



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	4
Требования к воде	4
Дрожжи	4
Промежуточная очистка	6
НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ: ПИВО, ВИНО, БРАГА.....	7
1. Брага из сахара	7
2. Зерновая брага.....	8
3. Домашняя медовуха (брага из меда, медовое пиво).....	10
4. Сидр (вино из яблок)	11
5. Вино	12
6. Домашнее пиво	14
7. Деревенский самогон	15
КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕРЕГОНКА: ВИСКИ, КОНЬЯК, САМОГОН.....	15
8. Спирт-сырец (первая перегонка)	16
9. Полугар.....	17
10. Виски	19
11. Коньяк	20
12. Северно-русский земляничный бренди	22
13. Зерновой самогон на закваске	23
14. Самогон «Иранский»	24
15. Ямайский (кубинский) ром.....	24
16. Спирт-дистиллят для настоек и наливок.....	25
РЕЖИМ УКРЕПЛЕНИЯ: АРОМАТНЫЕ СПИРТЫ И ВОДКИ	25
17. Зерновая водка	27
18. Фруктовая водка (дистиллят из фруктов/варенья).....	28
19. Чача, граппа, ракия – виноградные водки	29
20. Кальвадос (яблочный самогон)	30
21. Бренди абрикосовый	31
22. Грушовица.	31
23. Сербская ракия сливовица.....	31
24. Пейсаховка (еврейский самогон из изюма)	32
25. Сетю. Японский рисовый самогон.....	33
26. Лимончелло.....	35
НАСТОЙКИ.....	35
27. Джин	36
28. Хреноуха.....	37
29. Бехеровка.....	38
30. Абсент.....	39



ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК И НАЛИВОК.....	40
31. Кедровка	40
32. Анисовка	40
33. Перцовка с медом	41
34. Настойка анисово-ореховая.....	41
35. Настойка «Никольская»	41
36. Настойка «Пряная».....	42
37. Настойка «Киви»	42
38. Банакос	42
39. Настойка «Бородинская».....	43
40. Имбиревка.....	43
41. Настойка «Португальская»	43
42. Настойка из женьшеня.....	44
43. Настойка любительская	44
44. Настойка охотничья	44
45. Рябиновая настойка	44
46. Целебная настойка	45
47. Настойка мятная.....	45
48. Настойка на грецких орехах.....	45
49. Настойка полынная	46
50. Березовая настойка с прополисом.....	46
51. Померанцевая бесцветная горькая настойка.....	46
52. Медовая настойка на травах	46
53. Настойка грушево-смородиновая	47
54. Витаминная целебная настойка	47
55. Чесночная целебная настойка	47
56. Настойка облепиховая	48
57. Настойка «Старка»	48
58. Настойка «Самогон вишневый корень».....	49
59. Контрабас (настойка из почек смородины)	49
60. Наливка вишневая.....	49
61. Вишневая наливка по-французски	50
62. Наливка из крыжовника	50
63. Малиново-крыжовенная наливка	50
64. Черносмородиновая наливка.....	51
65. Сливовая наливка	51
66. Наливка из чернослива.....	51
67. «Спотыкач».....	52
68. Терновая	52
69. Тминная наливка.....	52
70. Наливка из фруктового ассорти	53
71. Чайная наливка.....	53
72. Старинная наливка из черемухи.....	53
73. Наливка «Барышня»	54



74. Рабиновая наливка.....	54
75. Абрикосовая наливка.....	54
76. Наливка из клубники (земляники).....	55
77. Старый рецепт наливки из малины и черной смородины	55
78. Наливка из персиковых косточек.....	56
79. Наливка из лепестков роз	56
80. Наливка клюквенная	56
81. Вишневая наливка «Польская»	56
82. Северная черноплодно-яблочная.....	57
83. Рецепт наливки из дыни.....	57
84. Наливка бруснично-полынная.....	57
ЛИКЕРЫ	58
85. Ликер земляничный (старинный рецепт).....	58
86. Ликер апельсиновый	58
87. Ликер кофейный	59
88. Ликер из пива	59
89. Ликер молочный	59
90. Айвовый ликер.....	60
91. Ванильный ликер.....	60
92. Ликер из калины	60
93. Изумрудный ликер.....	61
94. Шоколадный ликер	61
95. Какао-ликер	61
96. Золотисто-желтый ликер из шиповника	62
97. Кизилковый ликер.....	62
98. Барбарисовый ликер	62
99. Ликер из черной смородины	63
100. Ликер из красной смородины	63
Вкусовые эссенции.....	63
Заключение	64



«Все есть яд, и только доза делает яд лекарством».
Парацельс

Предисловие

Очень часто многие из нас, кто знаком с дедовским методом производства самогона, не знают или имеют достаточно общее представление о многих немаловажных параметрах и модификациях перегонного оборудования, секретах приготовления этого замечательного напитка. Хранение, очистка, выдержка, облагораживание – немногие знакомы с тонкостями самогонного производства в том объеме, в каком необходимо его знать каждому, кто уважает культуру алкоголеварения и правильного употребления.

Требования к воде

Качественная вода для самогонварения необходима, наверное, больше, чем качественный самогонный аппарат. Однако рекомендации достаточно просты.

1. Ни в коем случае для приготовления браги нельзя использовать хлорированную воду. Хлорка – летучий компонент, и после перегонки ваш алкоголь будет очень неприятно пахнуть, как хлорный отбеливатель. Брагу на воде из-под крана не ставят также потому, что хлор убивает все микроорганизмы, в том числе дрожжи (они живые! О дрожжах речь пойдет в следующем разделе).
2. Для приготовления браги вода должна быть только некипяченой, сырой. В кипяченой и дистиллированной воде полностью отсутствует кислород, а соответственно, дрожжам будет нечем дышать, и брожение будет очень долгим. Идеально подойдет артезианская, колодезная или родниковая вода.
3. Разбавление. После первого перегона продукт надо разбавлять, после второго часто тоже, т.к. алкоголь на выходе может иметь крепость 60–96% об. Для разбавления лучше всего подойдет мягкая вода с минимальным количеством минералов (солей жесткости). Идеальной будет дистиллированная или просто кипяченая колодезная, артезианская или родниковая. При кипячении и дистилляции все соли жесткости осаждаются в виде накипи. Чтобы получить дистиллированную воду, достаточно прогнать ее 1 раз на самогонном аппарате, который и является по своей сути дистиллятором. Если вода будет жесткой, с большим количеством солей, при разбавлении ваш продукт помутнеет!

Дрожжи

Дрожжи – это основные производители спирта из сахаров, содержащихся в браге. Дрожжи – это микроорганизмы, относящиеся к классу одноклеточных грибов. Поэтому, как и все грибы, они любят хорошую питательную среду, тепло и тень. Существует несколько разновидностей дрожжей, применяемых в производстве крепкого алкоголя. Классификация эта достаточно условная, но по способу использования производителями алкоголя простая и понятная.

1. «Дикие» дрожжи. Целый набор из разнообразных видов и штаммов этих микроорганизмов, живущих на поверхности плодов, овощей, ягод и фруктов. Внешне выглядят как беловатый налет на кожуре, особенно хорошо заметны на винограде и яблоках. Насчет использования для алкоголеварения «диких» дрожжей



у профессионалов часто возникают споры. Некоторые считают, что они выделяют в брагу слишком много побочных веществ, кроме спирта; другие утверждают, что в этих веществах содержится «самый шик» такого алкоголя. Одно можно сказать точно: все классические рецепты крепкого алкоголя (коньяк, кальвадос, чача, граппа, ракия и т.д.) готовятся на заквасках с использованием «диких» дрожжей, потому что производство этих напитков было налажено задолго до выведения культурных штаммов.

2. Хлебопекарные дрожжи. Используются самогонщиками чаще всего из-за их доступности и дешевизны. Такие дрожжи можно купить в каждом магазине. Крепость браги на хлебопекарных дрожжах редко бывает больше 10% об., обычно 6–9. По достижении такой концентрации спирта хлебопекарные дрожжи начинают выделять в брагу ненужные химические соединения – сивушные масла (особенно если было внесено очень много сахара), которые портят вкус и запах продукта. Являются приемлемым решением, если нет возможности найти специальные спиртовые дрожжи.

3. Спиртовые дрожжи. Лучший выбор для изготовления именно крепкого алкоголя. Спиртовые дрожжи – специально выведенный штамм дрожжевых грибков. Они активно живут, размножаются и выделяют спирт до крепости 18% об. и практически не выделяют при брожении сивушных масел.

Также дрожжи подразделяются на сухие и влажные (прессованные). Прессованные дрожжи можно непосредственно вносить в сусло (смесь для браги), т.к. они уже находятся в готовом, «оживленном» виде. Недостатком прессованных дрожжей является их небольшой срок годности. Сухие дрожжи – это споры дрожжевых грибков либо живые дрожжи, покрытые этими спорами, и перед внесением их необходимо «оживить» (или разбродить, также встречается термин «активировать»). Активация проводится в небольшой емкости с суслом при температуре 35–39°C (обычно пишется производителем на упаковке). Образование шапки из пены над емкостью показывает, что дрожжи «ожили» и готовы к подвигам на ниве самогонварения.

Температурный режим активности дрожжей 20–32°C. Однако при 20°C окончания сбраживания вы будете ждать не меньше месяца. Оптимальная температура для браги – 28–32°C. Если брожение активное (обильная пена, сильное газовыделение), дрожжи сами повысят температуру в емкости для брожения до 35°C и выше, в таком случае брагу нужно охлаждать до оптимума, проветривать. Иначе дрожжи погибнут от перегрева, и брага прокиснет. Однако часто бывает, что брожение идет медленно, в таком случае емкость для браги ставят в теплое место, к батарее, либо используют емкость для брожения с подогревом (термостатом). Подогреватель хорошо подходит аквариумный – он легко автоматически поддерживает температуру 28–30°C и потребляет мало электроэнергии. Такой подогреватель можно купить в любом зоомагазине.

Окончание брожения: осветление верхних слоев браги, перестал выделяться углекислый газ (нет пузырьков в гидрозатворе, и зажженная спичка при поднесении к поверхности браги НЕ тухнет; перчатка, надетая на горло бутылки, падает), брага не сладкая (горько-кислый вкус), запах легкий спиртовый.

Удаление дрожжей после окончания брожения. Крайне важный процесс, о котором часто забывают. Чем меньше дрожжей попадет в перегонный куб аппарата, тем меньше будет неприятный запах напитка. Для этого не только проводят двойную перегонку, но и стараются максимально удалить дрожжи из браги перед ее нагревом.

Перенести брагу в холод. Дождаться, пока дрожжи осядут в осадок на дно. С помощью трубки слить брагу в другую емкость, осадок дрожжей оставить на дне.



Осветление браги бентонитом. Бентонит – природная глина, можно купить в хозяйственном магазине. На 50 литров осветляемой браги взять 4–5 столовых ложек бентонита и растворить в 300–400 г теплой воды до консистенции жидкой сметаны. В кувшинный блендер вливаем воду и при включенном блендере постепенно засыпаем заранее отмеренное количество глины. Через 2–3 минуты выключаем блендер и даем глине набухнуть 10 минут, после чего еще раз включаем его на минуту. Вливаем глину в емкость с брагой, интенсивно при этом ее перемешивая. Брага, подвергающаяся осветлению бентонитом, должна быть полностью выбродившей и должна быть комнатной температуры. Если вы до осветления выносили на холод брагу, то перед осветлением нужно, чтоб брага постояла в комнате и согрелась. Скорость образования осадка от 15 минут до суток. После образования на дне плотного осадка декантируем (сливаем) брагу с осадка через шланг, не потревожив слой осадка.

Промежуточная очистка

Чтобы удалить сивушные масла, ненужные соединения и остатки органических веществ после гибели дрожжей из первого перегона, используют промежуточную очистку.

Маслом:

Метод основан на том, что сивушные масла растворяются в растительном масле, а спирт нет.

Продукт от первой перегонки разбавляется водой до 15%. Переливаем в емкость до 2/3 от всего объема, вносим масло (растительное, рафинированное без запаха) в количестве 20 граммов на литр раствора, интенсивно трясем в течение одной минуты три раза с перерывами в одну-две минуты.

Через 12–24 ч. сливаем в другую емкость без масляной пленки. Слитый раствор можно профильтровать сначала через механический фильтр, способный задержать мелкие частицы масла (ватно-марлевый самодельный – лучшее решение).

Активированным углем:

Метод основан на том, что сивушные масла, как и любые масла, обладают хорошей адгезией (хорошо прилипают к различным поверхностям). Активированный уголь имеет очень развитую поверхность благодаря большому количеству пор.

Разбавляем до 10–17% максимально охлажденный продукт от первой перегонки и пропускаем через уголь. Количество угля для фильтрации порядка 5–15 граммов на литр фильтруемой жидкости. Уголь предварительно промыть от угольной пыли.



НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ: ПИВО, ВИНО, БРАГА

Методом брожения делают слабоалкогольные напитки (пиво, сидр, медовуху и т.д.), а также брагу для дальнейшей перегонки.

Бак LUXSTAHL – лучший выбор для брожения благодаря следующим особенностям:

1. В комплекте идет заглушка-гидрозатвор, который отводит из емкости углекислый газ, выделяемый при брожении. Газ «пробулькивает» через воду и уходит, в результате дрожжи «дышат», а плесень и бактерии не могут пробраться через слой воды и напиток надежно защищен от порчи.

2. Бак из оптимального материала – нержавеющей стали. Пластик портит брагу, а стеклянные бутылки невозможно промыть из-за узкого горла.

3. Бак оборудован термометром – дрожжи лучше всего растут в тепле (25–32°C) и это легко контролировать.

Использование всего одной емкости для брожения и перегонки здорово экономит место на кухне. После перегонки можно сразу же поставить следующую порцию сырья на брожение и аппарат будет всегда «в работе»!

1. Брага из сахара

Ингредиенты:

- сахар – 3 кг;
- вода – 15 л (5 л на 1 кг сахара);
- дрожжи – 60 г сухих или 300 г прессованных (20 и 100 г на 1 кг сахара соответственно).

Приготовление

Перед Вами классический простой рецепт браги из сахара, подходящий для новичков и не требующий особых знаний и сложных ингредиентов. Однако даже в сахарной браге есть пара моментов, которые нельзя упустить!

1. Делаем сироп. Чистая емкость – обязательна для хорошей браги. В налете на грязной емкости могут жить плесень и бактерии, которые портят брагу! Порча браги пленкой бактерий на поверхности называется «цвель». Поэтому емкость предварительно нужно обязательно промыть кипятком. Это не получится сделать для пластиковых бутылок, которые в кипятке «сморщиваются». Узкие стеклянные бутылки тоне неудобны, их верхнюю часть перед горлышком трудно промыть даже ершиком. Алюминиевые фляги совсем не подходят – спирт растворяет алюминий с образованием вредных солей и даже запрещен ГОСТом для спиртовой промышленности. Для брожения удобно использовать [бак аппарата Luxstahl](#): его легко стерилизовать кипятком, удобно мыть за счет съемной крышки, и он служит неограниченно долго благодаря изготовлению из пищевой нержавеющей стали.

Сахар – достаточно чистый продукт, однако на его поверхности тоже могут жить посторонние микробы. Чтобы они не испортили сырье, надо приготовить из сахара сироп и провести пастеризацию – нагрев до 85–90°C. При этом все бактерии погибнут, и брага будет защищена от порчи, плесени и скисания. Разводим сахар в воде, 1 л воды



на 1 кг сахара, нагреваем до 90°C, и держим 5–7 минут. После этого доливаем остаток воды (10 л). После добавления воды температура должна составлять около 30–32°C. Не выше! При нагреве >32°C дрожжи перестают работать, при >42°C умирают.

2. Активация дрожжей. Прессованные дрожжи находятся в живом состоянии, но мало хранятся, дают низкую крепость и невысокие вкусовые качества. Для крепких напитков нужны специальные спиртовые дрожжи, которые чаще всего находятся в сухом состоянии и их необходимо оживить. Для этого наливаем в 3 л банку 2 л воды 35°C, добавляем 500 г сахара, перемешиваем и трясем, чтобы насытить воду кислородом. Затем рассыпаем по поверхности все дрожжи, НЕ ПЕРЕМЕШИВАЕМ, и убираем в темное место на 15 мин. Далее энергично трясем банку 10–15 сек и оставляем. Через 3–10 мин начинается активный процесс брожения. Вливаем активированные дрожжи в сироп.

3. Брожение. Ставим емкость с брагой на 48–80 ч бродить в темное теплое место, так как дрожжи – это грибы и любят темноту и тепло. Емкость должна быть герметичной и иметь гидрозатвор. Гидрозатвор – это трубка, которая выходит из бака и опущена в воду. Устройство выпускает углекислый газ, образуемый дрожжами, но при этом не пропускает в бак плесень, которая не может «пробиться» через слой воды. Оптимальная температура для брожения – 27–33°C. В качестве емкости удобно использовать [бак аппарата Luxstahl](#): он снабжен термометром для контроля температуры браги, а также имеет гидрозатвор.

4. Осветление. Окончание брожения определяется так: гидрозатвор перестанет булькать; брага будет кисловато-горькой на вкус, чувствуется спирт; запах острый спиртовой; сладости быть не должно. После готовности нужно отделить дрожжи. Если этого не сделать, они будут вариться заживо и выделяют неприятный запах при перегонке. Для отделения, поставьте емкость в холодное место: на балкон или в холодильник – и дождитесь, когда все дрожжи будут плотным слоем на дне. Ставим емкость повыше, под нее ставим промежуточную емкость (ведро или таз), помещаем трубку в брагу, не касаясь осадка. Далее надо «подсосать» из шланга и быстро опустить его вниз, чтобы перелить брагу в нижнюю емкость. Шланг держите так, чтобы он не касался осадка! В результате дрожжи останутся нетронутыми, а брагу Вы отделите. Этот процесс называется осветление или «снятие с осадка».

После отделения дрожжей брага готова. Можно гнать!

2. Зерновая брага

Ингредиенты:

- ячмень – 4 кг,
- вода – 16 л,
- дрожжи – 50 г,
- сода – 1 ст. ложка.

Приготовление

Зерновая брага – основа виски, бурбона, полугара и многих других крепких напитков. Она сложнее в приготовлении, чем сахарная и фруктовая брага, обычно ее осваивают, уже имея опыт перегонки. Начинать лучше с рецепта из ячменя, т.к. рецепты из других злаков: ржи, овса, пшеницы – аналогичны, а ячменный солод – самый популярный для приготовления виски и пива.



1. Готовим солод. Дрожжи кушают только сахара, а в зерне их нет. Чтобы получить их, зерно нужно прорастить. 3–5 раз промываем зерно, пока вода не станет чистой. После заливаем ячмень водой, чтобы покрыть зерно на 2 см и оставляем для набухания на 8 ч. Через 8 ч сливаем воду и заливаем зерно раствором соды. На 5 л теплой воды добавляем 1 ст. ложку. Это делается, чтобы убить бактерии и плесень, и брага не испортилась. Оставляем ячмень в соде на 20 минут, затем промываем чистой водой.

Проращивать зерно можно в специальных лотках, а можно в тазу или подобной плоской емкости. Рассыпаем зерно слоями по 2–3 см. Смачиваем зерно теплой водой 3–4 раза в день до влажного состояния. Через 2–3 дня появятся ростки. Они должны быть примерно 5 мм. После проращивания зерно сушим на газете 7–8 часов. Солод готов!

2. Делаем сусло. Солод нужно размолоть в крупу через мясорубку или зернодробилку. В варочный котел заливаем 16 л воды и нагреваем до 68°C. После засыпки солода температура упадет до 64°C. Засыпаем молотый солод в воду и размешиваем, закрываем крышкой и, утеплив куб полотенцем или одеялом, оставляем на 2 ч. Через каждые 30 мин. нужно мешать сусло и если температура упадет ниже 62°C, снова нагреваем до 64°C. Это – температурная пауза осахаривания, при ней ферменты солода превращают крахмал зерна в простые сахара. Бывают и другие температурные паузы (см. рецепт пива), но для браги их можно не делать. Не допускайте повышения температуры выше 71°C – это уничтожит ферменты и брожение не пойдет! Удобно варить солод на [1-конфорочной индукционной плитке](#): с ней котел можно утеплить одеялом/полотенцем вместе с плиткой, на кухонной плите такое не получится. Кроме того, индукционная плитка не нагревается (нагревается дно котла), а значит, утеплитель не загорится! Для варки солода удобно использовать [перегонный куб LUXSTAHL на 30 л](#). Его можно использовать как для варки солода, так и для брожения, т.к. он оборудован гидрозатвором и термометром для контроля температуры. Через 2 ч будущая брага осахарится. После осахаривания нужно быстро охладить ее до 25–30°C. Для этого помещаем куб в холодную воду (в ванну или таз, лучше со льдом) и постоянно помешиваем содержимое. Когда нужная температура будет достигнута, необходимо внести дрожжи и тщательно все перемешать. После чего закрываем емкость и ставим нашу брагу под гидрозатвор (см. рецепт сахарной браги). Возможен вариант, когда до брожения делается п. 5 фильтрация, но это – на Ваше усмотрение, проверьте оба варианта и решите, как Вам удобнее.

3. Брожение. Брага под гидрозатвором бродит 3–6 дней, зерновая бродит быстро и быстро скисает, успеете перегнать ее! Окончание брожения смотрим так же, как и для сахарной браги.

4. Фильтрация. Теперь гущу нужно отделить от жидкой части браги. Этот этап вызывает много споров – кто-то фильтрует до брожения, кто-то после. Фильтрация после брожения позволяет обойтись минимумом: достаточно дуршлага или сита. Удобно, чтобы для фильтрации бродильный бак имел кран для слива (в Luxstahl есть). Большую часть гущи можно просто вычерпать ситом из бака, а остаток отделить так: поставьте емкость на стул, а под ней – еще одну, промежуточную. Открываем краник слива и процеживаем порциями через сито всю вытекающую брагу. После отделения гущи, брагу осветляем. Осветление проводится, как для сахарной браги.

Зерновая брага готова к перегонке. Еще раз внимание: скисает она очень быстро, успеете перегнать ее на спирт-сырец! Профи для виски дают браге чуть-чуть скиснуть, что добавляет своего шарма аромату, но новичкам такие эксперименты не рекомендуются.



3. Домашняя медовуха (брага из меда, медовое пиво)

Ингредиенты:

- мед (можно засахаренный) – 4 кг;
- вода – 4 л на 1 кг меда (16 л);
- дрожжи 100 г прессованных на 1 кг сырья (400 г).

Данный рецепт можно использовать как для приготовления готового напитка небольшой крепости 4–8% об., так и как основу для последующей перегонки с получением крепкой медовухи 40–60% об. По старой технологии, приготовление медовухи занимало 3–4 месяца. Это связано с тем, что мед имеет антисептический эффект и убивает все микроорганизмы, в том числе и дрожжи. Помните, мед может стоять годами и не портиться! А в силу того, что раньше использовались «дикие» дрожжи, которые вносились на закваске, им требовались месяцы, чтобы напиток выбродил. Чтобы ускорить процесс, мед нужно прокипятить, а дрожжи – использовать культурные, которые «готовы к сражению» даже с таким сложным противником, как мед.

1. Готовим сироп из меда. Воду (16 л) и 3,5 кг меда необходимо тщательно размешать в баке и поставить на огонь. После чего довести смесь до кипения и продержать на огне еще четверть часа. Важно постоянно помешивать жидкость и снимать образующуюся на поверхности пену (мед легко пригорает к стенкам и воспламеняется!). Далее необходимо снять смесь с огня и остудить до температуры 25–30°C, чтобы дрожжи не погибли от перегрева. Когда нужная температура достигнута, надо добавить в кастрюлю дрожжи, размяв их, накрыть ее марлей и поставить в теплое место на 2 дня. Для приготовления сиропа рекомендуется использовать бак Luxstahl: варить сироп и ставить брожение можно в одном баке, что очень экономит место. После брожения емкость с герметичной съемной крышкой удобно мыть, в отличие от стеклянных бутылей с узким горлышком.

2. Брожение. Через 2 дня снимаем образовавшуюся пену, герметично закрываем крышку бака и ставим все это под гидрозатвор (см. рецепт браги) на 4–6 дней. За это время период брожения должен подойти к концу – гидрозатвор перестанет булькать, а медовуха должна приобрести ощутимый спиртовой вкус и аромат. Для подстраховки, можно поднести к сосуду с медовой брагой зажженную спичку. Если при этом пламя не станет ярче, значит дрожжи действительно завершили свою работу.

3. Выдержка. После брожения медовуха фильтруется от осадка, после чего ее следует 1 месяц подержать в темном прохладном месте (лучше всего погреб, можно балкон). Чтобы газировать медовуху, положите на каждый литр напитка 1–2 ложки сахара: дрожжи за этот месяц скушают его и, не имея возможности выходить через гидрозатвор, выпущенный ими углекислый газ превратит напиток в шипучий, с крепостью 6–9% об. – медовое пиво.

Если Вы хотите получить крепкую (40–45% об.) медовуху, выдержку можно не делать, а перегнать полученную медовую брагу. Также, если по каким-либо причинам она прокисла, напиток всегда можно спасти, перегнав его. Поэтому для приготовления медовухи мы рекомендуем аппарат Luxstahl, с которым Вы всегда будете спокойны за свой продукт.



4. Ароматизация. После созревания медовуху еще раз процеживают и добавляют остаток меда, что делает напиток более сладким и ароматным. Получившийся нектар можно незамедлительно подавать к столу, но если вы обладаете хотя бы небольшой толикой терпения, дайте отдохнуть напитку еще день-два, прежде чем подать его на стол!

4. Сидр (вино из яблок)

Ингредиенты:

- яблоки 10 кг;
- сахар 1,5 кг;
- вода артезианская или колодезная.

Сидр – это слабоалкогольный напиток, который получают брожением яблочного или грушевого сока с помощью добавления дрожжей или натуральным способом. Традиционным считается приготовление напитка без дрожжей естественным подбраживанием на жмыхе: это сделает сидр вкуснее и яблоки мы используем на 100%.

1. Готовим яблоки. Нужны спелые, без гнили и черноты. Надо совместить сладкие яблоки, которые дадут при брожении крепость, и кислые (терпкие, вяжущие), которые выделяют танины для вкуса. Идеальное соотношение – одна часть кислых яблок смешивается с двумя частями сладких. Если яблоки очень кислые, можно взять их поменьше, например 1/4 или 1/5 часть, или добавить больше сахара. Собранные яблоки не моют и оставляют на 2–3 дня в теплом темном помещении. На поверхности плодов живут «дикие» дрожжи, которые будут превращать яблочный сок в сидр, поэтому важно их не смыть. После 2–3 дней удаляем листья и хвостики и измельчаем яблоки вместе с кожурой блендером или мясорубкой до состояния однородного пюре.

Промываем емкость для брожения кипятком, чтобы убить бактерии и плесень. Размножившиеся бактерии могут уничтожить сидр – на поверхности образуется пленка с неприятным запахом, ее называют «цвель». Плесень не менее опасна! После стерилизации заполняем емкость яблочным пюре на 2/3 объема, оставляя место для пены. Далее на каждый килограмм яблок добавляем 100–150 граммов сахара в зависимости от начальной сладости и перемешиваем. Сусло должно получиться сладким, но не приторным. Рекомендуем готовить домашний сидр в нержавеющей емкости LUXSTANL: ее удобно промывать кипятком в отличие от пластиковых емкостей, которые в кипятке «скукоживаются».

2. Активация. Емкость завязываем марлей для защиты от мух и на 3–4 дня ставим в темное место с комнатной температурой. «Дикие» дрожжи активизируются при доступе кислорода: он легко проникает к поверхности. Содержимое необходимо 1 раз в день перемешивать, сбивая пену и утапливая ее в соке, чтобы активированные дрожжи не могли дышать кислородом и выделять уксус (сидр скиснет). Через 3–4 дня отжимаем сок. Можно воспользоваться отжимом через марлю или дуршлаг. Для полного отделения сока от жмыха идеальный вариант – соковыжималка.

3. Брожение. После отжима подброженного сока ставим его бродить в герметичную емкость под гидрозатвор (см. рецепт браги). В таком виде напиток должен бродить в темном месте с температурой 21–25°C примерно 30–65 дней. Категорически запрещено ставить сидр в оцинкованных и алюминиевых емкостях, так как алюминий и цинк реагируют со спиртом, яблочной и винной кислотой, образуясь при брожении.



Под конец процесса на дне появится осадок, гидрозатвор не будет пускать пузыри и напиток заметно посветлеет, это будет означать, что брожение закончилось. Перебродивший сидр сливаем с осадка (см. рецепт браги) и пропускаем его через 3–4 слоя марли. Отфильтрованный напиток разливаем в бутылки и плотно закрываем пробками. Если хочется сделать «шипучий» сидр, необходимо провести газирование с помощью добавления 8–10 г сахара на 1 л сидра и выдерживании еще в течение месяца (но без гидрозатвора). Добавление сахара вызовет новое брожение, но не имея возможности выйти через гидрозатвор, углекислый газ насытит сидр и превратит его в газировку. Карбонизацию и выдержку проводят в течение месяца в прохладном помещении. Можно дегустировать!

5. Вино

Ингредиенты:

- виноград – 10 кг;
- фруктоза – расчетное количество.

Вино – напиток аристократов – сделать куда сложнее, чем брагу. Все надо организовать так, чтобы «работали» именно винные дрожжи, а не посторонние микробы. Также винные дрожжи могут жить «двойной жизнью» и либо превращать виноград во вкусное вино в бескислородных условиях, либо в уксус в контакте с кислородом – и вино скиснет. Как же не ошибиться?

Виноград бывает технический и столовый. Технический используют для вина, а столовый – чтобы кушать ягоды, он лежит в магазинах. В техническом винограде много сахара, до 30%. В столовом – всего 16%, потому что технический виноград с лозы сразу везут на винодельню и сбраживают, и чем он слаще – тем лучше. А столовый должен доехать через полстраны до магазина, при этом не испортиться и не забродить. Поэтому в магазине виноград хоть и сладкий, но с техническим не сравнится.

Для вина нужна сахаристость не менее 24%, так как 2% сахара дают 1 градус крепости в вине, а вино должно быть не менее 12 градусов, чтобы быть вкусным! Если есть технический виноград – хорошо, можно сразу переходить к п. 2 делаем сок. Если только магазинный, надо рассчитать, сколько сахара добавить в вино. Сахаристость повышают фруктозой или виноградным сахаром. Ее можно купить в супермаркетах в разделах «здоровое питание» или «фитнес». Если фруктозы нет, можно подсластить и белым сахаром.

1. Расчет сахара. Вкусное вино должно быть 12 градусов крепости. 2% сахара дают 1 градус в вине, соответственно, нужна сахаристость виноградного сока 24%. Для магазинного винограда надо поднять ее на 8%, там всего 16%. На 1 л сока надо 80 г сахара: 1 л сока весит 1 кг, 80 г сахара – это те самые 8%. 10 кг винограда дают 7,5 л сока. Таким образом, на 7,5 л будет нужно 600 г фруктозы или сахара.

2. Делаем сок. Виноград переберите, удалите веточки, плохие ягоды. Кладем ягоды в емкость не более 3/4 от объема, иначе «шапка» пены вылезет наружу. Нельзя мыть виноград – на нем находятся «дикие» дрожжи, которые превращают сок в вино. Емкость нужно промыть кипятком, чтобы застраховаться от плесени.

Если нет пресса, давить сок нужно руками в перчатках или деревянной толкушкой, не повреждая косточки, иначе вино будет горчить. Запрещено готовить вино в алюминиевой и оцинкованной посуде, так как алюминий и цинк окисляются под действием спирта и винной кислоты с образованием вредных солей. Делать сок для



домашнего вина удобно в нержавеющей емкости LUXSTAHL 20 л: ее удобно промывать кипятком, и она абсолютно нейтральна к компонентам вина, так как сделана из пищевой нержавеющей стали. Сок с жмыхом накрываем марлей (от мух) и оставляем на 2–4 дня в теплом (18–27°C) темном месте. Через 8–20 часов на поверхности появится «шапка» из пены. Сбиваем ее 2 раза в сутки лопаткой и размешиваем. Это очень важно! Бак накрывается именно марлей, чтобы доступ кислорода к поверхности был, и дрожжи быстрее размножились. Но как только дрожжи на поверхности пробиваются наверх с пеной, мы перекрываем им кислород, размешивая и отправляя их в объем емкости. Только без кислорода образуется вино, а в присутствии кислорода – уксус, и вино прокиснет! Через 2–4 дня появится спиртовой запах и будет слышно шипение: брожение пошло. Теперь нам надо полностью перекрыть кислород дрожжам, поставив вино под гидрозатвор (про гидрозатвор – смотрите в рецепте браги).

3. Брожение. После активации брожения жмых собираем и отжимаем через дуршлаг/марлю. Сок также процеживаем в промежуточную емкость: эмалированное ведро или таз. Оттуда разливаем вино в герметично закрывающуюся емкость с гидрозатвором. Вино не рекомендуется ставить в стеклянных бутылках, их трудно промывать. Недостатком стекла является и его прозрачность: дрожжи – это грибы и любят темноту. При доступе света к стеклянным емкостям с вином оно может плохо выбродить. Кроме того, стеклянные бутылки не оборудуются гидрозатвором, вместо него на них надевают резиновые перчатки.

После установки гидрозатвора вино начнет «булькать»: идет активное брожение. Главное – обеспечить подходящую температуру 22–28°C. Температура выше может убить дрожжи, ниже – привести к их «засыпанию» на дне. Брожение вина удобно делать в емкости LUXSTAHL, она оборудована гидрозатвором, герметично закрывается, полностью непрозрачна и оборудована встроенным термометром для контроля температуры. Сахар вносится не весь сразу. Мы рассчитали, что нам нужно 80 г сахара/фруктозы на 1 л сока – 600 г. Если брожение началось активно, через 3 дня вносится половина – 300 г. Для внесения сливаем 1 л, растворяем в нем сахар и выливаем обратно в емкость. Через 3 дня пробуем вино на вкус, если кисловато-спиртового вкуса больше, чем сладости, добавляем остаток сахара. Далее в течение 30–60 дней вино дображивает до «сухого», то есть весь сахар в нем полностью превращается в спирт.

4. Снятие с осадка. Если гидрозатвор в течение 2 дней не «булькает», вино отыграло: на вкус сахара быть не должно, оно осветлилось. Время снять его с осадка, т.к. если дрожжи долго будут в вине, оно будет горчить. Технология снятия с осадка такая же, как в рецепте браги.

5. Подслащивание и созревание. Если все сделано правильно, молодое вино будет «сухим», то есть несладким, его крепость будет около 12% об. Для получения полусладких и сладких вин производят добавление сахара, как указано выше, но исключительно на свой вкус, от 20 (полусладкие вина) до 50 г (сладкие) на литр вина. Неважно, добавлялся сахар или нет, настоящему вину необходимо созреть. Созревание проводят в емкостях с гидрозатвором или в бутылках при 6–16°C, 20–30 дней. В ходе созревания формируется истинный вкус вина.

6. Розлив. На последнем этапе вино разливается в бутылки и укупоривается. Срок хранения при 5–12°C – 3–5 лет.

Вино готово! В тему виноделия можно углубляться бесконечно, познавая все его тонкости и нюансы, но хорошее вкусное вино сделать под силу каждому. Для приготовления домашнего вина удобно использовать емкости аппаратов LUXSTAHL не только



благодаря вышеназванным преимуществам, но и потому, что **ДАЖЕ ЕСЛИ ВАШЕ ВИНО ИСПОРТИТСЯ, СКИСНЕТ, ЗАПЛЕСНЕВЕЕТ**, – его всегда можно перегнать на аппарате и превратить в качественный коньячный дистиллят или бренди, и продукт будет спасен.

6. Домашнее пиво

Ингредиенты:

- вода – 16 л;
- хмель – 45 г;
- ячменный солод – 4 кг;
- пивные дрожжи – 25 г.

Домашнее пиво будет настоящим вкусовым открытием, если до этого Вы пробовали только покупное. Говорят, один раз попробовав настоящее домашнее пиво, от магазинного отказываются навсегда!

1. Варим солод. Сделайте и смолите ячменный солод согласно п. 1 солод в рецепте зерновой браги. Пиво незначительно отличается от зерновой браги, хотя нюансы, конечно, есть и они важны. Смолотый солод заливаем водой и начинаем нагрев. Когда температура в котле дойдет до 45°C, нагрев останавливаем на 15 мин. и укутываем котел одеялом, чтоб не остывал. Это – кислотная пауза, и она необходима, чтобы солод не раскисал, и пиво не помутнело. Снова включаем нагрев. Когда температура будет 59°C, нагрев снова останавливаем на 15 мин. и укрываем одеялом. Это – белковая пауза, и она нужна, чтобы в пиве накопились вещества для хорошей пены! Осахаривание. Пауза аналогична для рецепта зерновой браги, проводится при температуре 61–68°C, длится 2 часа. Без этой паузы пиво просто не образуется, т.к. это основной процесс получения простых сахаров из зерна. Удобно варить солод на 1-конфорочной индукционной плитке: с ней котел можно утеплить одеялом или полотенцем вместе с плиткой, на кухонной плите это не получится. Также индукционная плитка не нагревается (нагревается дно котла), а значит, Вы сможете нагревать котел, не опасаясь, что утеплитель загорится.

2. Варим хмель. Хмель можно вырастить на даче, но проще купить. После осаживания сусло доводим до кипения (100°C) и добавляем 15 г хмеля через каждые 30 мин. (3 раза по 15 г).

3. Охлаждение. Далее будущее пиво надо быстро охладить до 30°C за 30 мин. Чем быстрее – тем лучше. Котел помещаем в ванну или таз с холодной водой или льдом. Для более быстрого охлаждения в бак можно опустить 2 предварительно замороженные в морозилке «полторашки» с водой (чисто вымытые снаружи и с плотно закрученными крышками).

4. Фильтрация. После того, как сусло готово, его нужно отфильтровать от остатков в промежуточную емкость. Для этого используется либо дуршлаг, либо марля в несколько слоев, либо фильтр-система. После фильтрации заливаем сусло в брождильную емкость с гидрозатвором.

5. Брожение. Вносим дрожжи. Для пива идеальными будут пивные дрожжи. После внесения герметично закрываем емкость, ставим ее под гидрозатвор (см. рецепт сахарной браги) в темное место с температурой 22±2°C. Примерно через 9 часов брожение активизируется, гидрозатвор «забулькает». Пиво бродит 7–10 дней. Окончание брожения определяется так же, как и для браги. Для приготовления пива удобно ис-



пользовать 30–50 л котел LUXSTANL из пищевой нержавеющей стали. Он герметичен, может быть использован и как суслотарочный котел, и как бак для брожения, а также гидрозатвор и термометр для точного соблюдения всех температурных пауз есть в комплекте. С аппаратом Luxstahl, даже если Ваше пиво прокиснет, Вы сможете перегнать его как зерновую брагу для виски и напитков не пропадет!

6. Розлив и газирование. Чтобы пиво было пенным и «игристым», его надо газировать. Для этого разливаем пиво в бутылки 0,5–1 л. Разливаем с помощью силиконового шланга («сливаем с осадка») пиво в бутылки 0,5–1 л, стараясь при розливе не задеть дрожжевой осадок на дне, иначе пиво будет мутным. Затем в каждую бутылку внесите сахар – 8 г/литр пива. Сахар вызовет вторичное брожение, но, не имея возможности выходить через гидрозатвор, газ насытит жидкость, и пиво будет отлично пениться. Наполненные бутылки перенесите в темное место с температурой 20–24°C и оставьте на 3 недели. Раз в 3 дня их рекомендуется несколько раз переворачивать. После газирования пиво нужно охладить и выдержать еще 1–2 дня в холодильнике или погребе.

Ваше пиво готово к встрече с Вами и Вашими друзьями!

КЛАССИЧЕСКАЯ ПЕРЕГОНКА: ВИСКИ, КОНЬЯК, САМОГОН

Простая перегонка – это классический режим работы самогонного аппарата. Так делали крепкие напитки столетиями! Напиток максимально сохраняет вкус и аромат браги, так как все, что испаряется в баке, конденсируется в охладителе.

Напитки в результате получаются более ароматные, но с примесями, которые требуют отделения. Поэтому после простой перегонки продукт можно либо перегонять на колонне (спирт-сырец) и получать чуть менее ароматный, но более чистый алкоголь; либо очищать (например, активированным углем); либо долго выдерживать в дубовых бочках или на щепе, как классический коньяк или виски. Элитные напитки делаются из качественного сырья: виноград, фрукты, ягоды.

При простой перегонке высокая скорость (до 8 л/час) позволяет минимизировать термическое разложение дрожжей и снизить количество сернистых запахов в Вашем напитке.

7. Деревенский самогон

Ингредиенты:

- осветленная сахарная брага – 15 л (см. рецепт сахарной браги)

Самый простой и самый обсуждаемый на форумах продукт – классический сахарный самогон. Годы запрета и подпольной перегонки в 90-х сильно испортили ему репутацию. Однако сейчас, когда плохой самогон на продажу уже не гонят, он обретает новую популярность. Вкус и аромат правильно сделанного продукта будет настоящим открытием!

Настоящий деревенский самогон отличает «ядренный» аромат: терпкий, но не противный. Такой самогон делается на аппаратах простой перегонки. В ходе нее часть фракций браги неизбежно попадает в продукт, обеспечивая требуемый аромат, однако дробная перегонка и облагораживание все же отделяют особо резкий запах. Вредность примесей в самогоне сильно преувеличена, многие из них уменьшают воздей-



ствии на печень и даже являются полезными, так что утверждать, что чистый спирт безопаснее самогона, нельзя. Если Вы сомневаетесь, что лучше, рекомендуем использовать аппарат Luxstahl – на нем можно работать как в режиме классического аппарата, так и производить спирт-дистиллят крепостью 90–96 градусов с отделением всех примесей. Попробуйте и решите сами, какой продукт лучше для Вас!

1. Первая перегонка. Сахарной браги можно залить чуть больше, чем зерновой, бак наполняем на 3/4 объема, для 15 л браги оптимальным будет 20 л перегонный бак. 1-я перегонка аналогична перегонке в рецепте «спирт-сырец».

2. Вторая перегонка. Перед второй перегонкой полученный сырец разбавляем до 20 градусов. Это необходимо для предотвращения случайного возгорания и более стабильной работы. При 2-й перегонке первую часть напитка («голова») в количестве 5% от залитого сырца собирают в отдельную емкость. Это особо опасные примеси, пить их нельзя! Далее в отдельную емкость отбираем пищевую часть или «тело». Перегонку ведем до крепости 40 градусов в струе. Остаток – «хвосты» – это все, что выходит из аппарата после отбора пищевой части. Их употреблять также нельзя. Головы и хвосты от нескольких перегонок можно собрать вместе и попытаться 2–3 раза переогнать также с дробным разделением на аппарате колонного типа (см. рецепт спирт-дистиллят). Готовый продукт разбавляется до крепости 40 градусов.

3. Облагораживание. В принципе после 2-й перегонки деревенский самогон готов к дегустации его ценителями. Однако из него можно сделать напиток с нотками коньяка или бренди, сделав простую настойку на коре дуба. Дуб (выдержка в бочках), а именно активные вещества – таннины, содержащиеся в его древесине, – используются для превращения вискарных и коньячных спиртов в виски и коньяк за 2–3 года, он может значительно улучшить даже обычный самогон, однако 2–3 года – это достаточно долго. Что, если праздник уже скоро? Для быстрого введения веществ дуба в алкоголь и превращения примесей в приятный аромат, можно использовать кору дуба, которая продается в аптеках. На 3 литра 40-процентного самогона 2 столовые ложки дубовой коры, 1 ст. ложка зверобоя, 1 ложка душицы. В коре в разы больше таннинов, чем в древесине, однако из-за этого применять ее надо очень осторожно – не передержите напиток! Иначе на вкус выйдет «плинтусовка», с резким запахом древесины и горьким вяжущим вкусом. Так что настаивайте не больше недели! После этого профильтруйте продукт через 2–3 слоя марли.

Облагороженный деревенский самогон готов к застолью и встрече с восторженной публикой!

8. Спирт-сырец (первая перегонка)

Ингредиенты:

- Осветленная брага 20 л (Рецепт сахарной браги, рецепт зерновой браги, фруктовая брага (делается аналогично рецепту вина или браги для фруктовой водки).

Спирт-сырец – это сырье для повторной дробной перегонки. Получается он в ходе простой однократной перегонки браги. Здесь представлен общий рецепт, подходящей для многих видов браг. Сырец при 2-й перегонке на обычном аппарате дает коньячный, вискарный, ромовый или тому подобные спирты, которые превращаются в премиальные напитки при многолетней выдержке в дубовых бочках. При перегонке на колонном



оборудовании спирт-сырец является основой для спиртов-дистиллятов (92–96% об.) и фруктовых и зерновых водок, которые после разбавления становятся отличными самостоятельными напитками без выдержки или являются хорошей основой для настоек и наливок. Спирт-дистиллят (92–96% об.), при схожей крепости с медицинским спиртом-ректификатом имеет более приятный вкус и аромат, не имеет «аптечного» запаха.

1. Оборудование. Сырец получают в режиме простой перегонки. Оптимальным оборудованием считается обычный прямоточный самогонный аппарат. Основное требование – скорость перегонки не ниже 5 л/час. Это связано с тем, что дрожжи в браге при медленной перегонке будут долго вариться и выделяют в продукт посторонние серосодержащие вещества (s-метилтиоацетат, сероводород и т.д.) и испортят его запах. Частично связать серу и улучшить запах помогает медь в конструкции аппарата (подробнее читайте в рецептах виски и коньяка). Однако, чтобы их минимизировать, требуется также ускорить 1 перегонку.

2. Перегонка. Рекомендуем для производства спирта-сырца аппарат LUXSTAHL, так как он обладает высокой скоростью перегонки >5 литров в час. Это позволяет быстро перегонять сырец и улучшить запах. Приступая к работе, первым делом наполняем водой систему охлаждения, чтобы сконденсировать случайные пары и предотвратить выход запаха, а также проверить герметичность. Но воду пока не подаем для экономии расхода. Подключаем трубку подачи холодной воды ближе к носику выхода, а трубку отвода ближе к аппарату, организовав противоточное охлаждение, которое более эффективно. После включаем максимальный нагрев, который важен для скорости, и ждем, когда температура в баке станет 45°C. Далее включаем холодную воду и ожидаем первые капли продукта. В общем варианте не отбираются легкокипящие фракции (голова) для полноты отбора спирта. Сырец на выходе должен быть холодным, иначе уменьшаем нагрев или увеличиваем напор холодной воды. Вместе с холодильником можно установить дефлегматор – и получить еще более высокую скорость за счет лучшего охлаждения, или экономию расхода воды. Заканчиваем перегонку, когда крепость продукта на выходе будет 0–10%. В итоге получится продукт с резким запахом крепостью 30–45% об.

3. Разбавление. Для дальнейшей перегонки сырец надо разбавить водой до 25% об., т.к. перегонять крепкий сырец взрывоопасно. Измеряем спиртометром точную крепость, например, 42% об. Измеряем объем сырца, например, 5 л. Вычисляем количество спирта в сырце: $5 \times 0,42(42\%) = 2,1$ л. Считаем объем раствора с новой крепостью (25%) $2,1 : 0,25(25\%) = 8,4$ л. Получается, к исходным 5 л надо добавить 3,4 л воды, чтобы получить 8,4 л сырца требуемой крепости 25%. В отличие от браги сырец не испортится, не прокиснет и не заплесневевает, а в закрытом состоянии может храниться неограниченно долго и ждать второй перегонки!

9. Полуگار

Ингредиенты:

- брага на ржаном солоде – 20 л (см. рецепт зерновой браги);
- активированный уголь – 20 г на литр.

Полуگار – забытый исконно русский крепкий напиток, изготовленный из ржаного солода. История его уходит корнями в средневековье, а запрещен и забыт он был после введения госмонополии на водку в 1895 года, когда его заменили на



разбавленный 40% спирт-ректификат. Название происходит от древнего способа проверки качества полугара – наполненный им специальный ковш при поджигании должен был выгореть ровно наполовину. Ржаной полугар имеет свой, ни с чем не сравнимый пряный вкус ржаного хлеба, оценив который можно погрузиться в атмосферу императорской России, ощутить величие дворянского уклада жизни и состязаний высших сословий в качестве хлебного алкоголя, изготовленного в родовых винокурнях.

1. Брага. Брага из ржаного солода не отличается от браги на ячменном, однако ее крепость получается ниже вследствие более низкого содержания крахмала. Сделайте брагу по рецепту зерновой браги, режимы температурной паузы осахаривания полностью идентичны.

2. Ржаной спирт-сырец. Делается на аппарате простой перегонки для максимального сохранения ржаного аромата. Технология идентична рецепту спирт-сырец 1 перегонка. Перед следующим этапом сырец разбавляют водой до крепости 20 градусов.

3. Ржаной дистиллят. Согласно традиционному рецепту также проводится на аппарате простой перегонки. Вторая перегонка проводится дробно, отделяются «голова» в количестве 5% от сырца, чтобы смягчить аромат напитка на выходе. Про технологию дробной перегонки, «голова», «тело» и «хвосты» подробно написано в рецепте деревенский самогон и спирт-дистиллят. Перегонку ведем до крепости 40 градусов в струе.

4. Промежуточная очистка. Будущий полугар теперь полагается очистить активированным углем. Фильтры очистки воды не годятся! А вот аптечный уголь – подойдет. Для очистки растолките 20 г на литр напитка и всыпьте в банку с продуктом. Время очистки – сутки. Раз в 8 часов нужно встряхивать банку с содержимым, чтобы уголь работал во всем объеме напитка.

5. Третья перегонка. Для получения окончательного мягкого ржаного аромата и вкуса полугара, а также отделить активированный уголь, в классическом рецепте напиток перегоняют 3 раза. Дистиллят от предыдущей перегонки разбавьте до 25 градусов и залейте в бак аппарата. Третья перегонка отличается от второй меньшим объемом отбора «голов» – их отбирают 2% от количества залитого, а перегонку ведут также до 40 градусов.

Традиционная троекратная перегонка с промежуточной очисткой, несомненно, процесс трудоемкий и затратный по времени, хоть и дает напитку самый насыщенный аромат. Современные методы перегонки на колонных дистилляторах позволяют отделить примеси с резким запахом, и хоть при этом аромат хлебных ноток несколько теряется, время приготовления сокращается весьма значительно. Поэтому для приготовления полугара удобно использовать самогонный аппарат LUXSTANL – с ним можно провести перегонку как по классической, так и по современной технологии.

6. Доводка. Полугар доводится родниковой или артезианской водой до положенной ему крепости 38,5 градусов. Такая крепость отличается особой мягкостью питья и доминирующим солодовым ароматом, при котором спирт совсем не должен чувствоваться, благодаря чему полугар приятно будет продегустировать даже без закуски. Однако полнота вкусовых ощущений при употреблении достигается с обязательной сервировкой стола блюдами русской кухни: из дичи, осетра, ну и куда же без разнообразных закусок из черной икры! Все рецепты привести будет затруднительно, но отметим, что вся традиционная русская кухня до XIX века адаптирована была именно для употребления вместе с полугаром. Приятных вкусовых открытий!



10. Виски

Ингредиенты:

- ячменная брага – 20 л (см. рецепт зерновой браги),
- дубовая щепка/бочка.

Виски – один из самых популярных в мире и самый популярный на Западе крепкий напиток. Традиционный виски делается методом простой 2-кратной перегонки, и приобретает свой вкус и яркий аромат за счет содержания компонентов солода, попадающих в вискарный спирт. Эти благородные составляющие образуются исключительно при многолетней выдержке виски на дубовой щепе или в бочках.

Для перегонки оптимально использовать самогонный аппарат LUXSTAHL, т.к. с его помощью можно делать и виски по классической технологии в режиме простой перегонки, и очищенные зерновые дистилляты для употребления без выдержки в режиме колонны с укреплением.

1. Вискарный сырец. Осветленную ячменную брагу залейте в аппарат и проведите 1-ю перегонку по рецепту спирт-сырец. Традиционно виски перегоняется на медных аппаратах, т.к. медь связывает соединения серы, образующиеся в зерновой браге при нагревании, и обеспечивает правильный аромат напитка. Но медные аппараты не очень практичны: они тускнеют, их надо чистить после каждой перегонки. Удобнее использовать аппарат из нержавейки, а медный наполнитель устанавливать внутрь. Так медь будет связывать серу и обеспечивать изысканный аромат, а сам аппарат не будет требовать чистки и будет служить неограниченно долго. Поэтому аппарат Luxstahl оптимален для виски: он изготовлен из нержавейки, а в комплектацию включены 2 медные сетки для установки в колонну.

2. Вискарный спирт. 2-я перегонка делается также в режиме простой перегонки в контакте с медью. Сырец, полученный после 1-й перегонки, разбавьте до крепости 20% об., и залейте в аппарат. Проведите 2-ю дробную перегонку с отделением «голов» (5% от сырца) и «хвостов» до 45% об. в струе (про дробную перегонку, «голову», «тело» и «хвосты» – см. рецепт спирта-дистиллята). Такое отделение обеспечит оптимальное количество ароматных солодовых компонентов для виски, вкус и аромат которого окончательно сформируется при выдержке.

3. Подготовка дубовой бочки/щепы. Компоненты браги, попавшие в продукт во время перегонки, должны превратиться в насыщенный вкусовой букет настоящего виски. Превращение проходит долго: от 6 месяцев при выдержке в контакте с дубом. Обычно используются дубовые бочки, однако они имеют ряд недостатков, существенных для домашнего использования. Во-первых, бочку надо долго вымачивать в кипятке и холодной воде (в течение 2 недель), чередуя температуры. Не вымоченная бочка будет пропускать напиток и даст вкус «плинтусовки» – горький и вяжущий, с выраженным вкусом древесины. Во вторых, в домашних условиях невозможно провести обжиг бочки, от которого зависит вкусовой оттенок конечного продукта. В-третьих, через поры и щели улетучивается напиток («доля ангела»), со скоростью примерно 1 л в год, и поставив 5-литровый бочонок виски на несколько лет, Вы можете быть неприятно удивлены, что в момент открытия там осталось 2–3 л. Поэтому в домашних условиях рекомендуется проводить выдержку на дубовой щепе в стеклянной таре, а для эффектной подачи на стол купить маленькую 1–3 л декоративную бочку.



4. Подготовка щепы. Пункт аналогичен для рецепта коньяка. Дубовой щепы надо 2–4 г на 1 л спирта. Щепу замачиваем в холодной воде на сутки, воду меняем каждые 8 ч. Далее заливаем щепу кипятком с содой – 1 ст. ложка на л воды – и кипятим 20 мин. Сливаем отвар, снова промываем холодной водой, вода может быть достаточно темной. Сода ускоряет вывод лишних таннинов из дуба. Далее снова 2–4 раза следует «проварить» щепу по 20 минут, добиваемся того, чтобы слитый отвар был слегка желтоватый. Сушим щепу на воздухе 2 суток. Далее проводим обжиг. От правильного обжига будет зависеть вкусовой и ароматический букет будущего виски. Обжиг проводится на гриле духовки или микроволновки.

Легкий обжиг (идет первый дымок) придает напитку тонкий оттенок ванили, фруктов, цветов. Средний обжиг (появляется дым и запах) – аромат кокоса, карамели, миндаля, пряностей. Сильный обжиг – щепка меняет цвет – насыщает виски дымным вкусом с шоколадным оттенком.

5. Выдержка. Самый долгий процесс, требующий от винокура соответствующего качества характера. После обжига щепка заливается продуктом, разбавленным до 45% об., в 3 л банки, плотно закупоривается и оставляется в темном месте на 6–48 месяцев. Более длительный срок не актуален, т.к. дает слишком много древесных нот («плинтусовка»). Первую пробу можно снимать уже через 6 месяцев. Перед употреблением продукт нужно процедить через 2–3 слоя марли.

6. Дегустация. Виски готов! Если у Вас через несколько лет юбилей, удивить гостей за праздничным столом будет просто бесценно. Употребляют виски из широких бокалов с толстым дном, со льдом или охлажденным специальными камнями. В качестве закуски оптимальными считается жареная дичь, паштеты, горький шоколад. Приятного застолья!

11. Коньяк

Ингредиенты:

- виноград сладких сортов – 10 кг;
- дубовая щепка – 4–8 г.

Коньяк – самый известный представитель элитного алкоголя. Его дарят в подарок уважаемым людям, он заслуженно считается символом роскоши и успеха. Большинство рецептов предлагает лишь имитацию аромата коньяка, мы же постараемся его приготовить максимально близко к настоящей технологии. Выдержка в дубовой бочке или на щепе правильно перегнанного коньячного спирта обеспечит превращение компонентов виноградной браги в благородные составляющие настоящего коньяка.

Рецепт непрост, несмотря на простые ингредиенты. Виноград нужен с сахаристостью >24%, иначе крепость будет несоответствующая. Обычно >24% сахара содержат технические сорта винограда, из которых делают вино и винный спирт. Магазиновые (столовые) сорта выведены для того, чтобы кушать ягоды, и несмотря на то, что они кажутся сладкими, сахара в них мало – всего 16%, так как винограду нужно добраться до магазина, долго лежать на прилавках и не портиться. Если есть только столовый виноград, поднять сахар с 16% до 24% можно фруктозой (фруктовый или виноградный сахар). Продается в супермаркетах в разделах «здоровое питание» или «фитнес». Расчет фруктозы для виноградной браги полностью аналогичен п. 1. в рецепте вина. Можно добавлять белый сахар, но только если нет фруктозы, профи этого не одобряют.



1. Виноградная брага. По сути, нужно сделать молодое вино (см. рецепт), без выдержки и созревания, п. 7 и 8. Таким образом, чтобы сделать брагу, выполните пункты 2 – 6 в рецепте вина.

2. Коньячный сырец. Первую простую перегонку проводят для сохранения фруктовых нот в будущем коньяке. Технология детально описана в рецепте спирт-сырец 1 перегонка. Нюанс такой же, как и в рецепте виски – в классической технологии коньячный сырец делается на медных аппаратах с целью связывания сернистых соединений и сохранения изысканного фруктово-цветочного оттенка в аромате. Аппарат LUXSTANL удобен для перегонки коньячного спирта, так как лишен недостатков медных аппаратов (потеря внешнего вида, тускнение, сложный уход), но содержит медь в своей конструкции внутри – в виде медной сетки в колонне, тем самым максимально приближая технологию перегонки к традиционной. Подробнее про необходимость использования меди для элитных напитков читайте в рецепте виски. Готовый сырец разбавляем до крепости 20% об.

3. Винный спирт. Вторая перегонка с целью сохранения фруктовых нот винограда в коньяке также ведется на простом прямоточном самогонном аппарате с использованием меди в контакте со спиртовыми парами. Повторная перегонка проводится с отделением «голов» и «хвостов» (дробная простая перегонка – см. рецепт самогона). «Головы» также отделяем в количестве 5% от сырца. Тело при перегонке виноградных браг называется коньячный дистиллят или винный спирт. Отбор ведется до 40% об. в струе. Готовый коньячный спирт разбавляем до 45% крепости, таким он будет выдерживаться в контакте с дубом. Можно ли получить продукт быстрее? Можно, но это будет не коньяк, а очищенный виноградный дистиллят (виноградная водка) с достаточно мягким и приятным вкусом, если его сделать правильно. Такие напитки получаются при перегонке на колонных аппаратах, и хоть они уступают по аромату коньяку, пить их можно сразу, без выдержки. Поэтому самогонный аппарат LUXSTANL удобен для производства любых крепких напитков, с ним перегонку можно вести как по традиционной, так и по современной технологии.

4. Подготовка дубовой щепы/бочки для выдержки. Основное вещество дуба, превращающее винный спирт в коньяк – таннины. На заводах выдержка идет долго: 3–5 лет. Но в домашних условиях так долго ждать не нужно, потому что на крупных предприятиях выдержка делается в 500–5000 л бочках, где контакт спирта с поверхностью дуба ничтожен и концентрация таннинов, вступающих в реакцию со спиртом мала. Согласно закону Гульдберга, скорость химической реакции пропорциональна концентрации реагирующих веществ, а это значит, что использование мелкой щепы, имеющей большую площадь контакта со спиртом, гораздо быстрее позволит таннинам прореагировать с винным спиртом и получить коньяк. Достаточно 6 мес. для настаивания 3 л коньячного спирта на 12 г дубовой щепы размером не крупнее 2–3 см, чтобы обеспечить вкус и аромат не хуже, чем в бочке за 3 года! К тому же бочки имеют недостатки, описанные в п. 5 в рецепте виски: долгое вымачивание, сложность обжига и потери продукта на испарение.

5. Подготовка щепы. Пункт аналогичен для рецепта виски. Дубовой щепы нужно 2–4 г на 1 л спирта. Щепу замачиваем в холодной воде на сутки, воду меняем каждые 8 часов. Далее заливаем щепу кипятком с содой – 1 ст. ложка на л воды – и кипятим 20 мин. Сливаем отвар, снова промываем холодной водой, вода может быть достаточно темной. Сода ускоряет вывод лишних таннинов из дуба, прокипятить в ней бочку будет сложно и здесь щепка опять имеет явное преимущество. Далее



снова 2–4 раза следует «проварить» щепу по 20 минут, нужно добиться того, чтобы слитый отвар был слегка желтоватый. Сушим щепу на воздухе 2–3 суток.

6. Обжиг щепы. Аналогично рецепту виски данный этап формирует окончательный аромат Вашего коньяка. Обжиг проводится на гриле духовки или микроволновки. Существует 3 вида обжига. Лайт – идет первый дымок – придает напитку тонкий оттенок ванили, фруктов, цветов. Медиум – появляется дым и запах – аромат кокоса, карамели, миндаля, пряностей. Интенсив – щепка меняет цвет – вкус и аромат шоколада. Рекомендуем сделать все 3 вида и сравнить вкус напитка.

7. Выдержка. Она, несомненно, Вам потребуется во время этого этапа производства. Готовую щепу раскладываем в 3 литровые банки, заливаем коньячным дистиллятом и закрываем поплотнее. Первую дегустацию можно делать через 6 месяцев. В классической технологии выдержки срок составляет 36–60 месяцев, но на мелкой щепе эффекта можно добиться куда быстрее – за 6–12 месяцев. Первую пробу можно снимать уже через 6 мес.

8. Дегустация. Поздравляем со столь долгожданным окончанием почти магического процесса выдержки. Зависти друзей теперь не будет предела, особенно если не рассказывать всех тонкостей, а просто удивить настоящим готовым коньяком! На родине коньяка во Франции употребление его считается культом, а процесс – ритуалом. По одной традиции «кофе-коньяк-сигара-шоколад», соответствующие элементы ритуала должны следовать в употреблении один за другим в узкой компании. Согласно другой коньяк подают с паштетом из печени или фуа-гра, а также сыром с голубой плесенью и шоколадом. Употребление соленой закуски перемежается шоколадом. В общем, простора для экспериментов много! Пьют коньяк из специальных бокалов узнаваемой формы, ни в коем случае не залпом, а небольшими глотками, растягивая удовольствие. Знайте меру и приятной дегустации!

12. Северно-русский земляничный бренди

Ингредиенты:

- ягоды земляники – 4 кг;
- вода – 3 литра;
- сахар – 2,5 кг;
- немый изюм – 100 граммов.

Приготовление

Подходят любые садовые и дикорастущие сорта. Вино из лесной земляники получается очень ароматным, но не настолько сладким и крепким, как из культурных ягод. Сахар добавлять обязательно, так как у земляники высокая кислотность, которую нужно чем-то снижать. Сама технология напоминает приготовление вина из клубники. Небольшие отличия есть в пропорциях ингредиентов и одном дополнительном этапе.

Приготовление земляничного вина.

Спелую очищенную и помытую землянику раздавить деревянной толкушкой или руками. Должна получиться однородная масса.

Смешать в кастрюле сахар и воду. Вскипятить, проварить 3–5 минут на небольшом огне, удаляя пену с поверхности. Сироп считается готовым, если пена больше не появляется.

Охладить сироп до 25–30°C. В бродильной емкости смешать земляничную мякоть и сахарный сироп. Добавить немый изюм, который будет выполнять функ-



цию «диких» дрожжей. Емкость заполнять не более чем на 80% объема, чтобы осталось место для углекислого газа и пены. Перевязать горлышко марлей. Поставить бутылку в темное теплое (16–25°C) место на 3–5 дней. Каждый день перемешивать брагу деревянной палочкой или встряхивать содержимое емкости. При появлении признаков брожения (пена, шипение и легкий кисловатый запах) слить жидкую часть через трубочку. Мякоть отжать через марлю. Смешать в емкости для брожения слитый с осадка и отжатый с мезги соки. Установить гидрозатвор на емкость. Поставить емкость на 30–50 дней в темное место с температурой 18–23°C. После окончания брожения (брага светлеет, на дне появляется осадок, гидрозатвор не пускает пузыри) слить молодое вино из земляники через тоненькую трубочку, стараясь не задеть осадок.

Попробовать вино на вкус. При желании добавить сахар. Так как брожение уже закончилось, то добавленный на этом этапе сахар не будет перерабатываться в спирт, а лишь увеличит сладость напитка.

Перегонять 1 раз с отделением «голов» и «хвостов». Напиток получается достаточно дорогой, если покупать землянику, а не собирать самостоятельно в лесу или на даче. Однако аромат земляничного бренди того стоит.

13. Зерновой самогон на закваске

Ингредиенты:

- пшеница – 5 кг;
- сахар – 1,5 кг.

Приготовление

Закваска: на 30 л емкость для брожения. Несколько раз промываем пшеницу холодной водой, всплывающие пустотелые зерна удаляем. Засыпаем зерно в емкость, заливаем холодной водой на 3–5 см выше уровня зерна и ставим емкость с зерном на сутки в прохладное место, чтобы пшеница размокла. Через сутки засыпаем поверх пшеницы 1,5 кг сахара, слегка размешиваем и заносим флягу в теплое помещение с температурой 22–24°C. При прорастании зерна образуются «дикие» дрожжи и при наличии в разброде сахара и нужной температуры количество дрожжей получается достаточным для дальнейшего брожения усахаренной барды. Важно: закваска должна разбраживаться не меньше недели. Никаких дрожжей не нужно. Через неделю в закваске будет нужное количество «диких» дрожжей.

Через 7 дней готовим сусло: в большой кастрюле или бачке подогреваем холодную воду до температуры 24–26°C. Разводим сахар в расчете 1 кг сахара на 3,5 литра воды. Заливаем сусло в емкость с закваской, не доливая до верха 5 см. В первые дни, когда брожение и пенообразование особенно интенсивное, если зальете сусло выше, пена пойдет через верх емкости. Лучше лишнее сусло залейте в 5-литровые пластиковые бутылки – за 3–4 дня с суслом ничего не случится.

Через 3–4 дня, когда интенсивность брожения снизится, дополните емкость до уровня горловины этим суслом. В народе эту операцию называют «подмолодить» брагу. Через 7–10 дней брожение практически прекращается. На вкус брага напоминает сухое вино, сладости почти не ощущается.

Все, брага готова. Пора приступать к следующему этапу – перегонке браги.

Перегонять аналогично перегонке классического сахарного самогона 2 раза с промежуточной очисткой и отделением «голов» и «хвостов».



Рецепт этот хорош тем, что пшеницу в закваске можно и даже нужно использовать 4 раза. После перегонки браги в оставшуюся так называемую барду добавляем воды – то же количество, сколько выгнали самогона. Остужаем, разводим сахар в пропорции 1 кг сахара на 3,5 литра барды. Процесс пойдет по новой. Следующая порция зерновой браги будет готова через неделю, максимум – через 10 дней. И так 4 раза, самый качественный самогон получается со второго и третьего замеса. Главное условие – постоянно использовать для суслу барду.

Зерновой самогон приятен на вкус, присутствуют «хлебные» нотки. Однако для приготовления виски требуется выдержка в дубовой бочке, как и для бурбона, 6 месяцев. Хорошие сорта виски выдерживаются более 5 лет. После выдержки имеет золотистый цвет и особый аромат виски.

14. Самогон «Иранский»

Ингредиенты:

Сухофруктовый фарш:

- изюм – 1,5 кг;
- курага – 1 кг;
- чернослив – 0,5 кг;
- сахар – 1,5 кг;
- вода – 25 литров;
- дрожжи спиртовые сухие – 50 г.

Приготовление

Сухофрукты не замачиваем, а сразу прокручиваем через мясорубку. Засыпаем сахар. Фруктовый фарш с сахаром заливаем 25 л кипятка (80–100°C), чтобы сахар растворился, фарш разбух и из него тоже вышел сахар. Далее доводим водой до требуемого объема и насыпаем туда спиртовые дрожжи, предварительно активировав их (см. активирование спиртовых дрожжей). Брожение проводить при температуре 27–30°C 3–7 суток (см. рецепт сахарного самогона – «окончание брожения»). Перегнать с отделением «голов» и «хвостов».

В итоге получается очень достойный продукт, который имеет яркий фруктовый запах.

15. Ямайский (кубинский) ром

Ингредиенты:

- сахар тростниковый – 5 кг;
- вода артезианская или колодезная – 1 л на 1 кг сахара;
- дрожжи спиртовые – 20 г на 1 кг сахара.

Приготовление

Рецепт аналогичен приготовлению обычного сахарного самогона, однако намного проще. Используется одна перегонка вместо двух, инвертированный сироп из тростникового сахара также не изготавливается.



РЕЖИМ УКРЕПЛЕНИЯ: АРОМАТНЫЕ СПИРТЫ И ВОДКИ

В режиме укрепления часть спирта конденсируется в обратном охладителе (дефлегматоре) и возвращается в колонну. В колонне возвратный спирт забирает из паров примеси и возвращает их обратно в бак. Пары обогащаются из потока спиртом, за счет чего укрепляются до 90–94% об.

Вентиль охлаждения регулирует количество возвращаемого спирта, обеспечивая или большую крепость с отделением примесей, или сохранение аромата сырья. Так делают ароматные фруктовые водки (бренди), зерновые дистилляты (виски-без-выдержки) или классический спирт-дистиллят высокой крепости, сразу готовые для употребления.

Медная сетка в колонне улучшает теплообмен и связывает сернистые соединения, улучшая аромат напитка.

Колонная конструкция обеспечивает полное отделение запаха и оптимальный аромат. Требования к браге значительно ниже: можно использовать фруктовые жмых, старое варенье – и получать превосходные напитки сразу без дополнительной очистки.

16. Спирт-дистиллят для настоек и наливок

Ингредиенты:

- спирт-сырец 15–25% об.,
- бражная колонна

Спирт-дистиллят – самый популярный продукт у винокуров. Готовится он быстро, получается крепким и чистым, 90–96% об. с приятным ароматом, и после разбавления может стать как хорошим самостоятельным напитком, так и основой для самых разных настоек и наливок.

Принципы ректификации и работы бражных колонн широко известны среди самогонщиков. Для новичков можно провести аналогию с яблоком: если его почистить, вырезать черноту и сердцевину – съестся получится меньше, но качество съеденного будет выше. Так и при перегонке на колонне – скорость перегона и выход продукта меньше, чем при простой перегонке, однако крепость и отделение примесей – намного выше. Другое дело, что примеси в спирте не всегда плохи. Многие из них дают приятный аромат алкоголю, некоторые даже ослабляют его воздействие на печень! Рекомендуем аппарат Luxstahl для экспериментов как при изготовлении напитков простой перегонки, так и продукта высокой очистки.

1. Собираем аппарат. Ставим в колонну проволочную сетку для увеличения количества возвратного спирта в царге. Оптимальным будет установка 2–4 пыжей из сетки 10х50 см в царгу 40–50 см. Заливаем спирт-сырец крепостью 15–25% в куб. Подключаем трубки подачи воды в систему, подаем воду, проверяя герметичность и, проверив, закрываем кран для экономии воды.

2. Отделяем «головы». Важнейший этап для аромата продукта. В «головах» содержится ацетон и метанол! Технология их отделения проста. Начинаем нагрев аппарата на максимуме. Можно нагревать на газу, электрической или индукционной



плите, а также ТЭНом, но газовые плиты и открытое пламя категорически запрещены! Любое неловкое движение, ребенок или домашнее животное могут опрокинуть емкость с готовым спиртом, и близость огня с огромной вероятностью может привести к пожару. Поэтому опасными могут быть и горячие электроплиты! Рекомендуется нагрев на современных индукционных плитах либо с помощью ТЭНов. При нагреве на индукции плита остается холодной, а нагревается дно емкости, ТЭН тоже находится внутри бака, и даже в случае опрокидывания сосуда с готовым продуктом пожар будет исключен.

Когда термометр на баке покажет 50–60°C, термометр колонны также начнет показывать рост температуры, нагрев убавляем до 1 кВт. На кухонной плите 1 кВт – это 1/3 мощности большой конфорки. Одновременно подаем в систему воду. Температура в колонне упадет. В таком режиме – нагрев 1 кВт + максимальное охлаждение – колонна должна поработать 5–10 минут, продукт пока не капает! Затем уменьшаем охлаждение вентилем, плавно (по пол-оборота) перекрывая поток воды. Температура в колонне на верхнем термометре начнет расти. Надо отрегулировать охлаждение так, чтобы скорость была 1–2 капли в секунду. Так надо «накапать» 10% от количества спирта в сырце. Если заливали 10 л сырца 15% об., то в нем – 1,5 л спирта, и «накапать» надо 150 мл «голов». Запах у них будет «вонючий», пить их нельзя! Куда деть «головы», читайте в рецепте деревенский самогон. Головы можно отобрать не только по объему, но и по запаху – когда продукт на выходе перестанет резко пахнуть, начинаем отбор основного продукта или «тела».

3. Отбираем спирт. После отбора «голов» меняем емкость. Увеличиваем нагрев до 1,5–2 кВт, охлаждение дефлегматора увеличиваем на максимум. Собираем продукт в отдельную емкость, температура на верхнем термометре должна быть стабильной или медленно расти. Постепенно скорость перегонки будет падать, т.к. спирта в аппарате все меньше. При достижении в кубе температуры 92–94°C отбор тела можно прекращать. Если хотите отобрать побольше, начните периодически нюхать продукт на выходе, капнув пару капель на палец. «Хвосты» имеют сладковатый запах хлеба, и как только он пойдет, поменяйте приемную емкость и отберите остаток спирта – «хвосты». Основной их компонент – сивушное масло – вызывает тяжелое похмелье. «Головы» и «хвосты» от нескольких перегонок можно собрать, очистить активированным углем и перегнать 2–3 раза, но если боитесь, использовать только для розжига.

4. Доводка. Спирт-дистиллят высокой крепости готов! На колонне мы качественно отделили от него все ядовитое в «головах» и «хвостах» – метанол, ацетон, сивушные масла. Теперь напиток можно использовать как основу для настоек, наливок и ликеров. Если Вы хотите поэкспериментировать с ароматными компонентами – цедрой лимона, гранатовой кожурой, ягодами, фруктами, – продукт нужно довести до крепости примерно 50% об.

Напитки на слабоароматной и не сочной основе – на травах, коре, орехах – лучше настаивать без разбавления, а крепость доводить после настаивания. Доводим родниковой или артезианской бутилированной водой. Оптимальны для употребления напитки 40–45% об.

Обязательно спросите отзывы друзей, и как можно больше! Потому что алкоголеварение – это прежде всего искусство, постигаемое опытом, и сколь бы точен ни был рецепт, свои нюансы каждый открывает для себя только с опытом.



17. Зерновая водка

Ингредиенты:

- осветленная ячменная или другая зерновая брага – 20 л (рецепт зерновой браги).

Сразу отметим: то, что стоит в магазине на прилавках, а именно 40% разведенный спирт, исторически водкой не является. Водка до XX века была продуктом именно дистилляции, и главное требование к ней было четкое – хлебный аромат должен превосходить запах спирта, чтобы напиток было приятно употреблять без закуски и тем более запивания. Культура питья дореволюционных водок предусматривала, что, опрокидывая рюмку, напиток не должен вызывать чувства отвращения, а только приятный аромат и жгучее послевкусие, закуска же должна лишь его дополнить. После госмонополии на водку и замены ее на разведенный спирт, назначение закуски поменялось – она должна «смыть» противный спиртовой привкус, и именно так все сейчас и происходит. Это вопиющее недоразумение должно быть исправлено, а алкогольные напитки на праздничный стол – делаться исключительно методами дистилляции. Рецепт одного из таких напитков – зерновой водки – ниже. В отличие от полугара и виски, который также делается из ячменя, зерновая водка не требует 3-х перегонок, очистки углем и месяцев выдержки в бочке, т.к. отделение примесей, приятный мягкий вкус и аромат достигается за счет перегонки на колонне. Рекомендуются для перегонки аппарат Luxstahl как оптимальная альтернатива классическим методам облагораживания алкоголя.

1. Сырец. Сделайте спирт-сырец согласно рецепту спирт-сырец 1 перегонка. Аналогично, как для виски, заливаем не более 2/3 бака из-за обильной пены – для 20 л браги используем 30 л аппарат. И аналогично, в колонне должна присутствовать медь для устранения сернистых запахов (см. рецепт виски).

2. Дробная перегонка на колонне. Проводим вторую дробную перегонку, как описано в рецепте спирт-дистиллят. «Хвосты» при перегонки зерновой браги труднее уловить на запах, т.к. и сивушные масла, и зерновая водка пахнут одинаково – хлебом. Ориентируйтесь на показания термометра бака и не жадничайте – заканчиваем перегонку при 94°C в нем.

3. Доводка. Крепость зерновой водки не делают выше 45% об., потому что аромат злаков слабее фруктов и глушит спиртовой запах не так эффективно. Доводим нашу зерновую водку до крепости 45% об. по технологии, описанной в п. 3 Разбавление рецепта спирта-сырца.

Продукт готов! Отделение легких и тяжелых фракций на бражной колонне (тот класс оборудования, к которому относится аппарат Luxstahl) позволяет получить «золотую середину» в приготовлении крепких напитков из злаковых.

Зерновые водки из ячменя, ржи, пшеницы и даже овса – это безграничное поле для экспериментов по перегонке и дегустированию. Сохранение хлебного аромата при перегонке на колонне позволяет добиться того, что этот аромат будет превосходить спирт в запахе напитка, и похвалиться таким шедевром на празднике перед друзьями будет высшей наградой за все Ваши усилия. К зерновой водке лучше всего подходят соленые закуски: из красной икры, рыжиков, маринованных огурчиков, различные виды сыров. Пьют зерновую водку из специальных рюмок «лафитников».



18. Фруктовая водка (дистиллят из фруктов/варенья)

Ингредиенты:

- плоды или ягоды – 10 кг;
- сахар – расчетное кол-во;
- вода – расчетное кол-во;
- дрожжи.

Аналогично зерновой, фруктовая водка также бесконечно далека по вкусу и аромату от разведенного ректификата, стоящего в магазинах под названием «водка». Дистиллированные спирты из плодово-ягодного сырья – это самые часто встречаемые крепкие напитки в мире. Кальвадос (из яблок), чача (из винограда), фрамбуаз (из малины), кирш-вассер (из вишни), о-де-ви (из персиков), сливовица (из слив) – лишь малый список того, что можно приготовить на хорошем колонном аппарате. В этом рецепте мы приведем общие указания, как приготовить фруктовую водку из любого плодово-ягодного сырья, а также из варенья. Полученный ароматный продукт будет великолепным на вкус и запах.

1. Расчет сахара. Определяем, сколько сахара в нашем сырье по таблице содержания сахара во фруктах. Например, 10 кг малины сахаристостью 7,3% содержат 0,73 кг сахаров и при выжимке дают 6,5 л сока. Соотношение сахара к воде во фруктовой браге должно быть такое же, как в сахарной – 1:5. В примере с малиной, в 6,5 л сока 0,73 кг сахара, чтобы соотношение сахара было 1 к 5 (всего 6 частей), примем массу 1 л сока за 1 кг, тогда одна часть сока будет весить $6,5/6=1,1$ кг. У нас уже есть 0,73 кг, значит нужно добавить $1,1-0,73=0,37$ кг сахара. Если Вы используете плоды, из которых трудно отжать сок (например, крыжовник), ставить брагу надо вместе со шкурками. Тогда, чтобы брага была жидкая, в нее доливаем воду и сахар в пропорции также 1:5, например, 5 л воды и 1 кг сахара или 10 л воды и 2 кг сахара. Если Вы делаете фруктовую водку из варенья, оно просто разводится водой 1:4, например, 3 л (кг) варенья на 12 л воды.

2. Брага. Если Вы хотите сбродить фруктовую брагу без дрожжей, используйте порядок действий, как в рецепте сидра или рецепте вина.

Однако учитывайте, что дикие дрожжи есть не на всех ягодах и фруктах. Более простой вариант – как сделать брагу по рецепту простой сахарной браги. Выберите то, что ближе Вам, и сбродите Ваше фруктовое сусло.

3. Сырец. Приготовление спирта-сырца также описано в соответствующем рецепте 1-й перегонки. Особых нюансов нет.

4. Дробная перегонка. Проводим вторую дробную перегонку, как описано в рецепте спирт-дистиллят. «Головы» и «хвосты» при перегонке фруктовой браги иногда частично пропускают в напиток для аромата.

5. Доводка. Фруктовые водки гораздо более ароматны, чем зерновые, поэтому их приятно употреблять даже при крепости выше 50% об. Доводим нашу водку до крепости 50 градусов по технологии, описанной в п.3 Разбавление рецепта спирта-сырца.

Продукт готов! Отделение легких и тяжелых фракций на бражной колонне (тот класс оборудования, к которому относится аппарат Luxstahl) позволяет получить «золотую середину» в приготовлении крепких напитков из фруктов. Фруктовые водки не нужно выдерживать 3–5 лет, как коньяк, потому что отделение резко пахнущих примесей в режиме ректификации на колонне не требует длительного воздействия дубовой древесины. В холодные зимние вечера приятный легкий аромат фруктовых дистиллятов будет напоминать Вам о летнем благоухании сада и тепле жаркого солнца.



19. Чача, граппа, ракия – виноградные водки

Ингредиенты:

- виноградные выжимки – 10 л;
- сахар (фруктоза) – 5 кг;
- дрожжи – 100 г сухих или 500 г прессованных;
- вода – 30 л.

Чача – национальный кавказский напиток, которую горцы считают эликсиром долголетия. Чача – продукт крепостью 55–70% об., относящийся к классу бренди. Делается из выжимок винограда, которые остаются после производства вина. Перегонка на колонных самогонных аппаратах (к которым относится аппарат Luxstahl) позволяет извлекать виноградный аромат даже из выжимок, при этом добавление сахара не снижает вкусовых качеств конечного напитка. Мировые аналоги – итальянская граппа, сербская ракия и многие другие, пожалуй, у каждого народа, держащего в почете виноделие, есть свой подобный крепкий напиток.

Предлагаем использовать выжимки от приготовления домашнего вина. Так все пойдет в дело!

1. Брага. Прежде чем вносить ингредиенты, емкость для их смешивания и брожения надо пастеризовать – промыть кипятком 70–100°C, чтобы уничтожить бактерии и плесень. Иначе, особенно если чачу делать без дрожжей (бродит долго), она может заплесневеть или покрыться пленкой «цвели». После пастеризации вытрите емкость насухо и засыпьте выжимки в бак, добавьте фруктозу.

Как уже упоминалось в рецепте вина и коньяка, лучше подслащивать фруктозой, а не белым сахаром, в этих же рецептах написано, где ее взять. Содержимое бака залить теплой водой (20–30°C), не выше! Дрожжи можно использовать обычные хлебопекарные – 500 г, или сухие – 100 г, или сухие спиртовые – 100 г, или винные – 100 г. Рекомендуем спиртовые или винные дрожжи. Можно сбродить и вообще на «диких» дрожжах, которые уже есть на выжимках, и покупные дрожжи не добавлять. Но готовьтесь к тому, что на них процесс затянется на месяц, тогда как на обычных дрожжах – 10–14 дней. Если Вы используете сухие дрожжи, активируйте их, как указано в рецепте сахарная брага. После внесения дрожжей ставим бак под гидрозатвор. Для приготовления браги для чачи удобно использовать бак аппарата Люкссталь – его удобно промывать, он имеет гидрозатвор и термометр для контроля температуры. 1 раз в 2 дня нужно открывать крышку и перемешивать брагу. Время брожения – 10–14 дней. Проверка готовности такая же, как и для сахарной браги. После окончания брожения брагу надо отфильтровать от выжимок через марлю, дуршлаг или соковыжималку.

2. Сырец. Перегоняем брагу на сырец по рецепту спирт-сырец 1-я перегонка, особых нюансов нет.

3. Дробная перегонка. Проводим вторую дробную перегонку, как в рецепте спирт-дистиллят. Головы и хвосты при перегонки фруктовой браги иногда частично пропускают в напиток для аромата.

4. Доводка. Чачу пьют очень крепкой – 60–70% об., маленькими рюмками. Доводим нашу виноградную водку до такой крепости по технологии, описанной в п. 3 Разбавление рецепта спирта-сырца.

Самый крепкий вид виноградного бренди готов. Говорят, в чаче кроется один из секретов кавказского долголетия... Так это или нет – никто не знает, но проверить может каждый!



20. Кальвадос (яблочный самогон)

Ингредиенты:

- яблочный сидр – 20 л (брага из яблочек). Рецепт яблочного сидра.

Кальвадос – это яблочный или грушевый бренди, получаемый путем перегонки сидра (яблочной браги). Напиток этот стал считаться благородным и популярным в кругах элиты благодаря писателю Э.М. Ремарку, который был в восхищении от выдержанного в бочках яблочного самогона.

Сидр из-за слабой крепости – напиток недолгоживущий. Для того, чтобы сделать его хранение неограниченно долгим, аромат – насыщенным, а крепость – высокой и тем самым превратить в кальвадос, его нужно перегнать. Сидр для перегонки можно не выдерживать и не газировать, эти пункты в рецепте сидра можно пропустить. Из-за низкой крепости (6–8% об.) сидра на кальвадос его нужно много, не менее 20 л. Также при 1-й перегонке образуется много пены, поэтому заливать сырьё в бак надо не более 2/3 объема, для 20 л сырья используют 30 л бак.

1. 1-я перегонка. Процесс для кальвадоса аналогичен 1-й перегонке сахарной браги для получения спирта-сырца. Выполните 1 перегонку согласно рецепту спирт-сырец (1-я перегонка). Главный нюанс: при 1-й перегонке яблочной браги следует отобрать «голова», которые составляют при 1-й перегонке 0,5% от объема сидра – 100 мл. Яблочная брага содержит больше примесей, чем сахарная, зерновые или другие фруктовые браги и отделение «голов» обязательно. Еще один нюанс: бак аппарата должен быть с толстым дном для равномерного плавного прогревания, чтобы кусочки яблок не пригорели к дну при нагреве. Если куб будет тонкодонный, яблочный жмых может пригореть к дну, и запах гари будет неустрашим, а напиток испорчен. Рекомендуем для приготовления кальвадоса аппарат LUXSTAHL, так как его перегонный куб имеет 5 мм трехслойное дно с термораспределительной вставкой из алюминия, которое защищено от пригорания частичек браги.

2. 2-я перегонка. После 1-й перегонки 20 л сидра 7% об. крепости превратятся примерно в 3,5 л яблочного сырца крепостью около 35% об. Для более стабильной 2-й перегонки сырца нужно разбавить водой до 20% об., затем перегнать с разделением на фракции. Для 3,5 л сырца нужно добавить 2,5 л воды. Процесс 2-й дробной перегонки аналогичен для всех фруктовых браг и описан в рецепте фруктовая водка. Ключевой нюанс во 2-й перегонке – отделение «голов». Их, как уже говорилось, значительно больше, чем в других брагах. Поэтому после работы «на себя», колонну настраивают на «покапельный» отбор со скоростью 1 капля в секунду. После отбора 5% от количества сырца (30 мл) следует нюхать каждую каплю до исчезновения ацетонового запаха. Как только продукт пойдет чистым, меняем емкость и отбираем пищевую часть нашего яблочного самогона. Рекомендуем для приготовления кальвадоса аппарат LUXSTAHL, так как колонна дистиллятора имеет высокоточный игольчатый вентиль для тонкой регулировки отбора, с помощью которого удобно отделять «голова» при перегонке яблочной браги.

3. Выдержка. Яблочный самогон уже великолепен на вкус, но, чтобы превратить его в кальвадос, требуется настаивание на дубовой древесине: в бочках или на щепе. Это придаст вкусу терпкость и окончательно сформирует аромат. Подготовка и обжиг щепы подробно описаны в рецепте виски и коньяка. После того, как напиток настоялся, его необходимо профильтровать через несколько слоев марли и разлить в бутылки. Настоящий кальвадос готов!



21. Бренди абрикосовый

Ингредиенты:

- абрикосы – 10 л ведро;
- вода – 3 л.

Приготовление

Удалить косточки из абрикосов. Размять. Сахар и дрожжи не добавлять! Брожение идет за счет «диких» дрожжей на поверхности плодов абрикосов. Поэтому абрикосы перед брожением не мыть, чтобы не смыть дрожжи. Температура 25–30°C. Время брожения – 10–20 дней. Разбавить брагу водой до жидкого состояния. Бродящую смесь разминать и перемешивать каждый день. Конец брожения определять как при брожении сахарной браги в рецепте № 1. Перед перегонкой отфильтровать, слить брагу с осадка. Перегнать 2 раза, отбирая «головы» и «хвосты». У вас получится абрикосовый дистиллят, готовый к употреблению. Для превращения его в бренди следует выдержать дистиллят в бочке не менее 6 мес. «Элитным» бренди становится после не менее 3-летней выдержки.

22. Грушовица.

Ингредиенты:

- груши сладкие – 8 кг;
- вода – 3 л;
- дрожжи спиртовые – 20 г;
- мед (можно засахаренный) – 0,5 кг.

Приготовление

Груши прокрутить через мясорубку. Добавить 3 литра воды, 0,5 кг меда. Дрожжи спиртовые предварительно активировать и внести в брагу. Брожение – 4 дня в емкости с гидрозатвором. Перегнать 2 раза. Непередаваемый вкус гарантирован!

23. Сербская ракия сливовица

Ингредиенты:

- плоды сливы (любой сорт, например, Венгерка, Ренклюд, Альтана, Яичная, Мирабель) – 11 кг;
- чистая вода – 8 л;
- сахар (нежелательно) – если плоды кислые.

Приготовление

Для сливовицы нужно брать самые сладкие плоды, возможно даже переспелые. Сливы нельзя мыть, чтобы сохранить белый налет на поверхности – «дикие» дрожжи.

Сначала отделяют мякоть от косточек, разделяя сливы на две половинки. Затем мякоть измельчают до состояния кашицы. Это можно сделать мясорубкой или же дредью с металлическим прутом на конце.



Вначале брагу пробуют на вкус. Она должна быть немного сладкая. В противном случае нужно добавлять сахар. Его количество зависит от кислотности слив. Вносите по 100–200 г сахара, перемешивайте, и снова проверяйте сладость. Иногда требуется несколько подходов.

В емкость для брожения на 30 л перелить сусло, туда же добавить воду. После тщательного перемешивания поверх емкости следует установить гидрозатвор. Фактически сначала мы будем делать молодое сливовое вино и только потом перегонять его через самогонный аппарат.

Емкость с гидрозатвором желательно поставить в теплое место и оградить от воздействия прямых солнечных лучей. Брожение может длиться от 2-х до 4-х недель. В это время гидрозатвор будет активно «булькать». Когда пузырьки перестанут появляться – пора переходить к следующему этапу.

Брагу переливают в перегонный куб и начинают первую дистилляцию. Как и в классическом самогоноварении, «голова» и «хвосты» отделяют. Чтобы избавиться от сивушных масел и сделать напиток более качественным, требуется вторая перегонка, в ходе которой получится сливовица крепостью 55–60%. Потом ее можно будет разбавить.

В 2007 году Сербия получила европейский патент на эксклюзивное производство напитка под названием «Сербская ракия сливовица» в своем географическом регионе.

24. Пейсаховка (еврейский самогон из изюма)

Ингредиенты:

- изюм – 2 кг;
- вода – 10 литров;
- сахар – 50 граммов.

Приготовление

Классическая пейсаховка готовится без дрожжей. Сначала нужно сделать закваску – активизировать «дикие» дрожжи, которые живут на поверхности изюма. Для этого достаточно смешать в литровой стеклянной банке 200 граммов изюма, 100 граммов сахара и 0,5 литра теплой воды (35–40°C). Перемешивать до полного растворения сахара, закрыть банку крышкой и оставить на 2–3 часа.

Достать изюм из банки, перекрутить его через мясорубку. Полученную массу добавить обратно в банку и хорошо перемешать. Положить несколько целых невымытых изюминок, затем горлышко банки завязать марлей и поставить на 2–3 дня в теплое темное место. При появлении признаков брожения (пена, пузыри, кисловатый запах) закваска готова. Можно переходить к следующему этапу.

Если изюм не забродил, значит, естественные дрожжи на нем убиты консервантами и он не подходит для пейсаховки. Нужно искать другое сырье. В противном случае вы просто испортите 2 кг изюма, не получив результата.

Весь оставшийся изюм (1,8 кг) залить 2–3 литрами теплой воды и оставить на несколько часов. Разбухшие ягоды переработать на мясорубке.

Смешать в емкости для брожения на 30 л изюмную массу (воду, в которой замачивались ягоды, мы тоже используем) и закваску.

Установить на емкость гидрозатвор и поставить в темное теплое (18–27°C) место. Спустя 3–5 недель на дне емкости выпадет осадок, брага станет светлой,



а гидрозатвор перестанет пускать пузыри. Это значит, что изюмная брага готова и можно начинать перегонку.

Слить брагу с осадка через тоненькую трубочку. Сам осадок отжать через марлю, а полученную жидкую часть смешать с брагой.

Весь продукт следует разделять на фракции, отделяя «голова» и «хвосты». Первые 70 мл самогона собираются в отдельную емкость и выливаются.

Дальше собирается основная фракция. Ее отбор заканчивают, когда крепость выхода падает ниже 35 градусов. Обычно получается 2–2,8 литра дистиллята.

Весь полученный изюмный самогон будет непривычного желтоватого цвета. Чтобы убрать желтизну, советую профильтровать напиток через вату (необязательно).

Разбавить самогон, влив в него 1,5–2 литра воды. Перегнать повторно, отобрав первые 80 мл «голов». После второй перегонки получается 1–1,2 литра выхода крепостью 57–60 градусов.

Разбавить самогон из изюма водой до 40 градусов и настоять его 1–2 дня в темном прохладном месте.

Домашняя пейсаховка готова. Напиток имеет карамельный запах, чуть-чуть сладковатый вкус и пьется очень легко. В Израиле пейсаховку принято пить не спеша из небольших рюмочек (20–30 мл), закусывая цимесом, форшмаком и мацой. Но это не значит, что изюмная водка плохо сочетается с традиционными для нас блюдами. К ней можно подавать все, чем вы привыкли закусывать обычный самогон.

25. Сетю. Японский рисовый самогон

Сетю представляет из себя перегнанное рисовое пиво – sake, также являющееся национальным алкогольным напитком Японии, правда, намного менее крепким. Трудно поверить, что такого сакраментального напитка, как sake, не существовало бы на свете, если бы не было грибка коджи-кин. Именно он отвечает за богатство вкуса и удивительное послевкусие этого напитка. Коджи-кин добавляют в пропаренный рис, из которого готовят sake, на этапе загрузки в солодовню. Согласно легенде владелец бочки рисового вина забыл снять заплесневевшие «вершки», а вернувшись через несколько дней, попробовал «прокисшее» вино и стал первым дегустатором sake. Именно с тех пор якобы в закваску и добавляют плесень коджи-кин. Плесневые грибки в производстве sake необходимы для превращения крахмала из рисовых зерен в сахар – основную пищу дрожжей. Параллельное сдвоенное брожение означает, что в бродящем сусле одновременно размножаются две культуры микроорганизмов – и плесневые грибки, и дрожжи.

Ингредиенты:

- рис;
- споры плесени коджи-кин (можно купить в Интернете);
- вода;
- дрожжи спиртовые.

Приготовление

Приготовление риса коджи. Промыть 400 граммов риса до прозрачной воды, дать стечь 30–40 минут на сите. Приготовить рис на пару и охладить до 30°C.



Мелким металлическим ситечком рассыпьте равномерно по рису споры коджикин, накройте влажной хлопковой тканью для предотвращения пересыхания. Оставьте на 15 часов. Правильно приготовленный рис коджи остро пахнет сыром и имеет белоснежный цвет. Его можно заморозить и использовать по мере надобности.

Приготовление мото. Когда рис коджи готов, приготовьте на пароварке 187,5 грамма риса, дайте ему остыть и смешайте с рисом коджи, водой и дрожжами. Поместить в стерильную посуду, взболтать и поставить в холодильник на 10 дней. Взбалтывать каждые пару дней.

Полученный в результате продукт называется мото – закваска для sake. Правильный мото в течение 10 дней в холодильнике будет менять свою консистенцию от разбухшего риса до разваренной каши, а потом и до кремовидной консистенции супа. С третьего дня на поверхности должны быть пузырьки. Вкус должен меняться от сладковатого до кислого и горьковатого. Только после этого мото готов.

Приготовление sake.

1 день – приготовьте 375 граммов риса, смешайте с 450 мл воды, ВСЕЙ закваской мото и 150 граммами коджи в стерильной посуде. Выдержите при температуре 10–15°C 15 часов. Перемешайте. Рис полностью поглотит воду.

2 день – дважды перемешайте будущий sake.

3 день – добавьте еще 750 граммов пропаренного риса, 225 граммов коджи и 1170 мл воды. Перемешайте. Через 10 часов снова перемешайте, а затем перемешивайте каждые несколько часов, для того чтобы дрожжи выработали алкоголь.

4 день – добавьте еще 1125 граммов пареного риса, 335 граммов коджи и 2250 мл воды. Перемешайте. Повторите процедуру перемешивания третьего дня.

5–7 день – даже при температуре 10–15°C sake активно играет.

8 день – брожение идет на нет, вкус приобретает выраженную кислоту и горечь, консистенция становится похожей на суп-пюре.

10 день – снова активизируются дрожжи. Крепость достигает 15%. Специалисты в этот день «слушают» sake.

14 день – крепость уже 17,5%. Активность дрожжей уменьшается.

16 день – крепость уже 18,5%. Дрожжи почти прекращают активность.

20 день – крепость не менее 19–20%.

Дрожжи неактивны. Пора процедить напиток через ткань или нейлон.

Приготовление сетю. Готовый sake перегоняют на самогонном аппарате 2 раза без промежуточной очистки.

Непростой благородный напиток готов. Можете удивлять им знакомых и наслаждаться вкусом Японии.



НАСТОЙКИ

Перегонка с сухопарником-ароматором (приобретается отдельно) – идеальная альтернатива настойкам, которые готовятся несколько недель. Аромат напитка будет насыщенным сразу после перегонки – ждать не нужно!

Наполните джин-корзину диоптра ягодами можжевельника (джин), цедрой лимона (лимончелло), гранатовой кожурой или любыми другими природными ароматными веществами – и насладитесь непревзойденным ароматом Вашего шедевра! Аромат извлекается из продукта горячим спиртовым паром за секунды и придает эксклюзивный вкус напитку сразу после перегонки.

В сухопарник можно положить кориандр, корицу, кофе, гвоздику, анис, имбирь, ваниль, миндаль и десятки других ароматных ингредиентов. Простор для Вашего творчества ничем не ограничен – экспериментируйте!

26. Лимончелло

Ингредиенты:

- спирт-дистиллят (40% об.) – 0,5 л;
- лимоны – 5–6 штук;
- вода – 0,3 л;
- сахар – 450 г.

Современную мировую алкогольную культуру невозможно представить без появившегося в начале XX века освежающего итальянского ликера лимончелло. И хотя настоящий ликер довольно сложен в изготовлении, правильно приготовить цитрусовую настойку, которая не уступит ему ни во вкусе, ни в аромате, под силу каждому.

1. Делаем основу. Лучшая основа для ликера лимончелло – качественно перегнаный спирт-дистиллят 50% об. Приготовьте его с соблюдением всех нюансов по рецепту спирт-дистиллят.

2. Готовим ингредиенты. После того, как спиртовая основа готова, нужно промыть лимоны теплой водой и насухо вытереть полотенцем. Затем чисткой для овощей или ножом нужно аккуратно снять с плодов цедру – верхнюю желтую часть кожуры. Очень важно не задеть белую мякоть, иначе ликер получится горьким. Далее нужно сложить цедру в трехлитровую банку, залить спиртовой основой и плотно закрыть крышкой. Настаивать 15 дней в теплом месте (18–25°C), защищенном от прямых солнечных лучей (можно накрыть плотной тканью). Раз в сутки интенсивно встряхивать банку. Полученный настой необходимо процедить через сито или марлю и отжать используемую в настое цедру досуха для усиления вкусоароматических свойств напитка.

Использование сухопарника Luxstahl позволяет существенно сократить время настаивания. Половину от количества ингредиентов размещаем в джин-корзине сухопарника, предварительно поместив ее в марлевый кулек. После чего проводим простую первую перегонку с установленным сухопарником и его содержимым. За счет этого вместо 15 дней мы получим аромат за одну перегонку!

3. Готовим сироп. Далее, чтобы ликер легко и мягко пился, нужно смягчить его сиропом. В кастрюлю с подогретой водой всыпаем сахар, доводим его до кипения и варим на среднем огне 3–5 минут, снимая белую пену. Полученный сироп охлаждаем до комнатной температуры и смешиваем с лимонной настойкой. Готовый ликер



разлить в бутылки, герметично закрыть и настаивать 7 дней в темном, прохладном месте для улучшения вкуса. По истечении 7 дней напиток будет полностью готов к употреблению и можно приступать к дегустации!

Готовый ликер замечательно подойдет к фруктам, его можно подать к десерту на значимом мероприятии. Лимончелло за свои цитрусовые нотки даже при высокой крепости может употребляться в жару и считается истинно летним напитком.

27. Джин

Ингредиенты:

- зерновая водка (45% об.) – 1 л;
- ягоды можжевельника обыкновенного – 25 г;
- семена кориандра – 5 г;
- корица (в палочках) – 1 г;
- свежая лимонная цедра – 1 г;
- свежая апельсиновая цедра – 2 г;
- анис, тимьян, фенхель, солодка – по 1 щепотке.

Джин – крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки зернового спирта с добавлением пряностей. Создатель напитка – голландский врач Ф. Сильвиус, который хотел изобрести лекарство для улучшения пищеварения путем настаивания можжевельниковых ягод на спирту. Однако настой оказался настолько приятным на вкус, что превосходил весь ассортимент алкоголя того времени. Так напиток приобрел популярность среди местных жителей, а затем распространился по всему миру.

1. Готовим ингредиенты. Травы и ягоды для рецепта можно приобрести в аптеке или на рынке. Так как некоторые сорта можжевельника ядовиты, при самостоятельной заготовке сырья главное правильно выбрать ягоды: они должны быть синего цвета; без запаха скипидара; содержать три косточки; листики растения должны быть похожи на иголки, не чешуйки. Апельсиновую и лимонную цедру нужно предварительно обработать горячей водой и насухо вытереть, чтобы убрать остатки магазинного консерванта. Снимаем только верхний слой кожуры без белой мякоти, которая дает горечь.

2. Готовим спиртовую основу. Спирт-дистиллят крепостью 45% об. приготовьте по соответствующему рецепту.

3. Вносим ингредиенты. Полученный дистиллят нужно разбавить водой до 45% об., лучше не понижать крепость до 42% и меньше, иначе пропадут цитрусовые нотки. После разведения разлить напиток в бутылки для хранения. Вносим ранее подготовленные ингредиенты.

Бутылки оставляем на 14–21 день в темном прохладном помещении для стабилизации вкуса. По прошествии этого времени вкус стабилизируется и напиток будет полностью готов к употреблению, можно смело начинать дегустацию! Время приготовления джина можно легко сократить с помощью сухопарника LUXSTAHL. Половину от указанного в рецепте объема корицы, семян и ягод размещаем в корзине сухопарника, предварительно поместив их в марлевый кулек. После чего проводим простую первую перегонку спиртовой основы с установленным сухопарником. За счет этого вместо недели первого настоя мы получаем его за одну перегонку. По-



мимо ощутимой экономии времени приятным сюрпризом станут и сэкономленные ингредиенты за счет экстракции трав спиртовой основой в процессе перегонки. В итоге вы получите готовый джин намного быстрее!

Закуска под джин – дичь, сыры, копчености, рыба или маринованный лук. У молодежи джин за свой вкус является популярной основой коктейлей. Популярность в мире у всех возрастных категорий заслуженно делает джин «королем настоек». Так почему бы не попробовать сделать его прямо сейчас?

28. Хреновуха

Ингредиенты:

- спирт-дистиллят (50% об.) – 1 л
- 2 ст. ложки меда;
- свежий корень хрена 10 см;
- лимонный сок – 2 ст. ложки.

Известная в России хреновуха, а именно настойка на корне хрена, появилась еще при Петре Первом, в начале XVIII века. Его специальным указом она рекомендовалась людям с тяжелой работой на улице зимой. И хоть вышла хреновуха «из народа», сейчас во всем мире эта настойка почитаема как традиционный напиток русской кухни и подается во многих уважаемых ресторанах.

Что касается спиртовой основы, то идеальным вариантом станет качественный дистиллят двойной перегонки, разбавленный водой до 45%. Лимонный сок можно заменить цедрой из половины лимона, так аромат и вкус лимона будет более выраженным.

1. Делаем основу. Лучшая основа для хреновухи – качественно перегнаный спирт-дистиллят 50% об. Готовим с соблюдением всех нюансов по рецепту спирт-дистиллят.

2. Готовим ароматные ингредиенты. Главный ингредиент хреновухи – корень хрена, и очень важно, чтобы он был свежий. Как только спиртовая основа будет готова, нужно почистить корень хрена и порезать небольшими кусочками. Приемлемо использовать крупную терку, но полученный напиток может получиться слишком «ядренным». Что, впрочем, неплохо, если нужно быстро победить простуду!

3. Настаиваем. Далее, кладем хрен в подготовленную для настаивания бутылку, добавляем мед и сок лимона. Заливаем все алкоголем наполовину и хорошо перемешиваем, после чего доливаем вторую половину.

Закрываем емкость и оставляем в темном прохладном месте для настаивания на 10 дней. Периодически помешиваем.

Использование сухопарника Luxstahl позволяет существенно сократить время настаивания. Половину от количества ингредиентов размещаем в джин-корзине сухопарника, предварительно поместив ее в марлевый кулек. После чего проводим простую первую перегонку с установленным сухопарником и его содержимым. За счет этого вместо 10 дней мы получим аромат за одну перегонку!

По истечению срока, полученную настойку процеживаем через сито или несколько слоев марли или фильтруем через вату в воронке, а затем – переливаем в бутылку. Надо дать напитку настояться еще 4 дня, и можно будет приступать к дегустации.

4. Дегустация. Хреновуху употребляют с блюдами русской кухни – пельменями, холодцом, винегретом с рыжиками. Подавать к столу продукт нужно исключительно охлажденным – 50-градусная крепость придаст вкусовым ощущениям особый контраст тепла и холода. Не забудьте истопить баньку!



29. Бехеровка

Ингредиенты:

- спирт-дистиллят (45% об.) – 1 л;
- мед – 150 г;
- вода – 250 мл;
- апельсиновая цедра – 2 ч. ложки;
- кардамон – 2 шт.;
- гвоздика – 10 шт.;
- черный перец – 8 горошинок;
- анис – 1/2 ч. ложки;
- корица – 1 палочка.

Бехеровка – чешский ликер крепостью 38%. Оригинальный напиток производится в Карловых Варах. Готовится он из местных целебных трав по технологии, неизменной с 1807 года. Изначально данный ликер использовался как желудочное лекарство. Но впоследствии стал крайне популярен по всему миру среди любителей крепких алкогольных напитков за счет своего неповторимого вкуса.

1. Основа. Спирт-дистиллят приготовьте по соответствующему рецепту.

2. Готовим ингредиенты. Начинаем с нарезки цедры апельсина мелкими кусочками, используя для настойки только оранжевую часть кожуры. Белая мякоть не должна попасть в напиток, иначе напиток получится слишком горьким. Сушеная цедра не требует предварительной обработки. Далее давим деревянной скалкой корицу и кардамон и засыпаем все пряности в банку. После чего добавляем спиртовую основу, хорошо перемешиваем и плотно закрываем крышкой. Банку со всем содержимым ставим в темное место с комнатной температурой на 2 недели. Раз в сутки настой необходимо встряхивать. Чтобы сократить время настаивания, можно использовать джин-корзину диоптра LUXSTANL.

Для этого, половина от указанного в рецепте объема гвоздики, цедры, кардамона, аниса и корицы засыпается в марлевый кулек и размещается в корзине устройства. После чего проводится простая перегонка спиртовой основы с установленным сухопарником.

1. Готовим сироп. Как только настой подойдет к концу, приступаем к приготовлению медового сиропа. Смешиваем в кастрюле мед и воду, нагреваем на медленном огне до полного растворения меда, но не доводим до кипения. Снимаем образовавшуюся белую пену и охлаждаем смесь до комнатной температуры. Как только сироп остыл, добавляем его в настойку, перемешиваем и плотно закрываем, выдерживая все содержимое еще 3–4 дня. Когда прошло нужное время, домашнюю Бехеровку необходимо профильтровать через несколько слоев марли и вату, затем разлить в бутылки для хранения. Перед дегустацией выдерживать еще 2–3 дня в прохладном месте – холодильнике или подвале.

Приятный медово-коричный аромат бехеровки – делает ее идеальной для романтического вечера в компании с дамой сердца. Но и на праздничном столе этот бальзам будет весьма необычным изыском, способным удивить даже искушенную публику. Идеальная закуска – свежие сладкие цитрусовые: апельсины или мандарины.



30. Абсент

Ингредиенты:

- спирт-дистиллят (45% об.) – 1 л;
- вода – 0,5 л;
- семена аниса и фенхеля – 25 г;
- мята и Melissa – по 10 г;
- чабрец/тимьян – 10 г;
- полынь – 30 г

Абсент – самый загадочный, но очень популярный алкогольный напиток. Он стал любимым спиртным Ван Гога и в свое время успел завоевать сердца многих людей. Считается, что лучшим вариантом является тот, который приготовлен по старинным рецептам XIX века, с учетом всех правил и особенностей. Получали этот напиток из цветов и листьев лекарственного растения – полыни горькой. По-латыни она называется «*Artemisia absinthium*» – отсюда и название «абсент».

1. Готовим основу. Как правильно получить качественный спирт-дистиллят, читайте в рецепте.

2. Травяной настой. После того, как основа будет готова, можно приступать к первому этапу. Анис, фенхель и полынь засыпаем в банку и заливаем полученным спиртом. Банку тщательно трясем и оставляем настаиваться в темном месте на 2 недели. Периодически банку нужно встряхивать на протяжении всего времени настаивания.

Как только настой готов, заливаем его в аппарат вместе с травами и разбавляем чистой водой (450 мл). После чего проводим простую перегонку (см. рецепт простой перегонки). Делайте перегонку медленно, покапельно, чтобы лучше извлечь ароматные травяные вещества! Чтобы сократить время настаивания, можно использовать джин-корзину диоптра LUXSTANL.

Для этого половина от указанного в рецепте объема аниса, фенхеля и полыни засыпается в марлевый кулек и размещается в корзине устройства. После чего проводится простая первая перегонка спиртовой основы с установленным сухопарником.

3. Окраска. После того, как мы перегнали наш настой, можно приступать к его окраске. Берем 400 мл (не весь) полученного продукта, засыпаем мяту, Melissa, чабрец (тимьян) для окраски и ставим на 2 дня. Окраска абсента производится по желанию, она нужна для того, чтобы сделать абсент узнаваемым – зеленым, и сформировать окончательный вкус напитка. Можно при окраске заменить мяту и Melissa снова полынью, но напиток может получиться горьким. Для окраски полыни добавляем всего лишь 0,3–0,5 г. Затем фильтруем настой через марлю и смешиваем с остальным нашим напитком. После чего доводим напиток до нужной крепости. Оригинальная крепость абсента – 70% об.

4. Старение. Последним этапом является старение нашего напитка. Этот процесс нужен для того, чтобы завершились все процессы формирования вкуса. Минимальный промежуток времени для старения – неделя, но рекомендуется ставить напиток от двух недель до месяца.

Дегустируйте очень и очень осторожно! Если Вы новичок – не более 50–100 г за 1 раз, и смотрите за состоянием. Действующее вещество в абсенте – полынь, даже в большей степени чем спирт влияет на сознание. Штука рискованная. Но кто не рискует...



ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК И НАЛИВОК

31. Кедровка

Ингредиенты:

- неочищенные кедровые орехи – 40 г;
- апельсиновая цедра – 2–3 г;
- ванилин – на кончике ножа;
- свежий листик черной смородины – 1 штука;
- сахар – 1 столовая ложка;
- самогон сахарный 45% – 0,5 л.

Приготовление

Апельсиновую цедру необязательно покупать в магазине, ее можно сделать самостоятельно. Достаточно срезать тоненький верхний желтый слой апельсиновой кожуры и в течение 1–2 дней просушить его на солнце. При этом важно не задеть белую шкурку, содержащую горечь. Апельсиновую цедру и листик черной смородины можно вовсе не добавлять, но тогда вкус кедровки будет более резким. В качестве алкогольной основы можно взять очищенный самогон (желательно двойной перегонки).

1. Переложить орешки в металлическую емкость, залить их крутым кипятком и перемешать. Затем слить воду. Повторить 3 раза. Выпаривание позволяет убрать смолянистую основу кедровых орехов, благодаря чему настойка становится вкуснее, у нее пропадает неприятный запах смолы.

2. Промытые орешки переложить в банку, добавить сахар, апельсиновую цедру, лист черной смородины.

3. Залить смесь самогоном и хорошо перемешать.

4. Закрыть банку крышкой и поставить на 10 дней в теплое темное место.

5. Процедить кедровку через марлю и поставить на 3–4 дня в прохладное темное место, чтобы напиток отстоялся. После этого его можно пробовать.

В результате приготовления у вас получится легкопьющаяся настойка на кедровых орешках с оригинальным сбалансированным вкусом.

32. Анисовка

Ингредиенты:

- семена аниса – 20–25 г;
- бадьян – 2 звездочки (раскрошить);
- семена фенхеля – 10 г;
- кориандр – 1–2 г;
- гвоздика – 2–3 шт.;
- корица – на кончике ножа;
- ваниль – на кончике ножа;
- цедра с четверти лимона;
- мед – 1 ст. ложка.

Приготовление

Залить 45%-ным самогоном (1 л) и поставить на неделю. Каждый день взбалтывать. Потом процедить через 4 слоя марли, настоять 2–3 дня. Напиток очень ароматный и прозрачный, золотистого цвета. Дольше недели не передерживать, во вкусе появляются лекарственные нотки. Хранить в дубовом жбане или бочке.



33. Перцовка с медом

Ингредиенты:

- самогон 50% – 1 л;
- перец Чили – 1,5 шт.;
- гвоздика – 2 шт.;
- тмин – щепотка (этот ингредиент на любителя);
- черный перец – 4 горошины;
- мед – 1 ст. ложка.

Приготовление

Помещаем в банку все указанные ингредиенты, кроме меда. Настаивать 2 недели. Встряхивать раз в 2 дня. Через 2 недели добавим в банку мед, и снова уберем настаиваться на 2 недели. Перемешивать встряхиванием аналогично раз в 2 дня. Добавленный мед растворится не сразу. Поэтому сначала добавляем мед, он погружается на дно сосуда, постепенно растворяется. Через несколько дней перемешиваем содержимое банки, напиток станет чуть мутным – это растворился мед. Перцовка готова! Настойку необходимо процедить через марлево-ватный фильтр, и она готова к употреблению.

Для красоты в бутылку с перцовкой неплохо добавить часть перчика, на котором настаивалась настойка.

34. Настойка анисово-ореховая

Ингредиенты:

- самогон 45% – 2 л;
- мята – 40 г;
- анис – 40 г;
- миндаль – 40 г.

Приготовление

В дистиллят положить мяту, анис, орешки, поставить на 12 суток в теплое место. После этого, процедив, можно употреблять. Затем в гущу можно опять влить половину пропорции дистиллята и оставить на 1 месяц в тепле.

35. Настойка «Никольская»

Ингредиенты:

- листья смородины – заполнить 2/3 3-литровой банки;
- самогон 50% – 2,5 л;
- сахар – 1 ст. ложка.

Приготовление

Листья утрамбовать, но неплотно. Поставить на сутки в темное место. После процедить. Цвет настойки получается светло-изумрудный, очень красивый. Вкус очень насыщенный. Пьется в охлажденном виде. Употребить в течение недели, ибо вкус угасает и цвет меняется на чайный.



36. Настойка «Пряная»

Ингредиенты:

- самогон двойной перегонки 40% – 2,5 л;
- имбирь свежий – 30 г;
- мускатный орех – 1/2 шт.;
- корица – 1 палочка;
- анис – 15 г;
- цедра одного лимона;
- кедровые орехи – 30 г (предварительно немного потолочь);
- мед – 2 ст. ложки.

Приготовление

Ингредиенты положить в банку на 3 л, залить самогоном двойной перегонки 45%, настаивать месяц. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

37. Настойка «Киви»

Ингредиенты:

- самогон 60% – 1 л;
- киви – 400 г.

Приготовление

Киви очистить от кожуры, размять. Соотношение самогона к мякоти киви 2:1. Фруктозы примерно 50 г на 1 л самогона или больше, если кто любит послаще. Настаивать около месяца в темном месте, потом отжать мякоть.

38. Банакос

Ингредиенты:

- самогон 50% – 1 л;
- банан – 2 шт.;
- кокосовая стружка – 3 ст. ложки;
- сахар с корицей (пекарский готовый продается) – 1 ч. ложка;
- гвоздика – 5 цветков.

Приготовление

Бананы нарезать мелко, смешать со стружкой, как тесто, выложить на дно банки и присыпать сахаром и гвоздикой, залить самогоном. На неделю поставить в тепло, потом процедить и на стол. Очень ароматная настойка с ароматом бананов и кокоса.



39. Настойка «Бородинская»

Ингредиенты:

- семена кориандра – 12 г;
- семена тмина – 9 г;
- перловая крупа, слегка обжаренная – 20 г;
- перловка жженая (до темного цвета) – 30 г;
- самогон 45% – 3 л.

Приготовление

Смешиваем ингредиенты, настаиваем 7–9 дней. В процессе настаивания изначально из-за обжаренной перловки запах не очень приятный, однако потом нормализуется и пахнет хлебом. После подкрашивается жженым сахаром. По вкусу и запаху напоминает коньяк «Латгальский».

40. Имбиревка

Ингредиенты:

- сахарный самогон 40% – 1 л;
- сахар (лучше пережженный) – 300 г;
- свежий имбирь – 50 г;
- очищенные грецкие орехи – 10 шт.

Приготовление

Все ингредиенты измельчить, залить самогоном. Настаивать неделю, после чего отфильтровать. Орехи дают и запах, и маслянистость, и цвет напитку.

Цвет мутный, правда, слегка. Имбирный запах изменяется, уходит запах орехов. Появляется смесь (купаж) вкуса и запаха имбиря и орехов.

41. Настойка «Португальская»

Ингредиенты:

- самогон 45% – 1,5 л;
- курага – 100 г;
- апельсин средний – половина.

Приготовление

Настаивать в темном теплом месте 2 недели. Перемешивать каждый день встряхиванием! Перед разливкой в бутылки отфильтровать. Отличный цитрусовый вкус при употреблении и абрикосовое послевкусие гарантировано!



42. Настойка из женьшеня

Ингредиенты:

- самогон 50% двойного перегона – 0,5 л;
- кусочек корня женьшеня;
- мед – 1 ч. ложка.

Приготовление

На куске корня женьшеня настаивать самогон 2–3 дня. По желанию можно добавить мед. В настойку можно доливать самогон 2–3 раза.

43. Настойка любительская

Ингредиенты:

- самогон 45% – 0,5 л;
- средние дольки чеснока – 6 шт.;
- стручок красного перца (острого) – 1 шт.

Приготовление

Чеснок мелко порезать, всыпать в бутылку, добавить красный перец, залить самогоном, плотно закупорить и дать настояться в течение 3 недель. Затем процедить в другую бутылку, добавить сок из половинки лимона, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

44. Настойка охотничья

Ингредиенты:

- самогон 50% двойного перегона – 1 л;
- ягоды можжевельника – 30–40 г;
- черный молотый перец – 2 г;
- семена укропа – 50 г;
- поваренная соль – 10–12 г;
- хрен – 40 г.

Приготовление

Это очень резкая, крепкая настойка с острым вкусом и запахом. Настаивать в течение 2 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

45. Рябиновая настойка

Ингредиенты:

- ягоды рябины – 2 л;
- самогон 40% двойного перегона – 3 л.

Приготовление

Ягоды рябины следует собирать после первых осенних заморозков, очистить от стебельков и ссыпать в бутылки на 2/3 их высоты. Залить самогоном, закупорить и



настаивать не менее 3 недель в темном месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет и сильный рябиновый аромат. Процедить. Хранить в хорошо закупоренных бутылках. В темной посуде не нуждается. Для улучшения букета можно применить такой способ. Первый настой самогона, простоявший 2–3 недели, удалить, а ягоды вновь залить таким же количеством самогона. Через 3 недели слить и смешать с профильтрованной первой настойкой.

46. Целебная настойка

Ингредиенты:

- самогон 60% двойного перегона – 1 л;
- прополис – 10 г;
- очищенный от косточек чернослив – 50 г;
- липовый цвет – 1 ч.л.;
- донник – 1 ч.л.;
- чабрец – 1 ч.л.;
- мята – 1 ч.л.

Приготовление

Сушеный чернослив мелко порезать, смешать с липовым цветом, донником, чабрецом, мятой и залить самогоном. Бутылку плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого процедить настойку, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться в течение месяца.

47. Настойка мятная

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1 л;
- листья мяты – 50 г.

Приготовление

Свежие листья мяты, собранные в сухую погоду, измельчают, заливают самогоном, настаивают 2 недели. Процеживают и разливают в бутылки. Настойка имеет красивый зелено-изумрудный цвет, усиливает аппетит, улучшает пищеварение.

48. Настойка на грецких орехах

Ингредиенты:

- перегородки грецких орехов – 1/3 трехлитровой банки;
- самогон 45% – 2/3 трехлитровой банки.

Приготовление

Настой на самих грецких орехах никакого результата не дает. Необходимо постараться найти именно перегородки от ядер. Перегородок должно быть много. Добавить 10 г глюкозы. В итоге получается первоклассный напиток, стоящий своих трудов. Чем больше простоит настойка, тем качественнее будет напиток. Настаивать не менее недели. Единственный недостаток в том, что напиток не терпит передозировки при употреблении.



49. Настойка полынная

Ингредиенты:

- самогон 45% – 1 л;
- полынь – 50 г;
- сахар – 50 г.

Приготовление

Свежую или сушеную полынь заливают самогоном, настаивают 2 недели, цедают, добавляют сахар. Разливают в бутылки и закупоривают.

Снимает нервное напряжение.

50. Березовая настойка с прополисом

Ингредиенты:

- самогон 45% – 1 л;
- прополис – 200 г;
- березовый сок – 200 г.

Приготовление

Для приготовления березовой настойки необходимо измельчить прополис, насыпать в бутылку и, налив самогон, встряхивать полчаса. Затем настаивать, периодически встряхивая, трое суток. По желанию перед употреблением настойку можно разбавить березовым соком.

51. Помаранцевая бесцветная горькая настойка

Ингредиенты:

- самогон 45% – 1 л;
- померанцевая сушеная корка – 2,4 г;
- сахар – по вкусу.

Приготовление

Всыпать в бутылку сушеные померанцевые корки, добавить самогон. Оставить на 2 недели, периодически взбалтывая. После этого добавить сахар по вкусу.

52. Медовая настойка на травах

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1 л;
- мед – 4 ст. ложки;
- кора дуба – 1 ст. ложка;
- семена кориандра – 1 ст. ложка;
- сушеный чабрец – 1 ст. ложка;
- сушеная Melissa – 1 ст. ложка;
- сушеная зубровка – 1 ст. ложка.

Приготовление

Мед размешать с самогоном и залить им травы, бутылку закупорить, поставить в прохладное место на 2–3 месяца. Отцедить, залить в бутылки, закупорить. Хранить в темном прохладном месте.



53. Настойка грушево-смородиновая

Ингредиенты:

- сушеные груши – 100 г;
- изюм – 100 г;
- молодые листья смородины – 100 г;
- самогон 40% – 2 л.

Приготовление

Ингредиенты поместить в бутылку, поставить в темное место на 1 месяц, периодически встряхивать. Готовую настойку отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

54. Витаминная целебная настойка

Ингредиенты:

- свекольный сок – 1 стакан;
- морковный сок – 1 стакан;
- лимонный сок – полстакана;
- клюквенный сок – полстакана;
- мед – 1 стакан;
- самогон 70% – 100 мл.

Приготовление

Тщательно перемешивают и настаивают 3–4 дня в темном прохладном месте, периодически встряхивают. При гипертонической болезни и как общеукрепляющее средство принимают по 1 столовой ложке три раза в день до еды в течение 1,5–2 месяцев.

55. Чесночная целебная настойка

Ингредиенты:

- измельченный чеснок – 350 г;
- самогон 70% – 200 мл

Приготовление

Настаивают 10 дней. Принимают с молоком (1/4 стакана) 3 раза в день от 1 до 15 капель, увеличивая с каждым приемом на 1 каплю, а затем уменьшая до 1 капли. Оставшуюся настойку принимают по 25 капель в день. Чесночная настойка является прекрасным очищающим и общеукрепляющим средством, способствующим выведению из организма известковых и жировых отложений, снятию спазмов сосудов, активно улучшает обменные процессы.



56. Настойка облепиховая

Облепиха – это природный поливитаминный комплекс, ее целебные свойства широко используются в профилактике и лечении многих заболеваний. Предлагаем интересный рецепт настойки из облепихи с добавлением лимонной цедры, тмина и семян укропа.

Ингредиенты:

- облепиха – 400 г;
- цедра лимона – 200 г;
- самогон 40% – 1,5 л;
- тмин – 5–6 г;
- семена укропа – 10 г.

Приготовление

Плоды облепихи помойте и просушите, потолките деревянным пестиком, чтобы выделился сок.

Смешайте с лимонной цедрой. Добавьте все остальные компоненты и перемешайте, залейте самогоном и настаивайте облепиху 2 недели. Затем добавьте тмин и семена укропа и настаивайте настойку на облепихе еще неделю.

Готовую настойку из облепихи процедите, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте.

57. Настойка «Старка»

Ингредиенты:

- лимон – 1 шт.;
- орех мускатный – 0,33 шт.;
- кофе (зерна) – 12 шт.;
- кора дубовая (измельчить) – 40 г;
- ваниль – на кончике ножа;
- сахар – 2 ст. ложки;
- самогон 40% – 3 л.

Приготовление

Лимон разрезать на части и вынуть зернышки. Мускатный орех натереть. Кофейные зерна размолоть. Лимон, орех, кофе, кору дуба, ваниль и сахар поместить в стеклянную емкость, влить самогон и настаивать 10 дней. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.



58. Настойка «Самогон вишневый корень»

Для этой настойки понадобится минимум ингредиентов и немного терпения. Настойка хорошо влияет на организм и полезна пожилым людям.

Ингредиенты:

- чистый высушенный вишневый корень – 1 горсть;
- самогон – 500 мл.

Приготовление

Возьмите корни и положите в стеклянный сосуд, затем залейте их самогоном. Если вкус будет сильно насыщенным, его можно разбавить самогоном. Такая настойка имеет темно-коричневый «коньячный» цвет. Вкус и запах имеет дубильные и ванильные оттенки.

59. Контрабас (настойка из почек смородины)

Ингредиенты:

- нераспустившиеся почки смородины (красной, черной) – 1 стакан;
- самогон 50% – 0,5 л.

Приготовление

Почки собирают, промывают и насыпают в бутылку или в банку на половину объема емкости. Заливают 50% самогоном так, чтобы он полностью покрыл почки. Горлышко посуды заткнуть тканью и выдержать на солнце 1,5 месяца. После этого настойку процеживают, дают ей отстояться и, если появился осадок, процеживают еще раз. Разлить по бутылкам, герметично укупорить и хранить в подвале или другом прохладном сухом месте. Эта настойка может храниться долго, вкус ее при этом только улучшается.

60. Наливка вишневая

Ингредиенты:

- вишня – 3 кг;
- сахар – 1 кг;
- самогон 40% – 1 л

Приготовление

Вишню засыпать в бутылку и пересыпать сахаром. Завязать бутылку марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место.

Вишню, что осталась с бутылки, залить самогоном, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре два месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, залить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.



61. Вишневая наливка по-французски

Ингредиенты:

- вишня – 1 кг;
- самогон 40% – 1,2 л;
- корица – кусочек с ноготь;
- гвоздика – 3–7 бутонов;
- цедра 1 лимона;
- сахар – 300 г.

Приготовление

Взять хорошо вызревшую вишню, осторожно удалить косточки. Плодоножки оставить, обрезать на 1 см. Подготовленные ягоды переложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить и опустить банки на несколько минут в кипящую воду. Остудить и после этого ягоды залить самогомом, чтобы он слегка их покрывал, добавить по вкусу сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона, апельсина. Плотно закрыть и периодически встряхивать, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готова к употреблению.

62. Наливка из крыжовника

Ингредиенты:

- крыжовник – 1 кг;
- самогон 40% – 0,6 л;
- вино домашнее яблочное – 0,6 л;
- сахар – 300 г.

Приготовление

Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутылку и залить самогомом. Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином (лучше домашним яблочным (сидром), как его готовить – см. рецепт «91. Кальвадос»), настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нее сахар и соединить с первым настоем. Перемешать, отстаивать 5–6 дней, процедить, разлить в бутылки, закупорить.

63. Малиново-крыжовенная наливка

Ингредиенты:

- крыжовник – 3 кг;
- малина – 750 г;
- самогон 60% – 2,5 л.

Приготовление

Половину емкости заполняют крыжовником (3 кг) и заливают 60%-ным самогомом, чтобы плоды полностью покрылись. Настаивают месяц. Затем добавляют малину в количестве 200–250 г на 1 кг крыжовника и настаивают еще неделю. Затем сливают, отстаивают, снимают с осадка и разливают по бутылкам. По вкусу можно добавить сахар.



64. Черносмородиновая наливка

Ингредиенты:

- смородина – 3 кг;
- сахар – 1 кг;
- самогон 60% – 250 мл.

Приготовление

Смородину вымыть, обсушить, засыпать в бутылку послойно с сахаром, поставить на 3–4 дня на солнце. Бутылку периодически встряхивают. После начала брожения установить гидрозатвор (или полиэтиленовый пакет под резинку). Поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку фильтруют и добавляют самогон из расчета 50–70 г на 1 л наливки, разливают в бутылки и закупоривают.

65. Сливовая наливка

Ингредиенты:

- сливы – 4 кг;
- самогон 40% – 5 л;
- сахар – 800 г.

Приготовление

Спелые сладкие сливы вымыть, обсушить, удалить косточки, засыпать в бутылку на 80%, залить самогоном, чтобы покрылись плоды, поставить в темное место. Настаивать месяц, еженедельно для лучшего перемешивания виноматериала с воздухом сцеживать жидкую фракцию и снова вливать ее в бутылку. Отцедить, добавить сахар в количестве 200 г на 1 литр наливки и дать отстояться неделю. Процедить, залить по бутылкам, закупорить.

66. Наливка из чернослива

Ингредиенты:

- чернослив – 600 г;
- спирт – 0,5 л;
- самогон 60% – 2,5 л.

Приготовление

Чернослив моют, удаляют косточки, режут на кусочки, засыпают в бутылку, заливают самогоном, настаивают 1,5 месяца, периодически встряхивая бутылку. Настой сливают, фильтруют и закупоривают. Сливы заливают водой в количестве, равном слитому настою, настаивают 3 суток, сливают, смешивают с ранее слитым настоем и настаивают до полного отстоя, сливают с осадка, добавляют по вкусу сахар, разливают, закупоривают. По мере хранения вкус наливки улучшается.



67. «Спотыкач»

Ингредиенты:

- самогон 40% – 750 мл;
- черная смородина – 1 кг;
- сахар – 1 кг;
- вода – 3,5 стакана.

Приготовление

Черную смородину перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и потолочь, переложить в полотняный мешок, чтобы стек сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить самогон, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого «Спотыкач» охладить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

68. Терновая

Ингредиенты:

- самогон 40% – 2,25 л;
- терн – 2,5 кг;
- сахар – 1,25 кг.

Приготовление

Спелый терн положить в 8-литровую бутылку и пересыпать сахаром. Обвязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 250 мл самогона и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить еще 2 л самогона, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

69. Тминная наливка

Ингредиенты:

- самогон 40% – 2 л;
- тмин – 80 г;
- сахар – 600 г;
- вода – 3 стакана.

Приготовление

Взять самогон, всыпать тмин, дать постоять в теплом месте 2–3 недели, развести сахарным сиропом (из расчета 3 стакана воды на 600 г сахара), процедить через вату, влить наливку в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на 3–7 недель, чтобы смесь настоялась, слить осторожно и разлить по бутылкам.



70. Наливка из фруктового ассорти

Ингредиенты:

- вишня – 2,5 кг;
- красная смородина – 1,25 кг;
- малина – 1,25 кг;
- корица – 6 г;
- гвоздика – 2,5 г;
- сахар – 200 г на 400 мл смеси;
- самогон 40% – 400 мл на 400 мл выдавленного сока.

Приготовление

Взять вишню, красную смородину и малину, все вместе размять в каменной ступе, переложить в миску и дать постоять 5–6 часов, хорошо выжать и в сок влить самогон, размешать. Затем на каждые 400 мл этой смеси положить 200 г сахара. Когда сахар в соке совершенно растворится, то опять на каждые 2,5 кг этого состава положить 5 г корицы и 2,5 г гвоздики, все вместе смешать, влить в 10-литровую бутылку, закупорить и поставить на 6 недель на солнце. Каждый день 3–4 раза взбалтывать. После 6 недель смесь процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

71. Чайная наливка

Ингредиенты:

- самогон 45% – 0,5 л;
- чай черный – 75 г;
- сахарный сироп – 3,5 л;
- ванилин – 0,1 г;
- лимонная кислота – 15–20 г.

Приготовление

Залить черный чай отборным самогоном, дать настояться 5–10 дней. Затем слить, подсластить 66%-ным сахарным сиропом, добавить ванилин и лимонную кислоту для доведения кислотности наливки до 0,2 г/100 мл. Наливка светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая.

72. Старинная наливка из черемухи

Ингредиенты:

- самогон 40% – 0,5 л;
- черемуха – 0,4 л;
- сахар – по вкусу.

Приготовление

Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее редко на простынь, оставить на 3 дня, дать подсохнуть. Поставить в духовку, чтобы она не запекалась, а только повяла, вынуть, хорошенько истолочь, насыпать в бутылку до горлышка, долить са-



могон, дать настояться 6 недель. Слить, подсластить по вкусу; эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, не подслащивая.

73. Наливка «Барышня»

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1 л;
- яблочный сок – 2 л;
- сахар – 2 кг;
- вода – 4,5 л.

Приготовление

Готовится в дубовом бочонке. Нарезать вместе в равных количествах кислые и сладкие яблоки, выжать из них сок, влить в бочонок, затем взять воду, влить ее в кастрюлю, всыпать в нее сахар и варить на медленном огне 1 час. Снять с огня, вылить в деревянную посуду, остудить до теплоты парного молока, перелить в бочонок с яблочным соком, добавить самогон, закупорить и поставить в холодное место или на лед на 8 суток. После этого бочонок закрыть крышкой и снова поставить на 3 месяца в холодное место.

74. Рабиновая наливка

Ингредиенты:

- рябина – 5 кг;
- сахар – 4 кг;
- самогон 40% – 1 л.

Приготовление

Чуть подмороженные ягоды моют горячей водой, освобождают от плодоножек, засыпают в бутылку, пересыпая сахаром, завязывают горлышко тканью и ставят в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения вливают самогон и настаивают еще 3 месяца. Затем наливку отцеживают, разливают по бутылкам и закупоривают.

75. Абрикосовая наливка

Ингредиенты:

- абрикосы – 3 кг;
- самогон 40% – 5 л;
- гвоздика – 7 шт.;
- корица толченая – на кончике ножа.

Приготовление

Абрикосы нарезать дольками, из косточек извлечь ядра и раздробить их. Абрикосы и толченые ядра засыпать в бутылку на 3/4, залить самогоном, чтобы покрыть плоды, добавить гвоздику и толченой корицы, поставить на солнце на 2–3 недели, взбалтывая каждый день. Отцедить, добавить сахар по вкусу, разлить в бутылки,



закупорить. Оставшиеся ягоды можно засыпать сахаром (1:1) или медом, емкость закупорить и оставить на 7 месяцев в прохладном темном месте, после чего наливку процедить. Наливка будет густой, ароматной и не очень крепкой.

76. Наливка из клубники (земляники)

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1,1 л;
- клубника – 1 кг;
- сахар – 400–600 г.

Приготовление

Необходимо насыпать полную бутылку свежих перебранных ягод, налить самогон. Поставить на солнце на 1 месяц (землянику – на 1 сутки). Затем слить, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить. На оставшиеся в бутылки от наливки ягоды насыпать сахарный песок, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок. Опять насыпать сахар, опять слить сок и так продолжать, пока ягоды не сделаются как бы высохшими. Этим сладким соком можно по желанию подсластить первую слитую наливку без сахара или подать самостоятельно в виде ликера. А для получения сока на эти высохшие ягоды необходимо налить кипяченую теплую воду, дать постоять 2–3 недели.

77. Старый рецепт наливки из малины и черной смородины

Ингредиенты:

- самогон 40% – 0,5 л;
- сок из ягод – 1 л;
- сахар – 100–300 г.

Приготовление

Положить в глиняный горшок ягоды, а именно малину, вишню или черную смородину, влить в ягоды самогон, обвязать горлышко горшка бумагой, которую проколоть в нескольких местах вилкой, поставить в печку (духовку) и оставить до тех пор, пока ягоды не упрутся, это можно будет определить по их бурому цвету. Вишни станут такие мягкие, что косточки при малейшем давлении будут отставать. Ягоды выложить на решето, дать соку стечь в миску, но ягоды на решете не раздавливать, а осторожно встряхивать решето. Готовый сок подсластить по вкусу и смешать с самогоном.



78. Наливка из персиковых косточек

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1,5 л;
- персиковые косточки – 1/2 бутылки;
- сахар – 400 г;
- вода – 200 мл.

Приготовление

Истолочь персиковые косточки, наполнить ими бутылку, налить самогон, поставить на солнце на 4–5 недель, потом слить, подсластить. Чтобы наливка была слабее, из сахара необходимо приготовить сначала густой сироп, влить в него кипяток и прокипятить до густоты, а затем влить наливку. Наливку процедить.

79. Наливка из лепестков роз

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1 л;
- розовые лепестки;
- сахар – 100–300 г.

Приготовление

Очистить розы в цвету, наполнить лепестками бутылку, залить самогоном, дать настояться, пока наливка не сделается темно-янтарной. Слить, не выжимая лепестков, подсластить.

80. Наливка клюквенная

Ингредиенты:

- клюква – 1 кг;
- самогон 50% – 1 л.

Приготовление

Клюкву измельчить и залить самогоном. Настаивать в теплом темном месте примерно 2–3 недели. Профильтровать через ватно-марлевый фильтр. Сахар добавить по вкусу.

81. Вишневая наливка «Польская»

Ингредиенты:

- вишня – 1 кг;
- сахар – 800 г;
- самогон 60% – 800 мл.

Приготовление

Вишни без косточек уложить в банку и пересыпать сахаром, через 2–3 дня долить самогон. Банку обвязать марлей или тканью и поставить в теплое темное место на 1,5–2 месяца. Отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.



82. Северная черноплодно-яблочная

Ингредиенты:

- самогон 50% – 1 л;
- черноплодная рябина – 0,5 кг;
- яблоки (сладкий сорт) – 0,5 кг.

Приготовление

Черноплодную рябину размять. Яблоки сладкие натереть на терке. Залить самогоном. Настаиваем в темном теплом месте 1 месяц. Отжимаем ягоды. Употреблять холодными зимними вечерами.

83. Рецепт наливки из дыни

Ингредиенты:

- дыня – 1 шт.;
- самогон 45% – 1 л.

Приготовление

Возьмите зрелую, но не перезревшую дыню, разрежьте ее на маленькие кусочки и переложите в бутыл. Залейте дыню самогоном так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дайте настояться 2 недели. Далее профильтруйте и подсластите по вкусу.

84. Наливка бруснично-полынная

Ингредиенты:

- брусника – 1/3 бутылки;
- полынь – 5–10 г;
- самогон 40% – 1 л.

Приготовление

Возьмите весной сухой полыни из расчета 5–10 г на 1 л самогона, дайте настояться до осени. Осенью заполните 1/3 бутылки самой зрелой брусникой, наполните бутыл доверху полынной настойкой и поставьте при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите по вкусу.



ЛИКЕРЫ

Ликер – это, как правило, средней крепости сладкий алкогольный напиток с особым тонким ароматом. Приготавливаются ликеры спиртованием плодово-ягодных настоев с использованием традиционных пряностей в виде эссенций и эфирных масел.

85. Ликер земляничный (старинный рецепт)

Ингредиенты:

- земляника – 2,5 л;
- самогон 70% – 2,5 л;
- сахар – 2 кг.

Приготовление

Перебрать свежую землянику, всыпать в бутылку, залить самогоном так, чтобы ее покрыть, поставить на два дня в теплое место в тени, потом слить в отдельную емкость.

Тремя стаканами воды залить землянику, дать ей постоять 2–3 дня и вскипятить 2–3 раза, добавив 2 кг сахара. Убрать пенку.

Этим сиропом развести слитый земляничный самогон.

86. Ликер апельсиновый

Ингредиенты:

- цедра от 5 апельсинов;
- самогон 40% – 1 л;
- сахар – 400 г.

Приготовление

Апельсиновую цедру мелко нарезать, засыпать в бутылку, залить самогоном и поставить в теплое место (у батареи) или, если ликер готовится в летнее время, на окно. Тут бутылка должна стоять три недели. После этого настой процеживается. В миске из сахара и стакана настойки приготавливается сироп. Когда он закипит, его немного остужают и вливают остальной настоянный самогон. Затем ликер в бутылки ставят настояться на 2 недели. Готовый ликер разливают по бутылкам и, хорошо закупорив, хранят в прохладном месте.



87. Ликер кофейный

Ингредиенты:

- самогон 40% – 1 л;
- натуральный кофе – 50 г;
- сахар – 250 г.

Приготовление

Молотый кофе заливают стаканом воды и доводят до кипения. Отвар выдерживают сутки в плотно закрытой посуде. Процеживают в большую емкость, доливают самогон, добавляют сахар, подогревают, пока сахар не разойдется. Затем ликер фильтруют через марлю до полной прозрачности. В бутылках ликер выдерживают несколько дней, тогда он набирает больший аромат, но можно подавать его к столу и сразу по приготовлению.

88. Ликер из пива

Ингредиенты:

- пиво – 0,5 л
- сахар – 500 г;
- растворимый кофе (можно взять молотый) – 4 ч. ложки;
- самогон 40% – 0,5 л;
- щепотка ванилина.

Приготовление

Пиво налить в кастрюльку, добавить сахар, кофе, ванилин, подогреть до полного растворения сахара, влить самогон, размешать и снять с огня. Процедить через марлю, если кофе натуральный, и разлить по бутылкам. Можно подавать к столу сразу, но лучше дать настояться сутки.

89. Ликер молочный

Ингредиенты:

- самогон 40% – 0,5 л;
- сливки – 170 мл;
- желток – 2 шт.;
- сахар – 10 ч. ложек.

Приготовление

Самогон смешать со сливками, добавить желтки, сахар, щепотку ванильного сахара, хорошо размешать, перелить в бутылку и дать постоять не менее недели.



90. Айвовый ликер

Ингредиенты:

- сахарный песок – 2 кг;
- айва – 1,5 кг;
- гвоздика – 10 шт.;
- корица – 2 кусочка;
- самогон 40% – 2 л;
- вода – 0,5 л.

Приготовление

Обмыть айву и натереть на крупной терке. Залить небольшим количеством воды и варить до мягкости. Процедить сок через сложенную вдвое марлю и добавить самогон, сахар, гвоздику и корицу. Разлить ликер в бутылки и выдержать 6–7 недель на солнце, а затем процедить.

91. Ванильный ликер

Ингредиенты:

- сахарный сироп – 2,5 кг;
- ваниль – 45 г;
- корица – 45 г;
- гвоздика – 3 шт.;
- самогон 40% – 2,5 л.

Приготовление

Залить самогоном с водой ваниль, вымытую, но не толченую корицу и гвоздику, поставить на солнце на 2 недели, потом процедить, смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 600 мл воды и 2,5 кг сахара.

92. Ликер из калины

Ингредиенты:

- ягоды калины без веточек – 1,5 кг;
- сахар – 1,2 кг;
- самогон 40% – 1 л;
- вода – 400 мл.

Приготовление

Ягоды калины обдают кипятком, дают стечь, засыпают в бутылку, добавляют 2 стакана сахара, выдерживают на солнце (или в теплом месте) 1–2 дня, добавляют самогон и настаивают 7–10 дней. Из оставшегося сахара и воды готовят сироп, охлаждают до 30–40°C, вливают в бутылку и настаивают еще месяц. Затем фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают.



93. Изумрудный ликер

Ингредиенты:

- очищенный от плодоножек крыжовник зеленых сортов – 2 кг;
- самогон 70% – 1 л;
- молодые вишневые листочки – 30 шт.;
- сахар – 1 кг;
- вода – 0,5 л.

Приготовление

Крыжовник и вишневые листочки засыпать в бутылку, залить самогоном, настаивать неделю. Приготовить сахарный сироп и вливать его в бутылку. Настаивать еще неделю, отцедить, разлить в бутылки, закупорить.

94. Шоколадный ликер

Ингредиенты:

- черный шоколад – 300 г;
- самогон 40% – 1 л;
- сахар – 0,5 кг;
- вода – 1 стакан.

Приготовление

Шоколад измельчить, залить самогоном, настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Приготовить сироп из сахара и воды, добавить к шоколадной настойке, отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

95. Какао-ликер

Ингредиенты:

- сахарный сироп – 900 г;
- самогон 40% – 800 мл;
- какао-порошок – 100 г;
- ваниль;
- пастеризованное молоко – 300 мл;
- лимонный сок – 2–3 капли;
- вода – 4 ст. ложки.

Приготовление

Какао-порошок, ваниль залить самогоном и выдержать в закупоренной бутылке 4–5 дней, часто взбалтывая. Приготовить сироп из воды, сахара, молока, лимонного сока и вылить его в самогон, процеженный через тройной слой марли или фильтровальную бумагу. Жидкость налить в бутылку, закупорить и поставить на 14 дней в темное место и периодически взбалтывать содержимое. На 15-й день снова профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и поставить еще на 2 недели. Затем опять профильтровать и разлить в бутылки. Теперь ликер готов к употреблению.



96. Золотисто-желтый ликер из шиповника

Ингредиенты:

- шиповник – 0,5 кг;
- самогон 40% – 1,5 л;
- корица – 1 кусочек;
- корка от 1/2 апельсина;
- сахарный сироп (1:1 – сахар: вода) – 400 мл.

Приготовление

Мороженые плоды шиповника и апельсиновую кожуру с корицей настаивать на самогоне 15 дней. Затем жидкость сцедить, добавить охлажденный сахарный сироп, хорошо перемешать и разлить в бутылки.

97. Кизилковый ликер

Ингредиенты:

- сахарный сироп (1:1 – сахар: вода) – 1 л;
- кизилковые ягоды – 1 кг;
- самогон 40% – 2 л.

Приготовление

Кизил залить самогоном, настоять 15 дней и процедить. Затем кизилковую настойку смешать с сахарным сиропом и оставить в закрытых бутылках.

98. Барбарисовый ликер

Ингредиенты:

- сахарный сироп (1:1 – сахар: вода) – 400 мл;
- барбарис – 0,5 кг;
- самогон 40% – 1 л;
- корица – 1 кусочек;
- лимонная корка – 1 кусочек;
- гвоздика.

Приготовление

Барбарис размять, добавить пряности, залить самогоном и настаивать в закрытой бутылке 10–14 дней, после чего процедить и залить сахарным сиропом. Приготовленный ликер хорошо размешать и разлить по бутылкам.



99. Ликер из черной смородины

Ингредиенты:

- сахарный песок – 800 г;
- мед цветочный – 200 г;
- смородина – 1 л;
- самогон 40% – 1 л;
- листья смородины – 2–3 шт.;
- вода – 0,5 л.

Приготовление

Перебрать ягоды черной смородины, положить в стеклянную банку и залить самогоном. Добавить несколько листьев смородины и выдержать 5–6 недель. Профильтровать жидкость, добавить цветочный мед и сироп, приготовленный из сахара и воды. Полученный ликер процедить.

100. Ликер из красной смородины

Ингредиенты:

- сахарный песок – 800 г;
- сок из красной смородины – 1 л;
- самогон 40% – 750 мл;
- вода – 2 стакана.

Приготовление

Промыть смородину и отделить ягоды. Всыпать в бутылку вместе с 4–5 листьями смородины и залить самогоном. Закупорить бутылку и выдержать на солнце 5–6 недель. Выделившийся сок процедить и в него добавить приготовленный густой сахарный сироп (из расчета 800 г сахара на 2 стакана воды).

Ликер профильтровать, разлить по бутылкам и хорошо закупорить.

Вкусовые эссенции

Очень часто сделать вкусную наливку, настойку, виски или коньяк нужно быстро, например, к какой-то определенной дате, и нет времени выдержать напиток должное количество времени. В таком случае можно воспользоваться ароматической эссенцией. Популярны коньячные, ромовые эссенции. По-другому их еще называют вкусоароматическими добавками. Отношение к ним разное: кто-то их недолюбливает, потому что «это химия», кто-то пользуется и хвалит. В производстве таких концентрированных веществ используются чаще всего природные материалы: тот же дуб (берется экстракт коры) или виноград (экстракт ароматических эфирных масел). Попробовать напитки из концентрированных эссенций стоит хотя бы для того, чтобы сравнить их вкус с изготовленными традиционным способом.



Заключение

Крепкие алкогольные напитки в разумных дозах во все времена считались целебными. Самогонование или, как его называли в старину, винокурение – одно из интереснейших искусств с тысячами премудростей и секретов, лишь небольшая часть которых затронута в этой книге.

Государственная монополия на производство алкоголя вводилась в России периодически со времен Ивана III, с XV века, и каждый раз самогонование становилось вне закона. В СССР во времена тотального запрета на домашнее изготовление алкоголя большинство рецептов было утеряно. Государственная пропаганда вбила в головы людей, что самогон – это мутная вонючая сивушная жидкость, к тому же страшно ядовитая и вредная. Иногда в Советском Союзе действительно было так, ведь технология была утрачена, а рецепты забыты. К тому же перегонять с разделением на фракции, промежуточной очисткой, облагораживанием, выдержкой очень трудно, когда все надо сделать по максимуму быстро, ведь в любой момент на вас могут «стукануть» соседи, и местный участковый изымет и продукт, и оборудование. Еще один удар алкоголеварение в России перенесло в 1990-е гг., когда самогоном начали торговать «все кому не лень». А зачем делать качественно, если местные «любители» возьмут абсолютно любое и там, где дешевле? По этим причинам образ домашнего самогона в головах людей сейчас четко сформирован как негативный. Национальным русским напитком считается водка – разведенный с водой промышленный спирт-ректификат. Такая же печальная ситуация сейчас в Польше и Финляндии, которые раньше были частью Российской империи, а в XX веке находились по эту сторону «Железного Занавеса».

В более либеральной Европе ситуация в корне противоположная. Здесь синонимом «качественного алкоголя» всегда считались и считаются дистилляты, изготовленные в небольших домашних винокурнях. Французский коньяк, кальвадос, сербская ракия и болгарская сливовица, немецкий шнапс, бренди, виски (особенно шотландский и ирландский) – все эти напитки являются не чем иным, как самогоном! Вкус и аромат, бесспорно, оправдывают высокую цену – коньяк вы можете легко выпить, даже не закусывая, в то же время водка далеко не всегда «хорошо заходит» даже под лучшую закуску. А ведь и у нас в России был национальный крепкий напиток – медовуха, рецептов которой насчитывалось не менее 100. В старых русских сказках была присказка «И я там был, мед-пиво пил...» Большинство из этих рецептов забыты, и возможно, кому-нибудь придется открыть их заново.

Возродить самогонование – грандиозная задача. Пусть эта книга поможет вам в этом трудном, но интересном искусстве.