

# ДОМАШНИЙ САМОГОН



# ДОМАШНИЙ САМОГОН

МУЛЬТИ\*ПРЕСС

Донецк  
2013

ББК 36.991

М71

**Мишина Арина**

М71 Домашний самогон.— Донецк: ООО «Агентство Мультимедиа», 2013.— 192 с.

ISBN 978-966-519-275-6

Приведены технология и конструкции аппаратов для приготовления самогона в домашних условиях, а также разнообразные рецепты приготовления алкогольных напитков, отвечающих самому изысканному вкусу.

Вишневый, виноградный, гвоздичный, травяной самогон, самогон из варенья и конфет, из патоки и сиропа.

Каждый найдет для себя возможность проявить хороший вкус, кулинарное мастерство и изобретательность!

ББК 36.991

Подано технологію і конструкцію апаратів для приготування самогону в домашніх умовах, а також різноманітні рецепти приготування алкогольних напоїв, що відповідають найвищуканішому смаку.

Вишневий, виноградний, гвоздичний, трав'яний самогон, самогон з варення й цукерок, з патоки і сиропу.

Будь-хто знайде для себе можливість виявити гарний смак, кулінарну майстерність та винахідливість!

ISBN 978-966-519-275-6

© ООО «Агентство Мультимедиа», 2013

# ДОМАШНИЙ САМОГОН



Все знают, что самогон — крепкий спиртной напиток, приготовляемый путем перегонки через самодельные (или заводские) самогонные аппараты спиртосодержащей смеси (браги), получаемой в результате брожения зерновых, свеклы, картофеля, фруктов или иных продуктов, которые содержат сахар и осахаренные крахмальные вещества. Но не все знают, из чего и как его приготовить. Между тем правильно приготовленный самогон по своим вкусовым качествам не уступает иной промышленной водке и, по крайней мере, гораздо безопаснее некоторых ее видов.

Большинство из вас вряд ли задумывались о том, что, имея сад, можно вообще отказаться от магазинной продукции. Причем качество и вкус приготовляемых спиртных напитков, не стоящих вам почти ничего, будут высокими.

Известно, что стопка водки может снять стресс, преодолеть утомление. А если настаивать ее на травах, ягодах и плодах, то можно сохранить и законсервировать содержащиеся в них целебные вещества. В результате получают прекрасные вкусные, ароматные и полезные напитки — настойки, налив-



ки, ликеры, при соответствующих дозах дарующие людям здоровье.

Вишневый, виноградный, гвоздичный, травный самогон, французская и огуречная водка, малиновый ликер, рябиновая наливка...

Здесь вы найдете самые разнообразные рецепты приготовления алкогольных напитков, многие из которых отвечают самому изысканному вкусу. При желании вы сможете создать дома запас различных лечебных водок. Все зависит от традиций в вашей семье и вашего вкуса.

Однако есть ряд условий, без которых невозможно приготовить качественный алкогольный напиток: строгое соблюдение технологического режима, использование не испорченного и неповрежденного сырья.

Существует огромное количество рецептов, по которым умельцы изготавливают высококачественные напитки. Обусловлено это богатой историей самогонварения. В династиях винокуров сохранялись старинные рецепты, известные совершенствовались и создавались новые. Они придерживались правила «лучше меньше, да лучше», а простота и неприхотливость приготовления дали самогону долгую жизнь и широкое распространение в нашей стране.

Процесс приготовления качественного самогона довольно сложен, каждая операция на каждом этапе его изготовления, начиная

с выбора первоначального сырья и завершая перегонкой и последующей очисткой готового продукта, требует тщательного соблюдения всех технологических методов. Если вы хотите получить напиток высшего качества, то это потребует значительного внимания и займет много времени.

Здесь приведены все необходимые сведения для изготовления самогона в домашних условиях.





## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Приготовление самогона — сложный технологический процесс взаимодействия многих компонентов, требующий соблюдения особого температурного режима.

Основные этапы процесса приготовления самогона:

- Выбор и подготовка исходного сырья.
- Брожение.
- Перегонка.
- Очистка.
- Придание самогону определенных вкусовых, ароматических и цветовых качеств.

### **Сырье для самогона**

Для изготовления самогона применяют разные виды сырья: сахар и крахмалсодержащие продукты, дрожжи, воду, ароматические и минеральные вещества.

В качестве сырья часто используют сахар, его можно заменить более дешевыми видами сырья: крахмал, зерно разных злаковых культур, картофель и др.

Чтобы получить самогон высокого качества и с хорошим ароматом, часто используют разнообразное плодово-ягодное сырье:



айву, яблоки, рябину, вишню, сливу, малину, черешню и другие ягоды и плоды. Одним из важных факторов, влияющих на качество готового самогона, являются качество и сортность сырья.

При правильной обработке самогон из ягод и плодов приближается к первоклассному напитку. Для приготовления качественных крепких напитков рекомендуется также использовать крахмалсодержащее сырье: рожь, пшеницу или зерно других злаковых культур.

Отличным сырьем служат плоды айвы. Также в качестве исходного сырья широкое применение получили различные сорта рябины, в том числе и черноплодной. Еще в качестве исходного материала используют различные дикорастущие ягоды: чернику, ежевику, малину, землянику и др. Но наиболее широкое применение при производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать почти все его сорта. Выход самогона будет зависеть от показателя кислотности различных сортов и их сахаристости, определяющей условия брожения.

Выбор сырья определяет качество готового продукта. Например, сахарная свекла и выжимки не годятся для приготовления высококачественного самогона, зато отличаются низкой себестоимостью. Самогон из кар-





тофеля выходит немного лучше по качеству, но требует двойной перегонки и дополнительной очистки.

Получение самогона из сахара — наиболее быстрый и простой способ, однако получение его из крахмалсодержащего сырья является более дешевым и экономичным.

Таблица

**Выход спирта из 1 (одного) кг сырья**

Вид сырья	Ожидаемый выход спирта, л/кг	Ожидаемый выход водки 40%, л/кг
Сахар	0,51	1,10
Крахмал	0,72	1,52
Гречиха	0,47	1,00
Рис	0,59	1,25
Рожь	0,41	0,88
Пшеница	0,43	0,92
Горох	0,40	0,86
Овес	0,36	0,75
Картофель	0,11–0,18	0,35
Ячмень	0,34	0,72
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Виноград	0,09–0,14	0,25
Яблоки	0,06	0,14
Груши	0,07	0,16
Желуди	0,25	0,56
Вишня	0,05	0,12
Каштаны	0,26	0,58



**Дрожжи** — это одноклеточные организмы, принадлежащие к простейшим грибам, культурные расы которых используют в изготовлении самогона и других алкогольных напитков. Их способность сбрасывать углекислоты, т. е. расщеплять сахара на винный спирт и углекислоту, применяется для получения самогона. Для его приготовления (винокурения) обычно используют спиртовые дрожжи, а также винные, пивные и хлебопекарные.

Для приготовления самогона в домашних условиях используют прессованные дрожжи из расчета 10–15% массы исходного сырья, чтобы обеспечить их доминантное положение в сусле затора и нейтрализовать воздействие «диких» дрожжей. От качества дрожжей зависит крепость браги.

**Вода** — это один из главных компонентов основного и дрожжевого заторов. Используемая вода должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде; кроме того, она должна быть мягкой, с незначительным содержанием солей кальция и магния. Просто кипяченую воду, не отстоянную и не пропущенную через фильтр, для приготовления самогона применять не стоит, так как она почти не содержит растворенного воздуха, нужного для питания дрожжей. Ее необходимо очистить, отстоять и отфильтровать через специальные угольные фильтры.



**Активированный и древесный уголь** используют для основной химической очистки самогона. Его можно самостоятельно изготовить из различных пород деревьев.

При этом следует иметь в виду, что наиболее качественный активированный уголь получают из древесины бука и березы. Для заготовки угля надо использовать древесные чурки без сучков, коры и сердцевины от деревьев, возраст которых не более 50 лет.

Приготовленные чурки сжигают на костре до состояния, когда пламени уже нет, а есть только жар от углей. Из них выбирают угли покрупнее, складывают в дуршлаг и держат их до остывания над посудой с кипящей водой для тушения их паром. Опускать угли в воду нельзя.

Перед употреблением уголь размельчают на кусочки размером 5–7 мм, просеивают через сито и удаляют пыль. Уголь использовать можно многократно, если восстановить его свойства. Для этого необходимо обработать уголь 2%-ным раствором соляной кислоты, промыть водой и высушить, а затем снова прокалить на огне в закрытом котелке.

**Дрожжевой затор** — это питательный водный раствор, в котором размножаются дрожжи. Цель изготовления дрожжевого затора — вырастить необходимое количество зрелых культурных дрожжей (0,1 объема ос-



новного затора) из малого количества маточных дрожжей для того, чтобы сократить время сбраживания основного затора и снизить вредное влияние на качество браги «диких» дрожжей.

**Взращивание зрелых** дрожжей производят в отдельной посуде и питательной среде — сусле. Чтобы приготовить хороший дрожжевой затор, для начала нужно приготовить сладкое сусло, поместить туда маточные дрожжи и создать условия их вызревания.

Приготовить сладкое сусло можно путем осахаривания крахмального сырья или используя сырье из сахара.

## ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Чаще всего в качестве сырья используют сахар. Однако в этом случае приготовление самогона становится достаточно дорогим. Поэтому в качестве исходного сырья можно использовать другие сахаросодержащие продукты, вещества которых при определенной обработке могут распадаться, образуя сахар (зерно, крахмал, картофель, сахарную свеклу, ягоды и плоды и т. д.).

Особенно легко и полно происходит превращение крахмала в сахар, если его предварительно проварить в воде под давлением



и превратить в клейстер, а после соединения с солодом поддерживать определенный температурный режим.

Операция обработки сваренного крахмального клейстера солодом (с добавлением воды для разжижения массы) при довольно высокой температуре носит название **варки сусла**, а получаемая в результате этого жидкость является суслом. В дальнейшем сусло подвергается брожению с помощью дрожжей.

Процесс приготовления самогона из зерна более сложный. Крахмал, содержащийся в зерне, предварительно нужно превратить в сахар, что также делается при помощи солода. Солод же получают из пророщенного зерна — лучше всего ячменя, но можно из ржи или проса.

При изготовлении браги из плодов и ягод следует сначала хорошо промыть сырье и удалить из него испорченные экземпляры, затем измельчить (с помощью мясорубки, толкушки и т. п.) до получения однородной массы — мезги.

Для отделения сока мезгу выливают в посуду (бутыль из стекла с широким горлом, деревянный бочонок, эмалированную кастрюлю). Слишком густую мезгу разбавляют водой (разбавлять водой следует и мезгу из кислых плодов или ягод). Потом в мезгу кладут дрожжи, накрывают посуду чистой льня-



ной тканью и ставят в теплое место для брожения.

Через 2–3 суток после начала брожения мезгу отжимают через марлю и отделяют от выжимок. В отжатый сок (сусло) добавляют сахарный сироп (соотношение сахара и воды 1:1) температурой не выше 25 °С и снова оставляют вторично бродить при температуре 18–22 °С.

Независимо от исходного сырья в любом случае в результате брожения и перегонки получается алкоголесодержащий напиток, называемый самогоном.

Итак, самым популярным при изготовлении алкогольных напитков является обычный сахар. Существует много рецептов приготовления браги на основе сахара, варенья, конфет и т. п.

На втором по популярности месте — крахмал и различные крахмалосодержащие продукты (пшеница, рожь, горох, ячмень, картофель и др.). При этом в процессе изготовления браги необходимо произвести осахаривание крахмала с помощью солода.

В качестве исходного сырья часто используют культурные и дикорастущие плоды и ягоды.

Максимальный выход спирта получают при использовании зернового сырья. Например, из 1 кг крахмала получают 0,72 л спирта, из 1 кг риса — 0,59 л спирта, из 1 кг



гречихи — 0,47 л спирта, из 1 кг пшеницы — 0,43 л спирта, в то время как из 1 кг груш — 0,07 л, из 1 кг яблок — 0,06 л, из 1 кг вишен — 0,05 л спирта.

Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжевых грибков, которые преобразуют сахар или фруктовую глюкозу. Для производства в домашних условиях этилового спирта из крахмалосодержащего сырья требуются солод, солодовое молоко, дрожжи, сырье для основного затора; далее идет процесс брожения затора, перегонка готовой браги, очистка самогона, проверка его качества.

## ПОЛУЧЕНИЕ СОЛОДА

Солод — это зерно, остановившееся в своем росте в самом начале прорастания. Для приготовления солода используется преимущественно ячмень.

В процессе проращивания в зерне образуются активные ферменты, которые ускоряют осахаривание крахмала. У каждого вида зерна свой период прорастания. Так, пшеницу проращивают 7–8 дней, рожь — 5–6 дней, ячмень — 9–10 дней.

Если разрезать зерно пополам, можно увидеть, что зародыш расположен рядом с большим запасом питательных материалов, при-



готовленных материнским растением: это крахмал и азотсодержащие вещества. Однако все эти материалы находятся в твердом виде. Зародыш же может использовать питание лишь в виде раствора, поэтому для его прорастания необходимо, во-первых, наличие растворителя, а во-вторых, чтобы питательные вещества (крахмал и белки) были переведены в раствор. При этом в роли растворителя всегда выступает вода, которую необходимо дать зерну, чтобы оно ею напиталось.

Для того, чтобы заставить зерно выработать нужный фермент, его помещают в такие условия, при которых оно начнет прорастать. Как только прорастание зерна началось, его подсушивают, чтобы приостановить рост.

Таким образом, *суть приготовления солода* в том, чтобы заставить зерно выработать нужный для самогонования фермент (это происходит на самой ранней стадии прорастания). Для этого необходимы два условия: вода и соответствующая температура. Ячменные зерна сначала тщательно промывают, а затем замачивают, чтобы они могли впитать в себя воду. Мытье и замачивание производят в широкой посуде с невысокими бортами. Посуду чисто моют и наливают воду до половины объема. Зерно всыпают небольшими порциями, постоянно помешивают.





вая. Через 2–3 часа всплывшие наверх мусор, поврежденные зерна снимают дуршлагом и выбрасывают.

Затем часть воды сливают, оставляя ее столько, чтобы она превышала уровень зерна не более чем на 2,5–3 см. Выдерживают 1–2 часа и вновь удаляют всплывший наверх мусор.

Замачивание длится до тех пор, пока все зерна не разбухнут (это происходит обычно через 3–5 дней). Воду меняют ежедневно.

*Замачивание прекращают*, когда шелуха легко отделяется от мякоти; зерна сгибаются между ногтями и не ломаются; на том конце зерна, к которому прилегает росток, кожица надтреснута; раздавленным зерном можно провести на деревянной доске черту, подобную меловой.

После замачивания зерна *проращивают* в хорошо проветриваемом помещении. Их рассыпают по полу ровным слоем толщиной не более 15 см, а через 5–8 часов переворачивают. Как только появятся корневые отпрыски, слой уменьшают до 10 см; а когда температура зерна достигнет 18–20 °С, его начинают регулярно перемешивать, обрызгивая водой, чтобы избежать преждевременного высыхания солода.

Проращение зерна начинается с развития корешка; сначала появляется один, затем их образуется целый пучок. Зародышевый же



листок, направляя свой рост в противоположную сторону, некоторое время растет под чешуей, пока не достигнет верхушки зерна, где сначала вздувает чешую, а потом прорывает ее и выходит наружу. Это происходит приблизительно через 10 дней после начала соложения. Количество диастаза в зерне продолжает увеличиваться и при дальнейшем росте.

Прораствание зерна необходимо приостановить, когда корешки достигли 1,5 длины зерна; росток достиг  $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$  длины зерна; корешки настолько переплелись между собой, что если взять одно зерно, то за ним потянутся еще 4–8 зерен; если зерна совершенно утратили мучной вкус.

Когда зерна проросли до необходимой величины, их *высушивают* или понижают их температуру с помощью сильного притока воздуха. Зерно готово, когда оно приобрело особый, характерный для солода запах, а ростки от трения в руках легко отделяются.

Если требуется зеленый солод, то соложение продолжается 12–14 дней — до тех пор, пока росток не станет длиннее зерна в 2–3 раза.

Из каждых 100 весовых частей ячменя получается 140–150 частей зеленого или 80 частей высушенного солода.

Солод считают хорошим, если он полон и так легок, что, брошенный в воду, не опус-



кается на дно; при раскусывании хрустит; сладкий на вкус и белый внутри; легко отделяется от ростков; имеет приятный запах.

Хранят солод в прохладном помещении. В домашних условиях перемалывают в кофемолке или растирают в ступке.

## СОЛОДОВОЕ МОЛОКО

Перед использованием сухого солода или смеси солодов готовят солодовое «молоко». Для этого солод в течение 10 минут замачивают в воде температурой 60–65 °С и тщательно перемешивают миксером до получения однородной жидкости белого цвета. Готовое солодовое молоко добавляют в закваску, приготовленную из зерна.

Солодовое молоко позволяет получить раствор, обогащенный ферментами, способными осахаривать крахмал. Происходит это за счет того, что в солодовом молоке основной фермент (диастаз) выводится из солода в раствор, благодаря чему усиливается его взаимодействие с крахмалом суслу.

Лучшее солодовое молоко получают из ячменного, ржаного и просяного солодов, взятых в пропорции 2:1:1. Для этого солод тщательно промывают горячей водой (температура 65 °С) не менее трех раз. Смесь компонентов помещают в посуду с водой, выдер-



живают 7–10 минут и затем меняют воду. На 1 кг крахмалосодержащего сырья необходимо 65–80 г солода и 0,45–0,5 л воды.

Чтобы обеспечить осахаривание крахмала, солодовое молоко и смесь крахмалосодержащего сырья и воды (она называется затор) нагревают до температуры 55–65 °С и выдерживают определенное время. Продолжительность осахаривания крахмала во многом зависит от исходного материала. Если используется чистый крахмал, то осахаривание длится 7–8 часов, если же осахаривается затор из картофеля — 1–2 часа.

Очень важно выдерживать температурный режим.

Смешивание солодового молока и крахмальной массы проводят в заторном чане (кастрюле вместимостью не менее 10 л). В посуду вливают по 0,5 л солодового молока и холодной воды, все энергично размешивают и медленно добавляют разваренную крахмальную массу. Раствор подогревают, следя, чтобы температура не превышала 60 °С. Если же температура поднимается выше, заторный чан следует охладить, омывая его поверхность холодной водой. Смесь нужно постоянно перемешивать.

При затирании солодовое молоко смешивается с распаренной или разваренной крахмальной массой и осахаривает крахмал. Полученную жидкость фильтруют и проводят



испытание суслу. После этого к суслу добавляют дрожжи и оставляют его для брожения.

После того как время осахаривания истекло, измеряют концентрацию сахаров в сусле и проверяют наличие неосахаренного крахмала с помощью йодной пробы.

Для проведения йодной пробы из верхнего осветленного слоя берут примерно 10 мл суслу. Пробу отфильтровывают, наливают в блюдце и добавляют 2–3 капли водного раствора йода. Если проба не меняет цвет (он остается буро-желтым), то считается, что осахаривание произошло полностью. Если проба приобрела красный оттенок, значит, процесс осахаривания не закончился и его необходимо продолжить. Если же проба стала фиолетовой, значит, осахаривание идет плохо и необходимо добавить солодового молока. Раствор йода готовят из 0,5 г кристаллов йода, 1 г йодистого калия и 125 мл воды, все тщательно перемешивают, хранят в темном месте.

Осахаривание ведется до того момента, когда йодная проба покажет полное отсутствие неосахаренного крахмала в заторе. Если солод старый или допущено нарушение технологии, процесс осахаривания может затянуться до 20 часов, вместо обычных 3–4.

Если в доме дровяная печь, то затор лучше поставить в нее на ночь, предварительно остудив печь до 60 °С.



*Концентрацию сахара* определяют следующим образом: сливают осветленный слой суслу, фильтруют его через льняную ткань и наливают 200 мл в мерный стакан. В стакан опускают сахаромер.

Качественным считается сусло с концентрацией сахаров не ниже 16% и со сладковатым вкусом.

*Кислотность* можно определить с помощью индикаторной бумаги, помещенной в мерный стакан: степень изменения ее окраски покажет кислотность суслу. Менее точно кислотность определяют на вкус: при нормальной кислотности сусло имеет слабокислый вкус.

## ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ

Брожение является одним из основных этапов в процессе приготовления самогона. Когда контрольные замеры произведены, сусло охлаждают до 30 °С, добавляют хлористый аммоний из расчета 0,3 г на 1 л суслу и дрожжевой затор. Все размешивают и охлаждают до температуры 15 °С. В этот момент сусло сливают в бродильный чан (посуду соответствующего объема) и ставят для брожения в темное место. Бродильный чан накрывают полотняной тканью и периодически, через 5–6 часов, помешивают.



Выделяют три стадии брожения: начальное брожение, главное брожение и дображивание.

При начальном брожении происходит насыщение браги углекислым газом, ее температура повышается на 2–3 градуса. Сладость постепенно исчезает. Процесс может длиться до 30 часов.

При главном брожении поверхность браги покрывается пузырьками, образуется много пены. Температура поднимается до 30 °С, быстро увеличивается концентрация алкоголя, вкус становится кислым. К концу главного брожения концентрация сахаров в браге уменьшается до 1,5–3%. Длительность этого процесса от 15 до 24 часов.

На стадии дображивания пена оседает, температура браги снижается до 25–26 °С, вкус становится горько-кислым, концентрация сахаров уменьшается до 1%, а кислотность возрастает.

Основная цель этого этапа — сбраживание продуктов преобразования крахмала, поэтому важно сохранять в браге диастаз в активном состоянии. Для этого в процессе осахаривания необходимо строго выдерживать температурный режим. Следует знать, что картофельный затор дображивает 15–25 часов, свекольный — 90–120 часов и т. д. По окончании брожения проверяют качество браги.



Готовность зрелой браги определяют по следующим показателям: содержание алкоголя, остаточная концентрация сахара (недоброд) и кислотность.

Для определения содержания алкоголя надо взять 100 мл браги и добавить к нему 100 мл воды. Затем перегнать половину объема смеси, измерить плотность (крепость) раствора спиртомером при температуре 20 °С и определить содержание спирта.

Чтобы установить остаточную концентрацию сахаров (недоброд), необходимо взять 200 мл браги, отфильтровать ее через несколько слоев льняной ткани в мерный стакан и опустить туда сахаромер. Показания прибора должны быть не выше 1,002, что соответствует концентрации сахара примерно в 1%, при этом сладость браги на вкус не ощущается.

Хорошей брагой считается следующая: содержание спирта не менее 10%, концентрация остаточного сахара (недоброд) — не более 0,45%, кислотность — не более 0,2%.

### **Дрожжи для самогона**

Очень важным компонентом процесса брожения являются дрожжи — незаметные грибки, которые способны под действием ряда ферментов перерабатывать сахар в этиловый спирт и углекислый газ.





Разновидностей дрожжей очень много, и друг от друга они отличаются средой обитания, температурой размножения, устойчивостью и массой других параметров.

Культурные дрожжи называют расами. Бывают пивные дрожжи (верхнего и нижнего брожения), спиртовые, винные, хлебные. Наиболее подходящими для приготовления самогона являются спиртовые дрожжи, поскольку их жизненный процесс протекает как раз в том диапазоне температур, в котором чаще всего готовят брагу, и они наиболее устойчивы к высокой концентрации спирта в ней.

Если нет спиртовых дрожжей, можно применять пивные дрожжи верхнего брожения, правда, выдерживают они меньшую концентрацию спирта в растворе.

Хлебные дрожжи по качеству также приемлемы, а вот винные, или «дикие», дрожжи применять нецелесообразно, так как они менее устойчивы и в случае их использования спирт, образовавшийся в браге, распадется на воду и уксусную кислоту в присутствии кислорода. Чтобы этого избежать, используя «дикие» дрожжи, на бродильный чан ставят обязательно водяной затвор.

Спирт поддерживает жизненные функции дрожжей, но при достижении крепости браги 15%, погибают многие виды дрожжей, независимо от того, что в браге еще остался неиспользованный сахар.

И все-таки наиболее подходящими являются спиртовые дрожжи.



## РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕЙ

### Ржаные домашние дрожжи

Положить в кастрюлю 400 г хмеля, добавить 6 л воды, закрыть крышкой и кипятить на медленном огне в течение трех часов, постоянно помешивая. Остудить до температуры 35 – 40 °С и процедить. Осторожно засыпать четыре чашки ржаного солода и четыре чашки пшеничной муки, добавить стакан дрожжей. Все это размешав, поставить на сутки в теплое место. Затем, разлив по бутылкам и плотно закрыв, поставить для хранения в холодное место.

### Домашние дрожжи на пиве

Развести в стакане теплой воды стакан муки и поместить в теплое место на 5 – 6 часов, затем добавить одну столовую ложку сахара и 250 г любого пива. Хорошо перемешать и поместить в теплое место.

Дрожжи долго хранятся в холоде.

### Дрожжи из ржаного хлеба

Измельчить 500 г ржаного хлеба, добавить два стакана теплой воды, горсть изюма,



2 – 3 столовые ложки сахара и на сутки оставить для брожения. Затем смесь процедить через марлю или сито, а хлеб отжать.

На получившемся настое сделать опару (мучную болтушку) густоты сметаны, поместить в теплое место и через 2 – 3 часа закваска готова.

### Домашние дрожжи из свежего хмеля

Плотно заполнить свежим хмелем эмалированную кастрюлю, наполнить ее горячей водой, закрыть крышкой и варить 1 час. В теплый и процеженный хмельной отвар (2 л) добавить один полный стакан сахара и два стакана пшеничной муки. Все хорошо перемешать и оставить на 36 часов в теплом месте. Затем добавить две протертые картофелины, снова перемешать полученную массу и оставить на день в теплом месте.

Разлить готовые дрожжи в бутылки и хранить в холодном месте.

### Дрожжи из свежего хмеля

Стакан свежего хмеля залить двумя стаканами теплой воды и настаивать четыре часа в теплом месте, затем процедить через марлю. Затем в этот теплый настой добавить 2 ст. ложки сахара, размешать и постепенно всыпать пшеничную муку тонкой струйкой, постоянно помешивая, и довести массу до гус-



тоты сметаны. Прикрыть крышечкой и поставить на сутки в теплое место.

Хранить получившиеся дрожжи в прохладном месте.

### Дрожжи из сухого хмеля

Залить сухой хмель горячей водой (по объему в два раза больше) и кипятить постоянно помешивая, пока объем не уменьшится вдвое. Затем в процеженный и теплый отвар добавить сахар из расчета (1 ст. ложка на стакан отвара), затем добавить полстакана пшеничной муки из расчета (на один стакан отвара). Накрыть полученную массу тканью и оставить на 36 часов в теплом месте.

Полученные дрожжи разлить по бутылкам и хранить в холоде.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ «ДИКИХ» ДРОЖЖЕЙ

Когда для изготовления браги используется плодово-ягодное сырье, то можно применять так называемые «дикие» дрожжи, их не трудно приготовить в домашних условиях. Взять спелые ягоды (мыть их ни в коем случае нельзя, т. к. мы смоем дрожжи, находящиеся на их поверхности), размять их и выложить в стеклянную емкость.

Затем на 2 стакана размятых ягод добавить полстакана сахара и залить стаканом воды. Далее смесь взболтать и, закрыв емкость ва-



той или тканью, оставить в темном и теплом месте на 3–4 дня. Затем смесь процедить через марлю и использовать вместо селекционных дрожжей. Чтобы обеспечить нормальное брожение, добавить 300 г закваски на 10 л браги.

Хранить такие дрожжи не более 10 дней.

### «Винные» дрожжи из изюма

В стеклянную пол-литровую бутылку положить столовую ложку сахара и, добавив 300–400 мл кипятка, закрыть ватной пробкой, дать ей остыть до комнатной температуры. Затем засыпать одну столовую ложку изюма и закрыть пробкой. Через семь дней закваска готова.

Эти дрожжи долго не хранятся.

- Заменить обычные дрожжи можно и другими продуктами, например, томатной пастой, но ее нужно взять (в зависимости от концентрации) в два раза большем объеме, чем обычных дрожжей; также используют отвар из хмеля.

## РАЗМНОЖЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Случается, что нужного количества дрожжей найти не удалось. Не стоит расстраиваться по этому поводу, ведь дрожжи — живые организмы, способные размножаться. И

если создать для этого все необходимые условия, то через сутки проблема нехватки дрожжей исчезнет.



## Рецепты размножения дрожжей

### На отрубях

Засыпать в кастрюлю четыре стакана пшеничных отрубей и залить кипятком так, чтобы кипятком немного покрывал отруби, и активно размешать до образования густой каши. Затем посыпать смесь горстью отрубей, размешать, накрыть марлей и оставить на пять минут. Еще добавить горсть отрубей и немного кипятка и снова размешать, накрыть марлей, оставить минут на десять, чтобы они посолодели.

Затем добавить немного кипятка, чтобы довести отруби до густоты сметаны, и мешать, пока отруби не остынут до 35–40 °С.

Затем воду слить, а отруби отжать через салфетку. Затем влить в эту жидкость три четверти стакана настоя хмеля (25 г хмеля залить стаканом кипятка, настоять и процедить). Все это остудить и добавить 3–4 ложки старых дрожжей.

Разлить все по бутылкам, заполнив их на три четверти и закупорив, оставить в темном месте на 6 часов. После этого перенести их в прохладное место.

Такие дрожжи хранятся недолго.



### На ячмене

Взять два стакана ячменного солода и 25 г хмеля (примерно три горсти), залить 1,5 л кипятка и, накрыв крышкой, варить на медленном огне 30 минут, изредка помешивая. Затем процедить через плотную ткань и, добавив полную ложку меда, еще раз довести до кипения. Дать массе остыть, добавить полстакана дрожжей и, накрыв полотенцем, поставить на несколько часов в теплое место. Когда дрожжи начнут опадать (не будет появляться больше пены) — дрожжи готовы. Разлить их по бутылкам и оставить в холодном месте (только не на морозе).

Дрожжи получаются крепкими.

### На муке

Взять 100 г просеянной муки, развести ее в стакане воды и оставить на 5–6 часов. Затем в  $\frac{1}{4}$  стакана солодового сусла добавить одну чайную ложку пивных или пекарских дрожжей, смешать с разведенной прежде мукой и оставить на сутки в теплом месте. По прошествии суток дрожжи готовы к использованию.

### На картофеле

8 штук крупных или 15 средних картофелин отварить, затем очистить и растереть. Развести картофель водой до консистенции жидкой сметаны, добавить чайную ложку



дрожжей и 100 мл пива или вина. Постепенно будет подниматься пенная шапка, поэтому смесь нужно периодически взбалтывать. Через сутки, разлив смесь по бутылкам, поставить в прохладное место.

## ОБНОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Растереть старые дрожжи в небольшом количестве теплой воды и добавить чайную ложку сахара. Если минут через десять пойдут пузырьки, значит дрожжи «ожили». Отобрать и выбросить темные кусочки дрожжей. Все дрожжи готовы к «борьбе».

Вместо дрожжей можно использовать пол-стакана пива.

Использовать дрожжи в этот же день.

## ОТГОНКА СПИРТА

После того как брожение полностью закончилось и затор превратился в брагу, наступает этап отделения образовавшегося спирта от остальных веществ, входящих в состав затора. Процесс отделения спирта из браги носит название отгонки (перегонки) спирта или дистилляции.

Температура кипения спирта отличается от температуры кипения воды и сивушных масел. Чистый (абсолютный) спирт кипит





при температуре  $78,3^{\circ}\text{C}$  при атмосферном давлении 760 мм ртутного столба. При таком же давлении вода кипит при температуре  $100^{\circ}\text{C}$ . Суть дистилляции заключается в том, что брагу нагревают до температуры кипения, а образующийся пар охлаждают; пар собирается в холодильнике в виде капель, сливающихся при достаточном накоплении в струю. Жидкость, собранная путем охлаждения пара, называется дистиллят.

Если спирт и вода в чистом виде кипят при разных температурах, то температура кипения их смеси будет где-то между температурами кипения воды ( $100^{\circ}\text{C}$ ) и спирта ( $78,3^{\circ}\text{C}$ ). И чем больше спирта в смеси, тем ниже точка кипения смеси.

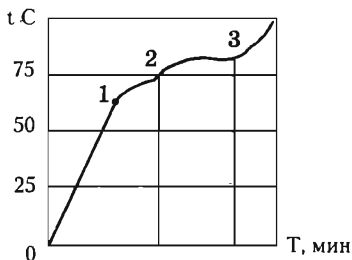
Отгонка (перегонка) спирта является сложным процессом и требует строгого соблюдения температурного режима на всех этапах.

Чтобы получить качественный самогон, нагревание браги необходимо проводить поэтапно. Первая критическая точка соответствует температуре кипения легких примесей, содержащихся в браге ( $65\text{--}68^{\circ}\text{C}$ ); вторая критическая точка соответствует температуре кипения этилового спирта ( $78^{\circ}\text{C}$ ); при температуре смеси выше  $85^{\circ}\text{C}$  (третья критическая точка) начинается интенсивное выделение тяжелых фракций — сивушных масел.



Режим нагрева браги до первой критической точки практически не лимитирован, причем чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. При достижении температуры 65–68 °С начинается интенсивное выделение легких примесей. Поэтому самогон, в простонародье называемый «первач», полученный при нагреве браги от 65 до 78 °С, является наиболее ядовитым и малопригодным не только для внутреннего, но даже для наружного употребления (в качестве лосьонов и других спиртонасыщенных настоев).

Начало процесса интенсивного испарения (точка 1) легко определяется при наличии в камере испарителя термометра. Если его нет, температуру, соответствующую критической точке 1, можно без особого труда определить визуально: на стенках холодильь-



Кривая зависимости температуры нагрева браги при перегонке от времени (при постоянном количестве подводимого тепла)



ника начинается конденсирование влаги — «запотевание», на выходной горловине холодильника и стенках приемной колбы выделяются первые капли, появляется легкий спиртовой запах.

Момент перехода процесса от точки 1 к точке 2 является наиболее ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне — в противном случае может произойти выброс браги.

Критическая точка 2 соответствует началу основного процесса перегонки самогона. Следует учитывать, что во время перегонки концентрация спирта в смеси будет постоянно снижаться. Это вызовет непроизвольное повышение температуры кипения браги, что ухудшит условия перегонки.

Идеальным условием для получения качественного продукта является соблюдение температурного режима в диапазоне от 78 до 83 °С на протяжении основного времени перегонки.

Критическая точка 3 соответствует минимальному количеству содержания спирта в браге. Чтобы извлечь эти остатки, требуется повысить температуру браги, что, в свою очередь, вызовет интенсивное выделение фракций сивушных масел и ухудшение вкуса и качества самогона. Температура начала интенсивного выделения сивушных масел (точка 3) соответствует 85 °С.



Процесс перегонки следует прекратить, когда температура браги превысит 85 °С.

Если в перегонном аппарате нет термометра, то эту стадию можно определить с помощью бумажки, смоченной в полученном в данный момент дистилляте. Если бумажка вспыхивает синим пламенем, то перегонку следует продолжать; если же бумага не загорается, это говорит о том, что концентрация этилового спирта мала, а в дистилляте преобладают сивушные масла. В этом случае перегонку следует прекратить или собрать полученный далее продукт в отдельную посуду и переработать со следующей порцией браги.

## СПОСОБЫ ОЧИСТКИ

Значительно снижают качество самогона сивушные масла. Чтобы убедиться в их наличии, достаточно зажечь самогон в ложке (если не горит — это плохой продукт). После сгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

*Наличие сивушных масел можно определить и таким способом.* К пробе из проверяемой жидкости доливают равное количество серной кислоты (можно использовать электролит для автомобильных аккумуляторов). Если смесь почернеет, значит, в самогоне или водке содержатся сивушные масла.



Готовый самогон очищают от сивушных масел с помощью марганцовки. Для этого в трехлитровую банку всыпают 2–3 грамма перманганата калия, тщательно размешивают и ждут, пока выпадет осадок. Затем самогон аккуратно сливают или пропускают через фильтр.

Для этой цели используют бытовые фильтры для воды типа «Родничок».

Очищают самогон и с помощью древесного угля. Многие используют аптечный активированный уголь. Но дешевле получить древесный уголь в домашних условиях.

- Разожгите из березовых дров костер. Когда дрова прогорят, но жар еще очень сильный, наполните углями глиняный горшок, сдуйте золу и плотно закройте крышкой. Дождитесь, пока угли потухнут. Выньте их из горшка, остудите, истолките (не очень мелко) и используйте в качестве фильтра. Можно угли (из расчета 50 г на литр) бросить в самогон. Пусть стоит недели три — сосуд каждый день взбалтывать. Затем дать настояться еще неделю, профильтровать. В результате улучшается вкус самогона, уменьшается количество примесей.

- Для изготовления древесного угля используют березу, сосну, липу, ель, дуб, осину, ольху, тополь.

Сначала нужно подготовить дерево: снять кору, вырезать все сучки и удалить сердцеви-



ну. Затем разжечь костер, и когда дрова полностью прогорят, но останется сильный жар, собрать угли в емкость и, сдув с них золу, плотно закрыть крышкой. Когда угли полностью потухнут, их достать, растереть (не очень мелко) и просеять через крупное сито.

- Процесс очистки самогона углем выглядит так: насыпать углей в емкость и залить самогоном (из расчета 1 л самогона на 50 г углей) и настаивать три недели, взбалтывая содержимое емкости 3–4 раза в день. Затем оставить емкость в покое (уже не взбалтывая) еще на неделю. Через неделю отфильтровать содержимое через фланелевую ткань.

- Убрать неприятный запах самогона помогает молоко. Для этого на шесть литров самогона взять один литр свежего молока; смесь перегонять до тех пор, пока не пойдет чистый продукт.

После *первой перегонки* спиртовой отгон нейтрализуют золой, полученной в результате сжигания березовых дров. При повторной перегонке в аппарат заливают спиртовой отгон, заполняя не более  $\frac{3}{4}$  объема.

До температуры 70 °С нагрев спиртового отгона ведут интенсивно, а затем снижают степень нагрева. Температура кипения отгона — 85–87 °С и до достижения этой температуры нагрев ведется медленно. Когда появится вторичный отгон, то скорость нагрева необходимо увеличить.



При *второй перегонке* необходимо постоянно контролировать спиртомером концентрацию спирта в приемнике.

При концентрации вторичного отгона в 55–60 градусов полученный спирт сливают и продолжают отгонку второй фракции до тех пор, пока температура кипения смеси не поднимется до 98,5 °С.

Спиртовой отгон второй фракции с низкой концентрацией алкоголя (30 градусов) следует перегнать еще раз.

При перегонке спиртового отгона необходимо учитывать первоначальный объем отгона и объем полученного спирта.

Суммарный объем двух фракций второй перегонки должен составлять не более половины объема первоначального спиртового отгона.

Концентрацию спирта в продукте перегонки обычно определяют методом сжигания. Для этого берут столовую ложку (примерно 20 мл) дистиллята и поджигают.

Считается, что если горение ровное и устойчивое, с высоким пламенем, а водный остаток менее половины первоначального объема, то концентрация спирта более 50 градусов; если горение прерывистое, с мигающим пламенем, то концентрация спирта 35–38 градусов; если же дистиллят не горит, то концентрация спирта менее 30 градусов.

## ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ САМОГОНА

Итак, спирт получен. Но это еще не водка — изготовить ее предстоит. Поэтому для начала необходимо ароматизировать напиток.

Чтобы создать запас растений для получения ароматов, их надо предварительно высушить и хранить в плотно закрытой посуде. Растения измельчают любым способом. Ароматические вещества извлекают при помощи растворителя: воды и спирта. Лучше использовать спирт 45–50-градусной крепости. Настаиваемые растения должны быть покрыты растворителем не более чем на 2 см.

Свежие растения настаивают 3–5 дней, сушеные — от 8 до 15 дней. Если же нужно получить спиртовой раствор, настоянный на апельсиновой или лимонной цедре, необходимо выждать 3–4 месяца.

Сосудом для настаивания может служить обычная кастрюля или бидон.

Затем идет перегонка с водяным паром. Суть ее в том, что пары ароматов вовлекаются в охладитель водяным паром.

Концентрированные спиртовые растворы ароматических веществ называются эссенциями. Эссенции крепостью 65 градусов могут храниться долго, не теряя своих качеств.

Для более быстрого приготовления ароматизатора готовят отвар — раствор, получаемый при кипячении сырья в закрытой по-







суде с последующим настаиванием или без него. Кипятят сырье 10–15 минут (соотношение сырья и воды — 1:2–1:5).

Если отвар перегнать, то можно получить концентрированные растворы с высокой степенью насыщения ароматическими веществами.

Особый аромат напиткам придают эфирные масла и глюкозиды, содержащиеся в растениях. В качестве ароматизирующих добавок широко применяются различные специи (перец, ваниль, корица, мускатный орех) или комбинации из них.

Для ароматизации могут использоваться и различные части растений: семена (горчица, анис, тмин, укроп), плоды (перец, кардамон, ваниль), цветы (шафран, гвоздика), почки цветов (каперсы), листья (лавр, эстрагон, майоран, чабер и др.), кора (корица, дуб), корни (хрен, имбирь, маралий корень и др.).

Подбирая комбинации различных добавок, можно получать ароматизированные напитки на любой вкус.

Следует помнить, что для приготовления водки с эссенциями надо брать спирт крепостью 60 градусов, а для ликеров и других спиртных напитков с ароматами эфирных масел — 80–90 градусов, так как в более слабом спирте масла не растворяются.

Пряности и вещества, в свою очередь, подразделяются на два класса: это, во-первых,



растения с эфирными маслами — тмин, анис, укроп, сельдерей, ягоды можжевельника, лимонная корка, горький миндаль; во-вторых, ароматные растительные вещества с присутствием в них нелетучих ароматов и горьких веществ — корица, гвоздика, кардамон, ваниль, мускатный орех, калган, полынь и др.

## ПРИДАНИЕ САМОГОНУ ВКУСА

Выбор определенного исходного сырья для приготовления самогона, а также использование различных компонентов в виде свежих и сухих растительных добавок и экстрактов, приготовленных на их основе, позволяют получать конечный продукт — самогон с определенными вкусовыми качествами.

Следует помнить, что самогон, являясь крепким спиртосодержащим напитком, активно взаимодействует с вносимыми в него добавками, в результате чего вкус его может сильно измениться.

В предлагаемой ниже таблице приводятся предельно допустимые нормы вносимых добавок для получения строго определенной вкусовой характеристики самогона при длительном его настаивании (не менее двух недель).

Отдельные компоненты, приведенные в таблице (за исключением шафрана), могут



применяться и в сочетании друг с другом, но при этом их следует брать в строго определенных пропорциях.

В ряде случаев может быть применен и «экспресс-метод» приготовления самогона (2–3 дня) с заданными вкусовыми качествами. При этом количество вносимых добавок увеличивается на 20–30%.

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

## ПРИДАНИЕ САМОГОНУ ЦВЕТА

*Золотисто-оранжевый цвет* самогона приобретает в результате настаивания на шафране и добавления небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогона на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В *желтые цвета* красят так же, как и в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также с листьями петрушки, хрена или сельдерея.

Иногда самогона перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темном месте в плотно закупоренной бутылке.

В *красный цвет* самогона окрашивают путем настаивания сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6:1), которые размельчают до порошкообразного состояния и растворяют в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

*Алый цвет* получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного





винного камня варить в 1,1 литре воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков, в зависимости от количества красителя.

*Фиолетовый цвет* самогону придает настаивание его на семенах подсолнечника.

*Бледно-синий цвет* получается, если процеживать самогон через бедренец или тысячелистник.

*Голубой цвет* получается при настаивании самогона на цветках васильков.

Различные оттенки *желтого, красного и фиолетового* можно получить, добавляя в самогон различные сорта варенья.

*Зеленый цвет.* Три-четыре горсти кервеля мелко истолочь, положить в тонкую ткань над воронкой и процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком из листьев петрушки или из перьев лука. При использовании зеленого лука его следует промыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать сок через ткань и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится наполовину. Так получится зеленая краска.

*Коричневый цвет.* Растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до



тех пор, пока он не приобретет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

*Светло-коричневый цвет.* Для его получения необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

## ПОДСЛАЩИВАНИЕ САМОГОНА

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 литре воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем сироп остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем осадок опустился на дно.

При смешивании самогона с сиропом или медом происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось — значит, процесс завершен.

Затем добавляют несколько таблеток активированного угля и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 часа при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают в бутылки и выдержива-



ют двое-трое суток при температуре 3–4 °С. В результате самогон приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 литра самогона добавляют 3–4 чайные ложки варенья.

## ОБОРУДОВАНИЕ И ТАРА

*Термометр*, с помощью которого определяют температуру смеси, должен быть жидкостным со шкалой до 120 °С.

От точности соблюдения температурного режима во время перегонки зависит качество конечного продукта, поэтому необходимо применять термометры с ценой деления шкалы в 0,5 °С.

*Ареометр* служит для определения абсолютного содержания алкоголя в спиртосодержащих жидкостях. Это стеклянный поплавок с шариком внизу, в котором помещен груз. Наверху расположена шкала с делениями для определения относительного веса жидкости. Для использования в домашних условиях потребуется ареометр с пределами измерения от 0,82 до 1,00 г/см<sup>3</sup>.

Измерение проводят так. Жидкость наливают в стеклянный сосуд, опускают в нее ареометр; когда он станет неподвижным, считы-



вают со шкалы то значение, которое он показывает.

Ареометр можно сделать и самому. Для этого в пробирку высотой 60–90 мм помещают небольшой тяжелый груз (дробь, кушочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помещают в стакан с дистиллированной водой температурой 20 °С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне.

Для определения верхней границы измерения прибор помещают в 80-градусный спиртовой раствор. Расстояние между верхней и нижней границами делят на определенное количество частей (например, 10). Прибор готов.

*Тара*, используемая в самогонварении, может быть из дерева (бочонки), стекла (бутыли), эмалированной стали (ведра, кастрюли), пищевого алюминия (фляги).

Предпочтительнее использовать невысокую и широкую посуду, так как брожение сусла в узкой и высокой емкости происходит хуже. Стекланные бутылки должны иметь защитные чехлы или корзины.

Различная пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо «для пищевых продуктов».





Совершенно недопустимо применение медной и железной посуды.

Для измельчения плодов и ягод потребуются небольшая бочка, деревянное корыто или глиняный глазурованный горшок.

Готовый продукт при температуре 20 °С разливают в стеклянные бутылки вместимостью 0,5; 0,7; 1 и 3 л; при этом необходимо оставлять небольшое воздушное пространство в горлышке. Укупорку производят корковыми пробками, проваренными в воде, с прокладкой из пергамента. На бутылки при желании наклеивают этикетки, на которых указывают дату изготовления самогона, его крепость и название.

*Фильтры* служат для очистки спиртосодержащих жидкостей от примесей. Помимо самодельных фильтров можно использовать и бытовые, предназначенные для очистки водопроводной воды.

*Соединительные элементы и уплотнения.* При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость в применении различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому для соединения отдельных узлов аппарата, по возможности, нужно применять нержавеющей сталь, стекло или специальную химически стойкую резину.



Для герметизации соединительных узлов и деталей можно использовать замазки.

*Замазка из воды и муки.* Муку прожарить, развести водой до кашицеобразного состояния и замазывать ею щели.

*Замазка из желтого воска* весьма плавкая, но этого недостатка можно избежать, если к 3 частям воска добавить 1 весовую часть живицы деревьев хвойных пород. Такая замазка особенно пригодна для стеклянных частей перегонных аппаратов.

*Жирную замазку* готовят из сухой глины и кипящего льняного масла. Замазка легко пристает к стеклу и металлу, но только в том случае, если поверхности сухие.

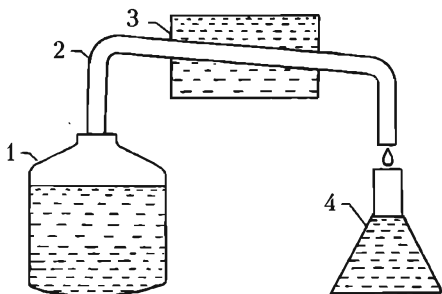


## АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Существует множество конструкций перегонных аппаратов, основанных на одном принципе, суть которого состоит в следующем: содержащийся в браге спирт при нагревании переходит в газообразное состояние. Температура его кипения гораздо ниже, чем температура кипения воды. Попадая по трубам в охладительную камеру (холодильник), спирт конденсируется и в виде жидкости стекает в спиртоприемник.

На рис. 1 показана схема, общая для всех аппаратов. Необходимо нагреть сосуд 1 на огне, чтобы образующиеся пары спирта поднимались и перемещались по каналу 2. Затем пары нужно охладить с помощью емкости с холодной водой 3, чтобы они сконденсировались на стенках канала 2 и в жидком состоянии начали поступать по каплям в резервуар 4.

Качество самогона зависит не только от исходного сырья, добавок и соблюдения технологического процесса. Не последнюю роль в этом играет и самогонный аппарат. Конструкций самогонных аппаратов множество, их не сложно изготовить в домаш-



**Рис. 1.** 1 — сосуд с брагой; 2 — канал; 3 — емкость с холодной водой; 4 — резервуар с готовым продуктом

них условиях, используя подручные материалы (например, сковорода или эмалированный бак, стеклянная банка или кастрюля). Но не стоит думать, что чем сложнее самогонный аппарат, тем качественнее самогон. Главное — аккуратно и тщательно собрать сам аппарат, чтобы можно было строго выдерживать технологию приготовления самогона.

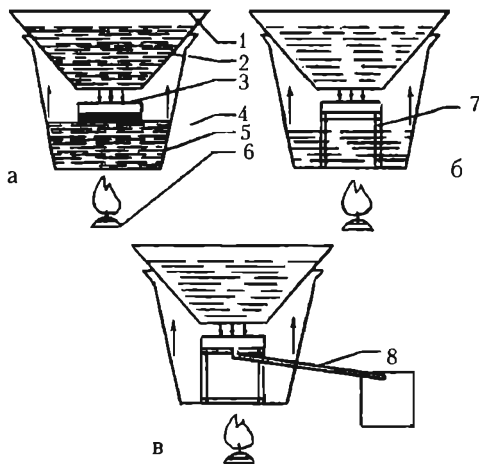
Простейший перегонный аппарат (рис. 2, а) состоит из кастрюли нужного размера, которую наполовину заполняют брагой. На дно кастрюли помещают подставку, которую можно сделать из старой консервной банки (подставка должна быть выше уровня браги). В банке обязательно пробивают многочисленные отверстия, чтобы она не вибрировала под действием пара. На подставку ставят





тарелку, диаметр которой на 5–10 мм меньше внутреннего диаметра кастрюли. На кастрюлю устанавливают таз с холодной водой. Однако при помощи такого аппарата получить качественный спирт практически невозможно: он мутный, к тому же часть спирта испаряется в воздух.

Другой вариант аналогичного аппарата показан на рис. 2 б. При нагревании браги



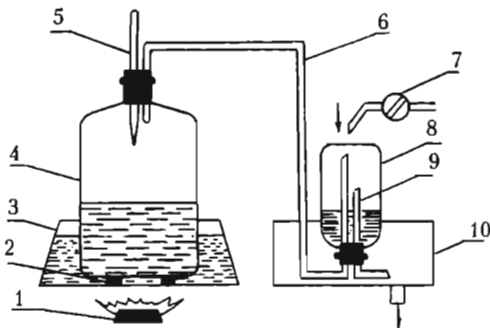
**Рис. 2. Схемы простейших перегонных аппаратов:** а — с плавающим сборником самогона; б — со сборником, установленным на подставке (1 — таз, 2 — холодная вода, 3 — сборник, 4 — испаритель, 5 — брага, 6 — источник тепла, 7 — подставка); в — с отводом дистиллята наружу (8 — трубка)



спиртосодержащий пар поднимается вверх и, соприкоснувшись с холодным дном таза 2, конденсируется, превращаясь в самогон, и стекает в сборник 3. Испаритель 4 герметизируется с тазом 1 с помощью теста или других замазок (рецепты которых приведены выше).

Конструкции этих аппаратов просты за счет применения готовых элементов, удобны для использования в любых условиях.

Можно соорудить простейшее перегонное устройство (рис. 3) из стеклянных банок емкостью 10 и 3 литра. Десятилитровая банка служит для нагревания браги, а трехлит-

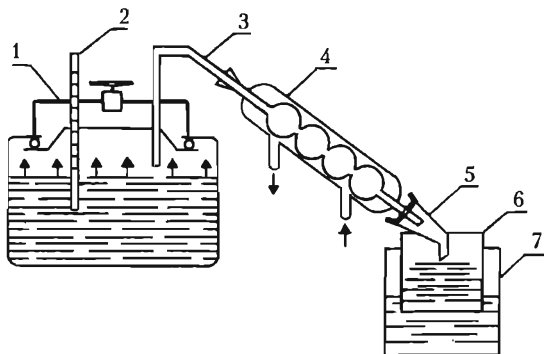


**Рис. 3.** Схема перегонного аппарата из подручных средств: 1 — источник тепла; 2 — подставка; 3 — сосуд с водой; 4 — банка объемом 10 л; 5 — термометр; 6 — соединительная трубка; 7 — кран водопровода; 8 — банка объемом 3 л; 9 — отводная трубка; 10 — раковина со сливом



ровая используется как холодильник. Большую банку наполовину заполняют брагой и помещают на водяную баню (берут таз или широкую низкую кастрюлю с водой и ставят на плиту). Банку закрывают пробкой с отверстиями для термометра 5 и трубки 6. Маленькую банку также закрывают пробкой с двумя отверстиями — под соединительную трубку 9 — и переворачивают. Конец трубки 6, входящий в маленькую банку, должен доходить почти до ее дна, по ней спиртосодержащие пары попадают в холодильник, конденсируются на стенках банки и стекают вниз. Для большей эффективности банку-холодильник помещают под струю холодной воды. Трубка 9 служит для выравнивания давления внутри холодильника. Часть паров, не успевших сконденсироваться, будет выходить по этой трубке наружу. Их можно уловить, если на конце трубки поставить водяной затвор: спирт будет растворяться в воде. Эту жидкость можно перегнать со следующей порцией браги.

Для перегонки небольшого количества браги можно использовать кастрюлю-сковородку (рис. 4). Из крышки 1 кастрюли удаляют клапаны, а на их место устанавливают пробки для термометра 2 и трубки 3, которая соединяется с холодильником 4, имеющим принудительное водяное охлаждение. Движение потока охлаждающей воды пока-



**Рис. 4.** Схема перегонного аппарата из кастрюли-скороварки: 1 — крышка; 2 — термометр; 3 — соединительная трубка; 4 — холодильник; 5 — сливная трубка; 6 — сборник самогона; 7 — баня с холодной водой

зано на рисунке стрелками. Аппарат работает тем эффективнее, чем холоднее вода, протекающая через холодильник. Сам холодильник соединен с приемной колбой 6 стеклянной трубкой 5, имеющей вытянутый узкий конец, который должен доходить почти до дна колбы.

В скороварку наливают брагу в количестве  $\frac{2}{3}$  от объема кастрюли, плотно закрывают крышкой и ставят на плиту. Затем подсоединяют входную трубку холодильника к водопроводному крану, а выходную трубку опускают в раковину. Открывают кран и обеспечивают постоянный приток воды.



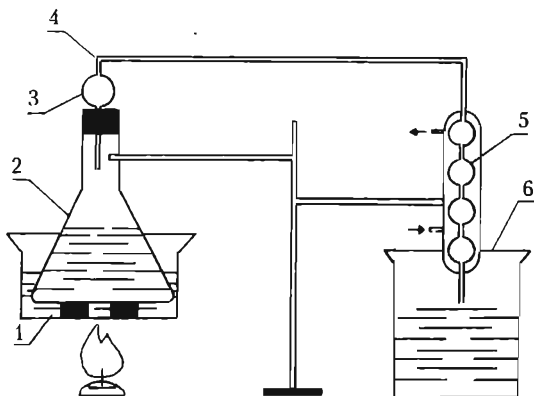




После доведения браги до 65–70 °С немного уменьшают нагрев. Начало кипения спирта определяют по появлению капель дистиллята и характерному запаху.

Этот перегонный аппарат отличается особой компактностью, практичностью и удобством в обслуживании. Его недостатки — малая производительность и небольшой объем испарителя, что требует частой перезаправки браги.

Усовершенствованная конструкция аппарата показана на рис. 5. В ней используются водяная баня 1 и каплеуловитель 3. В водяную баню помещают колбу 2, в которую кла-



**Рис. 5.** Схема перегонного аппарата с каплеуловителем: 1 — водяная баня; 2 — колба; 3 — каплеуловитель; 4 — соединительная трубка; 5 — холодильник; 6 — сборник самогона



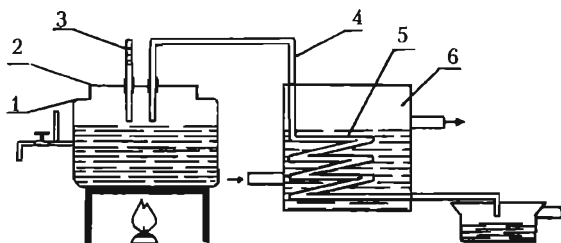
дут кусочки керамики, обеспечивающие равномерность кипения браги. Каплеуловитель 3 улавливает капли жидкости, выбрасываемые с паром в трубопровод, и возвращает их в испаритель.

Пары спирта, проходя через каплеуловитель и соединительную трубку 4, поднимаются в холодильник 5, где конденсируются и в виде готового продукта стекают в приемник 6.

При работе с таким аппаратом необходимо обращать внимание на правильное подключение воды к холодильнику и направление ее движения (указано на рисунке стрелками), что повышает эффективность работы аппарата.

Перегонный куб со змеевиком (рис. 6) получил самое большое распространение. Он состоит из бака 1, закрываемого крышкой 2, в которую вмонтированы термометр 3 и трубопровод 4. Последний соединен со змеевиком 5, размещенным в баке 6 и охлаждаемым проточной водой. Бак 1 заполняют брагой на  $\frac{2}{3}$  объема и доводят ее до кипения. После нагревания браги до  $75\text{ }^{\circ}\text{C}$  скорость нагрева уменьшают и добиваются устойчивого кипения при полностью контролируемом температурном режиме.

Производительность такой конструкции — 1–1,5 л самогона за час работы. Крепость продукции после однократной перегонки — 35–45 градусов.



**Рис. 6. Схема перегонного куба со змеевиком:**  
1 — бак; 2 — крышка; 3 — термометр; 4 — соединительная трубка; 5 — змеевик; 6 — бак с холодной водой

Здесь рассказано лишь о некоторых конструкциях самогонных аппаратов. На самом деле их существует множество. Дело за вами. Придумывайте, конструируйте, пробуйте!

## БЕЗАППАРАТНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

### Из пива

- В 4 литра охлажденной кипяченой воды добавить 2 кг сахара, 250 мл водки и 0,5 л пива. Пусть стоит 12 дней. Выход — 5 л продукта без перегонки.

- Этот напиток не совсем самогон. Но если взять три литра пива, добавить килограмм сахара и 100 г дрожжей, дать перебродить приблизительно неделю, потом процедить —

получится нечто с неплохими градусами и вкусом.

### Из шиповника

На 7,5 л охлажденной кипяченой воды добавить 5 стаканов шиповника, 100 г дрожжей, 4 кг сахара. Когда перебродит и отстоится (через 3 месяца), получится чистая водка. Аккуратно слить с помощью шланга.

## СОВЕТЫ САМОГОНЩИКУ

- Никогда не перегревайте брагу — может взорваться посуда или жидкость вытечет через край. Чтобы этого не случилось, надо вставить еще один фильтр. Самый простой вариант — трехлитровая банка, закрученная металлической крышкой, в которой сделано два отверстия. Если брага перегреется, то вытечет она в банку, а не попадет в самогон.

- Сырьем для изготовления самогона могут быть как сахарные, так и крахмальные продукты. Идеально — сахар. Но можно использовать конфеты, сиропы, варенья, печенье, фрукты, томатную пасту, горох, зерно, печеный хлеб.

- Чтобы узнать, готова ли брага, нужно зажечь спичку возле емкости, в которой она находится. Если спичка не горит, то заквас-





ка еще не готова; горит ярко — можно начинать перегонку.

- Есть иной способ узнать, готова ли брага: попробовать ее на вкус. Если сладкая — должна еще постоять, если горькая — готова.

- Чтобы закваска во время перегона не убежала в водку, стоит до закваски влить 0,5 литра свежего молока или добавить две ложки масла.

- В закваску можно бросить для запаха и приятного цвета корень калгана, красный перец или мяту.

- Отходы перегнанной браги не стоит выливать, в них можно добавить компоненты для новой закваски, качество такой водки всегда лучше.

- Если закваску готовить на ароматизированной воде, самогон не будет иметь никакого специфического запаха.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ САМОГОНА. РЕЦЕПТЫ



## Вишневый самогон (1)

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и поставить в отдельной емкости в умеренно теплое место. Во время брожения емкость закрыть крышкой и в течение двух дней периодически перемешивать. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собирать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать еще раз. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и аромат.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

## Вишневый самогон (2)

Очистить самогон путем настаивания его на углях. Мякоть вишен и толченые косточ-



ки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить бутылку свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать.

Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, он готов к употреблению.

Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 литра.

### Вишневый самогон (3)

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 литрами французской водки (см. рецепт на с. 105) и перегнать.

Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахар, хорошо перемешать и отфильтровать.

### Вишневый самогон (4)

Взять 5 литров двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 литра воды, 4 горсти толченых вишневых косточек и перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. От-



жать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания  $\frac{1}{3}$  части объема, затем добавить корицу, семена кардамона, гвоздику, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить.

На 1,2 литра сока берут 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики.

Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть — самогон), перемешать и отфильтровать.

### Запеканка

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 бутылку из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место.

Бутылку обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутылку и ждать, пока духовка не остынет полностью.

Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутылку следует 8–10 раз. После каждого раза





осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины вновь замазывать.

Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

### Виноградный самогон

Взять 10 литров виноградной выжимки, добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

Выход — 7 литров очень светлой водки.

### Грушевый самогон

Сварить 10 литров подгнивших груш, добавить 400 г сахара и 40–50 г дрожжей, залить 1–1,5 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать загнить. Затем размять и настаивать 15–20 дней, после чего перегнать 2 раза.

На 5 литров воды — 5 ведер некачественных вареных груш, 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Бродит неделю. Самогона получится 8 литров.

### Анисовый (1)

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 л очищенного двойного самогона и настаивать



вать 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  $\frac{1}{3}$  мягкой родниковой водой.

### Анисовый (2)

Истолочь крупно 1,2 кг семян аниса, залить их 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

### Анисовый (3)

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.

### Анисовый (4)

400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки истолочь вместе. Залить 7,5 л очищенного двойного самогона и перегнать.



### Анисовый (5)

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.

### Анисовый (6)

1,2 кг крупного толченого аниса, 2,5 г фиалкового корня, 60 г соли залить 12,5 л очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

### Анисовый (7)

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 водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

### Анисовый (8)

400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, а

затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 л воды, и процедить.

### **Анисовый (9)**

400 г аниса, 12,5 л самогона перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него. Чтобы самогон был зеленым, измельчить 50 г сушеных березовых листьев и положить их в холсте под выход змеевика.

### **Коричный (1)**

Мелко истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 л двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать. Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1,2 л воды.

### **Коричный (2)**

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 коричневой воде.





### Коричный (3)

90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

### Коричный (4)

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 л самогона, влить в куб еще 0,5 л воды, потом таким же образом еще 0,5 л воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 л.

Потом взять 2 кг сахара, развести 1,2 л коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

### Коричный (5)

1,2 кг сухих яблок залить 12 л двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г кори-

цы и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

### **Коричный (6)**

Истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

### **Лавандовый самогон**

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, обмазанный медом, и перегонять на медленном огне.

### **Крепительный самогон**

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 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 ставить туда.

Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

### **Лавровый самогон**

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать.

### **Малиновый (1)**

800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

### **Малиновый (2)**

400 г свежей малины залить 12 л самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

### **Можжевеловый самогон (джин)**

1,6 кг можжевеловых ягод истолочь и залить 8 л двойного самогона.



Настаивать 14 дней, затем перегнать до  $\frac{3}{4}$  первоначального объема.

### Мятный (1)

4 горсти сухой мяты залить 3 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разваренного в 0,6 л воды, и отфильтровать.

### Мятный (2)

200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики залить 12 л самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

### Мятный (3)

800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли залить 12 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

### Наливочный самогон (для наливок)

Емкость наполнить на  $\frac{1}{3}$  ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном и перегнать. Полученный само-





гон разбавить на  $\frac{1}{3}$  кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

### Московский самогон

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.

### Персиковый (1)

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 продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

### Персиковый (2)

800 г персиковых ядер мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 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.

### Персиковый (3)

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 дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать.

Горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

### Розмариновый самогон

400 г розмарина, 60 г соли, 12 л двойного самогона настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

### Розовый (1)

1 кг свежих розовых лепестков залить 4 л очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона.

Взять 0,4 кг свежих розовых лепестков, развести 1,6 л воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 л розовой воды, добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых лепестков и 1,2 л воды и перегонять





на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара.

Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

## Розовый (2)

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать.

Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

## Померанцевый (1)

Померанец можно заменить зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше. 800 г померанцевой цедры без мякоти залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.



### Померанцевый (2)

1,5 кг померанцевой цедры залить 6 л двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 л двойного самогона и перегнать до получения 8,5 л водки. Подсластить по вкусу.

### Померанцевый (3)

400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

### Померанцевый (4)

12 л самогона развести 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. Перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара.

### Померанцевый (5)

20 г измельченной гвоздики настаивать в 6 л самогона 3 дня. Затем взять 400 г померанцевой корки, залить 12 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить гвоздику и пе-



ремешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

### Померанцевый (6)

400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г мускатных орехов, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики залить 1 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

### Рисовый (1)

Взять бутылку малаги, 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 0,2 л 70°-ного спирта или тройного самогона и всыпать 3–4 чайные ложки ванили. Настаивать 3–4 дня, потом 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 самогоном и плотно закупорить.



## Рисовый (2)

2,5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана залить 60 л очищенного самогона и перегнать до получения 43 л водки, которую можно подкрасить жженым сиропом.

## Простой самогон из пшена

Разварить 3 л пшена, развести теплой водой, добавить 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни и поставить бродить. Когда скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

## Простой самогон из плодов

Большую емкость залить наполовину самогоном и наполнять ее любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Когда наполнится емкость, все должно перебродить. После этого самогон слить и перегнать, а в оставшиеся плоды долить новый самогон и вновь дать забродить, а затем его слить и перегнать.

## Рябиновый (1)

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80–100 г дрожжей, залить 12 л свежего хлебного кваса 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.

### Рябиновый (2)

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 со вкусом, напоминающим французский коньяк.

### Рябиновый (3)

Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15–20 г на 1 л, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

### Из слив

Размять 12 литров слив, добавить 1–1,5 кг сахара и настаивать 12–16 дней. Воды не добавлять. Когда брожение прекратится, перегнать 2 раза. Можно без сахара, но тогда самогона будет меньше.

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкут в ступе. При этом доливают воду до превращения массы в жидкую кашу, которую

ставят бродить. Когда «каша» перестанет выделять газ, ее перегоняют 2–3 раза.

### **Желудочный самогон**

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря и залить все 12 литрами двойного самогона.

Настаивать в теплом месте 21 день, ежедневно взбалтывая, а затем перегнать.

### **Из диких груш или слив**

Засыпать в бочку до половины дичек или слив, пусть гниют. Через несколько дней потолочь и оставить на 2–3 недели. Ничего не добавлять, а просто перегнать выделенный сок.

### **Гвоздичный самогон**

- Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 литрами 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.

- Поместить в бутылку 10 г гвоздики, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (одна часть —







вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 литр) истолочь, добавить головок гвоздики (5 штук на 1 литр) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока (1 столовую ложку на 1 литр) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 литр).

- Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 литрами самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать.

Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 литров.

### Дягильный самогон

- Разрезать мелко 1,2 кг сухого дягильного корня, залить 5 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 литров двойного самогона и перегнать.

- Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного оттенка. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

- Взять 120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, залить 18 литрами самогона. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

## Жасминный самогон

Свежесорванные цветки жасмина (200 г) залить 4 литрами самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

## Изюмный самогон

800 г изюма, 400 г кардамона смешать и измельчить; залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

## Кардамонный самогон

- Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 литра самогона и перегнать.

- 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 12 литрами самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

- Смешать 50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля и залить 12 литрами самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

## Картофельный самогон

- Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля. Полученную массу смешать с кипя-





ченной и остывшей до 60 °С водой. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, снова хорошо перемешать. Когда смесь отстоится и станет светлой, слить ее, а осадок вновь залить водой температурой 50 °С. Перемешать и настаивать немного дольше, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжи из расчета 100 г на 5 литров и настаивать 10–15 дней, а затем перегнать как обычно.

- Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Смолоть 6 кг овса, залить его кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавить натертый картофель. Через 3 часа соединить с 37 литрами воды и снова перемешать. Затем добавить 1,8 литра дрожжей и перемешать еще раз. Плотнo закупорить емкость и настаивать 3–4 дня в темном месте до выпадения осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

### Хлебный самогон с картофелем

Приготовить солод (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картофель. Истолочь с той водой, что осталась от варки. Выложить в бадью и засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до киселеобразной консистенции (все должно быть очень



горячим). Снова сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь.

Через 10–12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить 0,5 кг дрожжей. Пусть бродит 5–6 дней.

На два ведра солода — четыре-пять ведер вареного картофеля.

### **Хлебный самогон на хмелю**

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Отварить картофель, размять его. Заварить хмель. Затем приготовить так называемый затор — в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5–2 литра), добавить сваренный хмель (3 л). Все компоненты перемешать — пшеницу или рожь, картофель и затор (зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку). Поставить в теплое место. Выдерживать до тех пор, пока перестанет бродить и шуметь.

На 1 ведро зерна — 2 ведра вареной картошки.

Выход — 2 литра хлебного самогона.

### **Хлебный самогон с печеным хлебом**

Выполнить все, как в предыдущем рецепте, но вместо картофеля использовать размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб.



На два ведра солода — 15–20 буханок хлеба.

### Хлебный самогон

• Хлебный самогон — наиболее качественный: крепкий, с мягким вкусом. Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить. Для этого размочить в теплой воде, расстелить тонким (до двух сантиметров) слоем (следить, чтобы зерно не прокисло).

Проросшее зерно высушить, смолоть в муку. Вскипятить воду и при кипении, постоянно помешивая, добавить полученную муку. Размешивать до консистенции жидкого киселя. Накрыть, дать выстояться 10–12 часов. Затем добавить дрожжи (на 12 ведер закваски — 0,5 кг дрожжей). Пусть бродит 5–6 дней. Перегонять на паровом аппарате.

Из всех видов самогона этот — самый лучший.

Если нет дрожжей, добавить килограмм сухого гороха, но тогда процесс брожения удлинится до 10 дней.

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

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугуна картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом. Поставить для брожения в теплое место на неделю.



- Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке или в кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место.

На 10 килограммов пшеницы — 30 литров воды и 0,5 кг дрожжей.

Два последних способа технологически более простые, но лучший продукт получается при использовании предыдущих рецептов.

- Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить тремя литрами воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 литров 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 литров теплой воды и настаивать 8–10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

- Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 литрах воды 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

- Зерно вымачивать в кадках 3 дня. Сушить на противнях 2 дня и досушивать в печи. Когда зерно высохнет до стадии хруста при раскусывании, его перемолоть. Затем в кадку налить 2 ведра горячей воды, добавить 8 кг смо-



лотого зерна и перемешать. Через два 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, затем перегнать.

- Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 0,5 кг дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

- 1,2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики залить 10 литрами самогона и настаивать 4–5 дней. Затем добавить 5 литров воды и перегнать до получения 10 литров самогона.

### Анисовый самогон

- 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.

- 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.

- Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 л очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 л воды и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г истолченных семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на  $\frac{1}{3}$  мягкой родниковой водой.

- 400 г аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки истолочь вместе. Залить 7,5 л очищенного двойного самогона и перегнать.

- 400 г аниса, 12,5 л самогона 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.

- 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 л воды, и процедить.

### Апельсиновый самогон

Двойной самогон настаивать на апельсиновой цедре семь 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 двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

### Лимонный самогон

- 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 гвоздики.

Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

- 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 самогоном. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).



- 1,2 кг крупно истолченной лимонной корки, 60 г соли залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

- 400 г лимонной корки, 400 г фиалки залить 12 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 л самогона.

### Свекольный самогон

- Натереть на терке сахарную свеклу, отварить и отжать сок. На 30 литров сока свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить заваску в теплое место. Через 5–6 дней она будет готова. Сахар добавлять не надо. Перегнать 2 раза. Выход — 5 литров самогона.

- Натереть и испечь сахарную свеклу — 10–15-литровый чугунок. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5–6 килограммов сахара и 10 литров воды температурой 24–25 °С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Накрыть смесь и поставить в теплое место, пусть играет 3–4 дня. Перемешать.

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

- Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1–1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а



свеклу вновь залить водой и вновь кипятить 1–1,5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на  $\frac{2}{3}$  объема. Добавить дрожжи из расчета 40 г на 4 литра и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены.

При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивают 4–7 дней.

По окончании брожения перегнать.

- Приготовить 4 литра свекольной жидкости, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4–5 дней при температуре 20–22 °С. Затем добавить еще 15 литров свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

- Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. Взять 30 л сока, 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать 2 раза.

### Сахарный самогон

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

Выход — 6 литров самогона.



Распространено мнение, что из килограмма сахара получается литр водки. При использовании парового аппарата 10 литров хорошего продукта получается из 7 килограммов сахара. То есть, не следует делать брагу излишне концентрированной по сахару — он «перегорает» и уходит в отходы.

### Самогон из варенья

Взять 6 литров засахаренного варенья, развести его 30 литрами теплой воды, добавить 200 г дрожжей. Чтобы иметь больший выход самогона, можно добавить еще 3 килограмма сахара. Закваску поставить в теплое место на 3–5 дней.

Выход — 6 литров самогона, а с добавлением сахара — 9.

### Самогон из конфет

5 килограммов конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Настаивать 4–5 дней. Выход — 5 литров водки.

### Самогон из халвы

10 килограммов халвы развести в 15–20 литрах теплой воды. Настаивать 8 дней.

Выход — 10 литров самогона, но при этом сохраняется запах подсолнечного масла.



Чтобы его уничтожить, можно добавить в водку веточку мяты.

### Самогон из сока яблок

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

Выход — 6–7 литров.

### Самогон из патоки

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

Выход — 6–7 литров самогона.

Желательно самогон перегонять два раза, так как после первой перегонки он имеет неприятный запах.

### Самогон из сухофруктов

2 килограмма сухих яблок или груш заварить в ведре воды, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все это плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Неделю пусть стоит в теплом месте. В эту закваску перед производством самогона добавить пучок сухого чабреца. Выход — 3,5 литра самогона.

## Самогон из сиропа (любого)

6 литров сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю напиток готов. Выход — 7 литров самогона.

## Самогон из крахмала

На два ведра воды добавить 10 килограммов крахмала и заварить, как кисель. Потом добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Наставить 3–5 дней. Выход — 11 литров водки.

## Комбинированный самогон

20 стаканов пшеницы, три литра воды, килограмм сахара смешать. Пять дней настаивать в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Бродит 7–8 дней (брага на вкус должна быть горькой). Процедить.

Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара, 8 литров теплой воды, настоять 8–10 дней, снова можно получить 12–15 литров самогона.

## Самогон из томатной пасты, сахара и пива

На 30 л воды — одна литровая банка томатной пасты, одна бутылка пива, 10 кг сахара. Размешать, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать. Выход — 7–8 литров самогона.





## Самогон без дрожжей и сахара

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

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

*Солод:* прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт — свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. — добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

На данное количество запарки требуется 3 кг солода и полведра (5–6 л) основного продукта. Выход — 3 литра самогона.

## Медовуха

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

Выход готового продукта — 7 литров.

## Самогон, готовый за сутки

- На один килограмм гороха взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 литров теплой



воды. Добавить 1 литр парного молока. Настаивать одни сутки.

Выход — 5 литров водки.

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

### Самогон, готовый за два часа

10 килограммов сахара, пачку дрожжей, 3 литра молока, 3–4 ведра воды влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Дать отстояться. Можно перегонять.

### Коньяк

• На три литра крепкого самогона добавить по одной столовой ложке сахара и хорошего чая, три лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок. Настаивать 10 дней.

• На ту же дозу самогона — 3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 — горького, три столовые ложки сахара, ¼ столовой ложки ванилина, одну столовую ложку корицы, две столовые ложки чая, 6 гвоздичек. Все завязать в марлю, опустить в банку.

• На ту же дозу — 3 чайные ложки сахара, столько же растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 штук гвоздики, 8 перчинок.





## Старка

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

## Самогон на полыни

Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, бросают в водку на четверть емкости. Употреблять через 1–2 недели.

### Полынный (1)

800 г аниса, 200 г полыни залить 12 л самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

### Полынный (2)

300 г полынных верхушек, 60 г соли залить 12 л двойного самогона, настаивать 7 дней. Затем добавить 1,2 кг меда и перегнать.

### Полынный (3)

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, раство-



ренного в 0,6 л воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистка.

#### Полынный (4)

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. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

#### Полынный (5)

400 г аниса, 200 г мелко порезанной полыни залить 12 л самогона и перегнать.

#### Кантабас

Почки смородины насыпать до половины бутылки и залить доверху водкой. Бутылку накрыть чистым полотном, шесть недель настаивать на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают в бутылки.

Чем дольше хранить кантабас, тем он вкуснее.



## Слиовица

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

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

### Сливовый самогон (1)

Размять 12 л слив, добавить 1–1,5 кг сахара и настаивать 12–16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

### Сливовый самогон (2)

Самые зрелые сливы вместе с косточками истолочь в ступе. При этом долить воду до превращения массы в жидкую кашу, которую поставить бродить. Когда «каша» перестанет выделять газ, ее перелить в куб и перегнать 2–3 раза.

### Чайный самогон

200 г хорошего зеленого чая залить 1,2 литрами кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 литра



двойного самогона, сюда же отжать через плотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 литра кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 литра самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

### Вишневка

Так же, как и в предыдущем рецепте. Использовать спелые и переспелые вишни насыпать полную бутылку. Залить водкой. Оставить на шесть недель. Водку слить, запечатать.

Оставшиеся вишни залить сахарным сиропом. Через три недели сироп слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить, закорковать. Пить через полгода.

Такую водку можно получить из любых фруктов.

### Шалфейный самогон

- 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета залить 12 литрами самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

- 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа залить 25 литрами самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.



## Яблочный самогон

- 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. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 литра на 10 литров самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

- Яблоки натереть и выжать сок. На 12 литров сока взять 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

## Тминный самогон

- 1,2 кг крупноизмельченного тмина залить 5 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 литров самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

- Истолочь 1,8 кг тмина, залить 12 литрами самогона, перегнать и подсластить сиропом, приготовленным из 800 г сахара.

- 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки измельчить, перемешать, залить 3,5 литрами двойного самогона и настаивать 2 дня. Затем добавить 2,5 литра 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.

- 200 г тмина, 100 г кориандра, 50 г аниса залить 18 литрами самогона и перегнать, затем отфильтровать.

### Травный самогон

- 1 литр сосновых шишек, 1 литр золотысячника, 1 литр листа черной смородины, 1 литр любистка (зори), 1 литр полыни, 1 литр мяты, 1 литр розмарина перемешать и залить двойным самогоном так, чтобы он покрыл смесь. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

- 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 перемешать и залить 12 литрами двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

- 2 горсти майорана, 2 горсти шалфея, 2 горсти иссопа, 2 горсти душицы, горсть аниса, 2 горсти базилика, 2 горсти кипарисных стружек, 2 горсти можжевельных ягод, горсть кудрявой мяты, горсть розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля перемешать и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.



- 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики перемешать, залить 12 литрами двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

- 50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, 30 г гвоздики истолочь, перемешать, залить 15 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

- 200 г тмина, 200 г шалфея, 200 г иссопа, 200 г майорана, 100 г лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевельных ягод, 20 г гвоздики перемешать и залить 18 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

- 120 г лимонной корки, 100 г мяты, 50 г тимьяна, 50 г лаврового листа, 50 г корня вербены перемешать и залить 12 литрами самогона, настаивать 3–4 дня, затем перегнать.

- 50 г корицы, 90 г кардамона, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г аира, 50 г ревеня, 50 г



лакричного корня, 50 г бадьяна, 130 г розмарина, 35 г шалфея, 15 г стручкового перца, 15 г майорана, 35 г мускатных орехов, 50 г померанцевой корки, 50 г дягиля, 50 г тмина, 50 г петрушки, 50 г лепестков розы, 35 г гвоздики перемешать и залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

• 15 г майорана, 15 г шалфея, 15 г корицы, 15 г гвоздики, 15 г мускатных орехов, 1,6 кг сахара перемешать и залить 6 литрами хорошего самогона. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

## НАПИТКИ ДЛЯ ЖЕНЩИН

Обычно женщины предпочитают напитки более слабые, сладкие и мягкие, нежели классический самогон.

### Земляничная

Землянику (клубнику) перетереть с сахаром, добавить водку.

### Земляничный спотыкач

Насыпать полбутылки качественной земляники. Сахар варить, как на карамель, перетереть в пудру, засыпать им сверху землянику. Залить водкой. Выстаивать 2 месяца на





солнце, постоянно взбалтывая. Слить, процедить. Можно употреблять (по желанию можно еще разбавить водкой).

### Малиновка

В бутылку насыпать на три четверти спелую малину, залить водкой и поставить на двое суток в тень. Слить спирт, выбросить неиспользованную малину, насыпать полбутылки свежих ягод и опять залить тем же спиртом на двое суток. Слить, процедить. Развести сахарный сироп и добавить в напиток по вкусу.

### Водка огуречная

В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку так, чтобы внутри этой емкости рос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Когда настоится, у водки будет привкус свежего огурца.

### Водка огуречная малосольная

В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку так, чтобы внутри этой емкости рос огурец. Для этого завязь надо ос-



торожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить хорошим крепким самогоном. Водка приобретет вкус малосольного огурца.

### Водка цветная

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела:

- синий цвет — настаивать на васильках,
- зеленый — на мяте,
- красный — на чернике,
- фиолетовый — на семенах подсолнечника,
- желтый — на шафране.

### Французская водка

• Загнившие фрукты и ягоды заливают водой так, чтобы она их слегка покрывала. Затем добавляют виноградное вино и дрожжи из расчета 0,7 литра вина, 50 г дрожжей на 12 литров водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать 3 раза.

• 37 литров самогона, 6 литров молока перегнать до получения 20 литров самогона. Добавить 3 литра молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 литров виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать до получения на выходе 12 литров самогона.



- 800 г изюма залить 12 литрами самогона и перегнать.

- В 12 литров виноградного вина добавить 650 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

## ЛЕЧЕБНЫЕ ВОДКИ

### Синяя

Взять 100 г корня травы тысячелистника, по 25 г трав бенедиктина и кудрявой мяты, по 12 г семян тмина, гвоздики и тимьяна, по 6 г апельсиновой корки, мяты, семян аниса, корня аира и семян фенхеля.

Все измельчить, залить 3,5 л водки, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 400 г сахара и 1 л воды.

### Золотая

- Взять свежие лимоны, очень аккуратно срезать с них кожуру, не захватывая мякоть, добавить корицу и кориандр в соответствии с количеством приготавливаемой водки. Все положить в перегонный куб с водкой, выгонять до появления белесого спирта, так как именно в нем будет самый крепкий аромат корицы. Заранее приготовить сахарный сироп и добавить в водку по вкусу сразу после перегонки.



• Взять 65 г винных ягод, по 50 г можжевелового корня, корня валерианы и корня аира, по 40 г корня дягиля, корня девясила, тысячелистника, полыни и фенхеля, по 25 г тмина, корицы, корня солодки, корня фиалки, корня розмарина и цветов ландыша, по 12,5 г травы бенедиктина, гвоздики, имбиря, семян аниса и лимонной кислоты. Все истолочь и залить 18 л водки, добавить 3,5 л воды, перегнать, подсластить сиропом из 1,5 кг сахара и 4,6 л воды, затем профильтровать.

### Супружеская

Потребуется 50 г сельдерейных семян, по 25 г семян моркови, апельсиновой корки и мяты, 32 г корня полыни, по 20 г кардамона и семян тмина, по 6 г бадьяна и фисташек, по 3 г ванили и семян аниса. Все измельчить, залить 5 л водки, настаивать 7 дней, перегнать и подсластить сиропом из 200 г сахара и 1,2 л воды. Через несколько дней профильтровать. Водка усиливает половое влечение.

### Молодецкая

Потребуется 75 г лимонной корки, 57 г апельсиновой корки, 40 г корня полыни, по 20 г семян аниса, бадьяна, корицы, по 15 г цветов лаванды, мускатного цвета и мускат-



ных орехов, 2 г шафрана. Все измельчить, залить 7 л водки, добавить 4 горсти соли, настаивать 2 недели, перегнать, подсластить сиропом из 1 кг сахара и 3 л воды. Такая водка действует на организм тонизирующе.

### Любовная

Потребуется по 50 г апельсиновой корки и горького миндаля, по 30 г цветов гвоздики и корицы, лимонной корки, мускатного ореха, лимонной кислоты, 25 г гвоздики, по 16 г бадьяна, ванили, мускатных цветов, корицы, корня фиалки, персиковых цветов и цветов розмарина.

Все измельчить, истолочь, залить 12 л водки, настаивать 10 дней. Добавить 2,4 л розовой воды и обыкновенной воды, перегнать. Подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,4 л воды. Через несколько дней процедить. Водка помогает при половых расстройствах.

### Девичья

Потребуется 200 г лимонной корки, 130 г солодкового корня, 70 г фиалкового корня, 50 г розмариновых цветов, по 16 г кардамона без шелухи и семян аниса, по 5 г гвоздики и цветов лаванды. Все истолочь, залить 12,3 л водки, добавить 4 горсти соли, настаивать неделю, перегнать и подсластить сиропом из

1,3 кг сахара и 5 л воды. Такая водка способствует улучшению цвета лица.



### Эликсирная

- Взять 100 г корицы, по 30 г гвоздики, семян укропа, аниса, тмина, по 20 г цветов лаванды и розмарина, по 800 г лимонной и апельсиновой корки, по 2 горсти тимьяна, душицы, мяты и шалфея, 15 г калгана, по 12 г имбиря, дягиля, корня аира, мускатного ореха и мускатного цвета, 8 г кардамона, 4 г шафрана.

Все истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 7 дней, перегнать и подсластить по вкусу. Эта водка — прекрасное тонизирующее средство.

- Взять 110 г корицы, по 50 г гвоздики, калгана, семян полыни, имбиря, по 40 г мускатных цветков, ревеня, корня девясила и корня аира, по 25 г мускатного ореха и кардамона, по 2 горсти цветков розмарина и розовых цветов. Все истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 7 дней. Перегнать и подсластить по вкусу.

### Целебная

- 200 г ржаного хлеба разрезать на кусочки, хорошо просушить и поместить в стеклянную посуду, залить 3 л водки, настоять,



пока сухари не всплывут наверх, профильтровать через бумагу.

Это очень вкусная водка, к тому же она обладает закрепляющими свойствами.

- Свежие цветы апельсина обваривают кипятком, кладут в водку или спирт и настаивают 2 месяца. Определенной пропорции цветов и водки нет. Настояв, слить водку или спирт, подсластить и профильтровать.

- 1,2 л воды из цветов апельсина влить в посуду, добавить 250 г сахара и 3 стакана двойной водки. Положить немного корицы и горсть кориандра, плотно закрыть и настаивать 3 недели, взбалтывая ежедневно. После этого профильтровать, хранить укупоренной.

- Взять 1 стакан неочищенных кедровых орехов (в скорлупе), залить бутылкой самогона и настаивать в темном месте около месяца. По истечении этого срока жидкость процедить и добавить 1 стакан сахарного песка. Настоять еще пару недель, и напиток готов. Орешки в напитке лучше не оставлять.

### Обезболивающая

Взять по 75 г кудрявой мяты и хрена, 50 г белого имбиря, 35 г кореньев красных, цветов розмарина, можжевельных ягод, тысячелистника, семян аниса, 25 г морской капусты, 18 г калгана, по 12 г лимонной корки, полыни, мяты, майорана, корня аира, шалфея,



соли. Все измельчить, залить 7,5 л водки, настаивать 10 дней, добавить 3 л воды и перегнать. Подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

### Общеоздоровительная

Взять по 75 г можжевельных ягод, корня полыни, тимьяна, по 50 г цветов розы и травы горичвета (зори), по 30 г апельсиновой корки, амбры, семян аниса, мяты, лавровых ягод, розмарина, корня бенедиктина, корня фиалки, лимонной корки, кудрявой мяты, иссопа, руты, 25 г лимонной кислоты, 8 г соли.

Все искрошить и истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 2 недели, добавить 2,5 л воды и перегнать. Подсластить сиропом из 700 г сахара и 2,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

### От головной боли

• Взять 75 г цветов лаванды, по 50 г лимонной корки, розмариновых цветов, корицы, гвоздики, корня полыни, по 12 г фиалкового корня и лимонной кислоты. Все искрошить, истолочь, залить 11 л водки, настаивать 2–3 недели, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 3,5 л воды. Через несколько дней процедить.





- Взять по 1 горсти свежих цветов или листьев розмарина, лепестков розы, шалфея, верхушек майорана, лаванды и цветов ландыша, по 12 г цветов муската, кардамона, корицы, 2,5 г гвоздики.

Все измельчить, истолочь, залить 1,8 л водки, перегнать и подсластить.

### Крепительная

- Взять 1,5 горсти травы тысячелистника, 6 л водки. Траву измельчить, залить водкой, настаивать несколько дней и перегнать, повесив в горловину приемника мешочек с наибольшим количеством свежей травы тысячелистника. Цвет отгона — голубой.

- Взять 75 г корня девясила, по 60 г корня солодки и лепестков розы, по 40 г листьев розмарина, кардамона, цветов апельсина, мускатного ореха, фиалкового корня, травы проскурняка, гвоздики, Melissa, 18 г корицы, 9 л водки. Все измельчить, залить водкой, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 3,5 л воды.

- Взять по 43 г корицы, мускатного ореха и фисташков, 4,3 г кардамона, 18,2 г гвоздики, 60,2 г лимонной корки, 38,4 г аниса. Все истолочь, положить в бутылку, влить 12,3 л водки и настаивать в теплом месте 12 дней.

- Взять 12,3 л водки. Приготовить спиртовой настой из 51,6 г корня девясила, по



38,7 г розовых листьев, корня солодки, по 25,8 г розмарина, кудрявой мяты, фиалкового корня, гвоздики, мелиссы, кардамона, мускатного ореха, цветов апельсина, по 12,9 г корицы.

Смешать полученный настой с водкой и подсластить сиропом из сахара — 615 г сахара на 1,8 л воды.

- Спиртовой настой (43 г корня девясила, 32 г листьев розы, 32 г корня солодки, по 22 г розмарина, кудрявой мяты, корня ириса, травы просвирняка, гвоздики, мелиссы, кардамона, мускатного ореха, цветов апельсина, 10 г корицы) смешать с 10 л водки и подсластить сиропом из 500 г сахарного песка и 0,5 л воды.

### От вздутия живота

- Взять по 50 г ромашки, апельсиновой и лимонной кожуры, по 30 г золототысячника, полыни, семян укропа, тмина, дягиля, ягод можжевельника, по 15 г фенхеля, кориандра, розмарина, семян бенедиктина, лавровых листьев.

Все измельчить, залить 12,3 л водки, настаивать несколько дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 3,5 л воды, через несколько дней профильтровать.

- Взять 60 г ромашки лекарственной, по 35 г ягод можжевельника, лавровишни, корня дягиля, кожуры лимона и апельсина, шал-



фея, семян полыни, базилика, тмина, гвоздики, корицы, калгана, 10 г жгучего перца.

Все измельчить, залить 9 л водки, настаивать неделю, перегнать.

Подсластить сиропом из 600 г сахара и 2,7 л воды.

### Желудочная

- Взять по 13 г корня горечавки, ромашки, калгана, кориандра, корня айра и ягод можжевельника, по 4,5 г гвоздики, корицы, мускатного цвета, 6 л водки.

Все компоненты измельчить, залить водкой, настаивать 2 недели, процедить.

- Взять по 2 г бедренца-камнеломки и корня айра, по 0,5 горсти полыни, золототысячника и вахты, 1,25 л водки.

Все компоненты измельчить, залить водкой, настаивать 2 недели, процедить.

- Взять по 100 г ягод можжевельника и вишневых ядрышек, по 75 г семян фенхеля, руты и тмина, по 50 г корня полыни, калгана, солодки, травы ромашки, корицы, семян аниса, корня айра и персиковых ядрышек, по 35 г травы белой горечавки, семян плюща, корня толокнянки и мускатного цвета, по 25 г лимонных зерен, кожуры апельсина и лимона, гвоздики, кардамона и лавровишневых ягод, по 12 г черного и жгучего перца.



Все измельчить, залить 3 л водки, настаивать 2 недели, перегнать.

- Взять 75 г ягод можжевельника, по 35 г фиалкового корня и корня аира, по 20 г цветов корицы, белого имбиря, семян тмина и аниса, по 9 г фенхеля, кардамона, 5 г ревеня, по 15 г мускатного цвета и семян фенхеля.

Все измельчить, залить 7 л водки, настаивать 2 недели, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 5,5 л воды. Через несколько дней процедить.

- Взять 20 л водки, 30 г ягод можжевельника, по 20 г мускатного ореха, фиалкового корня, корня солодки, корня аира и цветов апельсина, 10 г корня дягиля, по 20 г кардамона, апельсиновых корок, цветов гвоздичного дерева, имбиря, укропа и шалфея.

Все измельчить, залить водкой, настаивать 2 недели, перегнать. При необходимости подсластить по вкусу.

- Спиртовой настой (по 43 г ягод можжевельника, ядер вишневых косточек, семян тмина, по 36 г семян руты желтой, семян укропа, по 22 г корицы, корня калгана, ядер персиковых косточек, корня цитварной ромашки, травы ромашки аптечной, корней аира, семян аниса, по 16 г мускатного цвета, корня толкнянки, белой горечавки, по 10 г семян лимона, гвоздики, кардамона, лимонных, апельсиновых корок, ягод лавровишни, 5,5 г молотого красного перца) смешать с 20 л водки.



## СМЕШАННЫЕ ОТРЕЗВЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ

### АУСТЕР

«Аустер» в переводе с немецкого — «устрица». Характерной особенностью аустеров является низкое содержание алкоголя. Обязательные компоненты этих напитков — желток сырого яйца, томат-пюре и пряности, в основном острые. Этим и объясняется возбуждающее и, в какой-то мере, отрезвляющее действие. Подают аустер преимущественно в конце вечера или между двумя видами коктейлей.

Широкую рюмку ополаскивают несколькими каплями растительного масла так, чтобы на поверхности стекла осталась тонкая маслянистая пленка. Выпускают в рюмку один сырой яичный желток, добавляют 10–20 капель джина (можно заменить «охотничьей горькой») и посыпают молотым черным и красным перцем. Выпивают одним глотком.

### Лимонный аустер

Широкую рюмку покрывают тонкой пленкой масла. Затем в нее кладут 2 чайные ложки острого томатного соуса, сырой яичный желток. Все это посыпают молотым черным и красным перцем, добавляют 10 капель «пер-

цовки» или «охотничьей горькой» и 2–3 капли лимонного сока.

### Аустер с хреном

Смешать 10 г коньяка, желток, 20 г томат-пюре, 5–10 г подсолнечного масла, щепотку соли с красным и черным перцем. На полученную смесь сверху положить неполную чайную ложку острого, приготовленного с уксусом измельченного корня хрена.

### Тыпсы-кюа

Нашатырный спирт — 10 г, соль — 4 г, концентрированный настой кофе — 50 г, густой фруктово-ягодный сироп — 20 г.

Размешать, выпить за 2 раза с интервалом в 15 минут.

### ДОМАШНЯЯ ВОДКА

Что именно будет представлять из себя напиток, который уже не один месяц бродит на вашей кухне, зависит от наличия или отсутствия в нем сахара. В наливки, ликеры, кремы добавляют сахар по нарастающей. А настойки вообще обходятся без него. Естественно, не последнюю роль играет и ваша фантазия. Так, если вы будете настаивать вод-





ку только на каком-то одном продукте, то она и получится достаточно примитивной. Путем не одного года экспериментов можно придумать целый букет из смесей семян, трав, плодов и ягод. Но такая настойка, конечно, требует и более длительного приготовления — в смысле заготовки ингредиентов, часть из которых нужно сушить летом, что-то собирать весной, а что-то — осенью. И последнее — это выбор водки. Чем она качественнее — тем лучше получается и настойка.

В старину водку делали из ржи, ячменя и пшеницы и называли ее вином. В те времена она разделялась на сорта: простое вино, вино доброе, вино боярское и, наконец, «высший» сорт — вино двойное, очень крепкое.

Кроме этих водок делали водки, подслащенные патокой, для угощения представительниц прекрасного пола.

У русских хозяев было принято настаивать водку на различных душистых травах, на корице, душице, зверобое, на разных ягодах и плодах.

Современная водка ничего общего не имеет с той водкой, которая заслуженно пользовалась всемирной славой. Ее готовили с особой любовью, наливали в красивые графины и употребляли чаще всего в особой обстановке и в особые дни в небольших дозах.

В те времена хозяйки угощали гостей 30–40 сортами водки собственного изготовле-



ния. Предлагать гостям «казенку» (магазинную водку) считалось дурным тоном.

Прежде чем предложить вам некоторые рецепты приготовления домашней водки, будет небезынтересно узнать, как можно очистить магазинную водку (нередко низкого качества). Особенно легко это сделать при наличии у вас садового участка. Вначале нужно приготовить угольный фильтр. Для этого необходимо сжечь 5–6 сухих березовых поленьев до состояния рассыпающихся угольев. Затем их надо положить в керамический горшок, плотно его закрыть, чтобы уголья потухли. После охлаждения их надо истолочь на кусочки по 5–8 мм.

Залить в бутылку водку, бросить туда уголья (50 г на 1 л). Выдерживать 2–3 недели, ежедневно встряхивая. Смесь должна настояться еще 7–8 дней, но уже без взбалтывания. Затем водку фильтруют, добавляют изюм (30–40 г на 1 л) и 3–4 г измельченного фиалкового корня. Водка должна постоять еще 12 дней, после чего ее снова фильтруют.

Желательно добавить зернышко кардамона. Готовый напиток не будет иметь запаха, будет мягким, приятным на вкус, от него вы не слишком сильно захмелеете и не отравите свой организм.

При изготовлении водки в домашних условиях она получается разного цвета:

1. Синий — водку настаивают на васильках.





2. Желтый — на шафране (иногда на лимонной корке).

3. Красный — на чернике.

4. Зеленый — на мяте или тархуне.

5. Фиолетовый — на семенах подсолнечника.

6. Коричневый — на скорлупе кедровых (грецких) орехов.

Наиболее качественной водкой домашнего приготовления является так называемая хлебная водка: крепкая, с мягким вкусом, легким похмельем.

Необходимо пшеницу или рожь (ячмень, кукурузу, просо, горох) прорастить, предварительно обработав их раствором марганцовки. Затем зерна размочить в теплой воде, расстелить тонким (до 2 см) слоем на лотках. Лотки закрыть стеклом или пленкой и поставить в хорошо освещенное место. Необходимо следить, чтобы зерно не прокисло, периодически орошая его водой по мере ее впитывания.

Солод считается готовым через 7–8 дней, когда ростки достигнут 2–3 см. Очень важно для получения солода брать зерна с большим процентом всхожести.

Затем высушенное проросшее зерно необходимо смолоть в муку. Вскипятить воду и в еще кипящую, постоянно помешивая, добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя. Укрыть, дать настояться 10–



12 часов. Разлить в тазы или миски и, остудив до комнатной температуры, добавить дрожжи: на 6 ведер закваски — 250 г. Бродит 5–6 дней. Перегонять на паровом аппарате.

При отсутствии дрожжей добавить 0,5 кг сухого гороха. Процесс брожения при этом увеличится.

### **Водка белая московская старинная**

Взять по 40 г имбиря, шалфея, калгана, аниса и мяты и залить 1 литром спирта, настаивать в течение 18 дней. Затем в настой добавить 1,5 л родниковой воды и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Разливка и хранение — по обычной технологии.

### **Водка хлебная с картофелем**

На 2 ведра солода — 4½–5 ведер картофеля.

Приготовить солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, измельчить на мясорубке), сварить картофель и, не сливая воду, истолочь его. Выложить в бадью, засыпать сверху солодовой мукой, снова толочь до образования киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь.

Через 12–14 часов, перемешав, перелить в бочку, добавить 0,5 кг дрожжей и поставить



для брожения на 5–6 дней. Перегнать через перегонный аппарат.

### Водка с хмелем

1 ведро пшеницы или ржи прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Затем отварить 2 ведра картофеля, помять его. Заварить хмель. Далее приготовить так называемый затер — в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5–2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Все перемешать — пшеницу или рожь, картофель и затер. Зерно можно истолочь или пропустить через мясорубку. Поставить в теплое место, и как только процесс брожения закончится, перегнать через перегонный аппарат.

### Сахарная водка

3 кг сахара развести в 15 л теплой воды и добавить 100 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха добавить ветки вишни или смородины или сухой укроп. Через 6–7 дней закваска готова. Выход — 3 литра.

Существует мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л водки. При использовании парового аппарата 10 л хорошего продукта получается из 7 кг сахара. То есть не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он «перегорает» и уходит в отходы.

## Водка старинная «Ерофеич»

По 35 г мяты, аниса, крупноистолченных померанцевых орешков залить очищенной на березовых углях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять, не сливая гущу, но в принципе гущу можно использовать еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в теплое место на месяц.

### Свекольная водка

#### *1-й способ*

Натереть на терке сахарную свеклу, отжать, отжать. На 15 л сока свеклы добавить 100 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5–6 дней она будет готова. Сахар не добавляют.

Выход — 5 литров.

#### *2-й способ*

Натереть и испечь сахарную свеклу — 10–15-литровый чугунок. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой. Добавить 5–6 кг сахара и 10 л воды температурой 24–25° С, а затем 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Накрывать смесь и поставить в теплое место на 3–4 дня. Перемешать.

Когда свекла опустится на дно посуды, а сверху образуется корка, брага готова. Ее переливают в бак и начинают гнать водку.





### Водка из яблочного сока

Яблочный сок получают при помощи соковыжималки или каким-то иным известным способом. На 30 л сока добавляют 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Ставят в теплое место. Закваска готова через неделю.

Выход — 6–7 литров домашней водки.

### Водка из груш

В 3 л воды добавить 2½ ведра испорченных садовых груш (вареных), 1 кг сахара и 100 г дрожжей. Поставить в теплое место. Закваска готова через неделю.

Выход — 4 литра водки.

### Водка из халвы

5 кг халвы развести в 15–20 литрах теплой воды. Добавить 200–250 г дрожжей и поставить в теплое место на 7–8 дней.

Выход — 10 л домашней водки. Правда, при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его устранить, нужно в водку добавить веточку мяты.

### Водка из слив

25 кг сладких слив размять и поставить бродить в бочке или кадке на 2 недели. Воды не добавлять.

Выход — 3 л. Но если добавить сахар, получится значительно больше.

### Водка без дрожжей и сахара

В этом рецепте предлагается дрожжи и сахар заменить запаркой и солодом.

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

*Солод:* прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт — свеклу, картофель, яблоки, груши и т. д. — добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки — 3 кг солода и ½ ведра (5–6 л) основного продукта. Выход — 3 л.

### Малиновая ратафия

Зрелые чистые ягоды малины засыпают в бутыль и заливают спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды, и выдерживают 3 дня на солнце. Спирт слить. Затем отдельно приготовить сахарный сироп (200 г сахара на 200 мл





воды на 1 л спирта). Сначала воду с сахаром вскипятить два раза, полностью снимая пену, и медленно, постоянно помешивая, влить спирт в горячий сироп через специальный фильтр.

Делается фильтр так: взять воронку, выложить ее изнутри слоем ваты, на него положить хорошо истолченные березовые уголья, а сверху накрыть фланелью. Затем через такой же фильтр всю смесь перелить в бутыл. Через 5–6 дней отстоя перелить в чистые бутылки и осмолить.

### Ратафия с кардамоном

Засыпать в бутыл 20 г крупно истолченного кардамона, влить 1 л спирта или водки и поставить на 2–3 недели в теплое место. Далее по схеме приготовления малиновой ратафии, только сахара можно добавить на 50–70 г больше.

### Ратафия ягодная

В кастрюле измельчить 2 кг 400 г вишен, по 60 г красной смородины и малины. После отстоя смеси в течение 5–6 часов отпрессовать сок, на каждые 400 мл влить 400 мл очищенной домашним способом водки.

Определить объем полученной смеси и в каждые 400 мл добавить по 100 г сахарного



песка и выдержать его до растворения. Затем определить объем и в каждые 400 мл нового состава добавить по 4 г толченого горького миндаля, по 1 г корицы и гвоздики. Смесь, растворив, размешать и залить в бутыль. Хорошо закупорить и поставить на 3–4 недели на солнце. Через каждые 2 дня напиток хорошо взбалтывают. Затем ратафию разливают в бутылки, закупоривают. Хранят в темном, прохладном месте.

### Ратафия с гвоздикой

В 1 л спирта (водки) положить 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной измельченной цедры. Через 3 недели проделать все так же, как и с малиновой ратафией, но воды в спирт добавить на 100 мл больше.

### Ратафия мятная

В 1 л спирта настаивают 30–40 г сушеной мяты. Далее — см. «Малиновая ратафия».

Эту ратафию можно готовить и зимой, если есть запасы сушеной мяты.

### Старка

Вынуть зерна из разрезанного на 4 части лимона, натереть  $\frac{1}{3}$  мускатного ореха, добавить 2 столовые ложки сахарного песка,





12 зерен кофе, 40 г измельченной дубовой коры, на кончике ножа ванилин. Залить все 3 л водки и настаивать 10 дней, затем процедить.

### Травник

250 г сухих ягод рябины, по 5 г полыни горькой, листьев смородины, ревеня, корня любистка, молоденьких сосновых шишек, сушеной цедры апельсина, по 10 г майорана, шалфея, мяты, золототысячника, солодки, по 2,5 г чернопбыля, кануфера, петрового креста залить 1,5 л водки. Настаивать в темном месте 6 месяцев.

### Домашний коньяк

#### *1-й способ*

1 столовую ложку сахарного песка, 1 столовую ложку чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок залить 3 л водки и настаивать 10 дней.

#### *2-й способ*

3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 горошин горького перца, 6 гвоздичек, 3 столовые ложки сахара,  $\frac{1}{4}$  столовой ложки ванилина, 1 г корицы, 2 г чая завязать в марлю и поместить в банку, которая наполнена 3 л водки. Настаивать 10 дней.

### 3-й способ

3 чайные ложки сахара, 3 чайные ложки растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 шт. гвоздик, 8 горошин горького перца завязать в марлю и поместить в банку, которая наполнена 3 л водки. Настаивать 10 дней.

### Перцовка

Смешать 600 мл спирта с 450–600 мл воды и сиропом из 130–330 г сахара (в зависимости от вкуса), затем 0,5 г перцовой эссенции развести спиртом и добавить в водку, хорошо взболтать и процедить.

### Варенуха

40 г промытых сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г чернослива кладут в отдельные кастрюльки, наливают в каждую 1 л водки домашнего изготовления и настаивают 5–6 часов.

Затем все сливают в одну эмалированную или керамическую посуду, добавляют 250 г меда, по 1 г имбиря, корицы и гвоздики, 0,5 г душистого перца и лаврового листа. Накрывают крышкой, замазывают хорошо пресным тестом, сверху кладут небольшой груз и ставят в печь или духовку на 10–12 часов при температуре 90–100 °С. После этого варенуху процеживают и подают горячей.





## Мокруха

В 1 л водки домашнего приготовления добавить цедру с двух апельсинов и 8–10 гвоздичек и настаивать в тени в течение 2 недель. Затем добавить 250 мл вишневого сока. Если настойка будет очень крепкая, то можно добавить еще сока. Хорошо перемешивают, фильтруют и хранят в запечатанных бутылках не менее полугода.

### Водка «Кюммель»

12 столовых ложек семян тмина, 4 столовые ложки семян укропа, 4 столовые ложки лимонной корки, 6 столовых ложек фиалкового корня, 1 стакан сахара залить 2 л крепкой водки (45–60°). Настаивать 3 недели, а затем слить и подсластить сахаром, процедить через плотную ткань.

### Водка «Листовка»

Ранней весной, когда набухают почки и появляются маленькие, едва заметные листочки, заготовить 10–12 столовых ложек почек и листочков черной смородины, залить их 1 л водки (40°) и настаивать на солнце. Водка приобретает замечательный темно-зеленый цвет. Жидкость слить и профильтровать через ткань. «Листовку» разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в погреб или

в другое прохладное место. Чем дольше она стоит, тем лучше становится ее вкус.

### Данцигская водка

Корневища аира заготовить в конце осени, после первых заморозков, очистить от грязи, помыть в холодной воде, удалить тонкие корешки и листья. Подсушить на решете. Затем разрезать на кусочки по 5–10 см.

500 г корневищ аира залить 2 л спирта или водки домашнего изготовления и настаивать в темном месте около месяца. Затем процедить через ткань. При использовании спирта полученную настойку разбавляют водой до 40°.

### Водка «Иголка»

Залить двумя литрами водки (40°) 2 стакана молодых сосновых шишек (мягких, зеленого цвета) и настаивать не менее двух недель. Настой слить, подсластить сахаром или карамелью (жженым сахаром) в количестве 80 г.

### Пенная настойка

100 г ягод можжевельника залить двумя литрами водки и настаивать 2 недели, затем добавить корки от 4-х лимонов и снова настаивать 5 дней. 2 столовые ложки толченого имбиря перемешать с сахаром, развести





в настоянной водке и далее настаивать 2 недели на солнце. Процедить, разлить по бутылкам, хранить в холодном месте. Пить можно через полгода.

### Водка чайная

8 столовых ложек черного байхового чая настоять 3 часа на 2 л водки или спирта, процедить. Если использовать спирт, то его нужно развести до крепости 40°. Затем 100–120 г сахара поджарить на сковороде до образования карамели, измельчить, добавить в водку.

### Настойка из клюквы

1 кг клюквы, 750 мл водки, 1 кг сахара, 3½ стакана воды, ваниль.

Ягоды перебрать, хорошенько промыть, размять ложкой и дать стечь соку, положив ягоды в мешочек. Сварить густой сироп, добавить туда клюквенный сок и ваниль. Все довести до кипения. Разбавить водкой и дать настояться.

Вместо сахарного песка лучше использовать рафинад и во время варки сиропа постоянно снимать пену.

### Рябиновка

Собрать ягоды рябины после первых заморозков, когда они слегка сморщатся и сде-



лаются сладкими. Оборвать стебельки и ссыпать ягоды в бутыль, наполнив ее на  $\frac{2}{3}$ . Затем все залить водкой, укупорить и настаивать около трех недель в теплом месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет. После этого настойку процеживают и хранят в хорошо укупоренных бутылках.

Рябиновка получается лучше, если готовится на коньяке и для этого отбираются самые крупные, сочные и зрелые ягоды. Рябиновка к свету не чувствительна, поэтому в темных бутылках не нуждается.

### Настойка из крыжовника

#### *1-й способ*

2 кг крыжовника залить 2 л водки и 2 л кипяченой воды. Настаивать, помешивая, на солнце 2 недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на солнце, далее в холодильник на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в бутылки. Закупорить и хранить в холоде.

#### *2-й способ*

Засыпать в бутыль на  $\frac{3}{4}$  объема крыжовник и залить водкой домашнего приготовления. Настаивать 3–4 месяца. Затем нарезать ржаной хлеб, намазать его густым сиропом, подсушить на решетке и положить в бутыль, плотно закрыв. Затем снова настаивать 3–



4 месяца в темном месте. После процедить и разлить по бутылкам.

### **Настойка апельсиновая**

Сварить сироп из сахара-рафинада и 1 л воды. Смешать с 2 л водки. Слить в бутылку и добавить апельсиновые корки от 4–5 апельсинов. Поставить в тень на 4–5 дней. Профильтровать, разлить по бутылкам.

### **Настойка вишневая**

Бутылку наполнить на  $\frac{3}{4}$  спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на 1,5 месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закупорить. Пить рекомендуется не раньше, чем через год.

### **Айвовка**

Из перезрелой, истолченной или протертой на терке айвы требуется получить 8 стаканов сока. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы и добавить ее в сок айвы. Из этой смеси выжать сок. Смешать полученный сок с 8 стаканами водки. Добавить 50 г сахарного песка и 50 г ванильного сахара. Слить в бутылку. Настаивать 7–8 дней. Профильтровать.

## Земляничная настойка

2 кг земляники (клубники) перетереть с 2 кг сахара, добавить 600 мл водки.

## Настойка «Осень»

500 г рябины (собранной после заморозков) хорошо помыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и отделить ягоды от стебельков. 1 кг ароматных спелых яблок вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать кружками. Сложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром (300 г). Залить 1,5 л водки так, чтобы фрукты были покрыты полностью. Накрыть марлей и оставить стоять при комнатной температуре на 2–3 месяца до обесцвечивания ягод.

После этого настойку профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном, прохладном месте.

## Спотыкач

5 г корицы, 10 г мускатного ореха, 5 г гвоздики, 5 г шафрана, 20 г ванили залить 0,5 л водки и настоять в течение двух недель, ежедневно взбалтывая. Настойку процедить, добавить 400 г сахарного песка и сварить. Затем профильтровать через марлю — и напиток готов.







### Спотыкач из мяты

В 1 л водки добавить пригоршню листьев молодой свежей мяты и на солнце выдержать 7–8 дней. Сварить сироп из 100 г сахара, процедить настойку, влить в сироп, перемешать и еще раз процедить.

### Спотыкач из акации

100 г цветков акации, которые только-только распустились, пересыпать 300 г сахарного песка. Накрывать салфеткой, поставить на сутки в прохладное место. Затем выложить на сито и промыть 2 стаканами чистой воды, добавить в эту воду 750 мл спирта, перемешать так, чтобы весь сахар растворился, разлить в бутылки.

### Спотыкач из черной смородины

1 кг смородины перебрать, хорошо вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь, сложить в полотняный или марлевый мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3½ стакана воды сварить сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 мл водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая,

дать смеси загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом, прохладном месте.



### Спотыкач из роз

100 г цветущих бутонов роз пересыпать послойно 300 г сахара. Накрывать салфеткой, поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все на сито и промыть сквозь сито 2 стаканами чистой воды, добавить 3 стакана спирта, перемешать так, чтобы сахар весь растворился, и разлить в бутылки.

### Спотыкач из орехов

Разрезать на 4 части 400 г зеленых грецких орехов, залить их водкой, настаивать на солнце 1 месяц. Процедить, растворить в водке 400 г сахарного песка, добавить 10 персиковых косточек или 20 вишневых, 2–3 гвоздички, на кончике ножа корицы. Хорошо перемешать, настаивать 1 неделю, взбалтывая ежедневно, чтобы растворился сахар, процедить, разлить в бутылки.

### Спотыкач из кофе

В 6 стаканов холодной воды всыпать 6 столовых ложек молотого кофе, настоять 24 часа, процедить, всыпать щепотку ванили, сва-



рить и снова процедить. В кофейный настой добавить 2–2½ стакана сахарного песка, варить на слабом огне и, сняв с огня, влить постепенно 0,5 л водки, затем снова варить, помешивая, до тех пор, пока не начнет выделяться пар. Снять с огня, разлить в бутылки, закупорить плотно пробками, хранить в холодном месте.

### Виски

Смешать 8 кг раздробленной или размолотой кукурузы и 1 кг ржаной или пшеничной муки (можно 1 кг манной крупы) в 50-литровой посуде, залить 3 ведрами кипятка и проварить на небольшом огне около 4 часов до получения жидкой кашицеобразной массы. Охладить до температуры 60 °С и поставить в теплое место.

Затем добавить 1 кг ячменного солода, хорошо размешать. Для сохранения и поддержания необходимой температуры (60 °С) посуду укутать. Держать при этой температуре 1,5–2 часа. Благодаря действию солода из крахмала, содержащегося в размолотом зерне, образуется солодовый сахар. В полученную массу, охлажденную до комнатной температуры, добавить 100 г дрожжей. Брожение длится 5–6 суток. В перебродившей бражке содержание спирта достигает 7%, и она приобретает горьковатый вкус.



Далее следует перегонка. С этой целью пользуются обычным перегонным аппаратом. Полученный спирт обязательно очищают через угольный фильтр. Очищенным спиртом наполняют банки, в которые кладут кусочки обожженной древесины (не хвойных пород), желательнее дубовой.

Затем в течение года происходит процесс настаивания. Полученный спирт разбавляют и фильтруют. Обычная крепость приготовленного продукта — 40°.

### Джин

В истолченные спелые ягоды можжевельника добавляют кипяченую воду и полученную кашицеобразную смесь помещают в кастрюлю, дают перебродить 5–7 дней. При вялом брожении добавляют дрожжи. Затем процеживают, перегоняют (лучше дважды) и разливают по бутылкам.

В Англии принято джин некоторое время держать в дубовых обожженных бочках, в которых он дополнительно очищается.



## ТОНИЗИРУЮЩИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Эти напитки могут удовлетворить любой вкус. Тонизирующие смешанные напитки с содовой или минеральной водой, разнообразными соками, молоком и др., с добавлением небольшого количества алкоголя можно рекомендовать вместо крепкоалкогольных.

Готовят эти напитки, за редким исключением, в стакане, в котором и подают, объемом 150–300 см<sup>3</sup>. При этом только 50–75 см<sup>3</sup> приходится на алкогольный напиток. Поэтому они менее крепки, чем коктейли.

Разновидности тонизирующих напитков различаются рецептурой и способом приготовления.

Ниже познакомимся с наиболее популярными видами тонизирующих напитков. (Объем жидких компонентов, которые используются при их приготовлении, указан в рецептурах в см<sup>3</sup> (мл) на порцию.)

### РИККИ

В состав этих смешанных напитков входят: несладкий крепкоалкогольный напиток, лимонный сок, содовая или минеральная вода.

В стакан кладут 3–5 кубиков льда, добавляют спиртное, затем наливают лимонный сок, содовую или минеральную воду. Содержимое перемешивают. Подают с соломинкой.



### **Джин рикки**

Джин — 35, лимонный сок — 15, содовая или минеральная вода — 100, цедра лимона.

Выжимают и опускают в напиток кусочек лимонной цедры.

### **Бренди рикки**

Коньяк — 35, лимонный сок — 15, содовая или минеральная вода — 100, цедра апельсина.

Выжимают и опускают в напиток кусочек апельсиновой цедры.

### **Старка рикки**

Настойка «Старка» — 15, коньяк — 15, лимонный сок — 15, содовая или минеральная вода — 100, цедра апельсина.

### **Фино рикки**

Сухой херес — 15, джин — 15, лимонный сок — 15, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.



## Водка рикки

Водка — 35, лимонный сок — 15, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.

## ХАЙБОЛЫ

Хайбол — это любой алкогольный напиток, разбавленный содовой или минеральной водой или безалкогольными газированными напитками, шампанским, соками и др.

Напиток готовится следующим образом. В специальный стакан хайбол кладут 3–5 кубиков льда. Затем вливают туда алкогольный напиток (50–75 см<sup>3</sup>) и разбавляют его безалкогольным, заполняя стакан почти доверху.

Приготовленный напиток перемешивают ложкой. Затем украшают ломтиком лимона, апельсина или одной-двумя ягодами вишни, черешни, крыжовника, несколькими ягодами черной или красной смородины и др. Подают с двумя соломинками.

## Цветок апельсина

Джин — 50, апельсиновый сок — 100, ломтик апельсина.

## Джин и тоник

Джин — 50, тоник — 100, долька лимона.

Приготавливают, как описано выше. Из дольки лимона выжимают сок и опускают ее в стакан.

### **Джин и фанга**

Джин — 50, «Фанга» — 100, ломтик апельсина.

### **Джин и яблочный сок**

Джин — 50, яблочный сок — 100, 1–2 ягоды вишни.

### **Ред снэппер**

Джин — 50, томатный сок — 100, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка кетчупа «Шашлычный» или «Чили», соль и перец по вкусу.

### **Джин «Солти дог хайбол»**

Джин — 50, грейпфрутовый сок — 100.

Края стакана хайбол украшают «инеем» из соли, а затем приготавливают напиток.

### **Багамский хайбол**

Джин — 35, сухой белый вермут — 15, тоник — 100, ломтик лимона.

### **Джин и ананасовый сок**

Джин — 50, ананасовый сок — 100.







### **Джин и кола**

Джин — 50, пепси-кола — 100, долька лимона.

Выжимают в готовый напиток дольку лимона и опускают ее в стакан.

### **Виски и кола**

Виски — 50, пепси-кола — 100, долька лимона.

Выжимают в готовый напиток дольку лимона и опускают ее в стакан.

### **Виски и фанта**

Виски — 50, «Фанта» — 100, ломтик апельсина.

### **Виски и сода**

Виски — 50, содовая минеральная вода — 100.

### **Бренди-кола**

Коньяк — 50, пепси-кола — 100, долька лимона.

Выжимают в готовый напиток дольку лимона и опускают ее в стакан.

### **Бренди-шампань**

Коньяк — 50, шампанское сухое — 100, цедра апельсина.

Выжимают и опускают в напиток кусочек цедры апельсина.



### Коньяк и фанта

Коньяк — 50, «Фанта» — 100, ломтик апельсина.

### Шприцер хайбол

Сухой белый вермут — 50, содовая или минеральная вода — 100, цедра лимона.

Выжимают и опускают в напиток кусочек лимонной цедры.

### Водка и фанта

Водка — 50, «Фанта» — 100, ломтик апельсина.

Выжимают и опускают в напиток дольку лимона.

### Булл фрог

Виски — 50, лимонад — 100, долька лимона.

Выжимают и опускают в напиток дольку лимона.

### Блади Мэри

Водка — 50, томатный сок — 100, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка кетчупа «Шашлычный» или «Чили», соль и перец по вкусу.

### Йеллоу ривер

Водка — 50, лимонный сок — 100.



### Булл шот

Водка — 50, мясной бульон — 100, соль и перец по вкусу, долька лимона.

Готовят из говядины концентрированный мясной бульон, охлаждают его в холодильнике, снимают с поверхности жир, процеживают через несколько слоев марли и используют для приготовления напитка.

В готовый напиток выжимают и опускают дольку лимона.

### Рэмрод

Водка — 50, томатный сок — 50, мясной бульон — 50, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка кетчупа «Шашлычный» или «Чили», соль и перец по вкусу.

Приготавливают так же, как и «Блади Мэри», заменив половину объема томатного сока концентрированным бульоном.

### Грейп шот

Водка — 50, грейпфрутовый сок — 100.

### Русское яблоко

Водка — 50, яблочный сок — 100, ломтик яблока.

Готовый напиток украшают ломтиком яблока.



## Мачете

Водка — 50, ананасовый сок — 50, тоник — 50.

## Скрудрайвер

Водка — 50, апельсиновый сок — 100, ломтик апельсина.

## Биттер сода

Аперитивное вино (биттер) — 50, содовая или минеральная вода — 100.

## Ром и кола

Темный ром — 50, пепси-кола — 100, долька лимона.

Выжимают и кладут в напиток дольку лимона.

## Креол

Белый ром — 50, мясной бульон — 100, соль и перец по вкусу, долька лимона.

Готовят так же, как «Булл шот».

## Черный бархат

Этот напиток приготавливают из темного пива и сухого шампанского, взятых в равных долях.



### **Вермут хайбол**

Красный десертный вермут — 50, содовая или минеральная вода — 100.

### **Рислинг хайбол**

Сухое белое вино — 50, содовая или минеральная вода — 100.

### **Монблан**

Сухое белое вино — 50, апельсиновый сок или «Фанта» — 100, 2 чайные ложки лимонного сока.

### **Мимоза**

Готовят из сухого шампанского и апельсинового сока, взятых в равных долях. Если апельсиновый сок в этом напитке заменить красным виноградным соком, то получится напиток «Россини».

### **Черри-шампань**

2 чайные ложки ликера «Вишневый», сухое шампанское — 100, 1–2 ягоды вишни.

### **Шартрез шампань**

1 чайная ложка ликера «Шартрез», 1 чайная ложка коньяка, сухое шампанское — 100, цедра лимона.

Выжимают и опускают в готовый напиток кусочек лимонной цедры.

### **Орандж-шампань**

2 чайные ложки ликера «Старый Арбат» или Южный», цедра апельсина, сухое шампанское — 100.

Выжимают и опускают в готовый напиток кусочек апельсиновой цедры.

### **Шампань-Манхэттен**

Канадское или американское виски — 35, красный десертный вермут — 15, 1 чайная ложка любого бальзама, сухое шампанское — 100, 1–2 ягоды вишни.

### **Шампань фрэз**

1 чайная ложка ликера «Клубничный», 1 чайная ложка ликера «Вишневый», сухое шампанское — 100.

### **Шампань хайбол**

1 чайная ложка сахарного сиропа, 1 чайная ложка любого бальзама, сухое шампанское — 100, цедра лимона.

Выжимают и опускают в напиток кусочек лимонной цедры.





## Шампань-Касси

1 чайная ложка ликера «Черносмородиновый»,  
1 чайная ложка коньяка, сухое шампанское —  
100.

Хайболы можно приготовить и из сладких настоек или ликеров, разбавляя их содовой или минеральной водой, тоником, «Фантой», лимонадом и др.

## КОЛЛИНЗЫ

В их состав входят крепкоалкогольный напиток, лимонный сок, содовая или минеральная вода и сахарный сироп. Заменять компоненты другими не рекомендуется (за исключением алкогольного напитка).

Коллинзы готовят на основе не содержащих сахара крепкоалкогольных напитков (водка, джин, виски и др.).

Для приготовления коллинзов используют шейкер, который заполняют измельченным льдом, а затем вливают все компоненты за исключением содовой или минеральной воды. Приготовленный в шейкере напиток переливают в стакан коллинз, заполненный на  $\frac{2}{3}$  измельченным льдом, и разбавляют его содовой или минеральной водой. Напиток перемешивают ложкой, украшают вишней и ломтиком лимона. Подают с двумя соломин-

ками. Самым популярным напитком этой группы является «Том Коллинз».

### **«Том Коллинз»**

Джин — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, содовая или минеральная вода — 100, 1–2 ягоды вишни, ломтик лимона.

### **«Педро Коллинз», или Ром коллинз**

Приготавливают на белом роме.

### **Водка коллинз**

Приготавливают на водке.

### **Бурбон коллинз**

Приготавливают на кукурузном виски.

### **«Сэнди Коллинз», или «Скотч коллинз»**

Приготавливают на шотландском виски.

### **«Майкл Коллинз», или «Айриш коллинз»**

Приготавливают на ирландском виски.

### **«Жак Коллинз», или «Эпплджек коллинз»**

Приготавливают на кальвадосе.







## «Пьер Коллинз», или «Бренди коллинз»

Приготавливают на коньяке.

### ФИЗЫ

Физы, так же как и коллинзы, состоят из крепкоалкогольного напитка, сахарного сиропа, лимонного сока и содовой или минеральной воды. От коллинзов они отличаются тем, что при их приготовлении можно использовать любой крепкоалкогольный напиток, вместо лимонного сока — грейпфрутовый или апельсиновый, вместо сахарного сиропа — другие сиропы, ликеры, сладкие настойки и наливки, вместо содовой или минеральной воды — шампанское. При приготовлении некоторых физов добавляют яйца или только желтки или белки.

Готовят их в шейкере, переливают в стакан, заполненный на  $\frac{1}{3}$  измельченным льдом, и разбавляют содовой, минеральной водой или шампанским.

Готовый напиток перемешивают, украшают вишней, черной, красной, белой смородиной или другими ягодами, ломтиком лимона или апельсина и подают с соломинкой.

### Орандж физ

Джин — 35, апельсиновый сок — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки ликера

«Старый Арбат», содовая или минеральная вода — 100, ломтик апельсина.

### Джин физ

Джин — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.

### Сильвер физ

Джин — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, яичный белок, содовая или минеральная вода — 100.

### Даймонд физ

Джин — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, сухое шампанское — 100, ломтик лимона.

### Голден физ

Джин — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, яичный желток, содовая или минеральная вода — 100.

### Ройял физ

Джин — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, яйцо, содовая или минеральная вода — 100.





### Черри физ

Водка — 35, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки ликера «Вишневый», содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона, 1–2 ягоды вишни.

### Водка орандж физ

Водка — 35, апельсиновый сок — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки ликера «Старый Арбат», содовая или минеральная вода — 100, ломтик апельсина.

### Московский физ

Водка — 15, красный десертный вермут — 15, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки клубничного сиропа, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона, 1–2 ягоды вишни.

### Водка физ

Водка — 35, лимонный сок — 15, 1 чайная ложка сахарного сиропа, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.

### Глория физ

Водка — 35, ананасовый сок — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки ликера «Вишневый», содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона, 1–2 ягоды вишни.

## Рижский физ

Водка — 30, апельсиновый сок — 10, лимонный сок — 10, 2 чайные ложки сахарного сиропа, содовая или минеральная вода — 100, 1 чайная ложка любого бальзама, ломтик апельсина.

Для аромата в приготовленный напиток добавляют чайную ложку бальзама. Украшают напиток ломтиком апельсина и 1–2 ягодами вишни.

## ДЕЙЗИ

Это одна из разновидностей напитков коллинз и физ. Поэтому они очень похожи на них. В их состав входят обычно какой-либо крепкоалкогольный напиток, сироп, лимонный сок и ликер. Дейзи разбавляют содовой или минеральной водой.

Отличительная особенность напитков — их красный цвет. Всевозможные оттенки этого цвета напиткам придают разнообразные сиропы — «Гренадин», клюквенный, малиновый, кизилловый, клубничный, а также различные ликеры и сладкие настойки красного цвета. В остальном рецептура дейзи мало отличается от физов.

Дейзи относятся к довольно широко распространенным тонизирующим смешанным напиткам. Приготавливают их также в шейкере.





## Русский дейзи

Водка — 20, красный десертный вермут — 10, лимонный сок — 10, апельсиновый сок — 10, 2 чайные ложки ликера «Кизиловый», содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона, 1–2 ягоды вишни.

## Виски дейзи

Виски — 35, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки сиропа «Гренадин» или малинового, 1 чайная ложка ликера «Бенедиктин», содовая или минеральная вода — 100, ломтик апельсина.

## Бренди дейзи

Коньяк — 35, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки малинового сиропа, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.

## Джин дейзи

Джин — 35, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки сиропа «Гренадин» или малинового, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.

## Французский дейзи

Коньяк — 35, красный десертный вермут — 15, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки клубнич-

ного сиропа, сухое шампанское — 100, ломтик лимона, 1–2 ягоды вишни.

### **Водка дейзи**

Водка — 35, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки ликера «Малиновый», содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона.

### **Кизилковый дейзи**

Водка — 15, наливка «Кизилковая» — 15, лимонный сок — 15, содовая или минеральная вода — 100, ломтик лимона, 1–2 ягоды вишни.

### **Утренний дейзи**

Водка — 20, наливка «Северная» — 15, лимонный сок — 15, сухое шампанское — 100, ломтик лимона.

## **КУЛЕРЫ**

Кулеры очень разнообразны по рецептуре. Их название происходит от английского слова «cool» — охлаждать. В основном они состоят из крепкоалкогольного напитка или вина, смешанного с небольшим количеством какого-либо кислого сока, сиропа или ликера.

Приготавливаются кулеры в шейкере с измельченным льдом. Разбавляются содовой или





минеральной водой, тоником, различными соками, сухим вином, шампанским, сидром и другими напитками.

Кулеры могут быть совершенно разными по рецептуре, но по внешнему виду должны быть похожи, как близнецы. Секрет заключается в их оформлении. Сначала стакан коллинз, в котором подают этот напиток, украшают спиралью из цедры лимона или апельсина, снятой с целого плода. Один конец спирали опускают на дно, другой надевают на край стакана. Потом стакан наполняют до краев измельченным льдом и вливают приготовленный в шейкере напиток, разбавляют его, перемешивают ложкой. Обычно кулеры подают с соломинкой.

### Шампань кулер

Белый десертный вермут — 35, ликер «Мятный» — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, сухое шампанское — 100, спираль из цедры апельсина.

### Водка кулер

Водка — 25, ликер «Мятный» — 15, лимонный сок 10, квас — 100, спираль из цедры лимона.

### Калипсо кулер

Белый ром — 35, ананасовый сок — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка сахар-

ного сиропа, содовая или минеральная вода — 100, спираль из цедры апельсина.

### **Яблочный кулер**

Коньяк — 35, ликер «Вишневый» — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, яблочный сок — 100, спираль из цедры лимона.

### **Банановый кулер**

Белый ром — 35, ананасовый сок — 15, 2 чайные ложки ликера «Вишневый», половинка нарезанного ломтиками банана, содовая или минеральная вода — 100, спираль из цедры апельсина.

### **Шабли кулер**

Водка — 35, сироп «Гренадин» — 15, 2 чайные ложки лимонного сока, сухое белое вино — 100, спираль из цедры лимона.

### **Русский кулер**

Водка — 35, лимонный сок — 15, 2 чайные ложки ликера «Вишневый», тоник — 100, спираль из цедры апельсина.

### **Грейпфрут кулер**

Водка — 35, ликер «Бенедиктин» — 15, грейпфрутовый сок — 100, спираль из цедры лимона.







### Манго кулер

Водка — 25, лимонный сок — 15, апельсиновый сок — 10, 2 чайные ложки ликера «Старый Арбат», нектар манго — 100, спираль из цедры лимона.

### Кофе кулер

Водка — 15, ликер «Кофейный» — 15, сливки — 15, охлажденный черный кофе — 100, спираль из цедры апельсина.

### Шартрез кулер

Ликер «Шартрез» — 30, лимонный сок — 10, апельсиновый сок — 10, содовая или минеральная вода — 100, спираль из цедры апельсина.

### Кларет кулер

Сухое красное вино — 40, апельсиновый сок — 10, 2 чайные ложки коньяка, 2 чайные ложки лимонного сока, содовая или минеральная вода — 100, спираль из цедры апельсина.

### Апельсиновый кулер

Красный десертный вермут — 35, апельсиновый сок — 15, 2 чайные ложки ликера «Вишневый», 2 чайные ложки лимонного сока, содовая или минеральная вода — 100, спираль из цедры апельсина.

## ДЖУЛЕПЫ

В состав джулепов обычно входят крепко-алкогольный напиток, сахарный сироп, мятный ликер и свежая мята. Разбавляют их содовой или минеральной водой, но делать это не обязательно.

Этот напиток приготавливают следующим образом. Побеги свежей мяты моют и подсушивают полотенцем. Часть из них откладывают для украшения напитка. Другую часть кладут на дно стакана хайбол, добавляют сахарный сироп и разминают мяту ложкой.

С тем чтобы быстрее это сделать, в стакан можно добавить 2–3 чайные ложки мелко измельченного льда, а вместо сахарного сиропа использовать сахарный песок.

Затем заполняют стакан до краев мелко измельченным льдом и вливают согласно рецептуре все необходимые компоненты. Размешивают напиток ложкой. Украшают его 1–2 побегами мяты и вновь добавляют мелко измельченный лед, так чтобы стакан был заполнен до краев. Джулеп подают с соломинкой.

Нередко вместо мяты используют мятный ликер. В этом случае джулеп вначале смешивают в шейкере с измельченным льдом, а затем переливают в стакан и разбавляют. Но побеги мяты, украшающие этот напиток, ничем заменить нельзя.





### Ром джулеп

Белый ром — 35, сахарный сироп — 15, 3–4 побега мяты, содовая или минеральная вода — 100, 2 чайные ложки темного рома.

2 чайные ложки темного рома добавляют сверху в приготовленный напиток для аромата.

### Виски джулеп

Виски — 35, сахарный сироп — 15, 3–4 побега мяты, содовая или минеральная вода — 100.

### Джин джулеп

Джин — 35, сахарный сироп — 15, 3–4 побега мяты, содовая или минеральная вода — 100.

### Водка джулеп

Водка — 35, ликер «Мятный» — 15, содовая или минеральная вода — 100, 1–2 побега мяты.

### Бренди джулеп

Коньяк — 35, сахарный сироп — 15, 3–4 побега мяты, содовая или минеральная вода — 100.

### Шампань джулеп

Настойка «Мятная» — 35, ликер «Шартрез» — 15, сухое шампанское — 100, 1–2 побега мяты.



## Лимонный джулеп

Настойка «Лимонная водка» — 35, ликер «Мятный» — 15, содовая или минеральная вода — 100, 1–2 побега мяты.

## Кубанский джулеп

Настойка «Кубанская» — 35, ликер «Мятный» — 15, содовая или минеральная вода — 100, 1–2 побега мяты.

## САНГАРИ

Сангари относятся к очень необычным смешанным напиткам. Они могут быть и холодными, и горячими. Известны прохладительные и тонизирующие напитки сангари и коктейли под этим названием. Эти столь разные напитки сближает одно — и тот и другой посыпают мускатным орехом, измельченным на мелкой терке. Коктейли-сангари очень похожи на коктейли-аперитивы олд-фэшэнд, но в отличие от них не содержат бальзамов.

В состав сангари обычно входят крепко-алкогольные напитки, сиропы или ликеры. В зависимости от того, готовят их холодными или горячими, сангари разбавляют холодным или горячим пивом или вином.

Пиво и вино не рекомендуется нагревать до кипения.



## Бренди сангари

Коньяк — 35, ликер «Черносмородиновый» — 15, сухое белое вино — 100, мускатный орех.

В шейкере со льдом смешивают коньяк и ликер. Содержимое переливают в стакан хайбол с 3–5 кубиками льда, разбавляют напиток охлажденным сухим белым вином и перемешивают ложкой.

## Водка сангари

Водка — 35, мед — 15, пиво — 100, мускатный орех.

Напиток готовят в шейкере со льдом, где смешивают водку и мед. Содержимое шейкера переливают в стакан хайбол с 3–5 кубиками льда и разбавляют охлажденным пивом.

## Московский сангари

Настойка «Старка» — 35, сахарный сироп — 15, яйцо, пиво — 100, мускатный орех.

Напиток готовят в шейкере без льда, где смешивают «Старку», сахарный сироп и яйцо. Содержимое шейкера переливают в стакан хайбол, разбавляют горячим пивом и перемешивают напиток ложкой.

## Бир бастер

Водка — 50, ½ чайной ложки пряной смеси «Аджика», пиво — 100, мускатный орех.



Напиток готовят в стакане хайбол с 3–5 кубиками льда. В стакан кладут пряную смесь, вливают водку и тщательно размешивают ложкой. Разбавляют напиток охлажденным пивом и вновь перемешивают ложкой.

### Порт сангари

Портвейн красный — 35, ликер «Южный» — 15, пиво — 100, мускатный орех.

Готовят в шейкере со льдом, где смешивают портвейн и ликер. Содержимое шейкера переливают в стакан хайбол с 3–5 кубиками льда. Разбавляют напиток охлажденным пивом и размешивают ложкой.

### «Старка» сангари

Настойка «Старка» — 35, ликер «Вишневый» — 15, пиво — 100, мускатный орех.

Напиток приготавливают так же, как и водку сангари.

### Компресс

Настойка «Перцовая» — 35, сахарный сироп — 15, пиво — 100, мускатный орех.

Готовят в шейкере без льда, где смешивают «Перцовку» и сахарный сироп. Содержимое шейкера переливают в стакан хайбол, разбавляют горячим пивом и перемешивают напиток ложкой.



## КОБЛЕРЫ

Для приготовления коблеров используют крепкоалкогольные напитки или вина, сиропы или ликеры и фруктовые соки.

Их отличие от других смешанных напитков заключается в том, что они ничем не разбавляются и содержат много фруктов.

Употребляя кулинарный термин, их можно назвать «фруктовыми салатами в винном соусе». Объем одной порции этих напитков, исключая фрукты, обычно не превышает 100 см<sup>3</sup>. Количество фруктов указано в граммах.

Нередко коблер готовят в стакане. Для этого все составные части вливают в стакан коллинз, предварительно наполненный на  $\frac{2}{3}$  измельченным льдом.

Содержимое стакана тщательно перемешивают ложкой и украшают фруктами.

С целью украшения используют ломтики и цедру лимона или апельсина, вишню, клубнику, фрукты или ягоды из консервированных компотов, а также свежемороженые ягоды. Нужно, чтобы фрукты были равномерно распределены в стакане. Для этого содержимое стакана вновь перемешивают ложкой и, если возникает необходимость, добавляют лед, так чтобы стакан был заполнен доверху.

Обычно коблеры подают с соломинкой и чайной ложкой.



## Шампань коблер

Сухое шампанское — 60, ликер «Вишневый» — 40, 2 чайные ложки коньяка, 2 чайные ложки лимонного сока, фрукты и ягоды — 50.

## Виски коблер

Американское или канадское виски — 50, ликер «Южный» — 30, лимонный сок — 10, грейпфрутовый сок — 10, фрукты и ягоды — 50.

## Черри коблер

Джин — 60, ликер «Вишневый» — 40, 2 чайные ложки лимонного сока, фрукты и ягоды — 50.

## Бренди коблер

Коньяк — 60, ликер «Старый Арбат» — 40, 1 чайная ложка ликера «Вишневый», 2 чайные ложки лимонного сока, фрукты и ягоды — 50.

## Мятный коблер

Водка — 45, ликер «Мятный» — 35, лимонный сок — 10, фрукты и ягоды — 50.

## Водка коблер

Водка — 60, ликер «Вишневый» — 30, лимонный сок — 10, 2 чайные ложки ликера «Южный», фрукты и ягоды — 50.





### Кларет коблер

Красное сухое вино — 50, ликер «Вишневый» — 35, лимонный сок — 10, апельсиновый сок — 10, фрукты и ягоды — 50.

### Порт коблер

Красный портвейн — 50, коньяк — 20, ликер «Южный» — 30, 2 чайные ложки лимонного сока, фрукты и ягоды — 50.

### Кагор коблер

Кагор — 50, апельсиновый сок — 25, ликер «Южный» — 15, лимонный сок — 10, фрукты и ягоды — 50.

### Мускат коблер

Мускатное вино — 50, коньяк — 25, лимонный сок — 25, фрукты и ягоды — 50.

### ТОДДИ

Эти горячие смешанные напитки напоминают русские сбитни. Состоят из крепкоалкогольного напитка, сиропа, сладкой настойки или ликера, наливки и смеси пряностей (обычно это корица или гвоздика). Разбавляют тодди горячей водой. Приготавливают и подают в стакане хайбол.

Чтобы тодди приобрел приятный аромат, ему дают настояться 1–2 минуты.

### Хот тодди

Коньяк — 50, кусочек сахара, корица и гвоздика по вкусу, горячая вода — 100, ломтик лимона.

Заменяв в этой рецептуре коньяк другим напитком, можно приготовить ром или виски тодди.

### Розовый тодди

Водка — 35, ликер «Малиновый» — 15, корица и гвоздика по вкусу, горячая вода — 100, ломтик лимона.

### Джин тодди

Джин — 35, красный десертный вермут — 15, кусочек сахара, корица и гвоздика по вкусу, горячая вода — 100, ломтик лимона.

### «Том и Джерри»

Темный ром — 50, 1 чайная ложка сахарного песка, яйцо, молотый душистый перец по вкусу, горячая вода — 100, 1 чайная ложка коньяка.

Разбивают яйцо и отделяют белок от желтка. Белок, добавив к нему чайную ложку сахара, взбивают отдельно от желтка. Затем со-





единяют взбитые желток и белок и добавляют к ним душистый перец. Перекладывают массу в стакан хайбол, вливают ром и — тонкой струей — горячую воду, непрерывно перемешивая ложкой содержимое стакана. В готовый напиток добавляют чайную ложку коньяка.

### **Водка тодди**

Водка — 35, ликер «Вишневый» — 15, корица и гвоздика по вкусу, горячая вода — 100, ломтик лимона.

### **Коньяк тодди**

Коньяк — 35, ликер «Старый Арбат» — 15, корица и гвоздика по вкусу, горячая вода — 100, ломтик лимона.

### **Русский тодди**

Настойка «Русский сувенир» — 50, 2 чайные ложки меда, корица и гвоздика по вкусу, горячая вода — 100, ломтик лимона.

## **ПУНШИ**

### **Пунш «Красное вино»**

На 10–12 порций: красное вино — 1,5 л, коньяк — 250 мл, 1 лимон, сахар — 100 г, газированная или минеральная вода — 1 л.



В горячей воде растворить сахар, добавить красное вино, нарезанный лимон. Смесь подогреть и процедить через ситечко. Перед подачей в чашки добавить коньяк. Коньяк можно заменить ромом.

### Пунш винный

На 8–10 порций: столовое красное вино — 1,5 л, сахарный сироп — 150 мл, кружок лимона, 8–10 кружков апельсина, корица, гвоздика.

В фарфоровую чашку вылить сахарный сироп, положить корицу, гвоздику и кружок лимона, нагреть до кипения и кипятить 3–5 минут. Затем добавить вино, подогреть до 70 °С, разлить напиток в небольшие чашки и положить в них кружки апельсина.

### Пунш ромовый

На 10 порций: лимонный сок — 150 мл, апельсиновый сок — 600 мл, ананасовый сок — 500 мл, сахарный песок — 200 г, ром — 750 мл.

Все перемешать венчиком, чтобы разошелся сахар, и поставить в холодильник на 2 часа. Потом разлить в стаканы с кусочками льда.

### Пунш клубничный

На 10 порций: клубничный сок — 700 мл, белое вино или шампанское — 1,5 л.



В высокие стаканы или бокалы налить клубничный сок и вино (шампанское). Добавить в каждый по 2–3 ягоды клубники из компота и по 2 кубика пищевого льда.

### Пунш «Северный»

На 10–12 порций: коньяк — 250 мл, ром — 0,5 л, горячая вода — 0,5 л, сахарный сироп — 50 мл, яйцо — 4 шт., тертый мускатный орех.

Отделить белки от желтков, взбить их по отдельности, а затем смешать. Добавить сахарный сироп и вылить взбитую смесь в подогретую фарфоровую чашку, прибавить ром, коньяк, посыпать тертым мускатным орехом, помешивая, добавить горячую воду. Разлить в небольшие чашки.

### Пунш яичный

На 8–10 порций: коньяк — 250 мл, красное столовое вино — 750 мл, чайный настой — 1 л, 1 лимон, сахарная пудра — 300 г, яичные желтки — 6 шт., 2–3 гвоздики, щепотка молотой корицы.

Положить в чайный настой гвоздику, корицу и нарезанную лимонную цедру, дать постоять в течение 1–1,5 часа и процедить. Взбить желтки с сахарной пудрой. Приготовленный настой смешать с красным вином, коньяком, соком лимона, слегка подо-

греть и, при непрерывном помешивании, влить взбитые с сахаром желтки.

### Пунш «Иван-да-Марья»

На 10–14 порций: ром — 25 мл, коньяк — 0,5 л, сахарный сироп — 100 мл, горячая вода или молоко — 0,5 л, яйца — 6 шт., тертый мускатный орех.

Отделить желтки от белков, взбить их по отдельности и смешать. Затем при непрерывном помешивании добавить сахарный сироп, ром, коньяк, горячую воду или молоко. Разлить напиток в небольшие чашки. Посыпать тертым мускатным орехом.

### КРЮШОНЫ (БОУЛИ)

Из всех освежающих слабоалкогольных напитков боуль — самый тонкий по вкусу и аромату, ибо готовится с использованием свежих фруктов.

Боуль, или «бовле», что по-английски означает «миска», представляет собой не что иное, как сосуд в виде стеклянного или хрустального куба на 2–3 л с крышкой. В сервизе-боуле обязательно имеется еще 6 или 12 бокалов в виде прозрачных бочоночков с ручками, стеклянная, мельхиоровая или хрустальная ложка.





Очень часто боулем называют все коктейли, в состав которых входят свежие фрукты или фрукты в вине. Это неверно. У боуля есть своя технология приготовления и свои рецептуры, зная которые вы обогатите свой стол не только отличным освежающим, но и полезным напитком. Приготовив боуль из мороженых фруктов, вы вновь почувствуете аромат лета и в длинные зимние вечера.

Итак, в состав боуля обязательно входят зрелые, свежие или мороженые фрукты или ягоды (вишня, клубника, земляника). Ароматизируют боули обычно лимонной корочкой, корицей и гвоздикой. К боулю подают десертную тарелку или блюдо и чайная ложка. На стол желательно поставить сифон с охлажденной газированной водой для тех, кто предпочитает менее сладкие напитки.

### Лимонный боуль

На 10 порций: 1 лимон, 2 апельсина, 150 г сахара, 0,5 л сухого белого вина, 0,5 л шампанского (или другого шипучего напитка).

Хорошо вымытый лимон нарезать тонкими ломтиками и поместить в стеклянную посуду. Засыпать сахаром, дать пропитаться примерно 2 часа. Затем добавить сок из 2 апельсинов и сухое белое вино. Процедить. Перед подачей добавить шампанское или другой шипучий напиток.



## Крюшон из дыни и клубники

1 дыня, клубника для заполнения дыни, 1 кг сахарного песка для засыпки клубники, ½ бутылки коньяка, 2 л белого столового вина для заливки, 2 бутылки «Нарзана», 1 бутылка шампанского.

Душистую среднеазиатскую длинную дыню хорошо вымыть, срезать верхушку, вычистить из дыни всю внутренность, поставить дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Вымытую в нескольких водах клубнику очистить от плодоножек и положить в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Нужно, чтобы ягоды заполнили дыню доверху. Залить их 1½ бутылки коньяка, накрыть сверху срезанной верхушкой дыни и поставить на 1 сутки в холодильник.

Перед подачей вылить сок с ягодами в крюшонницу или кувшин. Дыню очистить от твердой кожи и нарезать на мелкие фигурки — треугольники, звездочки, кубики; тоже положить их в крюшонницу. Залить белым столовым вином, а перед подачей влить 2 бутылки «Нарзана» и 1 бутылку шампанского. Добавить чистый пищевой лед и подавать. Рассчитано на большое число гостей.

## Крюшон с ананасами

1 ананас весом 600–700 г, 400 г сахарного песка, 2–3 бутылки шампанского, 1 бутылка коньяка.





Ананас очистить от кожуры, нарезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок разрезать на 4–6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кусочки в виде маленьких вееров. Сложить нарезанный ананас в крюшонницу, пересыпая каждый ряд сахарным песком, залить 1 бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на 1 сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

### Крюшон лимонный с консервированной черешней

2 лимона, 500 г сахара, 1 бутылка «Старки», 3 бутылки белого вина, 2 банки (по 500 г) черешни консервированной, 1 бутылка красного шампанского.

Снять теркой желтую цедру с 2 лимонов. Лимоны очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить в эмалированную кастрюльку. Засыпать 500 г сахарного песка, залить 1 бутылкой (0,5 л) «Старки», закрыть крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник.

За час до подачи залить 3 бутылками белого вина, всыпать стертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахар, вылить 2 банки консервированной черешни с соком (одна банка должна быть с белой че-



решней, другая с красной). Если надо, добавить сахар. Перед самой подачей влить бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розового цвета.

В бокалы (креманки) с крюшоном положить кусочки пищевого льда и пить его через соломинку.

Рассчитано на большое число гостей.

### **Крюшон из апельсинов и консервированных груш**

4 апельсина, 400 г сахара, 1 банка груш консервированных, 3 бутылки красного сухого вина, 2 бутылки «Нарзана».

С 3 апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки, 4 апельсина тщательно очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружками, удалить все зерна. Уложить в крюшонницу рядами все нарезанные апельсины, пересыпав 400 г сахарного песка, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими (1 см) кубиками.

Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок из-под груш, добавить нарезанные груши и все залить 3 бутылками красного сухого вина. Если надо, добавить сахар и, перемешав, добавить в крюшон 2 бутылки «Нарзана», апельсиновую натертую цедру и кусочки льда.

Рассчитано на большое число гостей.



## Крюшон из бананов и абрикосов

1 кг абрикосов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 600 г бананов, 1 бутылка бананового ликера, 3 бутылки белого вина, 1 бутылка шампанского.

1 кг свежих абрикосов освободить от косточек, разломав на половинки. Сварить густой сироп из 400 г сахара и 1 стакана воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить 600 г бананов, которые предварительно надо очистить и порезать тонкими кружочками, туда же влить 1 бутылку бананового ликера, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки на холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа рислинг и 1 бутылкой шампанского. Рассчитано на большое число гостей.

## Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками

400 г яблок, 300 г сахара, 10 мандаринов, ½ стакана рома, 1 бутылка красного вина, 3 бутылки «Нарзана».

Свежие сладкие яблоки очистить от кожуры, разрезать пополам вдоль, вырезать семенную коробочку, нарезать тонкими ломтиками поперек, сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды. Остудить.



С 10 крупных мандаринов снять кожуру, с 4 из них стереть теркой цедру. Порезать мандарины на кружочки. Остывшие яблоки с сиропом перелить в крющонницу, добавить нарезанные мандарины и цедру, залить ромом, красным вином и «Нарзаном». Подавать со льдом и соломинками. Рассчитано на большое число гостей.

### Крющон «Морской прибой»

На 4 л напитка: 1 банка сливового компота, 2 л белого вина, 1 стакан коньяка или вермута, 1–2 бутылки минеральной воды («Нарзана»).

Компот переложить в глубокую посуду (консервированные фрукты нарезать на дольки). Если он не слишком сладкий, добавить сахарную пудру или мелкий сахарный песок. Затем влить вино и полученную смесь поставить в холодильник или погреб на 2–3 часа.

Перед подачей на стол добавить коньяк или вермут и 1–2 бутылки минеральной воды.

### Крющон «Мальборо»

На 1,5 л напитка: 1 стакан малинового сиропа, 2 лимона, 1 л белого вина, 2 стакана минеральной воды, несколько кубиков пищевого льда.

Малиновый сироп вылить в глубокую посуду, выжать туда сок из лимонов, добавить вино и минеральную воду. Хорошо переме-



шать и перелить в крющонницу. Подавать на стол с кубиками пищевого льда.

### Крюшон «Березовый сон»

На 6 порций: 0,5 л березового сока промышленного изготовления, 0,5 л белого вина, ½ стакана вермута или ликера, ½–1 бутылка минеральной или газированной воды, ½ стакана сахарного песка.

Березовый сок смешать с белым сухим вином, растворить в смеси сахарный песок и поставить в погреб или холодильник на 2–3 часа. Перед подачей на стол добавить вермут или ликер, влить минеральную или газированную воду.

### Крюшон из яблок

1,5 кг яблок, 2 лимона, 2 л холодного крепкого чая, 2½ стакана сахара, 1 бутылка шампанского.

Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терке цедру, ½ стакана сахара, накрыть крышкой и поставить на 5–6 часов на холод. Перед подачей перелить все в крющонницу, добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

# СОДЕРЖАНИЕ



ДОМАШНИЙ САМОГОН .....	3
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ .....	6
Подготовка сырья .....	11
Получение солода .....	14
Солодовое молоко .....	18
Процесс брожения .....	21
Рецепты приготовления дрожжей .....	25
Ржаные домашние дрожжи .....	25
Домашние дрожжи на пиве .....	25
Дрожжи из ржаного хлеба .....	25
Домашние дрожжи из свежего хмеля .....	26
Дрожжи из свежего хмеля .....	26
Дрожжи из сухого хмеля .....	27
Приготовление «диких» дрожжей .....	27
Размножение дрожжей .....	28
Обновление дрожжей .....	31
Отгонка спирта .....	31
Способы очистки .....	35
Облагораживание самогона .....	39
Придание самогону вкуса .....	41
Придание самогону цвета .....	43
Подслащивание самогона .....	45
Оборудование и тара .....	46
АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ .....	50
Безаппаратные способы приготовления самогона ....	58
Из пива .....	58
Из шиповника .....	59
Советы самогонщику .....	59
ПРИГОТОВЛЕНИЕ САМОГОНА. РЕЦЕПТЫ .....	61
Вишневый самогон (1) .....	61



Вишневый самогон (2) .....	61
Вишневый самогон (3) .....	62
Вишневый самогон (4) .....	62
Запеканка .....	63
Виноградный самогон .....	64
Грушевый самогон .....	64
Анисовый (1) .....	64
Анисовый (2) .....	65
Анисовый (3) .....	65
Анисовый (4) .....	65
Анисовый (5) .....	66
Анисовый (6) .....	66
Анисовый (7) .....	66
Анисовый (8) .....	66
Анисовый (9) .....	67
Коричный (1) .....	67
Коричный (2) .....	67
Коричный (3) .....	68
Коричный (4) .....	68
Коричный (5) .....	68
Коричный (6) .....	69
Лавандовый самогон .....	69
Крепительный самогон .....	69
Лавровый самогон .....	70
Малиновый (1) .....	70
Малиновый (2) .....	70
Можжевеловый самогон (джин) .....	70
Мятный (1) .....	71
Мятный (2) .....	71
Мятный (3) .....	71
Наливочный самогон (для наливок) .....	71
Московский самогон .....	72
Персиковый (1) .....	72
Персиковый (2) .....	72
Персиковый (3) .....	73

Розмариновый самогон .....	73
Розовый (1) .....	73
Розовый (2) .....	74
Померанцевый (1) .....	74
Померанцевый (2) .....	75
Померанцевый (3) .....	75
Померанцевый (4) .....	75
Померанцевый (5) .....	75
Померанцевый (6) .....	76
Рисовый (1) .....	76
Рисовый (2) .....	77
Простой самогон из пшена .....	77
Простой самогон из плодов .....	77
Рябиновый (1) .....	77
Рябиновый (2) .....	78
Рябиновый (3) .....	78
Из слив .....	78
Желудочный самогон .....	79
Из диких груш или слив .....	79
Гвоздичный самогон .....	79
Дягильный самогон .....	80
Жасминный самогон .....	81
Изюмный самогон .....	81
Кардамонный самогон .....	81
Картофельный самогон .....	81
Хлебный самогон с картофелем .....	82
Хлебный самогон на хмелю .....	83
Хлебный самогон с печеным хлебом .....	83
Хлебный самогон .....	84
Анисовый самогон .....	86
Апельсиновый самогон .....	87
Лимонный самогон .....	88
Свекольный самогон .....	89
Сахарный самогон .....	90
Самогон из варенья .....	91







Самогон из конфет .....	91
Самогон из халвы .....	91
Самогон из сока яблок .....	92
Самогон из патоки .....	92
Самогон из сухофруктов .....	92
Самогон из сиропа (любого) .....	93
Самогон из крахмала .....	93
Комбинированный самогон .....	93
Самогон из томатной пасты, сахара и пива .....	93
Самогон без дрожжей и сахара .....	94
Медовуха .....	94
Самогон, готовый за сутки .....	94
Самогон, готовый за два часа .....	95
Коньяк .....	95
Старка .....	96
Самогон на полыни .....	96
Полынный (1) .....	96
Полынный (2) .....	96
Полынный (3) .....	96
Полынный (4) .....	97
Полынный (5) .....	97
Кантабас .....	97
Слививица .....	98
Сливовый самогон (1) .....	98
Сливовый самогон (2) .....	98
Чайный самогон .....	98
Вишневка .....	99
Шалфейный самогон .....	99
Яблочный самогон .....	100
Тминный самогон .....	100
Травный самогон .....	101
Напитки для женщин .....	103
Земляничная .....	103
Земляничный спотыкач .....	103
Малиновка .....	104



Водка огуречная .....	104
Водка огуречная малосольная .....	104
Водка цветная .....	105
Французская водка .....	105
Лечебные водки .....	106
Синяя .....	106
Золотая .....	106
Супружеская .....	107
Молодецкая .....	107
Любовная .....	108
Девичья .....	108
Эликсирная .....	109
Целебная .....	109
Обезболивающая .....	110
Общеоздоровительная .....	111
От головной боли .....	111
Крепительная .....	112
От вздутия живота .....	113
Желудочная .....	114
Смешанные отрезвляющие напитки .....	116
Аустер .....	116
Лимонный аустер .....	116
Аустер с хреном .....	117
Тыпсы-кюа .....	117
Домашняя водка .....	117
Водка белая московская старинная .....	121
Водка хлебная с картофелем .....	121
Водка с хмелем .....	122
Сахарная водка .....	122
Водка старинная «Ерофеич» .....	123
Свекольная водка .....	123
Водка из яблочного сока .....	124
Водка из груш .....	124
Водка из халвы .....	124
Водка из слив .....	124



Водка без дрожжей и сахара .....	125
Малиновая ратафия .....	125
Ратафия с кардамоном .....	126
Ратафия ягодная .....	126
Ратафия с гвоздикой .....	127
Ратафия мятная .....	127
Старка .....	127
Травник .....	128
Домашний коньяк .....	128
Перцовка .....	129
Варенуха .....	129
Мокруха .....	130
Водка «Кюммель» .....	130
Водка «Листовка» .....	130
Данцигская водка .....	131
Водка «Иголка» .....	131
Пенная настойка .....	131
Водка чайная .....	132
Настойка из клюквы .....	132
Рябиновка .....	132
Настойка из крыжовника .....	133
Настойка апельсиновая .....	134
Настойка вишневая .....	134
Айвовка .....	134
Земляничная настойка .....	135
Настойка «Осень» .....	135
Спотыкач .....	135
Спотыкач из мяты .....	136
Спотыкач из акации .....	136
Спотыкач из черной смородины .....	136
Спотыкач из роз .....	137
Спотыкач из орехов .....	137
Спотыкач из кофе .....	137
Виски .....	138
Джин .....	139

ТОНИЗИРУЮЩИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ .....	140
Рикки .....	140
Джин рикки .....	141
Бренди рикки .....	141
Старка рикки .....	141
Фино рикки .....	141
Водка рикки .....	142
Хайболы .....	142
Цветок апельсина .....	142
Джин и тоник .....	142
Джин и фанга .....	143
Джин и яблочный сок .....	143
Ред снэппер .....	143
Джин «Солти дог хайбол» .....	143
Багамский хайбол .....	143
Джин и ананасовый сок .....	143
Джин и кола .....	144
Виски и кола .....	144
Виски и фанга .....	144
Виски и сода .....	144
Бренди-кола .....	144
Бренди-шампань .....	144
Коньяк и фанга .....	145
Шприцер хайбол .....	145
Водка и фанга .....	145
Булл фрог .....	145
Блади Мэри .....	145
Йеллоу ривер .....	145
Булл шот .....	146
Рэмрод .....	146
Грейп шот .....	146
Русское яблоко .....	146
Мачете .....	147
Скрудрайвер .....	147
Биттер сода .....	147





Ром и кола .....	147
Креол .....	147
Черный бархат .....	147
Вермут хайбол .....	148
Рислинг хайбол .....	148
Монблан .....	148
Мимоза .....	148
Черри-шампань .....	148
Шартрез шампань .....	148
Орандж-шампань .....	149
Шампань-Манхэттен .....	149
Шампань фрээ .....	149
Шампань хайбол .....	149
Шампань-Касси .....	150
Коллинзы .....	150
«Том Коллинз» .....	151
«Педро Коллинз», или «Ром коллинз» .....	151
Водка коллинз .....	151
Бурбон коллинз .....	151
«Сэнди Коллинз», или «Скотч коллинз» .....	151
«Майкл Коллинз», или «Айриш коллинз» .....	151
«Жак Коллинз», или «Эпплджек коллинз» .....	151
«Пьер Коллинз», или «Бренди коллинз» .....	152
Физы .....	152
Орандж физ .....	152
Джин физ .....	153
Сильвер физ .....	153
Даймонд физ .....	153
Голден физ .....	153
Ройял физ .....	153
Черри физ .....	154
Водка орандж физ .....	154
Московский физ .....	154
Водка физ .....	154
Глория физ .....	154

Рижский физ .....	155
Дейзи .....	155
Русский дейзи .....	156
Виски дейзи .....	156
Бренди дейзи .....	156
Джин дейзи .....	156
Французский дейзи .....	156
Водка дейзи .....	157
Кизилковый дейзи .....	157
Утренний дейзи .....	157
Кулеры .....	157
Шампань кулер .....	158
Водка кулер .....	158
Калипсо кулер .....	158
Яблочный кулер .....	159
Банановый кулер .....	159
Шабли кулер .....	159
Русский кулер .....	159
Грейпфрут кулер .....	159
Манго кулер .....	160
Кофе кулер .....	160
Шартрез кулер .....	160
Кларет кулер .....	160
Апельсиновый кулер .....	160
Джулепы .....	161
Ром джулеп .....	162
Виски джулеп .....	162
Джин джулеп .....	162
Водка джулеп .....	162
Бренди джулеп .....	162
Шампань джулеп .....	162
Лимонный джулеп .....	163
Кубанский джулеп .....	163
Сангари .....	163
Бренди сангари .....	164





Водка сангари .....	164
Московский сангари .....	164
Бир бастер .....	164
Порт сангари .....	165
«Старка» сангари .....	165
Компресс .....	165
Коблеры .....	166
Шампань коблер .....	167
Виски коблер .....	167
Черри коблер .....	167
Бренди коблер .....	167
Мятный коблер .....	167
Водка коблер .....	167
Кларет коблер .....	168
Порт коблер .....	168
Кагор коблер .....	168
Мускат коблер .....	168
Тодди .....	168
Хот тодди .....	169
Розовый тодди .....	169
Джин тодди .....	169
«Том и Джерри» .....	169
Водка тодди .....	170
Коньяк тодди .....	170
Русский тодди .....	170
Пунши .....	170
Пунш «Красное вино» .....	170
Пунш винный .....	171
Пунш ромовый .....	171
Пунш клубничный .....	171
Пунш «Северный» .....	172
Пунш яичный .....	172
Пунш «Иван-да-Марья» .....	173
Крюшоны (боули) .....	173
Лимонный боуль .....	174

Крюшон из дыни и клубники .....	175
Крюшон с ананасами .....	175
Крюшон лимонный с консервированной черешней .....	176
Крюшон из апельсинов и консервированных груш .....	177
Крюшон из бананов и абрикосов .....	178
Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками .....	178
Крюшон «Морской прибой» .....	179
Крюшон «Мальборо» .....	179
Крюшон «Березовый сон» .....	180
Крюшон из яблок .....	180





Популярне видання

**Мішина Аріна**

## **ДОМАШНІЙ САМОГОН**

Редактор Т. В. Протасовицька

*Видання російською мовою*

Підписано до друку 10.01.2013.

Формат 70x100<sup>1</sup>/<sub>2</sub>. Папір газетний. Друк офсетний.

Гарнітура «Newton».

Умов. друк. арк. 7,74.

Наклад 5000 прим. Зам. № 3-0032.

ТОВ «Агентство Мультипресс»

83054, Україна, м. Донецьк,

пр. Київський, 36 а, к. 19

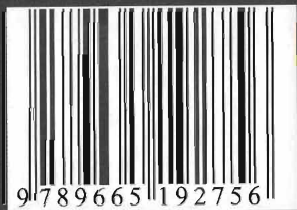
e-mail: [multi@donapex.net](mailto:multi@donapex.net)

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»

61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11

Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011

[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)



МУЛЬТИ★ПРЕСС