продуктом хорошего качества, из него можно приготовить мягкие крепкие напитки.
- Самогон из пшеницы или другого зерна получается самым высококачественным. Несмотря на то что делать его сложнее и обходится он дороже, и труд, все затраты и усилия окупаются качеством напитка — он получается крепким, с мягким вкусом и не вызывает похмельного синдрома.

## Крахмалосодержащие продукты

Крахмал — это основной углевод картофеля и злаковых культур. В достаточном количестве крахмал содержат и другие культуры, в том числе и дикорастущие, а также крупяные и хлебные отходы, из которых также можно получать самогон. *Картофель* занимает первое место по легкости извлечения крахмала и преобразования его в сахар. *Пшеница* содержит крахмал, который труднее извлекается и клейстеризуется лишь при температуре не ниже 65 °С. Мука и зерно содержат одни и те же химические

вещества, но крахмала и сахаров в муке больше, что и определяет ее бóльшую ценность для приготовления самогона. Рожь содержит крахмал, который клейстеризуется при сравнительно низкой температуре и легко осахаривается. Кроме того, растворимые белки ржаной муки составляют основу азотистого питания дрожжей при сбраживании.

## ПЕРЕРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ И МУКИ В КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

Переработка крахмалосодержащего сырья предполагает освобождение крахмала из клеток и переход его в растворимое состояние. Для этого крахмал вместе с водой необходимо подвергнуть термической обработке. В результате крахмальные зерна начинают поглощать воду, затем клейстеризуются, увеличиваются в объеме и переходят в растворимое состояние, в котором легко подвергаются осахариванию. На практике же процесс переработки выглядит так.

**Переработка картофеля** состоит из мойки, измельчения клубней и разваривания. Сначала картофель моют при помощи обычных моечных приспособлений — щеток и мочалок. Затем клубни измельчают вручную на терке или используя любую предназначенную для измельчения бытовую технику. Для облегчения этой операции картофель можно предварительно отварить на водяной или песочной бане в течение 1,5—2 часов. Затем массу охлаждают до 65 °С и проводят осахаривание крахмала.

**Переработка муки зерновых культур** включает следующие операции: смешивание с водой, клейстеризацию и разваривание. Мучную массу разваривают так же, как и картофельную. Для разваривания можно использовать скороварку, которая сокращает продолжительность процесса до 70 минут. Кроме того, пшеничная мука содержит нерастворимые белки, которые при набухании образуют клейковину, что придает браге из нее излишнюю густоту и тягучесть, поэтому клейковину желательно отделить от крахмала путем промывания теста. Для теста муку замешивают с водой в соотношении 1:1, выдерживают 20 минут,

а затем промывают холодной водой в соотношении 3 л воды на 1 кг муки. Для этого тесто помещают в сито и погружают в таз с водой. Клейковина, оставшуюся в сите, удаляют, а крахмал вымывают водой в таз и используют для приготовления браги.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДА И СОЛОДОВОГО МОЛОКА ИЗ ЗЕРНА

Процесс приготовления крахмального сырья из зерна разделяется на два этапа: проращивание зерна (приготовление солода) и подготовка раствора из проращенного сырья (приготовление солодового молока). Хороший солод — это гарантия качества самогона, полученного из зерна.

*Периоды проращивания зерна для разных культур:* 7—8 дней — для пшеницы, 5—6 дней — для ржи, 9—10 дней — для ячменя, 8—9 дней — для овса и 4—5 дней — для проса. В процессе проращивания в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала.

**Приготовление солода** происходит в несколько этапов: сортировка зерна, замачивание, проращивание, очистка от ростков и сушка. Возьмем, для примера, ячмень. Сначала зерно просеивают через крупное, а затем через мелкое сито. Просеянное зерно моют 2—3 раза в горячей воде при температуре 50—55 °С. После этого его замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют. Всыпать зерно в воду лучше понемногу — так легче удалять скопившийся мусор. Воду надо менять каждые 7—8 часов. Когда шелуха станет легко отделяться от мякоти, кожица зерна треснет и обозначится росток, а само зерно при сгибании не будет лопаться, замачивание надо закончить.

После этого можно переходить к ращению солода. Для этого проращенные зерна рассыпают на противне слоем толщиной до 3 см и накрывают их влажной тканью. Противни с зернами оставляют в темном помещении при температуре не выше 17,5 °С и влажности не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют.

После этого, для того чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а зерно во избежание его перегрева часто перемешивают, позволяя таким образом охлаждаться.

*Срок окончания процесса проращивания можно определить по следующим признакам:*

- длина ростков достигла 5—6 мм, а корешков 12—14 мм;
- зерна утратили мучной вкус и при раскусывании хрустят и издают приятный огуречный запах;
- корешки начинают сцепляться друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем его сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3—3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 °С.

**Внимание!** Готовый солод должен быть сухим на ощупь. Сами зерна должны иметь размер меньше, чем было до сушки, а корешки легко отделяться при перетирании солода в руках.

Подсушенный солод надо перетереть руками, отделить ростки и просеять через сито. После этого солод можно хранить в закрытой емкости в сухом месте.

**Приготовление солодового молока.** Для солодового молока желательно использовать смесь трех солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Сначала эту смесь заливают горячей водой температурой 60—65 °С, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем все измельчают в кофемолке или в ступке, заливают новой порцией воды температурой 50—55 °С и перемешивают. Воду вливают не всю сразу, а частями — сначала 1/3 или 1/2 объема, а после перемешивания то, что осталось. Раствор солода в воде тщательно перемешивают до получения однородной белой жидкости — солодового молока.

## Сахаросодержащие продукты

К этому виду сырья прежде всего относятся культуры с относительно высоким содержанием сахара, в частности сахарная свекла, фрукты и ягоды. Что касается сахарной свеклы, ее, как уже упоминалось выше, нельзя считать наиболее подходящим

сырьем для получения качественного самогона. Чтобы получить самогон с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом, лучше использовать плодово-ягодное сырье. Чаще всего в качестве исходного материала используют как садовые, так и дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику, иргу, рябину, а также айву, яблоки, груши, вишни, виноград, сливы, черешни и другие плоды. Качество полученного из плодово-ягодного сырья самогона во многом будет зависеть от сортности и качества самого исходного сырья.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОДГОТОВКЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

*Айва* — прекрасное сырье для самогона. Готовность плодов айвы наступает после лежки, когда они приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость и сильный аромат. При этом количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых — уменьшается.

*Виноград* получил самое широкое применение в качестве сырья для изготовления самогона, поскольку он достаточно легко сбраживается. Можно использовать практически все его сорта, учитывая при этом, что выход самогона будет зависеть от показателя сахаристости конкретного сорта винограда и его кислотности, определяющей условия брожения.

*Иргу* перед использованием надо немного подвялить. Это увеличит их сахаристость и улучшит аромат.

*Малину* красных сортов широко используют в качестве исходного сырья для самогона, ягоды желтых и белых сортов для этого не пригодны.

*Ревень* также можно использовать в качестве исходного сырья для самогона. Но его черешки содержат до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии может придать напитку неприятный травяной привкус. Чтобы избежать этого, нарезанные на мелкие кусочки черешки ревеня помещают в эмалированную посуду и проваривают в небольшом количестве воды.

*Рябину* различных сортов, в том числе черноплодную, широко используют в качестве сырья для приготовления самогона. Но ее ягоды имеют излишнюю терпкость и недостаточную кислотность, поэтому вместе с рябиной в качестве добавки рекомендуется использовать более кислые ягоды — например, на 2 части черноплодной рябины можно добавить 1 часть ягод красной смородины или облепихи. А для того чтобы снизить горьковатый привкус ягод красной рябины, ее лучше собирать после первых морозов.

*Черника* — очень нежная ягода и в переработку должна поступать немедленно после сбора, иначе она скиснет и приобретет неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

*Яблоки* для приготовления самогона предпочтительнее использовать те, которые созрели на дереве, — они более ароматны. Лучше всего брать яблоки осенних и зимних сортов — они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Однако этим яблокам перед использованием некоторое время рекомендуется полежать.

## ПЕРЕРАБОТКА ФРУКТОВ, ЯГОД И САХАРНОЙ СВЕКЛЫ В САХАРОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

**Переработка фруктово-ягодного сырья** не представляет сложности, поскольку фрукты и ягоды уже содержат сахар, который непосредственно сбраживается дрожжами. Сырье перебирают, моют, дробят, а затем из полученной массы отжимают сок. После этого сок подвергают специальной обработке — нейтрализации. Это обусловлено тем, что в соке, полученном из плодов и ягод, содержится много кислот, угнетающих активность дрожжей. Поэтому, чтобы повысить концентрацию сахаров и снизить кислотность браги, в сок добавляют соду или мел в количестве 20—50 г/л. Это называется нейтрализацией. После нейтрализации сок уваривают до концентрации сахара 15—18 %. Остывший уваренный сок фильтруют и сбраживают.

**Переработка сырья из сахарной свеклы** более трудоемка и включает следующие стадии: мойка свеклы, очистка, измельчение корнеплодов в мелкую стружку, обработка стружки

горячей водой, извлечение сока, нейтрализация сока и уваривание до концентрации сахара 15—18 %. Измельчать подготовленные корнеплоды можно на терке или с помощью измельчительной бытовой техники. Затем для извлечения большего количества сока свекольную стружку выдерживают на водяной бане при температуре 60—70 °С, после чего отжимают сок. Полученный сок нейтрализуют, как описано выше, уваривают и остужают, а затем фильтруют и используют для приготовления браги.

**Внимание!** При использовании в качестве сырья сахарной свеклы надо иметь в виду, что период сбраживания свекольного сахара более длительный, чем крахмального или фруктового.

## БРОЖЕНИЕ

**Брожение** — это основной технологический этап процесса изготовления самогона. От того, как оно происходит, зависят и выход готового продукта, и его качество. Процесс брожения — это сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ, которая требует строгого температурного режима и определенной концентрации ингредиентов. Однако сахар не просто превращается в этиловый спирт, воду и углекислый газ. Наряду с указанными тремя образуются и побочные продукты: молочная и янтарная кислоты, глицерин, сивушные масла. В результате брожения подготовленное сырье превращается в промежуточный продукт — брагу. Брожение является самым длительным этапом в получении самогона. Исключение составляют лишь экспресс-методы с ускорением брожения при помощи непрерывного перемешивания — например, в стиральной машине.

### Основные составляющие процесса брожения: дрожжи и вода

**Дрожжи** — основная движущая сила процесса брожения. Дрожжи представляют собой микроскопические грибки, в про-



цессе жизнедеятельности которых (а это и есть брожение) образуется спирт. С точки зрения микробиологии все дрожжи, встречающиеся в продаже, относятся к одному виду и отличаются только размером и скоростью образования осадка и пригодны для изготовления самогона из любого сырья. Однако все они имеют свои особенности.

*Пивные дрожжи* более предназначены для сбраживания зерновой браги с низким содержанием сахаров, они быстро образуют осадок, но забраживают мало спирта — 5—7 %. При больших концентрациях спирта они начинают «болеть» и выделяют много примесей.

*Хлебопекарские дрожжи* подходят для браги на сахаросодержащем сырье и забраживают 7—9 % спирта. Эти дрожжи являются самыми доступными, поскольку чаще всего встречаются в продаже (они бывают прессованные и сухие). Не так давно считалось, что для приготовления браги лучше употреблять прессованные дрожжи. Но в наше время качество сухих дрожжей таково, что их можно смело использовать наравне с прессованными. Особенно хорошо зарекомендовали себя французские сухие дрожжи «Саф-левюр». С этими дрожжами получается самогон хорошего качества без неприятного запаха и вкуса. Однако следует помнить, что хлебопекарские дрожжи начинают погибать при спиртуозности браги 9—12 %.

*Спиртовые дрожжи* похожи на хлебопекарские, но лучше всего ведут себя в зерновых брагах, забраживая до 7—9 % спирта.

*Винные дрожжи* (культурные) хороши для браги из плодово-ягодного сырья, причем некоторые сорта способны забраживать до 16 % спирта, при этом срок брожения увеличивается. Винные дрожжи, которые сохраняют жизнедеятельность при содержании спирта до 18 %, можно использовать для увеличения крепости браги.

*Дикие дрожжи* находятся на поверхности ягод, особенно их много на винограде. Их можно использовать для браги из плодово-ягодного сырья. Дикие дрожжи забраживают 7—9 % спирта. Однако надо учитывать, что при сбраживании сырья под действием диких дрожжей в браге образуется большее количество вредных примесей.

**Вода** для приготовления браги должна быть питьевой и соответствовать всем гигиеническим требованиям: быть прозрачной, бесцветной, не иметь запаха и постороннего привкуса. Кроме того, вода для браги должна быть мягкой, с малым содержанием солей магния и кальция, поскольку жесткая вода тормозит процесс брожения. В то же время слишком мягкая вода может затруднить и замедлить их развитие брожения, поскольку в ней мало необходимых дрожжам микроэлементов. Не рекомендуется применять и дистиллированную воду, в которой эти элементы вообще отсутствуют. Кипятить воду для приготовления браги также не стоит — в процессе кипячения она теряет кислород, который способствует активизации жизнедеятельности дрожжей. Перед использованием воду рекомендуется подвергнуть очистке отстаиванием и фильтрованием через специальные угольные фильтры.

## Приготовление браги

Когда сырье, дрожжи и вода подготовлены, можно начинать приготовление браги. Для этого понадобится бродильная емкость необходимого объема. Это может быть, как трехлитровая стеклянная банка, так и любая емкость (бутыль, бидон, фляга), изготовленная из материала, пригодного для хранения пищевых продуктов — пластмассы, полиэтилена, стекла, металла (эмалированного или нержавеющей). Чаще всего, особенно на этапе обучения самогонварению, брагу готовят из сахара. И это справедливо, поскольку это самый простой способ приготовления браги, который поможет постичь азы самогонного дела.

### БРАГА ИЗ САХАРА

Соотношение составляющих сахарной браги примерно такое: на 1 кг сахара — 5 л воды и 100 г прессованных дрожжей или 18 г сухих дрожжей. Сначала нужно активизировать дрожжи в теплом сахарном растворе. Это удобно сделать в посуде емкостью не менее 2 л (в расчете на 1 пакетик сухих дрожжей весом

100 г). Лучше всего для этих целей подходит эмалированный или пластмассовый таз. Высыпанные в таз сухие дрожжи заливают до половины теплой водой (не более 28—30 °С, иначе дрожжи могут погибнуть) и добавляют ложку сахара. После этого дрожжи перемешивают и дают постоять, чтобы они набухли. Прессованным дрожжам для этого понадобится 3—5 минут, а сухим немного больше. Пока дрожжи активизируются, можно приступить к заполнению бродильной емкости водой и сахаром. Сначала емкость наполовину заполняют теплой, но не горячей водой, затем частями всыпают сахар, после каждого раза размешивая содержимое. После того как в процессе размешивания сахар растворится, всыпают следующую порцию. Дрожжи тоже надо перемешивать время от времени до их полного растворения. Когда это произойдет, дрожжи переливают в бродильную емкость, после чего уровень жидкости в ней доводят до требуемого, долив необходимое количество теплой воды. Емкость лучше заполнять не до самого верха, а оставить свободным около четверти объема. Это пространство будет заполнять пена, образовавшаяся при брожении. Наполненную бродильную емкость закрывают в зависимости от размеров горла посуды гидрозатвором, резиновой перчаткой, проколотой иглой в 1—3 местах или крышкой, снабженной трубкой, опущенной в сосуд с водой. Такая брага бродит около 7 дней, после чего ее сливают с дрожжевого осадка и перегоняют.

**Внимание!** Водяной затвор (гидрозатвор), ограничивая доступ воздуха во время брожения, не только предотвращает попадание в брагу нежелательной микрофлоры, но и позволяет значительно снизить содержание продуктов окисления в браге, а, следовательно, и в готовом продукте — самогоне. Кроме того, по пузырькам газа, выходящим из трубки через воду, можно будет судить об интенсивности процесса брожения.

## БРАГА ИЗ КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

Это более сложный процесс, поскольку сначала должно произойти осахаривание крахмала, для которого необходимы фер-

менты, содержащиеся в солоде. Если брагу готовят из крахмала, для осахаривания его разбавляют водой, размешивают для получения крахмального молока. Затем крахмальное молоко вливают в кипящую воду и помешивают, не допуская образования клейстера. Кипение необходимо поддерживать все время и добавлять крахмальное молоко постепенно. Далее раствор надо быстро охладить до температуры 60—65 °С. К раствору крахмала доливают солодовое молоко, полученное из пророщенного зерна (см. выше) и перемешивают. После добавления к крахмальному раствору солодового молока получается почти прозрачная жидкость. Этот раствор оставляют при температуре 60—65 °С на 3 часа, в течение которых осахаривание крахмала заканчивается. Раствор используют для приготовления браги.

*При приготовлении браги из пшеницы или другого зерна* сначала зерно замачивают на несколько дней, затем проращивают 3 дня в теплом месте и просушивают в течение 12—14 часов. После этого пророщенное зерно крупно разминают толкушкой и разбавляют водой в соотношении 1:3. Затем в полученный раствор добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна и пресованные дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солодовое молоко (приготовление см. выше) в соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 0,16 кг солодового молока. Полученную смесь настаивают в течение 10—15 дней в теплом месте, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности пену. Посуду с брагой обязательно накрывают тканью или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

*При приготовлении браги из картофеля* его сначала перерабатывают — измельчают, добавляют на 1 кг картофеля 1 л воды и разваривают в течение 1,5—2 часов до состояния клейстера (процесс переработки картофеля описан выше). Затем приступают к процессу расщепления крахмала. Для этого сваренный клейстер охлаждают и, как только температура клейстера понизится до 60—65 °С, в него добавляют и размешивают предварительно измельченный солод. Солод можно измельчить на обыкновенной мясорубке за время, пока варится клейстер. Для того чтобы процесс расщепления прошел полно, температуру

60—65 °С необходимо выдерживать в течение 40—45 минут. Для этого тару, в которой находится клейстер с перемешанным со- лодом, укрывают теплыми вещами или помещают в ванну с горячей водой. После этого смеси дают остыть до комнатной температуры 20—22 °С, вводят дрожжи и ставят в теплое место для брожения. Таким же образом можно приготовить брагу из зерна или кукурузы. Их измельчают, но не обязательно до состояния муки, добавляют на 1 кг зерна 2—2,5 л воды и варят до состояния хорошо разваренной каши.

## Организация процесса брожения

Соблюдение температурного режима является главным условием возникновения и продолжения брожения. Практика показывает, что наиболее благоприятной для спиртового брожения является температура 20—23 °С. Если брагу готовят в холодное время, то емкость следует держать в отапливаемом помещении. И в любое время года нужно избегать сквозняков и солнечного света. При этом в помещении, где установлена емкость, температура должна быть одинаковой и днем и ночью, без каких-либо колебаний. Так, резкое охлаждение в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи не могут работать, они «засыпают», хотя и остаются живыми, но спирт не вырабатывают. В этом случае следует повысить температуру. Это можно сделать, переместив емкость с брагой в более теплое место или слегка подогреть ее, но перед этим брагу необходимо «оживить» путем перемешивания. Проще всего подогреть брагу при помощи стеклянного аквариумного нагревателя, погрузив его в емкость с бражкой (этот прибор может поддерживать нужную температуру браги на протяжении всего процесса брожения). Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может до того ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуется снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С.

Процесс брожения, обычно начинающийся через 2—3 часа после приготовления браги, условно можно разделить на три части. Сначала происходит размножение дрожжей и легкое сбраживание. Температура браги немного повышается, углекислота большей частью растворяется в самой жидкости и лишь слабо выделяется по краям сосуда. За это время количество дрожжей увеличивается в 5—6 раз. На втором этапе, этапе главного брожения, размножение дрожжей понижается, зато дрожжи начинают усиленно превращать сахар в спирт, при этом выделяется много кислоты и вся поверхность покрывается пеной. Температура браги быстро повышается до 28—30 °С, а количество сахара сильно уменьшается. Когда сахар почти совсем разложится, наступает третий этап — тихое брожение, так называемое дображивание. Первый этап (сбраживание) длится 18—26 часов, второй (бурное брожение) — 12—16 часов, третий (дображивание) — 15—30 часов, но при использовании свекловичного сахара дображивание продолжается 90—120 часов. Брожение обычно продолжается от 7 до 12 дней в зависимости от качества дрожжей, температурного режима и состава браги. Чем дольше продолжается бурное брожение, тем больше спирта будет в браге, так как во время его происходит превращение сахара в спирт и углекислый газ. При этом в бурном брожении различают два периода: собственно бурное брожение и главное брожение. При бурном брожении, продолжающемся обычно 3—5 дней, брага сильно пенится, волнуется, вздувается, и пена заполняет оставшееся в посуде над жидкостью свободное пространство и может не только выбить пробку или сорвать крышку, но и разорвать посуду. Это первое брожение называется также иногда верхним, так как дрожжи в это время работают главным образом в верхних слоях браги.

**Внимание!** Иногда из-за сверхактивного брожения образуется много пены, которая выплескивается наружу. Тогда необходимо процесс брожения немного загасить. Для этого можно переставить емкость в более прохладное место, а через 2—3 дня, когда пик брожения пройдет, вернуть на прежнее место. Также можно использовать одно из так называемых пеногасящих

средств: добавить в емкость 50 г растительного или сливочного масла, или всыпать пакетик сухих дрожжей «Саф-момент», или добавить горсть раскрошенного печенья.

Затем брага успокаивается, выделение пузырьков газа уменьшается, а пена начинает оседать на дно посуды. Это значит, что бурное брожение закончилось и началось главное брожение, называемое также нижним. Оно продолжается до тех пор, пока дрожжевые грибки не переработают в спирт весь сахар или не выработают столько спирта, существовать в котором уже не могут. При главном брожении брага уже не сильно пенится, пузырьки газа с каждым днем выделяются все реже и реже. К этому времени на дно емкости выпадает довольно большой осадок, состоящий главным образом из дрожжей. Цвет браги становится прозрачней. На этой стадии считается, что брожение закончилось и можно приступать к перегонке. В это время на вкус брага перестает быть сладкой и становится слегка горьковатой. Запах бражки теряет свою резкость и кажется чуть сладковатым, но кислинка в нем все равно должна ощущаться. После того как брага осветлится и дрожжи осядут на дно емкости, нужно аккуратно слить брагу при помощи шланга, не поднимая мути. Оставлять брагу на этом осадке не следует, так как осевший на дне емкости толстый слой рыхлого осадка состоит главным образом из умерших дрожжей и быстро может разложиться и загнить, при этом брага передаст неприятный вкус и горечь. Перед перегонкой рекомендуется профильтровать брагу через бумажный фильтр или сложенную в несколько слоев марлю, чтобы удалить осадок и избыток дрожжей, поскольку при кипении дрожжи выделяют неприятный запах, что отразится на вкусовых качествах будущего напитка.

Для определения степени готовности браги по мере ее созревания определяют так называемый недоброд — остаточную концентрацию сахара. Для этого берут пробу браги в количестве 200 мл и фильтруют через полотняную ткань. Затем профильтрованную брагу выливают в стакан и опускают туда ареометр. Показания прибора не должны превышать 1,002 — это соответствует концентрации сахара 1 %. На вкус сладость бражки, как правило, определить не удается.

**Внимание!** Не следует допускать, чтобы брага «перестояла», иначе ухудшится качество конечного продукта. Но и торопиться использовать брагу раньше срока тоже не стоит. Это может отразиться на количестве самогона — его получится мало.

**Внимание!** Во время брожения, помимо получения этилового спирта, происходит и окисление спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон, например уксусный альдегид, который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом. Опасными также являются и другие продукты окисления: этанол, метан, уксусная кислота.

## ПЕРЕГОНКА

**Перегонка** — это процесс получения этилового спирта из перебродившей браги. Он включает в себя нагревание браги до температуры кипения и охлаждение полученного пара. Для этой цели необходимо собрать перегонный или ректификационный аппарат (подробно об их конструкции и принципах работы читай ниже в разделе «Оборудование для производства самогона в домашних условиях»).

Во время перегонки особое внимание следует уделять температурному режиму кипения браги, а также температуре отгона (самогона, собирающегося в сборник). От температурного режима зависит качество получаемого продукта и эффективность работы перегонных устройств. В реальных условиях строгое соблюдение температурного режима сопряжено с большими трудностями, а зачастую и просто невыполнимо. Во избежание ошибок, часто допускаемых винокурами, не имеющими достаточного опыта, следует обратить внимание на ключевые моменты процесса перегонки. Нагревание браги проводится в три этапа.

**Первый этап.** Нагрев проводят интенсивно с высокой скоростью (до 5 град/мин), причем чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. Температуру браги доводят до 65—68 °С. В этот период начинается интенсивное



выделение легких примесей. Начало процесса интенсивного испарения легко определяется при наличии в камере испарителя регистрирующего прибора — термометра. При отсутствии термометра температура кипения легких примесей без особого труда определяется визуально: появляется легкий спиртовой запах, на стенках холодильника появляется конденсат (запотевание), выделяются первые капли на выходной горловине холодильника и стенках приемной колбы. Момент перегонки — от начала кипения легких примесей до выделения этилового спирта — является наиболее ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне. Скорость нагрева снижают до 1 град/мин, а температуру доводят до 78 °С. Если не удастся снизить температуру, может произойти выброс браги в трубопровод.

**Внимание!** На первом этапе самогон получается с огромным количеством ядовитых примесей, в народе его называют первачом. Пить и применять наружно этот продукт нельзя!

**Второй этап.** Именно на этом этапе выделяется наибольшее количество этилового спирта. Идеальным условием для получения качественного самогона является строгое соблюдение температурного режима в пределах 78—83 °С на протяжении всего времени перегонки. Следует учитывать, что во время перегонки концентрация спирта в браге будет постоянно снижаться. Это вызовет непроизвольное повышение температуры кипения браги, а следовательно, замедлит перегонку.

**Внимание!** В процессе перегонки периодически следует проверять концентрацию самогона, попадающего в сборник. Это делают ареометром или, разлив несколько граммов полученной жидкости на любой поверхности, пробуют ее поджечь. Если жидкость горит синим пламенем, значит, процесс можно продолжить. Если в пламени преобладают желтые или зеленые оттенки — концентрация примесей очень велика. В случае, когда жидкость не воспламеняется сразу, перегонку надо прекращать.

**Третий этап.** Чтобы извлечь остатки этилового спирта, необходимо повысить температуру до 90 °С. Это, в свою очередь, вызовет интенсивное выделение тяжелых фракций — сивуш-

ных масел (после достижения температуры 85 °С). Продукт, получаемый на третьем этапе перегонки, обычно собирают в отдельную емкость, а потом перегоняют еще раз, добавив ее в очередную чан с готовой брагой.

Во время процесса перегонки нужно следить, чтобы температура отгона не превышала 30 °С. Для снижения температуры необходимо увеличить циркуляцию воды в проточном холодильнике или заменить на более холодную в холодильниках другого типа. Однократная перегонка дает отгон с содержанием спирта в три раза больше, чем в браге.

**Внимание!** Для получения высокоградусного самогона перегонку проводят несколько раз. Кроме того, вторую перегонку используют для очистки и улучшения качества самогона.

## ОЧИСТКА САМОГОНА

Любой самогон требует очистки, так как в нем, как уже упоминалось выше, помимо воды и спирта, присутствует целый ряд посторонних веществ, которые ухудшают качество напитка, и к тому же могут быть вредны для здоровья. Это уксусный альдегид, муравьино-этиловый эфир, уксусно-метиловый эфир, уксусно-этиловый эфир, масляно-этиловый эфир, валериано-этиловый эфир, уксусная кислота, муравьиная кислота. При брожении также образуются сивушные масла, иначе — пропиловый, изоамиловый и изобутиловый спирты. Именно их наличие служит источником неприятного запаха. Есть там и другие примеси, в том числе метиловый спирт — его попадание в организм приводит к тяжелым последствиям, таким как слепота. Большинство примесей выводится при отсечении начальной и последней частей при перегонке. Оставшиеся примеси нужно удалить химическими способами. Полная очистка самогона включает в себя четыре стадии:

- 1) первая химическая очистка;
- 2) специальная (фракционная) перегонка;
- 3) вторая химическая очистка;
- 4) фильтрование.

## Первая химическая очистка

Для первой химической очистки чаще всего используют обработку самогона раствором марганцовокислого калия (марганцовки). На 1 л самогона берут 2 г марганцовки, предварительно растворенной в 50 мл дистиллированной или кипяченой воды. Самогон и раствор марганцовки тщательно перемешивают и оставляют на 8—12 часов для завершения химической реакции (выпадения осадка и осветления). Затем самогон фильтруют сквозь плотняную ткань и еще раз перегоняют.

Некоторые винокуры предпочитают очищать самогон содой. Для этого в полученный из браги самогон добавляют кальцинированную соду из расчета: 8—10 г на 1 л самогона. Смесь перемешивают и оставляют на 20—30 минут отстояться. После этого добавляют марганцовку (2 г на 1 л самогона), предварительно растворенную в 50 мл дистиллированной или кипяченой воды. Раствор марганцовки выливают в самогон, перемешивают и ждут, когда выпадет осадок и продукт осветлится. Затем самогон пропускают через плотняный фильтр и проводят повторную перегонку. Можно сделать и иначе. После добавления марганцовки ждут окончания реакции (примерно 30 минут), затем снова добавляют соду, раствор тщательно перемешивают и отстаивают 10—12 часов. После этого прозрачную фракцию осторожно сливают, добавляют чистую мягкую (желательно родниковую) воду и делают второй перегон.

**Внимание!** Небольшое количество самогона можно очищать содой и таким способом: налить 1,5 л самогона в пластиковую бутылку, добавить 1 ст. ложку сахара и 1/2 ч. ложки соды, затем, не закручивая крышкой, а зажимая горлышко ладонью, встряхивать бутылку до полного растворения сахара. Выделяющийся газ в виде пузырьков нужно выпускать. Когда содержимое бутылки перестанет пениться, процесс можно прекращать.

## Фракционная перегонка

Фракционную перегонку проводят с помощью перегонного устройства, обязательно снабженного приспособлением для

контроля температурного режима (например, устройство «Колба» см. ниже в разделе «Оборудование для производства самогона в домашних условиях»).

**Внимание!** Высокоградусный самогон плохо расстается со своими примесями, поэтому перед очисткой такой самогон рекомендуется разбавить водой до концентрации 40—45 % об. При разбавлении концентрацию проверяют ареометром.

Далее самогон помещают в перегонный куб и быстро нагревают до 60 °С, затем скорость нагрева снижают и медленно доводят до температуры кипения, которая должна быть в пределах 82—84,5 °С.

**Внимание!** Первую фракцию самогона, полученную в начальной стадии перегонки, сливают в отдельную емкость и в дальнейшем используют только для технических целей. Объем этой фракции составляет примерно 3—8 % от исходного объема.

Второй этап перегонки проводят при повышенной скорости нагрева. Перегонку следует вести до температуры 96—97 °С, после чего выделяется вторая фракция самогона, которую уже можно использовать для приготовления напитков. Объем этой фракции составляет около 40—42 % от исходного объема. Эту фракцию сливают в другую емкость для проведения второй химической очистки, которая, в свою очередь, включает в себя обработку самогона древесным углем.

**Внимание!** В третьей фракции концентрация спирта невелика, а содержание сивушных масел высокое. Этот самогон собирают в отдельную емкость для проведения повторной перегонки.

## Очистка древесным углем

*Древесный уголь для очистки самогона можно приготовить самостоятельно.* Лучше всего для этого подходят березовые и дубовые дрова, но можно использовать и бук, сосну, ольху, тополь, липу или осину. Сначала дрова распиливают на плашки толщиной 4—5 см. Для того чтобы повисить поглотительную

способность угля, с них снимают кору и срезают сучки, затем колют на тонкие чурочки, из которых вырезают середину. Эти кусочки древесины 2—3 недели сушат в тепле. Потом их складывают в железный или чугунный котел, накрывают крышкой и держат на сильном огне на костре или в печи около 2 часов, до полного пережигания. Полученный уголь, не вынимая из котла и не открывая крышку, остужают. Древесный уголь хранят в закрытой посуде и используют для очистки самогона и при изготовлении угольных фильтров.

Непосредственно перед употреблением уголь измельчают на кусочки размером 6—7 мм и просеивают, чтобы избавиться от пыли. Уголь можно использовать неоднократно, но его свойства нуждаются в восстановлении. Для этого уголь обрабатывают 2 %-ным раствором соляной кислоты, промывают водой, сушат и снова калят на огне в закрытой посуде.

*Чтобы приготовить древесный уголь в условиях городской квартиры, понадобится казан или гусятница с крышкой. В крышке высверливают отверстие, в котором нарезают резьбу. В это отверстие должна будет вкручиваться металлическая трубка диаметром 80—100 мм, на конце которой также нужно нарезать резьбу. Трубку вкручивают в отверстие на крышке и получают штуцер. На штуцер натягивают резиновую трубку, противоположный конец которой опускают в банку с водой. На дно кастрюли укладывают подготовленные, как описано выше, чурочки, плотно накрывают кастрюлю крышкой и обмазывают ее по периметру глиной — это предотвратит утечку дыма. Кастрюлю ставят на огонь и прокаливают. Выделяющийся при этом дым поднимается по трубке и попадает в воду. Когда древесина обуглится, огонь выключают и дают кастрюле остыть, не снимая крышки.*

*Для очистки самогона древесным углем в бутылку с самогом добавляют уголь из расчета 50 г на 1 л. Затем самогон с углем настаивают в течение 2—3 недель, взбалтывая бутылку по 2 раза в день. После этого самогон процеживают через ткань или фильтровальную бумагу.*

## Другие способы очистки самогона

**Очистка самогона молоком.** Это можно сделать несколькими способами.

1. На 5 л браги берут 1 л молока и перегоняют (выгонка должна производиться медленно). Если после первого перегона мутный самогон выйдет, нужно перегнать второй раз.
2. На 1 л самогона добавляют 200 мл молока. После того как молоко свернется, смесь процеживают. Это обеспечит полноценную очистку, но по завершении процедуры самогон нужно будет подсластить, чтобы смягчить его вкус.
3. На 4 л самогона добавляют по 2 ст. ложки сахара и растворимого кофе, по 1/3 ч. ложки корицы и ванилина по 15 гвоздичек и горошин черного перца и 4 лавровых листа. Смесь настаивают в течение 12 часов, затем добавляют 1 стакан некипяченого молока и настаивают еще 2 суток. После этого смесь фильтруют через слой ваты.

**Очистка самогона активированным углем** может производиться во время перегонки. Но этот способ, обладая осветляющим действием, убирает только газы и взвеси (растворенные в жидкости вещества), не удаляя вредные примеси и сивушные масла. Таблетки активированного угля можно приобрести в аптеке. Для изготовления фильтра из активированного угля в воронку кладут слой ваты, накрытой марлей, а сверху на нее — раскрошенные таблетки угля. Подготовленную воронку ставят под капаящий самогон. Но лучше использовать такой фильтр для фильтрации самогона после перегонки. Активированным углем можно очищать самогон и непосредственно в емкости. Для этого на 1 л самогона добавляют 30—50 г угля и настаивают 1—2 недели, часто перемешивая. После этого самогон фильтруют через слой ваты.

## Фильтрация

Очищенный от примесей самогон для получения качественного напитка фильтруют, используя различные фильтры, которые

служат не только для очистки жидкостей от твердых частиц, но и от различных примесей. При фильтровании самогон обычно пропускают через вату, ткань, песок, уголь и т. п.

Для простейшего фильтра потребуется большая воронка, в которую укладывают 2—3 слоя марли или ткани, потом слой ваты, которую засыпают слоем чистого, прокаленного на огне песка, а сверху кладут опять ткань или марлю. Если слой песка в таком фильтре равен 2 см, то скорость фильтрации будет 0,5—1 л жидкости в час. Кроме того, для фильтрования самогона можно использовать и фильтр с активированным углем, описанный выше.

В настоящее время появилось множество бытовых промышленных фильтров для очистки воды. Их целесообразно использовать не только для очистки воды, которая идет для приготовления браги. Эффективны эти фильтры и при пропускании через них самогона. В конструкциях перегонных аппаратов такой фильтр можно расположить перед сборником самогона.

## ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ НАПИТКА

### Ароматизация самогона травами и пряностями

Полученный после очистки самогон, безусловно, готов к употреблению. Но при желании из него можно приготовить разнообразные напитки с более приятным, тонким вкусом. Кроме того, можно изменить цвет напитка, сделав его более привлекательным. Улучшить вид и аромат самогона, придать ему определенный вкус помогают специальные добавки — натуральные ароматические вещества. Причем некоторые из них, например настойки золотого корня, заманихи, элеутерококка или боярышника, обладают тонизирующими и даже в определенной степени лечебными свойствами. А знакомые всем нам пряности мускатный орех, корица, перец, ваниль и другие не только изменяют вкус и цвет самогона, но и способствуют лучшему его усвоению организмом.

Благодаря высокому содержанию эфирных масел и глюкозидов, которые накапливаются в тех или иных частях растений — листьях, корнях, семенах, плодах, коре и т. п., — пряности обладают особым неповторимым ароматом. Чтобы использовать эти свойства в полной мере, необходимо знать, какая именно часть растения должна употребляться. Для ароматизации самогона лучше использовать следующие части растений.

- Кора — коричное дерево (корица), дуб.
- Корни — хрен, имбирь, пастернак, золотой корень.
- Листья — лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран, чабер.
- Плоды — перец (душистый, черный и красный, горький), кардамон, ваниль.
- Семена — горчица, мускатный орех, анис, тмин.
- Цветы — шафран, гвоздика.
- Цветочные почки — каперсы.

Обычно растения заготавливают впрок, сушат и хранят в закрытых сосудах, но для ароматизации самогона в таком виде их использовать неудобно. Лучше всего приготовить из растений ароматические настои, отвары и эссенции, которые гораздо практичнее. В этом случае ароматические вещества извлекают из растительного сырья при помощи растворителей — воды или спирта.

**Внимание!** Растения перед изготовлением ароматических растворов необходимо измельчить до порошкообразного состояния.

*Настои на спирту* — самый простой способ извлечения ароматических веществ из растительного сырья. В процессе настаивания самогон насыщается ароматическими веществами, меняется вкус напитка. Настаивать следует до тех пор, пока все ароматизирующие вещества из растения не растворятся в спирте. При настаивании раствор периодически сцеживают, а затем вновь заливают сырье и взбалтывают. Более эффективно растения отдают ароматические вещества при крепости растворителя 45—50°. Периодически меняя на свежее ароматизирующее сырье и заливая его тем же самогоном, получают настой более высокой концентрации. Длительность приготовления настоев зависит от вида сырья, но обычно составляет 3—5 недель. Можно сократить



срок настаивания некоторых видов сырья до 5—8 дней, повысив температуру самогона до 50—60 °С. Для этого посуду с самогоном ставят в слабо нагретую печь или духовку. Такая настойка называется скороспелкой. Известен еще один способ ускорения ароматизации: бутылки с настаиваемым напитком ставят на деревянные бруски, помещенные в кастрюлю со слабокипящей водой. В данном случае получают уже не настой, а отвар.

*Отвары* — растворы, которые получают при кипячении сырья в закрытом сосуде с последующим настаиванием или без него. Время кипячения обычно не превышает 10—15 минут. Соотношение сырья и растворителя может быть в пределах от 1:2 до 1:5. Перегонка отваров позволяет получить концентрированные растворы с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами. Полученные растворы в небольшом количестве добавляют в напитки при изготовлении для придания им желаемого аромата. Путем перегонки отваров получают концентрированные растворы, высоконасыщенные ароматическими веществами и эфирными маслами. Эти вещества почти не изменяют вкуса напитка, но придают ему желаемый аромат.

*Настои пряностей на воде* также можно перегнать. Для этого пряности надо мелко истолочь, поместить в бутылку, залить кипятком (на 400 г пряностей берут 2,5 л воды), плотно закупорить и настаивать сутки. Затем надо добавить в настой 1,5 л воды и перегонять его до тех пор, пока будет сохраняться пряный запах. После этого надо добавить свежих пряностей и перегнать еще раз. Можно произвести операцию и в третий раз. Такая вода называется «троенной». Если 200 г такой воды влить в 1,2 л самогона, вкус полученного напитка будет похож на тот, который получается при перегонке с пряностями.

Можно, конечно, добавлять растения и пряности прямо в брагу, но тогда при перегонке аромат получится слабым. Для его усиления воду, которой разводится брага, лучше предварительно настоять на выбранных пряностях. Или сделать из них отвар и им разбавлять брагу. Но лучше всего готовить брагу на ароматизированной воде. Тогда самогон будет иметь устойчивый аромат, перебивая специфический запах сивухи.

**Внимание!** При перегонке настоев получают ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта. Чтобы придать самогону нужный вкус, после перегонки его смешивают с настоями тех же растений, при этом самогон еще раз настаивают. Так, самогон, настоянный на лимонной корке, после перегонки настаивают еще раз на свежей лимонной корке.

**Внимание!** При добавлении пряностей в самогон надо учитывать специфический вкус и аромат каждой из них. Наиболее резкие и жгучие из пряностей надо добавлять в небольших количествах. Например, такие пряности, как анис, ваниль, душистый перец, укропное семя, лавровый лист и гвоздика могут придать напитку слишком сильный аромат даже, если для приготовления настоек их брали в количествах 1—3 г на 1 л. А такие пряности, как розмарин, шафран или иссоп, а также кайенский красный перец, вообще не рекомендуется использовать более 0,5 г на 1 л. Бадьян, имбирь, кардамон, корица, черный перец, фенхель, шалфей менее резкие, их употребляют в пределах 3—20 г на 1 л. Апельсиновую и лимонную цедру (корку) применяют в количестве 50—250 г на 1 л. А с цедрой померанца следует быть осторожнее и использовать не более 50 г на 1 л.

*Эссенции* — это концентрированные спиртовые растворы ароматических веществ. Эссенции крепостью 65 % об. могут храниться достаточно долго, сохраняя все свои качества. Воспользовавшись приведенными ниже рецептами приготовления эссенций некоторых популярных спиртных напитков, вы в домашних условиях можете создать и настоящую русскую горькую (по рецепту 1882 г.), и ерофеича (по рецепту 1865 г.), и знаменитую украинскую зубровку, и почти настоящий джин (рецепты ищи ниже в разделе «Рецепты эссенций традиционных крепких спиртных напитков для ароматизации самогона»).

## Придание самогону нужного вкуса

Вкус самогона зависит от выбора исходного сырья для его приготовления, а также использования различных ингредиентов в виде свежих и сухих растительных добавок и экстрактов,

приготовленных на их основе. В процессе изготовления самогона активно взаимодействует с вносимыми в него добавками, и в конечном итоге не только аромат, но и вкус напитка самогона меняется. Следует помнить, что при длительном (не менее 2 недель) настаивании самогона определенные пряные добавки могут придать ему отнюдь не желаемый вкус.

**Внимание!** После настаивания самогона на апельсиновой, померанцевой или лимонной цедре получается напиток горьковатого вкуса. Розмарин, шафран, бадьян и корица придадут самогону горьковато-пряный вкус; ваниль и лавровый лист — горький; кардамон и мускатный орех — пряно-жгучий; душистый перец — умеренно-жгучий; а имбирь, гвоздика и черный перец — жгучий вкус.

**Подслащивание самогона** можно делать по-разному. Чаще всего для этого используют сахарный сироп. Готовится он так: 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем сироп остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно. После этого чистый сироп осторожно сливают и используют для подслащивания самогона. Вместо сиропа можно использовать жидкий мед. При смешивании самогона и сиропа (или меда) выделяются газы, и смесь нагревается. Когда выделение газа закончится, процесс завершен. Затем в смесь добавляют несколько таблеток активированного угля и тщательно взбалтывают. После этого смесь оставляют настаиваться при комнатной температуре, а через 1—2 часа процеживают через плотную ткань. Подслащенный напиток разливают по бутылкам, укупоривают и выдерживают их 2—3 суток при температуре 3—4 °С. После этого напиток приобретает приятный вкус, а его спиртовой привкус практически исчезает.

*Если необходимо ускорить процесс подслащивания*, самогон выливают в чистую эмалированную посуду, добавляют сахар-рафинад из расчета 4 кусочка на 1 л самогона и ставят на слабый огонь. Самогон нагревают, постоянно помешивая ложкой, до температуры около 70 °С, а затем снимают с огня и охлаждают. Обычно при этом пользуются следующим приемом: как только

ложка, которой мешают самогон, будет жечь щеку, нагрев прекращают. Чтобы подкрасить самогон, одновременно с сахаром можно добавить в него чайный лист из расчета 1 ст. ложка черного чая на 1 л самогона. После охлаждения самогон фильтруют.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 л самогона достаточно положить 3—4 ч. ложки варенья. После этого самогон фильтруют.

## Подкрашивание самогона

При желании самогон можно подкрасить. Проще всего сделать это с помощью чая, как было описано выше, но лучше воспользоваться настоями на основе растительного сырья, которые способны придать напитку тот или иной цвет.

*Золотисто-оранжевый цвет* самогон приобретает путем настаивания на шафране и добавления небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Кроме этого, самогон можно настаивать на померанцевой корке, корке незрелого апельсина или перегородках грецкого ореха.

*Желтый цвет* можно получить, используя большее или меньшее количество шафрана. Кроме того, желтый цвет получается при настаивании самогона с мятой, вероникой или мяткой, а также листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном. Полученную эссенцию можно хранить в темноте в плотно закупоренной бутылке.

*Красный цвет* самогона получают настаиванием его на сушеных ягодах черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (в соотношении 6:1). Для этого их размельчают до порошкообразного состояния и растворяют в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

**Внимание!** Различные оттенки желтого, красного и фиолетового можно получить, добавив в самогон варенья из разных фруктов или ягод.

*Алый цвет* получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня прокипятить в 1,1 л воды. Затем отвару надо дать отстояться, а после этого процедить

через марлю, слить в бутылку и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков в зависимости от количества красителя.

*Бледно-синий цвет* получится, если процедить самогон через цветки бедренца (анис) или тысячелистника.

*Голубой цвет* получается при настаивании самогона на цветках васильков.

*Фиолетовый цвет* получится, если подкрашенный пищевой карминовой краской самогон процедить через цветки бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего настоять самогон на шелухе семян подсолнечника.

*Зеленый цвет* получится, если процедить самогон через тонкую ткань, на которую нанесена масса из мелко истолченных листьев кервеля (3—4 горсти). Можно также настоять самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки или перьями зеленого лука. При использовании зеленого лука его сначала надо промыть, а затем положить в горячую воду и 2 раза довести ее до кипения. После этого лук надо сразу же переложить в холодную воду, после чего отжать сок через ткань. Полученный сок необходимо слить в серебряную разливную ложку и, разместив ее над огнем, уваривать сок до тех пор, пока его объем не уменьшится в половину. Полученную жидкость можно использовать как зеленую краску.

*Светло-коричневый цвет* получается, если перегонять брагу с корнем калгана.

*Коричневый цвет* придаст самогону жженка. Для этого надо растопить сахарный песок в медном тазике и держать его на огне до тех пор, пока он не потемнеет. Полученную массу надо развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

**Внимание!** Подкрашивание самогона лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Для приготовления самогона необходим целый комплекс специального и вспомогательного оборудования: устройства (аппараты) для перегонки, фильтры, термометры, ареометры и другие приспособления, а также различные емкости, фляги и тара. Часть этого оборудования можно приобрести, но кое-что вполне реально изготовить и собрать своими руками, например аппараты для перегонки.

### Аппараты, устройства и приборы для перегонки

**Внимание!** На качество самогона очень влияет используемое для его перегонки устройство. Лучше всего для этого подходят аппараты с возможностью контроля температуры перегонки.

Принципиальная схема всех приборов для перегонки приведена на рисунке 1.

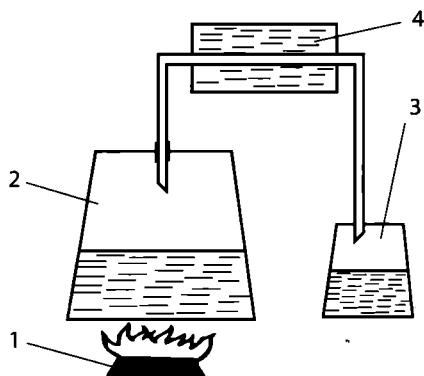


Рис. 1

При закипании браги в баке (2) образуются спиртосодержащие пары, которые поступают по трубке в холодильник (4), в нем конденсируются и стекают в сборник (3).

Все приборы для перегонки основаны на нагревании спиртосодержащей жидкости. Нагревание — очень важная операция при приготовлении самогона, так как только от режима нагрева зависит качество продукта.

В основном применяют нагревание пламенем газовой горелки (1). При этом температуру регулируют уменьшением или увеличением пламени или изменением расстояния от пламени до бака. Такой нагрев дает неравномерную температуру, вызывая быстрое повышение температуры нижних слоев браги. В результате пригорает осадок, очистить который потом довольно трудно.

Для нагревания лучше применять металлическую пластину, асбестовую плиту или электронагреватели закрытого типа — электроплиты и т. п. Один из простых способов равномерного нагрева — воздушная баня, для которой годится любая металлическая емкость соответствующих размеров. Часть дна у емкости вырезают, а отверстие покрывают асбестовой пластиной. На пластину ставят металлическую подставку на ножках — таким образом, дно бака с брагой не будет соприкасаться с асбестовой пластиной. Нагреваемый воздух будет подниматься и обволакивать сосуд с брагой со всех сторон.

Для нагрева воздушной бани можно применять и электроприборы, а также использовать чугушки, наполненные песком. Нагревают их снизу, на газовой или электрической плите.

Во всех конструкциях перегонных аппаратов имеется холодильник. Лучше использовать холодильник с принудительным охлаждением — с непрерывно циркулирующей холодной водой. Он значительно эффективней и проще в эксплуатации. Воду обычно берут из водопровода. Если нет водопровода или конструкция аппарата не позволяет охлаждать циркулирующей водой, то воду в холодильнике необходимо менять, поскольку она нагревается и, соответственно, процесс конденсации спиртовых паров замедляется.

**Внимание!** Обычно трубку внутри холодильника, по которой проходят спиртовые пары, изгибают в виде змеевика, тем самым увеличивая площадь охлаждения.

Каждый из предлагаемых ниже вариантов имеет свои преимущества и недостатки, поэтому каждую конструкцию можно рассматривать как набор взаимозаменяемых модулей, а при выборе окончательного варианта самогонного аппарата целесообразно учитывать имеющиеся возможности использования готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют скороварку или эмалированный бачок).

### ПЕРЕГОННОЕ УСТРОЙСТВО «ТАРЕЛКА»

Это самый простой аппарат (рис. 2).

Собирают его из подручных средств. Необходимо только подобрать кастрюлю (3), таз (4) и тарелку (2) соответствующих размеров. Таз с холодной водой используют как холодильник. Главное, чтобы на дне таза был выступ для скатывания конденсированных капель самогона непосредственно в тарелку. Тарелка просто плавает на поверхности браги. В процессе перегонки самогон, собравшийся в тарелке, периодически сливают.

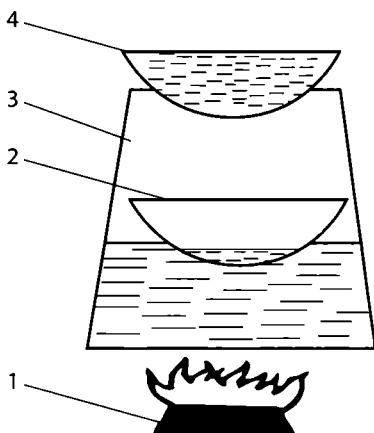


Рис. 2



Брагу можно нагревать не только на горелке (1), но также песочной баней.

Главное достоинство этого аппарата — простота конструкции. Недостатки: сложность слежения за температурой кипения браги; низкая эффективность; возможны значительные примеси сивушных масел в самогоне.

## ПЕРЕГОННОЕ УСТРОЙСТВО «ВОРОНКА»

Этот аппарат свое название получил от находящейся внутри него воронки, которая собирает сконденсированные капли самогона (рис. 3).

Его можно назвать усовершенствованным вариантом предыдущего перегонного устройства. Вместо таза роль холодильника выполняет конусообразная емкость (5). Вместо тарелки используют воронку (3). Конус и воронку изготовляют из нержавеющей стали. Размеры конуса выбирают так, чтобы он вставлялся в 10—15-литровый бак (2) или другую емкость. Воронку припаивают к конусу при помощи трех пластинок (4) на расстоянии 1,5—2 см. В стенке емкости прodelывают отверстие, в которое впаивается трубка (6). Диаметр трубки подбирают

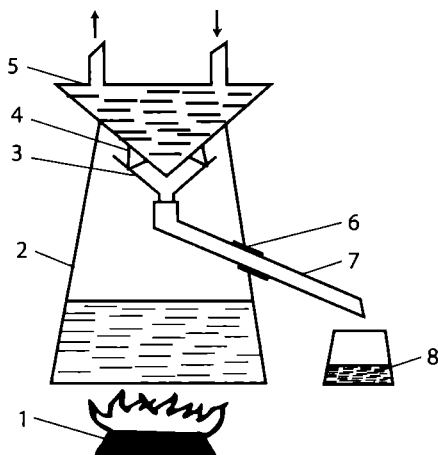


Рис. 3

такой, чтобы в нее можно было пропустить термостойкий отводной шланг (7), который соединяет воронку со сборником. В то же время шланг должен плотно прилегать к трубке.

Рассмотрим принцип работы устройства. Бак с брагой нагреваем горелкой (1). В конус (5) заливаем холодную воду. Спиртосодержащая жидкость испаряется и конденсируется на конусе и по нему стекает в воронку (3). Из воронки по шлангу (7) попадает в сборник (8).

Для повышения эффективности работы устройства рекомендуется конус охлаждать проточной водой. Для этого надо сделать его герметичным и припаять к нему две трубки для подачи и отвода холодной воды. Стыки между конусом и емкостью, трубкой и шлангом промазывают тестом. Это исключает выход наружу спиртосодержащих паров.

**Внимание!** Главный недостаток данной конструкции — сложность контроля температурного режима. Для устранения этого недостатка в бак можно вставить еще одну трубку, через которую при помощи теста можно будет установить термометр.

## ПЕРЕГОННОЕ УСТРОЙСТВО «КОЛБА»

В данном устройстве (рис. 4) емкостью для нагревания браги служит специальная колба (3) объемом 1—3 л.

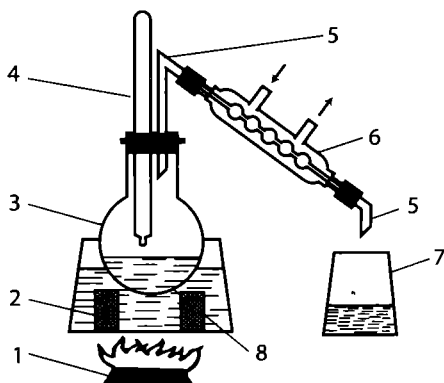


Рис. 4

Для конденсирования спиртосодержащих паров используют стеклянный дистиллятор с проточной водой (6) — прибор для получения дистиллированной воды. Колбу (3), холодильник (6) и сборник (7) можно соединить между собой комплектом стеклянных трубок (5). Колбу (3) закрывают пробкой, в которой делают отверстие для термометра (4) и отводной трубки (5). Холодильник (6) можно закрепить на штативе. Колбу нагревают на водяной бане. Для этого ее помещают в емкость с водой (2), которую нагревает газовая горелка (1). Колба должна стоять на деревянной подставке (8). Внутри колбы можно поместить кусочки керамики, которые обеспечат равномерное кипение смеси.

Температура водяной бани повышается до температуры кипения, при этом температура внутри колбы будет немного меньше и поэтому брага кипеть не будет, но температура будет достаточной для выпаривания спирта.

Дистиллятор посредством шланга соединяют с водопроводным краном, отводной шланг опускают в раковину. Браги в колбу наливают не более 2/3 ее объема.

**Внимание!** Главное достоинство этой конструкции — возможность визуального наблюдения процесса во всех стадиях перегонки. Недостаток — сравнительно небольшие объемы перегонки (0,3—1,5 л).

## ПЕРЕГОННЫЙ КУБ СО ЗМЕЕВИКОМ

Свое название устройство получило от формы холодильника, напоминающей куб (рис. 5).

Этот вариант перегонки браги можно назвать классическим, он получил наибольшее распространение у любителей-самогонщиков. Он привлекает скоростью и качеством перегонки, возможностью контролировать температурный режим процесса перегонки.

Перегонное устройство состоит из емкости-бака (2), обязательно закрытой уплотнительной крышкой (3); отводной трубки (5); емкости с водой и змеевиком (6); сборника (7). Для

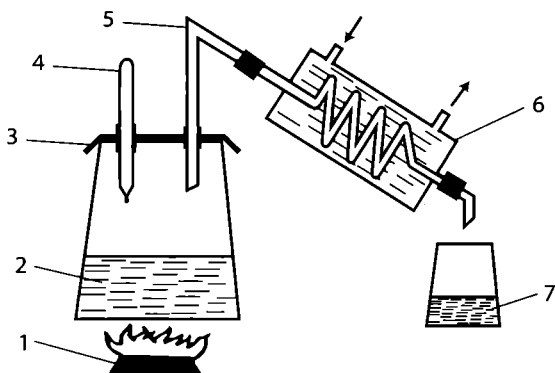


Рис. 5

контроля температуры в крышке проделывают отверстие под термометр (4), который вставляют при помощи уплотнительной пробки.

Емкость на 2/3 заполняют брагой, закрывают уплотнительной крышкой и ставят на горелку (1). Спиртосодержащие пары через трубку попадают в змеевик, в котором конденсируются и стекают в сборник.

Воду в баке необходимо периодически заменять. Для этого удобно сделать в баке сливной кран, при наличии трубопровода обычно к баку припаивают две трубки: сверху — для поступления холодной воды (ее соединяют с краном), снизу — для слива (ее соединяют с раковиной).

Производительность такого устройства 600—800 мл/ч, что позволяет получить при одноразовой перегонке самогон крепостью 30—40 % об.

Во время процесса перегонки необходимо внимательно следить за температурой кипения, при высокой температуре (около 90 °С) может произойти выброс бражки в трубопровод, что приведет к прекращению перегонки и опасному увеличению давления в емкости. При засорении трубопровода необходимо сразу снизить температуру нагрева, вытащить из системы и промыть трубопровод, затем продолжать перегонку.

В качестве емкости для нагревания браги можно использовать фляги, бидоны, канистры, бытовые скороварки. Очень просто переделать бытовую скороварку. Необходимо только вынуть из крышки скороварки клапаны и на их место установить пробки с отверстиями для термометра и трубки. К трубке подсоединяют змеевик, и устройство готово к работе.

## ПЕРЕГОННОЕ УСТРОЙСТВО «БАНКИ»

Данное устройство состоит из двух стеклянных банок емкостью 10 л и 3 л (рис. 6).

Десятилитровая банка (4) нужна для нагревания спиртосодержащей жидкости, а трехлитровая (8) служит холодильником.

Большую банку наполовину заполняют брагой и помещают на водяную баню (3) — таз, наполненный водой, стоящий на электроплитке или газовой горелке (1). Банку закрывают пробкой с отверстиями для термометра (5) и трубки (6). Маленькую банку закрывают пробкой с отверстиями для трубок (6) и (9) и переворачивают. Трубка (6) имеет большую длину, достигающую почти до дна банки (8), по ней спиртосодержащие пары попадают в холодильник, конденсируются на стенках банки

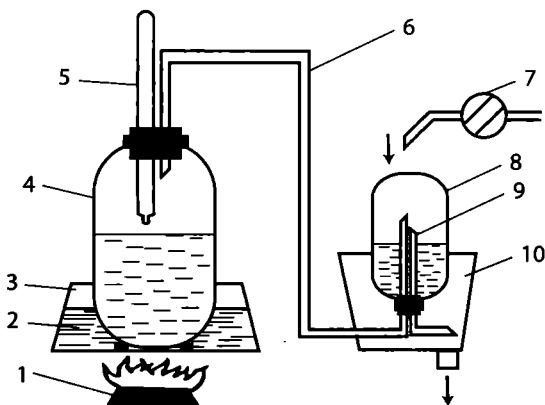


Рис. 6

и стекают вниз. Для большей эффективности банку-холодильник помещают под струю холодной воды (7) в раковину (10). Холодильник можно также установить на треноге (на рис. не показано). Трубка (9) служит для выравнивания давления внутри холодильника. Часть спиртосодержащих паров (не успевших сконденсироваться) будет выходить через трубку наружу; их можно уловить, если на конце трубки поставить водяной затор (емкость с водой), тогда спирт будет растворяться в воде, а затем эту жидкость можно будет перелить в брагу и впоследствии перегнать.

## ПРИБОР С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЕМКОСТЬЮ

Данный прибор (рис. 7) позволяет очистить продукт от примесей и повысить концентрацию спирта до 70—80 % об.

Главное отличие его от других перегонных устройств — наличие дополнительной емкости с водой (5). Действие прибора основано на пропускании паров смеси спирта и воды через водную среду с заданной температурой 80—82 °С, в результате чего водяные пары смеси конденсируются и остаются в емкости, а пары спирта проходят через холодильник (6), охлаждаются и конденсируются в холодильнике, после чего собираются в сборнике (7).

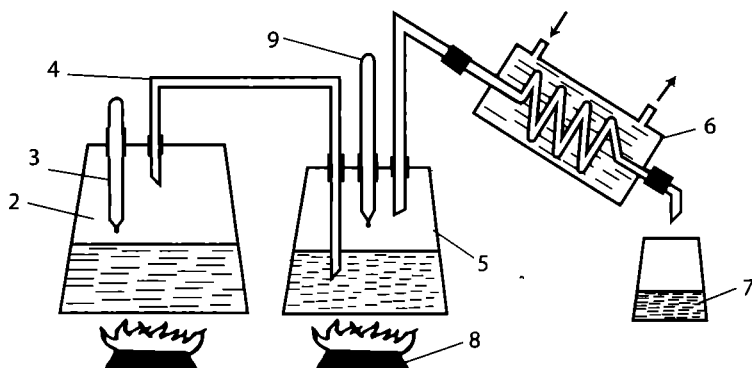


Рис. 7

Емкость с брагой (2) и дополнительная емкость (5) соединены между собой трубопроводом (4). В каждой емкости установлен термометр — (3) и (9). В качестве холодильника можно использовать куб со змеевиком (6). Бак (2) наполняют не более чем на 2/3 объема спиртосодержащей жидкостью (брагой или самогомом после первого прогона). Емкость (5) заполняют водой не менее 1/2 объема (конец трубопровода обязательно должен находиться в воде).

При использовании прибора на горелке (1) и (8) предварительно нагревают воду в емкости (5) до температуры 80—82 °С, а затем нагревают емкость (2) и начинают перегонять спиртовой отгон. Естественно, часть спиртовых паров конденсируется в емкости (5), поэтому вода здесь обогащается спиртом. По окончании перегонки воду из емкости (5) необходимо залить в емкость (2) и повторно перегнать.

## ПРИБОР С РЕКТИФИКАЦИОННОЙ КАМЕРОЙ

Данный прибор (рис. 8) позволяет повысить концентрацию спирта до 92 % об., единственный недостаток — небольшой объем (1—1,5 л) при длительном процессе ректификации (10—12 часов).

Прибор состоит из бака с брагой (2), закрытого уплотнительной крышкой; ректификационной камеры (3), которая напминает воронку, но с отверстиями; холодильника-дистиллятора (5), который служит для охлаждения и конденсирования паров спирта. К камере подсоединен выводной трубопровод, который перекрывается краном (6).

Температура в камере измеряется термометром (4). При нагревании на горелке (1) спиртосодержащий пар поднимается вверх, проходит через холодильник, конденсируется, и жидкость стекает в ректификационную камеру, при этом избыток жидкости сливается через отверстия обратно в бак с брагой.

Продукт подвергают многократной перегонке, в результате концентрация спирта в жидкости ректификационной камеры

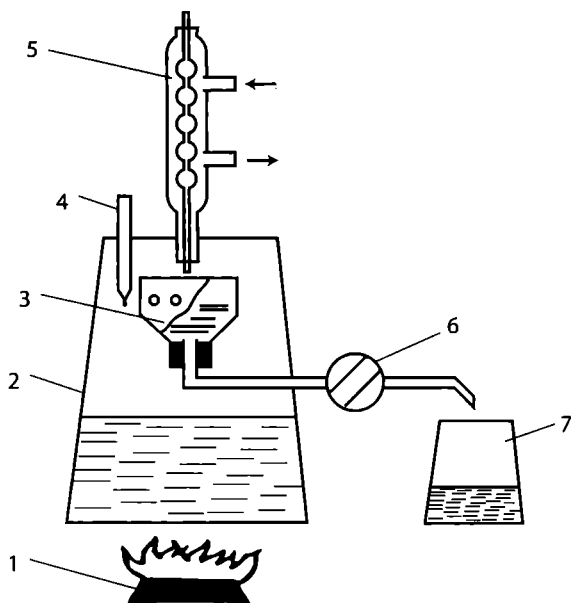


Рис. 8

повышается. Периодически открывают кран, и спирт из камеры уходит в сборник (7).

## КАПЛЕУЛОВИТЕЛЬ

**Каплеуловитель** — это дополнительное устройство, которое может быть включено в схему перегонных аппаратов. Каплеуловитель (3, 4) служит для сбора (отделения) капель жидкости, попадающих вместе со спиртосодержащими парами в трубку. Каплеуловитель по конструкции бывает двух видов (рис. 9 — это схема включения каплеуловителя в перегонное устройство: 5 — холодильник, 6 — емкость для сбора самогона).

Обычно в конструкции самогонных аппаратов используют один каплеуловитель.

Каплеуловитель I (3) собирает капли жидкости, которые стекают обратно в бак с брагой (2).



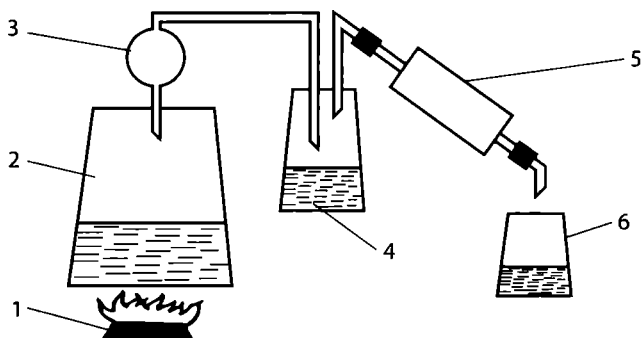


Рис. 9

Каплеуловитель II (4) собирает капли в емкости, которой может служить стеклянная банка объемом 1 л.

После перегонки воду, собравшуюся в каплеуловителе, можно вылить — она не содержит спирта и по составу близка к дистиллированной.

## Измерительные приборы

*Термометр* должен быть жидкостный со шкалой до 120 °С. Так как от точности температуры во время перегонки зависит качество конечного продукта, то рекомендуется использовать точные термометры с ценой деления 0,5 °С, например химические с верхней шкалой 150 °С. В принципе для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать и обычный термометр.

**Внимание!** С термометром следует обращаться очень осторожно, сильно не встряхивать, не деформировать и не перегревать. При резком охлаждении нагретого термометра может произойти разрыв ртутного столбика, а при перегреве термометр может лопнуть.

*Ареометр* — специальный прибор, которым измеряют удельный вес жидкости. Его используют для определения абсолютного количества спирта в спиртосодержащих жидкостях, иными

словами — их крепость. Ареометр представляет собой стеклянный поплавок с шариком-грузом в нижней части. В верхней части ареометра имеется шкала с делениями для определения относительного веса жидкости с точностью до третьего знака. Для измерения относительного веса спиртовых растворов требуется ареометр с пределами измерения 0,82—1,00. Измерения проводят так: жидкость наливают в стеклянный сосуд (цилиндр) и опускают туда ареометр. После того как ареометр займет вертикальное положение и будет неподвижен, записывают то значение, которое он показывает (определяется верхним краем уровня жидкости). Потом с помощью специальных таблиц определяют крепость продукта.

*Спиртометр* — специальный ареометр для определения содержания спирта. У этого прибора шкала уже проградуирована в % об.

## Емкости и тара

Обычно для приготовления суслу и бражки применяют деревянные бочки, эмалированные кастрюли и фляги. Пользуются и стеклянными бутылками. Предпочтительнее использовать невысокие и широкие бутылки, поскольку замечено, что брожение суслу в узких и высоких сосудах происходит хуже. При использовании хрупких стеклянных бутылей следует принять меры предосторожности — держать их в защитных чехлах или корзинах. Нельзя использовать медные и железные емкости, а пластмассовые — только в том случае, если на них стоит клеймо «Для пищевых продуктов». Для измельчения ягод пригодится небольшая бочка, корыто или большой глиняный горшок.

Готовый самогон разливают в стеклянные бутылки емкостью 0,25; 0,5; 1; 3 л (четверть — старая русская мера объема жидкости). При этом температура самогона не должна превышать 20 °С. Бутылку наполняют не до верха, а оставляют небольшую воздушную полость. Укупоривают бутылки корковой пробкой с прокладкой из пергамента. Можно наклеить этикетку, на ней указать наименование продукта, крепость и дату приготовления.

# РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА И ДРУГИХ НАПИТКОВ И ЭССЕНЦИЙ НА ОСНОВЕ САМОГОНА

## Народные рецепты самогона

**Внимание!** Бытует мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л самогона. В действительности, при условии использования эффективного аппарата 10 л хорошего самогона можно получить всего лишь из 8 кг сахара. Из 1 кг крахмала можно получить 1,2—1,5 л самогона крепостью 40°.

### САМОГОН САХАРНЫЙ

#### Вариант 1

*6 кг сахара, 200 г дрожжей, пучок сухого укропа и горсть листьев смородины*

Сахар растворить в 30 л теплой воды. Дрожжи развести и перемешать с сахарным сиропом, добавить пучок сухого укропа и горсть листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6—7 дней, а затем перегнать. Выход — 6 л.

#### Вариант 2 (на сухих дрожжах)

*5 кг сахара, 100 г (1 пакетик) сухих дрожжей «Саф-левюр»,  
20 л воды*

Сахар растворить в 15 л теплой воды. Дрожжи в отдельной посуде развести в теплой воде. Смешать оба раствора в бродильной емкости, долить оставшуюся теплую воду. Настаивать в теплом месте 10 дней, а затем перегнать. Выход — 5,5—6 л.

**Вариант 3 (экспресс-вариант)**

*10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока*

Сахар залить 30—40 л теплой воды, добавить дрожжи и молоко и перемешать. Поместить эту смесь в бак стиральной машины и крутить 2 часа, а затем дать отстояться и перегнать. Выход — 8—10 л.

**Вариант 4 (ускоренный)**

*5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха*

Сахар, молоко, горох залить 15 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи и сутки настаивать, а затем перегнать. Выход — 5 л.

**Вариант 5 (ускоренный)**

*5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 4 буханки ржаного хлеба, 25 картофелин среднего размера*

Картофель отварить и растолочь, хлеб раскрошить, дрожжи развести, смешав с сахаром и молоком. Смешать все, залить 25 л теплой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки, а затем перегнать. Выход — 5—7 л.

**САМОГОН ЗЕРНОВОЙ****Вариант 1 (классический)**

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем 2—3 см и дать прорасти, как описано выше в разделе «Приготовление солода и солодового молока из зерна», следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Через 7—10 дней, когда зерно посолодеет, смолоть его на мясорубке

и добавить воды в соотношении 1:3. Затем нагреть до кипения и постоянно помешивая довести до состояния жидкого киселя. Готовый кисель накрыть и настаивать 6—10 часов (осахаривание солода), после чего остудить до комнатной температуры и добавить предварительно разведенные дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна. Посуду с брагой поставить в теплое, темное место для брожения на 6—8 дней. Когда брожение закончится, перегнать. Выход 800—900 мл самогона из 1 кг зерна.

### **Вариант 2 (классический)**

Пшеницу (ячмень, рожь, просо, горох, кукурузу) прорастить, подсушить и перемолоть в муку (см. выше). Из полученной муки, понемногу добавляя ее в кипящую воду и помешивая, сварить жидкий кисель. Готовый кисель укрыть и настаивать 10—12 часов, потом остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи из расчета 500 г дрожжей на 20 л закваски. Оставить бродить на 5—6 дней. Когда брожение закончится, перегнать.

### **Вариант 3**

*10 кг пшеницы, 500 г дрожжей*

Пшеницу прорастить и перемолоть, затем добавить дрожжи, залить 30 л воды и настаивать в теплом месте. Когда брожение закончится, перегнать. Выход — 8 л.

### **Вариант 4 (с сахаром)**

*4 кг пшеницы, 11 кг сахара, 29 л воды*

Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 л воды, настаивать еще 7—8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать,

а добавить к ним 5 кг сахара, 8 л теплой воды и настаивать 8—10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

### **Вариант 5**

Зерно замочить в кадке на 3 дня, затем разложить на противне и сушить 2 дня, перемешивая, а после этого досушить в теплой печи. Когда зерно высохнет до стадии хруста при раскусывании, его надо перемолоть. Затем в кадку налить 2 ведра горячей воды, добавить 8 кг смолотого зерна и перемешать. Через 2 часа долить 2 ведра горячей воды и вновь перемешать. Через час добавить 0,5 ведра холодной воды, перемешать и положить дрожжи. Настаивать в теплом месте 3 дня, а затем перегнать.

### **Вариант 6 (с картофелем)**

*6 кг пшеницы (ржи, ячменя), 8 буханок черного хлеба, 10 кг картофеля, 1 кг дрожжей*

Пшеницу прорастить и перемолоть, как описано выше в разделе «Приготовление солода и солодового молока из зерна». Хлеб размочить в 10 л воды и также перемолоть. Картофель разварить и размять. Пшеницу, хлеб и картофель перемешать, добавить дрожжи и настаивать в теплом месте неделю. Затем перегнать. Выход — 10 л.

### **Вариант 7 (с картофелем)**

Прорастить зерно и приготовить солод, как описано выше в разделе «Приготовление солода и солодового молока из зерна». На ведро солода взять 2—2,5 ведра картошки. Разварить картошку и истолочь горячей до состояния киселя с той водой, в которой она варилась, всыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10—12 часов. После этого перемешать, добавить 500 г дрожжей и оставить бродить 5—6 дней, после чего перегнать.

## САМОГОН ИЗ ВИНА

*10 л вина, 500 г дрожжей*

В вино добавить дрожжи, накрыть марлей и на неделю поставить в теплое место, а затем перегнать. Выход — 3 л.

## САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ

*6 л забродившего варенья, 200 г дрожжей, 3 кг сахара*

Варенье, дрожжи и сахар залить 30 л теплой воды. Настаивать в темном месте 3—5 дней, а затем перегнать. Выход — 9 л.

## САМОГОН ВИШНЕВЫЙ

### Вариант 1

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

Из вишен вынуть косточки (не выбрасывать!), мякоть размять, добавить сахар и разведенные дрожжи. Поставить смесь в умеренно теплое место, в течение первых двух дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с брагой, после чего перегнать. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах. Выход — 8 л.

**Внимание!** Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушкой. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

### Вариант 2

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать

через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить 3,5—4,5 л французской водки (см. рецепт ниже в разделе «Рецепты горьких настоек и водок на основе самогона») и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

## САМОГОН ВИНОГРАДНЫЙ

*10 л виноградных выжимок, 5 кг сахара, 100 г дрожжей*

Выжимки, оставшиеся после отжима сока, сахар и разведенные дрожжи залить 30 л теплой воды. Настаивать 7 дней, а затем перегнать 2 раза.

**Внимание!** Использовать можно почти все сорта винограда, но количество получаемого самогона зависит в основном от сорта винограда.

## САМОГОН ГОРОХОВЫЙ

*3 кг гороха, 3 стакана солода, 200 г дрожжей*

Горох размолоть до состояния муки. Вскипятить воду, всыпать туда, постоянно помешивая, муку и варить до получения густой однородной массы. Остудить, добавить солод, перемешать и дать постоять. Затем слить в чан, добавить дрожжи и оставить в теплом месте, а через 5 дней перегнать. Если горох предварительно прорастить, то солод добавлять не нужно. Выход — 3 л.

## САМОГОН ГРУШЕВЫЙ

### Вариант 1

*5 ведер подпорченных садовых груш, 2 кг сахара, 200 г дрожжей*



Груши сварить в небольшом количестве воды. Добавить сахар, дрожжи и залить 5—7 л воды. Настаивать в теплом месте в течение 8—10 дней, а затем перегнать. Выход — 8 л.

### Вариант 2

3 ведра груш диких груш ссыпать в бадью объемом 50 л, помять и оставить на 15—20 дней. Ничего не добавлять! Затем перегнать. Выход — 3 л.

## САМОГОН КАРТОФЕЛЬНЫЙ

### Вариант 1

*20 кг картофеля, 1 кг пшеничной муки, 500 г дрожжей*

Картофель вымыть, натереть на терке и, помешивая, залить кипяченой водой, имеющей температуру 60 °С. Добавить муку, перемешать и оставить настаиваться. Жидкость слить, а осадок залить водой при температуре 50 °С, перемешать и снова настаивать. Полученный настой слить, смешать его с первым настоем, добавить разведенные дрожжи и настаивать 10—15 дней. Затем перегнать. Выход — 7 л.

### Вариант 2

*10 кг картофеля, 6 кг овса, 500 г дрожжей*

Картофель вымыть и натереть на терке. Овес смолоть, залить кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 35 л воды и снова перемешать, добавить разведенные дрожжи. Емкость плотно закупорить и настаивать 3—4 дня в темном месте до образования осадка и появления пузырьков. После этого перегнать. Выход — 9 л.

## САМОГОН КЛЮКВЕННЫЙ

*2 кг клюквы, 8 л воды, 2 кг сахара, 200 г дрожжей*

Клюкву растолочь, залить водой, всыпать сахар, все тщательно перемешать, добавить разведенные дрожжи и оставить бродить. После брожения процедить и перегнать. Выход — 2,5 л.

## САМОГОН КРАХМАЛЬНЫЙ

*10 кг крахмала, 500 г дрожжей, 1 кг сахара*

Крахмал развести в 20 л воды и заварить как кисель, добавить дрожжи и сахара. Настаивать 3—5 дней, а затем перегнать. Выход — 12 л.

## САМОГОН НАЛИВОЧНЫЙ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЛИВОК)

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогомом и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

## САМОГОН ИЗ КОНФЕТ

*5 кг карамели с начинкой, 200 г дрожжей*

Конфеты растворить в 20 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи. Настаивать 4—5 дней, а затем перегнать. Выход — 5 л.

## САМОГОН МЕДОВЫЙ

*3 кг меда, 3 л сахарного сиропа, 300 г дрожжей*

Мед и сироп развести в 25 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи. Настаивать в теплом месте неделю, а затем перегнать. Выход — 7 л.

## САМОГОН ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ

Подгнившие ягоды и фрукты залить доверху водой. Затем добавить виноградное вино и дрожжи из расчета 700 мл вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда брожение закончится, перегнать.

## САМОГОН ИЗ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СОКА

*9 л сока, 300 г дрожжей*

Дрожжи расстворить в соке. Настаивать в теплом, темном месте 12—15 дней до прекращения процесса брожения, а затем перегнать. Выход — 2—3 л.

## САМОГОН РИСОВЫЙ

*3 кг риса, 3 стакана молотого солода, 200 г дрожжей*

Рис отварить в 10 л воды, остудить, добавить солод, перемешать и оставить на 10—12 часов. Затем снова перемешать, добавить дрожжи и оставить на 5—6 дней. Потом процедить и перегнать. Выход — 4 л.

## САМОГОН РОЗОВЫЙ

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна

быть такой, чтобы сверху можно было взять нормальную щепоть. Накрыть соль мокрым полотном, на него положить деревянный кружок с гнетом и оставить в прохладном месте 6—8 недель до тех пор, пока лепестки не начнут гнить. После этого переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первая порция самогона будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха, но его использовать не следует. Первый самогон надо перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

## САМОГОН РЯБИНОВЫЙ

### Вариант 1

*10 кг красной рябины, 2 кг сахара, 200 г дрожжей*

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок. Добавить сахар, дрожжи и поставить в теплое место. Когда брожение закончится, перегнать. Выход — 4 л.

### Вариант 2

*3 кг красной рябины, 80—100 г дрожжей, 12 л свежего хлебного кваса*

Рябину собрать до морозов, размять, добавить дрожжи, залить квасом и настаивать при температуре 15—16 °С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

### Вариант 3

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда

брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел, по вкусу напоминающий французский коньяк.

## САМОГОН СВЕКОЛЬНЫЙ

### Вариант 1

*8 кг сахарной свеклы, 2 кг сахара, 500 г дрожжей*

Сахарную свеклу натереть на терке и отварить. Неостывшую свеклу залить 10 л теплой воды, добавить сахар, разведенные дрожжи и настаивать в теплом месте 3—4 дня. Когда на поверхности образуется корочка и свекла опустится на дно, все перемешать и перегнать. Выход — 4,5 л.

### Вариант 2

*20 кг сахарной свеклы, 200 г дрожжей*

Свеклу натереть, залить водой и варить 1—1,5 часа. Полученный отвар слить в большую посуду. Отваренную свеклу вновь залить водой, проварить 1—1,5 часа, отвар слить в ту же посуду. Процедуру повторить еще раз. Жидкость, полученная при трех варках свеклы, должна заполнить посуду не более чем на 2/3 объема. В посуду с отваром добавить разведенные дрожжи и настаивать 10—15 дней (сахар добавлять не требуется). Когда брожение закончится, перегнать. Выход — 5 л.

### Вариант 3

Приготовить 4 л свекольного отвара так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской пшеничной крупы и настаивать 4—5 дней при температуре 20—22 °С. Затем добавить еще 15 л свекольного отвара и настаивать 15 дней до готовности, а после этого перегнать.

**Вариант 4**

*10 л свекольной патоки, 250 г дрожжей*

Патоку и дрожжи залить 25 л воды и настаивать в теплом месте 7 дней. Затем перегнать. Выход — 2 л.

**Вариант 5**

*30 л свекольного сока, 200 г дрожжей*

В сок сахарной свеклы добавить дрожжи и настаивать в теплом месте 5—6 дней. Затем перегнать. Выход — 3 л.

**САМОГОН СИРОПНЫЙ**

*6 л плодово-ягодного сиропа (любого), 200 г дрожжей*

Сироп смешать с разведенными дрожжами, добавить 30 л теплой воды. Настаивать неделю, а затем перегнать. Выход — 6—7 л.

**САМОГОН СЛИВОВЫЙ****Вариант 1**

*12 кг слив, 1—2 кг сахара*

Сливы размять, смешать в сахаром и настаивать 12—16 дней. По окончании брожения перегнать (лучше 2 раза). Выход — 4 л.

**Вариант 2**

Самые зрелые сливы вместе с косточками истолочь, понемногу доливая воду до превращения массы в жидкую кашу. Полученную массу поставить бродить в теплое место. Когда брожение закончится, перегнать 2—3 раза.

## САМОГОН ИЗ СУХОФРУКТОВ

*2 кг сухих яблок или груш, 3 кг сахара, 300 г дрожжей*

Сухофрукты залить 10 л воды, поставить на плиту и варить в течение 1 часа. Затем охладить до температуры 30—35 °С, добавить сахар и разведенные дрожжи. Настаивать в темном месте 7 дней, а затем перегнать. Выход — 3,5 л.

## САМОГОН ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

*1 л томатной пасты, 1,5 л пива, 10 кг сахара*

Томатную пасту развести в 30 л воды, добавить пиво и сахар. Настаивать в теплом месте до окончания процесса брожения, а затем перегнать. Выход — 7—8 л.

## САМОГОН ИЗ ХАЛВЫ

*5 кг халвы, 100 г дрожжей, 10 г мяты*

Халву развести в 8—10 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи и мяту. Настаивать 8 дней, а затем перегнать. Выход — 10 л.

## САМОГОН ХЛЕБНЫЙ

*4 кг пшеничной муки, 11 кг сахара*

Муку смешать с 1 кг сахара и залить 3 л воды. Настаивать в теплом месте 5 дней, затем добавить еще 5 кг сахара и 18 л воды. Настаивать неделю. Когда брага начнет горчить, настой процедить и перегнать. В отходы добавить 5 кг сахара и 8 л теплой воды. Настаивать 8—10 дней. Затем процедить и перегнать. Выход — 15 л.

## САМОГОН ЯБЛОЧНЫЙ

*12 л яблочного сока, 1 кг сахара, 65 г дрожжей*

В яблочный сок добавить сахар, дрожжи и настаивать в темном месте 7 дней. Затем перегнать. Выход — 1 л.

## Старинные рецепты облагораживания самогона

### САМОГОН АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре 7 дней (в соотношении 5:1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с 2—3 апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5—8 дней, а затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

### САМОГОН АНГЕЛИКОВЫЙ (ДЯГИЛЬНЫЙ)

#### Вариант 1

Взять 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, по 100 г ангелики и корицы; все залить 15 л самогона и настаивать 4 суток, а затем перегнать.

#### Вариант 2

Нарезать мелко 1,2 кг сухого дягильного корня, залить 5 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 л двойного самогона и перегнать.



### Вариант 3

Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 л двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

## САМОГОН АНИСОВЫЙ

### Вариант 1

Взять 1,2 кг аниса, крупно истолочь, залить 6 л самогона и настаивать 3 суток; после прибавить еще 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

### Вариант 2

Взять 400 г тмина, по 50 г аниса, сухой лимонной корки, фенхеля и 40 г фиалкового корня. Все вместе истолочь, залить 3,5 л самогона и настаивать сутки. Потом прибавить 2,5 л ключевой воды и перегонять до тех пор, пока не пойдет белый и не острый самогон. После подсластить сиропом и профильтровать.

### Вариант 3

Взять 1,2 кг крупно истолченного аниса, 25 г фиалкового корня и горсть соли; залить 12 л самогона и настаивать 2 суток, а после этого перегнать.

### Вариант 4

Взять 400 г аниса, залить 12,5 л самогона, затем перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него. Для того

чтобы самогон был зеленым, размельчить 50 г сушеных березовых листьев и положить их в холсте под выход змеевика.

### Вариант 5

Взять 400 г аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки; все истолочь, залить 8 л самогона и перегнать.

### Вариант 6

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 л очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 л воды и перегнать. В перегнаный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

### Вариант 7

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем разбавить 5 л воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить 1—1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли и настаивать 4—5 недель. Отфильтровать.

### Вариант 8

Взять 1,2 кг крупного толченого аниса, 25 г фиалкового корня, 60 г соли, залить 12,5 л очищенного двойного самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать.

### Вариант 9

Мелко истолочь 200 г аниса, залить его 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Разбавить 2,5 л воды и перегонять до тех

пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

### **Вариант 10**

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9—10 л самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 л воды и подсластить им самогон. Смесь получится молочного цвета. Для осветления влить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

### **Вариант 11**

Взять 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 л воды, и процедить.

## **САМОГОН ВИШНЕВЫЙ**

### **Вариант 1 (зеленый самогон)**

Набрать весной свежераспустившихся листьев вишни, залить самогоном и дать настояться. Напиток приобретет вишневый аромат и зеленый цвет.

### **Вариант 2 (сладкий самогон)**

Взять 30—36 л вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой (рецепт ищи ниже), добавить 1,2 л молока и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневого сока и сахарной пудры, хорошо размешать и отфильтровать (на 1 л самогона — 3 л сока и 600—650 г пудры).

**Вариант 3 (сладкий самогон)**

Взять 5 л двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 600 мл воды, 4 горсти толченных вишневых косточек и перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. После этого отжать из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Налить 1,2 л сока в кастрюлю, добавить 400 г сахара и варить до уменьшения объема на 1/3, затем добавить 15 г корицы, 6 г семян кардамона, 10 г гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, а затем остудить. Приготовленным сиропом разбавить перегнаный самогон в соотношении: 2 части сиропа на 1 часть самогона, затем перемешать и отфильтровать.

**САМОГОН ГВОЗДИЧНЫЙ****Вариант 1**

Истолочь вместе 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г бутонов гвоздики, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

**Вариант 2**

10 л самогона неделю настаивать на 100 г гвоздики; перед перегонкой добавить 200 г гвоздики и перегнать. Для подслащивания положить сахара по 400 г на 10 л.

**Вариант 3**

Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 л двойного самогона, крепко закупорить бутылку, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

#### Вариант 4

Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 л самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 л.

#### Вариант 5

Поместить в бутылку 10 г гвоздики, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (1 часть — вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 л самогона) истолочь, добавить гвоздики (5 штук на 1 л) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока (1 ст. ложку на 1 л) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 л).

### САМОГОН ГРИБНОЙ

Взять 300 г сушеных белых грибов, горсть укропного семени и гвоздики, залить 12 л двойного самогона, настаивать 10—15 дней, а затем добавить 3 л мягкой родниковой воды и перегнать.

### САМОГОН ЖАСМИНОВЫЙ

Свежесорванные цветки жасмина 200 г залить 4 л самогона, перегнать на довольно сильном огне, затем подсластить сиропом по вкусу и дать отстояться.

### САМОГОН ЖЕЛУДОЧНЫЙ

#### Вариант 1

Взять по 100 г семени кишнеца (кориандра) и корня имбиря, 50 г гвоздики, 25 г мускатного ореха; все мелко истолочь, залить 5 л двойного самогона и добавить 6 г шафрана. Настаивать 6 суток, потом подсластить.

## Вариант 2

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря и залить все 12 л двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

## САМОГОН ИЗЮМНЫЙ

Взять 800 г изюма и 400 г кардамона, измельчить, смешать, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

## САМОГОН КАРДАМОНОВЫЙ

### Вариант 1

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 л самогона и перегнать.

### Вариант 2

Взять 400 г кардамона, 800 г изюма, истолочь все вместе, залить 10 л самогона, настаивать неделю, а затем перегнать.

### Вариант 3

Взять 100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса и залить 10 л самогона. Настаивать 3 суток, а затем перегнать.

### Вариант 4

Взять 50 г кардамона, 25 г аниса, 14 г корня ангелики (дягиля), 20 г гвоздики. Все залить 10 л самогона, неделю настаивать, а затем перегнать.

## САМОГОН КОРИЧНЫЙ (КОРИЧНЕВЫЙ)

### Вариант 1

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 12 л двойного самогона, укупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1,2 л воды.

### Вариант 2

На 10 л самогона взять 100 г корицы, 50 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея и 4 корешка фиалки. Все настаивать 3 суток, а затем перегнать.

### Вариант 3

Взять 90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки и залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

### Вариант 4

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2,5 л кипяченой воды и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде.

**Внимание!** Для приготовления коричной воды взять 409 г (1 фунт) корицы, смолоть в кофемолке, всыпать в бутылку, залить 2,44 л теплой кипяченой воды, укупорить и поставить в теплую русскую печь или слабо нагретую духовку на сутки. Затем взболтать содержимое бутылки, перегнать, сливая перегнанную воду в бутылку. Когда перегонится 600 мл, влить в куб еще 600 мл кипяченой воды и перегнать еще 600 мл. После это-

го снова добавить в куб 600 мл кипяченой воды и перегнать очередные 600 мл. Затем влить в куб 6 л кипяченой воды и перегонять до тех пор, пока не получится 3,7 л.

### **Вариант 5**

Взять 1,2 кг сухих яблок, залить 12 л двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г корицы и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

## **САМОГОН КОРИЧНЫЙ (БЕЛЫЙ)**

### **Вариант 1**

Истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

### **Вариант 2**

Взять 400 г корицы, залить 5 л самогона, настаивать неделю в теплом месте и перегнать. Сначала пойдет крепкий самогон, а затем он станет светлее, душистее и слаще; перегонять до тех пор, пока не пойдет без вкуса и запаха. После этого все смешать, подсластить сиропом по вкусу и несколько дней настоять. Чем дольше напиток стоит, тем лучше, чище и свежее он становится.

## **САМОГОН ИЗ РАЗНЫХ КОРЕНЬЕВ**

### **Вариант 1**

Взять 40 г корицы, по 20 г гвоздики, мускатных орехов, мускатного цвета, фиалкового корня, калгана, фисташек и стираксы; все залить 12 л самогона и, добавив 800 г толченого изюма, настаивать 6 суток, а потом перегнать.



## Вариант 2

Взять по 30 г мускатного цвета, мускатных орешков, гвоздики, кардамона и стираксы, по 50 г корицы и померанцевой корки, 100 г фисташек. Все истолочь и залить 2,5 л самогона; настаивать 6 суток, потом положить ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегнать.

## Вариант 3

Взять по 50 г корня пиона, солодового корня, калгана, ревеня, корицы, гвоздики, бадьяна, кардамона, имбиря, петрушки, немецкого тмина, ангелики (дягиля), померанцевой корки и розового цвета, 120 г розмарина, по 15 г стручкового перца и майорана, по 30 г шалфея и мускатных орешков. Все залить самогоном и настаивать 6 суток, а потом перегнать.

## САМОГОН КРЕПИТЕЛЬНЫЙ

### Вариант 1

Взять по 20 г корицы, мускатных орешков, мускатного цвета, бадьяна, кардамона, кориандра, розмарина, фиалки, аниса, тмина, базилика, майорана, шалфея и мяты, 15 г корня пиона, 200 г лимонной корки. Все истолочь, кроме трав и лимонной корки, залить 10 л двойного самогона и настаивать 12 суток в теплом месте.

### Вариант 2

Взять 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. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить 12 л двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3—4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать

и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня поставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня (солодки) и настаивать 3 дня. После этого аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

## САМОГОН ЛАВАНДОВЫЙ

Взять 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы, измельчить и перемешать. Залить 12 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмоченный медом, и перегонять на медленном огне.

## САМОГОН ЛАВРОВЫЙ

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 суток, затем перегнать как обычно.

## САМОГОН ЛИМОННЫЙ

### Вариант 1

Взять 400 г лимонной корки и столько же корня фиалки, налить 12 л простого самогона, настоять 6 суток. Затем перегонять, пока не выйдет 6 л самогона.

### Вариант 2

На 12 л самогона взять 1,2 кг крупно истолченной лимонной корки и горсть соли; настоять 3 суток и перегнать, подсластить 1 л сиропа.

### Вариант 3

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен

первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутылку и залить перегнанным самогомом. Настаивать в теплом месте 5—8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

#### Вариант 4

Взять цедру 30 лимонов, залить 5 л двойного самогона и 3,5 л воды, добавить корки 4 померанцев или 5—6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 бутона гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

### САМОГОН «МАЛОРОССИЙСКАЯ ЗАПЕКАНКА»

#### Вариант 1

Взять 50 г корицы, 15 г гвоздики, по 20 г бадьяна и кардамона, 5 г мускатного цвета и 2 мускатных орешка. Все истолочь, положить в бутылку и залить 6 л самогона, перегнанного с лимонной коркой. Бутылку замазать тестом толщиной в три пальца и поставить в печь на ночь, а утром вынуть и взболтать. Ночью снова поставить в печь. Так делать 4 суток, а затем слить и подсластить сиропом.

#### Вариант 2

Взять 12 г корицы, 20 г гвоздики, по 4 г кардамона и перца; по 12 г имбиря, очищенной померанцевой корки, бадьяна, аниса, кориандра, цитварной полыни, фисташек, фиалкового корня; по 4 г ладана, тмина и дикого перца; по 12 г розмарина и мускатного цвета, 4 г укропного семени, 25 г стираксы; по 12 зерен пшеницы, ржи и других хлебных культур. Весь этот набор положить в большую бутылку и залить 10 л анисового самогона; бутылку толстым слоем обмазать и облепить хлебным тестом, закупорить крепко (важно, чтобы бутылка не была полна) и ста-

вить в печь 12 ночей подряд (всякий раз осматривать, нет ли на тесте трещин, и, если есть, то замазывать). Через 12 суток самогон слить и отфильтровать.

### Вариант 3

1—2 л сухих лимонных корок залить 8—9 л самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Затем взять бутыл из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыл обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыл и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыл следует раз 8—10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

## САМОГОН МАЛИНОВЫЙ

### Вариант 1

Взять 800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня, залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 суток, а затем перегнать.

### Вариант 2

Взять 400 г свежей малины, залить 12 л самогона и настаивать 2 суток, а затем перегнать и подсластить по вкусу.

## САМОГОН МИНДАЛЬНЫЙ

Взять 200 г миндальных ядер, 100 г абрикосовых ядер, очистить и истолочь. Залить 3 л двойного самогона, добавить 4 г наломанной

корицы, горсть кориандра, 800 г сахара, закупорить и настаивать неделю. Потом вскипятить 500 мл воды и, остудив, смешать с настоем. Затем отфильтровать.

## САМОГОН МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ

Взять 1,6 кг можжевельных ягод, истолочь их и залить 8 л двойного самогона. Настаивать 14 дней, а затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

## САМОГОН «МОСКОВСКИЙ»

8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты залить 1 л двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 л воды и перегнать, получив первоначальный объем.

## САМОГОН МЯТНЫЙ

### Вариант 1

Взять 400 г мяты, по 50 г полыни и аниса, 30 г розмарина, по 20 г гвоздики, корицы и кардамона, 50 г шалфея; все засыпать в бутылку и залить 20 л самогона. Бутылку плотно закрыть и поставить в теплое место. Через 3 суток отфильтровать.

### Вариант 2

Взять 800 г мяты, горсть соли и 1,2 кг меда; все залить 12 л самогона и настаивать 3 суток, а затем перегнать.

### Вариант 3

Взять 200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина и шалфея, по 12 г гвоздики и кардамона; все залить 10 л самогона, закупорить и настаивать 3 суток в теплом месте, потом перегнать и подсластить.

#### Вариант 4

Взять 4 горсти сухой мяты, залить ее 3 л двойного самогона, настаивать 3 суток, а затем перегнать. После этого добавить горсть свежих листьев черной смородины или любистка, закупорить и настаивать до получения зеленого цвета. Готовый самогон подсластить сиропом, сваренным из 1,2 кг сахара и 600 мл воды, и отфильтровать.

### САМОГОН ПЕРСИКОВЫЙ

#### Вариант 1

800 г толченых персиков залить 10 л самогона и поставить в теплое место на 3 суток, а затем перегнать. После этого взять по 2 горсти березового листа, листа черной смородины и черемухи, 1 горсть мяты; все положить в полученный самогон и настаивать 1 сутки, затем слить и подсластить по вкусу.

#### Вариант 2

Взять 800 г персиковых ядер, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение 2 суток 8—10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 л двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

#### Вариант 3

На 12 л двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять 2—3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и протереть сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, а после этого отфильтровать.

### Вариант 4

Измельчить 400 г персиковых ядер, развести 6 л самогона, залить в толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение 3 дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. После этого взять по 1 горсти березового листа, листьев черной смородины и листьев черемухи, 1/2 горсти мяты, положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

## САМОГОН ПОЛЫННЫЙ

### Вариант 1

Взять 800 г аниса и 400 г полыни, залить 10 л самогона, настаивать 2 недели и потом перегнать.

### Вариант 2

Взять 300 г полынных верхушек и горсть соли, залить 3 л самогона и неделю настаивать. Потом прибавить 1,2 кг меда и перегнать.

### Вариант 3

Взять 400 г аниса и 200 г мелко искрошенной полыни залить 10 л самогона и перегнать.

### Вариант 4

Взять 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна, залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 л самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 600 мл воды.

Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистка.

### Вариант 5

Взять 2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля, залить 6 л самогона и настаивать 2 недели. Затем добавить 3 л воды и перегнать до получения 6 л самогона. Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2—3 дней на горсти листьев черной смородины или любистка. Подкрашенный самогон отфильтровать и подсластить по вкусу.

## САМОГОН ПОМЕРАНЦЕВЫЙ

*Внимание!* Померанец можно заменить зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше.

### Вариант 1

Взять 1 кг померанцевой корки, мелко нарезать, положить в бутль, залить 10 л самогона, закупорить и поставить на неделю в теплое место.

Затем перегнать и подсластить по вкусу.

### Вариант 2

Взять 800 г померанцевой цедры без белой мякоти, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

### Вариант 3

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики и залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.



#### Вариант 4

Взять 12 л самогона, развести его 6 л воды и перегнать на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. После этого перегнать и подсластить сиропом, сваренным из 1,5 кг сахара.

#### Вариант 5

Взять 1,5 кг померанцевой корки и настаивать 3 суток в 6 л самогона. Затем долить еще 8 л самогона и перегонять до тех пор, пока не выйдет 8 л самогона. Самогон подсластить по вкусу и отфильтровать.

#### Вариант 6

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна и по 100 г мускатных орешков, мускатного цвета, стираксы, фисташек, кардамона, корицы и гвоздики. Весь сбор залить 10 л самогона и настаивать неделю. Потом перегнать.

#### Вариант 7

Взять 20 г измельченной гвоздики и настаивать в 250 мл самогона 3 дня. Тем временем взять 400 г померанцевой корки, залить 10 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

### САМОГОН РИСОВЫЙ

#### Вариант 1

Взять бутылку малаги, добавить 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде, и сколько необходимо по

вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 мл воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить в посуде 3—4 дня. Затем добавить 12 л двойного самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 200 мл 70 %-ного спирта или тройного самогона и всыпать 3—4 ч. ложки ванили. Настаивать 3—4 дня, а затем отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогомом и плотно закупорить. Настаивать до тех пор, пока цвет самогона не станет коричневым.

## Вариант 2

Взять 2,5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана, залить 60 л очищенного самогона и перегнать до получения 43 л. При желании подкрасить жженым сиропом.

## САМОГОН РОЗМАРИНОВЫЙ

Взять 400 г розмарина, горсть соли и залить 12 л самогона. Настоять 2—3 дня, а затем перегнать и подсластить 1 л сиропа.

## САМОГОН РОЗОВЫЙ

Взять 1 кг свежих розовых лепестков, залить 4 л очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. Взять 400 г свежих розовых лепестков, развести 1,6 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 400 мл розовой воды, добавить туда еще 400 г новых свежих розовых лепестков и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 400 мл двойной розовой воды. В розовой воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить полученным сиропом и отфильтровать.

## САМОГОН СОСНОВЫЙ

Набрать молодых сосновых шишек, залить их самогоном и, закупорив, настаивать 3 суток, потом перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

## САМОГОН ТМИННЫЙ

### Вариант 1

Взять 600 г тмина, истолочь его не очень мелко, залить 10 л самогона и перегнать; потом подсластить сиропом из 800 г сахара.

### Вариант 2

Взять 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки. Все это измельчить, перемешать, залить 3,5 л двойного самогона и настаивать 2 суток. Затем добавить 2,5 л мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

### Вариант 3

Взять 1,8 кг тмина, истолочь его, залить 12 л самогона, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара.

## САМОГОН ТМИННЫЙ (КРАСНЫЙ)

### Вариант 1

Взять 1,2 кг крупно истолченного тмина, залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 л самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

## Вариант 2

Взять 200 г тмина, 100 г кишнеца (кориандра), 50 г аниса; все залить 15 л самогона и перегнать.

## САМОГОН ТРАВНЫЙ

### Вариант 1

Взять по 15 г шалфея, корицы, гвоздики, мускатных орешков и 1,5 кг сахара, все залить 5 л самогона, 2—3 суток настаивать, а потом перегнать.

### Вариант 2

Взять по 2 горсти майорана, шалфея, иссопа, душицы, базилика, кипарисных стружек и можжевельных ягод; по 1 горсти аниса, кудрявой мяты и розмарина; 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля. Все это залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

### Вариант 3

Взять 1 часть зеленых сосновых шишек, 1 часть золототысячника, 1 часть листа черной смородины, 1 часть любистка (зори), 1 часть полыни, 1 часть аниса, 1 часть немецкой мяты, 1 л розмарина, 1 часть малинового корня и залить все это двойным самогомом так, чтобы он покрыл сырье. Настаивать 2—3 дня, а затем перегнать.

### Вариант 4

Взять по 150 г майорана, шалфея, иссопа и тмина, по 20 г корицы, гвоздики, мускатных орешков, мускатного цвета, кардамона и стираксы, по 100 г розмарина и лимонной корки, 60 г фисташек

и горсть можжевельных ягод; все залить 15 л самогона и настаивать 6 суток. Потом добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба и перегнать.

### Вариант 5

Взять 45 г корицы, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики. Залить 12 л двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

### Вариант 6

Взять по 50 г корицы, кардамона и мускатных орехов; 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики. Залить все это 12 л двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, а затем перегнать.

### Вариант 7

Взять 200 г фисташек, по 50 г корицы и померанцевой корки; по 35 г ладана, мускатного цвета, мускатных орехов и кардамона; 30 г гвоздики. Все это истолочь, перемешать, залить 15 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

### Вариант 8

Взять по 155 г тмина, шалфея, иссопа и майорана; по 100 г лимонной корки и розмарина; 120 г фисташек; по 20 г корицы, мускатного цвета, мускатных орехов, ладана, кардамона и гвоздики; горсть можжевельных ягод. Залить все 18 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, а затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

### Вариант 9

Взять 120 г лимонной корки, 100 г мяты и 60 г черного корня вербены. Залить все 12 л самогона, настаивать 3—4 дня, а затем перегнать.

### Вариант 10

Взять по 50 г корицы, кардамона, имбиря, калгана, аира, ревеня, лакричного корня (корень солодки), бадьяна, корня дягиля, семени тмина, листьев петрушки, лепестков розы и померанцевой корки; по 35 г шалфея, мускатных орехов и гвоздики; по 15 г стручкового перца и майорана; 130 г розмарина. Залить все 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, а затем перегнать на медленном огне.

### Вариант 11

Взять по 15 г майорана, шалфея, корицы, гвоздики, мускатных орехов и 1,6 кг сахара, залить 6 л самогона. Настаивать 2—3 дня, а затем перегнать.

## САМОГОН ШАЛФЕЙНЫЙ

### Вариант 1

Взять 200 г шалфея, 50 г кишнеца (кориандра), 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета; все залить 10 л самогона, закупорить и настаивать 2 суток, потом перегнать и подсластить по вкусу.

### Вариант 2

Взять 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, залить 25 л самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

## САМОГОН ХЛЕБНЫЙ

Взять 1,2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 л самогона и настаивать 4—5 дней. Затем добавить 5 л воды и перегнать до получения 10 л самогона.

## САМОГОН ЧАЙНЫЙ

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 л двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

## САМОГОН ЯБЛОЧНЫЙ

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Затем дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно. После этого слить самогон с осадка, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

## Рецепты эссенций традиционных крепких спиртных напитков для ароматизации самогона

### БЕРЕЗОВАЯ

*40 г березовых почек, 5 г имбиря, 3 г корня калгана и 1 г корицы, 350 мл 45°-ного самогона*

Смешать и истолочь все ингредиенты. Смесь залить самогоном и настаивать в течение месяца, затем отфильтровать. На 1 л напитка надо брать 20—30 мл эссенции.

### **БРЕСЛАВСКАЯ ГОРЬКАЯ**

*10 г анисовых семян, 10 г лимонной корки, 38 г ромашки, 10 г кардамона, 4,5 г кориандровых семян, 10 г корня калгана, 8,5 г мускатного ореха, 2 г померанцевой корки, 26 г розмарина, 10 г фиалкового корня, 8,5 г корицы, 6 л 40°-ного самогона*

Смешать в измельченном виде все ингредиенты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц, затем отфильтровать. На 1 л напитка надо брать 1—3 мл эссенции.

### **ГОРНЫЙ ДУБНЯК**

*20 г корня дягиля, по 15 г желудей, дубовой коры, можжевельных ягод, корня калгана и имбирного корня, 10 г гвоздики, 12 г черного перца, 5 г красного перца, 400 мл 45°-ного самогона*

Смешать в измельченном виде все ингредиенты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц, затем отфильтровать. На 1 л напитка надо брать 25—35 мл эссенции.

### **ДАНЦИГСКАЯ ГОРЬКАЯ**

*10 г корня дягиля, 26 г анисовых семян, 13 г кориандровых семян, 43 г лимонной корки, 4,5 г корня калгана, 30 г укропных семян, 10 г мускатного ореха, 10 г гвоздики, 32 г померанцевой корки, 1 капля розового масла, 10 г корицы, 600 мл 40°-ного самогона*

Смешать в измельченном виде все ингредиенты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л напитка надо брать 2—3 мл эссенции.



## ДЖИН

- 1) Приготовить дубовый настой: 18 г сушеной промытой дубовой коры залить 180 мл 45°-ного самогона и настаивать 15 дней.
- 2) Приготовить можжевеловый перегон: 300 г можжевеловых ягод настаивать в 1,2 л 50°-ного самогона в течение 20 дней. Затем перегнать до получения 700 мл перегона.
- 3) Приготовить малиновый перегон: 100 г сухой малины залить 300 мл 45°-ного самогона и настаивать в течение 8 дней. Затем перегнать до получения 200 мл перегона.

Для приготовления эссенции джина смешать: 60 мл можжевелового перегона, 4 мл малинового перегона и 4 мл дубового настоя. На 1 л напитка надо брать 20—50 мл эссенции.

## ЕРОФЕИЧ

*2 г корня калгана, 3,5 г корня дягиля, 2 г имбирного корня, 2 г гвоздики, 1,2 г черного перца, 0,4 г красного перца, 150 мл 40°-ного самогона*

Смешать в измельченном виде все ингредиенты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц, затем отфильтровать. На 1 л напитка надо брать 2—3 мл эссенции.

## ЗУБРОВКА

*32 г травы зубровки, 720 мл 45°-ного самогона*

Траву зубровку посушить, обрезать желтые части у корней и измельчить. Подготовленную траву залить самогоном и месяц настаивать. Затем слить и профильтровать. На 1 л напитка надо брать 20—25 мл эссенции.

## КИРШВАССЕР

*160 г толченой (вместе с косточками) сушеной вишни,  
180 мл 40°-ного самогона*

Вишню залить самогоном. Если настой готовят из свежих ягод, то их надо залить 60-градусным самогоном. Настаивать 8 дней, а затем перегнать. В результате получится 100 мл эссенции крепостью 70 % об. На 1 л напитка надо брать 5—10 мл эссенции. Подобным же образом готовят малиновую эссенцию.

## ЛИСТОВКА

*100 г свежих почек черной смородины, 350 мл 60°-ного самогона*

Почки залить самогоном и настаивать 10 дней. Затем перегнать. В результате получается 200 мл эссенции. На 1 л напитка надо брать 30—40 мл эссенции.

## ПЕРЦОВКА

*3,2 г черного перца, 1,6 г красного перца, 0,8 г корня калгана,  
0,1 г гвоздики, 150 мл 40°-ного самогона*

Смешать в измельченном виде все ингредиенты. Смесь залить самогоном и настаивать 2 недели, затем отфильтровать. На 1 л приготавливаемого напитка надо брать 1,5—3 мл эссенции.

## РУССКАЯ ГОРЬКАЯ

*2 г корня калгана, 2,8 г корня дягиля, 2 г имбирного корня,  
1 г гвоздики, 1,3 г черного перца, 0,4 г красного стручкового  
перца, 340 мл 50°-ного самогона*

Смешать в измельченном виде все ингредиенты. Эту смесь залить самогоном и настаивать не менее недели, затем отфильтровать. Для приготовления напитков надо брать 0,6—2 мл эссенции на 1 л напитка.

## Рецепты горьких настоек и водок на основе самогона

### НАСТОЙКА АРАЛИЕВАЯ ГОРЬКАЯ

Взять по 4 мл спиртовой настойки корня аралии маньчжурской, лимонника, экстракта элеутерококка, 60 г пчелиного меда; все залить 1 л самогона, а после этого отфильтровать.

### НАСТОЙКА «ВОСКРЕСЕНСКАЯ»

Взять 10 г чабреца, 25 г майорана, 5 г шалфея, 10 г дубовой коры, 30 г зверобоя, 5 г кориандра; все измельчить, залить 800 мл самогона и настаивать 10 дней. Отдельно приготовить ароматный настой из листьев черной смородины и двойного самогона и смешать его с травным, доведя объем до 1 л.

### НАСТОЙКА «ДУБОВАЯ КОРА»

Взять 1 ч. ложку дубовой коры, измельчить, добавить 1 ч. ложку меда, 3 бутона гвоздики, по 1 г корицы и винили, залить 2 л самогона, настаивать 1 сутки, а затем отфильтровать.

### НАСТОЙКА «ЗОЛОТОЙ КОРЕНЬ»

Взять 30 г липового цвета, 15 г душицы обыкновенной, 10 г аира, 50 г сухой малины; залить 500 мл двойного самогона и неделю настаивать. Затем процедить, добавить спиртовую настойку золотого корня (родиолы розовой) (4 мл) и разбавить водой,

доведя объем напитка до 1 л. Настаивать 5 дней, а после этого отфильтровать.

### **НАСТОЙКА ЛИМОННАЯ**

Взять 100 г толченой лимонной цедры, щепотку соли, 6 горошин черного перца. Все залить 1 л самогона и настаивать 6 недель; бутыль изредка надо взбалтывать, а после этого отфильтровать.

### **НАСТОЙКА МЯТНАЯ**

Взять 100 г перечной мяты, 40 г укропного семени, 15 г можжевельных ягод, 5 г корицы. Все залить 1 л самогона и настаивать 2 недели, а после этого отфильтровать.

### **НАСТОЙКА «ОХОТНИЧЬЯ»**

Взять по 40 г можжевельных ягод и хрена, 2 г черного молотого перца, 50 г укропных семян, щепотку соли. Все залить 1 л самогона и 2 недели настаивать в теплом месте, время от времени взбалтывая бутыль, а после этого отфильтровать.

### **НАСТОЙКА ПЕРЦОВАЯ**

Взять 20 г черного перца, 5 г душистого перца, 3 капли кардамонавого масла; залить 1 л двойного самогона и настаивать в течение 2 недель, а после этого отфильтровать.

### **НАСТОЙКА ПОЛЫННАЯ**

Взять свежие верхушки молодой полыни и сложить в бутыль до 1/4 объема. Добавить семена аниса из расчета 100 г на 1 л и залить двойным самогомом. Настаивать в течение 3 недель в тепле, затем отфильтровать.

## НАСТОЙКА «РЫБАЦКАЯ»

Взять 3—4 измельченные дольки чеснока, 2 г молотого перца, 5 г растертых лавровых листьев, щепотку соли и 30 г сахара. Все залить 1 л двойного самогона и настаивать 5 дней, периодически взбалтывая, а после этого отфильтровать.

## РЯБИНОВКА

Взять собранную после первых морозов лесную рябину и завялить в духовом шкафу. Потом бутылку заполнить на 2/3 ягодами и залить самогоном. Настаивать 3 недели в тепле, периодически взбалтывая, а затем отфильтровать.

## НАСТОЙКА «СЛАВЯНСКАЯ»

Взять по 30 г зверобоя и донника лекарственного, 15 г душицы обыкновенной, по 50 г сушеной рябины, сушеной малины и сушеных яблок, 2 г ванилина. Все залить 1 л самогона и настаивать в течение 2 недель, а после этого отфильтровать.

## НАСТОЙКА «ЦЕЛЕБНАЯ»

Взять 40 г корня калгана, по 15 г семян укропа и аниса, 3 г имбиря. Все залить 1 л двойного самогона и настаивать 3 недели в тепле, а после этого отфильтровать.

## ЖЕЛТАЯ ВОДКА

Взять по 50 г розмарина, калгана, фисташек, корицы, мускатных орешков и розного ладана, 25 г аниса, 20 г шафрана, 400 г чистого терпентина. Все истолочь, оставив целыми фисташки и половину шафрана. Истолченное сырье залить 10 л двойного самогона, а фисташки, завязав в мешочек, опустить в бутылку на нитке и дать стоять в теплом месте. Через 5 дней перегнать, добавив вторую половину шафрана.

## ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА

### Вариант 1

Загнившие фрукты и ягоды, залить водой так, чтобы она их слегка покрывала. Затем добавить виноградного вина и дрожжей из расчета 700 мл вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать 3 раза.

### Вариант 2

Взять 37 л самогона, 6 л молока и перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегонять до тех пор, пока не получится 12 л.

### Вариант 3

Взять 37 л самогона, 6 л молока и перегнать. Добавить 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 л белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место, а через несколько дней перегнать.

### Вариант 4

Взять 800 г изюма, залить 12 л самогона и перегнать.

### Вариант 5

Взять 12 л виноградного вина, добавить 650 г дрожжей и перегнать 2 раза.

### Вариант 6

Взять по 12 г кардамона, калгана, имбиря, дягиля, корицы и аниса, 1 г гвоздики; все залить 1 л самогона, настаивать неделю, а затем отфильтровать.

## Послесловие

Можно бесконечно твердить о том, насколько пагубно воздействует алкоголь на организм человека. Тем не менее отнюдь не о вреде, а о пользе употребления алкоголя в небольших количествах уже давно говорят ученые многих стран мира. Так, голландские и итальянские исследователи пришли к выводу, что ежедневное потребление алкоголя в умеренных дозах увеличивает продолжительность жизни более чем на 15 %. А ученые из Швейцарии, утверждают, что такое употребление спиртных напитков снижает риск развития артрита благодаря тому, что малые дозы алкоголя способствуют замедлению процесса разрушения соединительных тканей суставов. Разумеется, все это вовсе не означает, что теперь алкоголь можно считать лекарством. Все это индивидуально — нельзя наверняка сказать, кому и сколько можно выпить, чтобы не навредить здоровью. Однако в медицине существуют допустимые нормы приема алкоголя в течение одного дня. Согласно этим нормам мужчина без особых последствий может принять не более 5 стандартных доз, а женщина — не более 3 стандартных доз. Стандартная доза, иначе называемая «дринком», равняется 15 мл чистого алкоголя. По мнению итальянских ученых, суточная норма для тех, кто желает не только не опьянеть, но и употребить алкоголь с пользой для здоровья, меньше: для мужчин — 2—4 дринка, для женщин — 1—2. Впрочем, даже для одного и того же человека оптимальная доза алкоголя различна в зависимости от ситуации. Уставший человек может сильно опьянеть и от совсем маленькой дозы спиртного, а в состоянии эмоционального напряжения опьяняющее воздействие на организм, наоборот, снижается. Интересно, что на женщин, пожилых людей и лиц младше 21 года стандартная доза спирта, содержащаяся в рюмке водки или коньяка, действует резче и губительнее, чем такое же количество, присутствующее в сухом вине, ликере или пиве.

Ориентировочное содержание алкоголя в стандартных дозах дринок (они обозначаются латинской буквой U) в наиболее часто употребляемых спиртных напитках:

- 1 бутылка столового вина или шампанского — 6,0 U
- 1 винный бокал (150 мл) легкого вина — 1,0 U
- 1 бутылка десертного вина — 8,0 U
- 1 рюмка (50 мл) любого 40-градусного напитка — 1,0 U

Вряд ли спорам о вреде и пользе алкоголя когда-либо придет конец. Не поспоришь только с одним: при соблюдении меры вред от качественного алкоголя компенсируется доставленным им удовольствием. А как утверждал древнегреческий философ Демокрит Абдерский: «Умеренность умножает радости жизни и делает удовольствие еще большим».



## Приложения

Таблица 1

**Количество сахара,  
которое должно содержаться в 1 л сула  
для получения планируемой крепости вина**

Планируемая крепость вина, град	Количество сахара в 1 л сула, г	Планируемая крепость вина, град	Количество сахара в 1 л сула, г
8	136	14	238
9	153	15	255
10	170	16	272
11	187	17	289
12	204	18	306
13	221		

Таблица 2

Количество сахара и воды, добавляемых на 1 л чистого сока для получения десертного вина с содержанием 16 % спирта (объемных) и около 0,8 % кислоты

Культура	До брожения		Сахар в период брожения, г			
	вода*, г	сахар, г	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день	на 10-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30	20	20
Яблоня дикая	500	270	40	40	40	40
Ранетки и китайки	640	260	40	40	40	40
Айва японская	3200	830	150	150	150	150
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	400	230	40	40	40	40
Рябина Кубовая, Моравская, Невежинская, Гранатная	1050	370	60	60	60	60
Крыжовник	1460	470	70	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60	60
Смородина черная	2200	630	100	100	100	100
Смородина белая и красная	1450	490	70	70	70	70
Клюква	2160	680	100	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40	40
Земляника	500	280	40	40	40	40
Вишня Владимирская, Шпанка	430	230	30	30	30	30
Вишня Любская и др.	740	300	50	50	50	50
Облепиха	1630	510	100	100	100	100
Ревень	580	320	60	60	60	60

\* Вместе с водой, добавленной в мезгу до и во время прессования.

Таблица 3

Количество сахара и воды, добавляемых на 1 л чистого сока для получения десертного вина с содержанием 16 % спирта (объемных) и около 0,9 % кислоты

Культура	До брожения		Сахар в период брожения, г				Теоретический выход вина из 1 л сока, л
	вода*, г	сахар, г	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день		
Яблоня культурная		100	30	30	20	1,1	
Яблоня дикая	300	200	50	50	50	1,5	
Ранетки и китайки	500	200	50	50	50	1,6	
Рябина Ликерная, Бурка, черноплодная	300	100	40	40	40	1,4	
Рябина Кубовая, Моравская, Гранатная	800	370	50	50	50	2,1	
Крыжовник	1200	400	80	70	70	2,5	
Смородина черная	1800	580	90	90	90	3,3	
Смородина белая и красная	1200	490	60	50	50	2,5	
Малина Мальборо	500	230	60	60	60	1,8	
Малина Новость Кузьмина и др.	700	290	60	60	60	2,0	
Земляника	330	260	40	40	40	1,5	
Вишня Владимирская, Шпанка	270	160	40	40	40	1,4	
Вишня Любская и др.	500	240	50	50	50	1,8	

Таблица 4

## Количество сахара и воды, добавляемых на 1 л чистого сока

Культура	До брожения		Сахар в период брожения, г	
	вода*, г	сахар, г	на 4-й день	на 7-й день
Яблоня культурная	100	150	30	30
Яблоня дикая	550	250	50	40
Ранетки и китайки	680	250	40	40
Крыжовник	1500	400	100	100
Малина	980	350	50	50
Смородина черная	2260	600	100	100
Смородина белая и красная	1500	400	110	110
Земляника	540	250	50	50
Вишня Владимирская, Шпанка	460	200	40	40
Вишня Любская и др.	780	300	40	40

\*Вместе с водой, добавленной в мезу до и во время прессования.

## Литература и другие источники

1. Бруннек Н. И. Рачительным хозяевам. — М.: Издательский дом МСП, 1996.
2. «Ваше здоровье!» Энциклопедия напитков. — К., 1994.
3. Домашнее виноделие. — Москва: РППО «Союзбланкоиздат», 1991.
4. Домашнее виноделие (технология, рецепты). — Харьков: «БАС» Ltd, 1991.
5. Домашнее приготовление самогона и водки. — Донецк: Донеччина, 2001.
6. Домашние заготовки. — К.: РИМП «София», 1992.
7. Домашние разносолы. — Харьков: Прапор, 1995.
8. Ждем гостей. — Харьков: Прапор, 1993.
9. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. — К.: Час, 1991.
10. Ковалев Н. И. 50 рецептов алкогольных напитков. — СПб: Лениздат, 1993.
11. Кравцов И. Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов. — Одесса, 1974.
12. Кулинария. — М., 1955.
13. Ланска Д. Из леса и огорода — от весны до зимы. — М.: Профиздат, 1989.
14. Молоховець Е. Подарок молодым хозяйкамъ или средство къ уменьшению расходовъ в домашнемъ хозяйстве. — СПб, 1901.
15. Напитки. — Харьков: Фолио; Ростов-на-Дону: Феникс, 1998.
16. Російской хозяйственной винокуръ, пивоваръ, медоваръ, водочной мастеръ, квасникъ, уксусникъ и погребщикъ. — Спб, 1792.
17. Санда Марин. Кулинарное искусство и румынская кухня. — Кишинев: Cone-Veles, 1992.
18. Секреты приготовления спирта и крепких напитков в домашних условиях. — М.: ТОО «Л-Л», 1993.

19. Энциклопедия консервирования. — Харьков: Фолио, Единорог, 1996.
20. Энциклопедия кулинарных рецептов и секретов поваров русских царей, а также шеф-поваров лучших ресторанов Москвы, Парижа, Лондона и Рима. — М., 1990.
21. 500 лучших рецептов спиртных напитков и самогона. — Харьков: Фолио, 2003.

<http://alcopedia.ru/nalivka/production/>

<http://homwine.com/content/spirt.html>

<http://xn — 80aafdmau1akdfbb4af.xn>

<http://ago.fromru.com/index.files/samogon.htm>

<http://forum.homedistiller.ru/index>

<http://forum.homedistiller.ru/index>

# СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	5
<b>Глава 1. Культурно-познавательный ликбез для будущего винодела и винокура.....</b>	<b>7</b>
<b>Глоссарий наиболее популярных алкогольных напитков.....</b>	<b>7</b>
Крепкие спиртные напитки.....	7
Виноградные вина.....	12
<b>Культура употребления алкогольных напитков.....</b>	<b>16</b>
Как подобрать напитки к различным блюдам.....	16
Правила подачи алкогольных напитков к столу.....	18
Как правильно хранить, откупоривать и разливать вино.....	20
Из чего и как пить вино и другие алкогольные напитки.....	22
<b>Глава 2. Домашнее виноделие.....</b>	<b>25</b>
<b>Основные «движущие силы» процесса виноделия.....</b>	<b>28</b>
Сахар.....	29
Органические кислоты.....	32
Дрожжи.....	36
Минеральные составляющие.....	40
<b>Технология домашнего виноделия.....</b>	<b>41</b>
Извлечение сока.....	41
Приготовление сусла.....	45
Процесс сбраживания вина.....	46

Переливание вина .....	49
Осветление вина .....	50
Подкрашивание вина .....	52
Закрепление вина .....	53
<b>Хранение вина, его пороки и болезни .....</b>	<b>56</b>
Организация хранения вин в домашних условиях .....	56
Пороки и болезни вина .....	56
<b>Изготовление домашних натуральных</b>	
<b>плодово-ягодных вин .....</b>	<b>62</b>
Главные правила винодела .....	62
Сырье для изготовления плодово-ягодных вин .....	63
Рекомендации по изготовлению натуральных вин	
из некоторых ягод и фруктов в домашних условиях .....	83
<b>Домашние крепленые вина .....</b>	<b>116</b>
Как готовить крепленые плодово-ягодные вина	
в домашних условиях .....	116
Рецепты крепленых плодово-ягодных вин	
для домашнего приготовления .....	117
<b>Изготовление домашних наливок</b>	
<b>путем брожения .....</b>	<b>121</b>
Как готовить наливки в домашних условиях .....	121
Рецепты наливок для домашнего приготовления .....	122
<b>Изготовление традиционных плодово-ягодных вин</b>	
<b>в домашних условиях .....</b>	<b>128</b>
Десертное вино .....	128
Полусладкое вино .....	132
Сухое вино .....	133
Вермут .....	135
Медовое вино .....	136



**Изготовление традиционных виноградных вин**

<b>в домашних условиях</b> .....	137
Особенности изготовления вина из винограда .....	137
Сухое вино .....	140
Кахетинское .....	144
Полусладкое вино .....	144
Десертное вино .....	148
Вино из винограда средней полосы .....	150

**Глава 3. Домашние алкогольные напитки,****приготавливаемые настаиванием** .....**Фруктово-ягодные наливки** .....

    Как готовить наливки настаиванием в домашних условиях ... 152

    Рецепты наливок для домашнего приготовления .....

**Ликеры и ратафии** .....

    Как готовить ликеры и ратафии в домашних условиях .....

    Рецепты ликеров для домашнего приготовления .....

    Рецепты ратафий для домашнего приготовления .....

**Настойки, ароматизированные водки****и другие крепкие напитки** .....

    Как готовить настойки и ароматизировать водку  
    в домашних условиях .....

    Рецепты горьких настоек и настоек без сахара  
    для домашнего приготовления .....

    Рецепты сладких настоек для домашнего приготовления .....

    Рецепты ароматизированных водок  
    для домашнего приготовления .....

    Старинные рецепты домашних настоек и водок .....

    Старинные рецепты подкрашивания водок .....

    Рецепты коньяков для домашнего приготовления .....

    Рецепты бальзамов для домашнего приготовления .....

---

<b>Глава 4. Домашнее самогонварение</b> .....	250
<b>Сырье для самогонварения и его переработка</b> .....	252
Крахмалосодержащие продукты.....	253
Сахаросодержащие продукты .....	256
<b>Брожение</b> .....	259
Основные составляющие процесса брожения: дрожжи и вода .....	259
Приготовление браги .....	261
Организация процесса брожения.....	264
<b>Перегонка</b> .....	267
<b>Очистка самогона</b> .....	269
Первая химическая очистка .....	270
Фракционная перегонка .....	270
Очистка древесным углем .....	271
Другие способы очистки самогона.....	273
Фильтрование .....	273
<b>Облагораживание напитка</b> .....	274
Ароматизация самогона травами и пряностями.....	274
Придание самогону нужного вкуса .....	277
Подкрашивание самогона.....	279
<b>Оборудование для производства самогона в домашних условиях</b> .....	281
Аппараты, устройства и приборы для перегонки.....	281
Измерительные приборы .....	292
Емкости и тара.....	293
<b>Рецепты приготовления самогона и других напитков и эссенций на основе самогона</b> .....	294
Народные рецепты самогона.....	294

---

Старинные рецепты облагораживания самогона .....	307
Рецепты эссенций традиционных крепких спиртных напитков для ароматизации самогона ....	330
Рецепты горьких настоек и водок на основе самогона .....	334
Послесловие .....	338
Приложения .....	340
Литература и другие источники .....	344

Видання для організації дозвілля

**Вино, самогон, горілка, настоянки, лікери, наливки, коньяки.  
600 рецептів  
(російською мовою)**

Укладач *СОКОЛ Ірина Олексіївна*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *О. М. Журенко*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*

Підписано до друку 08.05.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 18,48. Наклад 15 000 пр. Зам. № 140.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Віддруковано з оригіналу-макету замовника  
у ДП «Видавництво і друкарня «Таврида»  
95000, Україна, АРК, м. Сімферополь, вул. Ген. Васильєва, 44

---

Издание для досуга

**Вино, самогон, водка, настойки, ликеры, наливки, коньяки.  
600 рецептов**

Составитель *СОКОЛ Ирина Алексеевна*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *О. Н. Журенко*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *А. Г. Веревкин*

Подписано в печать 08.05.2012. Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 18,48. Тираж 15 000 экз. Зак. № 140.

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с оригинал-макета заказчика  
в ГП «Издательство и типография «Таврида»  
95000, Украина, АРК, г. Симферополь, ул. Ген. Васильєва, 44

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



**Виноградное и яблочное,  
смородиновое и грушевое,  
вишневое и крыжовниковое,  
медовое и терновое,  
сухое и полусладкое,  
крепленое и десертное  
— свое вино всегда  
на порядок лучше магазинного!**



*Самые лучшие домашние вина и высокоградусные спиртные напитки получают по рецептам из этой книги. Она откроет вам правила виноделов, с помощью которых вы без труда добьетесь нужной крепости вина, кристальной прозрачности или оригинального цвета водки. А как насчет богатого коньячного букета? Вы научитесь готовить и этот благородный напиток, и душистые наливки, и густые ликеры — изюминку любого коктейля, — и даже знаменитый рижский бальзам.*

**Рецепты, проверенные временем**

**Алкогольные напитки на фруктовой, ягодной, овощной, травяной основе**

**Технологии, используемые профессионалами**

**Схемы перегонных устройств, которые можно сделать своими руками**

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-1964-4



[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-3457-7



ДП з ІІ Книжковий клуб  
"Клуб Сімейного Дозвілля"

Вино, самогон, водка, настойки,  
ликеры, наливки, коньяки. 600  
рецептов (КТ)