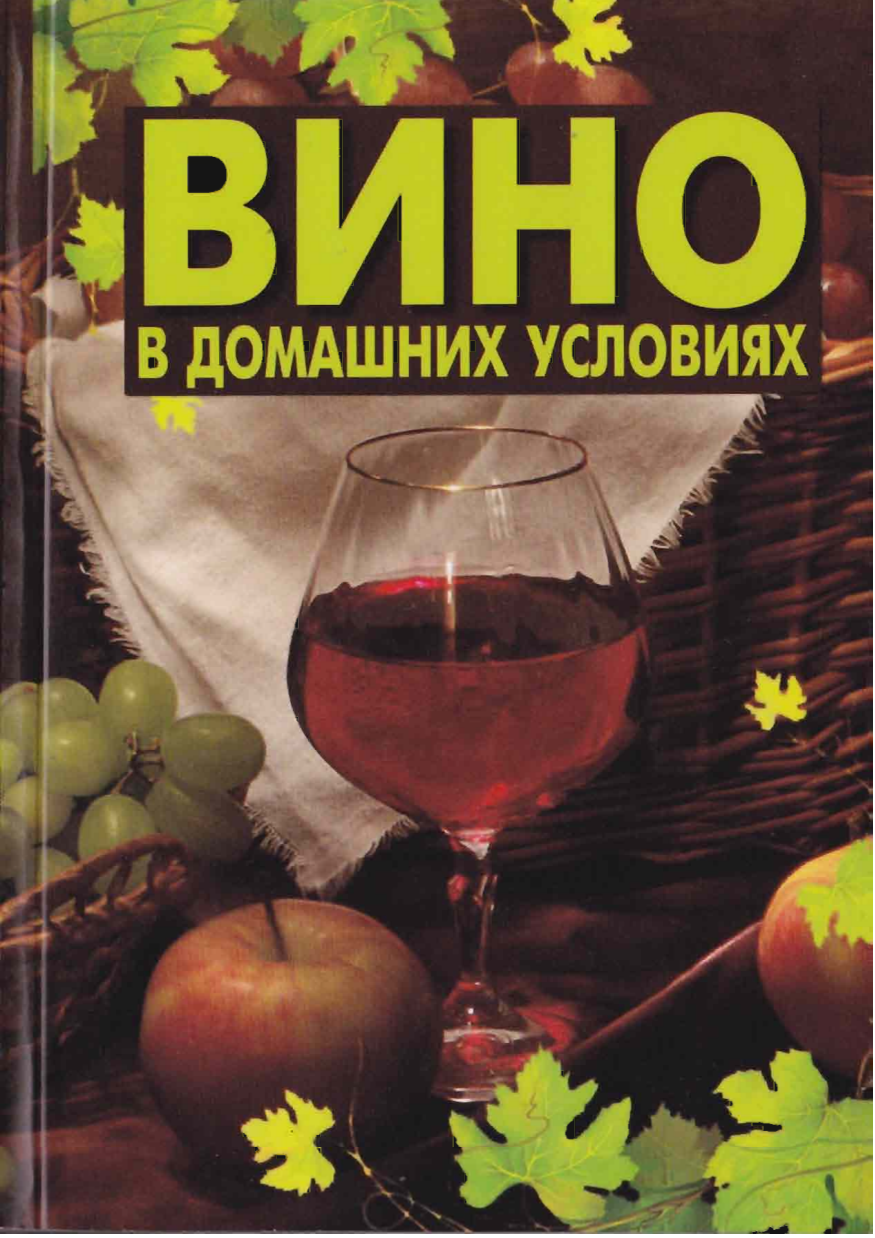


ВИНО

В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



ББК 36.991
М71

Мишина Арина

М71 Вино в домашних условиях. Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2013.— 192 с.

ISBN 978-966-519-276-3

Виноградное вино — самый древний, благородный, здоровый и полезный напиток. Его часто называют солнечным нектаром. Его не только пьют, но и добавляют в разные блюда, что придает последним пикантный оттенок. Да и сложно представить романтический ужин, семейный праздник или корпоративный обед без бокала вина

Обратитесь к рецептам приготовления домашних вин и будьте здоровы!

ББК 36.991

Виноградне вино — найдавніший, шляхетний, здоровий і корисний напій. Його часто називають сонячним нектаром. Вино не тільки п'ють, а й додають у різні страви, що надає останнім пикантного відтінку. Та й складно уявити романтичну вечерю, сімейне свято чи корпоративний обід без келиха вина.

Зверніться до рецептів приготування домашніх вин і будьте здорові!

ДОМАШНЕЕ ВИНО



Замечательное домашнее вино от магазинного отличается тем, что его готовишь собственными руками из тех продуктов, какие выбираешь самостоятельно.

Сделанное в домашних условиях вино может быть дополнено какими угодно вкусами: домашнее вино можно настоять на самых разных ягодах и фруктах, а также на смеси этих ягод и фруктов. А потому приготовление вина считается чуть ли не творческим процессом.

Рецепты домашних вин существуют в огромных количествах — приготовление домашних вин известно и на основе спирта (или просто водки), и на основе перебродивших фруктов и ягод. Домашнее вино может быть сделано даже из варенья. При этом можно брать и испорченное, прокисшее варенье.

Домашнее вино из варенья получается достаточно вкусным, ароматным. Содержание спирта в нем можно изменять путем добавления в напиток водки.

Чем больше спирта будет содержать домашнее вино, тем более крепким оно будет в результате. Приготовление домашнего вина, в которое добавлен спирт, автоматически превращает конечный продукт в крепленое вино.



Домашнее вино из винограда является традиционным. По сути, само слово «вино» — это сокращенное обозначение «винограда». Однако никто не мешает готовить домашнее вино из таких ягод, как черная и красная смородина, крыжовник, малина, ежевика, клубника...

Домашнее вино, как любое вино, может быть столовым и десертным; домашнее вино может быть крепленным. По сути, домашнее вино в большинстве случаев бывает именно крепленным.

Домашнее вино может готовиться и на сахаре, и на меде, и на патоке. Если ягоды или фрукты, из которых готовится домашнее вино, достаточно сладкие, сахар в процессе приготовления можно не добавлять.

Предлагаем вам освоить все этапы домашнего виноделия. Чтобы получить хорошее домашнее вино, следует подойти к его изготовлению со всей душой. Много времени домашнее виноделие не потребует. Основные затраты времени и сил понадобятся на первых этапах: во время подготовки сырья, сбраживания мезги и периода бурного брожения. Затем наступает пора развития, созревания и выдержки вина, во время которой ежедневного внимания вино уже не требует. Так что немного желания, чуточку способностей — и успех на поприще изготовления домашнего вина вам обеспечен.

Смело беритесь за освоение искусства изготовления домашнего вина!

ВОДА – ОСНОВНОЙ КОМПОНЕНТ НАПИТКОВ



Вода является важнейшей составной частью напитков и вводится в них как непосредственно, так и в составе различных полуфабрикатов, из которых готовят самые разные напитки. То есть вода выступает как бы в нескольких ролях: как растворитель экстрактивных веществ; как один из важнейших компонентов, который в совокупности с другими формирует органолептические достоинства напитка (вкус, аромат, цвет, прозрачность и т. д.); как средство утоления жажды.

Очень важное значение воды еще и в том, что она сообщает напиткам освежающие свойства.

Вода, без преувеличения, целым рядом своих достоинств резко отличается от всех известных в природе веществ. Она является постоянным и обязательным участником всех биохимических процессов, происходящих в живых организмах.

Количество воды, необходимой для организма человека, не всегда и везде одинаково. В условиях умеренного климата при спокойной работе человек выпивает и вводит в организм с пищей около 2 л воды в сутки. Если же человек занят средней физической ра-



ботой, он начинает потеть. И, следовательно, испытывать чувство жажды. И чем тяжелее он работает, тем больше потребляет воды — иногда до 6 л в день и более.

Оценка качества воды при использовании ее для приготовления напитков определяется по органолептическим показателям, химическому составу, степени бактериальной чистоты.

Вода, используемая для приготовления напитков, должна быть прозрачна, бесцветна, приятна на вкус, не иметь запаха. Вкус и запах воды зависят от характера растворенных в ней примесей. Так, например, соли закиси железа сообщают воде неприятный чернильный привкус, сернокислый калий придает ей вяжущий вкус, сернокислый магний — горький, хлористый натрий — соленый привкус.

Питьевая вода должна быть совершенно бесцветна, хотя в большом слое ее допускается присущий ей слегка голубоватый оттенок.

Оптимальная температура воды, при которой ее свойства выражаются наиболее полно, 7–12 °С. При температуре выше 15 °С вода и напитки почти не утоляют жажду. При температуре ниже 5 °С вода или напитки раздражающе действуют на слизистую оболочку и могут даже принести вред.

Химически чистая вода (H₂O) в природе не встречается. Пресные питьевые воды обыч-



но содержат легкорастворимые соли — карбонат натрия, бикарбонаты кальция, натрия и магния, сернокислый натрий, хлориды кальция, магния и др.

К качеству воды, используемой непосредственно на приготовление безалкогольных напитков, предъявляются более высокие требования, чем к качеству обычной питьевой воды.

Промышленная обработка питьевой воды, используемой для производства напитков, подразделяется на следующие виды: очистка воды от всякого рода грубых и тонких взвесей и обезжелезивание; умягчение воды — то есть исправление ее солевого состава с удалением солей жесткости; улучшение вкусового качества воды; обеззараживание воды.

Доступные всем приемы и способы оздоровления воды: отстаивание, кипячение, дегазация.

Прежде всего питьевую воду необходимо *отстаивать*. В селах это делают испокон веков. Даже грядки поливают «стоялой» водой из бочек. Конечно, колодезную воду никто не хлорирует, но вода для питья стоит в ведрах не один час. Возможно, молодые уже забыли, но прежде ни один крестьянин никогда не наливал в ведро воду из колодца, предварительно не ополоснув ведро, хотя в нем держали только питьевую воду. Ведь на



дне оседает органика — рукой вы можете ощутить слизь. Горожанам, прежде чем кипятить чай или готовить пищу, рекомендуется выдерживать воду из-под крана не менее трех часов (лучше дольше) в стеклянной посуде, являющейся химически нейтральной.

Следующая рекомендация — *пользуйтесь кипяченой водой*. Правда, многие уверяют, что сырая вода вкуснее. Это верно, но она в ряде случаев и опаснее. Опасность не только в живых болезнетворных микробах, вызывающих инфекционные заболевания, например, дизентерию, холеру и др.

Опасность сырой воды таится и в другом. Убедиться в этом просто — загляните в ваш чайник, где вы кипятите воду для чая, и в кастрюлю, в которой вы готовите первые блюда. Чайник наверняка покрыт изнутри накипью — выпавшими в нерастворимый осадок солями кальция (если накипь не желтоватого цвета, а бурого, то наверняка в воде, которой вы пользуетесь, есть еще и соли железа). Образование накипи происходит только в условиях высокой температуры. Так почему же нет накипи в кастрюле? Там ведь тоже высокая температура. Почему? Да потому, что эти самые выпавшие в нерастворимый осадок соли кальция вы съели вместе с супом. Потому, что при варке супов и каш мельчайшие частицы солей кальция оседают не на стенках кастрюль, а на овощах и крупах.



Итак, пользуясь для приготовления супов сырой, а не предварительно прокипяченной водой, вы создаете условия для излишнего накопления в организме солей кальция, а избыток кальция в организме — это отложение солей, иначе говоря, это шейные и поясничные радикулиты, это хрустящие суставы, это камни в почках и т. д. Кипятите воду! Ведь чайник можно очистить от накипи или купить новый, а организм — увы!.. Совет всем горожанам — держите на кухне две стеклянные трехлитровые банки. В одной отстаивайте сырую воду, чтобы вышел хлор, в другой — кипяченую, для приготовления пищи. Особенно «богата» вредными для организма солями водопроводная (городская) вода. Но в ряде случаев и природная, не загрязненная промышленной деятельностью человека вода также сильно минерализована. Но как бы вы ни отстаивали воду и как бы ее ни кипятили, в ней продолжает оставаться достаточно большое количество вредных солей.

А можно ли удалить в домашних условиях и эти соли? Более полная очистка воды особых проблем не составляет. Но чтобы вы не сомневались в ее действенности, попробуйте проделать следующий опыт. Налейте кипяченую воду в жестяную (не из алюминия) кружку или высокую консервную банку со сглаженными краями и поставьте в морозильную камеру холодильника, подложив



под дно банки кусочек картона (так вода будет замерзать равномернее). Через 12 часов (можно дольше) достаньте банку из холодильника, обдайте ее дно и бока горячей водой — из банки выпадет ледяной цилиндр. Рассмотрите его. По краям лед совершенно прозрачен, а в середине — и на дне — мутный, желтоватый. Здесь собрались соли и примеси, которые обычно растворены в нашей питьевой воде.

Секрет в том, что температура замерзания у чистой воды и солевых растворов — разная. Вода замерзает при нуле градусов по Цельсию, а растворы солей — при температуре гораздо ниже нуля. Этот эффект, кстати, используют дворники, посыпая лед солью. Результатом является то, что при достаточно низких температурах лед вдруг начинает таять. По этой причине при замораживании воды в жестянке сначала превращается в лед чистая вода по стенкам, вытесняя в центр раствор солей, после этого замерзает и концентрированный, насыщенный раствор солей, который видится на просвет в столбике льда.

Для отделения чистой воды от грязной надо расколоть лед надвое и струей горячей воды промыть, вытянуть, мутную желтоватую середину. Но можно и проще, если вы определите время, за которое вода при температуре вашего морозильника замерзает не пол-



ностью, то есть как бы образуется стакан чистого льда с жидким раствором солей внутри. Вынимают этот ледяной стакан, также обдав банку горячей водой. Потом тонкой струей теплой воды протаивают сверху во льду отверстие и через него выливают раствор солей. Оставший полый «хрустальный» стакан льда — это и есть чистейшая вода. Чай, приготовленный на такой чистой воде, не только необычайно вкусен, но и полезен. На этой чистой воде рекомендуется готовить не только чай, но и пищу.

Если описанный способ покажется вам несколько хлопотным, если у вас нет холодильника или же имеющийся в нем морозильник заполнен продуктами — воспользуйтесь зимним периодом и замените маленькую морозильную камеру балконом. И за зиму вы сможете хорошо очистить свой организм от накопившихся в нем соляных завалов — шлаков. Но замораживайте воду только кипяченую и обязательно в накрытой посуде.

Кстати, одновременно с солями вы сможете удалить так называемую тяжелую воду, в тех или иных количествах присутствующую в любой воде.

Если учесть, что тяжелая вода замерзнет при температуре $+3,8^{\circ}\text{C}$, то надо удалить первые льдинки, оседающие на стенках сосуда, или первый лед, появляющийся в виде точек.



ВСЁ О ВИНЕ. РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Виноградное вино — это напиток, приготовленный из подвергнутого спиртовому брожению сока свежего или завяленного винограда с мезгой или без нее и содержащий от 8 до 20% спирта.

Виноградные вина, в отличие от водочных изделий, кроме спирта содержат сахар, органические кислоты, минеральные, пектиновые, дубильные и другие вещества, а также витамины В₁, В₂, В₆, В₁₂, С, Р, РР и др.

Количество указанных веществ в вине не постоянно и зависит от целого ряда причин, но прежде всего — от сорта винограда, степени его зрелости в момент сбора, способа приготовления сула, длительности выдержки вина и многих других факторов.

Благодаря содержанию большого количества органических веществ виноградные вина относятся к высококалорийным напиткам. В среднем теоретическая калорийность вина равна 660 к/кал в 1 л.

Для вина характерны высокие вкусовые качества, аромат и другие очень полезные свойства: в вине гибнут некоторые болезне-



творные микробы, виноградное вино предупреждает развитие ишемической болезни сердца, оно регулирует равновесие кислот и щелочей в организме человека. В определенных дозах его используют как лечебное средство. Особую ценность представляют натуральные (столовые) вина.

В основу классификации вин положены следующие признаки: из какого сорта винограда приготовлено вино (рислинг, каберне, мускат и др.), его окраска, крепость, сладость, сроки выдержки и технология приготовления. По содержанию углекислого газа вина делятся на так называемые *тихие* (с незначительным его количеством), *игристые* и *шипучие*, содержащие углекислый газ в избытке.

В зависимости от используемого сырья и времени выдержки готовой продукции вина подразделяются на *сортовые*, *купажные*, *марочные* и *ординарные*.

Сортовые вина изготавливаются только из одного сорта винограда. Допускается примесь других сортов не больше 15%. Для этих вин характерен вкус и аромат, свойственные сорту винограда, используемому для их приготовления.

Купажные вина вырабатываются из нескольких сортов винограда в любых пропорциях. Смешивая различные материалы, получают вина с более сложным и постоянным вкусом и сильным новым ароматом.



Марочные — выдержанные, высокого качества вина, полученные по специальной технологии из одного или нескольких определенных сортов винограда, который выращивается в определенных винодельческих районах. Продолжительность выдержки: от 1,5 до 6 лет для марочных и сухих вин и от 3 до 7 лет — для марочных крепких и десертных вин.

Исключения составляют вина кахетинского типа. Срок их выдержки не менее 1 года. Марочные десертные вина из мускатных сортов винограда выдерживаются не менее полутора лет.

Марочные вина, выдержанные не менее 6 лет, в том числе не менее трех лет — в бутылках, называют **коллекционными**. Благодаря продолжительной выдержке качество этих вин значительно улучшается: у них появляется более гармоничный вкус и ярко выраженный нежный букет. Особенно ценятся вина, выдержанные в бутылках более 10–15 лет. В коллекционном красном вине может образовываться незначительный осадок, так называемая «рубашка», что свидетельствует о его «почтенном возрасте». Осадок при взбалтывании вина должен быстро осесть на дне бутылки.

На бутылки с марочным вином наклеивают особый ярлык с указанием года сбора урожая винограда.



Ординарные вина — это молодые вина, не имеющие признаков марочных вин и поступающие в продажу в возрасте до одного года, но не ранее трех месяцев после обработки винограда. Ординарные вина возрастом более одного года носят название выдержанных ординарных вин.

По цвету различают вина белые, розовые, красные.

Белые вина изготавливают главным образом из белых сортов винограда сбраживанием суслу без кожицы, семян и гребней. Белые вина имеют богатые оттенки — от зеленоватого до золотисто-желтого и темно-янтарного.

Розовые вина получают из красных и розовых сортов винограда сбраживанием суслу без косточек, семян и гребней, а также путем купажирования белых и красных вин.

Красные вина получают из красных сортов винограда сбраживанием суслу с мезгой. Красную окраску винам придают красящие вещества, находящиеся в кожице винограда, а при брожении переходящие в сусло.

Окраска красного вина интенсивная, с характерными оттенками: синеватым (молодые вина), рубиновым и кирпичным (старые вина).

При изготовлении кагора сусло с мезгой для более полного извлечения красящих веществ нагревают при температуре 55–65 °С.



Благодаря нагреванию вино приобретает темно-гранатовый цвет и особый привкус.

В винодельческой промышленности и торговле в зависимости от содержания сахара, спирта, углекислоты, технологии приготовления виноградные вина делят на пять групп: столовые, крепленые, ароматизированные, игристые и шипучие.

СУХИЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА

Столовые вина — продукт полного выбраживания виноградного сусла. Они представляют собой напитки, полученные в результате спиртового брожения чистого сока винограда с кожицей, гребнями и семенами или без них. Эти вина содержат менее одного процента несброженного сахара и поэтому называются сухими. Содержат от 9 до 14% спирта, в зависимости от сахаристости использованного винограда. При производстве столовых вин не разрешается добавлять посторонние вещества, в том числе сахар, спирт, красители и ароматизаторы.

Марочные белые сухие столовые вина

Столовые белые вина получают от белых сортов винограда. Цвет этих вин от светло-соломенного до темно-золотистого. Вкус и аромат белых сухих вин зависят от сорта ви-



нограда, условий его созревания, а также от технологии приготовления.

Вина этого типа рекомендуется перед употреблением охлаждать до 10–14 °С. Такие закуски, как различные холодные рыбные блюда, омары, икра, крабы и др., принято подавать вместе с натуральными белыми сухими винами.

Марочные красные сухие столовые вина

Цвет хорошего красного вина обычно блестящий рубиново-красный, достаточно густой, но не черно-красный и не бледный, без постороннего оттенка. Для него характерен четко выраженный букет, отчетливость которого зависит от степени зрелости винограда. На вкус красное сухое вино должно быть гармоничным, чтобы не выделялся вкус танина, спирта, кислот, действовать согревающе, быть крепким, но не жгучим. Бархатистость вина должна проявляться благодаря наличию дубильных веществ.

Эти вина обычно подаются к мясным вторым блюдам или к блюдам из дичи и домашней птицы. Их не охлаждают, а подают при комнатной температуре. Чтобы оценить вкус и аромат красных вин, нужно откупорить бутылку и дать ей постоять около 1 часа, перед тем как наливать в рюмки, наполняя их на $\frac{2}{3}$ объема.



ПОЛУСУХИЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА

Полусухие столовые вина отличаются от сухих содержанием сахара. В полусухих винах содержится от 1 до 3% сахара, а в сухих столовых винах его практически нет.

СТОЛОВЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

Столовые полусладкие вина вырабатывают трех типов: полусладкое белое, розовое и красное. Для их производства используются сорта винограда, содержащие значительное количество сахара (24–26%).

Эти вина готовятся так же, как и сухие, но процесс сбраживания сусла проводят не до конца, охлаждая бродящую массу. В результате этого полусладкие вина содержат от 3 до 8% сахара и от 9 до 14% спирта. Этим они отличаются от других типов вин. Вкус у них кисловато-сладкий, приятный.

Полусладкие столовые вина подают к овощным и грибным блюдам, а также предлагаются во время десерта к фруктам, а красные полусладкие вина рекомендуют подавать к мясным блюдам.

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Производство крепленых вин происходит при неполном сбраживании виноградного



сусла с добавлением спирта, а в некоторых случаях и концентрированного виноградного сока.

С целью сохранения в вине большего или меньшего количества сахара при изготовлении крепленых вин брожение приостанавливают на определенной стадии. Этого достигают путем введения в бродящее сусло спирта. В результате этого для крепленых вин характерно содержание сахара, оставшегося в результате неполного брожения, и повышенное содержание спирта.

Эти вина отличаются специфическим ароматом и вкусом, зависящими от сорта винограда (мускат) или способа их приготовления (херес, малага, мадера, портвейн, марсала).

Крепленые вина в зависимости от процента содержания в них спирта и сахара подразделяют на крепкие и десертные, а последние — на полусладкие, сладкие, ликерные.

Крепленые крепкие вина

Крепленые крепкие вина бывают следующих типов: портвейн, мадера, марсала, херес крепкий и вина крепкие — белое, розовое, красное.

Эти вина отличаются сладковатым, мягким вкусом, а некоторые из них обладают фруктовым вкусом и ароматом.



Крепкие десертные вина

Эти вина по содержанию сахара делятся на десертные полусладкие, десертные сладкие и десертные ликерные.

По способу приготовления, вкусу и аромату выделяются мускатные вина, кагор, малага и токайские вина.

Десертные полусладкие вина бывают трех типов: полусладкое белое, полусладкое розовое и полусладкое красное. В полусладких винах содержится 15–16% спирта и 5–10% сахара.

Десертные сладкие вина. Эти вина (белые, розовые и красные) обладают различной окраской: белые — от светло- до темно-золотистой; розовые — от светло-розовой до светло-красной; красные — от светло- до темно-красной.

В сладких винах содержится сахара от 14 до 20%; спирта: белые — 15–17%, розовые и красные — 16–17%.

Мускатные вина

Мускаты сладкие изготавливают из различных мускатных сортов винограда, поэтому они обладают характерным мускатным ароматом.

В мускатах сладких содержится 16% спирта и 16–20% сахара. Цвет белого муската — от

светло-золотистого до янтарного, а розового — от светло-розового до светло-красного.



Токайские вина

Токай обладает выдержанным букетом с особым оттенком корочки ржаного хлеба. В Токае приготавливается также вино из увяленных ягод без добавления сусли. Оно носит название «токайская эссенция» и представляет собой густую, сахаристую (от 40 до 60% сахара), очень ароматную жидкость.

В связи с высокой сахаристостью изюмного сусли, используемого для производства вина, брожение протекает очень трудно, и полученное вино обычно имеет не более 6–8% спирта при содержании сахара 30–40%. Развитие такого вина продолжается годами. В конечном итоге выдержанная старая эссенция приобретает аромат и букет и довольно приятно на вкус.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина, в отличие от других виноградных вин, насыщены углекислотой. Они изготавливаются из отборного, специально приготовленного белого или красного сухого вина в результате вторичного брожения в герметически закупоренных бутылках (шампанское) или резервуарах (игристые



вина). Благодаря этому происходит насыщение вина углекислым газом, и оно приобретает игристые и пенистые свойства.

Для производства шампанского используются определенные сорта отборного винограда. Не более 4 часов должно проходить от начала сбора до конца его переработки.

Виноград быстро прессуют целыми гроздьями, сразу же собирают сусло — самотек и сбраживают его.

После окончания брожения сусло в течение 1,5 месяца выдерживается на дрожжах, а затем снимается с осадка полученное сухое вино. Сразу же за этим выполняется *ассамблирование*: молодые вина из определенных сортов винограда, выращенного в определенных винодельческих районах, смешивают. Получается однородная партия. Полученная партия осветляется и купажируется, то есть в заданных соотношениях смешивается молодое вино с винами из запасов прошлых лет с тонким букетом выдержки и мягким вкусом.

Следующий важный этап — *тираж*: приготовление и разлив специально подготовленной для вторичного брожения тиражной смеси в бутылки. Главный компонент ее — шампанский виноматериал.

В смесь входит тиражный ликер, состоящий из сахара, раствора танина и культуры холодостойких дрожжей.



Смесь разливают в бутылки и укупоривают корковыми крышками, закрепляя их скобками. Для вторичного брожения бутылки с тиражной смесью укладывают в штабеля для вторичного брожения на 2–3 месяца при температуре 10–15 °С.

Чтобы получить высококачественное шампанское, вино в бутылках нужно выдержать в течение трех месяцев. В этот период выдержки бутылки перекалывают из штабеля в штабель, при этом взбалтывая образующийся осадок.

Затем начинается *ремюаж*. Бутылки помещают в особые станки-пюпитры, устанавливая их горлышком вниз. Бутылкам с осветляющимся вином придается определенный угол наклона — около 50°.

Благодаря этому осадок перемещается к пробке. Ремюер — работник, выполняющий эту операцию, — одновременно захватывает за донышко две бутылки, приподнимая их примерно на полсантиметра, и сообщает им колебательные движения вправо-влево. Он слегка ударяет бутылками о стенки пюпитра и поворачивает их на определенные отрезки дуги по часовой стрелке.

В период ремюажа бутылкам придается все больший наклон, а через 6 недель они находятся уже в вертикальном положении.

Подошло время освобождения от осадка. Операция называется *дегортаж*. Ее испол-



нитель обязан обладать большим мастерством, умением, знанием, а также ловкостью. Дегоржер буквально за секунду должен открыть бутылку. В один миг под давлением углекислого газа из бутылки «вылетает» осадок (он скапливается на внутренней поверхности пробки).

Все знают, что при открывании шампанского оно бьет фонтаном из бутылки. Искусство дегоржера заключается именно в том, чтобы избавиться только от осадка, и не более. В следующее мгновение дегоржер оценивает качество шампанского и вновь закупоривает бутылку. Трудно поверить, но потери вина при этом, как правило, составляют 30–40 см³.

Шампанское разных марок отличается друг от друга содержанием сахара. Откуда же он в шампанском?

Для получения полусладкого или полусухого шампанского в него добавляют ликер. Эта операция называется *дозаж*. Ликер, добавляемый в шампанское, приготавливается из вина, используемого для производства шампанского, сахара, коньячного спирта и лимонной кислоты. Он должен выдерживаться не менее трех месяцев.

В бутылки добавляют ликер, доливают шампанское, бутылки закупоривают корковыми пробками и направляют на машину, надевающую проволочные уздечки (мюзле).



Далее, после контрольной выдержки (не менее 15 дней), бракеража, отделки, упаковки шампанское готово для подачи на праздничный стол.

Изготовление шампанских вин традиционным бутылочным методом дает возможность получить вино высокого качества, но этот метод продолжительный и дорогостоящий. Поэтому его сменил резервуарный способ шампанизации, при котором для изготовления шампанского достаточно двух месяцев.

В зависимости от содержания сахара шампанское в России, Украине, Молдове выпускается различных марок.

Содержание сахара, в %:

Брют — до 0,3

Самое сухое — до 1,3

Сухое — до 3,5

Полусухое — до 5,5

Полусладкое — до 8,5

Сладкое — до 10,5.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА

Различают следующие типы плодово-ягодных вин: столовые, крепкие, сладкие, газированные, медовые.

Столовые плодово-ягодные вина (красные, белые, розовые) изготавливают из смеси



различных плодово-ягодных соков. Они, как и столовые виноградные, не содержат сахара, а крепость их колеблется от 9 до 10°.

Крепкие плодово-ягодные вина имеют вкус и аромат плодов и ягод, из соков которых они изготовлены. Крепость этих вин 17–18°, содержание сахара 7–9%. Из этого типа плодово-ягодных вин заслуживают быть отмеченными вина: сливовое, клюквенное, брусничное, рябиновое.

Сладкие плодово-ягодные вина отличаются сравнительно высоким содержанием сахара (10–15%), их крепость не превышает 16°. Вкус, аромат, цвет свежей вишни — у сладкого вишневого вина; рубиновый цвет, вкус и аромат черной смородины — у черносмородинового вина.

Имеются и *купажные крепкие и сладкие плодово-ягодные вина*, приготовляемые путем купажирования (смешивания) соков различных плодов и ягод (красное купажное, белое купажное и др.).

Газированные плодово-ягодные вина бывают сладкие и полусладкие. Их крепость 10–11°, они газированы углекислотой.

Медовые вина, сладкие и ликерные, вырабатывают из липового или гречишного меда с добавлением плодово-ягодных соков. Крепость сладкого медового вина 16°, а содержание сахара в нем 20%.

Ликерное медовое вино очень сладкое, в нем 30% сахара, а крепость его 14°.



Медовые вина имеют золотистый цвет, для них характерны вкус и аромат свежего меда.

Сидр — это не вино, а особый слабоалкогольный (7°) самостоятельного типа напиток.

Сидр вырабатывают из яблочных соков, ему свойственны аромат и вкус свежих яблок, а цвет — золотисто-желтый или зеленоватый. Сидр выпускают в продажу газированным.

ДОМАШНЕЕ ВИНО

Домашнее изготовление вина отличается большой разнообразностью подходов и технологий и позволяет добиваться даже более высоких качественных результатов по сравнению с массовым производством вина.

Основное отличие натурального вина от сока заключается в том, что в нем в процессе брожения образуются этиловый спирт, глицерин, молочная и янтарная кислоты.

Вино лучше многих лекарств возвращает силу. По своим радиоактивным свойствам оно близко к лечебным радиоактивным водам.

Литр сухого столового вина дает 600–800 калорий. Сладкое вино, в зависимости от содержания спирта и сахара, дает больше калорий, чем сухое.

Вино обладает бактерицидными свойствами. Холерные и тифозные бактерии в нем



погибают. В связи с этим летом очень полезно пить сухое столовое вино пополам с водой не только для утоления жажды, но и с профилактической целью.

Виноград содержит все необходимые компоненты для вина, которые обладают всеми кислотами, сахаром, танинами.

Фруктово-ягодные самодельные вина обычно имеют сладкий аромат и сохраняют большую часть аромата и цвета оригинальных фруктов.

В домашних условиях рекомендуется готовить легкие и гармоничные вина из винограда и других плодов и ягод с небольшим количеством алкоголя.

Например, есть очень простой и доступный для каждого способ приготовить *домашнее вино* из ягод. Для этого подойдут черная и красная смородина, а также вишня.

Для этого возьмите на 1 кг ягод 1 л воды, 500 г сахара.

Мытые ягоды необходимо положить в чистую трехлитровую банку и залить их остывшим сиропом. На горлышко этой банки после этого надо надеть надувной шарик или резиновую перчатку, проколоть иголкой. Поставьте банку в теплое место, температура должна быть 20–22 °С, и через 2–3 месяца вино готово.

Перед употреблением не забудьте получившееся вино процедить.



Прежде чем приступить к переработке плодов, ягод и винограда на вино, необходимо подготовить помещение, тару и оборудование.

В помещении, в котором будет происходить *приготовление вина*, нельзя хранить продукты с посторонними запахами, так как вино обладает свойствами поглощать и удерживать в себе запахи.

Самой лучшей винодельческой тарой считаются дубовая бочка, стеклянные баллоны и эмалированные ведра.

Перед приготовлением вина необходимо тщательно проверить состояние бочонков, так как от них в большей степени зависит качество вина.

Бочонки из-под кваса, пива, огурцов, капусты и яблок, а также пахнущие керосином или маслом, нельзя употреблять.

Заплесневелые бочонки придают вину запах и привкус плесени, с запахом уксуса содержат на своей внутренней поверхности вредные микроорганизмы (уксусные бактерии), которые трудно удалить промыванием. Эти бактерии, попадая в вино, развиваются в нем и снижают его качество.

Таким образом, приготовление вина начинают с подбора и подготовки соответствующей тары с чистым винным запахом.

Подготовка начинается с замачивания бочонков, но перед этим необходимо прове-



рить целостность клепки. Поврежденную клепку заменяют новой и осаждают обручи. Затем бочонки замачивают на 2–3 дня в холодной воде. При замачивании клепка разбухает и плотно закрывает мелкие щели.

Клепка новых бочонков содержит дубильные вещества, а если в такую тару налить вино, то оно потемнеет и приобретает терпкий вкус. Новые бочонки подвергают выщелачиванию. Для этого их наполняют доверху водой и замачивают в течение 2–3 недель, меняя воду через каждые 3–4 дня.

После замачивания каждый бочонок в течение получаса пропаривают, а за неимением пара обрабатывают кипятком. Бочонки, бывшие в употреблении, но без постороннего запаха, моют сначала холодной, затем горячей водой и просушивают.

Нельзя допускать, чтобы горячая вода остыла в бочонке, так как в этом случае клепка может впитать в себя посторонние запахи. По этой же причине грязные бочонки вначале горячей водой не моют.

Также виноделы хорошо знают, что приготовление вина предполагает не использование медной и железной посуды. Алюминиевая посуда может быть использована, но только для кратковременных переливов.

Для дробления ягод допустимо использовать дробилку, мясорубку с крупными отверстиями в решетке, а для измельчения яблок,



груш, айвы — шинковку. Для извлечения сока из мезги можно использовать как электрические соковыжималки, так и специальные прессы, которые есть в продаже.

При выборе пресса необходимо обратить внимание на то, чтобы металлические части были выполнены из нержавеющей стали. Впрочем, это простое правило должно быть понятно всем, кто заботится о качестве приготовления вин.

Вместе с тем, необходимо учитывать, что выбранный вами пресс или соковыжималка не должны раздроблять семечки, косточки или гребни, находящиеся в мезге.

По мнению многих виноделов, использовать соковыжималку с целью извлечения сока вин с тонким ароматом, например, вина из белой смородины и белого винограда, не рекомендуется. Но приготовление вина из красного винограда, а также десертных плодово-ягодных вин с использованием соковыжималки вполне возможно.

Чтобы приготовление вина было успешным, дробилку и все деревянные части прессы промывают раствором соды, а металлические части после очистки покрывают слоем парафина с салом, чтобы исключить соприкосновение сока с железом, отчего вино моментально темнеет.

Для этого берут одну часть парафина и одну часть сала, разогревают их, затем тряпку,



намотанную на конец палки, смачивают разогретым парафином и наносят его тонким слоем на поверхность металла, предварительно прогретого паяльной лампой.

Спиртовое брожение — это процесс, во время которого сахар, находящийся в соке, а также и добавленный в него, превращается в спирт и углекислоту с образованием некоторых побочных продуктов.

Брожение сопровождается выделением тепла. В результате брожения из 1 г сахара получается 0,6 мл спирта.

Жизнедеятельность дрожжей зависит от накопления в среде продуктов брожения и ряда внешних факторов — температуры, наличия необходимых питательных веществ, кислотности и др.

Так, при температуре от 22 до 28 °С винные дрожжи развиваются хорошо, температура 30–35 градусов сильно угнетает дрожжи, а при температуре 40 °С их развитие прекращается.

Наиболее благоприятна для брожения кислотность в пределах 8–10 г/л (титруемая). Однако дрожжи способны развиваться и при более высоком содержании свободных кислот — от 10 до 20 г/л (яблочной, винной, лимонной).

При сбраживании малоокислотных соков жизнедеятельность дрожжей угнетается вследствие бурного развития болезнетворных ор-



ганизмов. Спиртовое брожение протекает в лишенной кислорода среде.

Когда в бродящем вине накапливается около 15–16% об. спирта, большинство видов дрожжей погибает и только немногие могут выносить дозы спирта до 18% об.

Таким образом, технология изготовления вина не предусматривает получение в домашних условиях вина крепче 15–16% об.

Кроме спиртового брожения, в вине происходят процессы преобразования под действием бактерий яблочной кислоты в молочную и углекислый газ.

Вследствие этого титруемая кислотность уменьшается вдвое. Это явление относится к нормальным, имеет большое практическое значение при изготовлении высококачественных красных вин и, наоборот, не везде желательно в белых винах.

Яблочно-молочное брожение может идти одновременно со спиртовым брожением или сразу же вслед за ним. Внешне оно похоже на обычное спиртовое брожение.

Превращение яблочной кислоты в молочную в сильной степени способствует улучшению вина.

Следует добавить, что *технология* приготовления вина также предусматривает внесение сернистого ангидрида перед брожением, который препятствует яблочно-молочному брожению или задерживает его начало.



Чтобы приготовить вино с использованием готовой закваски в домашних условиях, причем получить качественное и кондиционное десертное вино, брожение плодового сока необходимо проводить на винных дрожжах чистой культуры.

Но такие дрожжи изготавливают специальные лаборатории. За неимением винных дрожжей брожение можно проводить и на диких дрожжах, находящихся на поверхности ягод (хлебные дрожжи не пригодны), но в этом случае спирта накапливается не больше 14–15% об.

Жизнедеятельность дрожжей зависит от накопления в среде продуктов брожения и ряда внешних факторов — температуры, наличия необходимых питательных веществ, кислотности и др.

Разводят дикие дрожжи следующим образом. За 10 дней до начала приготовления вина собирают спелые ягоды разных культур.

Ягоды не моют, чтобы не смыть дрожжи, находящиеся на их поверхности.

Чтобы приготовить вино, в бутылку, куда наливают стакан кипяченой воды, кладут полстакана сахарного песка, помещают два стакана размятых яблок. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место с температурой 22–24 °С.

После того, как сок бродит 3–4 дня, его отделяют через марлю от мезги и употребляют вместо селекционных дрожжей.



Чтобы приготовить домашнее вино, например, десертное, необходимо 3% такой закваски, сухое, полусладкое вино — 2%, то есть при одновременном приготовлении 10 литров вина закваски берут 300 или 200 г.

Закваску готовят один раз в сезон. В дальнейшем, если необходимо приготовить вино из поздно созревающих плодов и ягод, пользуются вместо закваски осадком, образующимся во время брожения сока более ранних культур.

Осадка требуется меньше, чем закваски. На 10 литров сусла расходуется 100 г осадка, то есть 1%. Хранить закваску больше 10 дней нельзя. Кроме того, при комнатной температуре она легко скисает и может внести инфекцию в сусло.

При изготовлении плодовых вин происходит сбраживание сахара, содержащегося в самих плодах и добавляемого к выжатому из них соку. В результате процесса брожения из сахара образуется спирт, и, в зависимости от количества сахара, вино бывает большей или меньшей крепости. Плодовые вина, полученные от натурального брожения (без добавления винных дрожжей), могут содержать от 8 до 14% спирта.

Многие плоды содержат недостаточное количество сахара, чтобы изготовить вино определенной крепости. Поэтому к выжатому из плодов соку добавляют столько саха-



ра, сколько необходимо для получения вина желаемой крепости.

Для получения 1° крепости вина в соке должно содержаться 1,7% сахара.

При изготовлении вина зрелые плоды и ягоды перебирают, очищают от сора, грязи, различных примесей и моют.

Затем у косточковых плодов (вишни, сливы) удаляют косточки, после чего плоды сразу же измельчают (можно на мясорубке). Через мясорубку также пропускают предварительно разрезанные на мелкие части крупные плоды (яблоки, груши).

Если нет специального пресса, полученную через мясорубку мезгу отжимают руками с помощью сложенных вдвое марлевых салфеток. Мезгу черной смородины и некоторых других плодов и ягод оставляют неотжатой на несколько дней, пока в ней не начнется процесс брожения. С этой целью мезгу помещают в чистую эмалированную посуду, добавляют немного кипяченой холодной воды и покрывают деревянными кружками с небольшими отверстиями. Поверх кружков кладут чистый гнет.

Выжатый сок обычно процеживают через марлю, разбавляют питьевой водой и добавляют сахар, предварительно разбавленный в соке или в воде.

Подготовленная таким образом для брожения смесь сока, воды и растворенного в них



сахара называется суслом. Сусло переливают в заранее подготовленную посуду. Для домашнего вина обычно используют стеклянные бутылки емкостью 3–5 л. Можно использовать и бутылки большей емкости. Бутылки немного не доливают до горлышка.

Для начала брожения лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Это дает ряд преимуществ: ускоряется процесс брожения, образуется больше спирта, улучшается вкус вина, оно лучше сохраняется.

Такие дрожжи можно приобрести в винодельческих лабораториях. Но если у вас нет такой возможности, то проводите брожение на «диких» дрожжах, некоторое количество которых всегда находится на поверхности ягод и плодов. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, они забраживаются сами собой. Для большей надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма.

Во-первых, изюм является дополнительным источником «диких» дрожжей, во-вторых, он делает вкус вина более благородным.

- В случае, когда и после этого брожение будет происходить недостаточно активно, то через три дня после приготовления сусла рекомендуется добавить в него небольшое количество хлебных дрожжей, в противном случае сусло или закиснет, или совсем потеряет кислотность.



Не рекомендуется использовать пивные дрожжи, поскольку они не выдерживают повышения концентрации спирта и процесс брожения прекращается раньше времени.

Бутыли с суслом плотно закрывают чистыми (ошпаренными кипятком) пробками, в которых предварительно просверливают небольшие отверстия, через которые будет выделяться образующаяся в процессе брожения углекислота. Во избежание попадания в сусло из воздуха вредных микроорганизмов, например, бактерий уксусного брожения, в эти отверстия вставляют мягкую, гнущуюся резиновую трубочку, наружный конец которой опускают в стеклянную банку или в стакан с водой. В течение всего периода брожения через эту трубку все время выделяется углекислота. Это хорошо видно по пузырькам, поднимающимся на поверхность воды.

Пробку и место ее соединения с трубкой тщательно заливают парафином, воском или замазывают пластилином.

В помещении, в котором находятся бутылки, в течение всего периода брожения должна быть равномерная температура воздуха — около 18–20 °С, оно должно также регулярно проветриваться. При более низкой температуре сусло может скиснуть. Сусло бродит 25–30 дней. Вначале брожение бурное, затем замедляется, и на дно бутылки начинают оседать мелкие частицы, выпадающие из



перебродившего сусла, а в конце процесса брожения на дне бутылки образуется плотный осадок, над которым происходит постепенное осветление сусла.

Через 5–6 дней после полного прекращения брожения, когда на поверхности осветленного сусла больше не видно мелких пузырьков, собирающихся у стенок бутылки в виде цепочки, вино осторожно переливают в чистую бутылку той же емкости. Обычно для переливания вина используются тонкие аптечные резиновые шланги. При этом опускают один конец шланга в бутылку с вином и следят за тем, чтобы не взмутить при этом осадок.

Затем бутылки, наполненные перелитым вином, закрывают ватной пробкой на одни сутки, после чего закупоривают и заливают парафином или воском и ставят в более прохладное помещение с температурой 6–8 °С. Здесь вино выдерживают 1,5–2 месяца. За это время оно обычно осветляется и приобретает винный вкус и аромат, соответствующие тем ягодам и плодам, из которых оно изготовлено. Перед употреблением при желании добавляют сахар по вкусу.

При приготовлении фруктового вина строго соблюдается тщательная чистота всего оборудования, посуды и рук самого винодела. Не допускается использование даже в незначительных количествах гнилых, ис-



порченных, закисших фруктов, всю работу нужно делать очень аккуратно и постоянно следить за температурой помещения и сула, которая должна все время соответствовать тем условиям, которые для приготовления вина наиболее благоприятны.

Белые вина получают из яблок, груш, желтых слив (алычи), персиков, абрикосов, белой смородины, черешни (желтой), морошки, земляники, арбузов и дынь и из смеси этих фруктов и ягод.

Красные вина получают из красной и черной смородины, малины, вишни, черной черешни, синих слив, ежевики, клюквы, черники, брусники, шиповника, китайского лимонника, актинидии и др.

Вино виноградное сухое

Для приготовления вина отбирают спелый и сладкий виноград. Из южных сортов пригодны: Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Алиготе, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и другие.

В домашних условиях и при небольших количествах приготавливаемого вина в качестве тары можно пользоваться 10-литровыми стеклянными баллонами. Санитарная обработка их несложна, а прозрачность стекла позволяет следить за процессом приготовления вина.



Виноград в количестве 10 кг (из расчета наполнения одного 10-литрового баллона) сортируют, отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, небольшими порциями выкладывают в дуршлаг, установленный над эмалированным ведром, и разминают тыльной частью кулака.

Полученные сок и мезгу сливают в баллон, накрывают его марлей и ставят на 2–3 дня для брожения в теплое (с температурой 25–28 градусов) место.

Правильное брожение можно обеспечить специальными культурами винных дрожжей. При их отсутствии брожение вызывают с помощью «диких» дрожжей, имеющих как на поверхности ягод, так и в воздухе.

При наличии ручного пресса виноградный сок можно получить путем прессования. При этом вино получается менее терпким, поскольку косточки винограда, содержащие дубильные вещества, в брожении не участвуют. Но при этом под кожицей ягод находятся ароматические вещества, которые при отжатии сока на ручном прессе из винограда не извлекаются полностью, и вино получается менее ароматным.

При брожении размятых ягод вино более ароматное, но несколько терпковатое.

В зависимости от температурных условий на 2-й или 3-й день брожения сусли мезга всплывает, а сок выделяется в нижней части баллона. На 6–7-й день сок из баллона сли-

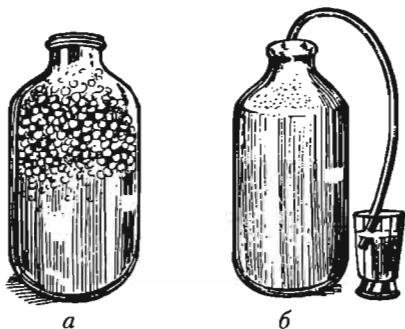


вают через дуршлаг в эмалированное ведро, а мезгу отжимают руками над дуршлагом.

Собранный виноградный сок сливают в чистый баллон, устанавливают водяной затвор и ставят на дображивание.

Водяной затвор представляет собой резиновую трубку диаметром 8–10 мм и длиной 30–40 см, один конец которой герметически вмонтирован в крышку баллона при помощи алебастра, гипса, парафина или воска, а другой конец погружен в стакан с водой (см. рис.).

Процесс сбраживания виноградного сахара на спирт протекает при отсутствии кислорода воздуха. Если герметичность водяного затвора в процессе брожения будет нарушена, внутрь баллона попадет кислород возду-



Положение мезги в баллоне на 3–4-й день с начала брожения (а); водяной затвор (б)



ха, который вызовет разложение спирта на уксусную кислоту и воду.

Дображивание сока под водяным затвором производят до полного прекращения брожения, которое, в зависимости от температурных условий, может длиться 12–20 дней.

В процессе брожения виноградный сок мутный, что объясняется действием дрожжей.

Признаки окончания брожения следующие: в стакане с водой перестают выделяться пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, и вино частично самоосветляется.

По окончании брожения его при помощи сифона осторожно сливают с осадка дрожжей в чистый баллон, вновь устанавливают водяной затвор и ставят баллон в холодное место (погреб) с температурой 8–12 °С на 2–2,5 месяца. При холодном хранении вина под водяным затвором виннокаменная кислота оседает на стенках и дне баллона в виде мелких кристаллов. Кислотность резко снижается, вино самоосветляется и становится прозрачным.

Очищенное вино разливают в чистые бутылки или баллоны доверху, с небольшим воздушным пространством между пробкой и вином, и укупоривают. Хранить готовое вино следует в холодном месте (погребе, подвале).

- Полученное вино называется сухим, так как содержащийся в винограде сахар почти полностью перебродил на спирт. Сахарис-



тость сухого вина незначительна. При малой сахаристости винограда (меньше 20%) вино не будет иметь достаточного количества спирта, что может вызвать его порчу (появление плесени и т. д.). Для улучшения его качества добавляют свекловичный сахар в количестве 50–100 г на 1 л сока.

- Лучше всего использовать для вина дубовую бочковую тару.

- Перед приготовлением вина новые дубовые бочки следует замачивать чистой холодной водой в течение 10 дней, ежедневно меняя ее.

Места, дающие течь, ремонтируют. После замачивания новые бочки заливают кипящей водой с кальцинированной содой (25 г на ведро воды), затем воду сливают и бочку тщательно промывают.

- Старые бочки для хранения вина пригодны только из-под вина. Их замачивают в течение трех дней, ежедневно меняя воду, затем пропаривают кипящей водой с добавлением кальцинированной соды (25 г на ведро воды), после чего тщательно ополаскивают холодной чистой водой.

- Замоченную бочкотару за сутки перед наполнением необходимо окурить серой, чтобы предупредить постороннее брожение. Для этого чистую серу в количестве 15–20 г укладывают в чашечку окурочного приспособления, состоящего из проволоки длиной



50–60 см и закрепленной на ней металлической чашечки диаметром 2 см.

Уложенную в чашечку серу зажигают, через шпунтовое отверстие спускают в бочку и держат до полного сгорания, после чего приспособление извлекают.

- Для начального брожения дробленого винограда и отделения сока от мезги применяют специально приспособленную бочку, в которой одно из доньев снято, а в нижней части бочки просверлено отверстие диаметром 5–8 мм, закрываемое длинной деревянной пробкой.

Способ и последовательность приготовления вина в бочкотаре

Зрелый виноград сортируют, отделяют ягоды от гребней, удаляют поврежденные и загнившие, дробят вручную или на деревянной двухвалковой дробилке. Полученные мезгу и сок сливают в бочку, наполняя ее не более чем на $\frac{3}{4}$ емкости. Затем бочку закрывают снятым дном, а сверху кладут чистую ветошь.

Для брожения бочку устанавливают на табурете в теплом помещении. На 3–4-й день, когда мезга поднимется кверху, полученный виноградный сок сливают через нижнее отверстие бродильной бочки, а мезгу отжимают вручную или на ручном виноградном прессе.



Полученное виноградное сусло сливают в подготовленную бочку, в шпунтовое отверстие устанавливают водяной затвор, в месте его установки хорошо обмазывают трубку гипсом или алебастром, чтобы воздух извне не поступал в бочку.

На 12–20-й день (в зависимости от температуры помещения) выделение пузырьков газа в стакане водяного затвора прекращается и бурное брожение заканчивается.

Полученному вину дают отстояться еще два дня, после чего водяной затвор снимают и при помощи сифона вино сливают с осадка дрожжей в эмалированное ведро, а затем переливают в подготовленную бочку, наполняя ее «под пробку».

Затем бочку переносят в холодный подвал и выдерживают 3–4 месяца, чтобы винный камень выпал в осадок. После этого кислотность вина значительно уменьшается, оно самоосветляется и становится прозрачным.

Готовое вино разливают в чистые бутылки или баллоны на 1–2 см ниже пробки и герметически укупоривают. Хранят их в холодном подвале или погребе в лежачем положении.

Сезон приготовления — сентябрь.

Вино из винограда (1)

Такое вино из винограда, как правило, обязательно требует наличия сахара, а также лю-



бой подходящей закваски (иногда можно делать закваску из дрожжей). Так что будем считать, что это русская кухня — современная.

Для начала промываем виноград, отделяем ягодки от грозди и месим их в отдельной посуде до состояния пюре (можно руками; в Италии, Франции и Испании это и вовсе ногами делают). После укладываем в эмалированную или стеклянную посуду и прогреваем на медленном огне до 60 °С (обязательно воспользуйтесь термометром). На это у нас уйдет примерно полчаса. После смесь охлаждаем, откидываем на дуршлаг и хорошенько выжимаем сок. Пробуем полученный сок на вкус и добавляем сахара и воды. Перемешиваем и всыпаем закваску.

Ставим в темное место бродить при температуре не ниже 20 °С (плюс) на два месяца. После пробуем вино на вкус, если надо, добавляем сахар, перемешиваем до полного его растворения и переливаем без осадка в бутылки.

Вино из винограда (2)

Весь виноград хорошенько промываем под проточной водой, даем стечь лишней воде, после отделяем ягодки от стеблей и укладываем в глубокую посуду. Затем берем деревянный пестик и тщательно раздавливаем виноград так, чтобы получилась практически однородная масса. Не страшно, что там будут косточки, это нормально.



После пересыпаем раздавленный виноград сахаром и оставляем в темном прохладном месте на недельку приблизительно.

Затем полученное вино процеживаем через ситечко или несколько слоев мокрой марли и разливаем по бутылкам.

Такое домашнее виноградное вино можно хранить в погребе, а подают к нему, как правило, мясную еду: говядину, свинину, баранину и т. д.

Вино из малины

Спелые ягоды малины разминают ложкой и помещают в бутылку или чистый бочонок. Добавляют в виде сиропа сахар и воду в соотношении: 1 кг сахара и 1,5 л воды на 1,5 кг ягод. При этом соотношении получается вино крепостью 16–18°. Брожение начинается раньше и протекает полнее при добавлении сахара в два приема.

Размешав смесь, ее оставляют при температуре 16–18 °С, размешивая несколько раз в день деревянной ложкой для предупреждения появления уксуснокислого брожения и плесени на поверхности. Не менее 1/10 части сосуда оставляют свободной, чтобы сок не переливался во время бурного брожения.

Через 7–8 дней сок отделяют от плодовой массы и наливают в бутылки, в которых брожение продолжается, но уже не бурное, а тихое.



Тихое брожение длится 5–6 недель. В этот период бутылки должны быть плотно закупорены пробкой (деревянной, каучуковой, пробковой). В отверстие пробки вставляют резиновую трубку, конец которой погружают в сосуд с водой. Выделяющийся при брожении углекислый газ выходит через трубку, но внешний воздух не имеет доступа к бродящей жидкости и не может внести в нее нежелательные ферменты.

Через 6 недель осадок выпадает на дно и вино становится прозрачным. Его наливают в бутылки или бутылки, плотно закупоривают пробками и выдерживают около двух месяцев, в течение которых улучшаются его вкусовые качества.

Через два месяца после прекращения брожения вино готово к употреблению. Его хранят при температуре 10–12 °С не более одного года. По истечении года вкус вина ухудшается.

Если на 1,5 кг малины добавить 3 л воды и 1 кг сахара, получается менее стойкое вино, содержащее 10–12° спирта; оно легко подвергается уксуснокислому брожению.

Вино из яблок

Яблоки используют для приготовления крепкого яблочного вина с примесью других соков, чаще всего груш и рябины, в количестве, не превышающем 20%, и в виде сидра, пред-



ставляющего собой яблочный сок с добавлением сахара или без него, искусственно насыщенный углекислотой.

Необходимо также отметить, что из яблок можно приготовить любой сорт вина, и в то же время, несмотря на то, что сортов яблок выведено садоводами очень много, ни один сорт в отдельности не удовлетворяет нужным условиям, и только умело выбранная смесь яблок различных сортов может дать вино гармоничное, прочное, ароматное и вкусное.

Кроме того, яблочные соки и вина используют как купажный материал при приготовлении вина из слив, кизила, облепихи, абрикосов, алычи, барбариса, прибавляя к этим сокам до 20% яблочного сока, а также для приготовления купажных вин — сухих, крепких и десертных.

Культурные сорта яблок, используемые для приготовления яблочных вин, должны отличаться высоким содержанием сахара, быть ароматными, иметь некоторую терпкость и содержать достаточно кислот.

В лесных яблоках сахара содержится значительно меньше, чем в культурных сортах. Однако они, обладая хорошим яблочным ароматом, содержат значительное количество кислот и дубильных веществ. Из них можно приготовить хорошие вина, а также их можно использовать при изготовлении сидров.



Яблоки, используемые для приготовления вина, должны быть вполне созревшими на дереве или достигшими зрелости в лежке и иметь свойственные им окраску и аромат.

В отношении пригодности различных яблок для изготовления вин их можно разделить на группы по степени зрелости, времени созревания, вкусу и культурности сорта.

По степени зрелости яблоки могут быть: незрелые, вполне зрелые и перезрелые.

Незрелые яблоки — падалица — содержат до 1,5% кислоты, всего 5–6% сахара, не обладают ароматом и пригодны для приготовления столовых и крепких вин; сладкие же вина из таких яблок безвкусны и неароматичны.

В *перезрелых яблоках* теряется часть содержащегося в них сахара, дубильной кислоты, и без их добавления вино получается непрочное, но благодаря ароматичности такие яблоки более пригодны для изготовления крепких и сладких вин.

Вполне зрелые яблоки, снятые созревшими (летние сорта) или дозревшими в лежке (осенние и зимние сорта), — пригодны с соответствующими добавлениями сахара и кислоты (или других сортов яблок или иных фруктов) для изготовления всякого вина.

По времени созревания сорта яблок бывают: *летние, осенние и зимние.*



Летние сорта яблок, созревающие в августе–сентябре, менее пригодны для приготовления вина, так как содержат мало сахара, кислот, дубильных и ароматических веществ, а поэтому приготовленное из них вино непрочное, мутное, без вкуса и подлежит быстрому употреблению.

Из культурных сортов яблок в виноделии в основном используются осенние и зимние сорта.

Осенние сорта в тех случаях, когда они успевают вызреть на дереве, подлежат немедленной переработке после сбора.

Для ускорения сбора зрелые яблоки, используемые немедленно в переработку, можно стряхивать с дерева. Однако в ряде случаев осенние яблоки (а зимние всегда) собирают не вполне зрелыми. В таких случаях они подвергаются лежке. Во избежание повреждений наружной кожицы и тканей при падении на землю сбор производится руками, после чего яблоки должны вылежаться в защищенных от мороза помещениях в островершинных кучах высотой 1 м, которые закрывают холстом или соломой.

За это время происходит созревание плодов, крахмал переходит в сахар, из них выделяются вода и газы, в том числе и этилен, роль которого заключается в том, что он направляет работу энзимов на ускорение процессов созревания.



При этом может происходить потеря в весе, которая может достигать 10%.

Время хранения яблок в кучах различно и зависит от количества выделяемого яблоками этилена. Этот процесс происходит быстрее при теплой погоде, чем при холодной. Признаком конца выдержки в кучах служит характерный сильный аромат, выделяемый яблоками.

Очень важно не передержать яблоки в кучах во избежание потери сока и излишнего понижения содержания кислот, расходуемых на дыхание плодов. Продолжительное хранение яблок в погребах способствует изменению пектиновых веществ, содержащихся в клеточных оболочках, — они превращаются в растворимые соединения. Вследствие этого процесса клетки плодов отделяются одна от другой, плод становится рыхлым (размягчается). Сок извлекается из таких плодов с затруднением, так как мезга из них получается слизистая, медленно прессующаяся и дающая малый выход сока.

Для вин из зрелых яблок, не подвергшихся длительному дозреванию после съема, свойствен более нейтральный, свежий вкус и аромат, напоминающий виноградное вино. Слишком значительное запоздание с извлечением сока нередко приводит к нежелательному появлению в вине сильного специфического аромата, переходящего в особый



привкус, напоминающий вкус яблочных семян. Поскольку в кожице сосредоточены ароматические вещества, ее перед переработкой не срезают.

• Готовить вино исключительно из сортов с зеленой кожицей не рекомендуется, так как они дают почти бесцветное вино, в то время как в яблочном вине ценится светло-зеленая окраска.

При приготовлении яблочного вина важна и вкусовая характеристика.

По вкусу яблоки бывают:

1) сладкие — содержащие мало (до 0,2%) кислоты и в особенности дубильных веществ, зато много сахара (до 20%) и часто очень ароматные;

2) кисло-сладкие — содержащие кислоты 0,5–0,9%, достаточное количество дубильных веществ, значительное количество сахара (10–15%). Используются для всякого вина; часто обладают сильным ароматом;

3) кислые — содержат 1–2% кислоты и довольно значительное количество сахара (до 10%), но вино из них кислое, и его приходится разбавлять водой или соком других мало кислых яблок;

4) терпкие и горьковатые — в них содержится больше, чем в других, дубильных веществ (до 1,1%), много кислоты (до 1,0%), значительное количество сахара (до 18%).



ные, быстро и хорошо осветляющиеся. Однако если их не смешивать с другими, менее терпкими, сортами, то при значительном разбавлении водой вино получается безвкусное, жидкое и неароматное. Такие яблоки лучше всего использовать в смеси с другими сортами.

Определить яблоки по вкусу достаточно трудно, так как малоокислотные яблоки хотя и кажутся на вкус более сладкими, содержат на самом деле сахара менее 10%, а яблоки, которые кажутся благодаря кислотности несладкими, содержат до 20% сахара.

Имеет значение и разделение сортов по их культурности:

1) дикие — обладают значительной кислотностью, терпким, горьковатым и грубым вкусом, малой сахаристостью. В связи с тем, что вино из них получается грубое и неароматное, такие яблоки используют лишь для изготовления столовых и крепких вин;

2) простые хозяйственные и столовые сорта — используются для приготовления прочных вин. Для сладких вин малоприспособны, поскольку малоароматичны и грубоваты на вкус;

3) хорошие и высшие сорта — Кальвиль, Ренет и т. п. — по ароматичности дают вина высокого качества даже не в смеси с другими сортами, но с добавлением недостающей кислоты и сахара.



Яблоки используют для приготовления всех сортов вина. Так, для сидра и для легких столовых вин подходят кисло-сладкие яблоки осенних хозяйственных сортов или смесь сладких с терпкими или кислыми.

Крепкие столовые вина и крепкие вина готовятся из кислых и кисло-сладких осенних и лучших зимних хозяйственных сортов (например, из Антоновки), а для приготовления более грубых крепких вин используются и лесные яблоки, и падалица.

Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны ароматичные осенние и зимние сорта кисло-сладкого вкуса.

Райские и китайские яблоки используют для приготовления всех сортов вина с соответствующими добавлениями сахара, воды и пр.

Для получения хорошего вина необходимо смешивать сорта, дающие мутное вино, с сортами, дающими вино прозрачное; сладкие и безвкусные (ранние летние) смешивать с винно-кислыми и терпкими.

Существует большое количество *рецептов этих смесей*.

Укажем наиболее распространенные и лучшие: 3 части сладких, 3 части терпких и 2 части кислых яблок; 1 часть сладких и 3 части терпких; 2 части сладких и 1 часть терпких; 2 части сладких, 2 части терпких и 1 часть кислых; 1 часть сладких и 2 части горьковатых яблок.



При подготовке яблок для переработки необходимо тщательно отсортировать их и удалить загнившие.

Яблоки нарезают на кусочки и разминают деревянным молотком или пропускают через мясорубку, а затем прессуют. Сок не разбавляют. Добавляют только сахар при соотношении: 1 кг сахара на 6 л сока. Далее поступают так же, как при изготовлении малинового вина.

В тех случаях, когда приходится готовить яблочное вино из сладких малокислых яблок, для придания вину аромата, освежающего вкуса, прозрачности и прочности к яблокам добавляют другие плоды и ягоды, отличающиеся богатым содержанием дубильных веществ и кислоты. С этой целью чаще всего используют сок рябины, терна, клюквы, черной или красной смородины.

Домашнее вино из яблок (дедушкин рецепт)

Этот напиток вкусен, полезен в умеренных количествах, и его можно употреблять с любой едой. Для приготовления домашнего вина требуются яблоки, сахарный песок, емкость для брожения, мощная терка или оборудование для отжима фруктов.

Первым этапом приготовления вина является отжим. Яблоки, снятые с дерева, моем,



нарезаем на мелкие кусочки (дольки или кубики) и ссыпаем в предварительно приготовленную кастрюлю. Вливаем в эту кастрюлю очищенную воду, добавляем корицу и варим до мягкости. После этого протираем фрукты через сито и оставляем до брожения на 2–3 суток. Затем процеживаем и добавляем сахар по вкусу.

Готовое вино процеживаем, разливаем в бутылки и храним в прохладном месте.

Вино из груш

Вино из груш делают реже, так как они менее пригодны для этих целей. Это объясняется тем, что они содержат незначительное количество дубильных веществ и кислот, поэтому вино получается безвкусное, непрочное, очень долго не осветляющееся и мутное.

Очень часто груши на вкус слаще яблок, но сахара на самом деле содержат меньше (до 15%). Необходимо сладкие столовые сорта груш использовать в смеси с кислыми яблоками или добавлять кислоту.

Важно груши перерабатывать на вино, пока они созрели не полностью, а слегка жестковатые и семена их только что начали чернеть; они подлежат немедленной переработке, ибо, если оставить их дозревать в лежке, они дадут вино очень слизистое.



Из груш желтого цвета получается вино янтарно-темного цвета, поэтому их предпочитают зеленым.

Из груш диких лесных и груш грубых сортов — мелких, терпких и жестких — получают вина более прочные и прозрачные, но малоароматные; до переработки эти груши должны вылежаться в кучах, пока они не станут мягкими.

Недостаток лесных груш — большое количество каменистых клеток в мякоти, мезгу нельзя оставлять настаиваться, так как в ней легко развиваются вредные микроорганизмы.

Для приготовления хороших вин используются груши с тонким ароматом и пряным винно-кислым вкусом. Грушевые вина по качеству хуже яблочных.

Самое легкое грушевое вино называется *пуаре* и распространено во Франции наряду с сидром.

Приготовление вина из груш осуществляется так же, как и из яблок, с теми же особенностями, но с отличием в том, что грушевое вино необходимо всегда осветлять, например, путем прибавления 20% клюквенного сока.

Вино из абрикосов

Абрикосы используют для приготовления большей частью вкусного, малоароматного, но прочного вина благодаря значительной



их кислотности. Сахаристость абрикосов невелика (до 10%). Вино из абрикосов очень часто приобретает вкус и запах горького миндаля, не очень приятный, если вино приходится пить не холодным, а даже лишь чуть-чуть согретым. Запах становится очень сильным, если в мезгу попали раздробленные косточки абрикосов.

Кислое и прочное вино получается из диких абрикосов. Они мелкие, довольно душистые и носят название *тардель*. Однако более пряное вино дают культурные сорта.

При приготовлении вин из абрикосов необходимо соблюдать следующие условия:

1) перед измельчением плоды не моют, а лишь обтирают чистой тряпкой от пыли, а затем обязательно удаляют косточки из разрезанных на половинки плодов;

2) из приготовленной мезги сок следует извлекать как можно быстрее, не оставляя мезгу долго на воздухе.

Вино из слив (1)

Из желтых и белых слив готовят белое вино, а из синих — красное (темно-розовое). Желтые сорта более подходят для сладких ароматных вин, а мирабели — для столовых и крепких вин. Вино из желтых слив обладает золотисто-желтым цветом и привкусом жженого сахара.



Простые сорта синих слив более пригодны для виноделия. Вина из них получаются прочнее, чем из Венгерки, Ренклода и других сортов, более ценных для потребления в свежем и сушеном виде.

Вина из слив обладают высоким качеством, однако трудность извлечения сока, малый его выход, трудная осветляемость вина и медленное созревание (не менее одного года) являются причиной того, что вино из слив готовят сравнительно редко и только из сочных сортов с высоким содержанием сахара. К сливовому соку рекомендуется прибавлять 20% яблочного.

Сливы для приготовления вина должны быть собраны вполне зрелыми и даже перезрелыми, когда кожица плода возле плодоножки начинает сморщиваться. С целью облегчения прессования нужно дать мезге, освобожденной от косточек, забродить, для чего в нее добавляют воду. Через два-три дня мезгу отпрессовывают и к полученному соку добавляют сахар.

Некоторые виноделы рекомендуют добавлять к бродящему соку около $\frac{1}{8}$ части извлеченных косточек, предварительно раздробив их для улучшения аромата вина. Однако в этом случае в вино попадает синильная кислота, очень вредная для здоровья, а присутствие вкуса и запаха горького миндаля нарушает тонкий аромат слив.



После окончания процесса брожения в вине образуется большой осадок, а вино при выдержке долго остается мутным. Оно медленно осветляется. Вряде случаев вино осветляют искусственно. По мере старения в нем появляется очень тонкий приятный букет.

Вино из слив (2)

Перебираем сливы, оставляя только самые спелые и самые неповрежденные, моем и укладываем в стеклянную бутылку. Варим сахарный сироп и, пока он кипит и булькает, заливаем им наши сливы. Оставляем на восемь часов. После сироп сливаем, доводим до кипения и снова заливаем сливы. Добавляем в бутылку водку, надеваем сверху резиновую перчатку (тонкую) и хорошенько заматываем.

Вино должно постоять в темном месте две недели. Теперь все, что осталось,— это процедить жидкость красивого темно-лилового цвета через марлю и разлить по бутылкам.

Вино из чернослива

Из расчета на банку 3 л 400 г чернослива, 800 г сахара. Залить все это остывшей кипяченой водой (сахар должен раствориться), закрыть банку полиэтиленовой крышкой, проткнув ее, чтобы выходил воздух.



Поставить заготовку в теплое место на 1 месяц, затем процедить, оставляя чернослив в банке, а вино разлить в бутылки.

- Оставшийся чернослив можно снова залить кипяченой водой ($\frac{1}{2}$ банки или даже меньше) с добавлением сахара; в этом случае домашнее вино будет готово уже через 3–4 дня.

Вино из черешни и вишни

Желтая черешня обладает сравнительно большой сахаристостью (до 10,6%), а для ее сортов характерен тонкий аромат. В связи с этим желтая черешня используется для приготовления душистых десертных и ликерных вин. Из темной черешни делают очень душистое, но недостаточно кислое вино.

Плоды этих сортов содержат мало кислот (в среднем 0,4%) и относительно большое количество сахара. В связи с этим их смешивают с более кислыми ягодами или же приготавливают сусло с добавлением в него кислоты.

В виноделии очень ценится дикая лесная черешня с плодами величиной с крупную горошину, очень горького вкуса. Она растет в лесах Украины и Северного Кавказа. В ней содержится кислот до 0,8–1,0%, а также значительное количество дубильных веществ, но сахара в ней всего 8–9%. Сок из нее полу-



чается густого темно-красного цвета. Постепенно горечь уменьшается, и через 8–9 месяцев в вине, приготовленном из этих черешен, ощущается при дегустации очень легкая горечь, придающая ему особый пикантный вкус. После однолетней, а еще лучше двухлетней выдержки горечь в вине исчезает, и оно приобретает особый замечательный букет.

- При изготовлении вин из черешни и вишни в самом начале необходимо удалить косточки, чтобы вино не приобрело запах горького миндаля.

Плоды черешни необходимо тщательно измельчить, так как они очень трудно отдают сок. Если дробите вишни и черешни с косточками, то сохраняйте косточки целыми, так как из раздавленных легко переходит в сок содержащаяся в них синильная кислота и вино приобретает слишком резкий запах горького миндаля и горечь.

В связи с тем, что в вишнях преобладает яблочная кислота, в вишневом соке и вине часто наблюдается биологическое снижение кислотности. Это надо иметь в виду, понижая кислотность в соке. Однако разбавлять вишневый сок водой необходимо не только для уменьшения кислотности, но и для понижения содержания экстрактивных веществ, делающих вино слишком тяжелым.

При переработке на вино сладких сортов вишни их надо смешивать с вишнями, име-



ющими высокое содержание кислот. Сахар рекомендуется вводить в два приема. Вторую часть сахара добавляют в период бурного брожения. При изготовлении вишневых вин некоторые виноделы рекомендуют добавлять до 20% сока клюквы.

Вино из вишни (1)

Приготовить вишневый сок из зрелых ягод. Для приготовления сусла взять 7 л вишневого сока, 1,6 л воды и 2,4 кг сахара; причем 1,6 кг сахара вносить в сусло перед брожением, остальные 0,8 кг — после брожения и спиртования.

Приготовленное сусло поставить на брожение, введя в него заранее подготовленную закваску, брожение длится 7–10 дней.

По окончании брожения вино спиртовать: на 10 л вина взять 1 л водки, после спиртования вино перемешать и выдержать 5 суток. Затем вино профильтровать, добавить остальную часть сахара и разлить в бутылки.

Вино из вишни (2)

Вишни отделяют от косточек, ссыпают в бутылку и заливают сахарным раствором 10%-ной концентрации; добавляют дрожжи и оставляют для брожения на 3–5 дней. После этого сливают и спиртуют, добавляя 300–



350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдерживают в течение 5–6 месяцев и после его осветления снимают с осадка.

Вино из вишни (3)

Вишня — 3 кг, сахар — 3 кг, вода — 3 л.

Вишню насыпать в большую бутылку, добавить сахарный сироп, горло бутылки закрыть марлей; ягодную массу выдержать в бутылке 1,5–2 месяца, после чего процедить и разлить по бутылкам.

Вино из крыжовника

Крыжовник занимает одно из первых мест среди других ягод, идущих на приготовление вин, так как вино из него похоже по вкусу и аромату на виноградное и может служить основанием для получения прекрасных шипучих вин. Вино из крыжовника настолько похоже по вкусу и аромату на виноградное, что, например, в Англии долгое время под видом виноградного шампанского продавалось крыжовенное игристое вино местного изготовления.

Вино из крыжовника изготавливается и пользуется большим спросом в США. Сортов крыжовника очень много, но наилучшими из них являются английские крупноплодные сорта и американские.



По окраске кожицы сорта крыжовника разделяются на красные, желтые, белые, зеленые и черные.

Из красных сортов получают вино с красноватой окраской, делающей его внешний вид не особенно привлекательным. После длительного хранения вино приобретает золотисто-желтую окраску. Для получения вин красивой зеленоватой окраски лучше использовать зеленые, белые и особенно желтые сорта с тонкой кожицей.

В виноделии часто отдают предпочтение американским сортам крыжовника. Особо ценен в этом отношении крыжовник с мелкими красными сладкими ягодами, довольно плодовитый и не подверженный грибковым болезням. Отечественные сорта более кислые.

Крыжовник может использоваться для приготовления высококачественных вин всех сортов, в особенности после хорошей выдержки. Сравнительно редко крыжовник смешивают с другими ягодами и плодами, но вполне возможно смешивать крыжовенный сок с соком менее кислых ягод.

Для виноделия необходимо заготавливать крыжовник совершенно зрелый, так как незрелые плоды придают вину особый неприятный травянистый привкус. Однако он становится незаметным в крепких сладких винах. Недостаточно созревший крыжовник необхо-



димо использовать только для приготовления сладких вин. В перезрелых ягодах исчезает аромат, в них начинается брожение, и они приобретают неприятный привкус, передающийся вину. Крыжовник необходимо перерабатывать сразу же после сбора.

В случае необходимости сохранять плоды некоторое время их следует держать в сухом прохладном помещении. Крыжовник перед дроблением необходимо тщательно мыть. Полученная мезга бывает вначале такой слизистой, что ее трудно прессовать. Поэтому она должна полежать в холодном месте 2–3 дня, после чего ее прессуют. Однако лучше поступить так: отжать из мезги столько сока, сколько окажется возможным, выжимки же залить водой, прибавить какого-либо суслу с дрожжами чистой культуры и дать постоять в течение 2–3 дней. Начавшееся брожение разрушит клеточки, и тогда при вторичном отжатии этих выжимок получается сок более ароматный.

Настаивать мезгу продолжительное время для лучшего отделения сока не следует во избежание появления травянистого привкуса.

- При приготовлении суслу необходимо помнить, что столовые вина из сильно разбавленного крыжовенного сока очень склонны к заболеваниям (нередко в них появляется запах тухлых яиц). Поэтому при изготовлении столовых вин не следует разбавлять



сок водой более чем вдвое. Лучше всего заменить воду соком каких-либо малоокислых летних яблок, груш или иных ягод. Нередко вина готовят из крыжовника в смеси с белой смородиной и другими ягодами.

Вина из крыжовника хорошо осветляются сами собой, приобретая золотисто-желтый, зеленовато-желтый или темно-желтый цвет в зависимости от окраски ягод.

При длительной выдержке качество вин из крыжовника значительно повышается.

В домашних условиях из крыжовника делают вино, по вкусу и аромату напоминающее виноградное, красивого зеленоватого или золотисто-желтого цвета.

Спелые свежесобранные ягоды крыжовника очищают, моют, раздавливают деревянным пестиком или пропускают через мясорубку. Полученную массу (мезгу) сливают в эмалированный бак или большую кастрюлю и оставляют бродить при температуре 22–24 °С. Заполняют бак (кастрюлю) на $\frac{2}{3}$ объема. Образующуюся из мезги «шапку» ежедневно 3–4 раза перемешивают. При этом на краях бродильного сосуда остается часть мезги, которую следует смывать теплой водой и чистой тряпкой, иначе, соприкасаясь с кислородом воздуха, она может вызвать образование ненужных кислот. Мезга бродит 3–4 дня. Затем выделившийся сок сливают в бутылку, смешивают с определенным количеством



воды, добавляют сахар (не более $\frac{1}{3}$ всего количества, иначе брожение может прекратиться) и ставят на брожение под водяным затвором.

Бутыль заполняют на $\frac{2}{3}$ объема, так как процесс брожения идет довольно бурно, а образующаяся пена поднимается до горлышка.

Через 3–4 дня брожение заметно ослабевает. В это время вносят вторую порцию сахара, тоже разбавленного в воде, а через 7–8 дней — последнюю порцию.

По окончании брожения вино сливают в чистую бутылку с помощью сифона (резиновой трубки), следя за тем, чтобы в нее не попал осадок. Бутылку заполняют доверху, чтобы пробка вытеснила часть вина, иначе там останется воздух. Бутылку с вином ставят в подвал на 3–4 недели для осветления. После этого вино переливают сифоном в чистую бутылку, а из нее через 3–4 недели разливают в бутылки, которые закупоривают и хранят в лежачем положении, чтобы пробки все время оставались влажными.

Вино из смородины

10 кг черной смородины следует отделить от гребней, промыть в чистой воде и пропустить через соковыжималку. Отдельно следует произвести процесс отжимания сока из 10 кг красного винограда. Полученный от-



жатый сок из винограда нагревают до температуры 25–300 °С, после чего добавляют 0,5 кг сахара и смешивают его с соком черной смородины, не охлаждая компоненты. Полученную смесь следует поставить в бутыл и подвергнуть брожению при температуре 23–250 °С. Брожение будет длиться в течение 9–10 дней.

Перед окончанием брожения вино следует профильтровать через ватку и разлить в вымытые и высушенные бутылки. Бутылки необходимо укупорить замоченными в вине пробками и хранить в горизонтальном положении в прохладном сухом месте.

Вино из белой смородины

Белая смородина служит прекрасным материалом для изготовления столовых и сладких вин. Для приготовления вина ягоды белой смородины заготавливают, когда они становятся вполне зрелыми, так как из незрелых ягод трудно отжать сок и вино получается с неприятным привкусом. Перезрелые ягоды на кустах сильно осыпаются.

При подготовке ягод к измельчению необходимо оборвать все веточки и кисти, так как при их наличии вино приобретает неприятный привкус и сильную терпкость.

При изготовлении более терпких вин веточки не удаляют.



В связи с тем, что из свежей мезги сок удаляется не полностью, поступают так же, как и в случае приготовления вина из крыжовника.

Белые сорта смородины считаются лучшими для виноделия, так как они менее кислы на вкус, чем плоды красной и черной смородины, и дают белоснежное вино.

Вино из красной смородины

Ягоды красной смородины, используемые на вино, должны быть совершенно созревшими, с ровной, свойственной сорту окраской всех ягод, за исключением двух-трех, находящихся на конце кисти.

Созревшие плоды становятся прозрачными и мягкими и легко раздавливаются. Самые верхние ягоды кисти должны начать сморщиваться вокруг плодоножки. Они приобретают приятный вкус и утрачивают резкую кислотность, и в таком состоянии из них получают наибольшее количество сока.

Из 100 кг ягод получается 63–70 л сока.

Загатавливать смородину необходимо в сухую погоду и после того, как высохнет роса. Сок из плодов, собранных в дождливую погоду, получается водянистым, склонным к плесневению.

После сбора ягоды моют, дробят и пресуют. Если смородину нужно некоторое вре-



мя сохранять, то ее кладут в плоские корзины и ставят в сухое прохладное место.

При сборе любого сорта смородины, в том числе и красной, нельзя использовать металлическую посуду.

В тех случаях, когда из смородины сразу же после сбора готовят сок, можно срывать только одни ягоды, захватывая по 5–6 соплодий. Если ягоды будут некоторое время храниться, обрывают целые соплодия вместе с плодоножками.

Перед дроблением ягоды рекомендуется помыть, погружая корзины со смородиной в чаны с водой или орошая их мощной струей из шланга с соплом, снабженным ситечком.

Чистый красносморозинный сок идет на приготовление хороших крепких и столовых вин.

Но сладкие вина получаются похуже, так как ягоды смородины малодушистые. Цвет вина чаще всего розово-красный, со временем приобретает рыжеватый оттенок.

Особенности приготовления вина из красной смородины те же, что и для приготовления вина из белой смородины.

Очищенные и вымытые ягоды кладут в глиняный или деревянный сосуд, разминают, ставят сосуд в подвал для брожения. После брожения процеживают массу сквозь сито, черпая ее деревянным ковшом и не прикасаясь к массе руками.



После того как сок отстоится, его сливают в бочонок, кладут в него сахар (125 г на 1 л сока), вливают коньяк (1 л на 12 л сока). Бочонок с вином ставят на 6–8 недель в подвал, затем разливают в бутылки, хорошо закупоривают и дают несколько месяцев постоять.

Вино из черной смородины

Вино из черной смородины в чистом виде нравится не всем вследствие свойственного ягодам специфического аромата. Для его уменьшения черную смородину смешивают с большим или меньшим количеством красной.

Из черносмородинового сока удастся приготовить хорошие сладкие вина — десертные и ликерные, похуже — крепкие, а столовые — нравятся по своей приторности лишь любителям. Вино из черной смородины добывает довольно быстро и затем в скором времени осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет. Сок и вино из черной смородины часто используются как замечательный купажный материал (для усиления аромата и окраски других вин).

Готовят вино из черной смородины так же, как и малиновое вино.

Вино из шиповника (1)

Берут 2 кг уже прихваченного морозом шиповника, очищают, моют, кладут в эмалиро-



ванную кастрюлю, заливают тепловатым сахарным сиропом: 5 л воды на 2 кг сахара. Кастрюлю накрывают крышкой и выдерживают до тех пор, пока не перестанут появляться пузырьки (примерно 20–30 дней). Затем содержимое кастрюли процеживают, разливают в бутылки, укупоривают их и ставят в подвал или кладовую. Чем дольше напиток будет стоять, тем лучше он будет.

Вино из шиповника (2)

Для приготовления вина используют или свежие спелые, но твердые ягоды, или сушеные цельные ягоды, или сушеные измельченные ягоды шиповника. Вино из шиповника содержит небольшой процент спирта, но оно богато активными дрожжами и витаминами. Его неправильно называют вином, вернее, это газированный напиток, так как его употребляют, не дожидаясь полного разложения сахара.

Плоды шиповника помещают в бутылку и заливают сиропом, приготовленным при соотношении: 500 г сахара, 6–7 л воды и 1 чайная ложка лимонной кислоты на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод. Чтобы ускорить брожение и дать ему правильное направление, сироп наливают охлажденным до температуры 20 °С и добавляют 5–10 г хлебопекарных дрожжей. Бутылку ос-



тавляют при комнатной температуре. Через несколько дней напиток приобретает приятный терпкий вкус и готов к употреблению. Его процеживают и разливают в бутылки, которые плотно закупоривают и сохраняют в холодном помещении.

Если поместить вино в плотно закупоривающиеся бутылки и добавить в каждую бутылку по 1 чайной ложке сахара, брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ газифицирует напиток.

Вино из голубики

4 кг спелой голубики сортируют, удаляют поврежденные плоды и посторонние примеси, выкладывают порциями по 1 кг в дуршлаг, моют путем погружения в ведро с водой, дают ей стечь, после чего слегка разминают вручную. Полученную мезгу и сок помещают в десятилитровый баллон, вливают 2 литра воды, накрывают марлей и завязывают. Затем выносят в темное помещение с температурой 20–25 °С тепла и выдерживают в течение 4–5 дней. После выдержки настой осторожно фильтруют через чистый мешочный фильтр. Полученную в фильтре мезгу отжимают и выбрасывают.

Профильтрованную и отжатую жидкость сливают в чистый десятилитровый баллон и добавляют 1,5 кг сахара и 300 г липового ме-



да, растворенных в 1,5 л теплой воды. Затем устанавливают водяной затвор, выносят в темное помещение для брожения на вино и выдерживают под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится.

Для осветления полученного вина его сливают с осадка в чистый баллон при помощи сифона, снова устанавливают водяной затвор, выносят в холодное место и выдерживают в течение 2 месяцев. После этого срока, когда вино полностью станет прозрачным, его разливают в чистые сухие бутылки, закупоривают полиэтиленовыми или целыми корковыми пробками, осмаливают и хранят в сухом, холодном и темном помещении в горизонтальном положении.

Вино из ежевики и черники

Спелую ежевику или чернику в количестве 3 кг сортируют, удаляют поврежденные плоды и посторонние примеси, выкладывают порциями по 1 кг в дуршлаг, моют путем многократного погружения в ведро с водой, дают ей стечь, после чего слегка разминают тыльной стороной кулака.

Полученные мезгу и сок сливают в чистый 10-литровый баллон, вливают 3 литра теплой воды, покрывают горлышко баллона марлей, завязывают и выносят в теплое помещение. Выдерживают в течение 4 суток при температуре 20–27 °С.



После выдержки настой фильтруют через чистый мешочный фильтр. Оставшуюся на фильтре мезгу отжимают и выбрасывают. Отфильтрованную и отжатую жидкость сливают в чистый 10-литровый баллон.

Количество натурального сахара, содержащегося в ежевике, составляет 2,8% и недостаточно для получения требуемого количества спирта в вине, поэтому необходимо добавить сахар в виде сиропа. Для этого берут 1,5 л теплой воды, добавляют 1,7 кг сахарного песка, 300 г липового или цветочного меда, размешивают до полного растворения и доливают в баллон с отфильтрованной жидкостью, после чего устанавливают водяной затвор, герметизируют путем обмазки горлышка свежеразведенным алебастром и помещают в теплое место для брожения на вино.

Выбраживание смеси под водяным затвором производится до полного прекращения брожения, которое, в зависимости от температурных условий, может длиться 25–50 дней.

Признаки прекращения брожения следующие: в стакане водяного затвора перестают выделяться пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, и вино частично самоосветляется.

В процессе брожения следует следить за тем, чтобы не была нарушена герметичность алебастровой обмазки, которую необходи-



мо через каждые 5–6 дней подновлять путем нанесения тонкого слоя свежего раствора. При нарушении герметичности водяного затвора кислород воздуха может попасть внутрь баллона и вызвать уксусное брожение.

Для осветления полученного вина его сливают с осадка в чистый баллон, снова устанавливают водяной затвор, выносят в холодное место и выдерживают в течение 2 месяцев.

После этого срока готовое вино снимают с осадка при помощи сифона и разливают в чистые сухие бутылки, укупоривают полиэтиленовыми и целыми пропаренными корковыми пробками, осмаливают горлышко расплавленной смолкой или сургучом и хранят в сухом, холодном, темном помещении на полках в горизонтальном положении.

Для получения полусладкого или сладкого вина необходимо увеличить количество добавляемого сахара от 500 г до 1 кг на указанную выше порцию.

Вино из рябины и аронии

Вина из рябины и аронии (черноплодной рябины) по качеству не уступают марочным винам.

Плоды моют, дробят, прессом отжимают сок и сбраживают. Далее жом помещают в емкость, заливают водой с температурой 22–25 °С и перемешивают. Добавляют дрожже-



вую разводку, сбраживают 2–3 суток, затем настой сливают, а жом отжимают прессом.

Первоначальную и повторную фракции соков смешивают и в них засыплют сахар из расчета 100 г на литр. После бурного брожения, на 2–3-й день — повторно такое же количество сахара растворяют в сусле.

Чтобы получить полусухое рябиновое вино на один литр разведенного водой сока требуется 170–200 г сахара. Оптимальная температура помещения, где вино бродит, +25 °С.

Чтобы предотвратить проникновение микроорганизмов, горловину бутылки укупоривают плотными пробками из ваты или марли. После того как брожение прекращается и выпадает осадок, не допуская разложения дрожжей, выпавших в осадок, вино сливают.

Хранят в прохладном месте. Через 2–3 месяца после выпадения вторичных осадков слив повторяют.

Выдержка рябинового вина — 2–2,5 года, черноплодной рябины — не менее года.

Вино из черноплодной рябины (1)

Из плодов рябины можно получить хорошее вино. Рецепты его приготовления существуют самые различные. Например, для получения хорошего вина надо добавить к рябиновому соку 20% яблочного сока, полученного из поздних сортов яблок, на 10 л расходуется 4,5 л сока.



Для приготовления суслу взять 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавить 4 л воды.

Готовят вино по общим принципам приготовления плодово-ягодного вина.

Вино из черноплодной рябины (2)

Черноплодную рябину раздавить деревянным валиком на доске; для полного отделения сока мезгу оставить в эмалированной посуде при температуре 18–20 °С для брожения. Забродившую мезгу отжать, полученный сок из плодов рябины процедить и слить в бутыль, а выжимки поместить в посуду, в которую налита вода (50% от количества сока), и оставить на сутки. Через сутки эту массу отжать, сок смешать с соком первого отжима.

В сок добавить сахар (250–300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно разводят в небольшом количестве сока.

Бутыль залить на $\frac{3}{4}$ объема, закрыть ватной пробкой и поставить в теплое место. Брожение в течение 15–20 суток, затем вино необходимо слить с осадка при помощи шланга и добавить сахар — 150 г на 1 л, после выдержать вино при температуре 6–8 °С в течение 1,5–2 месяцев.



Вино из черноплодной рябины (3)

Ягоды сладких сортов рябины дробить в деревянной посуде; в мезгу добавить сахарный сироп — 1 л 20%-ного сиропа на 1 кг мезги, азотистое питание — 0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла, и разводку дрожжей.

Сусло сбраживать 5–7 дней, затем прессовать, добавить настой ароматических веществ и спиртовать, добавляя 350–500 мл спирта на 1 л вина. Для созревания полученное вино хранят 6–8 месяцев.

Вино из черноплодной рябины (4)

1 л воды, 1 стакан ягод черноплодной рябины, 80 штук вишневых листьев.

Все прокипятить, размять, снова прокипятить, добавить 1 ст. ложку лимонной кислоты, 500–700 г сахара. Прокипятить, остудить и добавить 0,5 л водки.

Домашнее вино из облепихи

Ягоды перебрать, очистить, если ягоды заморожены, то их разморозить и промыть. Из 4 кг ягод получается 3 л сока, в котором содержится 1,68% кислоты и 3,85% сахара.

Для снижения кислотности сок наполовину разбавить кипяченой водой и оставить для брожения.

По окончании брожения вино перелить в бутылки, закупорить пробками и поставить в прохладное место. Выдерживать в течение года.

Вино из апельсинов

2 л апельсинового сока, 0,8 кг сахара.

Из очищенных от кожуры апельсинов выжать сок с помощью соковыжималки или, протерев через марлю 2 л сока, вылить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и оставить при комнатной температуре, при появлении первых признаков брожения закрыть кастрюлю крышкой со вставленной в нее резиновой трубкой, конец которой опустить в стакан с водой.

После окончания брожения, когда напиток станет красивого желтого цвета с апельсиновым вкусом, вино процедить и разлить по бутылкам, плотно закрыть пробками.

Домашнее вино из яблок и черной смородины

15 кг яблок, 5 кг черной смородины, 45%-ный сахарный сироп из расчета 3 л сиропа на 10 л сока.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевинки; мякоть пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, слить получившийся





яблочный сок, отжать мезгу, сок процедить, перелить в бутыль.

Черную смородину перебрать, очистить, вымыть, обсушить, переложить в эмалированную кастрюлю, раздавить деревянным пестиком, оставить на 3–4 дня, затем слить сок, отжать мезгу.

Влить смородиновый сок в бутыль с яблочным соком из расчета 3 л смородинового на 10 л яблочного сока, добавить сахарный сироп, взболтать сусло, чтобы сироп распределился равномерно.

Закрывать бутыль специальной крышкой с клапаном, через который при брожении будет выходить воздух.

Через 7–8 недель с помощью трубки перелить отстоянное вино в другую бутыль, дать ему еще сутки отстояться.

Затем домашнее вино разлить без осадка по бутылкам, плотно их закупорить и поставить для хранения в прохладное место. Вино сразу готово к употреблению.

Домашнее вино из яблок и черники

10 кг яблок, 3 кг черники, сахар из расчета 125 г сахара на 10 л сока.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевинки; мякоть пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, слить получившийся



яблочный сок, отжать мезгу, сок процедить, перелить в бутыль.

Чернику перебрать, очистить, вымыть, обсушить, переложить в эмалированную кастрюлю, раздавить деревянным пестиком, оставить на 3–4 дня, затем слить сок, отжать мезгу.

Влить черничный сок в бутыль с яблочным соком из расчета 2–3 л черничного на 10 л яблочного сока, добавить сахар, перемешать суло до полного растворения сахара.

Закрывать бутыль специальной крышкой с клапаном, через который при брожении будет выходить воздух.

Через 7–8 недель с помощью трубки перелить отстоянное вино в другую бутыль, дать ему еще сутки отстояться.

Затем домашнее вино разлить без осадка по бутылкам, плотно их закупорить и поставить для хранения в прохладное место. Вино сразу готово к употреблению.

Домашнее вино из яблок и вишни

15 кг яблок, 5 кг вишни, сахар из расчета 3 л сиропа на 10 л сока.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевинки; мякоть пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, слить получившийся яблочный сок, отжать мезгу, сок процедить, перелить в бутыль.



Вишню перебрать, очистить, вымыть, обсушить, удалить косточки, переложить в эмалированную кастрюлю, раздавить деревянным пестиком, оставить на 3–4 дня, затем слить сок, отжать мезгу.

Влить вишневый сок в бутылку с яблочным соком из расчета 2,5–3 л вишневого на 10 л яблочного сока, добавить сахарный сироп, перемешать суслу до полного растворения сахара.

Закрывать бутылку специальной крышкой с клапаном, через который при брожении будет выходить воздух.

Через 7–8 недель с помощью трубки перелить отстоянное вино в другую бутылку, дать ему еще сутки отстояться.

Затем домашнее вино разлить без осадка по бутылкам, плотно их закупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Вино сразу готово к употреблению.

Вино из крыжовника и черной и красной смородины

3 кг крыжовника, 3 кг черной смородины, 4 кг красной смородины, 9 кг сахара, 3 л кипяченой воды, 1 бутылка водки, дрожжи.

Ягоды всыпать в бутылку, добавить сахар, залить водой; смесь выдерживать 2 месяца. Затем отделить вино от ягод, процеживая смесь через марлю, и разделить на две части.



В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать 2 недели, в другую половину вина бросить палочку дрожжей.

Бутыль завязать полотном, брожение длится около 2 месяцев, и когда вино обретет прозрачность, его разливают по бутылкам.

Вино из варенья (1)

Подберите посуду, в которой вы будете готовить домашнее вино. Переложите туда варенье и добавьте чистую воду (количество воды меньше объема варенья). Можете добавить свежие ягоды, например, малину, содержащую природные дрожжи для брожения.

Натяните резиновую перчатку на вашей посудине с домашним вареньем. Это необходимо для того, чтобы брожение проходило удачно.

Емкость следует поставить в темное местечко, температура воздуха в котором будет составлять 20–25 °С. Ориентировочно процесс брожения заканчивается через месяц.

В итоге вы получите домашнее вино из варенья крепостью в 10 градусов.

Вино из варенья (2)

Из варенья можно сделать вкусное вино. Для этого всего лишь нужны большая банка, вода, сахар и варенье.



Варенье разбавьте чистой (кипяченой) водой 1:1, добавьте сахар (если варенье не очень сладкое) — ½ стакана сахара на 3 литра варенья с водой. Банку закройте крышкой и поставьте для брожения в темном месте при комнатной температуре.

После брожения смесь процедите, добавьте сахар и снова поставьте вино бродить. Через полтора–два месяца вино слейте, используя гибкую трубку.

Вино можно разлить в бутылки и хранить в прохладном месте. Вино получается достаточно крепкое.

Важно, чтобы в процессе брожения вино не превратилось в уксус. Такое происходит из-за недостатка сахара или слишком высокой температуры.

Вино из одуванчиков

Соцветия одуванчиков залить крутым кипятком и поставить настаиваться.

Через 24 часа достать, отжать и выбросить их. В цветочный настой добавить сахар, разведенный в 0,5 л воды, и лимонную кислоту. Все перемешать и добавить изюм (изюм не мыть). Оставить в тепле на пару суток.

Когда смесь настоялась, вместе с изюмом перелить ее в бутылку и закупорить резиновой перчаткой, от которой отрезать один пальчик, и подсоединить на его место труб-



ку из резины. Конец трубки опустить в емкость с водой. Это необходимо для того, чтобы из банки выходил углекислый газ, а в банку не поступал воздух.

Время брожения вина — минимум месяц.

Когда вино готово (его цвет становится янтарным), слить его при помощи трубки так, чтобы не взболтался осадок. Вкус такого вина будет дополнять любая легкая еда.

Вино из ранеток

Сначала хорошо вымыть ранетки. После нарезать их на четвертинки (можно еще мельче, зависит от размера ранеток). Сложить ранетки в кастрюлю, залить водой.

Добавить корицу и тушить, пока ранетки не станут мягкими. Протереть ранетки через сито, оставить, пока не забродят.

Как забродят, процедить и добавить сахар. Подержать до брожения.

Вино-ассорти

Вся прелесть этого рецепта вина в том, что оно каждый раз получается разным на вкус, и каждый раз кажется, что получилось лучше, чем в прошлый раз. Особенно вино нравится женщинам, так как имеет сладкий, с кислинкой, вкус и изумительный аромат.

Для приготовления взять любые мягкие ягоды в любых пропорциях, поместить в кас-



трюлю и истолочь до однородности. Варить сироп из воды и сахара, не забывая снять пену. Добавить в толченые ягоды часть сахара, хорошо размешать, разлить в трехлитровые банки, перевязать горлышки марлей в несколько слоев и поставить на брожение при температуре не ниже 18 °С. 1/3 часть объема банки должна оставаться свободной, чтобы при брожении не было перелива через край. По несколько раз в день сок перемешивать.

На 3-й день после начала брожения добавить остальной сахар.

Через 10 дней сок отделяют от плодовой массы с помощью сифона. Перелить сок в чистые банки и накрыть капроновыми крышками. Оставить при комнатной температуре на 6–7 недель. В это время происходит тихое брожение. Затем снять готовое вино с осадка. Крепость вина будет 16–18%.

Домашнее красное вино

Домашнее красное вино готовят из сладкого красного винограда, поэтому для него не требуется сахара. Впрочем, если вам вино на вкус покажется кисловатым, сахар можно добавить.

Листья шалфея лучше подсушить на свежем воздухе самостоятельно. Но если сделать это невозможно, отправляемся в аптеку и покупаем его там.



Сначала промытый и освобожденный от стебельков виноград мнем руками, превращая в густое месиво. После измельченные шалфейные листья кладем в полотняный мешочек, завязываем его, прикрепляем маленькую гирику. Виноградный сок вместе со жмыхом сливаем в стеклянную бутылку с узким горлышком, в нее опускаем мешочек с шалфеем.

На горлышко бутылки надеваем тонкую резиновую перчатку, чтобы газы могли скапливаться в бутылке, не выходя наружу.

Ставим бутылку в темное место до окончания процесса брожения. Сливаем примерно пол-литра вина и вмешиваем в него истолченную корицу и гвоздику. Кипятим на огне 3 минуты. Потом доливаем в емкость кипяченую воду и вина с пряностями и выдерживаем около одной недели. Затем процеживаем наше ароматное домашнее красное вино и разливаем по бутылкам.

Домашнее вино из ирги

Спрессовать из ягод сок; полученную выжимку залить водой (10% массы ягод) и оставить на сутки; затем отжать сок, соединить его с полученной раньше частью сока; добавить сахар и другие вещества для получения сладкого сусла; после этого сусло сливают в бутылку и ставят под водяной затвор для брожения.



Через 10–14 дней вино становится светлым и его переливают в сосуд, который плотно закрывают пробкой.

Месяца через три вино разливают в бутылки и ставят с наклоном горлышком вниз.

Вино используют в год изготовления.

Вино из смеси ягод (1)

3 кг крыжовника, по 3 кг черной и красной смородины, 9 кг сахара, 3 л кипяченой воды, 1 бутылка водки, дрожжи.

Ягоды всыпать в бутылку, добавить сахар, залить водой. Смесь выдерживать 2 месяца; затем отделить вино от ягод, процеживая смесь через марлю, и разделить на две части. В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать 2 недели, в другую половину вина бросить палочку дрожжей.

Бутылку завязать полотном. Брожение длится около 2 месяцев.

Когда вино обретет прозрачность, его разливают по бутылкам.

Вино из смеси ягод (2)

3 кг ягод (например, малины, клубники, черники, крыжовника, красной смородины), 2 кг сахара, 3 л воды.

Ягоды размять ложкой, можно пропустить через мясорубку, и поместить в боль-



шую бутылку; добавить сироп из сахара и воды, смесь размешать и оставить при комнатной температуре на 8 дней, каждый день смесь размешивая по нескольку раз. После этого сок отделяют от ягодной массы, переливают в другую бутылку и плотно закупоривают; но пробка должна иметь отверстие, в которое вставляется резиновая трубка, другой конец трубки погружается в кастрюлю с водой.

Через 6 недель брожения вино переливают в бутылки и закупоривают. Вино выдерживают не менее 2 месяцев.

ХМЕЛЬНЫЕ МЕДОВЫЕ НАПИТКИ

Такие напитки, правильно приготовленные, укрепляют здоровье, делают человека сильным и выносливым, снимают усталость, утоляют жажду.

Медовое вино

Мед привлекателен для домашнего виноделия своим оригинальным вкусом и ярко выраженным ароматом цветочного разнотравья. Наилучший мед для приготовления медового вина — липовый и луговой (цветочный). Падевый мед для виноделия непригоден.



Кроме того, из чистого меда, так как кислотность его очень низкая и составляет не более 0,4%, приготовить вино нельзя.

Медовые вина рекомендуются готовить на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого, или даже на соке белой смородины.

Поскольку 100 г меда в среднем содержат 70 г сахара, то меда по вкусу берут несколько больше. Вместо 100 г сахара берут 140 г меда.

Вареные чистые меды приготавливают сбраживанием вареной сыты, то есть мед разбавляют наполовину водой. Сыту уваривают на малом огне, снимая пену в течение получаса.

При варке сыта приобретает прозрачность и особый вкус, а также освобождается от вредных микроорганизмов и примесей, которые могут ухудшить качество вина при его хранении.

Но необходимо выдержать получившееся домашнее вино, мед должен созреть. Вареные чистые меды созревают в течение нескольких лет.

В то же время медово-фруктовые вина созревают за 5–6 месяцев, а после их выдержки в течение 1–1,5 года становятся мягкими и нежными, теряют свой специфический вкус.

Медово-фруктовые вина ароматнее вареных медов и питательнее, так как имеют в своем составе соки, обладают освежающим вкусом.



Способ приготовления медовых вин аналогичен способу приготовления ягодно-фруктовых вин и включает:

- приготовление сладкого сусла и дрожжевой закваски;
- сбраживание сусла;
- осветление вина желатином;
- фильтрацию и пастеризацию.

Например, взять воду и мед, варить на слабом огне, снимая пену, в течение часа. Еще теплым перелить в бродильный чан, добавить сок лимонов, азотное питание и дрожжевую закваску.

Оставить для брожения под водяным затвором на 4 дня, часто взбалтывая. Затем влить крепкий спирт и оставить в прохладном месте на 10–12 дней. После этого снять с осадка, осветлить и разлить по бутылкам для хранения. По желанию можно добавить медовый сироп — 30 мл на 1 литр.

Компоненты: вода — 10 л, мед — 1,5 кг, сок 5 лимонов, азотистые вещества и дрожжевая закваска — по 1 л, спирт — 250 мл.

Медово-фруктовые вина готовят холодным способом, сыту не варят. Могут быть столовые и десертные, при этом используется обычная для этих вин технология, только вместо сахара добавляют мед — 140 г на 1 л сока.

Когда готовят вино, мед растворяют в воде, которой по рецепту нужно разбавить соки для снижения их кислотности.



Поскольку мед трудно растворяется в холодной воде, то воду или сок с водой подогревают до 30 °С. А перед добавкой дрожжей следует дать смеси остыть до 24 °С.

Медовые вина недостаточно прозрачны, и их приходится осветлять агар-агаром с белком.

Для улучшения вкуса медовые вина рекомендуется выдерживать не менее года.

Вино медовое белое

10 л воды, 2 кг меда, 800 г сахара, 40 г сухих шишек хмеля, 10 г азотных и фосфорных веществ, крупнотолченый имбирь, 5–7 капель розового масла или лимонной эссенции, 5 ст. ложек лимонного сока, 1 ст. ложка уксуса, 1 л дрожжевой закваски, 50 мл спирта.

Взять воду, мед, сахар и шишки хмеля, уваривать в течение часа на малом огне, снимая пену.

Остудив, слить в бродильный чан, добавить азотное и фосфорное питание — 0,3 г хлористого аммония и 0,5 суперфосфата на 1 л; а также имбирь, масло (лимонную эссенцию), лимонный сок и уксус.

Влить дрожжевую закваску и оставить для брожения под водяным затвором. Вино сбраживают до тех пор, пока сладость суслу перестанет ощущаться, после чего снимают с осадка и осветляют, добавляя уваренной медовой сыты 50 мл на 1 л и спирт.



Разливают в бутылки и пастеризуют при температуре 80 °С в течение 10 минут. Закупоривают горячими распаренными пробками и оставляют для хранения.

Вино медовое красное

2 кг вишни, 1,6 кг меда, 10 л воды, 1 л азотистых веществ и дрожжевой закваски, 20 г смеси сухих апельсиновых корок, 80 г горького миндаля, 100 мл агар-агара или желатина (10%-ный раствор).

Вишню истолочь вместе с косточками, добавить мед и воду; варить на малом огне в течение часа, остудить, слить в чан; добавить азотное питание и закваску дрожжей, оставить для брожения под водяным затвором.

По окончании брожения в сусло опустить мешочек с истолченной смесью сухих апельсиновых корок и миндаля.

Через 3 дня влить раствор агар-агара или желатина, перемешать и оставить для осветления.

После осветления снять с осадка, разлить по бутылкам и пастеризовать.

Вино медовое крепкое

10 л воды, 1,5 кг меда, сок 5 лимонов, по 1 л азотистых веществ и дрожжевой закваски, 250 мл крепкого спирта.



Воду и мед варить на слабом огне, снимая пену, в течение часа, еще теплым перелить в бродильный чан. Добавить сок лимонов, азотное питание и дрожжевую закваску.

Оставить для брожения под водяным затвором на 4 дня, часто взбалтывая; влить спирт и оставить в прохладном месте на 12 дней.

После этого снять с осадка, осветлить и разлить по бутылкам.

Вино медовое розовое

5 л сока кислых яблок, 5 л воды, 1,5 кг меда, дрожжевая закваска, 500 мл спирта, 0,5 г гвоздики, 2 г корицы, 4 г мелиссы, 0,5 г кардамона, 1 г бадьяна, по 2 капли лимонной эссенции и розового масла.

В сок добавить воду и мед, варить на слабом огне в течение часа; затем остудить, слить в бродильный чан, добавить необходимые компоненты и дрожжевую закваску, оставить для брожения.

По окончании брожения добавить спирт, когда дрожжи осядут и вино осветлится, опустить в него мешочек с толчеными пряностями (гвоздикой, корицей и др.), добавить лимонную эссенцию и масло.

Дать постоять месяц, часто взбалтывая, затем дать отстояться в течение 12 дней, снять с осадка и разлить по бутылкам.



Вино медовое липовое

1,5 кг белого липового меда, 1 л дрожжевой закваски, 10 л воды, азотно-фосфорные вещества, 50 г липовых цветков, 1 стакан спирта, 20 г шишек хмеля, 2 стакана уваренного медового сиропа, 100 мл 10%-ного раствора желатина, 50 мл настойки родиолы розовой.

Мед с водой кипятить около часа, снимая пену, охладить, слить в чан и добавить закваску дрожжей — 1 л, внести азотно-фосфорное питание. Приготовить 200 мл отвара липовых цветков и шишек хмеля, слить отвар в бродильный чан и оставить сусло для брожения под водяным затвором.

По окончании бурного брожения добавить спирт, сироп и желатин; дать отстояться 12 дней и снять с осадка.

В вино добавить настойку родиолы розовой и через 3 дня разлить по бутылкам.

Вино медовое изюмное

1,2 кг белого изюма без косточек, 6 л воды, 1,2 кг меда, 0,8 л азотистого питания и закваски дрожжей, раствор желатина, 150 мл медового сиропа.

Изюм истолочь в ступе и переложить в котел, налить воду, мед и варить на слабом огне 1 час, снимая пену; воду долить до прежнего объема. Охладить и слить в чан вместе с ягодами, добавить закваску и азотное питание.



Сусло оставить для брожения под водяным затвором до полного перехода сахара в спирт, затем добавить желатин и дать отстояться 12 дней и снять с осадка.

В вино добавить сироп и дать отстояться 2 недели, после чего разлить по бутылкам и пастеризовать.

Тройной мед

В котел наливают 1 часть меда и 2 части воды так, чтобы жидкость доходила до половины котла (иначе мед выльется через край). Мед варят на легком огне и все время помешивают, чтобы не пригорел. С момента закипания отмечают уровень поверхности. Кипятят 3–4 часа, все время снимая пену, и по мере выкипания доливают воду. Затем, положив хмель из расчета 0,3 кг на 16 кг жидкости, кипятят еще 1 час. После этого снимают с огня, охлаждают до 30 °С и сливают в бочонок.

Для ускорения брожения прибавляют пресованные дрожжи из расчета 20 г на 100 л. Бочонок, не долитый до верха на 8–10 см, покрывают чистым холстом и ставят в помещение с температурой 16 °С.

Как только брожение закончится, бочку закрывают плотной пробкой, помещают в погреб с температурой не выше 5–8 °С и ос-



тавляют в покое на несколько месяцев. Как только мед станет чистым, его разливают в бутылки или в другой хорошо закупоривающийся сосуд и сохраняют до употребления.

Для большей крепости надо дать меду отстояться в покое и тепле до тех пор, пока не прекратится шипение, что бывает обычно через 5–8 недель. Дрожжи ускоряют процесс брожения.

Монастырский мед

1,5 кг меда, 4,5 л воды, 3 ч. ложки цветков хмеля.

Мед размешивают в кипяченой воде, доводят до кипения и варят на слабом огне 3 часа.

Хмель кладут в марлю вместе с небольшим промытым камешком (чтобы он не всплывал), завязывают узелком, опускают в кастрюлю с растворенным медом и кипятят в течение 1 часа, периодически добавляя горячую воду (по мере ее выкипания).

Затем снимают с огня, процеживают горячий мед через марлю в деревянную или стеклянную посуду, наполнив ее более чем на 80% объема, и ставят в теплое место для брожения, которое начинается обычно через 1–2 дня. Когда брожение закончится, вливают в мед стакан чая, заваренного из расчета 1 ч. ложка чая на 1 стакан кипятка, и дважды процеживают мед через фланель.



Пить этот мед можно сразу, но лучше выдержать его в прохладном месте в течение 1 года, тогда вкус его намного улучшится.

Молодой мед

300 г меда 5 лимонов, 200 г изюма, 1 ч. ложка дрожжей, 3 ст. ложки муки.

Изюм и лимоны хорошо промывают. Лимоны нарезают кружочками, очищают от семян и укладывают в небольшую кадочку вместе с изюмом и медом. 10 л воды доводят до кипения, дают ей немного остыть, выливают в кадочку и размешивают. В раствор (30–35 °С) кладут дрожжи, соединенные с мукой, и оставляют на сутки.

После того как начнется брожение, изюм и лимоны всплывут. Тогда напиток процеживают, разливают в бутылки, закупоривают их, обвязав проволокой, и ставят в холодное место. Через 5–6 дней мед готов к употреблению.

Молодой мед (без дрожжей)

Взять 200 г изюма, 5 лимонов, 800 г меда. Все это уложить в большую кастрюлю или небольшую кадочку.

Лимоны предварительно нарезать кружками и очистить от косточек.

Затем вскипятить 10 л воды, немного остудить и залить ею мед; хорошо размешать,



чтобы мед весь растворился. Когда смесь остынет до температуры парного молока, положить в нее 1 чайную ложку хороших дрожжей, подболтанных 3 ложками пшеничной муки. Эту смесь оставить на сутки.

Когда начнется брожение, изюм и лимоны всплывут наверх.

Полученный напиток процедить через сито, разлить по бутылкам, закупорить их, обвязать проволокой и хранить в холодном месте. Дней через пять мед готов к употреблению.

Березовый мед

1 кг меда, 5 л березового сока, 1 ломтик черного хлеба, 30 г дрожжей.

Мед выкладывают в большую эмалированную кастрюлю, заливают березовым соком и кипятят на малом огне в течение 1 часа. Затем, подождав, когда сироп остынет, опускают в него хлеб, намазанный дрожжами, и оставляют бродить в течение 1 часа.

С началом брожения хлеб вынимают, кастрюлю накрывают полотном и оставляют в теплом месте до тех пор, пока мед полностью не перебродит (он должен перестать шипеть).

После этого напиток разливают в бутылки, закупоривают их и ставят в холодильник или погреб. Через 5 месяцев мед будет готов.



Вишневый мед

2 кг меда, 5 кг вишен, 1 л воды.

Мед кладут в большую эмалированную кастрюлю, заливают кипяченой водой и варят сироп, периодически помешивая и снимая пену. Вишню хорошо промывают, удаляют косточки, выкладывают в бочонок или бутыл, заливают сиропом, накрывают сырым полотном и оставляют в теплом месте для брожения на 3 дня.

Когда мед забродит, бочонок (бутыл) выносят в погреб, затыкают отверстие свернутым куском холста и оставляют для созревания. Напиток будет готов через 3 месяца (желательно выдержать его дольше, тогда вкус его станет лучше).

Вишневый мед с пряностями

На 5 л напитка — 1,5 л вишневого сока, 1 кг меда, 5 г пряностей (корица, гвоздика), 100 г дрожжей, 2,5 л воды.

Кипятить мед 10–15 минут, снимая пену. Затем, после снятия с огня, дать немного остыть и перелить в бутыл, добавить вишневый сок, пряности и дрожжи и на 2 дня поставить в теплое место для брожения.

По истечении этого времени напиток закрыть и поставить в холодное место для брожения, после чего он готов к употреблению.

Готовый мед разливают в бутылки и закупоривают.



Мед клюквенный

1 кг натурального меда залить 3 л воды, прокипятить 10–15 минут, снимая пену. Потом снять с огня, слегка охладить, влить в бутылку или в небольшую кадку, добавить 100 г дрожжей, 5 г пряностей (корица, гвоздика), 1 л клюквенного сока и поставить на 2 дня в теплое место для брожения.

Через 2 дня напиток поставить в холодное место на 2–3 недели, после чего он готов к употреблению. Готовый мед разливают в бутылки и закупоривают. Хранить напиток в прохладном месте.

Мед пряный

На 5 л напитка — 10–15 г пряностей (душистый перец, имбирь, кардамон, корица), 1 кг натурального пчелиного меда, 100 г дрожжей, 4 л воды.

Кипятить мед 10–15 минут, все время помешивая и снимая пену. Потом, не снимая с огня, добавить душистый перец, имбирь, кардамон, корицу и прокипятить 5–7 минут, затем снять с огня, охладить до 26–30 °С, добавить в смесь дрожжи и поставить в теплое место на 12–14 часов.



После этого напиток разлить в бутылки, закупорить и поставить в прохладное место для созревания.

Белый мед

1,5 кг меда, 8 л воды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки желатина, 2 ст. ложки хмеля, 1–2 семени кардамона.

Мед положить в эмалированное ведро, залить 8 л кипятка и оставить до следующего дня. На второй день смесь прокипятить в течение часа. Затем, добавив хмель, прокипятить с небольшими перерывами (5–7 минут) еще 4–5 раз.

Когда мед остынет до комнатной температуры, перелить его в крепкий бочонок и, добавив кардамон и распущенный в воде желатин, хорошо закупорить.

После того как мед настоится и перебродит в течение 15–20 дней, разлить его в бутылки, которые плотно закрыть, сложить в погреб и засыпать песком.

К употреблению мед будет готов через 3 месяца.

Малиновый мед

1 кг меда растворяют в 6 л воды, доводят до кипения и варят на медленном огне около 2 часов. Затем добавляют 25 г хмеля и варят еще 1 час. После этого мед процеживают сквозь сито в чистую кастрюлю или не-



большую кадочку, оставшийся хмель смешивают с 1 ст. ложкой дрожжей и небольшим количеством муки, дают подняться и опускают в мед. Одновременно вливают туда же 0,3 л свежего малинового сока.

Когда мед начнет бродить, его процеживают, переливают в бочонок или бутыль, закупоривают и ставят на 12–14 дней. Потом разливают в бутылки, положив в каждую по 2 изюминки, закупоривают и хранят в сухом прохладном месте.

Таким же образом готовят мед из черной смородины, земляники и других ягод.

Медовуха

В 5 л воды растворяют 600 г меда, добавляют 10 г корицы и кипятят до тех пор, пока не останется 2,5 л жидкости. Затем снимают с огня, охлаждают до температуры парного молока, опускают $\frac{1}{4}$ городской булки, густо смазав дрожжами, и щепотку хмеля.

Когда смесь хорошо выбродит, ее процеживают и сливают в эмалированную кастрюлю (полную не наливать — выбьет крышку), на дно которой предварительно кладут завернутые в тряпочку специи (3–4 шт. кардамона, 2 шт. гвоздики) и $\frac{1}{2}$ ч. л. желатина.

Кастрюлю плотно закрывают, обвязывают веревкой и на 12 суток ставят на холод. После этого разливают в бутылки и плотно их закупоривают.



Ставленные (холодные) меда готовили как квасы — на дрожжах, с хмелем, добавляли ягоды малины, смородины, вишни или яблоки. В ягодную основу после процеживания клали мед (на 1 часть меда брали 2–3 части сусла), вносили дрожжи, бросали куски хлеба и давали перебродить в течение 7–8 дней в теплом месте. Хранили такой мед в засмоленных бочках, выдерживая в погребах при определенной температуре и особой вентиляции. Чем дольше выдерживали мед (несколько месяцев, а то и лет), тем крепче он был и приобретал лучший вкус.

Для приготовления меда делали сусло с разной консистенцией сахаров: двойное (1 объемная часть меда и 1 часть воды) или тройное (1 часть меда и 2 части воды). Реже готовили полуторное сусло (2 части меда и 1 часть воды). Чем больше было меда, тем крепче получался напиток.

Медовое вино без дрожжей

На флягу берут 2 кг земляники (клубники) — переспелой, начинающей плесневеть, или 4–5 кг терна, медо-перговый сот, 5–6 кг меда и 65% объема посуды воды. Во флягу наливают около 5 л теплой воды, вливают распущенный мед, добавляют раскрошенный медо-перговый сот и все размешивают. Затем вносят заранее приготовленную заквас-



ку (см. выше) и оставляют бродить на 5–7 дней. После этого доливают теплую воду (35–40 °С) до $\frac{2}{3}$ объема, закрывают флягу крышкой и ставят в теплое место (22–28 °С).

Сусло должно бродить 30–40 дней, пока на дно не опустятся ягоды.

В процессе брожения содержимое неоднократно перемешивают и пробуют на сладость. Если сусло не сладкое, то можно через 2–3 недели добавить еще 1–2 кг меда по вкусу, что возобновит брожение. После 5–7 дней брожения жидкость фильтруют, разливают в трехлитровые банки и помещают на 1–1,5 месяца в холодное место. На дне банок образуется отстой. По истечении указанного срока надсадочную жидкость осторожно (не взбалтывая) разливают в бутылки, плотно закупоривают и хранят в погребе.

Сбитень горячий

В 1 л кипящей воды кладут 125 г меда, 75 г сахара, хорошо размешивают. Добавляют крепкий чай (30 г черного байхового чая на 100 мл кипятка), пряности (корица молотая — 1 г, гвоздика — 0,5 г, мускатный орех тертый — 1 г), измельченную цедру из $\frac{1}{2}$ лимона, стебли сельдерея (30 г), проваривают на слабом огне 10 минут, настаивают на краю плиты 10–15 минут. Напиток процеживают и вновь доводят до кипения.



Сбитень подают сразу же в горячем виде в стаканах с подстаканниками.

Душистый заварной сбитень

В 3 л кипятка растворить 1 кг белого пчелиного меда. Хорошо перемешать и поставить на сутки. Затем кипятить два часа на слабом огне, непрерывно помешивая и снимая пену. За 15 минут до окончания кипения в мед добавить 40 г хмеля и пряности по вкусу (гвоздика, корица, кардамон, мята, душица, тмин ползучий (чабрец) — обычно 6 наименований).

Смесь сливают в чистый бочонок и, когда она остынет, добавляют полстакана жидких дрожжей. Бочонок укупоривают и выносят в холодное место на две недели. Затем сцеживают, разливают по бутылкам, которые хранят в холодильнике.

Сбитень народный с жженкой

На 5 стаканов воды взять 15 чайных ложек меда и кипятить 20 минут на слабом огне. Добавить по вкусу пряности (имбирь, мята, гвоздика, тмин, лавровый лист, базилик, чабер и пр.) и прокипятить еще 5 минут.

В столовую ложку положить 1–2 кусочка сахара и подержать над огнем, пока не образуется темная жидкость — жженка.

Приготовленную смесь процедить, добавить жженку, хорошо перемешать.

Пить только в горячем виде.



Народный сбитень

В 4 литрах кипятка растворить 1 кг меда, добавить 20 г хмеля и пряности (кардамон, корица, гвоздика, мята), прокипятить в течение двух часов. Прокипяченный сбитень профильтровать, остудить и пить, как квас.

Сбитень холодный

В 1 литре кипящей воды растворить 250 г меда, добавить 1 чайную ложку хмеля, 2–3 гвоздики и ½ чайной ложки корицы. Смесь на слабом огне кипятить 3 часа. Процедить и подать холодным.

Сбитень ярославский

В сотейник положить 150 г меда, добавить 1 стакан воды, прокипятить, снять пену.

Отдельно в 1 стакане воды прокипятить 100 г сахара. Соединить оба отвара, проварить вместе в однородную массу так, чтобы выпарилось побольше воды (на медленном огне, не допуская заметного кипения).

В 1,5 л воды отварить пряности: 2 чайные ложки сухого зверобоя, 2 бутона гвоздики,



5–6 зерен черного перца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки порошка имбиря, 2 чайные ложки мяты, 1 чайную ложку корицы.

Варить обязательно в закрытом сосуде 15–20 минут, дать настояться еще 10 минут, затем процедить, добавить медово-сахарную смесь и подогреть, не доводя до кипения.

Пить горячим.

Сбитень суздальский

В 1 литре воды растворить 150 г меда и кипятить на слабом огне 20 минут, добавить гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, лавровый лист и варить еще 5 минут. Затем напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.

Сбитень костромской

На 1 литр воды взять 100 г меда и 50 г сахара, прокипятить 15 минут. Добавить 3 г корицы, 2 г гвоздики и 3 г хмеля и дополнительно кипятить 10 минут. Процедить и пить горячим.

Сбитень с вином

1 литр сухого красного вина вскипятить со 150 г меда, добавить пряности (по 0,1 г гвоздики, мускатного ореха и корицы) и на-

стаивать 30–40 минут. После этого напиток процедить и подать к столу горячим.

Сбитень «Русский глинтвейн»

В 1 литр крепкого столового вина добавить 100 г меда и 100 г сахарного песка, 6–7 гвоздик, небольшой кусочек корицы, 1 г мускатного ореха и вскипятить. Затем, после настаивания в течение 30–40 минут, напиток процедить и подать только горячим.

Рассчитано на 7–8 порций.

Малиновый сбитень

40 г белого натурального меда распустить в 150 мл горячей воды, добавить 1¼ стакана малинового сока, поставить на огонь, кипятить в течение 1,5–2 часов, периодически помешивая. Пену, образующуюся при кипячении, удалять.

Затем снять с огня, охладить до 24–26 °С, добавить ½ чайной ложки жидких дрожжей и поставить для сбраживания в теплое место на 8–12 часов.

Сброженное сусло осторожно слить в хорошо пропаренный и чисто вымытый деревянный бочонок, закупорить и поставить на ледник. Через 1 месяц сбитень разлить в бутылки, которые следует хранить в лежащем положении.

Этот сбитень пьют холодным.





Медовое пиво

Это освежающий напиток, очень здоровый и вкусный. Кто хоть раз попробовал медовое пиво, тот предпочтет его всем другим сортам.

Прежде всего приготавливают 11- или 12%-ную сыту (на 88 или 89 л воды берут 12 или 11 л чистой медовой патоки).

После тщательного размешивания смесь варят на равномерном огне до тех пор, пока не перестанет появляться пена. При этом во время варки в посуду доливают воду с таким расчетом, чтобы по ее окончании осталось столько жидкости, сколько было ее перед началом кипения. Сваренная таким образом сыта будет заключать в себе тот же процент меда, что и до варки. Более густая сыта для пива не годится, так как напиток получится слишком сладким, при содержании сахара менее 12% пиво станет чересчур легким, быстро поддающимся окислению.

После снятия пены на 100 л сыты добавляют 200 г хмелевых шишек лучшего сорта. Хмель кладут в просторном мешочке из редкой ткани (кисеи), или же шишки непосредственно всыпают в сыту. Затем жидкость с хмелем еще раз должна закипеть. Если хмель находился в мешочке, то вновь выступающую пену нужно собрать тотчас же. Если его всыпали прямо в котел с сытой, то пену следует собрать только после 30-минутной вар-



ки. После этого хмель вынимают, мешочек отжимают, посуду снимают с огня и процеживают жидкость через редкий холст.

Когда жидкость остынет до 30 °С, ее выливают в бочку для брожения. Для ускорения брожения в бродильную бочку с жидкостью вливают 250 мл свежих жидких пивных дрожжей. При их отсутствии берут обычные сухие дрожжи из расчета на 100 л сыты — 20 г сухих дрожжей, которые растворяют в 1 л подогретой до 30 °С сыты, а затем ставят на несколько часов в теплое место при комнатной температуре. Когда на поверхности жидкости начнут обильно выступать пузырьки, дрожжи вливают в бочку. При этом надо следить за тем, чтобы жидкость была не теплее 30 °С, в противном случае дрожжи потеряют свою активность.

Приготовленную жидкость, налитую в тщательно выпаренную и вымытую бочку, ставят для брожения в теплое помещение при температуре 16 °С. Лучше всего, если жидкость будет наполнять бочку настолько, чтобы под воронкой осталось пустое пространство лишь на длину указательного пальца. Воронку нужно накрыть чистой тканью. Жидкость скоро начнет бродить, причем на ее поверхности станет подниматься все больше и больше пены. Если она поднимется настолько, что начнет выливаться из бочки через воронку, то нужно ежедневно очи-



щать края воронки, а потом снова закрыть ее чистой тканью. Выливающуюся через воронку жидкость не следует вливать обратно в бочку, чтобы не испортить пиво.

Через 3–5 дней, когда окончится бурное брожение, т. е. когда поначалу довольно сильный шум в бочке перейдет в тихий шелест, воронку плотно закупоривают, бочку поворачивают вверх дном. В нее вставляют кран и бочку переносят из теплого помещения в холодное (например, в погреб). Здесь ее устанавливают на довольно высокой подставке. В таком положении она остается от двух до трех дней.

Готовое пиво выливают через кран в чистые бутылки, которые тотчас плотно закупоривают и оставляют на холоде. Через несколько дней пиво готово к употреблению. Со временем оно приобретает большую крепость и лучший вкус.

Брага, спирт и водка

Из меда, остающегося на восковых крышечках, на стенках посуды, при перетопке старых сотов, восковых срезов получается очень сладкий медовый раствор.

Оптимальная концентрация меда для брожения в растворе такова: очищенный от кожуры картофель должен находиться во взвешенном состоянии, т. е. на некотором рассто-



янии от дна. На 40-литровый бидон берут 1 кг дрожжей. Время брожения — 4–7 суток при температуре 20–25 °С. В это время не следует герметично закрывать крышку бидона.

Из 10 л браги получается 1 л спирта крепостью 85° (первая порция), 1 л — 65–75° (вторая порция), 1 л — 40° (третья порция). Первая порция почти не содержит сивушных масел, третью — надо перегнать. Чтобы получить спирт более тонкой очистки, к 3 л спирта нужно добавить столько же воды и снова перегнать.

Медовый спирт легко пьется, его крепость на вкус почти не ощущается.

Для очистки берут 50 г березовых углей на 1 л спирта. В течение трех недель бутылку встряхивают 3–4 раза в неделю. Четвертую неделю дают отстояться, процеживают и разбавляют водой до нужной крепости. Затем напиток можно придать нужный цвет: синюю водку настаивают на васильках, красную — на чернике, фиолетовую — на семенах подсолнечника, коричневую — на скорлупе кедровых орехов.

СИДР

Солнечным вином называли древние норманы свой любимый напиток — яблочный сидр. Считается, что именно эти суровые се-



верные воины придумали в XI веке готовить из кислых северных яблок замечательное легкое вино, которое приятно кружит голову, однако оставляет ее ясной.

Сидр — слабоалкогольный напиток соломенного цвета на основе сахара и концентрированного яблочного сока, кисло-сладкий, со вкусом и ароматом яблока. Напиток имеет особенную тонкую ароматическую гамму.

Сидр яблочный

Вымыть яблоки, порезать и пропустить через мясорубку. Сложить полученный жмых в контейнер и добавить сахар (100–150 г на 1 кг жмыха), завязать марлей и оставить в теплом месте на 2–4 дня.

Жмых должен всплыть на поверхность, а сок собратся внизу. Процедить сок и отжать жмых. Добавить сахар (100–150 г на 1 л сока), плотно закрыть и оставить сок на 15–20 дней для дображивания.

Когда брожение закончится, слить сок и расфасовать в бутылки, которые должны быть немедленно закупорены.

Сухой яблочный сидр

Для сидра лучше всего использовать недорогие мелкие, но сочные плоды. Чем аро-



матнее яблоки, тем ароматнее получается сидр.

Отобрать кислые, но зрелые плоды. Подержать их несколько недель в теплом месте для размягчения. Размять до состояния пюре. Процедить, сильно отжимая. Поставить сок в теплое место. Дать забродить. Когда пузыри поднимутся к поверхности, а осадок осядет на дно, перелить сидр в бочку. Плотнo закупорить бочку.

Поставить в прохладное место на 6–7 месяцев. Процедить и разлить по бутылкам.

Грушевый сидр

Использовать твердые сочные груши. Делается по рецепту сухого яблочного сидра.

Сладкий сидр

Кислые яблоки. На 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 25 г дрожжей.

Нарезать яблоки. Положить их в кастрюлю. Залить их водой, чтобы вода покрыла яблоки. Настаивать 2 недели, изредка помешивая. Осторожно процедить и нагреть жидкость. Добавить сахар и дрожжи. Закупорить и поставить в теплое место для брожения. После начала брожения перелить в бочку. По окончании брожения бочку запечатать. Через 6 месяцев разлить по бутылкам.



Яблочный сидр (1)

Кислые яблоки разрезать пополам и сложить в кучу на 24 часа или более, чтобы в них лучше развилось брожение. После чего яблоки растереть в ступке и отжать под прессом.

Полученный сок слить в кадку и оставить в ней на 24 часа; потом вылить в винную бочку и оставить в ней на две недели. После чего бочку закупорить как следует и оставить ее до осени. Осенью сидр разлить в бутылки, плотно закупорить и осмолить.

Бывает, что из-за сильного брожения наполнявший бочку сок несколько уменьшится в количестве, тогда бочку нужно долить свежим яблочным соком, который снова производит сильное брожение, предохраняющее, впрочем, сидр от порчи и окисления.

Этот напиток можно готовить и с грушами, прибавляя к яблокам их $\frac{1}{4}$ часть, но тогда готовят сидр в конце лета, а выбродит он в бочке не ранее мая. Во время первого брожения безопаснее только слегка закупорить бочку, дав возможность выходить газам, образующимся при брожении.

Отверстие постепенно уменьшать и, наконец, совершенно заткнуть втулкой бочку. Если время для окончательного закупоривания будет упущено, сидр испортится из-за потери углекислого газа.

Приготовленный таким способом сидр из кислых, летнего сбора, яблок делается годным

к употреблению не ранее, чем через шесть месяцев.

Сидр из кисловатых яблок, собираемых для хранения на зиму, настаивается иногда в течение нескольких лет.

Яблочный сидр (2)

Шипучее вино и сидр. Соответствующий виноматериал насыщают углекислым газом, внесенным извне путем сатурации при помощи автосифона. Газирование в автосифоне производится непосредственно перед употреблением. Для этого вино охлаждают до 5–10 °С и заливают в автосифон. Насыщение газом в автосифоне производится согласно инструкции.

Насыщать вино или сидр углекислым газом можно в обычном сифоне с использованием твердой пищевой углекислоты (сухой лед). Для этого с сифона снимают головку, заправляют его охлажденным вином, опускают твердую углекислоту в количестве 5,7 г на 1 л вина, быстро закрывают сифон головкой и потряхивают в течение 3–5 минут (только в горизонтальном положении) до полного растворения кусочков твердой углекислоты.

Приготовленные таким способом шипучие вина или сидры могут с успехом храниться 1–2 месяца.





Насыщение вина твердой углекислотой можно произвести и в шампанских бутылках при наличии шампанской пробки и мюзле (проволочки).

Для сидра берут яблоки летних, осенних и зимних сортов, преимущественно кисло-сладкие, с небольшим содержанием сахара. При использовании высокосахаристых яблок сок следует немного разбавить водой.

Существуют несколько способов приготовления яблочного сидра. Во всех случаях яблоки тщательно сортируют и моют, вырезают места повреждения и порчи, а при измельчении удаляют плодоножки и остатки чашелистиков.

Яблочный сидр (3)

Спелые, хорошо вылежавшиеся свежие яблоки измельчить, заложить в чистую эмалированную посуду с крышкой (в деревянный бочонок или стеклянные бутылки), слегка смочить водой и оставить в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением рекомендуется добавить разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры (1 стакан на 1 кг яблок). Через 2–3 дня сброженную мезгу отжать (лучше на ручном прессе) и полученный сок слить в чистую эмалированную посуду или пропаренный бочонок, закупорить и поставить на ледник, в погреб или холодильник.



Яблочный сидр (4)

Спелые, свежие, но кислые яблоки измельчить и заложить в чистые стеклянные бутылки, эмалированную посуду с крышкой или в бочонок, залить холодной водой, добавить свежую или сушеную цедру с цитрусовых плодов (лучше лимонную), закупорить и поставить на ледник на 1–3 дня для настаивания и сбраживания. Предварительно ввести разводку яблочных дрожжей чистой культуры.

Когда сидр настоится и сбродит, его сцедить или слить, вторично залить мезгу кипяченой водой в количестве, равном по объему слитому сидру, и так до трех раз.

Перед употреблением в сидр по желанию добавить сахар или сладкий сок.

Яблочный сидр (5)

Кислые лесные или садовые яблоки разрезать на 4 части каждое. 8 кг плодов положить в чистый холщовый или полотняный мешок, завязать его и поместить в чистую эмалированную посуду с крышкой или деревянный бочонок с ложным дном. Сверху накрыть деревянным, лучше сетчатым, кругом, придавить грузом, чтобы яблоки не поднимались, и налить 6 л сиропа из кипяченой воды и меда или сахара (1,6 кг).

Посуду накрыть тканью и оставить для сбраживания в погребе или леднике. Через



4–5 недель, убедившись, что сидр сброжен, его осторожно слить в чистую посуду и оставить в холодильнике.

Мезгу залить таким же сиропом в объеме слитого сидра и через 4–5 недель снова слить сброженный сидр в чистую посуду, а мезгу залить в третий раз.

Сидр всех сливов смешать и отстаивать в холодном месте до тех пор, пока он не перебродит хорошенько (обычно 6–9 месяцев).

Выбродивший, отстоявшийся, прозрачный яблочный сидр разлить в бутылки, укупорить и выдерживать еще 3–4 недели на холоде.

Яблочный сидр (6)

Лесные яблоки, собранные в августе, тщательно перебрать, удалить испорченные и поврежденные плоды и дать хорошо вылежаться. Снова перебрать, удалить испортившиеся, а здоровые вымыть и просушить.

На дно подготовленного бочонка с отверстием для втулки диаметром 10–14 см положить немного сушеных яблок и наполнить его свежими на $\frac{3}{4}$ объема.

Залить яблоки холодной кипяченой водой, укупорить бочонок и поставить в погреб на 4–5 недель для брожения.

Слив готовый сидр, снова залить мезгу кипяченой водой. Так повторять в течение



всей зимы, весны и даже лета, пока яблоки не вымокнут.

Слитый яблочный сидр хранят в погребе. Такой сидр стоек, но бывает очень кислым, поэтому перед употреблением в него можно добавить сахар или сок и немного пищевой (двууглекислой) соды, получается вкусный шипучий напиток.

Оставшиеся яблоки тоже вкусны и выбрасывать их не стоит.

Яблочный сидр (7)

Можно приготовить сидр из сушеных яблок или смеси их с грушами. Сидр лучше получается из очищенных перед сушкой плодов (без кожицы и семенной коробочки), нарезанных ломтиками и высушенных на солнце, а не в печи или сушилке.

В подготовленный бочонок или стеклянную бугыль насыпать сушеные плоды и налить холодную кипяченую воду (на 1 кг 10 л). Закрывать тканью и, не укупоривая, поставить на 3–4 дня в прохладное помещение, а затем перенести в погреб или ледник, где выдерживать, пока напиток не забродит.

В начале брожения бочку с сидром забить пробкой (шпунтом) и оставить в погребе на 3–4 недели. Качество такого сидра повысится, если в начале брожения разлить его в бутылки, положив в каждую по изюминке.



Плотно закупоренные бутылки уложить в подвале или погребе в песок в лежащем положении и хранить до употребления.

Яблочный сидр (8)

Яблокам дать полежать, пока они не станут мягкими, но не гнилыми. Изрубить, как рубят капусту, кислые и сладкие отдельно. Выжать сок, дать ему отстояться в холодном месте три дня, чтобы гуща осела, осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по вкусу. Разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить, поставить в холодное место.

Этот сидр может стоять около года.

СБРОЖЕННЫЕ СОКИ

Сброженные соки (типа вина) готовят из винограда, малины, клубники, красной и черной смородины, брусники, ежевики, слив, яблок и т. п.

Сброженные соки (типа полусухого вина) из малины, клубники, брусники

Из отсортированного по степени зрелости сырья удаляют грязные и поврежденные ягоды, плодоножки, листья.



Ополоснув сырье 3–4 раза чистой водой, дают ей стечь. Ягоды слегка разминают руками. Полученную мезгу и сок помещают в трех- или десятилитровый баллон, причем в трехлитровый укладывают не более 2 кг, а в десятилитровый — до 8 кг мезги. При желании можно добавить в мезгу сахар (110–150 г на 1 кг ягод). Затем горлышко баллона завязывают марлей и ставят в теплое место.

На 2-й или 3-й день мезга в баллоне всплывает, а сок выделяется в нижней части. Его сливают в другой баллон и немедленно закрывают водяным затвором.

Выдерживают сброженный сок под водяным затвором до тех пор, пока пузырьки в стакане с водой исчезнут, то есть брожение прекратится.

Для осветления сброженного сока рекомендуется вынести баллон в холодное помещение и выдерживать под водяным затвором 30–50 дней, после чего при помощи сифона осторожно слить сок с осадка.

Слитый сок расфасовывают в бутылки, укупоривают их и хранят в лежащем положении.

Для более полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон вливают столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь оставляют дображивать. Через 3–4 дня сок вторично сливают в баллон и ставят на дображивание под водяным затвором, а мезгу отжимают.



По окончании брожения сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

Сброженные соки (типа полусухого и сладкого вина) из черной и красной смородины и винограда

Из отсортированного по степени зрелости сырья удаляют кисти, листья, плодоножки и поврежденные ягоды. Ополоснув отобранное сырье 2–3 раза водой, дают ей стечь и разминают ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные мезгу и сок сливают в баллон.

В трехлитровый баллон помещают не более 2 кг, а в десятилитровый — до 8 кг ягод. Затем горловину накрывают марлей и ставят в теплое место на 2–4 дня.

Когда мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, его сливают в другой баллон, добавляют сахар (100–150 г на 1 л сока) и ставят на дображивание под водяным затвором в течение 12–20 дней, пока брожение не прекратится.

После этого сок при помощи сифона сливают с осадка в чистый баллон и ставят в холодное место на 1,5–2 месяца. При холодном хранении из него выпадают виннокаменная кислота и муть. Чистый и осветленный сок при помощи сифона снова сливают с осадка.



Разливают в бутылки или баллоны и укупоривают.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавляют столько 30%-ного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока. Поставленный на брожение сироп через 3–4 дня сливают в баллон, а мезгу отжимают.

Полученный вторично сок ставят на дображивание под водяным затвором на 20–30 дней до полного окончания брожения.

После указанного срока сок при помощи сифона сливают с осадка, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают.

Сброженный сок из яблок

Отсортированные яблоки моют, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку.

Полученную мезгу помещают в баллон (в трехлитровый — два, а в десятилитровый — восемь килограммов), добавляют сахар (100–150 г на 1 кг мезги). Баллон с обвязанным марлей горлышком ставят в теплое место на 2–4 дня.

Когда мезга всплывет, а в нижней части баллона выделится сок, его сливают, а мезгу отжимают.

В полученный сок добавляют сахар (100–150 г на 1 л сока), баллон закрывают водяным затвором и дображивают 15–25 дней.



По окончании брожения сок нужно слить с осадка с помощью сифона, разлить в бутылки или баллоны и укупорить их.

Сезон приготовления: август—октябрь.

Сброженный сок из слив

Отмытые и отсортированные плоды разрезают на половинки и удаляют косточки. Поместив половинки в баллон, добавляют сахар (150 г на 1 кг слив).

Затем баллон закрывают водяным затвором, ставят на 35–40 дней в теплое место, пока полностью не прекратится брожение.

Полученный сок осторожно сливают с осадка, разливают в бутылки и укупоривают.

Сезон приготовления: август—сентябрь.

Красносмородиновое вино

Для приготовления 10 л сусла потребуется 4 л красносмородинового сока, 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Вино готовить так же, как и вишневое.

Черносмородиновое вино

Для приготовления сусла потребуется 5 л черносмородинового сока, 2,5 кг сахара и 3,5 л воды.

Технология приготовления такая же, как вишневого вина.



Земляничное вино

Для приготовления 10 л сусла взять 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды.

Вино готовят так же, как и все сладкие фруктовые вина.

Малиновое вино

Для приготовления 10 л вина взять 6 л малинового сока, 2,6 л воды и 2,4 кг сахара.

Вино готовить так же, как и вишневое вино.

Вишневое вино с изюмом и сливами

0,5 кг вишни, 0,5 кг изюма, 0,5 кг сливы, 2 кг сахара.

Смесь сухофруктов залить 10 л кипяченой воды, добавить сахар и поставить на три месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам, можно после процеживания закрепить вино бутылкой водки (чтобы оно стало крепленным).

ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ

Легкий приятный игристый напиток, называемый условно шампанское, содержит незначительное количество алкоголя и требует немного или не требует совсем добавления



готового спиртного. Такое шампанское в жаркую летнюю погоду хорошо утоляет жажду, не вызывая отрицательных побочных явлений.

Лимонное шампанское

4 лимона средней величины тонко нарезать и с каждой дольки снять цедру. Внутренность долек очистить от белой кожицы и семечек, добавить к лимонам 250 г чистого перебранного изюма и 250 г натурального меда. Все хорошо перемешать, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся.

Затем смесь залить 10 л воды, добавить туда предварительно срезанную цедру и все это вскипятить. Отдельно приготовить чашку дрожжей, которые надо развести жидким тестом из качественной пшеничной муки, которую обычно используют для приготовления блинчиков. Когда тесто поднимется, его нужно перелить в деревянную кадочку, но если такой у вас нет, можно налить в эмалированную кастрюлю или другую неокисляющуюся емкость.

Остывший немного лимонный сироп небольшими порциями заливают в кадку и при этом постоянно помешивают.

Напиток нужно оставить бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Их сра-



зу же удаляют, а шампанское разливают по бутылкам.

В каждую бутылку опускают по две изюминки и по кусочку цедры. Бутылки нужно плотно закупорить, а еще лучше — засмолить пробки, и поставить в прохладное место.

Настоятельно не рекомендуем замораживать напиток. Через три недели проверяют: если шампанское «играет», оно готово; если же нет, пусть постоит еще немного.

Кому будет недостаточно сладости, можно, прежде чем пить, в каждый стакан добавить чайную ложку сахарного песка.

Шампанское из красной смородины

Заполнить бутылку до половины красной смородиной, добавить до горлышка кипяченой воды и поставить в прохладное место. Ежедневно 1–2 раза бутылку хорошо взбалтывать. Через неделю можно попробовать на вкус, настоялась ли вода. Если нет, то нужно оставить еще на 3–4 дня. Затем профильтрованный настой красной смородины разлить в бутылки из-под шампанского.

В каждую бутылку положить 200 г сахарного песка, налить 30–50 мл рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70–100 мл шампанского и добавить 3 изюминки. Бутылки сразу же хорошо закупорить и хранить в погребе или хотя бы просто в темном про-



хладном месте. Через месяц можно попробовать. Если не «заиграет», следует подержать в прохладном месте еще неделю-другую.

Шампанское из листьев черной смородины

Взять 100 г молодых листьев черной смородины, если нет свежих, подойдут и сушеные. Положить их в бутылку большой емкости и добавить 12 л холодной кипяченой воды. Освободить от цедры 3–4 лимона, мякоть очистить от белой кожицы, косточек, измельчить на небольшие ломтики и тоже положить в бутылку. Далее добавить 1–1,2 кг сахара, поставить бутылку в теплое место, лучше всего на солнце. Ежедневно необходимо бутылку несколько раз хорошо взбалтывать. Через 5–6 дней, когда сахар полностью растает (разойдется), добавить 3 столовые ложки дрожжей. Через 3–4 часа после начала брожения перенести бутылку в самое холодное место, но чтобы напиток не замерз, и держать там около недели.

Потом осторожно процедить напиток через полотно и разлить по бутылкам. Тщательно закупорить, положить их горизонтально в ящик и поставить его в холодное место, лучше всего в погреб на лед.

Другой вариант приготовления домашнего шампанского из листьев черной сморо-



дины при наличии деревянного бочонка емкостью на четыре ведра.

Бочонок полностью засыпать молодыми листьями черной смородины, только сыпать надо легко, не уминая. Туда же добавить мякоть 10 лимонов, очищенных от белой кожицы и косточек, и 4 кг сахарного песка. В бочонок налить холодной кипяченой воды и хорошо все перемешать. Поставить его в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивать содержимое как можно чаще. Затем добавить чашку дрожжей и через три часа после начала брожения поместить бочонок в самое холодное место, но не дать напитку замерзнуть.

Через 12 суток содержимое бочонка профильтровать через полотно, разлить по бутылкам, тщательно закупорить и хранить напиток на холоде, положив бутылки горизонтально.

Яблочник

Взять поровну кислых и сладких яблок, мелко порезать их, перемешать и с помощью соковыжималки получить сок. 3 литра этого сока влить в бочонок на полтора-два ведра. В эмалированной кастрюле 2 кг сахарного песка развести в 6 литрах воды и кипятить на слабом огне 1 час. Затем перелить сироп в эмалированную кастрюлю или фаянсовую



емкость, охладить до 35–40 °С и смешать в бочонке с яблочным соком.

Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и перенести его на 8 суток в холодное место. Однако нельзя заморозить содержимое бочонка. После этого в бочонок добавить 800–1000 мл водки, хорошо закупорить деревянной пробкой (при возможности лучше всего засмолить или запарафинировать пробку) и поставить на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Шампанское из айвы

Этот напиток рекомендуется готовить в дубовом бочонке с железными обручами ведер на шесть.

В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положить 8 кг сахара, залить водой и кипятить до тех пор, пока сиропа останется 5 ведер. Перелить его в бочонок, охладить до 35–40 °С. Затем взять 50 штук самой крупной и зрелой айвы, разрезать каждую на восемь частей, не очищая кожицы, удалить зерна и положить айву в бочонок с сиропом, туда же добавить 1 стакан густых дрожжей и 2 л водки.

Бочонок должен находиться в теплом помещении до начала брожения. Через 6 часов перенести его в холодное место, в погреб.

Через 2 недели аккуратно слить жидкость, профильтровать ее через полотно или не-



сколько слоев марли и разлить по бутылкам (желательно из-под шампанского). В каждую бутылку положить по 2 изюминки, тщательно закупорить и положить горизонтально в ящик с песком и хранить в холодном месте или в погребе 3–4 месяца.

Апельсинник

Налить в бутылку любое белое сухое вино. На каждые 600–700 мл добавить по 2 апельсина, предварительно измельченных с цедрой, без семечек и пересыпанных 3 столовыми ложками сахарного песка. Все хорошо перемешать, тщательно закупорить бутылку и зарыть по горлышко в сырой песок в погребе, но можно просто поставить в темном, холодном месте.

Через 12–14 дней напиток профильтровать через полотно или через 2–3 слоя марли, разлить по бутылкам и закупорить, засмолить или запарафинировать.

Любители сладких напитков могут класть в апельсинник в два или даже в три раза больше сахара.

Березовик

На 12 литров березового сока взять 3,5–4 кг сахарного песка, размешать и кипятить в эмалированной кастрюле до тех пор, пока



не выкипит третья часть жидкости. В процессе кипения снимать пену.

Затем фильтровать через полотно или через 2–3 слоя марли, налить в бочонок и охлаждать до +35–40 °С. Затем добавить 4 столовые ложки густых дрожжей и 1–1,2 л водки, добавить туда же нарезанные кружочками четыре лимона.

В данном случае бочонок не должен быть полным. Поставить его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила 12–14 часов, затем перенести в холодное место, в погреб, где он должен находиться 7 недель.

После этого отфильтровать напиток через полотно, разлить по бутылкам (желательно из-под шампанского), тщательно закупорить, обвязать пробки проволокой и хранить в холодном месте 1–2 месяца.

Шиповка

При изготовлении шиповки, так же как и наливки, используются любые фрукты и ягоды. Однако получается напиток, который слаще и нежнее наливки, а своей газированностью напоминает шампанское.

При приготовлении шиповки надо брать только очень зрелые ягоды и хорошую водку (лучше «Старку»).

Сначала в стеклянный баллон надо налить 8 литров чистой сырой воды (лучше всего род-



никовой или горной), добавить туда 2,5 кг сахара, 2,5 кг свежих зрелых ягод или фруктов, влить 1 л водки и несколько раз встряхнуть баллон.

Горловину банки завязать холстом и поставить в солнечное место на 12 дней (можно просто на выходящее на юг окно). Ежедневно встряхивать баллон и перемешивать ягоды, стараясь их не повредить.

Начиная со второй недели ягоды в баллоне начинают понемногу перемещаться снизу вверх и наоборот. Это означает, что первый этап приготовления завершен и шиповку следует профильтровать через холст или сходную ткань, но только не через фильтровальную бумагу.

Жидкость перелить в другую бутылку и поставить на три дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (однако нельзя замораживать).

После того как шиповка через трое суток устоится, нужно снова ее процедить через плотную ткань или несколько слоев марли и разлить по бутылкам. При этом бутылки обязательно должны быть из-под шампанского, а заполнять их следует на два пальца ниже начала горлышка.

Пробки перед закупоркой проварить в кипятке, забивать в бутылки деревянным молотком и укреплять петлей из тонкой проволоки. Бутылки зарыть горлышком вниз в



песок в погребе или же просто в темном прохладном месте. Тихое брожение и «шампанизация» шиповки длится 1,5–2 месяца. После этого шиповка готова, но хранить ее рекомендуется не дольше полутора лет, так как она может скиснуть.

Как отмечалось выше, для приготовления шиповки используются ягоды и фрукты, но самый лучший напиток получается из малины, черной или красной смородины и крыжовника.

Домашнее вино из сушеных яблок

Сушеные яблоки сладких и кислых сортов кладут в деревянную или эмалированную посуду, заливают горячей водой и настаивают в течение суток; на 1 кг яблок — 800 мл воды. Затем яблоки прессуют, добавляют сахарный сироп и дрожжи, после чего оставляют для брожения.

Через 5–6 дней сусло спиртуют, добавляя 500 мл 70-градусного спирта на 1 л сусла и дают настояться 3–5 дней.

Затем вино снимают с осадка и оставляют на 6–8 месяцев для созревания в плотно закрытом сосуде. При этом 1–2 раза переливают его.

Готовое вино повторно снимают с осадка и хранят в прохладном месте.

В ПОМОЩЬ ДОМАШНЕМУ ВИНОДЕЛУ



Виноградное вино — самый древний, благородный, здоровый и полезный напиток. Его часто называют солнечным нектаром. В вине не только сохраняются витамины из самого винограда, но и в процессе брожения появляются новые полезные вещества. Хорошее виноградное вино — это панацея от многих болезней. С его помощью лечат анемию, нормализуют кровяное давление, улучшают аппетит. А если употреблять 1 ст. ложку красного вина каждый день, то оно выведет все радионуклиды из вашего организма. Добавьте в вино щепотку корицы, гвоздики или муската и вы получите прекрасный афродизиак!

Как видите, вино — ценный напиток. Его не только пьют, но и добавляют в разные блюда, что придает последним пикантный оттенок. Да и сложно представить романтический ужин, семейный праздник или корпоративный обед без бокала вина. Так что, вино не только прочно вошло в нашу жизнь, но и лечит наши болезни и поднимает настроение.

Вино является пищевым продуктом, обладающим в ряде случаев диетическими свойствами. Его составные компоненты вовлека-



ются в обмен веществ и оказывают благоприятное влияние на пищеварение. Значение рН желудочного сока близко к рН вина, поэтому вино облегчает работу желудка, особенно при недостаточной кислотности желудочного сока. Ученый-энолог Мишель Бурзекс (Франция) считает, что при этом необходимо соблюдать два условия: потребление вина должно быть умеренным (не более 1–2 стаканов в день в зависимости от физической нагрузки) и разумным (только за едой).

КАК ИСПРАВИТЬ ВИНО

- Как исправить вино, если, например, оно слишком кислое. Это значит, что при приготовлении домашнего вина вы плохо загерметизировали бутылку после брожения или положили мало сахара. Из такого вина можно приготовить винный уксус: добавьте еще 1–2% сахара и оставьте на 2–3 недели в открытой посуде, регулярно перемешивая. А можно оставить его до будущего сезона и добавить тогда в бродящее сусло 1:10, получите больше сухого вина.

- Как исправить вино, если наблюдается неприятный затхлый вкус. Это говорит о том, что домашнее вино недостаточно осветлилось, и при переливании в бутылки попал осадок (осадок дрожжей и сыря). Возмож-



ны и другие причины: брожение окончилось, а домашнее вино хранилось в слишком теплом помещении или же сусло было недостаточно кислым. В последнем случае вино легко исправить, добавив в вино лимонную или аскорбиновую кислоту 0,2% к общему объему.

- Если и тогда затхлый вкус не исчезнет, вино, как ни жаль, придется вылить. Другой случай, когда совсем слабое, как говорят виноделы, малоспиртуозное вино. Это может быть результатом нехватки дрожжей, низкой температуры в комнате при брожении, излишне высокой кислотности или, напротив, сахаристости сусла.

Как исправить вино в данном случае? Дело поправимое. В первом случае добавляем разведенные дрожжи или свежий сок малины, винограда и поставим вино возле батареи отопления.

- Высококислотное сусло разбавьте водой с небольшим содержанием сахара, а высокосахаристое — водой с добавлением лимонной кислоты, после чего добавьте дрожжи или свежий сок малины и снова поставьте бродить.

- Не стоит стараться положить в сусло больше сахара, чтобы получить вино покрепче. Сахар в излишних количествах обладает консервирующим действием — вспомните, варенье годами не бродит при комнатной



температуре. А не будет брожения, не будет и вина.

- Если у вас мало сырья — используйте отходы производства варенья. При получении соков плодов и ягод образуется жом, в котором содержится достаточное количество сахара. Обычным способом извлечь его трудно.

- Если есть не полностью сброженное вино, переложите жом в широкогорлую банку, залейте этим недобродом 1:1 и поставьте смесь на несколько дней для повторного сбраживания. При этом спирт хорошо извлечет оставшийся в жоме сахар, а дрожжи сбросят его в спирт, и вино станет крепче.

- После недельного брожения слейте новое вино со всеми предосторожностями через матерчатый фильтр в бутылку с гидрозатвором и оставьте на длительное брожение. В самом начале сезона, когда нет недоброда, залейте жом в том же соотношении 20%-ным раствором сахара.

- Как исправить вино, если мало дрожжей или они плохо бродят. Прошедший дождь смывает дрожжи с ягод, и сок тогда плохо бродит. Поэтому ягоды собирайте в сухую погоду, хотя бы на следующий день после дождя.

Но если нет возможности подождать сухой погоды, тогда выручит добавка разливного, обычно мутного от остатка дрожжей отечественного пива или кусок свежего белого хлеба. Последний поместите в чашку с



подсахаренным до 20% соком, добавьте 0,2% аммония хлорида (порошок продается в аптеке) и оставьте на несколько часов в теплом, около 42 °С, месте.

- Но идеально удастся исправить вино, если удастся приобрести разводку винных дрожжей. Иногда брожение плохо идет из-за высокой кислотности сока. Смешайте этот сок с другим, более сахаристым.

- Как исправить яблочное вино. Лучше брать наиболее сахаристые сорта яблок, дички тоже можно использовать, но тогда больше расход сахара. Особенность процесса получения яблочного домашнего вина — медленное начало брожения, что объясняется малым содержанием азотистых веществ в соке.

Лучше всего смешать яблочный сок с другими соками, более богатыми белками, например, с вишневым, сливовым, черешневым, черной смородины, малиновым 3:1 или 2:1. Смешивание соков полезно и для будущей стабильности вина.

- Как исправить грушевое вино. Все, что сказано о яблочном домашнем вине, относится и к грушевому. Поскольку кислотность груши еще ниже, смешивание ее сока с другими, более кислотными, обязательно.

- Черешневое вино. Сок черешни рекомендуется смешивать с другими кислыми соками ягод, поспевающими одновременно с ней.



- Сливовое вино. Слива содержит много пектина, только из нее часто получается мутное вино. Как исправить такое вино? Лучше всего смешать с яблочным и грушевым соками.

- Черносмородиновое вино. В чистом виде из-за высокой кислотности брожение может быть затруднено. Для того, чтобы исправить, вино рекомендуется смешивать с яблочным и грушевым соками. Это относится и к домашнему вину из красной смородины, но для него можно использовать добавку малинового сока.

- Малиновое самодельное вино. Можно готовить как чистосортное, так и в смеси с другими соками, например, яблочным.

- Земляничное вино. Обычно готовят чистосортное домашнее вино.

- Крыжовенное вино. Наиболее всего напоминает по аромату и вкусу виноградное. Если готовить из вполне созревшей ягоды, то лучше делать его чистосортным.

ВЫДЕРЖКА И ХРАНЕНИЕ ВИНА ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После завершения приготовления вина его разливают в бутылки, с последующей пастеризацией или без нее. Бутылки укладывают так, чтобы пробка была в вине.



В бутылке оставляют минимальный объем воздуха, так как чем меньший объем воздуха, тем меньше происходит окисление.

Чтобы обеспечить хранение вин надлежащим образом, их помещают в винницы — специальные склады (погреба).

Погреб для хранения вина должен быть сухим, удаленным от всего, могущего заплесневеть, загнить, портиться, так как все это влияет на вкус и аромат вин, даже разлитых и закупоренных в бутылки.

Хранение вин должно быть организовано таким образом, чтобы вино не могло дрожать при проезде транспорта, в самом помещении должна быть равномерная температура в течение года.

Лучшая температура — около 8 °С. Кроме того, воздух в виннице должен быть свеж и чист. Высота установки бочек должна позволять установить кран и под кран свободно поставить бутылку с воронкой при розливе вина.

Самодельное вино, готовое для разливки, должно быть абсолютно прозрачным. Разливку делают в ясный и тихий день, чтобы в воздухе не носились пыль и микробы брожения. Бутылки накануне тщательно вымывают и поворачивают горлышком вниз.

Пробки вымачивают в вине, спирте или коньяке.

Сразу после разлива вина в бутылку, пробку спускают в спирт или коньяк тем концом,



который идет в горлышко бутылки, из-за чего пробка идет в горлышко лучше.

Пробка вставляется специальной машинкой. Снаружи горлышко покрывают специальной смолкой, сургучом, и чтобы обеспечить дальнейшее хранение вин, кладут бутылки на бок, чтобы пробка была в вине.

Когда желают пить выдержанное в бутылке вино, бутылку кладут в корзину осторожно, в том же положении, как она лежала. В помещении дают вину согреться до комнатной температуры. В пробку ввинчивают штопор и боковым винтом без толчков штопор вывинчивают. Затем осторожно наливают вино в графин. Хранить перелитое в графин вино нельзя, поскольку выдержанное вино на воздухе довольно быстро окисляется и ухудшает свои качества.

ХРАНЕНИЕ ВИНА В ДЕРЕВЯННОЙ БОЧКЕ

Стадии созревания и старения продолжают длительное время и включают бочковую и бутылочную выдержки вин.

Можно сказать, что от бочки во многом зависит качество вина и успех виноделия. В деревянной бочке вино хранится, выдерживается, формируется, приобретает свойственные данному типу вин окраску, вкус, букет и все, что входит в понятие полной гармонии.



Бочки делают из дуба. Другие породы древесины не создают полной гармонии. Лучшие бочки — из клепок горного дуба.

Мнение виноделов о продолжительности жизни вина и оптимальных сроках выдержки при соблюдении условий хранения вин противоречивы. Что вполне естественно, так как виноград поступает на виноделие разных сортов и качеств, по-разному происходит процесс приготовления вина.

Но наивысших качеств вино достигает к 12–16 годам, а после 20 лет начинает увядать и к 45 — деградирует. У столовых вин наилучшая жизненная пора — 10–20 лет, а после 25-ти они начинают ухудшаться. В то же время крепкие вина (мадера, токай) развиваются до 50–60 лет. Херес живет свыше 160 лет.

КАК ПОДАВАТЬ ВИНО

В одиночку вино не пьют. Оно по сути своей объединяет людей, и одно из самых больших удовольствий состоит в том, чтобы с кем-то его разделять. Чем тщательнее продуман этот процесс, тем большее наслаждение он способен доставить.

Если молодое вино подают первым, оно способно выявить качества вина постарше; белым вином, как правило, предваряют красное, легким — крепкое, сухим — сладкое.



Сервировка вина — вещь сложная. Объем обычной бутылки равен шести бокалам (имеются в виду большие бокалы, налитые на одну треть, а не маленькие, наполненные до краев). За легким завтраком может хватить и одного бокала на человека, между тем как при долгом обеде и пять-шесть бокалов не покажутся чрезмерными.

Для большинства людей и ситуаций золотой серединой считается половина бутылки на человека (возможно, один бокал белого и два красного), однако решающими факторами остаются характер еды и продолжительность застолья. Хозяину следует руководствоваться золотым правилом: будь щедр, но не навязчив и не забывай подливать гостям побольше воды.

Если число гостей требует подачи с каждым блюдом более чем одной бутылки вина, возьмите два немного отличающихся сорта. Это может быть одно и то же вино, либо вино одного производителя, но разных урожаев, или вино из одного сорта винограда, выросшего в разных местах.

Процедура подачи вина начинается задолго до того как соберутся гости. Ведь если вино, которое будет сопровождать трапезу, достаточно молодое — его необходимо за сутки-двое до подачи поставить в вертикальное положение. Бутылку со старым, дорогим, вином лучше установить под углом 30–40 градусов



на специальную подставку. К столу такую бутылку подают этикеткой кверху все в той же корзинке и при этом стараются как можно меньше ее шевелить. Пыль с нее не вытирают.

При подаче вина очень важна его температура. Вино, находившееся в теплой комнате, необходимо охладить, а элитное красное вино, хранившееся в подвале при температуре 11–12 °С, нужно внести в комнату за два-три часа до подачи на стол, примерно столько времени нужно, чтобы оно достигло температуры 18 °С, при средней комнатной температуре 22 °С.

Открывание. Старые красные вина необходимо открывать с большой осторожностью, чтобы не смешать вино с осадком. Для открывания нужно использовать штопор только хорошего качества, чтобы обеспечить вертикальное вытягивание пробки. Необходимо стремиться, чтобы бутылка была строго вертикальна.

Бутылку со старым вином откупоривают в таком же положении, в каком она находится в корзинке; если есть опасение, что вино может вылиться, то бутылку позволительно чуть приподнять. Затем обрезают фольгу (капсулу) под кольцом (утолщением в верхней части горлышка) и протирают горлышко бутылки чистой матерчатой салфеткой.

Использовать нужно штопор с широкой, в пять витков, круглой в сечении спиралью



(спираль с заостренными краями может разрушить пробку).

Штопор нужно установить точно по центру, вкрутить на один виток и слегка потянуть или покачать, чтобы расшатать пробку. Затем ввинтить штопор на четыре витка из пяти — так чтобы не проколоть пробку, иначе в вино могут попасть ее кусочки. По возможности не дергая и не раскачивая бутылку, вытянуть пробку на три четверти, вывинтить штопор и осторожно извлечь пробку пальцами, стараясь избежать хлопка. Можно вынуть пробку вместе со штопором.

При откупоривании старой бутылки вина повышается риск сломать пробку, и в этом случае, напротив, не следует бояться проткнуть пробку насквозь штопором, ввинтив его немного под углом. Это очень эффективный метод.

Сразу после извлечения пробки край горлышка вновь протирают, и если на внутренней его поверхности налипли кусочки пробки — протирают и там.

Пробку необходимо осмотреть и понюхать снизу и с боков. Ее вид и запах, как правило, весьма точно характеризуют состояние вина. Маркировка на пробке должна соответствовать тому, что написано на этикетке.

Вначале вино разливают дамам, затем господам и, наконец, наливают его тому, кто вино заказал и/или пробовал.



Вино наливают в бокал, стоя с правой стороны от сидящего за столом. Бутылку держат правой рукой таким образом, чтобы была видна ее этикетка. Указательный палец должен находиться на горлышке бутылки.

Бокал наполняют белым вином на две трети, красным — наполовину. Бутылку белого вина наклоняют над бокалом достаточно высоко — на расстоянии 8–10 сантиметров от него, тогда как, обращаясь с бутылкой красного вина, пятна которого доставляют больше неприятностей, следует проявлять повышенную осторожность. Старое белое вино разливают, держа бутылку как можно ближе к бокалу (но никогда не касаясь горлышком его стенок). Таким же образом наливают и красное вино.

Многие склонны недооценивать важность правильного подбора бокалов и тем самым лишают себя значительной доли удовольствия. Само собой разумеется, бокалы должны быть идеально чистыми: если их плохо прополоскать, даже ничтожные остатки моющего средства или пыли немедленно убьют букет, особенно если вино старое и очень хрупкое.

Для *красного вина* подают выпуклые бокалы на коротких ножках и наливают этот напиток так, чтобы горлышко бутылки почти касалось края бокала. Красное вино не льют, как пиво, держа бутылку почти верти-



кально, потому что в нем часто может быть осадок на дне бутылки (причем, чем старее вино, тем больший осадок), и осторожное наливание предотвращает попадание осадка в бокал или помутнение вина.

Белые вина наливают совсем иначе. Для них подают бокалы стройные, на очень высоких ножках. Бутылку держат в руке так, чтобы указательный палец лежал на горлышке бутылки, наливают посередине бокала на расстоянии 5–7 сантиметров от края сосуда. Наливают также медленно, одной струей. Если это шипучее вино, например, шампанское, бутылку держат высоко, чтобы напиток отчетливо «играл». Никогда вина не наливают до полна: не более $\frac{3}{4}$ объема бокала, чтобы интенсивнее выделялся аромат и букет напитка.

Белое вино пьют, держа бокал за ножку, чтобы не согревать ладонью напиток (поэтому такие высокие ножки). Бокал с красным вином держат так, чтобы, подогревая его ладонью, лучше чувствовать букет напитка.

Виски наливают в толстые высокие стаканы, вкладывая в них кубики льда. Шампанское пьют из высоких узких или широких неглубоких бокалов, заполненных на $\frac{1}{3}$ их объема. Только водку, ликер и наливку можно наливать почти полную рюмку, но тоже не пить их, как воду.

Коньяк подают в специальных коньячных рюмках — выпуклых и на короткой ножке.



Этот напиток тоже наливают медленно, держа бутылку над серединой рюмки, наполняя ее на $\frac{1}{3}$ высоты.

Напитки, продаваемые в керамических или фарфоровых бутылках, можно подавать в рюмках из такого же материала, наливая их почти полными.

Очень важна температура напитков, которые мы подаем к столу. Чтобы наиболее полно проявился вкус и аромат, напитки должны быть соответствующей температуры.

Вид вина	Температура, °C
Столовое белое сухое и полусухое	8–12
Столовое красное сухое и полусухое	16–18
Десертное белое полусладкое и сладкое	12–14
Десертное красное полусладкое и сладкое	14–16
Вермут сухой	6–8
Вермут сладкий	12–14
Шипучие (шампанское) и газированные	6–8
Мед, медовые напитки	14–16

Чтобы охладить вино, его надо поставить под кран с холодной водой. Теплой водой подогревают красное вино. Водку, которая любит низкие температуры, можно поставить в холодильник, но не более чем на 4–5 часов. Конечно, об этом следует позаботиться заранее.



Изящные, специально спроектированные бокалы обогащают вкус качественных вин. Естественно, что бокалы, как и вина, должны подбираться применительно к конкретному случаю.

Для тихих вин следует выбирать тонкие, гладкие, бесцветные бокалы, которые позволяют вам увидеть цвет вина должным образом. Винные бокалы должны быть достаточно большого размера, чтобы в них хватало места для аэрации — грубо говоря, чтобы было, куда вину испаряться.

Наливать бокал следует, заполняя от $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$ его объема. Форма должна быть круглой, чуть-чуть удлиненной и немного суженной в верхней части. Вино в таком бокале в момент налива закручивается в водоворот, высвобождая быстро улетучивающиеся ароматы. А узкий верх бокала эти ароматы задержит.

Бокал «Международной Организации по стандартам» (ISO) довольно эффективен и привлекателен для дегустации, но немного маловат для того, чтобы пить сухое вино. Хотя, несомненно, он хорош для портвейна.

Для шампанского традиционные бокалы в форме стройного тюльпана являются идеальными: они сохраняют пузырьки мусса и нежный изящный букет. В широком бокале мусс и букет теряются почти сразу же.

Наилучшим бокалом для хересов является традиционная *copita*, которая имеет фор-



му бокала для портвейна (или бокала для солодового виски), но чуть крупнее их.

Предпочтительно не пить несколько сортов вина из одного бокала, так как запах и следы одного могут помешать дегустации следующего. Нужно по возможности предусмотреть бокалы для каждого типа вина, располагая их по убывающей высоте слева направо с бокалом для воды слева.

Хранение. Как только вы откупорили бутылку, воздух незамедлительно начинает работать над ее содержимым. Поначалу это является, скорее всего, благотворным «дыханием» вина. Но длительное воздействие воздуха, в конечном итоге, ведет к образованию уксуса. Не стоит рассчитывать на то, что открытые старые вина после хранения в холодильнике или погребе будут по-прежнему хороши.

Но большинство молодых белых, розовых и легких красных вин, таким образом, нормально сохраняются. Однако — при выполнении следующих условий: бутылка, по крайней мере, наполовину полна; ее содержимое не было взболтано при переливании; она простояла открытой не менее 2–3-х часов, при этих условиях лучшие из красных вин будут хороши на протяжении 3–4-х дней.

Но помните, что чудес не бывает. Вина почти определенно потеряют свежесть и некоторые вкусовые качества. Поэтому не стоит



так относиться к роскошным и высокоценным винам, хотя они редко становятся неприятно окисленными.

Нужно помнить, что вытащить бутылку с недопитым вином из холодильника следует задолго до того как вы собрались его пить (возможно, за пару часов до этого: все зависит от комнатной температуры и температуры холодильника). Вы можете поместить такую бутылку в ведро с чуть тепловатой водой. Но имейте при этом в виду, что одно испытание (вторичную откупорку) вино уже преодолело, и быстрая смена температуры может оказаться той самой «соломинкой», которой спина верблюда уже не выдержит.

Если вы заранее знаете, что будет выпита лишь половина бутылки, то, как только вы откроете ее, перелейте другую половину вина в другую бутылку, закройте пробкой и поместите в холодильник или погреб. В принципе, вина подобным образом можно сохранять неделями. Но это не самый надежный способ, и будет лучше, если вы выпьете оставшуюся половину на следующий день.

- Приспособления для сохранения недопитого вина базируются на двух принципах: удаление воздуха из бутылки до состояния вакуума и впуск в бутылку инертного газа, который тяжелее воздуха (обычно это азот с небольшим количеством углекислого газа).



добным образом, в холодильнике. Производители убеждают, что подобный способ сохранит ваши вина свежими неделю, если не две. Но на практике результаты неустойчивы.

Вакуумный метод не кажется достаточно эффективным, хотя «вакувин» — дорогой вакуумный насос с многократно используемыми пробками — широко распространен, и многие постоянно им пользуются. Достаточно известен «Спаситель вина» (канистра с газом, который впускается струей в горлышко бутылки), хотя некоторые вина, сохраненные подобным образом, приобретают немного выдохшийся, сладковатый запах.

КАК ПРАВИЛЬНО УПОТРЕБЛЯТЬ ВИНА

Для полной вкусовой оценки вина важно правильно сочетать с блюдами. От этого выигрывает и вино, и блюдо.

Перед едой для возбуждения аппетита употребляют аперитивы — херес, мадеру, портвейн, вермут. Наливают вино в бокалы из чистого бесцветного стекла или хрустала, сужающегося кверху, $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{3}$ часть. В таких бокалах хорошо виден цвет вина и ярче чувствуется его букет.

Какое вино лучше — красное или белое? Каждое вино хорошо по-своему.

Белые столовые вина — самые нежные, тонкие и легкие из всего богатого ассортимента



вин. Подаются к столу охлажденными до 10–12 °С. Они рекомендуются к закуске, легким мясным и рыбным блюдам.

Натуральные сухие, полусухие и полусладкие вина хорошо сочетаются с овощными блюдами.

Красные вина — полные, экстрактивные, терпковатые и даже терпкие. Их рекомендуется подавать при комнатной температуре или несколько выше. Красные столовые вина подходят к основным мясным блюдам, птице, плову, шашлыку.

Ликерные, десертные вина, сладкое шампанское рекомендуются к десерту.

Шампанское сухое и полусухое можно пить как в начале, так и в продолжение обеда, ужина, а также на десерт.

Летом принято пить легкие сухие и полусладкие вина, преимущественно белые. Разбавленное водой столовое вино хорошо утоляет жажду.

При сервировке праздничного или банкетного стола, когда выбор вин достаточно широк, правильное употребление вина включает в себя соблюдение определенной последовательности в их подаче.

Слабоалкогольные столовые вина подают перед крепкими, марочные — после ординарных, красные — после белых.

В районах высокой культуры виноделия среди знатоков вина принято приглашать друзей на бутылку какого-либо особого вина.



Употребление вина в этом случае происходит с подачей к столу различных блюд и закусок.

Вино снова наливают в бокал тогда, когда он уже пуст, иначе гость может усмотреть в этом принуждение. Вино наливают с правой руки сидящего, при этом бутылку резко не наклоняют, чтобы не поднять осадок.

Края бокала бутылкой не касаются. Сначала наполняют бокалы женщин, затем — мужчин. Можно начинать с себя — древний обычай, показывающий, что в содержимом бутылки нет ничего опасного для жизни гостей. Можно наливать и по очереди, в последнюю очередь — себе.

Очень древним обычаем являются здравницы (или тосты), заканчивающиеся пожеланиями здоровья. Заздравные бокалы должны быть полными, поэтому для тостов не подходит крепленое вино.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Грушевый сок отличается низкой кислотностью, вследствие чего его необходимо купажировать с более кислым соком, чтобы получить качественное вино из груш.

- Рекомендуется изготовление домашнего вина из айвы ограничить приготовлением только десертных и ликерных вин. Спелость айвы наступает после лежки, во время



которой плоды приобретают сильный аромат, мякоть становится нежнее, количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых — уменьшается. Ранние сорта айвы выдерживают после съема 10–12 дней, а поздние — до 2 месяцев.

Ароматны десертные вина из айвы японской. Но она содержит кислот в 4 раза больше, чем айва обыкновенная, поэтому сок айвы японской необходимо сильно разбавлять водой или лучше добавлять в сок малоароматный сок яблок.

- Изготовление домашнего вина только из одного сока ирги не рекомендуется, поскольку кислотность ее ягод составляет от 0,4 до 1%. К соку ирги следует добавить 20% сока красной или белой смородины, и тогда получится вино красного цвета с фиолетовым оттенком, приятного терпкого вкуса. Для увеличения сахаристости ягоды ирги рекомендуется слегка подвялить.

Из ирги рекомендуется готовить только десертные вина. Вино из ирги при хранении ухудшается, поэтому его употребляют в год изготовления.

- Ароматное, густо окрашенное вино получается из сортов вишни с черными плодами — Владимирская, Шубинка, Ширпотреб. Из красно-плодовых сортов — Любская, Полевка — вишневое вино менее окрашено, но с оригинальным специфическим запахом.



Вино из вишни пополнит ваши запасы как десертных, так и сухих и полусладких вин. Они не требуют выдержки, хорошо осветляются и бывают готовы к употреблению в год изготовления. Для приготовления вина сок черешни необходимо смешать с соком более кислой вишни.

- Из крыжовника получают очень хорошие вина всех типов. Поскольку крыжовник плохо отдает сок, мезгу крыжовника необходимо перед прессованием подбравивать.

- Изготовление домашнего вина из малины сортов Усанка, Мальборо, Новость Кузьмина, Техас, Калининградская обеспечит вас высококачественным вином ликерного типа. Сухие вина из малины готовить не рекомендуется. Малиновые вина отличаются красивым цветом, сильным ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в год изготовления.

- Сорты земляники для приготовления вина — Комсомолка, Рошанская, Коралка. Из земляники готовят вино ликерного типа. Для приготовления сухих вин земляника непригодна.

- Абрикосовые вина, как и сливовые, трудно поддаются осветлению вследствие высокого содержания пектиновых веществ в соках. Содержание сахара в абрикосовых соках — от 5 до 9%, титруемая кислотность — от 7 до 17 г/л. Рекомендуются для приготовления десертных вин.



- Из брусники хороши все типы вин. Кислотность соков от 18 до 25 г/л, сахаристость — от 4 до 7%.

- Изготовление домашнего вина из черники позволит увеличить ассортимент столовых сухих вин. В чистом виде из-за низкой кислотности для приготовления десертных вин черника непригодна.

- Сок клюквы из-за высокой кислотности необходимо разбавлять водой, а поэтому вино из клюквы жидковато. Из клюквы рекомендуется готовить десертные вина. Как и для сока, для вина следует собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара и меньше кислот, а поэтому по сравнению с осенней клюквой имеет более нежный вкус. Как известно, клюква прекрасно хранится в замороженном состоянии, а поэтому вы сможете приготовить вино из клюквы в течение всей зимы. Вино из клюквы хорошо осветляется и готово к употреблению в год изготовления.

- Из черенков листьев ревеня получается своеобразное по своему аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Изготовление домашнего вина начинают со сбора черешков ревеня в мае, когда они еще мягкие. Огрубевшие черешки для виноделия непригодны. В черешках ревеня находится от 0,2 до 0,45% щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. В связи с этим наре-



занные на мелкие кусочки черешки проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой отпрессовывают. Если черешки ревеня не проварить, то вино будет обладать неприятным травянистым запахом и вкусом. Сок из ревеня рекомендуется добавлять в сок яблок, заготовленный пастеризацией с осени.

- Высококачественное сухое вино можно получить только при соблюдении необходимых условий брожения.

Температуру сусла, поставленного на брожение, необходимо довести до 18–20 °С. В продолжение всего периода брожения необходимо следить, чтобы температура не повышалась.

Бурное брожение обычно продолжается 4–5 дней, после чего необходимо сменить ватный шпунт на водяной затвор и сразу же начинать доливать посуды, в которой бродит вино.

Доливать нужно вином того же сорта, каждые 2–3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была долита вином. Если этого не делать, то оно может испортиться, покрыться винной цвелью или превратиться в винный уксус.

В вине идет брожение в течение 1,5 месяца, во время которого остатки сахара превращаются в спирт и углекислый газ. Но сахар при этом на вкус не должен ощущаться.



В этот период сухое вино постепенно осветлится, и к концу тихого брожения его необходимо снять с осадка.

Если продержать вино долго на осадке, оно может приобрести неприятный дрожжевой привкус. Фильтрации лучше избежать.

- Сухое вино наливают в бутылки или баллоны до половины горлышка. Посуду плотно укупоривают распаренной корковой пробкой и заливают смолкой.

- Если сухое самодельное вино разлито в бутылки, то их хранят лежа при температуре от 2 до 15 °С. При более высокой температуре сухое вино легко подвергается порче и заболеванию.

- Красное вино должно начинать бродить в открытой бочке. После чего бочку надо закрывать. Брожение становится заметным через 12 часов при температуре 25 °С, через 24 часа — при температуре 17–18 °С, через 5–6 дней — при температуре ниже 15 °С.

После окончания брожения рекомендует-ся оставить вино в бочке еще на срок от 5–8 дней до 3-х недель. Более длительная выдержка в бочке дает более легкие вина и исключает опасность отсутствия яблочно-молочного брожения.

- Пребывание в бочке должно быть более кратким в теплую осень, при переработке очень спелого винограда, особенно, если он не отделен от гребней, и тем более, если он поврежден плесенью.



Более длительным должно быть нахождение в бочке в прохладную осень здорового винограда с большим содержанием кислот.

- Далее красное вино следует спустить из бочки и отжать. Непосредственно за спуском вина из бочки самотеком следуют отпрессование твердых частей, оставшихся в бочке.

- *Десертное вино, приготовленное путем настоя на мезге.*

В этом случае вино получается намного мягче и гармоничнее, чем сброженное на мезге. Для настоя мезгу необходимо сульфитировать, иначе начнется брожение.

Сульфитирование можно провести сжиганием 0,5 г серного фитиля или растворением в мезге 0,9 г метабисульфита калия на 10 литров мезги, что соответствует концентрации 50 мг/л.

После сульфитирования емкость с мезгой желательно поставить в помещение с температурой не выше 10 градусов, что тоже замедлит начало брожения.

Настой рекомендуется вести 7–10 дней. Если мезга, несмотря на принятые меры, начнет бродить, настой необходимо немедленно прекратить. Этот прием особенно важен, когда хотят получить десертное вино из белых сортов винограда, в том числе и при приготовлении сухих вин.

Подогреванием мезги можно приготовить к прессованию любую мезгу. Мезгу необходимо нагревать медленно, в эмалированной по-



суде. Лучше нагрев вести на водяной бане, исключив тем самым пригорание мезги. Нагрев ведут до температуры не выше 80 °С. После этого нагревание прекращают и при перемешивании остужают до 20–24 градусов.

Подбраживание мезги рекомендуется только для вин из красного винограда.

Раздробленную мезгу помещают на $\frac{3}{4}$ в сосуд, добавляют 3% разводки дрожжей, тщательно перемешивают и оставляют для брожения на 3–4 дня. Поднимающуюся шапку мезги несколько раз в день перемешивают. Затем подготовленную одним из трех способов мезгу прессуют.

Сок наливают в емкости на $\frac{3}{4}$ объема, добавляют 3% разводки дрожжей (кроме сока, который готовился с подбраживанием мезги), тщательно перемешивают и оставляют в покое.

После бурного брожения начинают производить доливки и добавлять сахар и бекмес на 4-й, 7-й, 10-й день брожения.

После окончания брожения десертное вино на вкус должно быть абсолютно сухим. Вино снимают с осадка через 2–3 дня после окончания брожения и оставляют отстаиваться. Примерно через полтора месяца вино опять снимают с осадка. К этому времени оно должно достаточно осветлиться.

Для доведения до кондиции в самодельное вино добавляют сахар или бекмес из расчета 160–200 г/л. В отдельных случаях в де-



сертное вино из сортов винограда Лидия, Ноа, Изабелла добавляют от 200 до 300 г сахара на 1 литр. При этом получается уже не вино, а ликер.

• Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина.

Настой трав готовят на водке. На 250 г водки добавляют (в граммах) тысячелистника — 4, корицы — 3, мяты — 3, мускатного ореха — 1, кардамона — 2, шафрана — 1 и полыни — 3.

Травы измельчают, помещают в бутылку с водкой и дают настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая бутылку с настойкой.

Состав вермута красного:

- клюквенный виноматериал — 3 л;
- черничный — 7 л;
- мед — 1 л;
- настой трав — 1 чайная ложка.

Состав вермута белого:

- яблочный виноматериал — 8 л;
- виноматериал из дикой рябины — 2 л;
- мед — 0,8 л;
- настой трав — 1 чайная ложка.

После купаживания вино наливают в баллоны до половины высоты горлышка, закупоривают и оставляют на три недели для настаивания. Затем десертное вино обычным способом разливают в бутылки.



• Полусладкое вино характеризуется меньшим количеством алкоголя, сахара и меньшей экстрактивностью, чем десертное. Для его приготовления плоды и ягоды с грубым вкусом (рябина) или с очень высокой кислотностью (клюква, айва) использовать не рекомендуется. Отжатый (так же, как и для десертного вина) сок разбавляют водой и сахаром.

Когда готовят *полусладкое вино*, то все процессы — брожение, доливка, снятие с осадка — проводятся так же, как и для приготовления десертного вина. Готовый выброженный сухой виноматериал для придания вину кондиций в отношении сахара обрабатывают двумя способами.

Первый способ

В готовый, осветленный, снятый с осадка виноматериал добавляют сахар (50 г на 1 л вина). Полусладкое вино, обладая низкой спиртуозностью, непрочное, легко забраживает. Для придания вину прочности его пастеризуют.

Готовое полусладкое вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и закупоривают пробками. Пробки обвязывают веревкой, чтобы во время пастеризации их не вытолкнуло. Бутылки ставят в кастрюлю с водой на подставку. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Воду подогревают до 75 °С и поддерживают эту температуру в продолжение 30 минут.



Затем бутылки вынимают. Когда полусладкое вино остынет, веревочки с пробок снимают, пробки плотнее прижимают и заливают сургучом или смолкой.

Второй способ

Полусладкое вино, не подслащенное, разливают по бутылкам, укупоривают пробки, заливают сургучом и хранят до употребления.

Перед употреблением к готовому вину для придания сладости добавляют сахарный сироп. Сироп для полусладкого вина готовят из сока ягод, из которых делают вино. Для приготовления сиропа к 1 литру сока ягод добавляют 800 граммов сахарного песка.

Затем сок нагревают до растворения сахара, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченной корковой пробкой, обвязывают веревкой и пастеризуют 15 минут при температуре 75 °С. Затем пробки заливают парафином или смолкой. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока следует слегка прогреть в эмалированной кастрюле.

За неимением сахарного сиропа из ягодного сока можно приготовить сироп на воде, но лучше на этом же вине. В последнем случае сироп пастеризовать не нужно. В полусладкое вино перед употреблением добавляют готовый сироп по вкусу.

Рекомендуется добавлять около ½ стакана сиропа на 1 литр вина. Очень вкусное по-



лусладкое самодельное вино получается, если вместо сиропа к нему добавляют липовый или цветочный мед, который необходимо добавлять перед самым употреблением.

Особенно выигрывает от этого яблочное вино и вино из крыжовника.

Десертное полусладкое вино лучше хранить при температуре 15 °С, так как при более высокой температуре вкус его ухудшается.

- Яблочное вино из различных сортов яблок. Для получения вина с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом необходимо, чтобы этими качествами обладало и сырье.

Для приготовления яблочного самодельного вина лучше всего подходят яблоки осенних и ранних зимних сортов. Они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ.

Зимним сортам яблок надо дать полежать. Но из яблок, которые созрели на дереве, яблочное вино, так же как и сок, получается более ароматным.

Можно рекомендовать сорта — Антоновка, Пармен зимний золотой, Славянка, Анис. Прекрасное ароматное вино получается из летнего сорта Грушовка московская.

Хорошее яблочное вино также может получиться из ранеток-китаек, но из-за высокой кислотности сок их следует разбавить водой или смешать с менее кислым соком из яблок.

Можно для приготовления вина использовать и сок дикорастущих яблок, но он ме-



нее вкусный, поэтому его следует применять только в купажах.

Можно переработать здоровую падалицу культурных яблок, но предварительно удалив из них все испорченные места.

Вино из яблок во время хранения теряет свежесть, аромат, поэтому его рекомендуется использовать в год приготовления.

Аромат яблок и яблочных соков является важным показателем их качества. Содержание эфирных масел также играет значительную роль в оценке не только плодов, но и полученных из них соков и вин. Содержание летучих веществ зависит от сорта яблок, условий созревания и степени зрелости.

Каждый из сортов, например, Пепин шафранный, Антоновка, Грушовка или Папировка, отличаются друг от друга составом и количеством ароматических веществ, но они из-за этих различий не становятся хуже, а яблочное вино, приготовленное из различных сортов яблок, лишь сделает ваш стол богаче и разнообразней.

• Яблочное вино и проблемы при его приготовлении. Это — окисление суслу, резко ухудшающего цвет и вкус получаемого домашнего вина.

Высококачественные неокисленные яблочные соки, отличающиеся ярко выраженным ароматом и вкусом свежих плодов, можно получить при бескислородном методе от-



жима сока. Физически защитить получаемое сусло от кислорода чрезвычайно сложно.

Можно рекомендовать другой способ защиты от окисления.

Для этого приготовленные к дроблению яблоки необходимо замочить на 10 минут в 1%-ном растворе сернистой кислоты или в 2%-ном растворе метабисульфита калия.

Сок после такой обработки получается светло-зеленым. Свежеотжатый яблочный сок перед сбраживанием необходимо подвергнуть отстаиванию или грубой фильтрации, что снижает интенсивность окисления сока.

- Чтобы успешно приготовить вино в домашних условиях, нужны свежеприготовленные или пастеризованные, но не разбавленные водой и не подсахаренные соки. Из одного килограмма ягод можно получить 0,65–0,75 л сока. Плоды и ягоды для соков должны быть достаточно зрелыми. Незрелые фрукты имеют слабую окраску, повышенную кислотность. Перезревшие плоды плохо отдают сок, который трудно фильтруется и осветляется, долго остается мутным.

Для получения сока прессованием некоторые плоды, например, яблоки, лучше измельчить, чтобы получить более высокий выход сока.

- Слива, черная смородина, облепиха, клюква, крыжовник, брусника, малина плохо отдают сок.



Плоды и ягоды, плохо отдающие сок, следует нагреть перед извлечением сока до 60–70 °С в эмалированной посуде, добавив небольшое количество воды (10–13%). При этой температуре ягоды выдержать 20 минут, после чего прессовать или пропускать через соковыжималку, не охлаждая.

- Также можно использовать, как способ предварительной обработки ягод, подбраживание мезги (измельченной массы ягод). Это не только увеличивает выход сока, но и улучшает его качество.

Для подбраживания к измельченным плодам (в эмалированной посуде или бачке) добавить 8–10% кипяченой и охлажденной воды и разводку дрожжей, перемешать, закрыть марлей и крышкой, оставить при комнатной температуре на сутки. За это время должны появиться первые признаки брожения. Когда мезга поднимется на поверхность, ее нужно перемешать, стараясь равномерно распределить в жидкости.

Через 48–60 часов мезгу отжать для получения сока. Полученный сок пастеризовать. Для этого его подогреть в эмалированной кастрюле до 80–85 °С и горячим разлить в хорошо вымытые, ошпаренные кипятком стеклянные банки.

Закрывать крышками и пастеризовать 15–20 минут при температуре 85 °С. Затем в большие стеклянные бутылки (10–25 л) залить не-



обходимое количество плодово-ягодного сока, туда же залить воду, засыпать сахарный песок, влить разводку дрожжей.

Все тщательно перемешать до полного растворения сахара. Бутыль следует заполнять на 75–80% объема во избежание перелива при брожении. Потом бутыль закрыть самодельной пробкой из ваты, завернутой в марлю, чтобы углекислота, полученная при брожении, могла свободно выходить из бутыли.

Бутыль следует обернуть бумагой, чтобы брожение проходило при затемнении. Желательна температура 17–20 °С. Через 30–40 дней брожение заканчивается, прекращается выделение пузырьков углекислого газа, и сброженное сусло начинает осветляться.

• Железную, медную и алюминиевую посуду использовать нельзя. Тару под плодово-ягодное вино следует хорошо вымыть: сначала холодной, затем горячей водой и пищевой содой.

КАК ПИТЬ, НЕ ПЬЯНЕЯ, И ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОХМЕЛЬЕ

«Как было хорошо вчера и как плохо, и даже гадко, сегодня». Эта мысль неизбежно преследует вас наутро после дружеского застолья, званого вечера, презентации, на которых вы, в пылу всеобщего эмоционально-



го подъема, как говорят, хватили лишнего. И вы, ругая себя, обещаете самому себе, что это больше никогда не повторится, что... и тому подобное.

А ведь всех этих неприятностей можно избежать, если придерживаться некоторых, выработанных веками, житейских правил.

Нужно помнить, что алкоголь в небольшом количестве оказывает положительное влияние на некоторые жизненные функции: расширяет сосуды, успокаивает нервы, снимает стресс. Однако после одного-двух стаканов он уже отравляет организм, который только в том случае может противостоять вредному влиянию горячительных напитков, если обладает большими, чем обычно, запасами магния, витаминов и минеральных компонентов.

Повышают сопротивляемость организма и такие продукты, которые помогают пищеварительным органам в переработке алкоголя.

- Основной закон — нельзя пить, если вы устали или голодны!

- Неплохо перед выпивкой выспаться и плотно поужинать. Ваш ужин может состоять из мясного супа и жареного мяса.

- Хорошо выпить ложку растительного масла или сырое яйцо.

- Во время застолья, время от времени, можно лакомиться солеными орехами, жа-



ренной кукурузой — все это способствует нейтрализации алкоголя.

- Если вы уже в процессе питья почувствовали, что превысили свою норму алкоголя, вам нужно прервать возлияния, найти лимон, выдавить из него сок и, не добавляя в него сахар или что-нибудь в этом роде, выпить его. Аскорбиновая кислота блокирует токсины и избавит вас от неприятных ощущений на следующее утро.

В питейных заведениях Англии и Шотландии подобная профилактика стала нормой — там в виски и пиво добавляют витамины В₁ и В₆ — 50 мл на бутылку виски и 10 мл на бутылку пива.

Вы можете принять те же меры, ориентируясь на данные пропорции.

- И еще один совет: не запивайте крепкие напитки газированной водой. Она только помогает проникновению алкоголя в кровь и ускоряет опьянение.

Выстоять против опьянения помогают следующие продукты:

Крем из сыра

100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 40 г тертого сыра, 10 г соли, 10 г белого перца, 1 пучок петрушки и сок из 2-х лимонов.

Все перемешать со сметаной, намазать на хлеб.



Овечий творог с мясным паштетом

100 г творога, 70 г сливочного масла, 10 г сметаны, 1 тубик мясной пасты.

Тщательно перемешать все компоненты и намазать на хлеб.

Бутербродный коктейль

Хлебные рогалики порезать на мелкие кусочки, положить на них по кусочку сыра и по вишне из консервированного компота. Все это проткнуть зубочисткой.

Крем, защищающий желудок

Натереть 200–250 г сыра «рокфор», основательно перемешать его с маслом от консервированных сардин и намазать на хлеб.

Это блюдо основательно подготавливает наши желудки к потреблению алкогольных напитков. После принятия такой пищи алкоголь не сможет «ударить» в голову.

Броне-сало

Далеко не каждый раз у вас под рукой найдутся сыр «рокфор», консервированные сардины или вишни из компота. А вот спасительный кусочек сала или жирной ветчины вы всегда отыщете в своих холодильных закромах.

Съешьте их перед выходом в свет. Это испытанная и надежная броня против опьянения.



ВЫХОД ИЗ ПОХМЕЛЬЯ

В медицине похмелье называется «абстинентный синдром». Головная боль, озноб, расслабление кишечника, дрожание рук, депрессия, сердцебиение и т. п. — вот типичные симптомы абстинентного синдрома.

Пока алкоголику не удастся пропустить рюмку-другую, ему легче не станет.

У нормального же человека, употребляющего спиртное лишь изредка, похмелье возникает в следующих случаях. Во-первых, от некачественных алкогольных напитков с высоким содержанием вредных примесей (сивушных масел, изоамилового спирта и т. п.). Во-вторых, от передозировки, а также при употреблении алкоголя натощак или без должной закуски. И, наконец, от неблагоприятного сочетания разных спиртных напитков (например, пива и водки, шампанского и водки); или, что бывает намного реже, алкоголя и некоторых лекарств.

И, конечно, во всем нужно знать меру. Считается, что предельно допустимая, не наносящая ущерба здоровью, норма употребления алкоголя для человека составляет 68 мл водки на килограмм веса тела в течение не менее 3–4 часов.

Предельно допустимая норма алкоголя — 68 мл водки на килограмм веса.

В полости рта усваивается до 5% спирта, еще около 25% всасывается в желудке, ос-



тальное поступает в кровь из кишечника. Поэтому у плотно закусившего человека опьянение, как правило, менее выражено, и на утро не возникает никаких неприятных ощущений. Всасывание алкоголя сильнее всего замедляют картофель, мясо (особенно свинина) и все продукты с большим содержанием жира.

Нужно ли запивать водку? Единого мнения на сей счет нет: организм каждого человека индивидуален. Однако у большинства людей опьянение наступает медленнее именно при употреблении большого количества жидкости. Скорость всасывания прямо пропорциональна концентрации спирта: чем больше жидкости поступило в желудочно-кишечный тракт и чем меньше в ней концентрация спирта, тем менее оглушающим будет опьянение.

Нельзя совмещать прием лекарств и алкоголя. Например, клофелин в сочетании со спиртным вызывает мгновенное падение артериального давления. Этим, как известно, нередко пользуются преступники. Если вы принимаете лекарства, воздержитесь от употребления спиртного.

Все алкогольные напитки, являющиеся результатом дрожжевого брожения (пиво и любое, даже самое благородное, вино), содержат сивушные примеси и разнообразные спирты. Именно сочетание этих примесей



придает вину неповторимый вкусовой букет. Но эти же самые примеси заметно ослабляют защитные свойства слизистой оболочки желудка, особенно в сочетании с крепкими напитками. Поэтому старайтесь вообще **никогда не смешивать спиртные напитки разного вида и сортов.**

Самый типичный симптом похмелья — головная боль. Почему? Во-первых, спирт, а также токсические примеси, неизбежно присутствующие в любом спиртном напитке, даже самом чистом, повреждают нервную систему. А во-вторых, отравленные клетки головного мозга вызывают отек и возрастание внутричерепного давления. Отсюда и головная боль. Кроме того, алкоголь нарушает электролитный и кислотно-щелочной баланс, а также сильно обезвоживает организм. Похмельная жажда — это знакомо каждому.

Дело в том, что алкоголь обладает большой водоотнимающей способностью. Наутро после крепкой выпивки дефицит жидкости в организме достигает 1,3–1,5 литра. И начать реанимационные мероприятия следует именно с утоления жажды.

Чтобы избежать рвоты, жидкость употребляйте не залпом, а равномерно, примерно 1,5 л в течение первых часа-полутора. Этого обычно хватает, чтобы снизить концентрацию токсичных агентов в организме. Кроме того, вредные вещества выводятся из организма через мочу.



Теперь надо восполнить потери электролитов — калия, магния, натрия, фосфора. Этими веществами богаты огуречный рассол, квашеная капуста, хлебный квас — испытанные народные средства от похмелья. Но гораздо эффективнее лекарственные препараты панангин и аспаркам, содержащие большое количество калия. Имеет смысл принять 2–3 таблетки.

Электролиты входят в состав плазмы крови и во многом ответственны за интеллектуальную и физическую деятельность человека. Восполнение их дефицита нормализует работу сердца и нервной системы, избавляет от мышечной слабости, сердечных перебоев, озноба и т. п. Кстати, ввод панангина и аспаркама обязательно входит в перечень мер, применяемых службой срочной наркологической помощи на дому.

Злоупотребление алкоголем приводит к тому, что в организме накапливается много токсичных органических соединений. Возникают тошнота, потливость, слабость. Подобное состояние называется ацидозом.

С похмелья тянет на минеральную воду, особенно щелочную. Это не случайно. Организм стремится избавиться от токсичных органических соединений. Лучше всего от ацидоза помогают: Боржоми, Ессентуки 4, Ессентуки 17, Арзни. Выпейте в течение дня 0,5–1 л минеральной воды в зависимости от самочувствия.



Алкоголь также разрушает находящиеся в организме витамины. При похмелье особенно важно восполнение запасов витамина С. Этот витамин очень активно связывает, а затем нейтрализует токсичные агенты. Примите несколько таблеток аскорбиновой кислоты или драже.

Но самое лучшее средство от похмелья — баня, сауна. Баня вызывает интенсивнейшее потоотделение. А вместе с потом из организма выходит много токсинов. Не рекомендуется только русская паровая баня, оказывающая слишком большую нагрузку на сердечно-сосудистую систему.

Хоть и с меньшим эффектом, но поможет и обычный душ. Лучше всего теплый, с температурой до 50 °С. Подобная процедура — хорошее сочетание гидромассажа, улучшающего обменные процессы и потоотделение.

А вот то, что от похмелья следует спасаться рюмкой водки, опасное заблуждение. Да, это эффективное средство снять абстинентный синдром, но только для алкоголиков. Им ничто другое уже не помогает.

Краткая схема выхода из похмелья

Восстановление жидкости:

1. В первые 2 часа выпить до 1,5 л жидкости (в любом виде, кроме синтетических газированных напитков).



2. Далее принять мочегонный отвар или соответствующие препараты. Мочегонным эффектом обладают, например, крепкий чай или кофе.

3. В течение всего дня прием жидкости выше нормы.

Восстановление кислотно-щелочного баланса:

1. В первые час-два принять 3–5 г растворенной в воде пищевой соды.

2. Далее принимать щелочные минеральные воды (учитываются в общем объеме всей выпитой жидкости).

Восстановление электролитного баланса:

1. В первые 2–3 часа принять две-три таблетки аспаркама или панангина, предварительно растворив их в воде.

2. Включить в пищевой рацион продукты, богатые калием, фосфором и магнием: морепродукты, рыбу, курагу.

3. При отсутствии аспаркама и панангина принять огуречный рассол, квашеную капусту, морскую капусту или раствор поваренной соли (3–4 г на 100 мл воды).

Баня или другие гидропроцедуры

После вышеописанных мероприятий желательно сделать следующее:

- Плотно позавтракать (нежирное мясо, картофель, овощи, кисломолочные продукты).
- Принять поливитаминные препараты, аскорбиновую кислоту, настойку элеутеро-



кокка. В течение дня сахар желательно заменять медом.

- Принять одну-две таблетки глицина, улучшающего состояние нервной системы.
- Вздремнуть 1–2 часа.
- В течение дня избегать утомительных физических упражнений и активных занятий спортом.

Употребление вина и опьянение. По мнению экспертов, вино опьяняет не количеством алкоголя, а эфиром своего букета. Как бы там ни было, важно не терять чувство меры и помнить о некоторых советах.

- Чтобы быстро не захмелеть, перед выпивкой полезно съесть 6 г семян капусты белокочанной.
- Предохраняют также от опьянения 5 ядер горького миндаля.
- А для отрезвления достаточно в стакане холодной воды растворить 5 капель нашатырного спирта и выпить.
- Свежая малина хорошо снимает опьянение, можно в этих же целях принять в два приема 100 г меда.

Кроме этого, будьте осторожны: если вы выйдете на свежий воздух в холодное время в полупьяном состоянии, то еще сильнее опьянеете, вплоть до потери сознания.

СОДЕРЖАНИЕ



ДОМАШНЕЕ ВИНО	3
ВОДА – ОСНОВНОЙ КОМПОНЕНТ НАПИТКОВ	5
ВСЁ О ВИНЕ. РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
Виноградные вина	12
Марочные белые сухие столовые вина	16
Марочные красные сухие столовые вина	17
Крепленые крепкие вина	19
Крепкие десертные вина	20
Мускатные вина	20
Токайские вина	21
Плодово-ягодные вина	25
Домашнее вино	27
Вино виноградное сухое	40
Вино из винограда (1)	46
Вино из винограда (2)	47
Вино из малины	48
Вино из яблок	49
Домашнее вино из яблок (дедушкин рецепт)	57
Вино из груш	58
Вино из абрикосов	59
Вино из слив (1)	60
Вино из слив (2)	62
Вино из чернослива	62
Вино из черешни и вишни	63
Вино из вишни (1)	65
Вино из вишни (2)	65
Вино из вишни (3)	66
Вино из крыжовника	66
Вино из смородины	70
Вино из белой смородины	71
Вино из красной смородины	72



Вино из черной смородины	74
Вино из шиповника (1)	74
Вино из шиповника (2)	75
Вино из голубики	76
Вино из ежевики и черники	77
Вино из рябины и аронии	79
Вино из черноплодной рябины (1)	80
Вино из черноплодной рябины (2)	81
Вино из черноплодной рябины (3)	82
Вино из черноплодной рябины (4)	82
Домашнее вино из облепихи	82
Вино из апельсинов	83
Домашнее вино из яблок и черной смородины	83
Домашнее вино из яблок и черники	84
Домашнее вино из яблок и вишни	85
Вино из крыжовника и черной и красной смородины	86
Вино из варенья (1)	87
Вино из варенья (2)	87
Вино из одуванчиков	88
Вино из ранеток	89
Вино-ассорти	89
Домашнее красное вино	90
Домашнее вино из ирги	91
Вино из смеси ягод (1)	92
Вино из смеси ягод (2)	92
Хмельные медовые напитки	93
Медовое вино	93
Вино медовое белое	96
Вино медовое красное	97
Вино медовое крепкое	97
Вино медовое розовое	98
Вино медовое липовое	99
Вино медовое изюмное	99



Тройной мед	100
Монастырский мед	101
Молодой мед	102
Молодой мед (без дрожжей)	102
Березовый мед	103
Вишневый мед	104
Вишневый мед с пряностями	104
Мед клюквенный	105
Мед пряный	105
Белый мед	106
Малиновый мед	106
Медовуха	107
Медовое вино без дрожжей	108
Сбитень горячий	109
Душистый заварной сбитень	110
Сбитень народный с жженкой	110
Народный сбитень	111
Сбитень холодный	111
Сбитень ярославский	111
Сбитень суздальский	112
Сбитень костромской	112
Сбитень с вином	112
Сбитень «Русский глнтвейн»	113
Малиновый сбитень	113
Медовое пиво	114
Брага, спирт и водка	116
Сидр	117
Сидр яблочный	118
Сухой яблочный сидр	118
Грушевый сидр	119
Сладкий сидр	119
Яблочный сидр (1)	120
Яблочный сидр (2)	121
Яблочный сидр (3)	122
Яблочный сидр (4)	123



Яблочный сидр (5)	123
Яблочный сидр (6)	124
Яблочный сидр (7)	125
Яблочный сидр (8)	126
Сброженные соки	126
Сброженные соки (типа полусухого вина) из малины, клубники, брусники	126
Сброженные соки (типа полусухого и сладкого вина) из черной и красной смородины и винограда	128
Сброженный сок из яблок	129
Сброженный сок из слив	130
Красносмородиновое вино	130
Черносмородиновое вино	130
Земляничное вино	131
Малиновое вино	131
Вишневое вино с изюмом и сливами	131
Домашнее шампанское	131
Лимонное шампанское	132
Шампанское из красной смородины	133
Шампанское из листьев черной смородины	134
Яблочник	135
Шампанское из айвы	136
Апельсинник	137
Березовик	137
Шиповка	138
Домашнее вино из сушеных яблок	140
В ПОМОЩЬ ДОМАШНЕМУ ВИНОДЕЛУ	141
Как исправить вино	142
Выдержка и хранение вина после приготовления	146
Как подавать вино	149
Как правильно употреблять вина	159
Полезные советы	161
Как пить, не пьянея, и предотвратить похмелье	176

Крем из сыра	178
Овечий творог с мясным паштетом	179
Бутербродный коктейль	179
Крем, защищающий желудок	179
Броне-сало	179
Выход из похмелья	180
Краткая схема выхода из похмелья	184





МУЛЬТИ★ПРЕСС