

ЭФФЕКТИВНЫЕ
СОВЕТЫ
+
ОТЛИЧНЫЙ
РЕЗУЛЬТАТ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИНА, САМОГОНА, НАЛИВОК И НАСТОЕК

- ☑ Технология приготовления
- ☑ Аппараты
- ☑ Рецептура
- ☑ Хранение и использование

ВСТУПЛЕНИЕ

Попытки принудить общество полностью отказаться от употребления алкоголя, как показала история, не приводят ни к чему хорошему. Спиртные напитки с древнейших времен занимают прочное место в сознании людей. Вино, пиво, медовуха всегда оживляли беседу за трапезой, поднимали дух воинов в битве...

О вредных последствиях употребления алкоголя было известно очень давно. Однако в настоящее время есть достаточно медицинских свидетельств, позволяющих утверждать, что умеренное потребление алкоголя, особенно вина, на самом деле полезнее для здоровья большинства людей, чем полное воздержание. Некогда вино высоко ценилось за его бактерицидные свойства главным образом потому, что оно было более чистым и гигиеничным напитком, чем вода. В эпоху, когда люди имели слабое представление об антисептических средствах, вино было хорошей основой для лекарств.

Возможно, алкоголь был случайно открыт кем-то, кто съел забродивший перезревший фрукт и испытал странное, но приятное ощущение. Все древние народы пили какие-либо хмельные напитки, получаемые сбраживанием растительных культур, произраставших в их регионах.

С появлением первых перегонных аппаратов винокуры стали изготавливать свои продукты из того, что было под рукой: винограда, ячменя, сахарного тростника. Из различных видов сырья получались различные спиртные напитки. В разных странах отдавали предпочтение своему напитку. Со временем спиртные напитки, вырабатываемые в стране, превратились в национальные символы, сочетающие в себе географические и культурные особенности места, где они вырабатываются.

Секреты приготовления домашних вин и водок накапливались и передавались из поколения в поколение. В настоящее время спиртные напитки, изготовленные не производственным способом, а индивидуально, при непосредственном участии человека, приобретают былую популярность.

Изготовление как вина, так и самогона в домашних условиях только на первый взгляд кажется сложным. На самом деле главное, что нужно для приготовления хорошего напитка, это терпение, аккуратность и настойчивость.

Вино

Изготовить домашнее вино не так уж и сложно. Фактически вино и само может получиться из забродившего сока. Это может быть виноградный, ягодный, фруктовый сок. Сахаристый сок вступает в контакт с дрожжами, которые содержатся в воздухе и на поверхности кожицы плодов и ягод. Дрожжи с невероятной скоростью «пожирают» сахар, преобразуя его в алкоголь. Этот процесс называется ферментацией, или брожением. Натуральное вино готовится из сока без каких-либо добавлений посторонних, не содержащихся в соке веществ, но при этом небольшие добавки сахара или воды не считаются посторонними. Задача винодела — обеспечить образование нужных соединений, имеющих хороший вкус, и исключить ненужные, имеющие вкус прогорклого масла, уксуса и т. п.

Для производства вина лучше всего подходит виноград, так как в нем содержится в среднем 15—25 % сахара. Но вино можно приготовить из любых плодов и ягод (яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, слива, смородина, малина, земляника), а также из некоторых огородных растений. Ягодные вина готовят из ягод, как из садовых, так и лесных. Из огородных и бахчевых растений для домашнего виноделия пригодны арбузы, дыни, ревень, пастернак, свекла и некоторые другие.

Все вина содержат общие элементы: органические кислоты, танин, минеральные соли, фосфор, азотистые, пектиновые вещества, сахар. Сахар во время брожения превращается в алкоголь, но некоторое его количество иногда остается. Кислоты делают вино насыщенным и освежающим. Танин — дубильное вещество, содержащееся в кожице, кистях и косточках винограда. В белом вине танин присутствует в незначительном количестве. Наряду с органическими кислотами танин действует как консервант, и вина с высоким уровнем кислотности или

танина могут много лет храниться в бутылке. Присутствующий в вине алкоголь уравнивает другие компоненты, например смягчает действие кислоты и усиливает вкусовые ощущения.

Любое вино содержит различные вещества, положительно влияющие на организм человека. Оно предотвращает образование кровяных сгустков и артериальных тромбов, уменьшает вероятность смерти от сердечного приступа, инсульта. Умеренное потребление вина дополняет питание человека, укрепляет его здоровье и повышает сопротивляемость организма некоторым заболеваниям. В вине содержатся мощные антиоксиданты, снижающие уровень жировых отложений, накапливающихся на стенках сосудов. Вино, особенно красное, обладает способностью выводить из организма радиоактивные нуклеотиды, снижает риск возникновения некоторых раковых заболеваний и помогает поддерживать живость ума в пожилом возрасте. Вино приносит в жизнь удовольствие и ощущение благополучия, если потреблять его в количествах, не приносящих вред здоровью.

Крепость вин определяется содержанием в них спирта и исчисляется в объемных процентах (об. %). Например, вы приобрели бутылку вина вместимостью 0,7 л, что равняется 700 см^3 , на этикетке которой указано: «Содержание спирта 20 об. %». Это значит, что в 700 мл вина содержится $700 \times 0,20 = 140 \text{ см}^3$ (0,14 л) спирта. В весовых единицах это составит около 120 г спирта (спирт легче воды). По содержанию спирта и сахара вина делятся так:

- столовые, полностью перебродившие (сухие), содержащие от 9 до 14 % спирта;
- ликерные, содержащие до 15 % спирта и до 10 % и более сахара;
- десертные (или крепленые вина), они содержат до 22 % спирта при небольшом количестве сахара (до 4 %) и приготавливаются путем добавления виноградного спирта;
- шипучие вина с растворенной в них углекислотой, полученной при брожении или искусственно введенной (игристые вина).

Вино, изготовленное полностью или в основном из одного сорта винограда, фруктов или ягод, называется сортовым. Из смеси соков различных плодов и ягод вырабатываются купажи-

ные вина. Купажирование применяется для улучшения общего качества вина, его вкуса и аромата.

Весь цикл приготовления вина состоит из ряда последовательно осуществляемых технологических операций: подготовки тары, подготовки сырья, получения соков, приготовления сусле, брожения, снятия молодого вина с осадка, доведения вина до нужной кондиции, розлива вина в бутылки и хранения.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Качество виноградного вина зависит от сортов перерабатываемого винограда, климата данной местности и времени сбора.

Для изготовления вина годится большинство сортов винограда, но лучше делать вино из винных сортов, которые имеют сочную мякоть и большое количество сахара. Собирают виноград по достижении им полной зрелости с оптимальным балансом сахаристости и кислотности. В хорошую солнечную погоду виноград оставляют на лозе подольше, в дождливую — это опасно из-за появления гнили, молочницы, которые уничтожают виноград, делают его непригодным для виноделия. В южных местностях для приготовления обыкновенных легких столовых вин виноград следует собирать незрелым, так как при полной зрелости он содержит много сахара и дает слишком крепкие столовые вина. Для приготовления десертных вин можно оставить созревший виноград на лозе до полного или частичного завяливания.

Собранный виноград сортируют, отделяя испорченные, подгнившие, заплесневевшие грозди и ягоды. Следующий этап — получение виноградного сока, то есть раздавливание ягод в дробилке. В дробилке виноград проходит между двумя вращающимися цилиндрическими или коническими вальцами с рифленой поверхностью.

Если вы изготавливаете белое вино, нужно отделить забродивший сок от кистей и кожицы. Отделение кистей производится на терках — деревянных кругах с проделанными в них отверстиями (размером несколько больше величины ягод), круги

вставлены в прорези на некотором расстоянии от верхнего края бочки (рис. 1). На круги накладываются грозди винограда и протираются руками. Ягоды проваливаются в отверстия, а кисти остаются наверху. Для этого можно также использовать решетки, деревянные или металлические, через которые ягоды протираются особыми щетками или скребками.

Кисти винограда содержат большое количество вяжущих веществ, которые при раздавливании и последующей переработке ягод легко переходят в сусло, а затем в вино и насыщают его танином, придают ему цвет и терпкость. И то и другое нежелательно для белого вина, поэтому раздавленную массу винограда без промедления помещают под пресс и отжимают всю жидкость, а затем перекачивают ее в бродильный чан. Чтобы получить еще более свежий сок, под пресс кладут целые грозди винограда. При изготовлении красного вина сок и мезга сбраживаются вместе, так как в кожуре содержатся натуральные красители, ароматические вещества и танин, служащий консервантом.

Брожение происходит при повышенной температуре для экстракции максимального количества красителей и ароматических веществ из кожицы. Иногда необходимо помешивать жидкость или прокачивать сок со дна над мезгой, плавающей наверху. После того как все красящие вещества из кожицы ягод перейдут в сок, его сливают в новую емкость, а оставшуюся массу помещают под пресс, чтобы выжать из нее остатки жидкости.

При изготовлении розового вина сусло нужно отделять от кожуры на более раннем этапе, чтобы вино имело лишь слабый оттенок цвета. Далее все происходит так же, как и с белым вином.

Лучшая часть сусла, самая богатая сахаром, — это сок, стекающий самотеком в самом начале загрузки винограда в корзину пресса. После того как перестанет отделяться сок-самотек, производят первое прессование и получают уже менее сахаристое сусло. Когда сок перестанет отделяться, мезгу вынимают, перекладывают в другую емкость, перемешивают и прессуют еще раз. Для брожения сок-самотек и сок первого прессования соединяют вместе. Сок второго и третьего прессования сбраживают отдельно, он содержит мало сахара и кислот и используется для приготовления вина второго сорта.

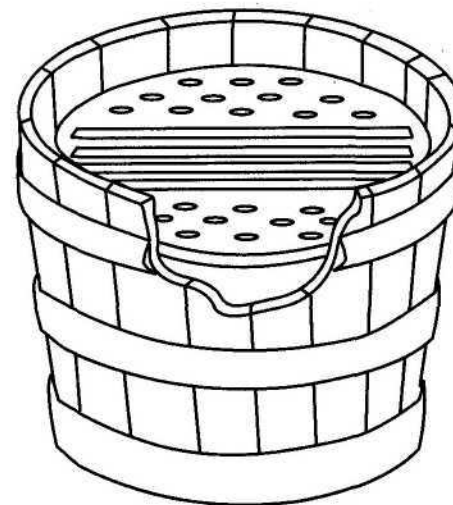


Рис. 1. Терка

Полученное сусло представляет собой мутную жидкость, в которой плавают частицы мякоти и кожицы, слизистые вещества и вся пыль, находившаяся на поверхности ягод. Для очистки сусла от мути его отстаивают в течение 1—3 суток. Чтобы во время отстаивания не начался процесс брожения, сусло наливают в бочки, которые перед наполнением окуривают серой, то есть сжигают в бочках серные фитили, а затем закрывают шпунтом, чтобы не выходил сернистый газ.

Серные фитили можно приготовить следующим образом: в котелке на открытом воздухе расплавить серу, нарезать полоски бумаги длиной 30 см и шириной 3 см и, придерживая за концы, протянуть через расплавленную серу. Затем дать стечь излишкам серы и развесить эти фитили на веревке для просушивания.

Сернистый газ, образовавшийся при сгорании фитилей, не даст суслу забродить.

Во время отстаивания сусла все взвешенные частицы осядут на дно бочки, и тогда можно осветленное сусло снять с осадка в бочки, в которых оно будет бродить. Для брожения отстаив-

шееся осветленное сусло наливают в бочки, оставляя пустой 1/6 емкости. Это делается для того, чтобы во время брожения поднимающаяся жидкость не выливалась из бочек.

Вино должно созревать от нескольких дней до нескольких лет — в зависимости от вкуса, который вы хотите получить.

Сначала происходит процесс бурного брожения, которое начинается через несколько часов после заполнения бродильных чанов суслом и заканчивается через 3—4 недели. На следующей стадии молодое вино тихо бродит в течение нескольких месяцев. Последняя стадия, третья, — это послеброжение, т. е. подвальное брожение, продолжающееся до 3 лет. Брожение заканчивается, когда весь сахар в вине превращается в алкоголь или же когда содержание спирта становится достаточно высоким и дрожжи погибли.

Чтобы вино имело приятный вкус и не было мутным, должно происходить брожение при наличии определенного вида микроорганизмов. Для этого лучше использовать чистую культуру дрожжей, применяемую в промышленном виноделии. Не следует пользоваться пивными и хлебными дрожжами. Они ухудшают вкус вина.

Закваску для искусственного заражения сусла можно приготовить самостоятельно. Готовится закваска из спелых ягод, собранных за неделю до основного сбора винограда. Ягоды собирают в сухую погоду, не моют, чтобы не смыть дрожжевые бактерии, затем отделяют от кистей, раздавливают и отжимают сок. Отжатый сок наливают в бутылку на 1/2 объема. Емкость с закваской закрывают ватной пробкой, убирают в темное помещение с постоянной температурой 20—24 °С и выдерживают 2—3 дня. К этому моменту начнется брожение. Как закваску этот сок употребляют на шестой день во время бурного брожения.

Если не получилось приготовить закваску, можно воспользоваться изюмом: горсть изюма залить 2 стаканами теплой (30 °С) кипяченой воды, добавив 40 г сахара. С разбродившейся закваской поступают так же, как и с закваской из свежих ягод. Брожение обычно начинается через 6—12 часов.

Хранить закваску можно не более 8—10 дней. В дальнейшем, если вино готовится из ягод позднего урожая, вместо закваски

можно воспользоваться осадком, образовавшимся на дне емкости при брожении вина.

Количество закваски готовят в зависимости от количества сусла, приготовленного для сбраживания. Для изготовления столовых вин на 1 литр сусла необходимо 100—200 мл закваски, для десертных — 200—300 мл.

Емкости с суслом ставят в темное помещение, где в течение всего периода брожения должна поддерживаться постоянная температура воздуха — 18—20 °С. При понижении температуры брожение может ослабнуть, дрожжи осядут на дно. Значительное повышение температуры вызывает очень бурное брожение.

Во время брожения нужно очень внимательно наблюдать за суслом. При бурном брожении может произойти выбрасывание жидкости из бочки. Так как вылившаяся пена легко закидает, ее следы на бочке и на полу нужно смывать, чтобы она не попала в вино и не вызвала уксусного скисания. Когда бурное брожение начинает ослабевать, емкость постепенно доливают таким же вином, чтобы не оставлять большого пустого пространства. Это делается для того, чтобы ограничить доступ воздуха к вину. Пока вино бродит, его поверхность покрыта выделяющимся углекислым газом, но с ослаблением брожения на поверхности вина при большом доступе воздуха быстро развивается винная плесень. Когда брожение приостановится, вино должно максимально наполнять бочку. Чтобы во время окончания брожения дать выход углекислому газу из наполненной емкости и одновременно не допустить попадания в нее воздуха, бочку закрывают бродильным шпунтом. Он состоит из пробки и вставленной в нее трубки, на которую надет резиновый шланг. Нижний конец шланга помещают в емкость с водой, что обеспечивает герметичность сусла и предохраняет его от проникновения кислорода и вредных организмов.

Окончание брожения определяют по постепенному осветлению вина, на дне при этом появляется обильный осадок из отмерших дрожжей. После осветления сусла производят снятие с дрожжевого осадка. Длительный контакт с отмершими дрожжами приводит к появлению неприятного привкуса, вызванного

продуктами разложения дрожжей, поэтому оставлять вино на этом осадке дольше 2—3 недель не следует.

Наилучший способ снятия вина с осадка — переливание при помощи резинового шланга. Один конец шланга опускают в бочонок с вином так, чтобы не взмутить при этом осадок, а через другой с силой втягивают воздух и быстро опускают в подготовленную чистую емкость. Емкость, в которую будет переливаться вино, должна находиться ниже бочонка с перебродившим сусликом. При переливании нужно обязательно следить за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино.

Сухие вина

Хорошие столовые сухие белые и красные вина готовят из винограда белых сортов (Рислинг, Алиготе, Мцване и др.) и сортов с черной и темно-красной окраской кожицы (Каберне, Матраса, Сесно и др.). Причем красные вина изготавливают только из винограда с окрашенными ягодами, а белые вина можно получать из всех сортов винограда. Для приготовления белого вина отжатие производят сразу после дробления ягод и сок сбраживают без твердых частей грозди. Для красных вин отделение сока от твердых частей следует за брожением, чтобы красящие и дубильные вещества, находящиеся в коже и семенах ягод, во время брожения перешли в суслик. Они не только окрасят напиток в темно-красный цвет, но и придадут необходимый красному вину вяжущий, терпкий вкус.

Особыми по вкусу и окраске являются сухие кахетинские вина, приготовленные брожением суслика на мезге. У половины собранного винограда отделяют на терке кисти, затем обе порции винограда смешивают и раздавливают деревянной толкушкой или валиком. Раздавленную мезгу вместе с кистями помещают в кадку или эмалированное ведро. Немедленно добавляют закваску дрожжей в количестве 1—2 % от поставленной на брожение мезги. Мезгу перемешивают и оставляют бродить дней десять. Ежедневно мезгу перемешивают. Поверх мезги укладывают деревянный кружок, чтобы она не всплыла. В дальнейшем проводят те же работы, что и при приготовлении крас-

ного сухого вина. При брожении надо внимательно следить за температурой.

Вино выдерживают 2—3 месяца. За это время оно становится мягче и теряет первоначальную грубость. Вино, в котором во время хранения выпал осадок (это касается прежде всего красных кахетинских вин), не считается браком. Осадок представляет собой дубильные и красящие вещества, которые естественно осаживаются во время хранения вина.

Полусладкие и сладкие вина

Полусладкие и сладкие вина готовят из сортов винограда, которые к моменту созревания накапливают не менее 23 % сахара (Мускат, Саперави и т. д.). Виноград для получения полусладкого и сладкого вина должен быть таким зрелым, чтобы дрожжи не смогли сбродить весь сахар, прежде чем алкоголь уничтожит их. Грозди срезают в сухую ясную погоду, когда в винограде накапливается максимальное количество сахара.

Для того чтобы вино было сладким, после сбраживания в нем должно остаться заметное количество сахара, так называемый остаточный сахар. В домашних условиях приготовить такое вино можно, применив несложный метод, который заключается в прекращении брожения, до того как весь сахар превратится в алкоголь. Подавить жизнедеятельность дрожжей можно путем нагревания.

Перед нагреванием вино снимают с осадка, наливают в трех- и десятилитровые бутылки и закрывают плотной ватной пробкой. Пробку обертывают пергаментной бумагой и закрепляют веревкой. Затем бутылки с вином ставят в бак с водой и медленно нагревают воду до 75—80 °С. Эта температура поддерживается в течение 30 минут для трехлитровых бутылок и 45—50 минут — для десятилитровых. После этого посуду с вином вынимают из нагретой воды и в течение суток отстаивают при комнатной температуре. Следующие два месяца вино отстаивают в погребе до полного осветления. Периодически нужно проверять состояние вина: оно не должно забродить, а на поверхности не должно быть никаких пленок. Осветленное вино снимают с осадка,

разливают в бутылки до верха горлышка, плотно укупоривают корковыми пробками и вторично пастеризуют при температуре 70—72°C. Время пастеризации для полулитровых бутылок — 25 минут. Чтобы при нагревании бутылка не лопнула, на дно кастрюли или чана с водой кладут деревянный кружок или решетку. Остывшее вино готово к употреблению.

Сладкое вино также можно приготовить смешиванием сухого вина и пастеризованного сока. Вино и сок смешивают перед употреблением в пропорции 7:3 (семь частей вина и три части виноградного сока).

Хранение виноградного вина

Как известно, вкус вин — и красных, и белых — улучшается со временем. Оптимальные условия для выдержки и хранения вина — в темном и прохладном погребе при температуре 8—12°C, где вино может храниться и созревать долгие годы. При отсутствии погреба или подвала бутылки с вином нужно хранить в горизонтальном положении на стеллажах вне досягаемости солнечного света и источников тепла. Более или менее продолжительная выдержка и умелое хранение обеспечат получение вкусного и стойкого напитка, не уступающего по вкусу произведенному промышленным способом.

Рецепты виноградных вин

Общие правила для настаивания виноградного сока или молодого вина с пряностями. Взять любые пряности (по вкусу), искрошить и истолочь, положить в полотняный мешочек и опустить в перебродившее и отстоявшееся вино. Хорошо закупорить и настаивать 10 дней, слить, процедить и разлить в бутылки.

Общие правила для настаивания вина на ягодах. Собрать любые ягоды. После этого положить в бочонок слой высушенного шалфея, на него — слой ягод, затем опять слой шалфея, слой ягод. Таким образом заполнить бочонок. Затем залить бочонок молодым вином и дать хорошо настояться.

Общие правила для настаивания вина на травах. Взять любую траву (по вкусу), отварить в небольшом количестве виноградного сока и горячей переложить в бочонок, влить отвар, долить виноградным соком, плотно закупорить и дать настояться.

ВИНО ИЗ ВИНОГРАДА

5 кг винограда, 100 г сахара, 12 л кипяченой воды

Виноград размять, добавить сахар и дать постоять неделю. После этого влить воду и выдержать месяц, затем процедить и разлить в бутылки.

ВИНО ВИНОГРАДНОЕ СУХОЕ

Чтобы приготовить сухое вино в домашних условиях, надо взять 10 кг спелых ягод винограда одного из следующих сортов: Шасла белая, Шасла розовая, Шасла мускатная, Алиготэ, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и др.

Ягоды перебрать, отделить от кистей, удалить гнилые и поврежденные. Мелкими порциями класть ягоды в дуршлаг и разминать рукой над эмалированным ведром. Полученный сок и жмых собрать в 10-литровый баллон, накрыть марлей и поставить в теплое место с температурой 25—28°C на 2—3 дня для брожения. Лучше использовать специальную культуру винных дрожжей.

В зависимости от температурных условий на 2-й или 3-й день брожения жмых поднимается вверх, а сок собирается в нижней части баллона. Приблизительно через неделю его надо сцедить через дуршлаг в эмалированное ведро, а жмых отжать руками над дуршлагом. Затем сок нужно слить в чистый баллон, установить водяной затвор и поставить для дображивания. Брожение длится от 12 до 20 дней (в зависимости от температурных условий). Под действием виноградных дрожжей сок становится мутным. Полученное вино при помощи сифона перелить в чистый баллон, снова установить водяной затвор и вынести баллон в погреб, где сохранять при температуре 8—12°C в течение 2—2,5 месяцев. В это время виннокаменная кислота оседает на

стенках баллона и на его дне в виде мелких кристаллов, кислотность вина резко понижается, оно осветляется и становится прозрачным.

Чистое вино разлить в бутылки или в баллоны, оставляя небольшое воздушное пространство между пробкой и вином, и закупорить. Такое вино называется сухим, так как сахар, содержащийся в виноградных ягодах, почти полностью перебродил в спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. Если содержание сахара в виноградных ягодах небольшое (менее 20 %), вино не будет иметь достаточного количества спирта и может испортиться (появится плесень). Чтобы этого не случилось, к нему надо добавить сахар-песок (50—100 г на 1 л сока).

БРИНЗЕНТНОЕ ВИНО

Взять 3—4 ломтя поджаренного хлеба, положить в полотняный мешочек и опустить его в виноградный сок или виноградное вино на 8 дней. Когда вино хорошо перебродит, оно будет очень приятным на вкус.

ВИНО С АЙВОЙ

10 л белого виноградного сока, 1 кг айвы

Айву очистить от кожицы, нарезать кусочками и опустить в белый виноградный сок. Дать перебродить 1 месяц, разлить в бутылки, закупорить и хранить в погребе или другом холодном месте.

ВИНО ИТАЛЬЯНСКОЕ

20 л виноградного сока, 100 г корицы, 75 г гвоздики, 15 г корня полыни, 10 г мускатного ореха, 10 г имбиря, 8 г горького стручкового перца, 8 г кубебы

Специи крупно истолочь, насыпать в полотняный мешочек, завязать и опустить в бочонок, в который налить виноградный сок. Дать соку перебродить и осесть. Процедить и разлить в бутылки.

ВЕНГЕРСКОЕ ВИНО

6 л виноградного вина, 8 кг изюма, дрожжи -

Изюм положить в бочонок, залить виноградным вином и поставить в теплое место на 2 дня, после чего добавить дрожжи и хорошо закупорить. Зарыть бочонок в землю на год. Через год откопать бочонок и разлить вино в бутылки.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО С ВОДОЙ

Для приготовления вина по этому рецепту надо взять свежие ягоды винограда, очистить от кистей и немного подвялить в печи. Потом положить их в чистый полотняный мешочек, засыпать ясеневыми стружками и опустить в бочонок. На двухведерный бочонок положить 6 кг винограда. 1,5 ведра воды немного подогреть и вылить на ягоды. Дать смеси перебродить. В итоге должно получиться молодое виноградное вино. Оставить бочонок до весны, добавив по горсти цветков васильков и бузины. К весне получится вкусное виноградное вино.

ВИНО ДУШИСТОЕ

Взять различные душистые травы, положить в бочонок и залить виноградным соком. Травы не вынимать, пока бродящее вино само не выбьет их через втулку. Вино получится очень вкусное и ароматное.

ВИНО С ВИШНЕЙ

Набрать спелой вишни, очистить от плодоножек, вынуть косточки и раздавить их. Вишню и измельченные косточки залить белым вином и настаивать 1 месяц.

ВИНО С ГВОЗДИКОЙ

Для приготовления этого вина надо взять произвольное количество гвоздики, истолочь ее, зашить в полотняный мешочек

и опустить в бочонок с виноградным соком. Когда сок перебродит и осядет, слить вино в другую емкость.

ВИНО ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ЗРЕНИЯ

10 л виноградного сока, 60 г бетоники, 60 г корня бенедикта, 60 г цветков бузины, 60 г аниса, 60 г укропа

Измельчить специи, залить виноградным соком, настаивать 1 год. Это вино полезно пить утром натощак.

ВИНО С ДЕВЯСИЛОМ

Взять хорошо высушенный корень девясила (дикого подсолнечника), нарезать кусочками и, нанизав на нитку, опустить в виноградное вино. Таким образом можно делать вино и из корней других растений.

ВИНО ИСПАНСКОЕ

Для приготовления этого вина взять медную посуду типа водочного куба, диаметр устья которого равен 4,5 см, а спускник расположен на расстоянии 6—7 см от дна. Эту емкость надо заполнить чистой водой почти до краев и на каждый литр воды положить по 400 г патоки. Потом связать пучок розмарина и опустить его на нитке в жидкость. Варить на маленьком огне до тех пор, пока не перестанет появляться пена, которую надо тщательно снимать. Поварить еще 30 минут, снять емкость с огня, перелить воду в другую емкость и добавить горсть лаванды. Когда вода охладится, перелить ее в бочонок, в котором было сладкое вино. На следующий день взять 2 толченых мускатных ореха, имбирь, гвоздику, кориандр, корицу и кожуру 1 лимона, зашить в полотняный мешочек и опустить в бочонок, в котором оставить на 6 недель. Спустя сутки после переливания воды в бочонок, когда вино перестанет бродить, влить в него 2 рюмки водки, чтобы брожение началось снова. Бочонок должен быть всегда полон, чтобы напиток в течение 6 недель выбивал осадок через втулку. По окончании брожения бочонок нужно хорошо

укупорить. Через 2 дня проверить, отстоялся ли напиток, и оставить еще на 6 недель. По истечении этого времени разлить вино в бутылки.

ЗОЛОТОЕ ВИНО

Взять спелые померанцы, мяту. Хорошие спелые ягоды винограда положить в бочонок и залить старым вином, на каждые 6 л добавляя по 1 л виноградного сока. Вино перебродит и приобретет приятный вкус от специй, опущенных в мешочке в вино.

КРЕПИТЕЛЬНОЕ ВИНО

1,2 л виноградного вина, 400 г сахара, 50 г белого имбиря, 25 г кориандра, 15 г кардамона, 15 г корицы, 6 г лепестков алых роз

Залить специи виноградным вином, всыпать сахар. Когда напиток настоится, сцедить и разлить в бутылки.

КРОВООЧИСТИТЕЛЬНОЕ ВИНО

Белое молодое виноградное вино смешать с небольшим количеством воды, изюма, душицы, солодкового корня или сахара, тщательно перемешать и дать вину хорошо настояться. Это вино очень полезно для здоровья.

ЛЕКАРСТВЕННОЕ ТРАВЯНОЕ ВИНО

200 г корня девясила, 100 г корня фиалки, 100 г травы малой соловки, 100 г айра, 100 г корня бенедикта, 75 г ревеня, 50 г корня дягиля, 50 г калгана, 100 г укропа, 6 горстей можжевельных ягод, 4 горсти розмарина, 4 горсти чертополоха, 2 горсти шалфея, 3 горсти душицы, 2 горсти мелкой вишни, 1 горсть майорана, 1 горсть верхушек полыни

Травы измельчить, положить в бочонок и залить виноградным вином так, чтобы оно покрыло их, дать настояться и процедить. Отцеженные травы можно снова залить другой порцией вина.

ЛЕКАРСТВЕННОЕ ВИНО ОТ КАШЛЯ

Настоять на молодом вине или виноградном соке анис, укрол, солодковый корень (в 2 раза больше, чем аниса и укропа, вместе взятых). Употребление вина считается хорошим средством от кашля.

ЛЕКАРСТВЕННОЕ ВИНО ОТ ЛИХОРАДКИ

В большую бутылку налить воду и вино (на каждые 3 стакана воды 1 стакан виноградного вина). Наполнив таким образом бутылку, закупорить ее и опустить в горячую воду, довольно долго подержать. Затем дать остыть. Получится вино, которое используют как мочегонное средство, а также при запорах и высокой температуре.

ЛИМОННОЕ ВИНО

10 л виноградного сока, цедра 1 лимона, кожура 1 померанца, щепотка мяты, щепотка Melissa, 1 кг винограда, сахар по вкусу

Цедру лимона высушить, завязать в мешочек и положить в виноградный сок. Дать соку хорошо перебродить, добавить кожуру померанца, мяту и Melissa, виноград и сахар и дать настояться.

МИНДАЛЬНОЕ ВИНО

800 г миндаля очистить, мелко истолочь, протереть через сито. Полученный порошок развести небольшим количеством виноградного вина, размешать и залить белым вином. Дать настояться.

МОЗЕЛЬСКОЕ ВИНО

Вскипятить воду с мятой и цветками бузины, вылить в бочонок, дать ему постоять с этим отваром, чтобы он впитал аромат трав. Вылить отвар из бочки и наполнить ее виноградным соком, добавить мяту и цветки бузины, дать настояться. Цветков бузины надо класть немного больше, чем мяты.

МУСКАТНОЕ ВИНО

Когда молодое вино бродит, положить в него в полотняном мешочке цветки бузины и семена шалфея. Дать настояться 2 недели, вынуть специи и разлить вино в бутылки.

ПОЛЫННОЕ ВИНО

600 г полынных верхушек истолочь и завязать в мешочек. Опустить в бочонок с белым виноградным соком, дать перебродить и отстояться в течение 2 месяцев, затем мешочек с полынью вынуть. Это вино полезно для желудка.

СЕРОЕ ШАМПАНСКОЕ

Хорошее шампанское получается из красного винограда, из белого — хуже по качеству. Набрать спелых ягод, поместить под пресс, выдавить сок. Перелить его в емкость и дать бродить 10—12 дней. Когда вино перестанет бродить, закупорить емкость, оставить маленькие отдушины. Пока вино бродит, емкость должна быть полной. Следует доливать ее (в течение 2—3 недели — через каждые 7 дней, после двух месяцев — каждые две недели) старым вином.

СКОРОСПЕЛОЕ ВИНО

Когда виноградный сок достаточно перебродит, нужно подлить в него свежий сок, смешанный с небольшим количеством винного камня, истолченного в порошок, отчего сок снова начнет бродить. Когда вино устоится, вновь добавить в него свежий сок и толченый винный камень, чтобы опять началось брожение. Повторить 3—4 раза. В результате получится вкусное и крепкое вино.

СЛАДКОЕ ОРДИНАРНОЕ ВИНО

Ординарное вино может быть как красным, так и белым. Делается следующим образом: взять достаточное количество спелого

винограда, раздавить в чане, сок сцедить в бочонок с железными обручами. Втулку забить и засмолить. На две недели бочонок опустить в воду, затем перенести в погреб. По желанию к винограду можно добавить корицу, имбирь, гвоздику.

ШАЛФЕЙНОЕ ВИНО

Взять 3—4 горсти высушенного на солнце шалфея и горсть опилок орехового дерева, вымытых и высушенных на открытом воздухе, но не на солнце. Завязать в мешочек, положить в емкость с виноградным соком и хорошо закупорить. После того как закончится брожение, нужно долить емкость и дать еще немного постоять. Для улучшения вина взять по 10 г гвоздики и корицы, крупно истолочь, порознь положить каждую в 500 мл вина и довести до кипения. Затем вылить отвары в шалфейное вино. Отцеженные гвоздику и корицу в полотняном мешочке также опустить в вино. Когда вино настоится, разлить в бутылки.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО НА ЯБЛОКАХ

Для приготовления этого вина в бочонок с виноградным соком, когда начнется брожение, опустить несколько яблок. Через некоторое время яблоки вынуть, заменить их свежими и делать так до тех пор, пока сок полностью не перебродит.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА

Хорошие натуральные вина можно приготовить из соков различных культурных и дикорастущих плодов и ягод, причем их можно использовать в любых сочетаниях. Основой большинства плодово-ягодных вин является яблочный сок, так как яблоки — наиболее распространенные плоды и составляют значительную долю в общем объеме сбора плодов.

Яблоки используются для приготовления вина двух видов: крепкого вина из яблочного сока с примесью других соков, чаще всего грушевого и рябинового, в количестве, не превышающем

20 %, и сидра, представляющего собой перебродивший яблочный сок с добавлением сахара или без него, искусственно насыщенный углекислотой.

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

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

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

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

Яблоки, используемые для приготовления вина, должны полностью созреть на дереве или достигнуть зрелости в лежке и иметь характерную окраску и аромат.

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

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

Незрелые яблоки (падалица) содержат до 1,5 % органических кислот, всего 5—6 % сахара, не обладают ароматом и пригодны для приготовления столовых и крепких вин; сладкие вина из таких яблок безвкусны и неароматны.

В перезрелых яблоках теряется часть содержащегося в них сахара, дубильных веществ и органических кислот, а без добав-

ления этих веществ вино получается некрепкое, но благодаря аромату такие яблоки пригодны для изготовления крепких и сладких вин.

Полностью зрелые яблоки, снятые созревшими (летние сорта) или дозревшие в лежке (осенние и зимние сорта), пригодны с соответствующим добавлением сахара и кислоты (или других сортов яблок, или других фруктов) для изготовления любого вина.

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

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

Летние сорта яблок для приготовления вина мало пригодны, так как содержат мало сахара, органических кислот, дубильных и ароматических веществ, поэтому приготовленное из них вино некрепкое, мутное, безвкусное и подлежит быстрому употреблению.

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

Для ускорения сбора зрелые яблоки, перерабатываемые сразу, можно стряхивать с дерева. Однако довольно часто осенние яблоки (а зимние всегда) собирают не вполне зрелыми. В таких случаях они подвергаются лежке. Во избежание повреждений кожицы и мякоти при падении на землю сбор производят руками, после чего яблоки должны вылежаться в защищенных от мороза помещениях в пирамидальных кучах высотой 1 м, которые накрывают холстом или соломой.

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

При этом может происходить потеря 10 % массы урожая.

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

Очень важно не передержать яблоки в кучах во избежание потери сока и излишнего понижения содержания кислот, рас-

ходуемых на дыхание плодов. Продолжительное хранение яблок в погребах способствует изменению пектиновых веществ, содержащихся в клеточных оболочках: они превращаются в растворимые соединения. Вследствие этого процесса клетки плодов отделяются друг от друга, плод становится рыхлым (размягчается). Сок извлекается из таких плодов плохо, так как мезга из них получается слизистая, она медленно прессуется и дает малый выход сока.

Для вина из зрелых яблок, не подвергавшихся длительному дозреванию после съема с дерева, свойствен более нейтральный, свежий вкус и аромат, напоминающий виноградное вино. Слишком значительное запоздание с извлечением сока нередко приводит к появлению в вине нежелательного сильного специфического аромата, переходящего в особый привкус, напоминающий вкус яблочных семян. Поскольку в кожице сосредоточены ароматические вещества, яблоки перед переработкой не очищают.

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

Имеет значение и разделение сортов по их культурности:

- дикие (лесные или непривитые) обладают значительной кислотностью, терпким, горьковатым и грубым вкусом, малой сахаристостью. В связи с тем что вино из них получается грубое и неароматное, такие яблоки используются лишь для изготовления столовых и крепких вин;
- простые хозяйственные и столовые сорта используются для приготовления крепких вин. Для сладких вин мало пригодны, поскольку малоароматны и грубоваты на вкус;
- хорошие и высшие сорта (Ренет, Кальвиль снежный и т. п.) по ароматности дают вина высокого качества при добавлении недостающей кислоты и сахара.

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

Столовые и крепкие вина изготавливают из кислых и кисло-сладких осенних и хороших зимних хозяйственных сортов (напри-

мер, из Антоновки), а для приготовления более крепких вин используют и лесные яблоки, и падалицу.

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

Райские и китайские яблоки используются для приготовления всех сортов вина с соответствующим добавлением сахара, воды и пр.

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

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

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

Очень часто груши на вкус слаще яблок, но сахара на самом деле содержат меньше (до 15%). Груши, так же как и яблоки, разделяют на сорта.

При изготовлении вина необходимо сладкие столовые сорта груш использовать в смеси с кислыми яблоками или добавлять кислоту. Важно перерабатывать груши на вино, когда они еще не полностью созрели (слегка жестковаты) и семена их только начали чернеть, тогда они подлежат немедленной переработке, ибо если оставить их дозревать в лежке, то они дадут очень слизистое вино.

Из желтых груш получается вино янтарно-темного цвета, поэтому желтые груши предпочитают при переработке зеленым.

Из диких лесных груш и груш грубых сортов — мелких, терпких и жестких — получают вина более крепкие и прозрачные,

но малоароматные; до переработки эти груши должны вылежаться в кучах, пока они не станут мягкими. Недостаток лесных груш — большое количество каменистых клеток в мякоти, мезгу нельзя оставлять настаиваться, так как в ней быстро развиваются вредные микроорганизмы.

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

Абрикосы используются для приготовления вкусного, малоароматного, но, благодаря их значительной кислотности, крепкого вина. Сахаристость абрикосов невелика (до 10%). Вино из абрикосов очень часто приобретает вкус и запах горького миндаля, не очень приятный, такое вино приходится пить холодным. Этот запах очень сильный, если в мезгу попали раздробленные косточки абрикосов.

Кислое и крепкое вино получается из диких абрикосов, которые называются жерделями. Они мелкие и довольно ароматные. Однако более пряное вино дают культурные сорта.

Из желтых и белых слив изготавливают белое вино, а из синих — красное (темно-розовое). Желтые сорта слив подходят для сладких ароматных вин, а мирабели — для столовых и крепких вин. Вино из желтых слив имеет золотисто-желтый цвет и привкус жженого сахара.

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

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

Сливы для приготовления вина должны быть собраны вполне зрелыми, даже перезрелыми, когда кожица плода возле плодоножки начинает сморщиваться.

Желтая черешня обладает сравнительно большой сахаристостью (до 10,6%), а для ее сортов характерен тонкий аромат.

В связи с этим желтая черешня используется для приготовления ароматных десертных и ликерных вин. Из темной черешни делают очень ароматное, но недостаточно кислое и поэтому некрепкое вино.

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

В виноделии очень ценится дикая лесная черешня с плодами величиной с крупную горошину, очень горького вкуса. В ней содержится органических кислот до 0,8—1,0 %, а также значительное количество дубильных веществ, но сахара в ней всего 8—9 %. Сок из нее получается густого темно-красного цвета. Постепенно горечь уменьшается, и через 8—9 месяцев в вине, приготовленном из этой черешни, при дегустации ощущается очень легкая горечь, придающая ему особый пикантный вкус. После однолетней, а еще лучше двухлетней выдержки горечь в вине исчезает, оно приобретает особый замечательный букет.

Крыжовник занимает одно из первых мест среди других ягод, идущих на приготовление вин, так как вино из него по вкусу и аромату похоже на виноградное и может служить основой для получения прекрасных шипучих вин, более тонких по вкусу, чем яблочный сидр. Сорта крыжовника существует очень много, но наилучшими для приготовления вина являются английские и американские крупноплодные сорта.

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

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

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

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

Для виноделия необходимо заготавливать крыжовник совершенно зрелый, так как незрелые плоды придают вину неприятный травянистый привкус, но он неощутим в крепких сладких винах. Недостаточно созревший крыжовник можно использовать только для приготовления сладких вин. У перезрелых ягод исчезает аромат, в них начинается брожение, и они приобретают неприятный привкус, передающийся вину.

Белая смородина служит прекрасным материалом для изготовления столовых и сладких вин.

Для приготовления вина ягоды белой смородины заготавливают, когда они становятся вполне зрелыми, так как из незрелых ягод трудно отжать сок и вино получается с неприятным привкусом. Перезрелые ягоды на кустах сильно осыпаются.

Все сорта красной смородины пригодны для приготовления вина. Лучшими считаются сорта, дающие высокий урожай, крупные ягоды и почти одновременное созревание. Сухое вино из этих ягод получается красного цвета, хорошего своеобразного вкуса, хотя недостаточно ароматное, поэтому сок красной смородины необходимо смешивать с соками других плодов, обладающих хорошим ароматом и малой кислотностью. Из красносмородинового сока лучше изготавливать вина столовые, крепкие и сладкие.

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

Созревшие плоды становятся прозрачными и мягкими и легко раздавливаются. Самые верхние ягоды кисти должны начать сморщиваться вокруг плодоножки. Они приобретают приятный вкус и утрачивают резкую кислотность, именно из таких ягод получают наибольшее количество сока. Заготавливать смородину необходимо в сухую погоду и после того, как высохнет

роса. Сок из ягод, собранных в дождливую погоду, получается водянистым, склонным к плесневению.

Вино из черной смородины без примеси сока других ягод из-за свойственного этим ягодам специфического аромата нравится не всем. Обычно черную смородину смешивают с большим или меньшим количеством красной.

Из черносмородинового сока готовят хорошие сладкие вина — десертные и ликерные, похуже — крепкие, а столовые нравятся лишь любителям (из-за приторности). Вино из черной смородины дображивает довольно быстро и затем в течение недолгого времени осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет. Сок и вино из черной смородины часто используют как замечательный купажный материал (для усиления аромата и окраски других вин).

Ирга — кустарник, распространенный на юге России, но растущий и значительно севернее, так как имеет высокую зимостойкость. Ирга урожайна, плоды — округлые или овальные ягоды, похожие по виду на черную смородину, мягкие, не очень сочные, сладкие, приятные на вкус, содержащие 0,72 % органических кислот, 0,1 % дубильных веществ и 6,0 % сахара.

Из этих ягод получается вино темно-красного цвета с розовато-фиолетовым оттенком, с очень приятным тонким букетом, слегка терпкое, но весьма приятного вкуса.

Ягоды следует собирать полностью зрелыми. Поскольку они малосочные и из них трудно извлечь сок, их нужно подвергнуть после раздавливания брожению.

Из-за низкой кислотности ягод вино только из сока ирги готовить не рекомендуется. Если к соку ирги добавить сок красной или белой смородины, то получается вино красивого цвета, с фиолетовым оттенком, приятного терпковатого вкуса.

Ягоды ирги рекомендуется слегка подвялить. Это увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Из сока облепихи получается хорошее вино всех типов, оно оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, имеет оригинальный приятный аромат, нежное на вкус. Технология приготовления ничем не отличается от технологии приготовления вина из других ягод.

Для приготовления вина из шиповника используют или свежие спелые, но твердые ягоды, или сушеные цельные ягоды, или сушеные измельченные ягоды. Вино из шиповника содержит небольшой процент алкоголя, но в нем много активных дрожжей и витаминов. Его неправильно называют вином, вернее, это газированный напиток, так как его употребляют, не дожидаясь полного разложения сахара.

Шиповник хорошо известен как чрезвычайно полезный кустарник. Ягоды шиповника по своему витаминному составу уступают лишь актинидии и черной смородине. В нем содержится до 1100 мг витамина С, 2,6 мг каротина, до 21 % сахара, 2 % органических кислот, 4,5 % дубильных веществ, минеральные соли. Шиповник созревает в августе — сентябре, собирают его до наступления заморозков, так как морозы разрушают витамин С, а для приготовления вина, наоборот, предпочтительны побывавшие на морозе ягоды.

Физалис — многолетнее травянистое растение высотой 30—120 см, внешне напоминающее обычные томаты, хотя и очень мелкие, а по вкусу — это кисло-сладкие ягоды с ароматом земляники. В нем содержится до 4 % сахара, до 0,8 % органических кислот (в основном лимонной), пектиновые и дубильные вещества, витамин С (до 30 %). Созревает физалис ранней осенью. Для приготовления вина пригодны все сорта физалиса.

Из шелковицы белой и черной (в ней 0,5—2,6 % органических кислот, около 1,5 % витамина С и 12 % сахара) получают весьма хорошие крепкие и столовые вина, у них очень своеобразный букет и привкус касторового масла.

Белая шелковица — зеленовато-белого цвета, очень сладкая, ароматная, внешне напоминает белую малину или ежевику.

Привкус шелковицы особенно ощутим в десертных и ликерных винах.

Смесь сока ирги с соком черной или белой шелковицы дает вино весьма высокого качества, с очень тонким букетом.

В домашних условиях можно приготовить вино из овощей. Для приготовления вина следует иметь в виду ряд особенностей, связанных со спецификой овощей как винного материала.

Обычно кожуру с овощей, используемых для вина, не снимают, но их тщательно моют щеткой и удаляют поврежденные места.

Овощи для виноделия берут зрелые и качественные. Из овощей не делают сладкое вино, так как оно получается безвкусным. Из свеклы делают довольно крепкое вино, похожее на портвейн; из моркови — сухое; из сельдерея — белое; из кабачков — сухое белое вино без запаха. Достаточно крепкое белое вино получается из гороха, картофеля и репы, из брюквы — золотисто-белое, из томатов — розовое.

Хотя ревеня и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно получить легкое столовое вино со своеобразным ароматом и освежающим вкусом.

Для приготовления вина черешки ревеня собирают в мае, когда они еще мягкие; огрубевшие для виноделия непригодны. В черешках ревеня содержится 0,2—0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. Поэтому нарезанные нержавеющей ножом мелкими кусочками черешки ревеня проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой прессуют для получения сока. Если черешки ревеня не проварить, у вина будет неприятный травянистый вкус. Сок ревеня рекомендуется смешивать с яблочным соком, заготовленным пастеризацией с осени.

Зная общие принципы и технологию приготовления вин, можно создать неповторимые вкусные и ароматные напитки.

Однако хорошие вина получаются далеко не из всех плодов. Аромат вину придают эфирные масла и другие ароматические вещества, содержащиеся главным образом в кожице плодов. Одни фрукты дают лишь хорошее столовое вино, потому что они малоароматны, безвкусны, водянисты, а другие из-за сильного запаха лучше использовать для изготовления сладких вин. Крепкие, десертные и ликерные вина реже подвергаются заболеваниям и легче выносят грубое или неумелое обращение, такие вина более стойкие. Чтобы получить вино желаемой крепости, при приготовлении крепких и сладких вин сахар следует вносить не сразу, а в 4—6 приемов.

По цвету плодово-ягодные вина бывают белые и красные. Оттенки их могут быть разными — от светло-соломенного до

зеленовато-желтого и янтарного (белые вина) и от рубиново-красного до темно-гранатового, коричневатого (красные вина). Белые вина получаются из белых и розовых ягод и фруктов, красные — из плодов красного цвета.

Вина также отличаются по стабильности, то есть по способности сохраняться. По этому признаку они делятся так:

- быстро портящиеся легкие натуральные и столовые вина с содержанием спирта до 20 % объема, требующие особых условий для длительного хранения;
- менее стойкие легкие столовые вина, способные сохраняться в погребе не более года;
- стойкие — хорошо сохраняющиеся при температуре 18—20 °С до трех лет в погребе.

На стабильность вина влияет прежде всего его состав, а также условия хранения. Чем больше содержится в вине спирта, сахара и дубильных веществ, тем лучше оно сохраняется.

Тара и оборудование

Прежде чем приступить к переработке сырья на вино, необходимо приготовить тару и оборудование.

Для виноделия применяют дубовые бочки, стеклянные баллоны, эмалированные ведра, емкости из пищевой нержавеющей стали. Нельзя использовать медную или железную посуду, а также плесневелые бочки и бочки после соленых или квашеных овощей, пива. Емкости тщательно промывают горячей водой с пищевой содой, а затем ополаскивают несколько раз холодной чистой водой. При небольших количествах приготовляемого вина в качестве тары лучше использовать десятилитровые стеклянные баллоны. Санитарная обработка их несложна, а прозрачность стекла позволяет следить за процессом приготовления вина.

Особой подготовки требуют деревянные бочки. Если бочки новые, их заливают чистой водой и выдерживают 15—20 дней, несколько раз меняя воду. Затем воду сливают, в бочоноксыпают 2—3 столовые ложки (с верхом) кальцинированной соды и заливают горячей водой примерно на 2/3 емкости, закрывают

бочку плотной пробкой и в течение 10—15 минут раскачивают бочонок рывками, чтобы горячая вода промыла весь бочонок. Горячая вода не должна остывать в бочонке, после обработки бочонка ее нужно сразу же вылить.

Если на бочонке будут обнаружены поврежденные клепки, их нужно заменить на новые и осадить обручи. После этого бочонки необходимо вымочить в холодной воде в течение 2—3 недель, меняя воду каждые 3—4 дня. В конце вымачивания вода, сливаемая из бочонков, должна быть чистой, прозрачной, без постороннего вкуса и запаха.

Бочка или баллон должны быть оборудованы приспособлением для выпуска воздуха из сосуда при брожении. Чтобы воздух не попадал снаружи внутрь сосуда, используют различные бродильные шпунты и водяной затвор. Для изготовления водяного затвора берут резиновую трубку диаметром 6—8 мм и длиной 40—50 см, пробковую, резиновую или деревянную пробку, диаметр которой равен диаметру отверстия бочки или баллона, и, просверлив в центре пробки отверстие, один конец трубки пропускают через него, так чтобы он проходил внутрь баллона на 1—1,5 см. Свободный конец трубки помещают в стакан или банку, наполненную водой. Для создания герметичности горлышко баллона вокруг пробки заливают расплавленным парафином или воском.

Чтобы в заранее подготовленной таре не развивались плесень и бактерии, ее необходимо окурить серой и закрыть шпунтом, чтобы не выходил сернистый газ.

Для окуривания бочонков и баллонов можно использовать специальный закурник (рис. 2). Основа закурника — железный прут, на одном конце которого прикреплен деревянный продольный шпунт. Другой конец прута скручен в виде спирали, заканчивающейся металлическим доньшком. В качестве шпунта можно использовать подходящую пробку, а доньшко сделать из металлического колпачка от лампочки радиоприемника.

Серные фитили вкладывают в проволочную спиральку, зажигают и быстро опускают закурник в емкость. Пробка закурника должна плотно закрывать шпунтовое отверстие тары,

а длина прута быть такой, чтобы при горении фитиль находился в середине бочонка или стеклянного баллона. Для окуривания бочонков емкостью 10 л надо сжечь 0,2 г серного фитиля.

Серу можно насыпать в металлическое доньшко до половины объема и поджечь. При появлении голубого огонька закурник погружают в емкость. Как только сера полностью сгорит, закурник извлекают, а емкость сразу же плотно закрывают шпунтом.

Кроме тары для сбраживания и отстаивания вина понадобятся бутылки для готового напитка, а также термометр, лейка, резиновые трубки. Для дробления плодово-ягодного сырья следует подготовить дробилку, мясорубку с решеткой с крупными отверстиями и шинковку для крупных плодов (яблок, груш).

Дробилку для раздавливания плодов и ягод (рис. 3) можно изготовить самому. Все деревянные детали и приспособления должны быть из дерева твердых пород и пропитаны горячим парафином. Ни в коем случае нельзя применять смолистую древесину, горьковатый привкус которой может перейти в сок.

Дробилка состоит из деревянной рамы, деревянного загрузочного ковша, пары валиков, закрепленных на раме в подшипниках, и ручки для их вращения. Валики имеют ребристо-желобчатую, рифленую поверхность с глубиной рифов 2—3 мм, изготавливаются из нержавеющей стали или из дерева твердых пород. Удобны валики длиной 2 см и диаметром 8 см. Ребра по отношению к оси направлены косо со сдвигом в сторону 2 см на каждые 10 см длины валка. Валики закреплены в подшипниках, установленных на одной общей раме, соединены между собой при помощи двух шестеренок разного диаметра и вращаются с разной скоростью навстречу друг другу. Рама делается из деревянных брусков 10×4 см длиной 60—70 см. Ширина рамы зависит от длины валиков (15—20 см), расстояние между



Рис. 2. Закурник

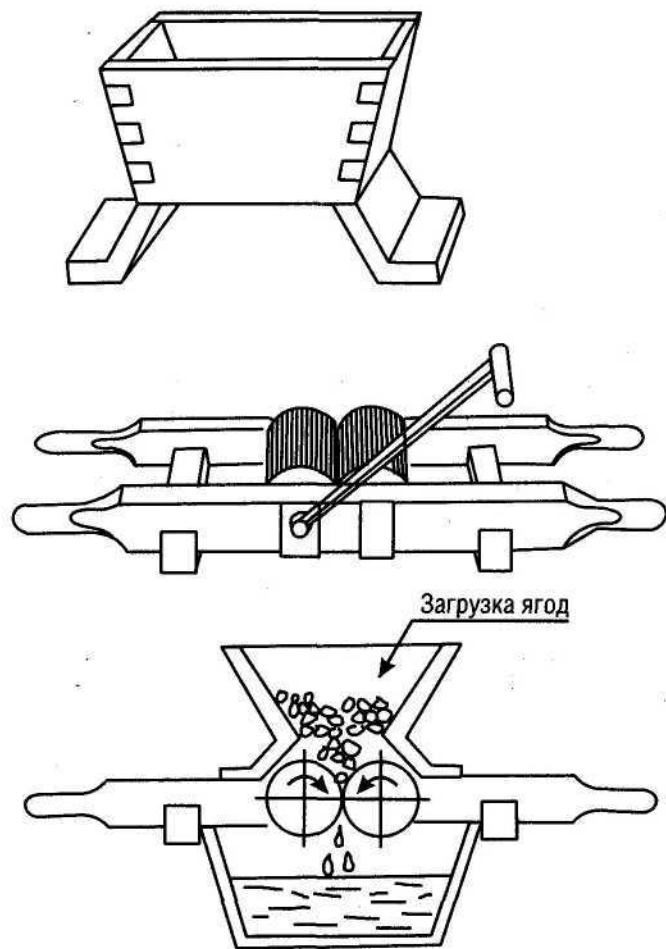


Рис. 3. Валцовая дробилка

поперечными брусками равно сумме диаметров валиков плюс 10 см. Металлические соединительные части покрывают смесью воска или парафина с салом.

Расстояние между валиками в дробилке устанавливают в зависимости от вида перерабатываемого сырья: для вишни без

дробления косточек — 5—8 мм, для крыжовника — 3—4 мм, для красной и белой смородины — 1—4 мм. Вращение валиков производят вручную. Над валиками устанавливают деревянный ковш для закладки плодов. Дробилку ставят над кадкой или другой деревянной или эмалированной посудой для приема массы раздробленных плодов или ягод — мезги.

Нежные ягоды или фрукты можно раздавливать в кадке или в эмалированной кастрюле деревянной толкушкой. Крыжовник дробят в мясорубке с решеткой с крупными отверстиями. Плоды также удобно измельчать шинковкой с диаметром отверстий диска около 6 мм.

Можно изготовить и специальную терочную доску. Нужно взять доску из древесины хвойной породы толщиной 3—4 см, длиной 70—80 см и шириной 20—25 см. Во всю длину доски к боковым краям прибить гвоздями две рейки толщиной 2,5—3 см и шириной 6—8 см с выбранной четвертью или пазом по длине рейки. Так образуется лоток с двумя продольными пазами с внутренней стороны. Затем сколотить квадратный ящик высотой 10—15 см без дна и крышки по ширине доски, с тем чтобы он мог свободно двигаться вдоль лотка вперед и назад. Внизу ящика с наружной стороны прибить рейки, которые должны входить в пазы стенок лотка. Это будет удерживать ящик и даже слегка прижимать его к доске. Посередине боковых стенок ящика, над рейками, сделать прорез шириной 3 см, куда вставить ручку прижимной дощечки. Глубина прорези должна быть такой, чтобы создавался зазор 3—4 мм между терочной пластиной и прижимной доской.

Затем нужно изготовить терочную пластину. Ее можно сделать из обыкновенной большой кухонной терки из жести, но лучше терочную пластину сделать из нержавеющей стали. В середине доски вырезать прямоугольное отверстие размером несколько меньше, чем терочная пластина, и закрепить ее шурупами или мелкими гвоздями.

Терочную доску устанавливают над деревянным или эмалированным сосудом, упирая один ее конец в стенку, стол, ящик и т. п. В ящик кладут 10—20 яблок, в зависимости от их размеров, сверху помещают квадратную прижимную доску с ручкой

и, опираясь на нее рукой, двигают ящик взад-вперед. Протертая масса падает в приемный сосуд.

Сок из мезги раздавленных или раздробленных плодов или ягод обычно получают с помощью соковыжималки или пресса. Если в летний сезон имеется постоянный избыток ягод или фруктов, можно использовать универсальный рамочный пресс, применяемый в пчеловодстве, немного изменив его конструкцию, или изготовить несложный пресс по типу выжималок меда из сотов (рис. 4).

На четырех ножках высотой 1 м, соединенных вверху толстой деревянной доской толщиной 8—10 см, шириной 30 см и длиной около 1 м устраивают деревянные козлы. Предварительно в доске делают продольную прорезь шириной 10—12 см и длиной 40 см. Затем в прорезь вставляют два гладко выструганных бруска толщиной 9—10 см. В нижней части бруски связывают хомутом, а в верхней — просверливают отверстия, в которые вставляют деревянные колышки или железные прутья. Затем делают несколько деревянных клиньев разной толщины. Между брусками, раздвинув их до предела, вставляют наполненный мезгой холстяной мешок. В прорезь забивают клинья, мезга сжимается и начинает отделяться сок, который поступает в сосуд. Для полного отжима сока пресс следует сжать как можно сильнее, но не сразу, дать постоять 8—15 минут, затем выбить клинья, вынуть мешок с мезгой, перетряхнуть несколько раз, снова заложить в пресс и сильно сжать.

Для извлечения сока можно пользоваться универсальным рамочным прессом, применяемым в пчеловодстве (рис. 5). Сначала из рамочного пресса нужно удалить железный бачок, корзинку и подставки. Затем из дерева изготавливают две пластины (доньшко и прессующую доску), несколько решеток и одну рамку, размеры которых должны соответствовать размерам пресса. Длина стороны рамки и пластин должна быть на 1,5 см меньше расстояния между вертикальными стойками рамы пресса, решетки должны быть меньше рамки на 1,5 см с каждой стороны. Рамку делают высотой 3—4 см. Нижнюю пластину доньшка снабжают бортиками и желобком, по которому сок будет стекать в приемный сосуд. На нижнюю пластину укладывают дренажную решетку, затем

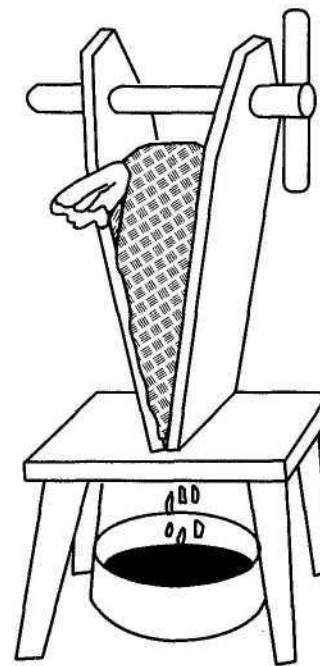


Рис. 4. Рычажный пресс

рамку. Рамку покрывают салфеткой размером 70 x 70 см из редкого холста или упаковочной ткани (предварительно прокипяченной). На салфетку помещают мезгу, выравнивают ее по краям рамки, свисающие концы салфетки сворачивают наподобие пакета, затем рамку снимают, а на холст с мезгой сверху устанавливают решетку из прутьев или планочек. После этого снова кладут рамку, салфетку, мезгу, решетку и т. д. На верхний пакет укладывают прессующую доску и приступают к извлечению сока.

Перед использованием все деревянные части дробилки и пресса тщательно промывают с помощью щетки горячим раствором соды. Все металлические детали после тщательной очистки прогревают паяльной лампой, а затем покрывают тонким слоем достаточно горячего парафина с салом (одна часть парафина и одна

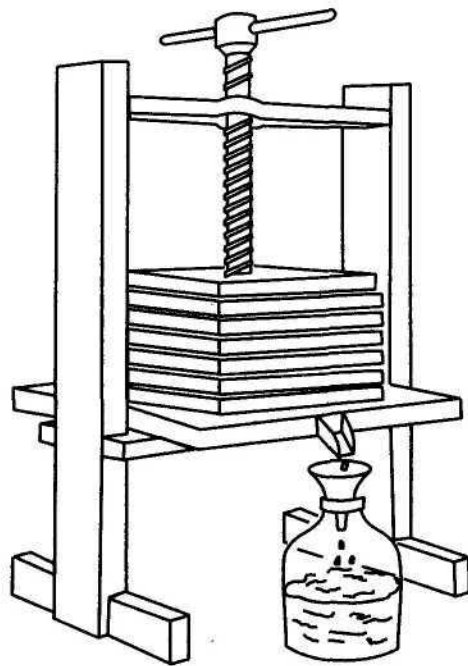


Рис. 5. Рамочный пресс

часть сала). Это делается для того, чтобы при соприкосновении сока с железом вино не почернело. Если недостаточно горячий парафин нанести толстым слоем (или на холодный металл), то он будет отваливаться и поверхность оголится.

Подготовка плодово-ягодного и растительного сырья

Важное условие при выборе исходного сырья — использование зрелых свежесобранных плодов и ягод. Плоды или ягоды перебирают, удаляют загнившие, незрелые и переспелые, а также веточки, листочки, стебельки и черешки. В перезревших плодах и ягодах при хранении более 1—2 суток обычно развивается

сильное уксусное брожение. Недозревшие фрукты или ягоды содержат много кислоты и недостаточно сахара.

Плотные плоды и ягоды, если они хоть немного загрязнены или запылены, погружают в чистую холодную воду и моют, не вынимая из посуды, небольшими порциями в двух-трех водах, перекадывая из одной емкости в другую. Мыть плоды и ягоды нужно быстро, чтобы экстрактивные вещества, сахар и кислоты не успели перейти в воду. Мягкие ягоды (малину, землянику и т. п.) лучше выложить на решето и погрузить в широкий таз с водой. Когда вода стечет, ягоды нужно очистить от чашелистиков и перебрать. Лучше всего собирать плоды или ягоды рано утром, пока на них еще не высохла роса и не осела пыль. Тогда их вовсе не придется мыть.

Вымытые плоды и ягоды не следует оставлять до следующего дня, так как в этом случае они загнивают. После мытья нужно удалить оставшийся сор и загнившие или пораженные грибковыми заболеваниями места у плодов. Чтобы вино не получилось с сильным запахом горького миндаля, нужно извлечь зерна и косточки из тех плодов и ягод, у которых они очень крупные.

Получение сока

Соки получают путем прессования свежих здоровых плодов и ягод. Извлечение соков состоит из двух операций: измельчение и извлечение сока из мезги. При прессовании или отжиме вместе с соком из плодов извлекаются ценные растворимые вещества — сахар, кислоты, минеральные соли и витамины, а также красящие и ароматические вещества. Выход сока зависит от степени измельчения (дробления) плодов и ягод.

Яблоки и груши измельчают на кусочки по 3—4 мм. Вишню, сливы и абрикосы (без косточек) измельчают на кусочки по 5—6 мм. Ягоды разминают руками или толкушкой в ведре или деревянной кадке. Вполне созревшие ягоды можно не измельчать. Не допускается слишком мелкое дробление плодов, поскольку сок из пюреобразной массы будет плохо отделяться и выход его будет меньше, чем при измельчении плодов кусочками.

Полученную тем или иным способом мезгу отжимают (прессуют). Берут кусок чистого сурового или салфеточного полотна,

марли, на середину его кладут несколько больших ложек мезги, заворачивают и начинают скручивать, как это делается при отжиме белья.

Небольшое количество сока можно получить с помощью ручных соковыжималок. Значительно более удобны соковыжималки электрические. Они высокопроизводительны и отжимают мезгу досуха. Можно использовать также специальную соковыжимающую приставку (сокоотделитель) к мясорубке.

Для получения большого количества сока используют винтовой или рычажный пресс. Мезгу помещают в специально сшитый из прочной редкой ткани (холста) мешок, диаметр которого должен соответствовать внутреннему диаметру корзины пресса. На мешок с мезгой кладут круглую крышку пресса или деревянную решетку, изготовленную из прямоугольных или квадратных брусочков дерева твердых пород (дуб, бук, береза). Поверх решетки укладывают подгнетный круг, состоящий из двух половинок, а на него ставят деревянные бруски, на которые давит стальная плита пресса. Постепенно при помощи винта создают небольшое давление — сок начинает выделяться и стекать в подставленную кастрюлю. Как только он перестанет вытекать, давление необходимо несколько увеличить. Когда соковыделение окончательно прекратится, сухую мезгу вынимают из пресса, хорошо перемешивают и снова загружают под пресс в том же мешке. Второе прессование проводят так же, как и первое. Сок, полученный после второго прессования, смешивают с соком первого прессования.

Если нет винтового или рычажного пресса, можно отжимать сок другим способом: 4—6 кг плодовой мезги помещают в холщовый мешок и завязывают его. Затем мешок с мезгой кладут на чистую широкую доску, на поверхности которой сделано несколько продольных желобков. Доску устанавливают в наклонном положении, а под желобки ставят посуду для сбора сока. Сверху на мешок с мезгой кладут деревянный кружок, а на него — груз, который постепенно увеличивают, чтобы добиться наиболее полного отжима сока.

Способ обработки мезги для приготовления вина зависит от консистенции сока. В мезгу таких плодов, у которых консистенция

сока жидкая (вишня, белая и красная смородина), сразу после дробления ягод добавляют воду в количестве 200—300 мл на 1 кг мезги. Мезгу перемешивают с водой и тотчас же прессуют для извлечения сока. Количество воды, внесенной в мезгу, записывают.

Из вишни, крыжовника, черной смородины, брусники, слив, алычи можно получить больший выход сока при тепловой обработке мезги или настаивая ее с предварительным подбраживанием. Для этого после измельчения мезгу кладут в эмалированную кастрюлю, заливают ее водой (10—12 % массы мезги), нагревают в течение 30 минут до 70—72°C, непрерывно помешивая, затем посуду снимают с огня и накрывают чем-нибудь теплым. Выдерживают так 30 минут, затем охлаждают и подвергают прессованию.

Тепловую обработку мезги крыжовника, черной смородины, рябины, слив лучше заменить подбраживанием ее при комнатной температуре (20—22°C) в течение 2—3 дней. Для сбраживания в мезгу нужно добавить разведенные в воде чистые культурные дрожжи или закваску (200—300 г на 10 кг мезги), обязательно перемешивая всю массу 3—4 раза в сутки для предотвращения уксуснокислого сбраживания под слоем всплывшей мезги. После 2—3-дневной выдержки, когда мезга начнет бурно бродить, ее отжимают. Вино, приготовленное на сброженной мезге, намного ароматнее, интенсивнее окрашено и более экстрактивно, чем исходное сусло.

Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10—12°C. Высушенную рябину настаивают 3—4 дня. Для сухой рябины воды нужно брать в 3 раза больше, чем для свежей.

Если прессование проводилось на прессе в несколько приемов, то вытекающий сок всех фракций будет различен. Вначале из-под пресса без нажима вытекает сок-самотек, после нажима — сок первого прессования, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают, снова отжимают и получают сок второго прессования. Сок второго прессования содержит меньше сахара и кислот, но в нем много ароматических веществ. Для приготовления вина следует использовать смесь соков всех фракций. Сок с водой из-под пресса уже носит название «сусло».

В полученном после прессования соке содержатся пектиновые вещества, кусочки мякоти и семян, различные посторонние примеси. Сок следует процедить через сито с мелкими отверстиями и осветлить отстаиванием в течение 2—3 часов. После отстаивания сок осторожно сифоном снимают с осадка и используют для приготовления суслу.

Приготовление (составление) суслу

Почти все фрукты, за исключением винограда и отчасти яблок и груш, по своему составу (содержанию сахара и кислот) не соответствуют составу получаемого из них вина. Вкус вина в основном определяется соотношением сахара и кислот, содержащихся в плодах. Многие плоды и ягоды содержат больше кислот и меньше, чем желательного, сахара, поэтому вино из чистого сока получается слишком кислым и менее крепким. Только виноградный, яблочный и грушевый сок пригодны для приготовления вина практически без добавлений. Соки же из других плодов и ягод всегда приходится улучшать, слабировать, чтобы вино получилось желаемой крепости и вкуса.

В домашних условиях определить процент содержания сахара и кислот в плодово-ягодном сырье сложно, поэтому при изготовлении суслу можно пользоваться ориентировочными показателями (см. Приложение, табл. 1). В таблице указывается содержание сахара и кислот по каждому виду плодов и ягод (усредненные данные). Для контроля желательно все же знать истинное содержание кислот и сахара в сортах плодов и ягод, используемых для приготовления вина. Сделать это можно, произведя некоторые арифметические расчеты.

Кислотность сока определяют по количеству щелочи, потраченной на нейтрализацию содержащейся в соке кислоты.

В состав плодово-ягодных соков входят различные кислоты: винная, яблочная, лимонная, янтарная и др. Как правило, преобладают яблочная и лимонная, в отличие от виноградного сока, где главенствующее положение занимает винная кислота (хотя другие кислоты тоже имеются, но в гораздо меньших количествах).

При определении кислотности сока вычисляют общую кислотность в пересчете на преобладающую в данном соке кислоту. Для виноградного сока и вина — в пересчете на винную кислоту, для плодового и ягодного сока, как правило, — в пересчете на яблочную и (реже) лимонную кислоту (в зависимости от того, какая из них преобладает в данном виде плодов и ягод).

Кислотность сока определяют путем добавления в него раствора щелочи определенной концентрации (титровального раствора). Титром называется количество щелочи в 1 мл раствора, а титрование — это определение кислотности при помощи титровального раствора. Результат реакции при добавлении щелочи в сок контролируют по индикатору — лакмусовой бумажке. При определении количества кислоты в соке или в вине используют титровальный раствор едкого натрия.

Для определения кислотности сока понадобятся:

- пипетка — стеклянная трубочка с нанесенными на нее делениями, вмещающая не менее 10 мл жидкости;
- бюретка — стеклянная трубка с нанесенными делениями на каждый 1 мл объема до 25—50 мл;
- стеклянный стакан или фарфоровая чашечка;
- стеклянная палочка;
- раствор для титрования — 5,97 г сухого едкого натрия, растворенного в 1 л дистиллированной воды (приготовленный раствор можно хранить в стеклянной бутылке с пробкой из химически стойкой резины);
- лакмусовый индикатор — лакмусовая бумажка, которая от щелочи синееет, а от кислоты краснеет.

Сущность метода состоит в добавлении к строго определенному объему сока титровального раствора, до тех пор пока от полученной смеси лакмусовая бумажка не приобретет синий цвет, что будет означать нейтрализацию щелочью всей кислоты, находящейся в соке. Зная исходный объем сока, объем израсходованного титровального раствора щелочи и учитывая, что 1 мл щелочи нейтрализует 0,1 % кислоты, можно легко определить кислотность сока.

Допустим, есть сок, кислотность которого надо определить. Установим вертикально на столе чистую сухую бюретку, затем

аккуратно нальем в нее 10 мл сока. Это строго отмеренное количество сока перельем в стеклянный стакан.

Если имеющийся сок ярко окрашен, например черносмординовый, то отмеренное количество сока можно разбавить, добавив при помощи пипетки дистиллированную воду, чтобы сок стал менее окрашенным. Полученную смесь сока и воды перемешаем стеклянной палочкой. Это разбавление сока не повлияет на показатель кислотности, поскольку при разбавлении изменится только объем смеси, а количество кислоты останется прежним, так как сока взяли ровно 10 мл.

Затем в стакан с соком из пипетки отмеренными порциями добавляем титровальный раствор. После каждого добавления перемешиваем сок стеклянной палочкой, а капельки со стеклянной палочки наносим на лакмусовую бумажку. Красный цвет лакмуса означает, что еще не вся кислота нейтрализована, поэтому добавляем новую порцию титровального раствора щелочи. Так нужно поступать до тех пор, пока красная окраска лакмусовой бумажки не изменится на синюю. Это произойдет при нейтрализации всей кислоты щелочью.

Количество яблочной кислоты в соке рассчитывают по формуле

$$K = (V_1 : V_2) \%,$$

где V_1 — объем щелочного титровального раствора, который был использован для нейтрализации сока;

V_2 — объем сока, который был нейтрализован.

Например, мы израсходовали 23 мл щелочного титровального раствора на нейтрализацию 10 мл яблочного сока. Это означает, что в 1 л сока содержится 23 г яблочной кислоты, или 2,3 % кислоты.

Для определения кислотности бродящего сока или суслу надо отмеренное количество сока (сусла) подогреть до кипения для удаления углекислоты, которая образовалась в процессе брожения и может исказить данные определения.

Общее количество сахара в соке можно определить по его удельному весу, так как известно, что плотность сока зависит от содержания в нем сахара. Удельный вес определяют взвешиванием отмеренного количества сока на точных весах или при

помощи ареометра. Перед определением количества сахара сок необходимо профильтровать через бумажный фильтр. Температура сока должна быть 19—20°C.

Удельный вес сока с помощью весов определяют так:

- при помощи чистой сухой пипетки отмеряют некоторый объем отфильтрованного сока в чистый сухой стакан, который перед наполнением соком взвешивают;
- на точных весах определяют вес стакана с соком;
- вес отмеренного сока делят на вес воды такого же объема, полученный результат деления и будет искомым удельным весом сока.

Удельный вес сока определяется по формуле

$$U = m_C : m_B,$$

где m_C — масса сока; m_B — масса воды такого же объема.

Например, 100 мл сока весит 104 г, а 100 мл воды — 100 г. Удельный вес сока будет равен $104 : 100 = 1,04$.

Процентное содержание сахара в соке вычисляют по формуле

$$C = (U - 1) : 0,5 \cdot 100 \%,$$

где U — удельный вес сока.

Например, для сока с удельным весом 1,04 процентное содержание сахара в соке равно $(1,04 - 1,00) : 0,5 \cdot 100 \% = 8 \%$.

При помощи ареометра определить процентное содержание сахара можно проще и быстрее.

Отфильтрованный сок доводят до температуры 20°C и наливают в высокий узкий сосуд так, чтобы не образовывалась пена. В сок осторожно вертикально опускают чистый сухой ареометр, не допуская его ныряния. Если корпус ареометра, находящийся над поверхностью сока, будет смочен соком, то показания ареометра будут неверными, так как прибор станет тяжелее. Опускать ареометр в исследуемый сок надо осторожно, держа за верхнюю часть двумя пальцами. Если ареометр окунулся в сок, его корпус следует промыть чистой водой и вытереть насухо, а процесс измерения повторить снова.

Показания ареометра нужно снимать так, чтобы глаз был на уровне поверхности сока.

Если температура сока отличается от 20°C, в показания ареометра вносится температурная поправка.

Если температура выше 20°C, к показанию ареометра надо прибавить величину, полученную умножением разности градусов температуры на 0,0002.

Например, при 25°C показания ареометра — 1,053, а действительный удельный вес будет равен $1,053 + (5 \cdot 0,0002) = 1,054$.

И наоборот, при температуре сока ниже 20°C разность температур, умноженную на 0,0002, нужно вычесть из показания ареометра.

Например, показания ареометра при температуре сока 14°C — 1,041. Тогда удельный вес равен $1,041 - (6 \cdot 0,0002) = 1,0398$.

После внесения температурной поправки по удельному весу сока определяют содержание в нем сахара.

Кроме сахара, сок содержит еще и экстрактивные вещества, содержание которых различно в разных соках. Эти экстрактивные вещества влияют на точность определения сахаристости сока, допуская отклонение в пределах 1.

Поэтому при исследовании малоэкстрактивных соков (например, сока яблок) к показателю сахаристости по удельному весу надо прибавить 1.

При расчете содержания сахара в малоэкстрактивном соке в % или в г на 100 мл сока пользуются формулой

$$C = (U - 1) : 0,5 \cdot 100 \% + 1 \%,$$

при определении содержания сахара в соках средней экстрактивности (красная и белая смородина, малина, земляника садовая) пользуются формулой

$$C = (U - 1) : 0,5 \cdot 100 \%,$$

а содержание сахара в более экстрактивных соках (черная смородина, слива, крыжовник и др.), особенно если они были подогреты перед прессованием, вычисляют по формуле

$$C = (U - 1) : 0,5 \cdot 100 \% - 1 \%,$$

где U — удельный вес сока.

Например, если удельный вес малоэкстрактивного сока равен 1,043, то

$$C = (1,043 - 1) : 0,5 \cdot 100 \% + 1 \% = 9,6 \%,$$

Для среднеэкстрактивного сока с тем же удельным весом

$$C = (1,043 - 1) : 0,5 \cdot 100 \% = 8,6 \%,$$

Для более экстрактивного сока с тем же удельным весом

$$C = (1,043 - 1) : 0,5 \cdot 100 \% - 1 \% = 7,6 \%,$$

При изготовлении плодовых вин происходит сбраживание сахара, содержащегося в самих плодах и добавляемого к выжатому из них соку. В результате процесса брожения из сахара образуется спирт, и в зависимости от количества сахара вино получается большей или меньшей крепости. Плодовые вина, полученные натуральным брожением (без добавления винных дрожжей), могут содержать от 8 до 14% об. спирта. Многие плоды содержат недостаточное количество сахара, чтобы изготовить вино определенной крепости, поэтому к выжатому из плодов соку добавляют столько сахара, сколько необходимо для получения вина желаемой крепости. Для получения 1 % об. крепости вина в соке должно содержаться 1,7 % сахара.

Кроме того, некоторые плоды и ягоды (рябина, черная смородина, слива и др.) содержат много дубильных, экстрактивных веществ. Состав этих веществ в соках плодов также необходимо изменять. Это улучшение, исправление, сдобривание соков и называется приготовлением сула. Для получения сула, а значит, и вина с определенной кислотностью, сахаристостью, ароматом и вкусом смешивают (купажируют) разные соки, прибавляя необходимое количество воды, сахара и иногда кислоты. Кислые соки разбавляют водой. Например, соки черной смородины и рябины, содержащие до 3 % кислоты, можно разбавлять вдвое, в кислый яблочный сок добавлять 20—30 % грушевого сока, в сок из вишни — сок черники и ежевики. Увеличить кислотность сока можно, добавляя к неким сокам соки кислых фруктов или лимонную кислоту, но уже без добавления воды.

Разбавление сока водой. Необходимо определить, сколько кислоты содержится в соке и сколько кислоты должно быть в вине. Количество воды, необходимое для разбавления сока, определяется по формуле

$$m = (K_C : K_B - 1) \cdot m_C,$$

где K_C — кислотность сока до разбавления водой;

K_B — кислотность вина;

m_C — количество сока до разбавления водой.

Например, имеется 10 л сока с кислотностью, равной 1,75 %, и необходимо приготовить вино с кислотностью 0,7 %.

Количество воды, которое нужно добавить в сок, $m = (1,75 : 0,7 - 1) \cdot 10 = 15$ л, тогда смесь будет иметь кислотность 0,7 %.

При этом способе важно, чтобы вода была совершенно чистой, без запаха и мягкая. Чистую ключевую воду или воду из артезианских скважин лучше использовать сырой. Если вино готовится в городских условиях, то воду из крана сначала надо профильтровать через бытовой фильтр, потом дать ей отстояться в течение 2—3 суток, затем прокипятить и лишь после этого можно использовать для приготовления вина.

Способ этот прост, и выгоден, так как увеличивает количество вина, получаемого из данного сорта фруктов.

Однако если в соке содержится много кислоты, то приходится добавлять много воды. В этом случае вино получается жидкое, да и для дрожжевых грибов будет недостаточно пищи (белковых веществ).

Нейтрализация кислоты. Способ уменьшения кислотности сока состоит в том, что в некоторой части сока уничтожают (нейтрализуют) всю содержащуюся в нем кислоту.

Для этого отливают определенную часть сока, прибавляют в нее истолченный в мелкий порошок белый мрамор или углекисловую соль, все хорошо перемешивают, дают постоять. Когда сок отстоится и на дне сосуда образуется осадок соли, получившейся из уничтоженной кислоты и мрамора, этот сок сливают с осадка и добавляют к остальному соку.

Количество сока, в котором нужно уничтожить всю кислоту, определяется по формуле

$$m = (K_C - K_B) : K_C \cdot m_C,$$

где K_C — кислотность сока до понижения кислотности;

K_B — кислотность вина;

m_C — количество сока до понижения кислотности.

Количество прибавляемого мраморного порошка определяется по формуле

$$m_M = (K_C - K_B) \cdot m_C \cdot 7,$$

а количество прибавляемой для этого химически чистой углекислостной соли определяется по формуле

$$m_C = (K_C - K_B) \cdot m_{CM} \cdot 10$$

из расчета, что для уничтожения 1 г кислоты нужно израсходовать 0,7 г мраморного порошка или около 1 г химически чистой углекислостной соли.

Например, имеется 10 л сока с кислотностью 2,1 %, которую нужно уменьшить до 0,7 %. Требуется определить, какую часть сока следует отлить для уничтожения в нем кислоты и сколько нужно израсходовать для этого мраморного порошка.

Определим количество сока, которое нужно отделить:

$$m = (2,1 - 0,7) : 2,1 \cdot 10 = 6,667 \text{ л.}$$

Таким образом, уничтожить кислоту нужно в 6,667 л сока. Для уничтожения 140 г кислоты, содержащейся в этом количестве сока ($6,667 \text{ л} \cdot 2,1 \% : 100 \% = 0,14 \text{ л} = 140 \text{ мл}$), потребуются $m_M = (2,1 - 0,7) \cdot 10 \cdot 7 = 98$ г мраморного порошка.

Этот способ уменьшения кислотности сока имеет то преимущество, что сок не разжижается, экстрактивность его полностью сохраняется, вино получается густым. К сожалению, при этом сок и вино приобретают очень неприятный аптечный привкус. Поэтому этот способ применяется редко.

Смешивание соков. В этом случае чрезмерно кислый сок смешивают в соответствующей пропорции с соком, имеющим меньше кислоты, чем необходимо.

Количество сока с низкой кислотностью, необходимое для добавления в сильнокислый сок, чтобы приготовить вино желаемой кислотности, можно определить по формуле

$$m_{C2} = (K_{C1} - K_B) \cdot m(K_B - K_{C2}),$$

где K_{C1} — кислотность сильнокислого сока;

K_{C2} — кислотность слабокислого сока;

K_B — кислотность вина;

m_{C1} — количество сильнокислого сока.

Например, имеется 10 л сока с кислотностью 2,1 %, из которого вы хотите приготовить вино кислотностью 0,7 %. В то же время у вас есть другой сок с кислотностью 0,1 %.

Определим количество слабокислого сока, которое необходимо добавить к более кислому для получения вина кислотностью 0,7%:

$$m_{C2} = (2,1 - 0,7) : (0,7 - 0,1) \cdot 10 = 23,3 \text{ л.}$$

Если к 10 л первого сока добавить 23,3 л второго, получится 33,3 л смеси соков, в которой будет содержаться $21 \cdot 10 + 23,3 \times 1 = 233,3$ г кислоты. В 1 л смеси соков будет $233,3 : 33,3 = 7$ г, или 0,7 % кислоты.

Изготовленное по этому способу вино получается наиболее высокого качества: густое, экстрактивное, более ароматное и вкусное.

Недостатком этого способа является то, что иногда может не оказаться под рукой плодов или ягод соответствующей слабой кислотности. Кроме того, изготовление вина таким способом обходится гораздо дороже.

Иногда при исправлении сока приходится не понижать, а повышать его кислотность. Это делается добавлением кислоты в необходимом количестве. Лучше всего добавлять виннокислую или лимонную кислоту, часть которой заменяют дубильной кислотой (танином), которая способствует сохранению вина от порчи.

Во время брожения и подсахаривания кислотность немного снижается. Поэтому кислотность суслу сделайте несколько выше той кислотности, которую хотите получить у вина. Например, вино из яблок при брожении теряет до 2 г кислоты на 1 л.

Кроме исправления кислотности сока, при приготовлении суслу обычно бывает необходимо увеличить сахаристость, так как большинство фруктовых и ягодных соков содержат очень мало сахара и его недостаточно для получения вина настолько крепкого, чтобы оно могло сохраняться и быть достаточно хмельным.

Увеличение сахаристости производится добавлением к исправленному (разбавленному) соку сахарного песка. Но здесь также нужно соблюдать определенные правила, иначе сок может стать разбавленным сильнее, чем необходимо.

Если требуется понизить кислотность сока, то при разбавлении сока водой часть воды можно заменить сахаром, одновременно повысив сахаристость сока.

Если расчеты ведутся по объему, то следует знать, что 1 кг сахара заменяет 0,6 л воды, если же по весу, то 1 кг сахара заменяет 1 л воды.

Однако следует помнить, что значительное количество сахара и образующегося из него спирта затрудняет, а иногда и совсем прекращает работу дрожжевых грибков: если в соке содержится 80 % сахара или 13,5 % спирта, то брожение прекращается. Поэтому класть сразу весь необходимый сахар можно только в том случае, когда готовится легкое (слабое) столовое вино с содержанием спирта 6—9 %.

Если же готовится вино крепкое или десертное, а тем более ликерное, то, определив количество сахара, которое необходимо добавить в сок, его вносят по частям. При приготовлении суслу кладут лишь столько сахара, чтобы сахаристость суслу была не более 10—15%. Спустя 5—7 дней добавляют еще немного сахара и так поступают до тех пор, пока вино не достигнет желаемой крепости. Если готовится десертное или ликерное вино, по окончании дображивания вино окончательно подслащивают.

При таком способе, хотя брожение и продолжается дольше обычного, дрожжевые грибки работают энергичнее, вырабатывают весь доставляемый им сахар, вино получается желаемой крепости.

Внесение сахара по частям имеет несколько особенностей.

Чтобы получить более крепкое вино, необходимо использовать качественные, выпускаемые промышленностью винные

дрожжи. На дрожжах дикой культуры крайне трудно получить вино крепостью более 12—13% об.

При переизбытке сахара вино не выродит полностью (будет мутноватым), брожение остановится при достижении крепости 12—13% об., а часть сахара останется переработанной, что послужит благоприятной средой для возникновения нежелательных брожений, например молочнокислого.

Приготавливаемое вино не рекомендуется держать на осадке дольше 2 недель, так как скопившиеся в осадке отмершие частички дрожжей начнут загнивать, что придаст вину вкус горечи, в дальнейшем ничем не исправимый. Чтобы предотвратить это, переддобавлением очередной порции сахара виноматериал снимают с осадка и только после этого добавляют очередную порцию сахара, который тщательно растворяют в виноматериале. Затем все снова ставят на брожение. В этом случае в качестве ориентировочного срока первого снятия вина с осадка можно принять 10 дней от начала бурного брожения, хотя, безусловно, все индивидуально для каждого приготавливаемого вина и определяется визуально по интуиции и опыту винодела.

При добавлении сахара по частям осадок от готового вина не рекомендуется использовать для повторной закваски вина (за исключением осадка от первой переливки вина), так как дрожжи в таком осадке потеряли свою силу.

Количество сахара, которое следует добавить к соку, рассчитывают следующим образом. Сначала определяют количество воды, которое необходимо добавить в сок для понижения кислотности:

$$m = (K_C : K_B - 1) \cdot m_C,$$

где K_C — кислотность сока до разбавления водой;

K_B — кислотность вина;

m_C — количество сока до разбавления водой.

Затем определяем сахаристость сока после разбавления его водой:

$$C_{C2} = C_C \cdot m_C : (m_C + m),$$

где C_C — сахаристость сока до разбавления водой.

Определяем количество сахара (в килограммах), необходимое для получения вина требуемой крепости, из расчета, что из каждого 1 г сахара получается 0,5 мл спирта:

$$m_{\text{сах0}} = 0,02 \cdot K_p \cdot (m_C + m),$$

где K_p — крепость вина.

Но поскольку в соке содержится сахар, то добавить необходимо только

$$m_{\text{сах}} = m_{\text{сах0}} - 0,01 \cdot C_C \cdot m_C.$$

При этом часть воды, которую добавляют в сок для понижения кислотности, заменяется этим сахаром. Количество воды, которое необходимо влить в сок:

$$m_{\text{воды}} = m - m_{\text{сах}}.$$

Для того чтобы происходило брожение, сахара в сусле должно быть не более 10%. Поэтому первая порция сахара (в килограммах), которую надо добавить в сок, равна

$$m_{\text{сах1}} = (m_C + m_{\text{воды}}) \cdot 0,1 - C_C \cdot 0,1.$$

Оставшийся сахар разделяют на порции, не превышающие величину $(m_{\text{сах}} + m_{\text{воды}}) \cdot 0,1$, и добавляют к суслу через каждые 5 дней. Последнюю порцию сахара для получения вина с желаемым содержанием сахара добавляют уже в готовое, выбродившее вино, прошедшее ряд переливок.

При этом на каждые 10 л вина в нем растворяют $C_B \cdot 100$ г сахара, где C_B — сахаристость готового вина, которую хотят получить.

Например, имеется 10 л сока с кислотностью 2,4% и сахаристостью 8%, из которого вы хотите приготовить самое крепкое несладкое вино с содержанием спирта 16%, кислоты 1,2% и сахара 3%.

Для получения самого крепкого вина с содержанием спирта 16% весовых и сахара 3% эти самые 3% сахара следует добавлять уже в готовое, закончившее брожение вино, так как сахар при брожении будет полностью переработан дрожжами в спирт.

Прежде всего надо определить, сколько воды нужно добавить в сок для уменьшения кислотности с 2,4 % до 1,2 %.

$$m = (2,4 : 1,2 - 1) 10 = 10 \text{ л.}$$

Сахаристость сока после разбавления водой:

$$C_{C2} = 8 \cdot 10 : (10 + 10) = 4 \text{ \%}.$$

Между тем количество сахара, необходимое для получения крепкого вина с содержанием спирта 16 % весовых:

$$m_{\text{сах}} = 0,02 \cdot 16 \cdot (10 + 10) = 6,4 \text{ кг.}$$

Но поскольку в соке содержится 8 % сахара, добавить нужно всего

$$m_{\text{сах}} = 6,4 - 0,01 \cdot 8 \cdot 10 = 6,4 - 0,8 = 5,6 \text{ кг сахара.}$$

В таком случае количество воды, которое надо влить в сок, равно

$$m_{\text{воды}} = 10 - 5,6 = 4,4 \text{ кг.}$$

Первая порция сахара, которую надо добавить в сок:

$$m_{\text{сах1}} = (10 + 4,4) \cdot 0,1 - 8 \cdot 0,1 = 0,64 \text{ кг.}$$

Оставшиеся $5,6 - 0,64 = 4,96$ кг сахара надо разделить на 5 порций: 4 порции по 1 кг и одну порцию весом 0,96 кг, которые следует добавлять к суслу через каждые 5 дней.

Последнюю порцию сахара для получения вина с содержанием сахара 3 % добавляют в готовое, выбродившее вино. Для этого необходимо определить объем готового вина и добавить по 300 г сахара на каждые 10 л вина.

Когда сусли составлено, его перед розливом в баллоны или бочонки подогревают до 22°C. Если сусли не подвергалось брожению вместе с мезгой, к нему необходимо добавить закваску дрожжей (30 г на 10 л сусли). Для питания дрожжей на 1 л сусли вносят 0,3 г хлористого аммония либо 1—2 столовые ложки нашатырного спирта. Содержимое тщательно перемешивают, раскачивая посуду, до полного растворения сахара. Закрывают отверстие ватной пробкой и ставят в помещение с температурой

22°C. Ватную пробку затем вынимают и на емкость устанавливают бродильный шпунт или затвор для обеспечения брожения.

При приготовлении сусли нужно иметь в виду, что из каждых 100 литров (или 100 кг) приготовленного сусли получается всего 80 л вина, а 20 л составляют потери на осадки, розлив и т. п. Таким образом, если готовится 160 л вина, то сусли следует заготовить 200 л. При более крупном производстве вина эти потери меньше и не превышают 10—15 % — на осадки, усушку и пр.

Брожение

Брожение — одна из важнейших операций в процессе изготовления вин. Спиртовое брожение приготовленного сусли вызывается дрожжевыми грибками. Для получения вина любой крепости лучше использовать чистую культуру дрожжей, применяемую в промышленном виноделии. За неимением чистых дрожжей можно проводить брожение на диких дрожжах, имеющихся на поверхности ягод (хлебопекарные дрожжи для этой цели непригодны).

Закваску для брожения готовят следующим образом. За 10 дней до начала приготовления вина собирают целые ягоды ранних культур (малина, земляника, белая смородина и др.). Ягоды собирают в сухую погоду с чистых участков и не моют, чтобы не смыть дрожжи. В молочную бутылку наливают 100 мл теплой воды, кладут 2 столовые ложки сахарного песка и 1,5 стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место с температурой 22—24°C. После того как масса забродит (мезга поднимется кверху шапкой), ее выдерживают 2—3 дня. Затем сок через марлю отделяют от мезги и употребляют как разводку чистых дрожжей.

Для приготовления сухого и полусладкого вина на 1 л сусли необходимо использовать 200—300 мл (1—1,5 стакана) закваски. Закваску готовят 1 раз в сезон. Хранить закваску более 10 дней нельзя. В дальнейшем, если необходимо получить вино из позднеспелых плодов и ягод (крыжовник, яблоки, сливы), вместо закваски пользуются осадком, образующимся во время брожения сусли из плодов более ранних культур. В этом случае

осадка нужно брать меньше, чем закваски: на 10 л сусла примерно 100 г осадка, то есть 1 %.

При неблагоприятных условиях приготовления закваски можно воспользоваться изюмом. Для этого горсть изюма кладут в молочную бутылку, добавляют 40 г сахара и заливают 2 стаканами теплой (30°C) воды. С разбродившейся закваской поступают так же, как и с закваской из свежих ягод. Брожение обычно начинается через 6—12 часов.

Приготовленное сусло заливают для брожения в подготовленную посуду — деревянные бочонки и стеклянные бутылки разного размера на 1/2 объема. Бутылки или бочонки с сусликом помещают в затемненное помещение с температурой 18—20°C. Стеклянная посуда удобна для наблюдения, но стекло пропускает свет и не защищает вино от колебаний внешней температуры. Для устранения указанных недостатков бутылки лучше ставить в плетеные корзины и закрывать от света.

Бутылки плотно закрывают чистыми прокипяченными пробками, в которых предварительно просверливают небольшие отверстия, через которые будет выделяться образующийся в процессе брожения углекислый газ. Самым простым и эффективным способом изоляции сусла от атмосферы является обычный целлофановый пакет или резиновая перчатка, которые помещают на горлышко бутылки и завязывают резинкой. При этом избыток углекислого газа стравливается под резинку. Во избежание попадания в суслик из воздуха вредных микроорганизмов, например бактерий уксусного брожения, устраивают водяной затвор (рис. 6). Он представляет собой резиновую трубку диаметром 8—10 мм и длиной 30—40 см, один конец которой герметически вмонтирован в крышку баллона при помощи алебастра, гипса, парафина или воска, а другой конец погружен в стакан с водой. В течение всего периода брожения через эту трубку выделяется углекислый газ. Это хорошо видно по пузырькам, поднимающимся на поверхность воды.

Если герметичность водяного затвора в процессе брожения будет нарушена, внутрь баллона попадет кислород воздуха, который вызовет разложение спирта на уксусную кислоту и воду. Если суслик бродит в бочонке, то для его изоляции от окружающего воздуха на бочонок устанавливают бродильный шпунт (рис. 7).

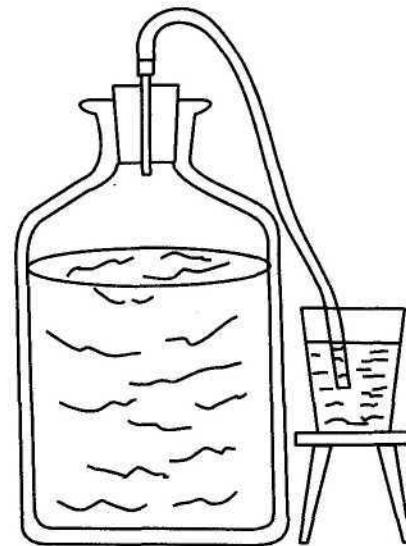


Рис. 6. Бутылка с водяным затвором

Бродильный шпунт (рис. 8) состоит из чашки, посреди которой имеется трубка, вставленная нижним концом в шпунтовое отверстие бочки и служащая втулкой. Сверху втулка прикрыта опрокинутым вверх дном стаканом. Около нижнего обода этого стакана имеется круговой ряд отверстий или вырезов. Чашка наполняется до определенной высоты водой. Углекислый газ, образующийся в бочке, идет через трубку в стакан, а из последнего через отверстия, пройдя сквозь воду, выходит наружу. Количество воды в чашке должно быть таким, чтобы в случае понижения давления в бочке вследствие каких-либо причин вода, уходящая при этом вся под стакан, не дошла до верха трубки и не могла попасть внутрь бочки. Такой бродильный шпунт изготавливается из фарфора, глины, стекла или цемента.

Бродильный шпунт особенно необходим, когда суслик подвергается самопроизвольному брожению на диких дрожжах без введения чистой культуры дрожжей, а также при приготовлении легких столовых вин. В тех случаях, когда брожение вызывается

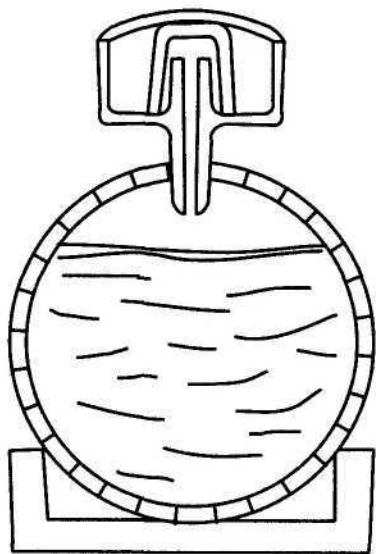


Рис. 7. Бочка с бродительным шпунтом

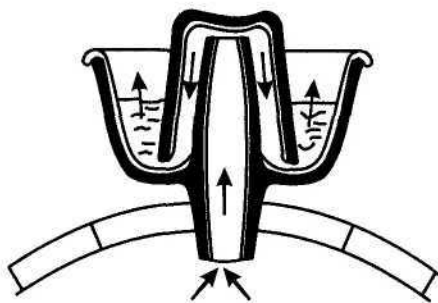


Рис. 8. Бродительный шпунт

введением в сусло разводки чистой культуры винных дрожжей, а также при изготовлении десертных и ликерных вин можно вместо бродительного шпунта отверстие сосуда закрыть тугой пробкой из гигроскопической ваты.

Температура помещения, где сбраживается вино, должна быть постоянной и днем и ночью, без резких и частых колебаний ($18—20^{\circ}\text{C}$), посуду с суслом во время брожения следует держать в отапливаемой комнате, но не вблизи печи и не на сквозняке. Следует иметь в виду, что солнечный свет отрицательно влияет на дрожжи, поэтому брожение сусла должно происходить в месте, закрытом от солнечных лучей.

Если все условия соблюдены, то через 6—12 часов в сусле начнется брожение. Сусло начинает как бы кипеть, слышится слабый шум, через бродительный шпунт с каждым днем все сильнее и быстрее выделяется углекислый газ.

Бурное, или верхнее, брожение продолжается 4—8 дней, в сусле слышно шипение от выходящего газа, оно как бы вскипает, уровень его поднимается. Если сосуд заполнен более чем на $1/2$ объема, пена забивает трубку бродительного шпунта, закрывая выход газу. Не имея выхода, газ может выбить трубку или даже разорвать сосуд. В период бурного брожения необходимо периодически (3—5 раз в сутки) взбалтывать дрожжевой осадок, перемешивая сусло деревянной палочкой, либо проветривать бродящее сусло, переливая его сначала в широкую посуду (кастрюлю), а затем снова в бродительную емкость. Постепенно сусло успокаивается, бурное брожение сменяется тихим, которое продолжается до тех пор, пока под воздействием дрожжей весь сахар, находящийся в сусле, не превратится в спирт или концентрация спирта не станет такой, при которой дрожжевые грибки прекращают свою жизнедеятельность. Пузырьки газа с каждым днем выделяются все реже. К этому времени на дне сосуда скапливается объемистый осадок из дрожжей и отчасти из клетчатки плодов. Длится тихое брожение 2—3 недели.

Молодое вино (виноматериал) мутноватое, но прозрачнее, чем было сусло. Теперь можно приступить к снятию с осадка. Температура в помещении должна быть $20—22^{\circ}\text{C}$. При более высокой температуре жизнедеятельность дрожжей снижается.

По окончании бурного брожения или при прекращении его следует попробовать молодое вино на вкус, чтобы узнать, много ли осталось в нем сахара и не является ли прекращение брожения преждевременным. В этом случае вино нужно «проветрить»

(перелить). Сохранение чрезмерной сладости бывает в тех случаях, когда не был соблюден температурный режим в помещении, неправильно было произведено подслащивание сусла, а также из-за недостаточной бродительной способности дрожжей или неправильного их применения.

Если при прекращении брожения сладость в вине отсутствует и чувствуется приятная кислота, значит, достигнуто самое главное — основная часть сахара сброжена, обеспечены крепость и стабильность молодого вина.

Снятие вина с осадка

Когда бурное брожение закончилось и на дне сосуда осел рыхлый слой дрожжевого осадка, а молодое вино стало почти прозрачным, приступают к первой переливке вина. Молодое вино держать на осадке более 2 недель не следует: оно может испортиться.

При переливании декантированием (рис. 9) сосуд с вином устанавливают как можно выше, например на стол, и дают вину время совершенно успокоиться. Посуду, в которую намерены перелить вино, ставят ниже сосуда с вином.

Для переливания вина сифоном (рис. 10) необходимо иметь 1—1,5 м резиновой трубки диаметром 8—10 мм, которую нужно промыть и прокипятить. Снимают водяной затвор и опускают конец трубки в вино, но так, чтобы он не коснулся осадка. Если вино бродило в стеклянной бутылке, то трубку сифона можно привязать к тоненькой чистой деревянной планке, зафиксировав концевую трубку на 2—3 см выше уровня осадка. Если осадок начнет взмучиваться, трубку нужно переместить повыше.

После снятия чистого слоя вина осадок и оставшийся слой вина над ним хорошо взбалтывают и профильтровывают через матерчатый фильтр — конусообразный мешок, сшитый из белой фланели (мохнатой стороной наружу), из холста, плотной бязи или бумази. Мешок подвешивают к концам ножек опрокинутой табуретки и подставляют под него посуду. Первые порции проходят через холст мешка еще мутными, поэтому фильтрацию производят несколько раз, пока вино не станет совершенно прозрачным. Доливать новые порции вина в фильтр нужно часто,

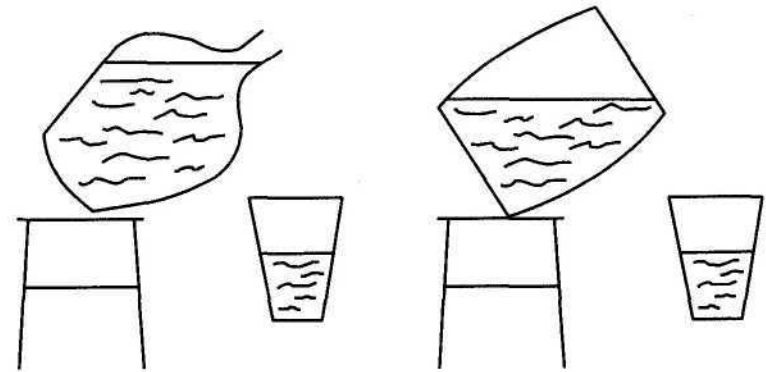


Рис. 9. Переливание декантированием

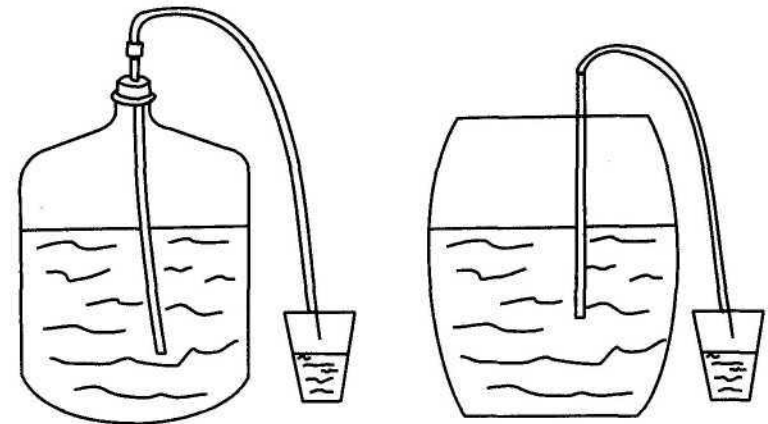


Рис. 10. Переливание сифоном

не допуская большого оголения внутренней поверхности мешка, и осторожно, чтобы не нарушить слой осадка на фильтре.

Отфильтрованное вино доливают куже перелитому сифоном вину. Если вина изготавливается много и брожение ведется сразу в нескольких бочках, то обычно мутные остатки фильтруют все вместе, но отдельно от слитого без фильтрования вина. Дело

в том, что вино, отфильтрованное от мути, всегда менее прочно в выдержке и, следовательно, его добавка к вину нефильтованному может снизить достоинства последнего.

Для перелитого вина нужно подготовить новую посуду. Если меньшей по размерам посуды нет, то перелитое вино помещают в прежнюю, но перед этим тщательно отмывают ее от пены на стенках и остатков осадка, несколько раз прополаскивают и окуривают серой. Однако лучше и безопаснее, особенно если готовится слабое столовое вино, слить его в посуду меньшего размера. Поскольку после переливки вина оказывается меньше и оно занимает в прежней посуде меньший объем, то увеличивается площадь свободного соприкосновения вина с воздухом; следовательно, возрастает опасность заболевания вина уксусным брожением, поэтому лучше уменьшить соприкосновение вина с воздухом. Крепкие вина заболевают реже, поэтому их можно вливать и в прежнюю посуду.

Тихое брожение

Снятым с осадка вином наполняют емкости до горлышка, закрывают водяным затвором и ставят в прохладное (10—12 °С) место для вторичного, тихого брожения.

После первой переливки вино еще не совсем прозрачно. В нем осталась часть дрожжей и небольшое количество сахара, не разложившегося во время бурного брожения. Кроме того, от соприкосновения с воздухом во время переливки из вина начинают выпадать в осадок растворенные в нем белковые вещества, которые необходимо удалить, иначе вино может помутнеть и будет некрепким. Поэтому необходим период тихого брожения, называемого также дображиванием вина. Оно продолжается 3—4 месяца и оканчивается обычно к весне следующего года. Внешне тихое брожение проявляется лишь в том, что в первое время — 1—2 месяца — изредка выделяются пузырьки углекислого газа — по одному в 5—10 и более минут. Постепенно выделение газа уменьшается и, наконец, прекращается. В то же время на дне оседает тонкий коричневый слой порошкообразного осадка, вино становится все более прозрач-

ным, грубый вкус его заменяется приятным, в нем начинает развиваться букет.

Во время этого дображивания следует наблюдать за температурой и часто переливать вино. Температура в помещении должна быть постоянной, без резких колебаний и держаться на уровне 10—12 °С. В домашних условиях приходится быть не слишком требовательным в этом отношении и довольствоваться тем, что имеется в хозяйстве. Для дображивания можно поставить вино, например, в неотапливаемую комнату, в сухое подполье, в сухой подвал или погреб, если в них не слишком холодно. В очень холодном подполье вино сохранится хорошо, но дображивание его будет продолжаться дольше. В помещении, где дображивает вино, воздух должен быть чистым, без запахов солений и квашений, ибо вино может впитать их запах.

Переливки вина во время дображивания производятся для очистки вина от оседающего на дне посуды осадка, который мог бы придать вину горечь, и для проветривания вина. Последнее очень важно, ибо ускоряет выпадение в осадок растворенных в вине веществ, которые впоследствии могут замутить его. Чем чаще вино переливают и проветривают, тем больше оно очищается и становится прозрачным. Если вино готовится в деревянной посуде (бочках), то всегда в ней находится в легком соприкосновении с воздухом, проходящим через поры дерева, поэтому проветривать его приходится реже — примерно через 2 месяца. Если же используется посуда стеклянная, переливки и проветривание следует производить через 1 месяц и даже чаще. Чем больше будет сделано переливок, тем лучше вызреет вино, из него быстрее выпадет осадок. Переливки в этом случае производятся описанным выше способом, причем вино следует лить тонкой, длинной, сильно разбрызгивающейся струйкой для лучшего его проветривания. Слитое при переливках вино вливается в чисто вымытую посуду, причем по возможности наливают его так, чтобы пространство между пробкой и вином не превышало 1—1,5 см. Наполненные бутылки сразу укупоривают пробками, затем поверхность бутылки и пробки вытирают досуха и заливают расплавленным сургучом, парафином или воском. Вино можно разлить и в стеклянные банки,

закатывая их прокипяченными крышками. На каждую бутылку вина, особенно при длительном хранении, следует наклеить ярлык с указанием сорта, времени изготовления и розлива в бутылки. Впоследствии легче будет находить желаемый сорт.

Разлитое в бутылки вино следует хранить в прохладном месте при температуре не выше 10°C — в подвале, погребе или подполье. Бутылки с вином следует хранить в горизонтальном положении, чтобы корковые пробки не пересыхали. Если вино предназначают для длительного хранения, то бутылки с вином закапывают в землю в сухом подвале или подполье. Для этого роют яму глубиной 75—100 см, горизонтально укладывают туда бутылки (не более чем 4 ряда), переслаивают их соломой и засыпают промежутки в рядах мелким песком. Сверху также насыпают землю. Такое хранение обеспечивает постоянство температуры, что положительно сказывается на качестве вина.

Подслащивание десертных и ликерных вин

Если готовится десертное или ликерное вино, то по окончании тихого брожения производят его подслащивание.

К подслащиванию можно приступить, когда вино совершенно добродило и стало совсем прозрачным.

Делается это так: взвешивают необходимое количество сахара, кладут его в холщовый мешочек, который подвешивают в верхней части вина, налитого в кадушку, большой горшок или в иной сосуд, и держат до тех пор, пока сахар не растворится. После такого подслащивания молодое вино становится уже настолько крепким, что не боится никаких вредителей и не может заболеть от них. Если приготовлено десертное вино с 12,25 вес. % спирта и 15—20 вес. % сахара, то его способность сохраняться равна $12,25 \cdot 6 + 15(20) = 88,5(93,5)$ сахарным единицам, в то время как уже при 78 единицах вино хорошо предохраняется от порчи. Еще крепче будет ликерное вино, содержащее при 13 % спирта 40—50 % сахара. Его способность сохраняться равна $13 \cdot 6 + 40(50) = 118(128)$ сахарным единицам, т. е. намного больше того, что необходимо для прочности вина. Но подслащенное вино пока еще не гармонич-

но, грубовато на вкус и имеет характерные свойства молодого вина. С целью округления и улучшения букета его следует подвергнуть выдержке, во время которой добавленный сахар постепенно изменит вкус, превратясь из свекловичного в так называемый инвертированный (или превращенный). Затем уже вино можно признать вполне созревшим.

Созревание вина

Вина столовые и крепкие считаются вполне созревшими, когда в них совершенно закончилось тихое брожение, прекратилось выпадение белковых веществ и осадка, а сам напиток стал совершенно прозрачным. Такое вино уже совсем выбродило и пригодно, если оно прозрачно, для розлива в бутылки. Вино может быть на глаз совершенно прозрачным, но это не означает, что оно вполне созрело. Чтобы узнать, созрело ли вино вполне и окончилось ли в нем брожение, в домашнем виноделии применяют простой способ: наполняют вином 1—2 бутылки из белого стекла, закупоривают их ватными пробками и оставляют в теплой комнате дней на 10. Если по прошествии этого времени вино останется таким же, каким было при розливе в бутылки, то есть прозрачным, без мути или мутноватым, но без усилившейся мути, это значит, что брожение совершенно закончилось и вино вполне созрело. В противном случае оно должно еще дображивать.

Для того чтобы улучшить вино, сделать вкус тоньше, деликатнее, а запах фруктов превратить в букет, его подвергают выдержке.

Выдержка производится в той же посуде, в которой вино дображивало, но оно должно быть налито до самой пробки и наглухо закупорено деревянными или корковыми пробками. Посуду с вином следует выдерживать при температуре $10—12^{\circ}\text{C}$ и следить, чтобы не было резких ее колебаний. Выдержка вина продолжается 2—3 года и более. Постепенно ароматические вещества сильно изменяются и превращаются в различные эфиры и другие вещества, составляющие то, что называется букетом вина. Чем дольше выдерживается вино, тем тоньше и лучше получается его букет, вино становится более дорогим.

Во время выдержки вино постепенно усыхает, если хранится в деревянной посуде. Ежегодно на усушку теряется от 2 до 4,5 % вина, в зависимости от размера посуды. А поскольку важно, чтобы вино не соприкасалось с воздухом, то взамен усыхающего приходится всегда подливать другое — такого же качества или даже лучше, но не моложе. В этом и заключается неудобство выдержки вина в бочках. В домашних условиях обычно вино разливают в бутылки, а в них уже выдерживают желаемое время. Для этого очень хорошо бутылки с вином зарыть в сухую песчаную почву. Во время такой выдержки в земле сохраняется одинаковая температура вина, оно получается удивительно высокого качества. Ягодные вина, сохраненные в земле 20—25 лет, по своим качествам не уступают самым дорогим старым виноградным винам.

Конечно, выдержку вина желательно производить, но вовсе не обязательно. Однако десертные и ликерные вина после их подслащивания все же лучше всегда выдерживать хотя бы 6 месяцев.

Выдержку подслащенных десертных и ликерных вин лучше производить в помещении с более высокой температурой. При выдержке таких вин в тепле (20°C и более) превращение сахара и образование букета значительно ускоряются. Таким образом, подслащенное весной вино выдерживают в комнате все лето, а к осени оно уже имеет достаточно тонкий вкус и вполне готово для розлива в бутылки. Если затем разлить его в бутылки и подвергнуть выдержке, то с каждым годом качество такого вина будет улучшаться.

Обработка вина

Некоторые вина по окончании брожения становятся прозрачными, другие же плохо самоосветляются (слива, груша, морошка) и требуют дополнительной обработки — фильтрования и осветления. Перед розливом в бутылки вино следует очистить от мути, то есть профильтровать. В домашних условиях, как уже говорилось, лучше всего фильтровать через матерчатый фильтр.

Если в вине есть тонкая муть, которая проходит через поры мешка, то его надо пропустить через фильтровальный слой

асбеста. Для этого в эмалированное ведро или кастрюлю наливают такое количество вина, которого хватило бы для заполнения фильтровального мешка, затем всыпают туда горсть асбеста, размешивают и выливают смесь в мешок. Прошедшее через фильтр еще мутноватое вино выливают обратно в мешок. Так повторяют до тех пор, пока внутри мешка не образуется плотный слой асбеста и вино не начнет вытекать из фильтра совершенно чистым и прозрачным. Новые порции вина следует доливать в фильтр очень осторожно, чтобы не нарушить фильтровальный слой асбеста. Лучше всего доливать сифоном через резиновую трубку, конец которой должен быть опущен ниже уровня вина в мешке. В новые порции доливаемого вина нужно добавлять по щепотке асбеста. Таким фильтрованием удастся добиться полной прозрачности вина.

Если вино все же остается мутным, необходимо произвести осветление (оклеивание) его. Осветление вина можно проводить от 2 месяцев до нескольких лет, постоянно снимая вино с осадка. Если вино достаточно осветлилось, его разливают в бутылки, укупоривают, пастеризуют и кладут на хранение. Пастеризацию можно совместить с тепловой обработкой, которая значительно улучшает качество вина и делает его мягче и гармоничнее. Тепловая обработка, в отличие от пастеризации, продолжается при температуре 50—60°C от 4 часов до 2 суток. Затем происходит медленное остывание вина вместе с емкостью, в которой производился нагрев.

После брожения в молодых винах присутствуют различные частицы, переходящие из сусла, остатки твердых частей винограда, а также дрожжей, бактерии, кристаллы винного камня и др.

Самопроизвольное осветление, т. е. осуществляемое простым отстаиванием, заключается в постепенном выпадении на дно емкости этих взвешенных частиц. В традиционной практике светлое вино отделяют от осадка простым сливанием его с осадка, отстоявшегося на дне емкости. В результате осветления вино становится более стабильным к помутнению.

Обычное красное вино осветляется быстро, а белые и ликерные вина — долго и трудно, иногда это длится несколько лет. Для ускорения осветления вин используют оклейку или филь-

трование. Оклеяка белковыми соединениями эффективна для красных вин, белые вина лучше фильтровать.

Высококачественные малоокисленные сухие виноматериалы могут использоваться непосредственно в виде натуральных легких вин. Сухой виноматериал должен быть доведен до соответствующей кислотности и сахаристости. Полученный осветленный виноматериал в связи с низким содержанием спирта нуждается в стабилизирующей обработке, желательна без внесения консервирующих веществ.

Некоторые плоды (сливы, груши) дают мутноватое вино, в таком случае необходимо произвести осветление, или оклейку, вина желатином, танином, рыбьим клеем или белком куриного яйца. При этом необходимо сделать пробные осветления и выбрать лучший способ, не изменяющий вкус и цвет вина.

На 10 л вина берут 0,1—0,2 г желатина или клея, которые предварительно вымачивают в холодной воде, воду в течение суток меняют 2—3 раза. Разбухший и отжатый желатин (клей) растворяют в небольшом количестве подогретого вина, затем раствор выливают в сосуд с вином, перемешивают и отстаивают в течение 2—3 недель, после чего производят снятие с осадка, розлив и закупорку.

Для осветления яичным белком тщательно отделяют белок от желтка, добавляют в белок немного воды и взбивают в крепкую пену, перемешивают с небольшим количеством вина, вливают в сосуд с вином, снова все перемешивают и оставляют на 2—3 недели. На 10 л вина требуется 1/3 белка.

Танином осветляют вино с малой кислотностью, не имеющее на вкус терпкости. Танин (аптечный) растворяют в дистиллированной или кипяченой воде (примерно 1,5 г на стакан), отстаивают и фильтруют. Необходимое количество определяют опытным путем. В 3—4 прозрачные (белого стекла) бутылки наливают вино и добавляют 1, 2, 3, 4 чайные ложки раствора танина, через неделю смотрят, в какой бутылке вино лучше осветлилось, и, рассчитав необходимое количество танина, вливают его в бутылку. Через 7—10 дней вино готово к снятию с осадка. После этого вино выдерживают еще месяц, сливают, разливают в бутылки и закупоривают.

Пастеризация вин — один из самых простых и эффективных методов их стабилизации. Разлитое в бутылки вино укупоривают пробками (пробки привязывают к горлышку шпагатом), устанавливают в большую кастрюлю на деревянную решетку, заливают по горлышко водой и нагревают. Пастеризацию производят в течение 15 минут при температуре 60°C. Затем бутылки с вином медленно остывают. Есть и другой метод пастеризации — горячий розлив. При этом способе вино нагревают до 60°C, выдерживают 2—3 минуты и горячим разливают в бутылки.

Чистые бутылки и пробки перед холодным розливом обрабатывают 0,02%-ным раствором сернистого ангидрида, а перед горячим — спринцеванием или ополаскиванием горячей водой.

Определение достоинств и недостатков вина

К недостаткам вина относится повышенное либо пониженное содержание кислот, сахара и спирта. Определить сахаристость и кислотность вина можно способами, уже описанными выше.

Эти недостатки исправляют прежде всего купажированием — смешиванием. Но к смешиванию вин необходимо прибегать только в тех случаях, когда оно улучшает качество напитка. Смешивают кислые вина с некими. Их следует подбирать в таком сочетании, чтобы они соответствовали вкусовым качествам приготавливаемого вина. Сначала делают пробное купажирование в небольших количествах и находят соотношение, которое является лучшим при условии сохранения вкуса и аромата основного плода. Добавлять другое вино для исправления недостатков основного можно в количестве, не превышающем 20 %.

При смешивании вин может произойти помутнение, поэтому при пробном купаже проверяют устойчивость смеси к помутнению. Для этого пробу выдерживают несколько дней.

Недостаток кислоты можно устранить и простым добавлением в вино лимонной или молочной кислоты. Ощущение в вине кислоты на вкус не всегда соответствует действительности, так как на это влияет количество сахара и спирта, т. е. в сладких и крепких винах кислота меньше чувствуется. При купажировании это необходимо учитывать.

Недостаток сахара легко устраняют путем добавления соответствующего количества сахара, растворенного в небольшой порции теплого вина.

После купажа вино следует некоторое время выдержать до розлива в бутылки.

Содержание спирта характеризует тип и стабильность вина и выражается в объемных процентах. Объемные проценты показывают, сколько миллилитров чистого спирта содержится в 100 мл вина. Это же выражают и градусы крепости.

В домашних условиях можно рекомендовать простой способ определения спирта в вине. На чашку весов ставят сухую градуированную на 200 мл детскую молочную бутылочку и взвешивают. Наливают в нее 200 мл воды комнатной температуры (15°C) и снова взвешивают. Записывают точный вес. После этого взвешенную воду выливают, дают остаткам ее стечь, наливают 200 мл вина (его температура должна быть тоже 20°C) и взвешивают. Полученный вес вина делят на вес воды и получают удельный вес вина. Затем подготавливают вино, лишенное спирта. Для этого отмеривают в ту же бутылочку 200 мл вина и кипятят его около 30 минут, охлаждают, выливают в ту же бутылочку и доводят до метки водой. Лишенное спирта вино взвешивают. Вес вина без спирта делят на вес воды и получают удельный вес вина, лишенного спирта. Из удельного веса вина без спирта вычитают удельный вес вина со спиртом, разность вычитают из единицы (удельного веса воды) и получают число, указывающее удельный вес смеси воды со спиртом, взятой в том же количестве, что и исследуемое вино. Полученное число находят в Приложении, в табл. 2, там же — какому содержанию спирта оно соответствует.

Предположим, что стакан воды весит 250 г, вина — 249 г, а вино после удаления спирта — 254 г. Удельный вес вина равен $249:250 = 0,996$, а удельный вес вина без спирта — $254:250 = 1,016$. Теперь вычитают из второго удельного веса первый: $1,016 - 0,996 = 0,020$. Эту разность вычитают из единицы: $1 - 0,020 = 0,980$. По таблице «Определение содержания спирта в вине по удельному весу» (см. Приложение, табл. 2) в графе «Удельный вес смеси спирта с водой при 15°C» находят

число 0,980, которому соответствует 12,81 мл спирта в 100 мл, т. е. весовой процент, а объемный процент спирта в следующей графе соответствует 16,14 мл, или 16,14° крепости.

Низкое содержание спирта в вине бывает при наличии остаточного сахара из-за преждевременного прекращения брожения вина. В таком случае в него снова вносят разводку дрожжей и дают забродить.

Если же содержание спирта в вине невелико и весь сахар перебродил, значит, в сусле было меньше сахара, чем требовалось. В такое вино добавляют сахар из расчета 170 г на 10 л вина для наброда 1 %об. спирта и возобновляют брожение, добавив разводку дрожжей.

Предохранение вина от болезней

Фруктово-ягодное вино, как и виноградное, может быть подвержено некоторым болезням: помутнение, цветение, уксусное скисание, почернение или побурение слабо окрашенных вин, сжирение вина.

Прежде всего надо сказать о причинах помутнения или плохого отстаивания вина. Отчасти они зависят от некоторых упущений во время выработки продукта, а отчасти находятся в прямой связи с заболеванием вина.

Часто оно зависит от несвоевременного сливания с осадка. Если вино, особенно слабое, по окончании бурного брожения оставить стоять на гуще, то осевшие на дно бродильные грибки и другие органические вещества начинают разлагаться и вызывают деятельность гнилостных и подобных бактерий, что дает помутнение вина. Мера предупреждения — своевременное сливание вина с осадка; единственная мера исправления (если еще не слишком поздно вообще вино исправить) — фильтрование.

Мутнеет также и недостаточно выбродившее вино. По этой причине помутнение вина происходит в том случае, когда весь процесс брожения, особенно бурное брожение, велся при низкой температуре или существовали причины, задержавшие энергию процесса: в сусле не употреблены все белковые вещества, осталось некоторое количество сахара. В вине при этих

условиях весьма легко может начаться новое брожение — появится муть. Для предотвращения этого нужно стараться, чтобы процесс бурного брожения прошел как можно энергичнее и была дана возможность израсходоваться всему белковому веществу на образование бродильных грибков.

Наконец, помутнение вина наблюдается при двух его заболеваниях: цветении и скисании.

Цветение вина обнаруживается тем, что поверхность вина покрывается густым слоем плесени белого или несколько сероватого цвета. Толщина такого слоя мало-помалу увеличивается, и затем на поверхности вина образуется пленка, которая с трудом разрывается при взбалтывании. Под микроскопом весь такой слой представляется составленным из мельчайших шариков-клеточек, вполне похожих на бродильные грибки. Похожи они не только своим видом, но и большею частью своих жизненных отправлений. Они могут жить только в газе, нуждаются в свободном кислороде и ферментируют на сахар так же, как бродильные грибки на спирт, — разлагают его на углекислоту и воду. Ввиду этого развиваться в вине они могут только в том случае, если вино своей поверхностью непосредственно соприкасается с воздухом, особенно с воздухом, богатым кислородом.

Более всего подвергаются этой болезни вина молодые, не вполне вызревшие. Вино, подвергшееся этой плесени, за весьма непродолжительное время может потерять весь свой спирт. При ферментации спирт не начисто распадается на углекислоту и воду, а происходит образование некоторых других побочных продуктов, хотя и в значительно меньшей степени. Эти вещества, оставаясь в вине, сообщают ему некоторую горьковатость.

Для предотвращения этой болезни винодел в течение времени вызревания вина должен держать бочки с вином всегда совершенно долитыми. При соблюдении этого условия цветение вина начаться не может.

Уксусное скисание вина — одна из тех болезней, которой подвергаются вина как молодые, так и старые, вполне выбродившие. Наиболее подвержены ей вина слабые, хотя это может произойти и со сравнительно крепкими. Только большая крепость столового вина (около 17—20 градусов) может оградить его от этой порчи.

Внешне присутствие этой болезни в вине обнаруживается признаками, похожими на цветение вин: сверху вино покрывается сероватой пленкой. Разница в том, что в данном случае пленка никогда не становится такой густой, плотной и не достигает такой толщины, как при цветении; мутность обнаруживается тем, что вино приобретает опаловый вид, сначала в верхних слоях, потом и внизу.

Причина болезни в том, что в вине появляется и начинает размножаться особый органический фермент. Для своей жизни эти организмы нуждаются лишь в свободном доступе кислорода и потребляют спирт, разлагая его на уксусную кислоту и воду. Следствием их жизнедеятельности является исчезновение спирта и появление уксусной кислоты.

Трудно уберечь вино от этой болезни. Лучшим средством считается, конечно, низкая температура вина и сравнительно большая крепость его, задерживающие болезнь. Если болезнь уже развилась, лучшим средством борьбы с ней нужно считать пастеризацию вина, т. е. нагревание его до 60—80 °С, пропастеризованное вино должно быть перелито в бочки, хорошо прокуренные серой. Уничтожить образовавшуюся в вине излишнюю кислоту легко с помощью нейтрализации — добавлением необходимого количества чистой соды или порошка мрамора, хотя нейтрализация в этом случае не может остаться бесследной для вкусовых качеств вина.

При соприкосании вина с воздухом появляется почернение или побурение слабоокрашенных вин. Почернение всегда зависит от содержания в вине солей железа. Железо попадает в вино от соприкосновения сула с нелужеными или плохо лужеными железными частями приборов. Исправляют такое вино, сначала подвергая его повторным переливкам в соприкосновении с воздухом, а затем тщательной оклейкой желатином с добавлением на каждое ведро 30 г танина.

Побурение вина вызывается либо очень небольшим содержанием в сусле железа, либо приготовлением сула из гнилых ягод. Очень часто бурют вина, суло которых сбразивалось на выжимках. Задержать бурение можно переливкой его в окуренную серой посуду.

Яблочно-молочнокислое брожение вина происходит вследствие попадания в вино молочнокислых бактерий, которые разлагают яблочную кислоту с образованием молочной кислоты и углекислого газа. Для предупреждения всех видов заболевания необходимо следить, чтобы к вину не было доступа воздуха, особенно после спада бурного брожения.

При брожении суслу кроме спирта образуется углекислый газ, избыток которого выходит через бродильный шпунт. Часть углекислоты остается растворенной в вине. Присутствие углекислоты в вине имеет важное значение. Даже небольшое ее количество (0,5—1,0 г/л) придает вину приятную свежесть, что особенно заметно в молодых винах. По количеству образующихся на внутренней поверхности пузырьков можно установить возраст вина: чем больше пузырьков, тем моложе вино.

При сжирении вино начинает мутнеть, становится слизистым и при переливании тянется, как масло. В этом случае на 10 л такого вина добавляют 1—1,5 г танина, затем тщательно перемешивают и проветривают его. Через несколько дней вино оклеивают и дают отстояться, а затем снимают с осадка.

Рецепты домашних вин из плодов и ягод

В приведенных ниже рецептах нет описания всех циклов изготовления вина (приготовление суслу, брожение и т. д.), так как они аналогичны для всех типов вина и подробно изложены выше.

ВИНО ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ

2,5 кг абрикосов, 3 кг сахара, 9 л воды

Очищенные от косточек спелые абрикосы замочить в кипяченой теплой воде. На 5-й день выжать мезгу, в сок добавить сахарный песок и оставить на брожение, 2—3 раза в день размешивать палочкой. Когда брожение закончится, 2—3 раза процедить через фильтровальную бумагу. Затем вино оставить в стеклянном баллоне для созревания. В итоге получится вкусное, ароматное вино, которое при желании можно рафинировать.

Самый легкий метод рафинирования вина: влить в вино взбитый белок одного яйца или развести в теплой воде растворимый рыбий клей и палочкой смешать с вином. Эти смоляные материалы способствуют оседанию мути на дно посуды. Очищенное от мути вино необходимо перелить в другую посуду.

АБРИКОСОВОЕ И ПЕРСИКОВОЕ ВИНО

5 кг абрикосов (персиков) без косточек, 3 кг сахара, 5 л воды, 20—30 г мускатного ореха и 1 л белого вина (столового яблочного или виноградного)

У спелых и здоровых абрикосов (персиков) отделяют косточки, режут плоды на части, заливают горячей водой, для аромата добавляют мускатный орех и белое вино, вводят сахарный сироп и дрожжевую закваску и ставят на брожение. Далее по обычной технологии готовят вино с обязательным осветлением.

ВИНО ИЗ ПЕРСИКОВ

100 шт. персиков, 400 г листьев персика, по 8 г мускатного цвета, корицы, 5,2 кг сахара, 20 г меда, 5 л воды, 500 мл спирта

У персиков отделить косточки. Персики размять, положить в бочонок, вылить туда 2 бутылки воды и положить 20 г меда. Начнется брожение, по окончании которого следует пропустить жидкость через сито и выдавить мякоть, отбросив выжимки. Ввести в мякоть персиков сахар, положив туда же персиковые листья, пряности, остальную воду и спирт. Настаивать три недели. Затем сцедить жидкость и выдержать два месяца, снять с осадка и осветлить рыбьим клеем, потом разлить вино в бутылки.

ВИНО ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ №1

12 кг земляники, 6,4 кг сахара, 2 ведра яблочного сидра, 2,5 ведра чистой воды, 70 г винного камня, 2 бутылки водки, цедра и сок двух лимонов

Смешать землянику, сидр, воду и дать немного побродить. Затем добавить сахар, винный камень, водку, цедру и сок лимонов.

Когда смесь совершенно выбродит, получится около 5 ведер вкусного вина.

ВИНО ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ №2

40 кг земляники, 12,5 кг сахара, 20 л воды, 100 г виннокаменной кислоты, 4 л дистиллированной воды

Хорошо очищенные ягоды пересыпать сахаром и налить небольшое количество воды. На другой день, когда масса даст сироп, добавить воду, перемешать. Затем отцедить, перелить получившуюся жидкость в бутылку и поставить в прохладное место на несколько месяцев.

ВИНО ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ №3

Ягоды земляники и сахар слоями положить в стеклянную посуду. Первый и последний слой — сахар. Поставить в прохладное место. Получившийся сироп отцедить, разбавить таким же количеством воды, процедить и оставить в помещении с температурой 8—12°C для брожения. В конце брожения добавить 5 % сахара-песка — и вино готово.

ВИНО ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ №4

На 10 л сула: 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара, 500 мл яблочного сока или сока розовой сладкой вишни

Землянику собрать в сухую погоду, тщательно перебрать ягоды и немедленно переработать — размять до получения сока. Мезга земляники и клубники слизистая, поэтому рекомендуется в течение 30—48 часов дать ей подбродить, периодически помешивая, а затем отжать сок. При подбраживании мезги в вино переходит больше красящих и ароматических веществ. Отжимать сок следует через относительно плотную ткань, чтобы зерна и мезга в него не попали.

Такое же вино можно приготовить другим способом. Свежую мезгу немедленно отпрессовать без подбраживания, выход сока

при этом снижается, но из выжимок можно приготовить очень вкусный джем.

Сок земляники и яблоч смешать, ввести в суло закваску (200—300 г на 10 л сула) и поставить на брожение. После окончания брожения (бурного и тихого) вино снять с осадка, отфильтровать, добавить остальную часть сахара и разлить в бутылки. Земляничное вино имеет розовато-красный цвет и обладает нежным ароматом. Такое вино малоустойчиво и долго храниться не может.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №1

Вишни очистить от косточек и раздавить мякоть в кашицу, которой дать бродить 12 часов в глиняных горшках или бутылках, а потом отпрессовать. Сок снова разлить в горшки и, когда начнется брожение, добавить 500 г сахара на каждые 3 л сока, затем слить его в бочку и дать бродить 8 дней, после чего разлить в бутылки и хранить их в прохладном месте.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №2

Раздавить ягоды вместе с косточками, положить в медную посуду и довести до кипения на медленном огне. Слить жидкость в горшки и дать остыть, после чего вторично вскипятить и остудить, затем перелить в бочонок и, дав перебродить, добавить по одной части красного вина на десять частей вишневого сока и по четвертой части водки по отношению к красному вину. Разлить в бутылки.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №3

Вишню взять из расчета 1,2 кг на бутылку вина, вынуть косточки, отжать сок, залить его в бочонок, положить истолченные косточки и добавить сахар из расчета по 100 г на бутылку сока. Пусть стоит, пока не перебродит. Когда перестанет бродить, необходимо бочонок хорошенько закупорить. Спустя 2 месяца вино процедить и разлить в бутылки.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №4

Взять 8 кг вишни, отпрессовать, раздробить косточки. К полученной массе добавить 1,6 кг красной смородины, предварительно размятой. Все выложить в бочонок, добавить сахар из расчета 100 г на бутылку сока. Оставить на 2—3 недели, закупорив бочонок. Затем добавить полбутылки водки, немного корицы. Когда перестанет бродить, плотно закупорить и через 4 месяца разлить в бутылки.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №5

На 1 л сока сладкой вишни — 125 г сахара, 250 мл воды, 1 г толченого винного камня и 0,1 г танина

На 1 л сока кислой вишни — 400 г сахара, 500 мл воды, 1 г винного камня, 0,1 г танина

После прессования вишни добавить в сок воду, сахар, толченый винный камень и танин. Сусло поставить на брожение. Далее поступать как обычно.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №6

На 1 л сока вишни — 500 г сахара, 1 л воды, 1 л сока красной смородины

Раздавить спелую кислую вишню. Получившуюся массу накрыть и выдержать 24 часа. Затем отпрессовать и ввести сок смородины, воду и сахар. Эту смесь влить в небольшую бочку, первые несколько дней иногда помешивать, потом дать перебродить и разлить в бутылки.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №7

Вишни очистить от косточек и раздавить мякоть в кашу, которой дать 12 часов бродить в глиняных горшках, а потом отпрессовать. Сок снова разлить по горшкам и дожидаться начала брожения. Затем добавить сахар из расчета 500 г на 3 л сока, слить сок в бочку и дать бродить 8 дней, после чего разлить в бутылки и убрать на хранение в прохладное место.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №8

Этому вину следует находиться в бочке 8 месяцев. В результате получается вино, схожее с портвейном. Свежесобранную (желательно мягкую) вишню отпрессовать, не раздавливая косточек. К полученному соку добавить по 1/8 части (от объема вишневого сока) малинового и черносмородинового сока. Смесь подсластить сахаром-рафинадом в пропорции 500 г на каждые 2,5 л. Сусло залить в бочку и дать бродить. Как только брожение окончится, бочку наглухо закупорить и оставить на 3 месяца. Затем вино отфильтровать и разлить в бутылки. Через 6 недель оно уже готово к употреблению.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №9

Зрелую вишню вымыть, дать воде стечь, измельчить ягоды вместе с косточками, отжать сок. На 10 л сока сладкой вишни добавить 2,5 л воды и 1,25 кг сахара; для кислой вишни — 5 л воды и 4 кг сахара. Добавить 10 г виннокаменной (или лимонной) кислоты и поставить на брожение. Далее поступать по обычной технологии. Вино хорошо выбраживается и самоосветляется.

ВИШНЕВОЕ ВИНО №10

Зрелую вишню вымыть, измельчить, удалив большую часть косточек (70—80%). Из 10 л сока, 2,5 л воды и 2,5 кг сахара делают сусло, добавляют дрожжевую закваску и ставят на брожение. Через 10 дней вино снимают с осадка, добавляют спирт (500 мл на Юлвина), 1 кг сахара, перемешивают и выдерживают 7—10 дней. После этого его фильтруют, разливают в бутылки и закупоривают.

ВИНО ИЗ ВИШНЕВОЙ МЕЗГИ

5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа, 3 л воды

Вишневую мезгу выложить в 10-литровый баллон и залить теплым 35 %-ным сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место с температурой 25—30 °С.

На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок опустится вниз, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор и герметизировать. Баллон установить на брожение, которое может длиться 30—50 дней (в зависимости от температуры помещения). По истечении этого срока сок осторожно слить в чистый баллон, а мезгу отжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в тот же баллон, вновь установить водяной затвор, герметизировать его и выдержать еще 20—30 дней под затвором. По истечении этого срока вино осторожно снять с осадка и разлить в чистые сухие бутылки, закупорить и вынести в холодное темное помещение для хранения.

ВИШНЕВОЕ ВИНО БЕЗ БРОЖЕНИЯ

Черную сладкую вишню отделить от косточек и раздавить. По истечении суток отжать мякоть под прессом, добавить 400 г сахара на каждый килограмм сока и по растворении сахара добавить по бутылке хорошей водки на каждые пять бутылок сока. Жидкости дать отстояться и потом разлить ее в бутылки, при необходимости отфильтровав. Через несколько месяцев вино становится очень вкусным.

ВИШНЕВОЕ ВИНО С МАЛИНОЙ

Свежесобранную мягкую вишню прессовать, не раздавливая косточек. К полученному соку добавить по 1/8 части (от объема вишневого сока) малинового и черносмородинового сока. В смесь ввести сахар в расчете 500 г на каждые 2,5 л. Сусло залить в бочку и поставить бродить. После окончания брожения бочку наглухо закупорить и оставить на три месяца. Затем вино осветлить и разлить в бутылки. Через 6 недель оно готово к употреблению.

ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВОЕ ВИНО

Размять кислую вишню. Получившуюся массу накрыть полотняной тканью и выдержать 24 часа. Затем отжать сок и на каждый литр вишневого сока добавить 1 л сока красной смородины,

1 л воды и 500 г сахара. Эту смесь влить в небольшую бочку, дать перебродить (первые несколько дней помешивать). Перебродившее вино снять с осадка и перелить в чистую посуду меньшего размера. Спустя несколько дней, когда вино самоосветлится, его нужно профильтровать и разлить в бутылки.

ВИНО ИЗ ЧЕРЕШНИ

Взять необходимое количество не совсем созревшей черешни (в соке спелой черешни находится большое количество слизи, затрудняющей брожение). Вынуть косточки, ягоды раздавить. К полученной массе добавить столько же, сколько черешни, чистой воды, несколько лавровых листьев, несколько бутонов гвоздики и сахар по вкусу.

Смесь отварить на огне, снимая пену, затем остудить. Холодную массу отпрессовать. Выжимки немного развести водой и отпрессовать еще раз. Смешать обе жидкости, слить через сито в чистую бочку, добавить немного винного камня, поставить на брожение. После 3—4 дней брожения осветлить вино яичным белком и разлить его в бутылки, которые надо крепко закупорить. Через 12 дней вино готово, вкус его похож на слабый портвейн. Вино готовится очень быстро, но, к сожалению, сберегается недолго, поэтому готовить его в большом количестве не рекомендуется.

ГРУШЕВОЕ ВИНО ИЗ ВАРЕНОГО СИДРА

Кипятить половину выжатого из груш сока, постоянно снимая пену, до тех пор пока он не сделается светлым. Кипяченый сок вылить в деревянную или глиняную посудину, дать ему остыть до температуры летнего дня. Затем осторожно, чтобы туда не попал осадок, слить в бочонок. После этого влить туда же другую половину сока, сырую. В этой смеси при температуре 16 °С скоро начнется брожение. Когда оно прекратится и вино осветлится, перелить вино в другой бочонок, оставив осадок в первом. Через несколько дней вино станет светлым. Перелить его в бутылки, хорошо закупорить, осмолить и положить в холодное место на хранение.

ГРУШЕВОЕ ВИНО №1

20 кг диких груш

Отжать из груш сок, подогреть до 80 °С, добавив десятую часть (от веса сока) изюма. Все поместить в бочонок и закупорить. В помещении с температурой 25 °С дать ему бродить 2—3 недели. Затем перелить в бутылки и поставить их в погреб как минимум на три месяца.

ГРУШЕВОЕ ВИНО №2

Лесные груши измельчить, выдавить из них сок, процедить, варить сначала на малом огне, а затем увеличить огонь почти до кипения, пену снимать. Уваренный сок слить в чан, дать ему остыть до 40 °С, процедить и вновь поставить на огонь. Повторить эту процедуру 2 или 3 раза. Сок слить в бочку, не доливая ее до краев, закупорить, оставив маленькое отверстие для выхода газа. По окончании брожения перелить вино в бутылки. К грушевому соку можно добавлять различные сахаристые вещества: сахар, мед, изюм и проч.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО №1

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

Яблоки вымыть и нарезать мелкими кусочками. Влить воду, добавить корицу и варить до мягкости, затем процедить через сито и поставить на брожение. Когда прекратится брожение, вино процедить, добавить сахар и оставить для вторичного брожения. Во время вторичного брожения нужно 2—3 раза в день размешивать вино палочкой. Через 2—3 недели, когда вино осветлится, снять его с осадка и разлить по бутылкам.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО №2

Спелые целые яблоки разных сортов хорошо вымыть, пропустить через мясорубку, потом положить под пресс. Выжатый сок процедить через сито, вылить в бочонок, поставив его стоймя, и до-

бавить сахар их расчета 1 кг сахара на 6 л яблочного сока. В отверстие бочонка вложить стеклянный клапан (он отводит газы, образующиеся при брожении, и препятствует попаданию пыли и воздуха). Основной процесс брожения происходит в течение первых дней, но потом вино продолжает бродить еще в течение нескольких недель. По окончании брожения вино надо перелить в другой бочонок меньшего размера, а после того как вино постоит и осветлится, разлить в бутылки и закупорить.

ЯБЛОЧНОЕ БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Налить в емкость 10,8 л яблочного и 1,2 л грушевого сока, добавить 1 кг сахара и 200 г крупного изюма, разрезанного на кусочки.

Вино получается с вкусом портвейна, но приобретает такой вкус не раньше года после розлива в бутылки.

ЯБЛОЧНЫЙ ПОРТВЕЙН

7,5 л яблочного сока, 1 кг изюма, 2—3 стакана черничного сока, сахар, 5 л воды

Нарезанный изюм залить водой и оставить на 2 недели, затем отцедить, соединить с яблочным соком, добавить сахар (общее его содержание должно быть 34 %) и черничный сок. После второго брожения разлить в бутылки и хранить в подвале не менее года (лучше 5—6 лет).

ЯБЛОЧНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО

К 10 л яблочного сока добавить 1 кг сахара, а через 3—4 дня — 800 г. Сбраживание суслу проводят обычным способом.

Полусладкое столовое вино — легкий освежающий напиток приятного вкуса, содержащий 10—13 % об. спирта, 5—8 % сахара и 0,6—0,7 % органических кислот. Полусладкое вино характеризуется высоким содержанием спирта, сахара и кислот, поэтому оно нестойко при хранении и склонно к забраживанию. Его пастеризуют перед розливом и подслащивают перед

употреблением из расчета 50—60 г сахара на 1 л вина. В яблочное, а также в вино из крыжовника старые виноделы рекомендуют вместо сахара добавлять липовый или цветочный мед из расчета 50—100 г на 1 л вина.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО ИЗ СУШЕНОЙ ПАДАЛИЦЫ

Сушеные яблоки (поровну кислых и сладких сортов) залить водой, подогреть до 55—65°C. Через двое суток отжать, добавить закваску. После брожения процедить и через 3—4 месяца разлить в бутылки.

ВИНО ЯБЛОЧНОЕ СЛАБОАЛКОГОЛЬНОЕ

Свежеотжатый сок из зрелых яблок заправить культурными дрожжами. Сразу же после окончания брожения вино снять с осадка, перелить в только что простерилизованные бутылки и укупорить. Такое вино имеет крепость 5—6%, поэтому оно нестойко в хранении и подлежит быстрому употреблению. Хранить его нужно в холодильнике.

ЯБЛОЧНИК

2,5—3 л яблочного сока, 2 кг сахара, 6—7 л воды, 0,75—1 л водки

Взять в равных частях кислые и сладкие яблоки, нарезать, перемешать и при помощи пресса или соковыжималки отжать сок. 2,5—3 л этого сока влить в бочонок емкостью 1,5—2 ведра. В отдельной посуде развести сахар в воде, вскипятить и варить на медленном огне 1 час. Сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость, остудить до температуры парного молока и смешать в бочонке с яблочным соком. Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в холодное место на 8 суток, но не замораживать. Затем влить в бочонок 0,75—1 л водки, крепко закупорить его деревянной пробкой (если возможно, засмолить) и поставить на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

ВИНО ИЗ ЯБЛОК КРЕПКОЕ

На Юлсула — 8,5 л яблочного сока, 1,3—1,5 л рябинового сока, 2,1 кг сахара

Для получения вина используют яблоки осенних и зимних сортов. Лучшими сортами для виноделия считаются Антоновка, Пепин, Кальвиль, Ренет, Пармен зимний золотой, Анис, Коричное полосатое, Титовка, Славянка. Хорошее вино получается при соотношении 80—90% яблочного сока и 10—20% рябинового. При отсутствии рябинового сока берут 9,5 л только яблочного и добавляют 2,1 кг сахара. В результате брожения получается вино крепостью 10—12 об.%. Для доведения крепости до 16 об. % на 10 л полученного вина берут 500 мл спирта или 1 л водки. Водку добавляют после того, как сусло окончательно выбродило, вино сняли с осадка, выдержали положенное время и профильтровали. После спиртования вино тщательно перемешивают и выдерживают 5 суток, чтобы спирт соединился с вином полностью. После этого вино фильтруют и разливают в бутылки. Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-го вкуса, с ароматом свежих яблок.

ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

Для сидра можно использовать яблоки разных сортов и степени спелости, кроме совсем зеленых. Перед употреблением яблоки необходимо вымыть, очистить, вырезав все испорченные места, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку или другую дробилку. Полученный жмых положить в баллон (в трехлитровый — 2, а в десятилитровый — 8 кг), добавить сахар (100—150 г на 1 кг жмыха), закрыть отверстие марлей, завязать и поставить баллон в теплое место. Через 2—4 дня жмых всплывает на поверхность, а сок собирается в нижней части баллона. Сок надо отцедить, а жмых отжать. К полученному соку добавить сахар (100—150 г на 1 л сока), баллон закрыть водяным затвором и поставить на 15—20 дней для дображивания. Когда брожение закончится, сок слить с помощью сифона и разлить по бутылкам или банкам, которые немедленно закупорить.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ №1

5 кг ежевики, 3 кг сахара, 500 г меда

Ягоды положить в деревянный сосуд, размять и залить водой (6 л). Поставить сосуд на 4 дня в прохладное место. Затем массу процедить через сито, жидкость отставить, ягоды немного размять, снова залить водой (4 л) и выдержать 6 часов. Затем процедить через сито, хорошо отжать ягоды, выжимки выбросить. Всю полученную жидкость (примерно 10 л) смешать, добавить сахар, мед, влить смесь в маленький бочонок, закрыть и поставить в холодное место. Брожение продолжается полгода, в результате получается прекрасное ароматное вино красивого цвета. Становясь старым, оно начинает напоминать портвейн. На вино годятся только спелые ягоды. Ягоды, выросшие в тени, дают водянистый сок и неароматное вино.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ №2

Ягоды раздавить руками и залить горячей водой, так чтобы ягоды были только покрыты ею. Воды должно быть почти столько же, сколько ягод по весу. Затем добавить горсть изюма и горсть листьев земляники и дать этой массе постоять 4 дня. По истечении этого срока на поверхности образуется слой дрожжей. Тогда наступает время прессования и добавления сахара в количестве 250 г на каждые 4 л сока. В течение нескольких недель сок бродит, потом бочку надо крепко закупорить и спустя 6 месяцев слить готовое вино.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ №3

После прессования ягод соку надо дать постоять 36 часов. В этот период следует удалять весь сор, что покажется на поверхности. Затем добавить воду в количестве, равном 1/4 объема сока, сахар (лучше жженный, чем белый) из расчета 1,2 кг на 4 л жидкости и через 12 часов отфильтровать. После брожения, продолжающегося несколько месяцев, бочку надо закупорить, а спустя еще 6 месяцев вино слить. Это вино со временем улучшается.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ №4

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

Напиток по вкусу похож на портвейн. Собрать по возможности сухие ягоды и в каком-нибудь подходящем сосуде раздавить их до кашицеобразного состояния. Сосуд закупорить и дать массе постоять 3—4 дня, после чего ее надо отпрессовать и ввести на 1 л сока 1 л воды, 300—400 г сахара и 2,5 г толченого винного камня. Кроме того, добавить на каждые 30 л жидкости 500 мл хорошего коньяка. Составленную таким образом смесь влить в тщательно вымытую бочку, которую в период брожения держать в помещении с постоянной температурой (лучше всего 12—15 °С). Коньяк следует вводить после брожения. При отсутствии высококачественного коньяка надо добавлять большее количество сахара (он вырабатывает алкоголь). Плохой коньяк очень часто бывает сделан из винного спирта и эссенции, которые придают готовому напитку неприятный привкус.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ №5

Размять плоды ежевики, посыпать сахаром и оставить на два дня в помещении с температурой 12—13 °С, чтобы масса начала бродить. К размятым ягодам можно долить 1/4 часть (от массы ягод) воды и через два дня прессовать. Если применяется сахар, то после прессования мезгу тщательно разрыхляют, затем наливают воду и на другой день прессуют. Если сок прессуется из ягод, стоявших с водой, то вода не добавляется, если же применяется сахар, то к суслу добавляют 1/4 ведра воды на ведро сока.

ДЕСЕРТНОЕ ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО

Ежевичный сок оставить в открытой кадке на 2 суток, снимая появившуюся пену, после чего добавить воду в пропорции 1/4 ведра на ведро сока (по 3,5 л на ведро смеси). По истечении 12 часов после добавления сахара сусло процедить через холст в бочки и оставить бродить. Затем снять с осадка, после тихого

брожения слить еще раз, процедить и разлить в бутылки. Вкус портвейна приобретается на второй год, полная зрелость наступает через 5 лет.

ЛЕГКОЕ КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ягоды, собранные в сухой день, раздавить, мезгу залить горячей водой, так чтобы вся масса ягод была покрыта водой. Затем добавить горсть нарезанного крупного миндаля и горсть листьев клубники на каждые три ведра суслу. Покрыть кадку холстом и дать постоять 5 дней, в течение которых начинается брожение мезги, после чего ее нужно отпрессовать и добавить по 1,2 кг сахара на каждое ведро сока. По окончании бурного брожения вино снять с осадка, а через 6 месяцев после окончания тихого брожения снять с осадка второй раз и сразу же разлить в бутылки.

СТОЛОВОЕ ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО

20 л ежевичного сока, 20 л сока красной смородины, 20—30 кг сахара, 50 л воды

Вино готовится по обычной технологии. В результате получается легкое некрепкое вино.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ И ЧЕРНИКИ

3 кг ягод, 1,7 кг сахара, 300 г меда, 4,5 л воды

Спелые ягоды ежевики и черники перебрать, удалить поврежденные и посторонние примеси, порциями класть в дуршлаг, промывать, давая воде стечь, а после этого размять рукой. Полученный сок и жмых собрать в чистый 10-литровый баллон, залить 3 л теплой воды, завязать горлышко марлей и вынести баллон в теплое помещение, где выдерживать в течение 4 суток при температуре 20—27 °С. Выдержанную настойку пропустить через чистый фильтр из мешковины. Оставшийся жмых отжать, весь сок слить в чистый баллон. Ягоды ежевики содержат 2,8 % природного сахара. Этого количества недостаточно для того, чтобы вино после сбраживания содержало необходимое коли-

чество спирта. Поэтому в сок надо добавить сахарный сироп. Чтобы его приготовить, надо взять 1,5 л теплой воды, добавить 1,7 кг сахара-песка и 300 г липового или цветочного меда, растворить сахар и мед в воде. После этого установить на баллоне водяной затвор, смазать его свежеразведенным гипсом или алебастром и поставить баллон в теплое место для брожения, которое длится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Признаки того, что брожение закончилось, таковы: в стакане водяного затвора не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется. Когда сок сбраживается, надо следить за тем, чтобы не нарушилась герметичность баллона. С этой целью водяной затвор надо смазывать свежим раствором алебаstra через каждые 5—6 дней. В противном случае воздух может попасть в баллон, а кислород вызовет уксусное брожение. Для осветления полученного вина его надо сцедить в чистый баллон, снова установить водяной затвор, вынести баллон в холодное помещение и выдерживать там в течение 2 месяцев. Готовое вино слить с помощью сифона и разлить в чистые сухие бутылки. Их надо закупорить полиэтиленовыми пробками, а горлышко залить расплавленной смолой или сургучом. Сохранять вино надо в сухом темном помещении, положив бутылки горизонтально. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный ранее вес ягод нужно увеличить на 0,5—1 кг.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №1

Спелый крыжовник ссыпать в подходящую посуду и раздавить как можно мельче. Мезге дать спокойно постоять 3—4 дня, чтобы из нее лучше выделился сок, который затем нужно отжать через полотняный мешок. В оставшиеся выжимки налить воду в соотношении 1 : 10 к исходному объему крыжовника (например, 3 л воды на 30 л ягод). Выжимки хорошо размельчить и растереть чистыми руками, а потом еще раз пропустить эту массу через фильтровальный мешок. Таким образом, из 10 кг крыжовника можно получить 9 л сока. В этих 9 литрах содержится примерно 1 л воды, поэтому надо влить ее еще 7—8 л.

Тогда получится, что каждые 10 кг ягод дадут около 17 л сока. Соответственно этому объему подбирают бочку. Если нет крыжовника, чтобы заполнить соком всю бочку целиком, можно добавить красную или белую смородину. После того как на каждый литр разбавленного сока будет введено 250 г сахара или меда, смесь выливают в бочку и ставят на брожение в помещении с температурой 13—15 °С. Далее вино готовится по обычной технологии.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №2

Раздавить самый спелый крыжовник, оставить его на 4 дня. Затем отжать сок и добавить 1/20 часть сахара и 1/20 часть водки (от объема сока). Вылить все в бочонок и поставить его в темном не очень холодном месте. Ежедневно помешивать первые 5—6 дней. По окончании брожения (через 3—4 недели) процедить жидкость и разлить в бутылки. Если взять пополам крыжовник и красную смородину, то вино получится лучше.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №3

На бочку вместимостью 30 л взять 20 кг спелого крыжовника. Ягоды очистить и раздавить, добавить 10 л воды и дать отстояться 3 дня, а затем отпрессовать. Получается около 19,5 л сока, в который добавить 7—7,5 кг сахара, растворенного предварительно в 7 л горячей воды. Все это вылить в чистую бочку. Другими словами, вино изготавливается из такого состава: 9,5 л сока, 17 л воды и 7,5 кг сахара.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №4

Почти спелый крыжовник раздавить и смешать его с водой (в соотношении 1:1,5). Сахар добавить из расчета, чтобы его было около 1/3 общего веса воды и ягод. Хорошо перемешав массу, отпрессовать, вылить сок в бочку и поставить его на брожение. Получившееся вино перелить первый раз в январе, второй — в мае.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №5

30 кг красного крыжовника, 2 кг сахара, 15 л холодной воды, 400 г красной свеклы, 40 г красного винного камня, 1 бутылка (500 мл) водки.

Крыжовник необходимо размять, добавить холодную воду и отфильтровать через холстину. Влить сок крыжовника в бочонок, добавить сахар, нарезанную кружками красную свеклу, красный винный камень и бутылку водки. Дать массе перебродить, процедить и разлить в бутылки.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №6

Взять спелый (но не слишком) крыжовник. Раздавленные ягоды поместить на 3—4 дня в сосуд с крышкой, периодически их перемешивая, затем отпрессовать. К 10 л сока добавить 15—19 л воды и, в зависимости от желаемой крепости вина, от 3,25 до 6,55 кг сахара. Далее сусло обрабатывать по обычной технологии.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №7

5 кг крыжовника раздавить, отжать, залить водой (1 часть воды на 10 частей мезги), добавить дрожжевую закваску и через 2—3 дня вторично выжать сок. Полученный сок разбавить водой в соотношении 1:1 и добавить 100 г сахара на 1 л разбавленного сока. Поставить на брожение и готовить вино по обычной технологии. Вино хорошо самоосветляется и имеет красивый золотистый цвет.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №8

Размять 5 кг крыжовника, добавить 5 л 25 %-ного сиропа и поставить на брожение на 7—10 дней, ежедневно перемешивая 2—3 раза. Отделить сок и поставить на брожение под водяным затвором на 1,5 месяца. За это время осадок выпадает и вино осветляется. Вино снять с осадка, разлить в бутылки, закупорить и выдержать 2 месяца.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №9

5 кг спелого крыжовника, 1,5 кг сахара, 6,5 л воды

Спелый крыжовник размять, добавить 5 л воды, выдержать 3 дня и прессовать. В сок добавить сахар и воду и поставить на брожение, далее готовить вино по обычной технологии. Полу-
ченное вино ароматное, напоминает мадеру.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА №10

1 л сока крыжовника, 500 г сахара, 1 л воды

Спелые ягоды размять, отпрессовать и добавить к извлеченно-
му соку такое же количество воды. На каждый литр смеси по-
ложить 250 г сахара. После этого поставить бродить. По такому
рецепту получается крепкое столовое вино. Если надо изгото-
вить ликерное вино, то вместо 250 г сахара следует класть 375 г.

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

На 10 л сула: 5,6 л сока крыжовника, 1,8 кг сахара, 3,3 л воды

Для вина пригодны все сорта крыжовника, но лучше исполь-
зовать Английский желтый, Финик зеленый, Белорусский са-
харный и местные сорта с тонкой кожицей, хорошо отдающие
сок. Тщательно очищенный от мусора и стеблей крыжовник
вымывать в холодной воде и раздавить деревянной толкушкой.
Накрыть крышкой, на нее положить груз. Держать в холодном
помещении 2—3 дня, после чего следует прессовать. Выжимки
разбавить водой, ее должно быть по объему столько же, сколь-
ко получилось сока. Смесь отстаивается 2—3 дня, а потом ее
нужно прессовать вторично. Сок, выделившийся в результате
двух прессований, слить в один сосуд, перемешать и добавить
сахар из расчета 100—230 г на 1 л жидкости (по другим дан-
ным — 200—300 г). Готовое суло подвергается всем дальней-
шим винодельческим операциям. При приготовлении вина из
крыжовника можно допустить добавление в суло до 20 % сока
других плодов светлой окраски (белой смородины, груш, яблок).
Ягоды собирают в стадии технической зрелости. При составле-

нии сула для снижения кислотности крыжовенного сока лучше
брать соки сладких плодов, а не воду. Брожение, созревание
и выдерживание вина те же, что и для всех вин.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ №1

Очистить и размять спелую малину, процедить через холстину
и довести сок до кипения. На каждый 1 л сока добавить 250 г
сахара и вновь кипятить минут пятнадцать, аккуратно снимая
появляющуюся пену. Когда жидкость остынет и отстоится, остро-
жно перелить ее в бочонок и, добавив дрожжи, поставить
для брожения, во время которого влить по 80—100 мл водки на
каждый литр сока. Кроме того, необходимо подвесить в бочонке
мешочек с 25 г толченого мускатного ореха. Вино должно стоять
полгода в холодном месте.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ №2

Взять 10 частей малины, раздавить, облить 4 частями воды,
перемешать и оставить на один день. Затем выжать сок, влить
в жмых 4 части воды и через два дня опять выжать. Получается
15 частей сока, к которому надо добавить 1 часть сока красной
смородины и 5 частей сахара. После этого вино перелить в боч-
ку, чтобы началось брожение. После окончания брожения вино
разливают по бутылкам.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ №3

Спелые ягоды малины размять ложкой и поместить в бутылку
или чистый бочонок. Добавить сироп (1 кг сахара и 1,5 л воды
на 1,5 кг ягод). При этом соотношении получается вино крепо-
стью 16—18°. Брожение начинается раньше и протекает полнее
при добавлении сахара в два приема. Размешав смесь, оставить
ее при температуре 16—18°C, размешивая несколько раз в день
деревянной ложкой для предупреждения появления уксуснокис-
лого брожения и плесени на поверхности. Не менее 1/10 части
сосуда надо оставить свободной, чтобы сок не переливался во

время бурного брожения. Через 7—8 дней сок отцедить от плодовой массы и налить в бутылки, в которых брожение продолжается, но уже не бурное, а тихое. Тихое брожение длится 5—6 недель. В этот период бутылки должны быть закрыты бродильным шпунтом. Через 6 недель осадок выпадет на дно и вино станет прозрачным. Его разливают в бутылки или бутылки, плотно укупоривают пробками и выдерживают около двух месяцев, в течение которых улучшаются вкусовые качества вина. Через два месяца после прекращения брожения вино готово к употреблению. Хранить его надо при температуре 10—12°С не более одного года. По истечении года вкус вина ухудшается. Если на 1,5 кг малины добавить 3 л воды и 1 кг сахара, получится менее стойкое вино, содержащее 10—12° спирта, оно легко подвергается уксуснокислому брожению.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ №4

4 кг малины, 1,2 кг сахара, 4 л воды

Малину перебрать, раздавить и поместить в 10-литровый баллон. В отдельную посуду влить 4 л чистой воды, добавить 1,2 кг сахара и нагревать на огне до растворения сахара. Сахарный сироп охладить до 22—25°С и влить в баллон с малиной. Для того чтобы ягоды не всплывали на поверхность, в баллон поместить палочку, обернутую марлей, прикрепив ее у основания горловины. Баллон следует наполнять до основания горловины, не переполняя его, так как бродящая жидкость может перелиться через край сосуда. Пока продолжается брожение, баллон надо держать открытым. В отверстие горловины поместить вату, через которую свободно проходит выделяющийся при брожении углекислый газ. При всплывании мезги на поверхность ее надо размешивать деревянной палочкой и погружать в жидкость. Этот прием обязателен для предотвращения прокисания мезги, а также и вина. Брожение длится несколько дней. После прекращения брожения малиновое вино нужно выдержать на холоде 2—3 дня, в течение которых на дне сосуда накапливается осадок. Отстоявшееся вино следует процедить через ситечко с марлей, а затем отфильтровать через чистую вату. Готовое

вино разлить в чистые и сухие бутылки, укупорить их чистыми, предварительно вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в горизонтальном положении в сухом прохладном помещении.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ №5

5 кг малины, 1,5 кг сахара, 5 л воды

Изготовленное этим способом малиновое вино получается хорошего качества. 5 кг свежих, здоровых и вполне созревших ягод малины пропустить через соковыжималку. В отдельной посуде нагреть 5 л воды с 1,5 кг сахара до полного растворения сахара и затем охладить сироп до 22—25°С. Охлажденный сироп смешать с малиновым соком, вылить в баллон и поставить бродить. Брожение происходит при 22—25°С в течение 4—5 дней. По окончании брожения малиновое вино отфильтровать через вату и разлить в чистые и сухие бутылки. Бутылки укупорить предварительно вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в сухом прохладном помещении в горизонтальном положении.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ СЛАДКОЕ

На 10 л суслу: 6 л сока, 2,6 кг сахара, 2,6 л воды, 1 л водки

Для приготовления этого вина пригодна лесная малина и все сорта садовой. Зрелые ягоды, легко отделяющиеся от цветоложа, собрать в эмалированную или пластмассовую посуду и в тот же день переработать. Сок из мезги малины отжимается легко и полностью, если ягоды подвергнуть прессованию. Сок второго прессования (с водой) идет на купаж с соками других плодов. При брожении следует избегать излишнего соприкосновения с воздухом. Готовить вино обычным способом, причем 1,6 кг сахара следует ввести в суслу перед брожением, 800 г — после брожения и спиртования. По окончании брожения на 10 л вина добавить 1 л водки. После спиртования перемешать вино и выдержать 5 суток. Потом вино отфильтровать, добавить оставшуюся часть сахара (200 г) и разлить в бутылки. Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кислотность и аромат свежих ягод.

МАЛИНОВОЕ ВИНО КРЕПКОЕ

5 кг малины, 300 г сахара, 2 л воды, дрожжевая закваска

Ягоды малины мыть не надо, отжать, добавить 1 л воды и 300 г сахара. К выжимкам добавить 1 л воды, дать настояться 5—6 часов и вновь отпрессовать. Полученный сок смешать с ранее отжатым, добавить дрожжевую закваску и поставить на брожение. Через 7—10 дней процедить, добавить 150 г сахара на каждый литр полученного сока и вновь поставить на брожение. После окончания брожения добавить спирт (500 мл на 10 л вина), при желании добавить сахар, разлить в бутылки и закупорить.

ВИНО МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВОЕ №1

Каждые 10 кг ягод раздавить чистыми руками и залить 4 л воды. Всю эту массу размешать и на следующий день прессовать. Выжимки залить еще раз 4 л воды, хорошо размешать и через 2 дня тоже прессовать. Таким способом получается 13 л сока, к которому нужно добавить 250 мл сока черной смородины и 4 кг сахара. Затем весь сок слить в бочку и подвергнуть дальнейшей обработке как обычно.

ВИНО МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВОЕ №2

24 кг малины, 4 л сока красной смородины, 24 л сока яблок, 8 кг сахара, 75 г винного камня, 32 л воды, 2 лимона, 2 апельсина, 2 л коньяка

Раздавить ягоды малины, отпрессовать и к извлеченному соку добавить сок смородины. В оставшиеся после прессования выжимки влить воду и оставить смесь стоять в течение 12 часов, причем нужно ее регулярно помешивать. Затем отпрессовать еще раз и полученный сок добавить к полученному ранее. Сюда же влить яблочный сок. В смеси развести сахар и винный камень в порошке. Как только начнется брожение, тонко срезать с лимонов и апельсинов окрашенную часть кожуры и опустить ее в сусло, добавить туда же сок, выжатый из этих плодов.

Когда процесс брожения завершится, с поверхности вина удалить кожуру цитрусовых и влить коньяк. Дальнейшие действия такие же, как и с другими ягодными винами.

ВИНО ИЗ КЛУБНИЧНОЙ МЕЗГИ

Выложить 4—5 кг клубничной мезги в 10-литровый баллон, влить 4 л теплого 35 %-ного сахарного сиропа (1,6 кг сахара на 3 л воды). Горлышко баллона обвязать марлей и поставить баллон в теплое место. На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок опустится вниз, на горлышко баллона установить водяной затвор. Через 20 дней при помощи сифонной трубки осторожно слить вино в чистый баллон, мезгу отжать и отфильтровать. Полученный сок также слить в баллон, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20—30 дней. После этого снять вино с осадка, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение. Сезон приготовления — май — июнь.

ВИНО ИЗ МАЛИНОВОЙ МЕЗГИ

4—5 кг малиновой мезги выложить в 10-литровый баллон, влить 4 л теплого 35 %-ного сахарного сиропа. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить баллон в теплое место. На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, а сок опустится вниз, на горлышко баллона установить водяной затвор. Через 20 дней при помощи сифонной трубки осторожно слить вино в чистый баллон, мезгу отжать и отфильтровать. Полученный сок также слить в баллон, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20—30 дней. Затем снять вино с осадка, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение. Сезон приготовления — май — июнь.

ВИНО ИЗ ИРГИ

Для приготовления вина из ирги нужно взять на каждую бутылку сока ирги 2 бутылки воды и 600—800 г сахара, раство-

рять сахар в воде и смешать с соком. Полученную смесь слить в бутылки или бочонок, но налить их не доверху. Сосуды закупорить через сутки после налива пробками с бродильным затвором. Первые 7—8 дней брожение достигает наибольшей силы, затем через неделю стихает и муть постепенно осаждается на дно. Когда вино делается светлым, осторожно перелить его в чистый сосуд, который плотно закрыть цельной пробкой без отверстия. В таком виде вино продолжает слабо бродить и еще больше очищается от мути, которая оседает на дно сосуда. Переливка вина из бутылки производится после полного прекращения тихого брожения. Месяца через три разлить вино в бутылки, закупорить и поставить в подвал в наклонном положении, так чтобы горлышки бутылок были обращены вниз. Вино может храниться 10—15 лет.

ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ

Чтобы приготовить вино из облепихи, ягоды надо перебрать и очистить. Если они заморожены, то сначала их нужно разморозить и вымыть. 5 кг ягод раздробить, прессовать, залить жмых водой из расчёта 200 мл на 1 кг жмыха, перемешать и через 5—6 часов прессовать. Соки смешать. Для приготовления столового вина на каждый литр сока добавляют 2 л воды и 600 г сахара, для десертного вина — соответственно 700 мл воды и 1 кг сахара, для ликерного вина — 1,25 кг сахара; ввести дрожжевую закваску (желательно светлую, на изюме), поставить на брожение и далее по известной технологии готовить вино. Вино из облепихи обязательно нужно осветлять желатином или иным способом. Разлитое по бутылкам и закупоренное вино созревает в течение года.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ

Зрелые ягоды рябины (подмороженные на ветке или в морозильной камере 10—12 часов) отделить от плодоножек, обдать кипятком, прогреть 20 минут, слить воду и снова залить кипятком. Потом слить воду и ягоды измельчить, отпрессовать, жмых

залить горячей водой (70—80°C) на 5—6 часов и снова отпрессовать (количество добавленной воды учитывается при приготовлении сусла). Соки смешать. Для приготовления столового вина на каждый литр сока следует взять 2,5 л воды и 500 г сахара, для десертного вина — 1 л воды и 1 кг сахара, для ликерного вина — 1/3 стакана воды и 800 г сахара. В сусло ввести дрожжевую закваску и готовить вино по общей технологии. Рябиновые виноматериалы используются в основном для приготовления купажных вин.

ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Рябиновое вино можно готовить как из подмороженных, так и из собранных до заморозков ягод, горечь из которых надо удалять путем обработки их холодом в морозильной камере холодильника в течение 8—12 часов или кипящим 10 %-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли. Ягоды измельчить и отпрессовать, залить водой (1 л на 1 кг ягод), добавить сахар (200 г на 1 кг ягод) и разводку дрожжей (2—3 % объема), сбраживать 5—7 дней, а затем прессованием или при помощи соковыжималки отделить сок. Положить в него сахар (140 г на 1 л). перебродившее вино снять с осадка, осветлить, ввести в него сахар для сладости и разлить в бутылки. Вино более высокого качества получается при смешивании с яблочным соком (до 20 % яблочного сока). Для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно быть 1:1.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ №1

Ягоды отделить от черенков, вымыть и измельчить. Оставить для брожения на 2—3 дня при температуре 18—20°C, затем отпрессовать. Выжимки залить водой (250—300 мл на 1 кг жмыха) и отпрессовать через двое суток. Соки смешать, добавить сахар из расчета 1,5 кг на 10 л сока, поставить на брожение. Через 2 недели по окончании бурного брожения добавить сахар

второй раз (1,5 кг на 10 л сока), поставить на брожение с водяным затвором (или полиэтиленовым кульком) на 2—3 недели. Снять вино с осадка, добавить по 1,5 кг сахара на 10 л вина и оставить для отстаивания на 1 месяц. Затем отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить. Хранят вино в прохладном месте, со временем его вкус улучшается.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ №2

На 5 кг измельченных ягод без веточек взять для столового вина 5 л воды и 1,5 кг сахара, для десертного вина — 900 мл воды и 2,5 кг сахара, для ликерного вина — 3,3 кг сахара, ввести дрожжевую закваску, поставить на брожение и далее по общей технологии готовить вино.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ №3

Плоды очистить, вымыть, раздавить (подробить). Для полного извлечения сока мезгу выдерживать в эмалированной или стеклянной таре при температуре 20—22°C в течение 2—3 дней, добавив на 10 кг мезги 200—300 г закваски. Забродившую мезгу отпрессовать, а выжимки залить водой (50 % от количества сока) и оставить на сутки. Через сутки эту массу отжать, полученный сок смешать с соком первого прессования. В сок добавить сахар (250—300 г на 1 л сока). Готовить так же, как и вино из рябины обыкновенной. Готовое вино имеет темно-красный цвет и терпкий вкус.

СЛИВОВОЕ ВИНО №1

Из слив удалить косточки, мякоть раздавить и на каждые 4 кг мезги добавить 3 л горячей воды. Через 2 дня эту массу отпрессовать и ввести на каждые 2 л сока 500 г сахара. Влить в бочку. От пятой части использованных слив взять косточки, раздавить их и тоже положить в бочку. Процесс брожения и естественного осветления этого вина требует около 12 месяцев.

СЛИВОВОЕ ВИНО №2

Зрелые и перезрелые сливы отделить от косточек, измельчить, добавить 50 г сахара на 1 кг плодов (или подогреть до 70—80°C), ввести дрожжевую закваску и через 7—10 дней отпрессовать. Добавить 200 г сахара, 300 мл воды, 20 г дрожжей на 1 литр сока и поставить бродить 7—10 дней, после чего вновь отжать сок. После этого ввести еще 200 г сахара, 300 мл воды и 10 г дрожжей на каждый литр сока и поставить на брожение с водяным затвором. На 4-й, 7-й и 10-й день добавлять по 200 г сахара на 10 л суслу. По окончании процесса брожения и осветления вина его нужно снять с осадка, добавить сахар по вкусу и выдержать 1 месяц до полного осветления. При необходимости осветлить желатином.

СЛИВОВОЕ ВИНО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8 кг темных слив, 1 кг сахара, 1 л воды

Спелые сливы очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную емкость, добавить кипяченую теплую воду, смешать и оставить на брожение. Через 5 дней отжать, в жидкость добавить сахар и 2—3 раза в день мешать деревянной палочкой. Когда окончательно закончится брожение, процедить. Через 2—3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО №1

Ягоды черники перебрать, вымыть в холодной воде, деревянной толкушкой раздавить в глиняной посуде и отпрессовать. На каждый литр полученного сока взять 1,2 л воды и 250 г сахара. Корица и цветки бузины, добавленные в небольшом количестве к суслу во время брожения, придадут вину особенно приятный вкус. Разбавленный сок влить в бочку и на третий день заткнуть ее втулкой. Бочка должна стоять на одном месте при температуре 18—20°C. Спустя месяц или полтора уже не будет видно поднимающихся на поверхность пузырьков. Это означает, что, во-первых, бурное брожение закончилось и, во-вторых, подошло

время первого сливания вина с осадка. Втулку открыть и слить вино обычным способом, используя гибкую трубку. Бочка, которая при этом наполняется, должна иметь (по возможности) такую же вместимость, как и прежняя. Ее следует долить вином доверху и держать полной. После первой переливки вино следует перенести в прохладный погреб. Срок второй переливки наступит через 3 месяца.

Суло можно приготовить и другим способом. Смешать 40 л сока, выжатого таким же образом, как при изготовлении других ягодных вин, 50 л воды, 20 кг сахара, 75 г винного камня в порошке и 10 г танина. Сахар, винный камень и танин развести в горячей воде и ввести в сок теплыми.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО №2

3 кг черники, 1,6 кг сахара, 4,5 л воды, 300 г меда

Тщательно перебрать спелые ягоды черники, вымыть в дуршлаге и раздавить, не оставляя целых ягод. Полученный жмых и сок переложить в чистый 10-литровый стеклянный баллон, залить тремя литрами теплой воды, завязать горлышко баллона марлей и поставить в теплое помещение, где выдержать 4 суток при температуре 20—27°C. Выдержанную массу пропустить через фильтр — чистую мешковину. Оставшийся жмых выбросить, а сок слить в чистый баллон такого же размера. Взять 1,5 л теплой воды, сахарный песок, липовый или цветочный мед, полностью растворить сахар и мед в воде и влить полученный сироп в баллон с отфильтрованным соком. Поставить баллон для брожения под водяным затвором в теплое место. Брожение в зависимости от температуры продолжается от 25 до 50 дней. Следить, чтобы во время брожения не нарушилась герметичность баллона. С этой целью через каждые 5—6 дней водяной затвор замазывать свежим раствором алебаstra. Затем сцедить полученное вино в чистую посуду, снова сделать водяной затвор и вынести баллон в холодное помещение, где выдержать 2 месяца. Снять вино с осадка, разлить в бутылки, плотно закупорить их пробками, сверху залить пробки расплавленной смолой или сургучом. Хранить бутылки с вином в сухом, прохладном поме-

щении в горизонтальном положении. Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахарного песка на указанную выше массу ягод следует увеличить на 0,5—1 кг. Это темное, почти черное вино со своеобразным вкусом, слегка вяжущее, терпкое, прекрасно утоляет жажду.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО №3

5 кг черники, 1,5 кг сахара, 5 л воды

Ягоды черники перебрать, удалить посторонние примеси, промыть и поместить в бутыль. В отдельной посуде растворить 1,5 кг сахара в 5 л воды. Раствор сахара влить в бутыль с черникой и готовить вино по обычной технологии. По окончании брожения полученное вино процедить через полотняную ткань и затем отфильтровать через вату. Вино налить в сухую бутыль, закупорить и хранить в сухом прохладном помещении или разлить в бутылки и хранить в горизонтальном положении.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО №4

5 кг черники, 10 кг красного винограда, 500 г сахара

Ягоды черники перебрать, удаляя посторонние примеси, промыть чистой водой и пропустить через соковыжималку. Красный виноград промыть, отделить ягоды от кистей и отжать сок прессом. В полученный виноградный сок добавить сахар и, когда сахар растворится, смешать его с соком черники. Смесь разлить в бутылки и поставить бродить. По окончании брожения, продолжающегося 6—7 дней, вино отфильтровать через вату и разлить в чистые сухие бутылки или бутылки. Бутылки закупорить и хранить в сухом прохладном помещении.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО №5

2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды

Ягоды черники перебрать, промыть и выдержать 2 дня. Затем протереть через сито и добавить сахар. Оставить смесь для брожения в небольшой посуде, которую следует переставлять

с места на место. Через неделю разбавить смесь кипяченой теплой водой, перелить в большую посуду и выдержать один месяц. Готовое вино процедить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

ВИНО ИЗ ГОЛУБИКИ

4 кг голубики, 3,5 л воды, 1,5 кг сахара, 300 г меда

Спелые ягоды голубики перебрать, удалить поврежденные ягоды и посторонние примеси и, выкладывая порциями по 1 кг в дуршлаг, промыть, погружая в ведро с водой, дать воде стечь, после чего слегка размять ягоды вручную. Полученную мезгу и сок поместить в десятилитровый баллон, влить 2 литра воды, накрыть баллон марлей и завязать. Затем вынести в темное помещение с температурой 20—25°C и выдержать в течение 4—5 дней. После выдержки настой осторожно отфильтровать через чистый мешочный фильтр. Полученную в фильтре мезгу отжать и выбросить.

Отфильтрованную и отжатую жидкость слить в чистый десятилитровый баллон и добавить сахар и липовый мед, растворенные в 1,5 л теплой воды. Затем установить на баллон водяной затвор, вынести в темное помещение для брожения и выдержать под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится.

Для осветления полученного вина снять его с осадка в чистый баллон при помощи сифона, снова установить водяной затвор, вынести в прохладное место и выдержать в течение 2 месяцев. После этого срока, когда вино станет полностью прозрачным, разлить его в чистые сухие бутылки, закупорить полиэтиленовыми или корковыми пробками, осмолить и хранить в сухом прохладном и темном помещении в горизонтальном положении.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №1

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

Лучшими для приготовления вина считают сорта Кент, Лия плодородная, Басконский великан. Ягоды снять с кистей, перебрать, удаляя посторонние примеси, промыть, раздавить и всыпать в 8—

10-литровый баллон. В отдельную посуду налить 3 л чистой воды, добавить 1 кг сахара и нагревать смесь до полного растворения сахара. Сахарный сироп охладить до 22—25°C и влить в баллон со смородиной. Брожение происходит при 22—24°C в течение 5—6 дней. По окончании брожения вино процедить через полотняную ткань, затем отфильтровать через вату и разлить в чистые сухие бутылки. Бутылки закупорить вымытыми и замоченными в вине пробками и хранить в сухом прохладном помещении. Вино из черной смородины можно хранить также в чистых и сухих бутылках, которые следует наполнять до середины горловины или даже до самой пробки, чтобы предотвратить соприкосновение вина с воздухом.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №2

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

Ягоды черной смородины отделить от кистей, промыть чистой водой и пропустить через соковыжималку. Отдельно отжать сок из красного винограда. Отжатый виноградный сок нагреть до 25—30°C, добавить в него сахар и, не охлаждая, смешать с соком черной смородины. Смесь поместить в бутылку и поставить бродить при комнатной температуре (22—25°C). Брожение длится 8—10 дней. Еще до окончания брожения вино отфильтровать через вату и разлить в вымытые и высушенные бутылки. Бутылки закупорить замоченными в вине пробками и хранить в горизонтальном положении в сухом прохладном помещении.

СМОРОДИНОВАЯ МАДЕРА (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

1 кг черной смородины растереть, залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 2 стакана воды на 100 г сахара, и на 3 дня поставить в прохладное место. Потом жидкую часть отцедить, а мезгу залить сахарным сиропом (2 стакана воды и 100 г сахара). Через 2—3 часа снова провести фильтрацию и смешать обе жидкие фракции. К 1 л полученного сока добавить 3 стакана воды и 1,5 кг сахара. Затем этой смесью заполнить абсолютно чистую посуду (лучше бочонок) и поставить в про-

хладное место на 5—6 месяцев. Все это время постоянно выпускать выделяющиеся газы и понемногу добавлять растворенный в воде сахар. После этого сцедить вино, не замутив осадком. Вино выдержать еще около 2 месяцев и разлить в бутылки. Закупорив их, оставить на неделю стоять в прохладном месте, а потом положить бутылки горизонтально.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №1

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

Ягоды промыть, очистить от веточек, положить в глиняный или деревянный сосуд, размять и поставить сосуд в подвал для брожения. Когда масса перебродит, процедить ее через сито, наливая деревянным ковшом и не прикасаясь руками. Дать соку отстояться, слить его в бочонок, положить сахар и влить коньяк. Поставить на 6—8 недель в подвал, затем разлить в бутылки, закупорить и выдержать несколько месяцев.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №2

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

Красную смородину очистить, промыть, растереть в глубокой посуде и хорошо отжать сок. Смородиновый сок вылить в стеклянную бутылку, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3—4 недели. За это время содержимое бутылки нужно несколько раз перемешать чистой деревянной палочкой. Когда сок осветлится, хорошо процедить его через плотную ткань или фильтровальную бумагу, разлить в бутылки и плотно закупорить. Вино готово к употреблению.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ, КЛУБНИКИ, ЧЕРНИКИ, КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ, КРЫЖОВНИКА

3 кг ягод, 2 кг сахара, 3 л воды

Спелые ягоды размять ложкой или пропустить через мясорубку и поместить в большую бутылку. Добавить сироп из сахара и воды, размешать и оставить смесь при комнатной темпера-

туре на 7—8 дней. Каждый день смесь следует размешивать по нескольку раз, чтобы избежать появления плесени и уксусного брожения. Бутылку нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть ее должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок. Через 8 дней сок отделить от ягодной массы и перелить в другую бутылку для тихого брожения. Бутылка должна быть плотно закупорена пробкой, через которую проходит резиновая трубка, конец ее погружают в кастрюлю с водой, то есть делают водяной затвор. Тихое брожение длится 6 недель. За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет прозрачным. Его надо разлить в бутылки, закупорить и выдержать не менее 2 месяцев. После этого вино можно подавать к столу.

ВИНО ИЗ СУХОФРУКТОВ

500 г сушеной вишни, 500 г изюма, 500 г сушеной сливы, 2 кг сахара

Смесь сухофруктов залить 10 л кипяченой воды, добавить сахар и поставить на 3 месяца для брожения. После этого вино процедить и разлить по бутылкам. Чтобы вино было крепким, в него следует влить бутылку водки и перемешать.

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА №1

Плоды шиповника поместить в бутылку и залить сиропом, приготовленным из расчета 500 г сахара, 6—7 л воды и 1 ч. л. лимонной кислоты на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод. Чтобы ускорить брожение и дать ему правильное направление, сироп следует налить охлажденным до температуры 20 °С и добавить 5—10 г хлебопекарных дрожжей. Бутылку оставить для брожения при комнатной температуре. Через несколько дней напиток приобретет приятный терпкий вкус и готов к употреблению. Его нужно процедить и разлить в бутылки, которые плотно закупорить и сохранять в холодном помещении. Если поместить вино в плотно закупоривающиеся бутылки, добавив в каждую бутылку по 1 ч. л. сахара, брожение будет продолжаться и выделяющийся углекислый газ газифицирует напиток.

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА №2

2 кг уже прихваченных морозом плодов шиповника очистить, вымыть, выложить в эмалированную кастрюлю и залить тепловатым сахарным сиропом (2 кг сахара на 5 л воды). Кастрюлю накрыть крышкой и выдержать 20—30 дней, до тех пор пока не перестанут появляться пузырьки. Затем содержимое кастрюли процедить, разлить в бутылки, укупорить их и поставить в подвал или кладовую. Чем дольше напиток будет храниться, тем лучше будет.

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА №3

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

Ягоды шиповника промыть, обрезать концы, вынуть семена, засыпать ягоды в 5-литровую банку и залить охлажденным сахарным сиропом (1 кг сахара на 3 л воды). Банку неплотно закрыть и поставить в теплое место на 3 месяца, время от времени ее нужно встряхивать. Спустя 3 месяца процедить, разлить вино в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3—6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА №4

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

Для приготовления вина из шиповника можно использовать цельные или измельченные сушеные ягоды шиповника. На вино надо отбирать созревшие, твердые, окрашенные в оранжевый цвет ягоды и подсушить их при обыкновенных условиях или в духовке. Из 2 кг свежих плодов получается 1 кг сушеных. Вино из шиповника надо готовить в небольшом количестве, которое может быть употреблено в течение 8—10 дней. Плоды шиповника промыть чистой водой, поместить в бутылку и залить раствором сахара (на 3 л воды 1 кг сахара). Чтобы предотвратить всплывание плодов, у основания горловины нужно поместить марлю. Бутылку держать в прохладном месте, где

брожение протекает в течение нескольких дней. После прекращения бурного брожения вино процедить и отфильтровать через вату, перелить в чистую и сухую бутылку и употребить в течение 8—10 дней.

ВИНО ИЗ БУЗИНЫ №1

3 кг бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 шт. гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Добавить 100 г сахара, лимонную кислоту и залить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 минут. После охлаждения процедить через полотно, отжать и перелить сок в бутылку. Добавить сироп (900 г сахара на 1 л воды), забродившие дрожжи и установить на бутылку водяной затвор. После окончания брожения снять с осадка, еще немного дать постоять и разлить в бутылки. Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют массу для брожения (вместе с изюмом).

ВИНО ИЗ БУЗИНЫ №2

Сок из зрелых ягод разбавить водой (в соотношении 1:2) и варить до уменьшения горечи. Затем к 1 л жидкой смеси добавить 250 г сахара, 10 г лимонной кислоты и 0,3 г фосфорнокислого аммония. Выдержать смесь при комнатной температуре до прекращения выделения пузырьков газа, затем отфильтровать и разлить в бутылки, которые хранить в горизонтальном положении.

ВИНО ИЗ БУЗИНЫ №3

Ягоды, отделенные от стеблей, положить в чистый котел и залить водой из расчета 1—2 л на 10 кг ягод. Котел поставить на огонь и помешивать содержимое деревянной ложкой, пока не закипит. Снять с огня, дать массе остыть и отпрессовать ее. Можно прессовать через тонкое полотно или процедить через мелкое сито. Сок слить в деревянное ведро или бочку, а выжимки залить горячей водой, так чтобы они были только покрыты. Всю эту

массу оставить до следующего дня, затем еще раз отпрессовать. При окончательном составлении сусла для этого вина нужно соблюдать такие пропорции: 1 л разбавленного водой сока бузины, 1 л сока красной смородины, 800 г сахара, 3 г винной кислоты, 0,1 г танина. Винную кислоту и танин предварительно растворить в горячей воде.

ВИНО ИЗ ИНЖИРА

1,5 кг сушеного инжира, 1 кг сахара, винные дрожжи, 4 л воды

Инжир нарезать мелкими кусочками и всыпать в восьмилитровую стеклянную бутылку. В отдельной посуде сварить сироп из сахара и воды, охладить, процедить и влить в бутылку. Добавить немного винных дрожжей. Отверстие бутылки закрыть пергаментной бумагой, проколов ее в нескольких местах иглой. Оставить смесь для брожения при постоянной температуре на 1 месяц. Бутылку не следует открывать и переставлять с места на место. Вино готово, когда плоды осядут на дно бутылки. Готовое вино процедить, разлить в бутылки и хранить в холодном месте. Инжир можно использовать вторично.

ВИНО ИЗ КИЗИЛА

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

Промытый кизил раздавить деревянным пестиком, всыпать 200 г сахара и залить 1 л кипятка. После охлаждения добавить забродившие дрожжи и оставить на 2 дня для брожения в посуде, накрытой марлей. Затем отжать или пропустить через соковыжималку, добавить 3 л воды с разведенным в ней 1 кг сахара. Смесь должна бродить в посуде, закрытой водяным затвором. По окончании брожения отстаивать 2 дня, а затем разлить вино в бутылки.

ВИНО ИЗ ЛИМОННИКА

Заполнить бутылку на 2/3 объема свежими ягодами лимонника, оставшийся объем засыпать сахаром. Бутылку закрыть ватой

или многослойной марлей и поставить в теплое место на 2—3 недели. Жидкость слить, а ягоды вновь засыпать сахаром и повторить сбраживание, сделать так 2—3 раза. Далее поступать как обычно.

Оставшиеся семена можно использовать для приготовления спиртовых лекарственных вытяжек. Это вино обладает целебными свойствами.

ВИНО ИЗ ТЕРНА

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

Зрелые свежие или подмерзшие плоды промыть, положить в кастрюлю, залить кипятком и немного проварить. После того как масса остынет, вылить ее в бутылку для брожения, добавить забродившие дрожжи и часть (примерно 1/3) остывшего сахарного сиропа, который нужно приготовить заранее. Размешать все и закрыть водяным затвором. Через неделю в бутылку добавить оставшийся сахарный сироп, размешать, закрыть водяным затвором и оставить на неделю. После окончания брожения (плоды опустятся на дно и прекратится выделение пузырьков углекислого газа) содержимое бутылки процедить, перелить в другую бутылку, дать добродить еще 1 неделю, а потом жидкость профильтровать и перелить в бутылки. Вино приобретает прозрачный красный цвет.

ВИНО ИЗ ФИЗАЛИСА

Ягоды физалиса освободить от пузырей и плодоножек и от той части плодоножки, которая входит в ягоду (ее вынимают ножом). Вполне зрелые и перебранные ягоды растереть в мезгу. Мезгу выложить в мешочек и хорошо отпрессовать. Сок собрать в эмалированную, глиняную или стеклянную посуду. После отделения всего сока мезгу удалить. В чистую профильтрованную воду всыпать сахарный песок или колотый сахар и, когда растворится, прокипятить сироп, снимая пену. На 1 кг сока физалиса — 1 кг сахара и 1 л воды. Готовое сусло

заправить дрожжами и поставить в помещение с температурой 17°C.

Бурное брожение продолжается от 10 до 15 дней. По окончании выделения пузырьков газа сусло надо перелить в бочки и оставить в соприкосновении с воздухом на 4 часа, затем процедить его, перелить в чистую бочку и закрыть бродительным шпунтом.

В бочке вино оставляют на 9 месяцев, переливая каждый месяц; всего следует перелить 9 раз. Чем чаще переливать, тем качество вина лучше.

По окончании 9 месяцев вино следует пропустить через фильтр (суконный мешок) и разлить в бутылки.

Хорошо выдержанное вино имеет розовато-желтый цвет и обладает приятным своеобразным вкусом.

ВИНО ИЗ ИЗЮМА И ПИВА

2,5 кг изюма, 250 г сахара, 200 мл пива, 5 л воды

Хорошо размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть плотным и оставить на 10—15 дней. Когда масса начнет бродить, два раза в день перемешивать ее деревянной палочкой. После окончания брожения жидкость перелить в другую посуду, добавить отжатую из изюма жидкость, сахар и пиво и оставить для повторного брожения. Готовое вино профильтровать и разлить по бутылкам.

ВИНО ИЗ ИЗЮМА

1,2 кг изюма, 300 г сахара, 2,5 л воды

Очистить изюм, залить сахарным сиропом и оставить на 10—15 дней, чтобы изюм набух, при этом каждый день перемешивать. Затем жидкость перелить в другую посуду, массу изюма размять и отцедить в бочку. Бочку нужно наполнить до краев. Когда количество жидкости в бочке уменьшится из-за испарения, следует долить в нее жидкость такого же состава и оставить до полного окончания брожения. В итоге получится великолепное вино.

ВИНО ИЗ КАЛИНЫ

Ягоды калины отделить от плодоножек, измельчить, добавить воду и сахар и поставить на подбраживание на 3—4 дня, после чего отделить сок и добавить оставшуюся воду и часть сахара. Сахар следует добавлять порционно на 4-й, 7-й и 10-й день брожения. Общее количество добавляемой воды и сахара для приготовления разных вин: на 1 л сока для столового вина — 1,7 л воды и 300 г сахара; для десертного вина — 500 мл воды и 350 г сахара; для ликерного вина — 150 мл воды и 400 г сахара. Вино готовится по обычной технологии, но лучше из калины приготовить наливку.

ВИНО ИЗ ХУРМЫ

2 кг хурмы (фиников), 2,5 кг сахара, 50 г лимонной кислоты, 2 мускатных ореха, 500 г винного осадка, 9 л воды

Очищенные от косточек хурму или финики замочить в кипяченой теплой воде. На 5-й день мезгу отпрессовать, в жидкость добавить сахарный песок и оставить для брожения. Сюда же добавить лимонную кислоту, мускатные орехи и винный осадок. Когда закончится брожение, процедить 2—3 раза и придать жженым сахаром желаемый цвет. Получится очень вкусное, крепкое и аппетитное вино. Чем дольше выдержать вино, тем лучше оно станет по вкусу и запаху.

ВИНО ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ

Ягоды собрать в сухую погоду, когда их цвет особенно интенсивный, оставить на 24 часа и отжать сок. К отжато му соку добавить равное ему количество воды и по 5 г корицы и по 150 г сахара на каждый литр разбавленного сока, поставить на 5—6 дней для брожения, затем отфильтровать, добавить на каждые 10 л полученного вина 1 л белого крепкого вина и дать отстояться в течение 2 недель. После этого снять вино с осадка, по вкусу добавить сахар, разлить в бутылки и закупорить.

Вино из овощей

ГОРОХОВОЕ ВИНО

2,5 кг стручкового гороха, 4,5 л кипятка, на 4,5 л сока — 6 стаканов сахара, 1 ст. л. дрожжей, сок 1 лимона, сок 1 апельсина. Горох залить кипятком, настаивать 4 дня. Отцедить, измерить количество жидкости, добавить сахар, дрожжи, апельсиновый и лимонный сок. Поставить на брожение в теплое место (18—24°C). После прекращения выделения пузырьков газа хорошо размешать. Дать осесть осадку в течение трех дней, затем процедить через фланелевый мешок в бочку. Закупорить и оставить на 6 месяцев.

ВИНО ИЗ КАБАЧКОВ

3 кг кабачков, 4,5 л кипятка, на 4,5 л сока — 6 стаканов сахара, 25—50 г имбиря, 1 ст. л. дрожжей, сок 3 лимонов

Кабачки нарезать кусочками, добавить имбирь и залить кипятком. Настаивать в течение 6 дней. Отцедить, измерить количество жидкости, добавить сахар, лимонный сок и дрожжи. Поставить на брожение в теплое место (18—24°C). После прекращения выделения пузырьков хорошо размешать. Дать осесть осадку в течение трех дней. Процедить через фланелевый мешок в бочку. Закупорить и оставить на 6 месяцев.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ВИНО №1

16 кг тертого картофеля, 100 г хорошего белого винного камня, 40—50 г имбиря, 400 г хорошего изюма, 4—5 свежих лимонов, 1 стакан винных дрожжей

Вскипятить 12 ведер чистой отфильтрованной воды, положить в нее размятый изюм и варить полчаса, затем положить картофель и мелко истолченный винный камень. Жидкость процедить через сито в чистую деревянную кадку и дать остыть до 17°C. Затем добавить свежие белые винные дрожжи и вылить смесь в бочку, в которой ранее было вино, положить туда же мелко

истолченный имбирь и нарезанные лимоны. Вскоре в бочке начнется брожение, в продолжение которого необходимо поддерживать в помещении одинаковую температуру. Когда брожение закончится, бочку долить холодной кипяченой водой, закупорить и поставить в погреб на три недели, по прошествии которых снять вино с осадка в другую винную бочку. Закупорить ее и поставить в погреб еще на 6 недель, затем вино разлить в бутылки, закупорить и держать в погребе. От долгой выдержки вино делается крепким.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ВИНО №2

12 кг тертого картофеля смешать с таким же количеством воды, нагретой до 85°C. В эту смесь, когда она остынет до 55°C, положить горсть вишен, после чего хорошенько размешать ее, вылить в бочку и поставить бочку в теплое помещение. Втулочное отверстие закрыть бродильным шпунтом через 2—3 дня после того, как жидкость влита в бочонок, т. е. после того, как началось брожение. По окончании главного брожения, когда жидкость успокоится, слегка взболтать ее, процедить через сито и перелить в новую посуду, которую поставить в подвал, где будет происходить окончательное, тихое брожение. Втулку уже надо вставить без бродильного шпунта. Через 3—4 месяца вино разлить в бутылки.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ВИНО №3

Нарезать картофель тонкими пластинками и дать ему полежать в куче. Когда начнется шипение между пластинками, выжать сок и влить его в бочонок, в котором до этого хранилось виноградное вино. Через полгода или немного больше получится вкусный и крепкий напиток, немного похожий на виноградное вино.

МОРКОВНОЕ ВИНО

2 кг моркови, 4 л кипятка, на 4,5 литра сока — 4—5 стаканов сахара, 1 ст. л. дрожжей, сок 1 лимона, сок 1 апельсина, 1 сухарь

Вымыть и нарезать морковь ломтиками, залить кипятком. Дать отстояться 4 дня. Измерить количество сока, добавить сахар,

лимонный и апельсиновый сок и дрожжи, намазанные на сухарь. Поставить в теплое место (18—24 °С) для брожения. После окончания брожения хорошо перемешать, дать отстояться 3 дня. Затем процедить, залить в бочку и оставить на 8—9 месяцев, после чего разлить по бутылкам, закупорить их и поставить на хранение в темное прохладное место.

РЕВЕННОЕ ВИНО

Нарезанные черешки ревеня раздавить в однородную массу, добавить к ней в 2 раза больше кипяченой воды и дать смеси настояться в течение 5—6 дней, не забывая помешивать. За это время ревень в достаточной мере выщелачивается. На каждый литр полученной жидкости требуется 250 г сахара. Перед тем как класть сахар, натереть им лимон, а затем, удалив из лимона зерна и нарезав его на куски, тоже положить в сок. Соку дать бродить в каменном горшке, поставленном в теплом помещении. Приблизительно дней через 14 бурное брожение закончится. Тогда всплывшие на поверхность дрожжи следует удалить, а вино разлить в бутылки, но закупорить их наглухо нужно не сразу, а только несколько недель спустя. Если вино дать дображивать в горшке, то напиток приобретет неприятный привкус. В случае когда по каким-либо причинам нельзя положить в вино лимон, бутылки крепко закупоривают сразу после розлива. Образующаяся внутри от брожения углекислота позволит получить напиток, похожий на шампанское.

СВЕКОЛЬНОЕ ВИНО

2 кг сырой свеклы, 3,5 л кипятка, на 4,5 л полученного сока — 4 стакана сахара, 50 г имбиря, 1 ст. л. дрожжей, сок 2 лимонов

Вымыть и нарезать свеклу ломтиками, залить кипятком и добавить имбирь. Дать отстояться 4 дня. Измерить количество сока, добавить сахар, дрожжи и лимонный сок. Поставить в теплое место (18—24 °С) для брожения. После окончания брожения хорошо перемешать и дать отстояться три дня. Процедить,

залить в бочку и оставить на 8—9 месяцев. Разлить в бутылки, запечатать их и поставить на хранение в темное прохладное место.

ВИНО ИЗ РЕПЫ №1

Очистить репу, нарезать ломтиками, положить под пресс и выдавить сок. На каждые 1,2 л сока добавить 1,2 кг сахара и стакан водки и влить в баллон, который в течение недели не надо полностью закупоривать, чтобы можно было наблюдать, бродит ли вино. Когда оно перестанет бродить, закупорить баллон и по истечении трех месяцев разлить в бутылки.

ВИНО ИЗ РЕПЫ №2

2 кг репы, 3,5 л кипятка, на 4,5 л сока — 5—6 стаканов сахара, 1 ст. л. дрожжей, сок 2 лимонов

Очистить репу, нарезать ломтиками, залить кипятком и кипятить 10 минут, в теплый отвар добавить сахар и лимонный сок, затем дрожжи. Перелить в бочонок и поставить в теплое место для брожения. Во время брожения необходимо поддерживать одинаковую температуру в помещении. Когда брожение закончится, бочонок до верха долить холодной кипяченой водой, закупорить и поставить в погреб на три недели, по прошествии которых снять вино с осадка в другой винный бочонок. Закупорить и поставить в погреб еще на 6 недель, затем вино разлить в бутылки, закупорить и держать в погребе. От долгой выдержки вино делается крепким.

ВИНО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

2,5 кг сельдерея, 4,5 л кипятка, на 4,5 л сока — 6 стаканов сахара, 1 ст. л. дрожжей, сок 1 лимона, сок 2 апельсинов, 25 г имбиря

Вино готовится так же, как свекольное или морковное, но срок выдержки — 10—12 месяцев.

ВИНО ИЗ ТЫКВЫ

Нарезать тыкву мелкими кусочками, предварительно очистив ее от семян и кожуры. Налить воду в объеме, равном объему нарезанной тыквы, и варить, пока мякоть тыквы не будет легко раздавливаться. Затем в тыквенную массу добавить молотый ячменный солод (на каждое ведро тыквенной гущи 1,2 кг солода). Положить все в чан, залить горячей водой и, накрыв, оставить на полчаса. Потом тщательно перемешать содержимое чана, чтобы не осталось ни одного комочка. Добавить холодной воды, охладить и после этого перегнать брагу через куб два раза обыкновенным способом.

ТОМАТНОЕ ВИНО

4 кг помидоров, 4 стакана сахара, 1,2 л кипятка, щепотка соли, 1 ст. л. дрожжей, сок 2 лимонов

Нарезать помидоры, посыпать солью, залить кипятком и прижать гнетом. Настаивать 4 дня, затем процедить. Добавить сахар, дрожжи и лимонный сок. Поставить в теплое место для брожения. Во время брожения необходимо поддерживать одинаковую температуру в помещении. Когда брожение закончится, бочонок долить холодной кипяченой водой, закупорить и поставить в погреб на три недели, по прошествии которых снять вино с осадка в другой винный бочонок. Закупорить и поставить в погреб еще на 6 недель, затем вино разлить в бутылки, закупорить и держать в погребе.

Вино из злаков, цитрусовых и чая

ПШЕНИЧНОЕ ВИНО

600 г пшеницы, 7 стаканов сахара, 4,5 л кипятка, 50 г дрожжей, 1 кг изюма

Пшеницу, сахар и изюм залить кипятком и охладить, добавить дрожжи. Настаивать три недели, время от времени помешивая. Процедить. Дать перебродить, после окончания брожения за-

купорить. Выдерживать не менее 6 месяцев (а лучше год) до розлива в бутылки.

РИСОВОЕ ВИНО

1,5 кг риса, 5 стаканов сахара, 4,5 л кипятка, 50 г дрожжей, 500 г изюма

Рис, сахар и изюм залить кипятком, охладить до теплого состояния, смешать с дрожжами, процедить и поставить для брожения. Когда брожение прекратится, плотно закупорить. Выдерживать 6, а лучше 12 месяцев.

ВИНО ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

15 апельсинов, 1,2 кг сахара

Выдавить сок из апельсинов и вместе с кожурой положить в бочонок, куда влить ведро чистой воды, вскипяченной с сахаром и охлажденной до теплоты, необходимой для брожения. Часто помешивать смесь в продолжение двух-трех дней. Затем закупорить и поставить в погреб. По прошествии шести месяцев разлить вино в бутылки.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ВИНО

1 л апельсинового сока, 400 г сахара

Отобрать спелые плоды, очистить от кожуры, нарезать широкими дольками и отжать под прессом. В отжатый сок добавить сахарный песок. Оставить на время для брожения. Вино, полученное таким образом, будет иметь желтый цвет и прекрасный апельсиновый вкус.

ГРЕЙПФРУТОВОЕ ВИНО

3 больших грейпфрута, 4,5 л кипятка, на 4,5 л сока — 6 стаканов сахара, 1 ст. л. дрожжей

Нарезать грейпфруты ломтиками, залить кипятком и настаивать три дня. Процедить и измерить количество сока. Добавить сахар

и дрожжи. Поставить в теплое место (18—24°C) для брожения. Перемешать после прекращения выделения газа. Дать отстояться 3 дня и процедить. Закупорить и оставить на 12 месяцев. Затем разлить в бутылки, закупорить их и положить горизонтально в прохладное темное место на несколько месяцев.

ЛИМОННОЕ ВИНО

12 крупных лимонов, 4,5 л кипятка, на 4,5 л сока — 6 стаканов сахара, 1 ст. л. дрожжей

Нарезать лимоны ломтиками, залить кипятком и настаивать три дня. Процедить и измерить количество сока. Добавить сахар и дрожжи. Поставить в теплое место (18—24°C) для брожения. Перемешать после прекращения выделения газа. Дать отстояться 3 дня и процедить. Закупорить и оставить на 12 месяцев. Затем разлить в бутылки, закупорить их и положить горизонтально в прохладное место на несколько месяцев.

ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ВИНО

50 апельсинов, 10 лимонов, 2,8 кг сахара, 2 ведра воды, 6 ст. л. пивных дрожжей, 2 бутылки белого вина

Растворить сахар в воде, добавить лимонный сок и дрожжи и оставить бродить в течение двух суток. Снять цедру с лимонной и апельсиновой кожуры, добавить ее к бродящей массе, а также добавить сок, отжатый из апельсинов. Дать перебродить еще трое суток, после чего слить в бочку, добавить вино и закупорить на 5 или 6 месяцев. Готовое вино разлить в бутылки.

ВИНО ИЗ ЧАЯ

1,2 л крепкого чая, 2 стакана сахара, 50—125 г изюма, сок 1 лимона

Заварить чай обычным способом, добавить сахар, изюм и лимонный сок. Оставить бродить в течение 2 недель. Затем процедить и дать дозреть в течение нескольких месяцев. После этого вино готово к употреблению.

ВИНА ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рецепты вин из растительного сырья

ВИНО ИЗ КЛЕВЕРА

450 г цветков клевера, 2,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Засыпать цветки клевера вместе с тонко нарезанной лимонной и апельсиновой кожурой в ведро. Залить кипятком, накрыть ведро крышкой и дать постоять 3—4 дня, дважды в день перемешивая содержимое. Проверить кислотность сусла. Если надо, откорректировать лимонной кислотой. Всыпать сахар и хорошо размешать. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ЦВЕТКОВ БАРХАТЦЕВ

4,5 кг только что собранных цветков бархатцев, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Всыпать цветки в ведро вместе с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой. Залить кипятком и настаивать 3—4 дня, размешивая дважды в сутки. Слить сусло в другое ведро, выжав цветочную массу, добавить апельсиновый и лимонный сок. Проверить кислотность и откорректировать ее, если необходимо, с помощью лимонной кислоты. Всыпать сахар, размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно закрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Дальше поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ЦВЕТКОВ БУЗИНЫ №1

550 г цветков бузины, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Только что собранные цветки, отделенные от стебельков, всыпать в ведро вместе с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой. Вылить в ведро кипятком и оставить настаиваться

в течение 3—4 дней, перемешивая дважды в сутки. Потом процедить смесь через полотняный мешок, стараясь выжать побольше жидкости. Добавить сок апельсинов и лимонов. Убедившись в том, что кислотный показатель правильный, всыпать сахар, хорошо размешать. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Дальше поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ЦВЕТКОВ БУЗИНЫ №2

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

Промыть цветки, очистить от цветоножек, дать им время стечь и залить теплой водой, прокипяченной с сахаром. Добавить лимон (хорошо очищенный или не подвергавшийся химической обработке), нарезанный кружочками, удалив косточки, добавить омоложенные винные дрожжи. Оставить бутылку, закрытую марлей, для брожения на неделю. Затем через шланг слить жидкость, процедить ее и снова поставить для брожения, закрыв сосуд водяным затвором. После завершения брожения разлить жидкость в бутылки, закрыв их прочной винтовой пробкой. Вино имеет приятный вкус.

ВИНО ИЗ ГВОЗДИКИ

4,5 кг цветков гвоздики, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Всыпать головки цветков в ведро, смешав с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой. Залить кипятком, накрыть ведро и дать постоять 3—4 дня, перемешивая смесь два раза в день. Затем сцедить жидкость через полотняный мешок, выжав из цветков как можно больше жидкости. Добавить выжатый из апельсинов и лимонов сок и проверить кислотность, корректируя ее добавлением лимонной кислоты, если необходимо. Всыпать сахар, он должен полностью раствориться. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ДУБОВЫХ ЛИСТЬЕВ

450 г листьев дуба, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, дрожжи

Дубовые листья следует собрать в начале июля. Тщательно промыть их, высыпать в ведро, смешать с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой. Залить кипятком, накрыть ведро крышкой и оставить на 3—4 дня, помешивая дважды в сутки. Перелить сусло в другое ведро и добавить сок, выжатый из лимонов и апельсинов. Проверить кислотность, корректируя ее добавлением лимонной кислоты в случае необходимости. Всыпать сахар и размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА

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

Липовый цвет заварить сахарным сиропом из 4 л воды и 1 кг сахара, добавить нарезанный кружочками лимон, можно с цедрой (не подвергавшийся химической обработке), но без зерен. Остывшую смесь затем перелить в бутылку для брожения, добавить дрожжи и оставить для брожения в течение недели. Бутылку закрыть полотном или марлей. Через неделю жидкость процедить и оставить созревать в бутылки с бродильной пробкой или, если брожение закончилось, перелить в бутылки. Употреблять содержимое можно сразу же.

ВИНО ИЗ ЦВЕТКОВ ЛИПЫ

1 кг цветков липы, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Собрать цветки липы (рвать только полностью распустившиеся) и разложить их на солнце для придания специфических

вкусовых оттенков. Затем высыпать в ведро вместе с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой. Залить кипятком и дать постоять 3—4 дня. Дважды в день помешивать смесь, опуская цветочную массу на дно. Затем отцедить через полотняный мешок (отжав хорошо мякоть) в другое ведро. Добавить апельсиновый и лимонный сок и проверить правильность кислотного показателя. Если надо, добавить лимонную кислоту. Высыпать сахар, размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ МАРГАРИТОК

4,5 кг цветков полевых маргариток, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Высыпать цветки маргариток в ведро, тщательно отделив черенки. Очень тонко нарезать кожуру апельсинов и лимонов и высыпать в ведро к цветкам. Залить смесь кипятком и дать постоять в течение 3—4 дней, опуская на дно цветки и помешивая дважды в день. Потом отцедить отвар и добавить сок цитрусовых. Проверить кислотность, используя для коррекции при необходимости лимонную кислоту. Высыпать сахар и хорошо размешать. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ МАТЬ-И-МАЧЕХИ

4,5 кг цветков мать-и-мачехи, 2,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Положить цветки мать-и-мачехи вместе с тонко нарезанной кожурой апельсинов и лимонов в ведро. Залить кипятком, накрыть ведро крышкой и оставить на 3—4 дня, дважды в день помешивая и опуская цветки на дно. Затем отцедить отвар, добавить сок цитрусовых и проверить кислотный показатель.

Если надо, откорректировать его лимонной кислотой. Высыпать сахар и хорошо размешать. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ МЯТЫ

750 г листьев мяты, 1,25 кг сахара, 500 г изюма, 2 больших лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Высыпать листья мяты в ведро, смешать с изюмом и тонко нарезанной лимонной кожурой, залить кипятком. Накрыть ведро крышкой и оставить на 3 дня, перемешивая два раза в сутки. Затем отцедить в другое ведро. Добавить лимонный сок и проверить кислотный показатель. Если надо, откорректировать лимонной кислотой. Высыпать сахар, размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ОДУВАНЧИКОВ №1

225 г головок одуванчиков, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Для сбора цветков выбрать солнечный день и затем немедленно приступить к приготовлению вина, начав с отделения головок от стебельков, сведя количество последних к минимуму. Высыпать цветки в пластмассовое ведро и добавить тонко нарезанную кожуру апельсинов и лимонов. Залить кипятком и дать постоять в течение 3—4 дней, помешивая два раза в день. Затем отцедить содержимое через полотняный мешок в другое ведро, хорошо отжав цветочную массу. Добавить сок апельсинов и лимонов, проверить кислотный показатель. Если надо, откорректировать лимонной кислотой. Высыпать сахар и хорошо размешать. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ОДУВАНЧИКОВ №2

Трехлитровая банка цветков одуванчиков без цветоноса, 1,25 кг сахара, горсть изюма, 1 апельсин, 1 лимон, винные дрожжи, 800 мл кипяченой воды

Очищенные от стебельков цветки заварить кипятком и настаивать 2—3 дня. Затем настой слить, добавить в него растворенный в воде сахар, сок лимона и апельсина (можно и кожуру), изюм и дрожжи. В течение 3 дней масса будет бродить. Посуду надо закрыть полотном или марлей. Затем трубочкой перелить вино в бутылку и закрыть ее бройдильной пробкой. После окончания брожения разлить вино в бутылки и выдержать его 3—6 месяцев для созревания.

ВИНО ИЗ ПАСТЕРНАКА

2 кг пастернака, 1,25 кг сахара, 150 г рубленого изюма, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Вино получится лучше, если использовать хорошо замороженный предварительно пастернак. Очистить его, нарезать и варить в 3,5 л воды до мягкости. Залить отцеженным отваром изюм и тонко нарезанную кожуру апельсинов и лимонов, выложенные предварительно в ведро. Долить 1 л холодной воды, накрыть крышкой и оставить на 24 часа. Затем влить выжатый из апельсинов и лимонов сок и проверить кислотность. Если надо, откорректировать лимонной кислотой. Всыпать сахар, размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ПЕТРУШКИ №1

225 г листьев петрушки, 6 стаканов сахара, 4,5 л кипятка, 1 ст. л. дрожжей, 25 г имбиря, сок 1 лимона

Залить петрушку кипятком и кипятить 10 минут, добавить имбирь. В теплый отвар добавить сахар и лимонный сок, а затем дрожжи. Поставить в теплое место для брожения. Во время

брожения необходимо поддерживать одинаковую температуру в помещении. Когда брожение окончится, бочонок долить холодной кипяченой водой, закупорить и поставить в погреб на 3 недели, по прошествии которых снять вино с осадка в другой винный бочонок. Закупорить и поставить в погреб еще на 6 недель, затем вино разлить в бутылки, закупорить и хранить в погребе. От долгой выдержки вино станет крепче.

ВИНО ИЗ ПЕТРУШКИ №2

500 г листьев петрушки, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 500 г молотого ячменя, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Вымыть петрушку и прокипятить ее с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой в 3,5 л воды. Слить отвар в ведро с молотым ячменем и долить 1 л холодной воды и дать постоять 24 часа. Затем добавить выжатый из апельсинов и лимонов сок и проверить кислотный показатель. Если надо, добавить лимонной кислоты. Всыпать сахар, размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. В качестве варианта можно на первой стадии добавить 15 г имбиря.

САЛАТНОЕ ВИНО

900 г салата-латука, 150 г изюма, немного молотой пшеницы или ячменя, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Залить салат 3,5 л воды и кипятить в течение 20 минут на медленном огне. Слить отвар в ведро с изюмом, злаками и нарезанной лимонной кожурой. Долить 1 л холодной воды, накрыть крышкой и оставить охлаждаться на 24 часа. По истечении этого времени добавить лимонный сок и проверить кислотный показатель винного сула, подкорректировать его в случае необходимости лимонной кислотой. Всыпать сахар, размешать до полного растворения, добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ №1

225 г лепестков роз, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Смешать лепестки роз с тонко нарезанной апельсиновой и лимонной кожурой и выложить в ведро. Залить кипятком и оставить на 3—4 дня, дважды в сутки размешивая и опуская цветы на дно. Отцедить отвар и добавить выжатый из апельсинов и лимонов сок, проверить правильность кислотного показателя. При необходимости добавить лимонной кислоты. Всыпать сахар, размешать до полного растворения. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания. Далее поступать как обычно.

ВИНО ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ №2

2 кг лепестков красных роз, 4 л воды, 1,5 кг сахара, сок 1 апельсина и 2 лимонов, дрожжи

Промытые лепестки уложить в бутыль. Воду прокипятить с сахаром. Охлажденным сиропом залить лепестки, добавить лимонный и апельсиновый сок, дрожжи, закрыть бродильной пробкой и дать время перебродить. После этого через трубку перелить жидкость в другую бутыль. Выдерживать неделю, закрыв бутыль бродильной пробкой, а затем перелить в бутылки. Вино зреет несколько месяцев.

ВИНО ИЗ ПЕРВОЦВЕТА

450 г цветков первоцвета, 1,25 кг сахара, 2 апельсина, 2 лимона, 4,5 л кипятка, танин, дрожжи

Залить кипятком цветки первоцвета, перемешанные с тонко нарезанной кожурой лимонов и апельсинов. Накрыть ведро крышкой и дать постоять 3—4 дня, дважды в день размешивая содержимое. Слить в другое ведро, добавить сок лимонов и апельсинов, проверить кислотность, добавив при необходимости лимонной кислоты. Всыпать сахар, хорошо размешать. Добавить танин и дрожжи, плотно накрыть ведро крышкой и поставить в теплое место для сбраживания.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Рецепты игристых вин

ЛИМОННОЕ ШАМПАНСКОЕ

7 лимонов, 400 г изюма, 400 г меда, 20 л воды, дрожжи, жидкое тесто из пшеничной муки

Лимоны средней величины тонко нарезать и с каждой дольки снять цедру. Внутренность долек очистить от белой кожицы и семян, добавить к лимонам изюм и натуральный мед. Все тщательно перемешать. Залить смесь 20 л воды, положить ранее срезанную цедру и все вместе вскипятить. Охладить и перелить в деревянную кадку. Отдельно приготовить чашку дрожжей, развести их жидким тестом из пшеничной муки. Когда тесто поднимется, тоже переложить его, все время помешивая, в кадку. Оставить бродить, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу же их вынуть, а жидкость разлить в бутылки, положив в каждую по паре изюминок и кусочку цедры. Закупорить напиток как можно тщательнее (лучше засмолить пробку) и поставить на холод, но не на мороз. Уже через 3 недели можно попробовать: если шампанское «играет», оно готово, если нет — дать постоять ему еще. Хранить шампанское нужно в горизонтальном положении.

БЕРЕЗОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

12 л березового сока, 4 кг сахара, 4 ст. л. дрожжей, 1 л водки, 4 лимона

На 12 литров березового сока положить 3—3,5 кг сахара, размешать и кипятить в эмалированной кастрюле, пока не выкипит треть жидкости. Во время кипения снимать пену. Затем профильтровать сироп через полотно, вылить в бочонок и остудить до температуры парного молока. Туда же добавить густые дрожжи и водку. Нарезать кружками лимоны, удалить семена и положить лимоны в бочонок. Оставить бочонок в теплом помещении,

чтобы содержимое бродило часов 10—12, затем перенести его в холодное место, желательнее в погреб, и держать там 7 недель. После этого профильтровать напиток через полотно, разлить в бутылки из-под шампанского, плотно закупорить, засмолить и хранить в холодном месте.

ЯБЛОЧНОЕ ШАМПАНСКОЕ

3 л сока кислых и сладких яблок, 2 кг сахара, 7 л воды, 750 мл водки

Кислые и сладкие яблоки взять в одинаковой пропорции, нарезать их, перемешать и в соковыжималке отжать сок. Сок влить в бочонок емкостью 1,5—2 ведра. В отдельной посуде развести сахар в воде, довести до кипения и кипятить на медленном огне ровно 1 час. Сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость, остудить до температуры парного молока и смешать в бочонке с яблочным соком. Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в самое холодное место на 8 суток, но не замораживать. Затем влить водку, основательно закупорить его (лучше засмолить) и поставить на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

ШАМПАНСКОЕ С БУЗИНОЙ

3 ветки бузины, 500 г сахара, 1 лимон, 125 мл уксуса, 5 л воды

Ветки бузины положить в большой глиняный горшок, добавить нарезанный кружочками лимон, уксус, всыпать сахар и накрыть горшок крышкой. Когда сахар растворится, влить кипяченую воду и размешать. Через три дня жидкость разлить в бутылки, плотно закупорить их и охладить. Употреблять шампанское можно уже через 2 недели.

ОРЕХОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

200 г перегородок грецких орехов проварить в 20 л воды, остудить, добавить 2 кг сахара, довести до кипения и остудить до

30°С. Добавить 100 г дрожжей и оставить на 1 час. В подготовленные бутылки положить по 15 г сахара, затем разлить сок с дрожжами, плотно закупорить, пробки покрыть смолой и поставить бутылки в прохладное место. Через 3—4 недели вино пенится и готово к употреблению.

КРАСНОСМОРОДИНОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

В бутылку до половины насыпать ягоды красной смородины и доверху залить кипятком, охладить. Поставить в темное прохладное место на 7—10 дней, ежедневно встряхивать. В бутылки из-под шампанского всыпать по стакану сахара, влить по 50 мл спирта (70%), положить 3—4 изюминки и залить забродившим соком. Хорошо закупорить (пробки смолят или закручивают проволокой) и поставить в темное прохладное место. Через месяц-полтора вино запенится и готово к употреблению.

МОЖЖЕВЕЛОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

Можжевельные ягоды и мякиш свежего ржаного хлеба положить в плотно закупоривающуюся емкость, залить кипятком, закупорить и ждать конца бурного брожения. Затем содержимое разлить в бутылки, закупорить, пробки покрыть смолой или воском и хранить в темном месте (лучше, если бутылки стоят в ящичке с песком: если какую-либо из них разорвет, то другие не пострадают, да и «взрыв» уйдет в песок). Бутылки хранят в горизонтальном положении.

КРЫЖОВЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ

Приготовить сусло из 10 л сока крыжовника, 10 л чистой профильтрованной воды и 5 кг сахара и поставить на брожение. Когда закончится бурное брожение и напиток успокоится и начнет осветляться, разлить его в бутылки, пробки прикрутить проволокой, бутылки поставить на хранение в прохладное место в горизонтальном положении.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №1

В бутылку залить 15 л кипяченой (не горячей) воды и положить 50 г (100 шт.) молодых листьев черной смородины (или 30 г сухих), цедру и мякоть 3 лимонов (без белой кожицы под кожурой и без семян), 1 кг сахара. Поставить в теплое место (на солнце) и ежедневно встряхивать. Через 3—4 дня после начала брожения добавить 50 г дрожжей и после начала активного брожения бутылку поставить в холодное место, держать там неделю. Затем аккуратно слить вино, профильтровать и разлить в бутылки, плотно закупорить их и положить в прохладное место горизонтально, отделив бутылки одну от другой фанерной дощечкой или толстым картоном.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №2

Бочонок наполнить листьями черной смородины доверху, но не уминать их. Очистить 10 лимонов от цедры и белой кожицы, а также от семян и положить в бочонок. Всыпать сахар из расчета 1 кг на 10 л емкости бочонка. В бочонок залить холодную кипяченую воду и все хорошо и регулярно перемешивать в течение суток. Затем добавить 100 г дрожжей и через несколько часов после начала брожения поставить бочонок в холодное место (не допуская замерзания!). Настаивать примерно 12—14 суток, затем шампанское разлить в бутылки, плотно закупорить и хранить в холодном месте в горизонтальном положении.

КРЕПКИЕ ДОМАШНИЕ ВИНА

Рецепты крепких домашних вин

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Для приготовления вина путем спиртования забродившего суслу взять зрелые ягоды, отделить от плодоножек, промыть и дать обсохнуть. Затем ссыпать в деревянную или эмалиро-

ванную посуду и раздробить деревянной толкушкой. После этого в мезгу добавить сахарный сироп — 100—120 г сахара и 250—300 мл воды на 1 кг мезги. Полученное сладкое сусло надо сбродить, для этого в него добавляют 3 %-ные винные дрожжи и оставляют в теплом месте на 2—3 дня. В процессе брожения мезгу надо тщательно перемешивать деревянной ложкой 3—4 раза в день для лучшего извлечения питательных веществ и во избежание закисания «шапки» мезги на поверхности. Затем мезгу надо отпрессовать, а полученное сусло спиртовать, добавив ароматические вещества, и настаивать в закрытой посуде 7—10 дней. В зависимости от вида будущего вина на 1 л суслу следует брать 250—350 мл 70—80-градусного спирта. При настаивании проводить осветление вина, добавляя по 1 ст. л. молока на 1 л вина. Когда вино осветлится, его надо снять с осадка. В результате получается ароматное вино, содержащее 10—12 % сахара, с кислотностью 0,6—0,8 %, крепостью 15—18°.

Крыжовенное вино можно приготовить также способом браживания сладкого суслу без отделения мезги, аналогично вину из красной смородины.

ВИНО ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

Взять сушеные яблоки сладких и кислых сортов, положить в деревянную или эмалированную посуду, залить горячей водой с температурой 80—90°С и настаивать в течение суток. На 1 кг яблок — 800 мл воды. Затем яблоки отпрессовать, добавить сахарный сироп и дрожжи, перемешать и оставить для брожения. Через 5—6 дней сусло можно спиртовать, добавляя 500 мл 70-градусного спирта на 1 л суслу, после чего дать настояться 3—5 дней. Затем вино аккуратно снять с осадка и оставить для созревания в плотно закрытом сосуде на 6—8 месяцев. При этом сделать одну-две переливки. Готовое вино повторно снять с осадка и хранить в прохладном месте.

Таким же способом можно приготовить вино из свежих яблок.

ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО

Это вино готовят из натурального яблочного сока. Хорошее вино получается, если на 9 л яблочного добавить 1 л рябинового сока. В сусло добавляют сахар и закваску и устанавливают его на брожение. На 11-й день его крепость достигает 10°. Тогда его спиртуют (на 10 л вина — 1 л водки). Вино будет золотистого цвета, освежающим, кисло-сладким, с ароматом свежих яблок

ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Для этого вина используют ягоды сладких сортов рябины: Не-веженская, Гранатная и др. Можно использовать и ягоды лесной рябины при условии предварительной их обработки в 10 %-ном солевом растворе с последующим тщательным промыванием. Ягоды рябины отделить от кистей, промыть и раздробить в деревянной посуде. В мезгу добавить сахарный сироп (1 л 20 %-ного сиропа на 1 кг), азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разводку дрожжей. Сусло сбраживать 5—7 дней, затем отпрессовать, добавить настой ароматических веществ и спиртовать, добавляя 350—500 мл спирта на 1 л вина. В результате получается молодое вино, готовое к употреблению. Вино содержит 16—18° спирта и 6—8 % сахара. Для созревания вино хранят в прохладном месте 6—8 месяцев, при этом улучшается вкус и аромат.

Таким образом можно приготовить вино из ирги, вишни и других ягод.

ВИНО ИЗ СЛИВ

Сливы обладают плохой сокоотдачей и требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отобрать спелые, неповрежденные сливы, вымыть и уложить в стеклянную посуду. Заранее приготовить сахарный сироп (200 г сахара на 1 л воды). Сироп нагреть до кипения

и залить сливы кипящим сиропом, потом закрыть крышкой и выдержать, тепло укутав, в течение 8 часов. Затем сироп слить, вновь нагреть до кипения и залить ягоды вторично. На 1 кг слив — 2 л сиропа. После остывания ягодный настой можно спиртовать, закрыть крышкой и настаивать 10—15 дней. После этого аккуратно снять с осадка и разлить для хранения. Вино содержит 15—18 % спирта и 14—16 % сахара, имеет приятный вкус и может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат вина.

Таким же способом можно приготовить вино из терна.

ВИНО ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ

Ягоды черной смородины промыть, раздробить, поместить в стеклянную посуду, засыпать сахаром и оставить для отделения сока в теплом месте на 1—2 дня. После этого отжать сок, также отжать сок из свежих яблок и добавить к соку черной смородины. На 1 л яблочного сока — 500 мл черно-смородинового. Смесь соков настаивать 4—6 дней в закрытом сосуде, потом отцедить, добавить сахар (60—80 г на 1 л) и спиртовать, добавляя 300—350 мл спирта на 1 л смеси соков. После этого смесь соков и спирта надо настаивать 7—9 дней, затем осветлить и снять с осадка. В результате получается ароматное десертное вино, содержащее 16 % спирта и 12—14 % сахара. Вино нужно хранить в прохладном месте, выдержка улучшает вкус вина.

ВИНО ИЗ ВИШНИ

Вишни сладких сортов отделить от косточек, ссыпать в бутылку и залить сахарным сиропом 10 %-ной концентрации. Добавить дрожжи и оставить для брожения на 3—5 дней. После этого отцедить и спиртовать, добавляя 300—350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдержать в течение 5—6 месяцев и, когда оно осветлится, снять с осадка. Вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

МАЛИНОВОЕ ВИНО

Делают из сока абсолютно спелых ягод. На 10 л сусла: 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара (1,6 кг вносят до начала брожения, остальной — после). Брожение после внесения закваски длится 10—12 дней, после этого вино спиртуют: на 10 л вина — 1 л водки. Вино выдерживают 5 суток, затем фильтруют, вносят остаток сахара и закупоривают в бутылки. Вино получается красивого малинового цвета с ароматом свежих ягод.

ВИНО ТИПА ПОРТВЕЙН

Приготавливается без добавления сахара при спиртовании, поскольку спиртуется сусло, перебродившее лишь наполовину. Виноматериал считается перебродившим наполовину, если в нем есть не менее 3—5° спирта. Градусы определяются спиртометром или на вкус. На вкус пробуют вино уже на вторую неделю активного брожения. Рекомендуем самим подобрать необходимое содержание сахара в продукте. Спирт вносится в сусло с расчетом, чтобы в готовом вине его было 17—20% объема. Сусло отделяют от мезги, процеживают и доливают спиртом. Брожение в течение суток прекращается. Остается только закупорить вино и дать ему отстояться до полного осветления. После этого перелить вино к бутылки до середины горлышка и закупорить окончательно.

Ликеры, настойки, наливки, ратафии

Практически невозможно точно перечислить все спиртные напитки домашнего приготовления, основу которых составляет водка, хорошо очищенный самогон или высокоградусный спирт. Основной метод приготовления настоек, наливок и ликеров довольно прост. Ингредиенты, будь то фрукты, ягоды, цедра citrusовых, помещают в спиртовую основу и выдерживают в течение длительного времени для экстракции ароматических компонентов. Этот процесс может продолжаться несколько недель или даже месяцев в зависимости от используемого сырья. При изготовлении некоторых напитков настаивание происходит поэтапно с разным составом ингредиентов, тогда как рецептура других напитков требует добавления ингредиентов в течение всего периода настаивания. В некоторых случаях для лучшей экстракции применяется легкое нагревание. Результат тот же: получается ароматическая спиртовая основа. После выдержки такие напитки, как ликеры и наливки, подслащивают и вводят натуральные красители, затем фильтруют, дают отстояться при пониженной температуре и разливают в бутылки.

НАСТОЙКИ

Настойки бывают горькие и сладкие.

Горькие настойки приготавливают путем холодного настаивания на травах, листьях, плодах и корнях лекарственных и ароматических растений. Свежие или высушенные растения выдерживают в спиртовом растворе, до тех пор пока все эфирные масла и биологически активные вещества из сырья не растворятся в спирте.

Сладкие настойки приготавливают из смеси (купажа) спиртованных натуральных соков фруктов и ягод, некоторые рецепты предусматривают добавление пряных трав. Сладкие настойки близки к наливкам, они содержат от 20 до 24 % спирта и до 32 % сахара. Именно наличие сахара в сладких настойках благоприятно влияет на вкусовые качества этих напитков.

Длительность настаивания и горьких, и сладких настоек зависит от температурного режима и вида сырья. Для приготовления скороспелых настоек достаточно 5—8 дней, при обязательном поддержании повышенной температуры в диапазоне 50—60°C. Холодное настаивание длится 3—5 недель.

После настаивания напитки обязательно процеживают через фильтр.

Рецепты настоек

НАСТОЙКА АНИСОВАЯ №1

1 л водки, 1 ч. л. аниса

Семена аниса завернуть в мешочек из марли, завязать, положить в бутылку, залить водкой и настаивать несколько дней. Семена аниса содержат эфирное масло, улучшающее пищеварение и обладающее дезинфицирующим свойством.

НАСТОЙКА АНИСОВАЯ №2

2,5 л водки, 4 г аниса обыкновенного, 0,15 г аниса звездчатого (бадьяна), 0,3 г тмина, 0,15 г посевного кориандра, 0,3 г пахучего укропа

Все ингредиенты сложить в бутылку, залить водкой и настаивать 2 недели. Охладить перед употреблением. Настойка получится бесцветная, слегка сладковатая, с ароматом аниса.

НАСТОЙКА БАРБАРИСОВАЯ

1 л водки, 200 г листьев барбариса

Измельченные сушеные листья барбариса поместить в бутылку, залить водкой, закупорить и выдержать при комнатной

температуре в течение недели. Затем настойку слить, хорошо профильтровать. Употреблять в небольшом количестве. Барбарисовая настойка обладает ярко выраженными лечебными качествами. В народной медицине эта настойка применяется при маточных кровотечениях. Принимать по 30 капель 3 раза в день в течение 3 недель.

НАСТОЙКА БЕРЕЗОВАЯ

1 л водки, 200 г прополиса, березовый сок по вкусу
Измельчить прополис, всыпать в бутылку, налить водку, встряхивать полчаса. Затем настаивать 3 суток, периодически встряхивая. Перед употреблением настойку разбавить березовым соком.

НАСТОЙКА БРУСНИЧНАЯ

Для приготовления брусничной настойки следует отобрать спелую бруснику, наполнить ею 1/2 четвертной бутылки, залить водкой и дать настояться в течение 2—3 месяцев в теплом месте, а затем подкрасить клюквенным соком или настоем кошенили.

НАСТОЙКА БРУСНИЧНО-ВИШНЕВАЯ

3,5 кг брусники, 600 г вишни, 150 мл коньяка, 2 л водки, 2,5 л сахарного сиропа, лимонная кислота

Всыпать в бутылку свежую бруснику и вишню, долить коньяк, водку и настоять. Затем подсластить сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту. Настойка получится кисло-сладкой, с легкой приятной горечью, сложным ароматом брусники и вишни, красновато-коричневого цвета.

ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА

250 мл вишневого сока, 250 мл кипяченой воды, 500 мл водки;
для вишневого сока: 1 кг вишен и 700 г сахара

Промытые вишни без плодоножек положить в бутылку с широким горлом, до горловины засыпать сахаром, накрыть марлей,

завязать и поставить на солнце на 30—40 дней. Полученный вишневый сок смешать с кипяченой водой и водкой.

НАСТОЙКА НА ВИШНЕВЫХ ПЛОДОНОЖКАХ

500 г вишневых плодоножек, 200 г сахара, 2 л водки

Вишневые плодоножки промыть, обсушить, всыпать в бутылку с широким горлом, засыпать сахарным песком, взболтать, горло бутылки завязать марлей и выдержать в комнате 30 дней. После этого влить в бутылку водку, оставить на 2 дня и процедить через марлю.

НАСТОЙКА ГРЕЙПФРУТОВАЯ

1 грейпфрут, 500 мл водки или спирта

Грейпфрут очистить, нарезать кожуру и мякоть. Затем все это положить в сосуд и залить водкой или спиртом. Поставить настаиваться. Чем дольше, тем напиток будет вкуснее. Процедить, профильтровать и укупорить в бутылки.

НАСТОЙКА ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

500 мл водки, 400 г молодых грецких орехов, 1 ст. л. меда

Орехи мелко нарезать и настаивать на них водку в течение месяца. Перед употреблением добавить мед.

НАСТОЙКА КАЛГАНОВАЯ

Выкопанные корни калгана хорошо промыть и высушить. Затем отварить, отвар процедить, охладить и развести спиртом до крепости 30—40° или 2—3 корешка положить в бутылку, залить водкой и настаивать 10—15 дней.

НАСТОЙКА МАНДАРИНОВАЯ

6 ст. л. сушеной мандариновой кожуры, 750 мл водки

Кожуру мандаринов высушить, измельчить, залить водкой и настаивать в течение недели. Перед употреблением охладить.

НАСТОЙКА МИНДАЛЬНАЯ

1,25 г масла горького миндаля, 500 мл сахарного сиропа, 4—5 л водки

Водку смешать с сахарным сиропом и миндальным маслом.

НАСТОЙКА ЛЕЧЕБНАЯ

1 ч. л. липового цвета, 50 г очищенного от косточек чернослива, 1 ч. л. чабреца, 1 ч. л. мяты, 500 мл водки, 10 г прополиса
Сушеный чернослив мелко нарезать, смешать с липовым цветом, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутылку плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого настойку процедить, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться в течение 1 месяца.

НАСТОЙКА ЛИМОННАЯ

80—100 г толченой лимонной цедры, 10 г поваренной соли, 5—6 горошин душистого черного перца, 1 л крепкой водки

Ингредиенты всыпать в бутылку и залить водкой. Настаивать 6 недель, периодически взбалтывая содержимое. Затем процедить, отфильтровать через матерчатый фильтр и хранить в плотно закрытых бутылках.

НАСТОЙКА «ОТЛИЧНАЯ»

По 205 г цветков душицы, зверобоя, английской мяты, зорного корня и померанцевой кожуры, по 102 г укропного семени, кишнеца, аниса и можжевельных ягод, 51,2 г трифоли, 12,3 л, очищенной водки

Все ингредиенты залить водкой, настоять и процедить.

НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ №1

Отобрать крупные ягоды лесной рябины, собранные после заморозков, отделить от стеблей, промыть в холодной воде и про-

сушить. Потом рассыпать на противне и слегка просушить в духовке. Ягоды всыпать в бутылку, наполнив на 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой. Настаивать до 3 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое, затем процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ №2

Молодые веточки рябины очистить от коры и мелко поломать. Они придают водке особый аромат. Затем в бутылку вместе с веточками положить очищенные от плодоножек плоды зрелой, прихваченной морозом рябины. Смесь залить водкой и настаивать несколько дней. Веточки и ягоды можно настаивать порознь.

НАСТОЙКА ПЕРЦОВАЯ

20 г черного перца, 3—5 г душистого перца, 2—3 капли кардамонового масла, 1 л очищенной водки

В водку добавить все остальные ингредиенты. Настаивать в течение 2 недель, затем процедить и отфильтровать.

НАСТОЙКА ПОЛЫННАЯ

100 г семян аниса, 30 г сахара, свежие верхушки молодой полыни, 1 л крепкой водки

В бутылку положить верхушки полыни, наполнив 1/4 объема, добавить семена аниса и залить крепкой водкой. Настаивать в течение 2—3 недель в теплом месте. Затем процедить и при желании немного подсластить.

НАСТОЙКА ЦИТРУСОВАЯ

Цедра 2 лимонов, или 2 апельсинов, или 4 мандаринов, 1 л водки, несколько капель сока цитрусовых

С апельсинов, мандаринов или лимонов срезать тонкий окрашенный слой — цедру (без белого подкоркового слоя, придаю-

щего напиткам горечь), залить водкой. Можно использовать и сушеную цедру. В настойку отжать несколько капель сока цитрусовых. Полученный напиток имеет прекрасный аромат благодаря эфирным маслам, содержащимся в цедре. Настаивать в теплом месте, затем процедить и отфильтровать.

НАСТОЙКА ЦЕЛЕБНАЯ

30—40 г корня калгана, по 10—15 г семян укропа и аниса, 2—3 г имбиря, 1 л водки

Залить ингредиенты крепкой водкой и настаивать в теплом месте 2—3 недели, затем процедить и отфильтровать.

НАСТОЙКА «РЫБАЦКАЯ»

3—4 зубка чеснока, 1,5—2 г молотого перца, 10 г поваренной соли, 4—5 г растертых лавровых листьев, 30 г сахара, 1 л очищенной водки

Чеснок измельчить, добавить молотый перец, соль, сахар и лавровый лист. Залить все водкой и настаивать 4—5 дней, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать через суконный фильтр.

НАСТОЙКА «ОХОТНИЧЬЯ»

1 л крепкой водки, 30—40 г можжевельных ягод, 2 г черного молотого перца, 50 г укропных семян, 10—12 г поваренной соли, 40 г хрена

Все ингредиенты залить водкой. Настаивать в течение двух недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

НАСТОЙКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ №1

В бутылку положить хорошо промытые молодые листья и почки черной смородины примерно на 1/4 ее объема, залить водкой и настаивать 3—4 недели. Процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

НАСТОЙКА ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ №2

45—60 г свежих зеленых листьев черной смородины, 1 л водки
Настаивать 5—7 дней в темном месте. Процедить через 4 слоя марли. Дать отстояться 1—2 дня. Повторно процедить.

НАСТОЙКА НА ХРЕНЕ

100 г корня хрена, 2 сладких (болгарских) перца, 1 слабожгучий перец, 1 л водки

Корень хрена вымыть щеткой и нарезать соломкой средней величины. Перец очистить и нарезать тонкими кружками. Семена перца не выбрасывать, а положить вместе с хреном и перцем в стеклянную банку и залить водкой. Поставить в темное прохладное место. Через 2 недели настой слить, процедить и перелить в бутылку. Пить сильно охлажденным. Это возбуждающее аппетит средство, хорошо помогает при простуде.

НАСТОЙКА АБРИКОСОВАЯ

1 стакан абрикосов, 500 мл водки

Несколько косточек вынуть и разбить, остальные абрикосы оставить целыми. Залить водкой и поставить на 1 месяц в теплое темное место настаиваться.

НАСТОЙКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ

1 кг земляники, 1 кг сахара, 300 мл водки

Землянику (клубнику) растереть с сахаром, добавить водку. Далее поступать как обычно.

НАСТОЙКА АЙВОВАЯ

8 стаканов сока айвы, 8 стаканов водки, пучок ржаной соломы, 50 г сахара, ванильный сахар

Перезрелую айву измельчить или натереть на терке. Очень мелко нарезать пучок ржаной соломы. Смешать айву и солому.

Выдавить из айвы сок. Смешать полученный сок с водкой. Добавить обыкновенный сахар и немного ванильного. Слить сок в бутылку, настаивать неделю. Затем профильтровать.

НАСТОЙКА АПЕЛЬСИНОВАЯ №1

Кожура 4—5 апельсинов, 1 л воды, сахар-рафинад по вкусу, 2 л водки

Сварить сироп из сахара и воды, остудить и смешать с водкой. Вылить в бутылку и добавить нарезанную апельсиновую кожуру. Поставить на 3—4 дня в теплое затененное место. Затем профильтровать и разлить в бутылки.

НАСТОЙКА АПЕЛЬСИНОВАЯ №2

200 г апельсиновой кожуры (сухой или свежей), 2 л водки, 3 л сахарного сиропа, 2 г лимонной кислоты, 20—25 г тартразина

Залить крепкой водкой апельсиновую кожуру, поставить на 2 недели в теплое место, процедить, подсластить 66%-ным сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту, тартразин.

НАСТОЙКА ГВОЗДИЧНАЯ

4—6 г гвоздики, 1 л водки, 1 л воды, 400—600 г сахара

Гвоздику залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения.

НАСТОЙКА КРЫЖОВЕННАЯ №1

1 кг крыжовника, 1 л водки, 1 л кипяченой воды, сахар по вкусу

Ягоды крыжовника залить водкой и кипяченой водой. Держать, помешивая, на солнце 2 недели, пока ягоды не всплывут. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце, затем — в холодильник на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в бутылки. Закупорить и хранить на холоде. Пить можно через 3 недели.

НАСТОЙКА КРЫЖОВЕННАЯ №2

Засыпать в бутылъ ягоды крыжовника на 4/5 ее объема и залить водкой. Дать настояться 4 месяца. Затем нарезать ржаной хлеб, намазать его густым сиропом, подсушить на решетке и положить в бутылъ, плотно закрыть. Дать постоять еще 4 месяца в темном месте, потом процедить и разлить в бутылки.

НАСТОЙКА КАРДАМОНОВАЯ

4—6 г семян кардамона, 1 л водки, 1 л воды, 400—600 г сахара

Семена кардамона залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, процедить, добавить кипяченую воду, сахар и помешивать до полного его растворения.

НАСТОЙКА КЛЮКВЕННАЯ

1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 500 мл водки

Клюкву растереть с сахаром, залить водкой. Настаивать 2 недели (можно больше: чем дольше стоит, тем вкуснее). Процедить.

НАСТОЙКА ЛИМОННАЯ

Цедра 2 лимонов, 1 л водки, 1 л воды, 400—600 г сахара

Срезать цедру с лимонов и высушить. Сухую цедру залить водкой, настаивать несколько дней, процедить. Затем добавить воду, сахар и еще раз настоять.

НАСТОЙКА ОБЛЕПИХОВАЯ

Ягоды облепихи пропустить через мясорубку (можно использовать жмых, оставшийся от приготовления облепихового сока), залить водкой или разбавленным водой спиртом. Водка должна покрыть сырье, но ненамного. Настаивать 3—4 недели (можно и дольше), процедить, отжать, отфильтровать через сложенное вчетверо полотно и подсластить сахарным сиропом (1,5 стакана сахара на 1 стакан воды).

НАСТОЙКА «ОСЕНЬ»

500 г рябины, 1 кг ароматных спелых яблок (Ренет), 300 г сахара, 1,5 л водки

Ягоды рябины (собранные после заморозков) тщательно вымыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и удалить стебельки. Яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать их кольцами. Уложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром. Залить водкой, так чтобы фрукты были покрыты полностью. Накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 2—3 месяца до обесцвечивания ягод. Настойку отцедить, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном и прохладном месте.

НАСТОЙКА МЯТНАЯ

100 г перечной мяты, 40 г семян укропа, 12—15 г можжевельных ягод, 3—5 г корицы, 1 л водки, сахарный сироп

Все ингредиенты залить водкой и настаивать 2 недели. Затем процедить и подсластить по вкусу сахарным сиропом.

НАСТОЙКА ПЕННАЯ

50 г ягод можжевельника, кожура 2 лимонов, 1 л водки, 1 ст. л. имбиря, 1 ст. л. сахара

Настоять водку 2 недели на пригоршне ягод можжевельника, далее 5 дней — на кожуре двух лимонов. Толченый имбирь смешать с сахаром и развести в настоянной водке. Держать 2 недели на солнце. Затем процедить, разлить в бутылки и хранить в холодном месте. Настойка готова к употреблению через полгода.

НАСТОЙКА ИЗ СОЧНЫХ ЯГОД

В бутылку или банку насыпать слоями сочные ягоды (клубнику, малину, землянику, черную смородину и др.), пересыпая их сахаром. Содержимое посуды уплотнить встряхиванием. Ягоды должны быть полностью покрыты сахаром. Посуду с ягодами

поставить на солнце. Когда через 1—2 дня ягоды дадут сок, его надо слить, а в посуду с оставшимися ягодами добавить сахар. Так делать 3—4 раза. В собранный сок добавить от 100 до 200 мл водки на 1 л сока. Сахара брать 1—1,5 кг на 1 кг ягод.

НАСТОЙКА РЯБИНОВАЯ С МЕДОМ

1 стакан рябины, 500 мл водки, 1 ст. л. меда, около 1 ст. л. дубового луба

Отборные ягоды рябины залить водкой. Добавить мед и дубовый луб (часть коры, которая прилегает к древесине). Для этого достаточно срезать и очистить одну веточку. Плотно закрыть и настаивать несколько месяцев.

НАСТОЙКА ИЗ ФРУКТОВЫХ СИРОПОВ

Проще всего взять готовый сироп (яблочный, черноплодно-рябиновый, лимонный или другой) и добавить к нему водку или спирт. Содержание сахара в таких сиропах 60—65 %, а в сладких настойках — от 8 до 30 %. Соответственно добавляется к сиропу и водка — от 100 до 300 мл на 1 л сиропа.

НАСТОЙКА ТМИННАЯ

4—6 г тмина, 1 л водки, 1 л воды, 400—600 г сахара

Семена тмина залить водкой, настаивать в теплом месте несколько дней, процедить, добавить кипяченую воду и сахар, помешивая до полного растворения сахара.

НАСТОЙКА ТРАВЯНАЯ

1/2 ст. л. дубовой коры, 1/2 ст. л. сушеных семян или зелени кориандра, 1/2 ст. л. чабреца, 5 травянок зубровки, 5 травянок Melissa, 500 мл водки, 2 ст. л. меда

Мед залить водкой и хорошо размешать. Перелить в бутылку и добавить туда все ингредиенты. Бутылку хорошо закупорить, держать в прохладном месте 2—3 месяца. После этого содер-

жимое процедить через марлю и перелить в другую бутылку. Закрыть пробкой и поставить в холодильник.

НАСТОЙКА ЦИТРУСОВАЯ

Сухая кожура 4—5 мандаринов, или 2—3 апельсинов, или 3—4 лимонов, 500 мл водки, 2 кусочка сахара-рафинада

Сухую кожуру цитрусовых положить в банку и залить водкой, добавить сахар и оставить при комнатной температуре на 12—15 дней.

СПОТЫКАЧ

По 5 г корицы, гвоздики, шафрана, 10 г мускатного ореха, 20 г ванили, 500 мл водки, 2 стакана сахара

Водку 2 недели настаивать на специях, ежедневно взбалтывая. Затем процедить и вскипятить с сахаром. Профильтровать через плотную ткань или вату.

СПОТЫКАЧ ИЗ АКАЦИИ

100 г цветков акации, 300 г сахара, 750 мл спирта

100 г цветков акации, которые только-только распустились, пересыпать сахаром. Накрыть салфеткой, поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все в сито и промыть через него 2 стаканами чистой воды, потом добавить к этой воде 3 стакана спирта, перемешать, чтобы сахар весь растворился, и разлить в бутылки.

СПОТЫКАЧ ИЗ АНИСА

50 г аниса, 1,5 л водки, 2 кг сахара, 3 л воды, по 1 г кориандра, корицы, гвоздики, 10 г цедры апельсина

Промытый, высушенный и растертый свежий анис залить водкой (50°), настоять и процедить. Горячий сироп (из 2 кг сахара и 3 л воды) смешать с анисовой настойкой, вылить в бутылку, добавить кориандр, корицу, гвоздику, апельсиновую цедру. Настойку еже-

дневно взбалтывать. Через 4 суток процедить, разлить в бутылки и укупорить. Спотыкач считается готовым через 6 месяцев.

СПОТЫКАЧ ИЗ КОФЕ

6 ст. л. молотого кофе, 1,5 л воды, 2—3 стакана кускового сахара, 2 стакана водки, ванилин

Молотый кофе настоять в холодной воде в течение суток, процедить, добавить ванилин, вскипятить и снова процедить. В полученный настой положить кусковой сахар и варить на слабом огне. Сняв с огня, постепенно влить водку, потом держать на небольшом огне, пока не появится пар. Охладить, разлить в бутылки и укупорить. Хранить в холодном месте.

СПОТЫКАЧ ИЗ ЛИМОНА

10 лимонов, по 10 г кориандра и гвоздики, 1,5 л водки, 1,2 кг сахара, 4 стакана воды

Лимон вместе с цедрой мелко нарезать, смешать с толчеными пряностями, залить водкой и настаивать неделю. Сварить сироп, влить в него процеженную настойку, размешать, профильтровать через вату и разлить в бутылки.

СПОТЫКАЧ ИЗ МЯТЫ

Листья мяты, 1 л водки, 100 г сахара

Пригоршню листьев молодой свежей мяты положить в бутылку, залить водкой, поставить на солнце и выдержать неделю. Сварить густой сироп из 100 г сахара, охладить. Процедить настойку, влить в сироп, перемешать и еще раз процедить.

СПОТЫКАЧ ИЗ ОРЕХОВ

500 г грецких орехов, 800 мл водки, 400 г сахара, 20 вишневых или 10 персиковых косточек, 3 шт. гвоздики, 0,5 г корицы

Недозрелые грецкие орехи разрезать на 4 части, залить водкой, настоять в течение месяца на солнце, процедить. Растворить

в настойке сахар, добавить толченые косточки, гвоздику, корицу, размешать и настоять в течение недели, ежедневно взбалтывая. Разлить в бутылки.

СПОТЫКАЧ ИЗ РОЗ

100 г бутонов роз, 750 мл спирта, 300 г сахара

100 г цветущих бутонов роз пересыпать послойно сахаром. Накрыть салфеткой и поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить в сито и промыть через него 2 стаканами чистой воды, добавить к этой воде 3 стакана спирта, перемешать, чтобы сахар весь растворился, и разлить в бутылки.

СПОТЫКАЧ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 750 мл водки, 3,5 стакана воды

Смородину перебрать, промыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь. Выложить мезгу и сок в полотняный мешочек и выжать сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок и вскипятить. Снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать загустеть. После этого остудить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом месте.

СПОТЫКАЧ ИЗ ЯГОД

1 кг клюквы (малины), 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, 750 мл водки, ванилин

Ягоды перебрать, промыть, размять ложкой, положить в мешочек и дать стечь соку. Сварить густой сироп, влить в него отцеженный сок, довести до кипения, снять с огня, добавить водку, настоянную в течение 2 дней на ванилине, и хорошо размешать. Затем поставить на небольшой огонь, все время помешивая, пока жидкость не начнет испаряться, но до кипения не доводить. Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

НАЛИВКИ

Готовят наливки довольно длительное время — от одного до трех-четырех месяцев. И тем не менее это самые распространенные домашние алкогольные напитки, уступающие в популярности только водке.

Готовить наливки можно в любое время года — хороший напиток получается как из свежих, так и из консервированных плодов и ягод. Как и для консервирования, для приготовления наливки нужно отбирать зрелые ягоды или фрукты. Они могут быть мятыми, но обязательно свежими, неплесневелыми и чистыми.

Обычно приготовление наливки начинается с того, что в ягоды или фрукты вливается водка или разбавленный до концентрации водки крепкий самогон. В процессе настаивания следует выполнять две важные технологические операции: встряхивание и сцеживание. При встряхивании емкости с наливкой выделение веществ и сока из ягод происходит более интенсивно, а значит, и концентрация веществ в растворе становится равномерной. Встряхивать нужно каждые 3—4 суток.

Периодически, чтобы сырье обогащалось кислородом и наливка созревала, жидкость из наливной емкости сцеживают, выдерживают сырье в течение небольшого времени без жидкости, а затем повторно наливают и настаивают.

Чтобы увеличить концентрацию сахара и ароматических веществ, а также сократить время созревания наливки, ягоды или фрукты можно слегка подвялить. Для лучшего отделения сока и питательных веществ плоды можно также запаривать.

Кроме вышеописанного, существуют другие способы приготовления наливок, например такой: наливки готовятся из свежих или консервированных плодов и ягод на сахаре-песке или сахарном сиропе. Брожение происходит при температуре 25—27°C. Обязательное условие — применение водяного затвора. Без него приготовленная смесь плодов и сахара может сохраняться только первые 2—3 дня, пока не начнется брожение. Горлышко бутылки обычно завязывают марлей в один слой. При появлении первых признаков брожения марлю с баллона снимают, устанавли-

ливают водяной затвор и выдерживают до полного прекращения брожения. В зависимости от вида сырья и температуры брожение может длиться от 12 до 55 суток. Признаком окончания брожения служит прекращение выделения углекислого газа в банке водяного затвора и частичное самоосветление наливки.

Нельзя засыпанные сахаром плоды или ягоды для выдержки ставить на солнце, так как образовавшийся в результате сбраживания спирт под воздействием солнечных лучей частично улетучивается, а часть спирта сбраживается в уксусную кислоту. В результате наливка оказывается кислой, она теряет крепость, дополнительно расходуется сахар-песок для подслащивания.

По окончании брожения наливку фильтруют, разливают напиток в чистые сухие бутылки и укупоривают пробками. Напиток практически готов к употреблению.

Из земляники, клубники или малины наливки можно готовить ускоренным способом: подготовленные ягоды насыпают в прочные бутылки, надежно укупоривают и на полтора часа ставят на водяную баню. После прекращения нагрева бутылки охлаждают, не вынимая из водяной бани. Образовавшийся сок аккуратно сливают через фильтр и смешивают с сахаром-песком и водкой. На 1 л сока — 100—300 г сахара-песка и 200—400 мл водки.

Рецепты наливок

АБРИКОСОВАЯ НАЛИВКА №1

Взять нужное количество спелых абрикосов, разрезать их пополам и вынуть косточки. Часть косточек расколоть и положить ядра в наливку для аромата.

Разрезав и очистив все абрикосы от косточек, уложить их в бутылки объемом 0,75 л и залить 90-градусным спиртом, так чтобы он полностью покрыл абрикосы и наполнил бутылки доверху. Плотнo закрыть бутылки пробками и оставить на 3—6 месяцев (чем дольше, тем лучше), чтобы наливка хорошо настоялась. По прошествии этого времени наливку слить, процедить и перелить в другие бутылки.

АБРИКОСОВАЯ НАЛИВКА №2

Абрикосы очистить от косточек и нарезать небольшими кусочками, разбить косточки и вынутые ядра растолочь в ступке. Потом вместе с мякотью абрикосов положить их в бутылку и залить очищенной водкой, прибавив для вкуса немного корицы и гвоздики. Закупорить бутылку и поставить ее на солнце на две или три недели, взбалтывая бутылку каждый день. Когда наливка настоится, подсластить ее сахаром, разлить в бутылки и закрыть в песок.

Таким же способом готовятся и персиковые наливки.

АБРИКОСОВАЯ НАЛИВКА №3

Для приготовления наливки по этому рецепту оставшиеся в бутылки после отцеживания наливки абрикосы не выбрасывают, а засыпают сахаром (на 1 кг абрикосов — 1 кг сахара). Вместо сахара можно залить растопленным медом, так чтобы он покрыл все абрикосы. Затем закупорить и оставить на 1 год. По прошествии времени полученную новую наливку процедить. Получится отличная крепкая и ароматная наливка.

Так же можно приготовить наливку из вишни и персиков.

АНАНАСНАЯ НАЛИВКА

Нарезать тонкими ломтиками спелый ананас, поместить его в бутылку и залить водкой. После 2—3 недель процедить содержимое бутылки и смешать с сахарным сиропом.

БРУСНИЧНАЯ НАЛИВКА №1

Чтобы приготовить брусничную наливку, надо взять весной от 100 до 200 г сухой полыни, залить ее ведром водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрелой брусники 1/3 бутылки, налить в бутылку до верха настоянную на полыни водку, плотно закрыть и дать постоять в комнате 2 месяца, потом наливку слить и подсластить (100—300 г сахара на бутылку наливки).

БРУСНИЧНАЯ НАЛИВКА №2

Чтобы приготовить наливку по этому рецепту, все нужно делать точно так же, как говорится в предыдущем, только заливать бруснику надо не настоянной на полыни водкой, а чистой и насыпать брусники 1/2 бутылки.

БРУСНИЧНАЯ НАЛИВКА №3

Насыпать в бочку ягоды брусники, залить водкой и водой (соотношение водки и воды 3:1). Выдержать 2 недели, потом слить наливку в другую бочку, подсластить сиропом, дать отстояться и разлить в бутылки.

НАЛИВКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Эта наливка готовится практически из любого варенья. Варят обыкновенное варенье или берут готовое, но при этом понадобится больше воды. Когда варенье готово, его заливают водкой (на 1 л водки — 400 мл варенья) и дают настояться 5—8 дней. После того как наливка настоится, напиток аккуратно сливают в другую емкость и дают отстояться, затем, если образуется осадок, наливку аккуратно снимают с осадка и хранят обычным способом. Хорошие наливки этого вида готовят из вишни, черной смородины, малины, сливы.

ВИНОГРАДНАЯ НАЛИВКА

На 10 л наливки: 6 кг винограда, 2,1 кг сахара, 3 стакана воды

Спелый виноград вымыть и дать воде стечь. Ягоды отделить от кистей и удалить гнилые. Затем ягоды поместить в баллон, добавить сахар или сахарный сироп, установить водяной затвор и поставить баллон в теплое место для брожения на 30—35 дней. Потом водяной затвор снять, наливку отфильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки и закупорить. Чтобы добыть как можно больше экстрактивных веществ, ягоды, оставшиеся после фильтрации наливки, размять, поместить в баллон и залить

25 %-ным сиропом. Потом установить водяной затвор и выдерживать 20—30 дней, пока не прекратится брожение. Полученную наливку отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить.

НАЛИВКА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Наливку можно приготовить и непосредственно из виноградного сока. Для этого используют сок с содержанием сахара 16 %. Смешивают 500 мл сока, 150 г сахара, 450 мл водки.

НАЛИВКА С ВИШНЕВЫМ, ЧЕРНИЧНЫМ, КРАСНОСМОРОДИНОВЫМ СОКОМ

200 мл вишневого сока, 150 мл черничного, 50 мл красносмородинового сока, 250 г сахара, 450 мл водки

Для приготовления наливки по этому рецепту смешивают соки, сахар и водку.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №1

Для приготовления вишневой наливки зрелые вишни кисло-сладкого сорта рассыпать на противне и подвялить 4—6 часов на солнце или в духовке при температуре 50—80°C. Затем высыпать ягоды в стеклянную бутылку, наполнив ее на 2/3 объема, залить очищенной водкой, так чтобы вишни были покрыты на 1—2 см, закупорить и настаивать в теплом месте. Настаивание продолжается 4—5 недель, при этом ягоды периодически следует встряхивать и сделать три сцеживания. Такую наливку обычно готовят без добавления сахара, но при желании можно немного ее подсластить, если ягоды были слишком кислые. Когда наливка готова, ее надо слить, добавить ванильный спирт (50 мл на 1 л наливки) и выдержать в теплом месте 3—5 дней. Хранят наливку в закрытых бутылках в прохладном месте.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №2

Смешать 400 мл вишневого сока, 250 г сахара и 450 мл водки.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №3

На 10 л наливки: 6,6—7 кг вишен, 2,5 кг сахара

Спелые, отсортированные и очищенные от плодоножек вишни вымыть, дать воде стечь, насыпать в бутылку, добавить сахар-песок, завязать горлышко бутылки марлей и поставить ее в теплое место или на подоконник (в комнате с солнечной стороны) на 2—4 дня. Как только появятся первые признаки брожения, марлю снять, установить на бутылку водяной затвор и оставить для брожения на 30—35 дней. Затем наливку надо отцедить и отфильтровать. Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ оставшиеся после фильтрования наливки вишни вновь поместить в бутылку и залить 30 %-ным сахарным сиропом (650 г сахара на 2 л воды; на 3-литровый баллон — 2 л сиропа, а на 10-литровый — 6,5 л). Потом установить водяной затвор и выдержать 20—25 дней, пока брожение не прекратится. Затем отцедить вторую наливку, смешать с первой и отфильтровать.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №4

1,2—1,4 кг очищенных от косточек вишен (лучше кислых, так как из них получается более ароматная наливка) залить 1 л водки. Настаивать 5—6 недель, после чего наливку слить с ягод, подсластить по вкусу и разлить в бутылки. Если ягоды были с косточками, настаивать следует 2 месяца.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №5

Самые спелые вишни очистить от косточек, положить ягоды в чистый полотняный мешок и прессом выдавить сок. Налить в бутылку водки столько же, сколько и сока, косточки раздавить и тоже положить в бутылку, добавить на каждый литр сока по 4,3 г молотой корицы. Дать постоять 6 недель и каждый день взбалтывать, затем слить. Из гущи отжать сок, проварить с сахаром, процедить, охладить и добавить к наливке. Наливку разлить в бутылки.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №6

Самые спелые вишни положить в чистую, заполненную ключевой водой чашку, затем сцедить воду. Положить ягоды в деревянную ступку и растолочь, так чтобы косточки и ядра раздробились.

Взять чистый полотняный мешочек, опустить во втулку бочки, переложить в него ложкой (не руками) вишни, крепко завязать мешочек, налить в бочку молодое виноградное вино, которое с вишней начнет бродить, несмотря на то что уже бродило. Когда брожение закончится, взять 25,8 г корицы, по 12,9 г калгана, мускатного цвета и кардамона, все истолочь вместе, положить в вино и, закупорив бочку, выдержать несколько недель. Затем разлить наливку в бутылки.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №7

Это способ сравнительно быстрого приготовления наливки.

К 1,2 л вишневого сока (лучше из кислой вишни) добавить 10 г измельченных вишневых косточек, корицу, гвоздику. Эту смесь сварить с 300—400 г сахара до консистенции сиропа. Дать остыть, тщательно процедить и смешать с 600 мл водки. Через 2—3 недели наливка готова к употреблению.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №8

Для приготовления наливки по этому рецепту взять спелые вишни, всыпать в бочку, только не доверху, залить хорошим вином и дать постоять месяц или более, затем разлить в бутылки и держать в погребе на песке.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА №9

1 л водки, 1 кг очищенных вишен, 1/2 ч. л. молотой гвоздики, 8,5 г молотой корицы, 50 г измельченных вишневых косточек. Смешать вишни, гвоздику, корицу, вишневые косточки, залить водкой. Настаивать в течение 2—3 недель. Подсластить, процедить и разлить в бутылки.

ВИШНЕВКА НА ВИНОГРАДНОМ ВИНЕ

Вишни очистить от косточек, косточки истолочь отдельно и поместить в мешочек с небольшим количеством гвоздики и корицы. Мешочек завязать и на нитке опустить в бочонок, всыпать туда вишни и налить виноградное вино. Оно должно быть цельным и крепким. Если эту наливку подслащивать сахаром, то она будет непригодна для длительного хранения. Наливку, приготовленную по этому рецепту, можно сделать еще вкуснее, положив в нее молодые весенние листья садовой кислой вишни, предварительно настояв горсть их в красном вине с сахаром в течение 1—2 дней.

ВИШНЕВКА УКРАИНСКАЯ №1

Это очень вкусный и здоровый напиток. Выбрать хороший и плотный бочонок. Вишни для этого приготовления должны быть спелыми и чистыми, без веточек и листьев. Насыпать полный бочонок вишен, так чтобы пустого места в нем осталось 10—12 см. Сверху налить сырой и чистый мед, без примеси муки и воска. Лучше, если он будет белого цвета. Мед лить потихоньку и влить столько, чтобы он покрыл вишни и заполнил между ними все пустое пространство. Это можно заметить по верхнему ряду: если он начнет покрываться медом, тогда и нужно перестать наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой и перевязать бочонок через пробку прочной веревкой. Бочонок лучше засмолить, чтобы с воздухом не было никакого соприкосновения. Бочонок поставить в холодное место или погреб (но не на лед), лучше всего зарыть его в землю или песок и оставить так на три месяца. В это время произойдет брожение (ферментация) и, если бочонок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По истечении 3 месяцев вишневка будет готова, тогда следует откупорить бочонок, перелить напиток в бутылки, процеживая через холстину, бутылки крепко закупорить и горлышки облить смолой или сургучом. Приготовленную этим способом вишневку можно сохранять несколько лет.

ВИШНЕВКА УКРАИНСКАЯ №2

Вишни истолочь с косточками, всыпать в куб и прогнать через них водку, которую прежде настоять на углях, чтобы у нее исчез плохой запах. Этой водкой залить свежие ягоды, насыпанные в бутыль, так чтобы водка покрывала их пальца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густоте. Если налитая в рюмку наливка пристанет к стеклу как сироп, значит, она готова, тогда ее можно слить и подсластить (от 100 до 300 г сахара на бутылку), можно и не сластить. Чем дольше наливка настаивается, тем она лучше.

ВИШНЕВКА УКРАИНСКАЯ №3

Зрелые, очищенные от веточек вишни положить на противни дырочками вверх, чтобы не вытекал сок; поставить эти противни в печь, так чтобы вишни только привяли и немного сморщились, но не высохли. Потом остудить и наполнить ягодами приготовленный бочонок или бутылки. Всыпая ягоды в бутыль, нужно чаще ее встряхивать, а бочонок укатывать, чтобы вошло больше вишен. Когда бочонок будет совсем полон, залить вишни очищенной водкой (сколько поместится) и дать постоять в холодном погребе 10 дней. Затем настой слить в отдельную бутыль, ягоды залить водкой второй раз, оставить постоять две недели, слить настой, залить вишни водкой третий раз, дать постоять 7 недель. Потом все эти три настоя смешать, подсластить по вкусу (100—300 г сахара на бутылку), разлить в бутылки, закупорить их, засмолить и держать в погребе.

ВИШНЕВКА УКРАИНСКАЯ №4

Вишневку надо готовить из очень спелых (черных) вишен. Сначала рассыпать их в жаркий день в один слой на солнце на рядне, чтобы пустили сок и начали слипаться. На заходе солнца, когда вишни остынут, высыпать их в бочонок через втулку, встряхивая, чтобы улеглись. Потом залить очищенной водкой, так чтобы все ягоды покрылись ею. Держать бочонок на подставке в погребе.

Водку доливать ежедневно, пока ягоды ее будут вбирать. Через 10 дней через нижний кран слить всю жидкость и влить ее снова сверху. Через две недели вишневка готова. Можно употреблять ее, доливая всякий раз в бочку то количество водки, что отлито. Через три месяца можно всю жидкость слить и закупорить в бутылки. Если они полежат год, получатся вишневые сливки.

НАЛИВКА ГВОЗДИЧНАЯ

Для приготовления наливки из гвоздики надо высыпать в бутыль небольшое количество смеси гвоздики и корицы, залить ее водкой и дать настояться 3—4 недели в теплом месте. Затем процедить, смешать с сахарным сиропом и разлить в бутылки.

НАЛИВКА ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Грецкие орехи расколоть, вынуть ядра, которые можно употребить на что-нибудь другое, скорлупу же высыпать в бутыль, наполнив ее на 2/3 и залить бутыль доверху очищенной водкой. Через два-три месяца отцедить и подсластить как обычно.

НАЛИВКА ГРУШЕВАЯ «ДУЛЕВКА»

Взять очень спелые груши, дать им немного полежать, чтобы они внутри покраснели. Затем разрезать каждую грушу на 4 части, подсушить сначала на солнце, а потом в печи, затем положить их в бочонок, залить подогретой очищенной водкой. Бочонок тщательно закрыть и зарыть в землю на 6 недель. Из бочонка перелить наливку в бутылки и поставить в погреб.

НАЛИВКА ГРУШЕВАЯ И ЯБЛОЧНАЯ

Груши и яблоки, хорошие на вкус, сладкие и кислые, но не горькие, вялить на солнце, а потом, положив в бутыль, залить хорошей водкой. Выдержать 2—3 месяца, разлить в бутылки, высыпать в каждую по 1 ч. л. сахара. Крепко закупорить и поставить на некоторое время в погреб.

НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ

Зрелую дыню нарезать маленькими кусочками, наполнить ими бутыл, залить водкой, так чтобы кусочки были покрыты. Настаивать две недели, процедить и подсластить по вкусу (100—300 г сахара на бутылку). Потом крепко закупорить и поставить на некоторое время в погреб.

ЗАПЕКАНКА УКРАИНСКАЯ

6 л очищенного спирта, 50 г корицы, 15 г гвоздики, 20 г бадьяна, 4 г мускатного цвета, 2 мускатных ореха; *для сиропа*: 600 г сахара и 1,2 л воды

В бутыл влить очищенный спирт, положить корицу, гвоздику, бадьян, мускатный цвет и мелко истолченные мускатные орехи. Бутыл крепко закупорить, замотать чистой тряпкой, обмазать тестом толщиной в два пальца, поставить «на легкий дух» в печь на четыре ночи, а по утрам вынимать и хорошенько взбалтывать. После 4 суток напиток слить, профильтровать, подсластить сиропом,

НАЛИВКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ №1

Свежую зрелую землянику положить в дуршлаг, трижды погрузить в ведро с водой, дать ей стечь, ягоды очистить от чашелистиков и высыпать в стеклянный баллон, добавить сахар, завязать горлышко баллона марлей и поставить в теплое место на 2—4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с баллона снять и установить водяной затвор, перенести баллон в тень и выдержать под водяным затвором 12—20 дней, пока не прекратится брожение. По окончании брожения наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем наливку разлить в подготовленные бутылки и закупорить их пробками. На 10-литровый баллон — 7 кг очищенной земляники и 2,5 кг сахара.

Чтобы полнее извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу влить прокипяченную и охлажденную до 35 °С воду

и выдержать 2 дня. Затем слить сок и отжать мезгу, а полученный сок вылить в баллон, добавить в него сахар, установить водяной затвор и выдержать еще 15—20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок отфильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки и закупорить их пробками. На 10-литровый баллон — 5 л воды и 1,3 кг сахара.

НАЛИВКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ №2

Очищенными от чашелистиков земляники ягодами заполнить бутыл до горлышка, залить водкой, поставить на солнце и дать хорошо настояться. Потом подсластить по вкусу, разлить в бутылки и плотно закупорить. Землянику можно заливать не только водкой, но и добавлять к ней сладкое виноградное вино, можно вино и водку одновременно.

НАЛИВКА ЗЕМЛЯНИЧНАЯ №3

На 400 г земляники — 1 бутылка водки. Держать бутылки с наливкой лучше на окнах, не освещенных солнцем. Через 1,5—2 недели процедить и разлить в бутылки (процеживать лучше 2 раза). После первого настаивания можно настоять наливку вторично на корице, гвоздике и кардамоне. Кладут их по вкусу и выдерживают не более 3—4 дней, что придает наливке довольно пикантный вкус.

НАЛИВКА ИЗЮМНАЯ №1

Для приготовления изюмной наливки взять 1,2 кг крупного изюма, очистить от веточек, добавить молотую корицу, залить виноградным соком, вскипятить и перелить в бочонок или другую емкость.

НАЛИВКА ИЗЮМНАЯ №2

Крупный изюм без косточек измельчить, залить очищенной водкой и настоять. В первый раз получится мало наливки, поэтому изюм надо несколько раз заливать водкой. Смешать все слитые

наливки, дать отстояться и процедить. Разлить в бутылки и крепко закупорить. Чем дольше эта наливка стоит, тем становится лучше. Подслащивания сахаром она не требует.

НАЛИВКА КАЛИНОВАЯ №1

Зрелые ягоды снять с кистей, промыть холодной водой, затем просушить, ссыпать в бутылку, наполнив 2/3 ее объема, и залить крепкой очищенной водкой. Добавить сахар (100—150 г на 1 л) и ароматизирующие вещества (например, ягодный малиновый настой). Наливку настаивать 5—6 недель, при этом часто проводить сцеживание, после этого наливка будет готова к употреблению.

НАЛИВКА КАЛИНОВАЯ №2

Хорошо созревшие ягоды калины очистить, залить горячей водой на 10 минут и откинуть на сито. Затем положить в бутылку, залить хорошей водкой и дать постоять 2—3 месяца. Если есть клюква, то хорошо добавить ее, тоже обдав предварительно кипятком.

НАЛИВКА КРЫЖОВЕННАЯ №1

Ягоды крыжовника очистить, промыть, насыпать в бутылку, наполнив половину объема, залить спиртом (70°), так чтобы ягоды были покрыты на 1—2 см, и настаивать 3—4 недели. Затем добавить немного малины (200 г малины на 1 кг крыжовника) и настаивать еще 5—7 дней. После этого наливку слить, процедить и дать отстояться. Затем снять ее с осадка и разлить в бутылки для хранения. Такая наливка имеет 22—32 % об. спирта, 3—5 % сахара и 0,5—0,6 % кислот, приятна на вкус и очень ароматна.

НАЛИВКА КРЫЖОВЕННАЯ №2

Насыпать полную бутылку спелого крыжовника, залить водкой и дать настояться на солнце, слить и на эти ягоды налить красное вино. Дать настояться, слить и смешать с первой наливкой,

затем вскипятить с сахаром, добавив на каждые пол-литра жидкости 200 г сахара, дать вскипеть 5 раз, снимая пену, остудить и разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

Этим способом можно делать наливку из любых ягод и плодов.

НАЛИВКА КУМАНИЧНАЯ

Взять одну часть меда и пять частей спелой куманики. Растереть ягоды и смешать с медом, залить водкой, объем которой в 6 раз превышает массу ягод (например, если ягод 500 г, то водки 3 л), и варить, снимая пену. Затем, сняв с огня, процедить, дать перебродить и устояться еще раз, разлить в бутылки, закупорить и хранить в погребе или другом холодном месте.

НАЛИВКА ЛИМОННАЯ №1

С 10 лимонов очистить кожуру и положить ее в бочонок. Добавить пригоршню стружек древесины лесного ореха, налить 12 л старого виноградного вина, добавить 400 г сахара. Сколько наливки при употреблении будет отлито, столько же вина надо доливать.

НАЛИВКА ЛИМОННАЯ №2

У этой наливки особенно тонкий вкус и аромат. Взять 10 лимонов, 12 л вина, 1,2 кг сахара и 25 г корицы. Лимоны натереть на терке, корицу крупно истолочь. Все это залить вином, закупорить и поставить на 10 дней.

НАЛИВКА ЛИМОННАЯ №3

С 6 свежих лимонов срезать цедру и растереть с 800 г сахара. Оставшуюся мякоть лимонов проколоть деревянной зубочисткой, положить в банку и насыпать сверху растертую с сахаром цедру. Залить 1,2 л водки и поставить банку на солнце на 6 недель или до тех пор, пока лимоны не опустятся на дно банки. Затем наливку слить и разлить в бутылки.

НАЛИВКА ЛИМОННАЯ (ПОМЕРАНЦЕВАЯ)

Взять 6 свежих лимонов и 820 г сахара. С этим сахаром растереть цедру, срезанную с лимонов, а оставшуюся на них белую кожуру срезать (не до сока). Проколов лимоны насквозь деревянной лучинкой, положить их в стеклянную банку, а на них — растертую с сахаром цедру. В банку влить 1,23 л водки и поставить ее на солнце на 6 недель, до тех пор пока лимоны не опустятся на дно. Затем перелить наливку в бутылки.

Так же готовится наливка из свежих померанцев.

НАЛИВКА МАЛИНОВАЯ №1

Отжать из малины сок, налить в бутылку, добавить сахар, закрыть горлышко бутылки бумагой. Поставить бутылку на 5—6 дней на солнце или в теплое место. Сок ежедневно процеживать, добавляя немного сахара (по вкусу). Затем бутылку поставить в холодное место и процеживать сок через каждые два дня, пока наливка не станет совсем чистой. Тогда бутылку закупорить и хранить в холодном месте.

НАЛИВКА МАЛИНОВАЯ №2

В чистый бочонок положить 8,5 кг малины, залить 2,5 л белого вина, закрыть и дать постоять. Когда исчезнет винный запах, осторожно слить и оставить на двое суток. Затем слить еще раз. В чистую кастрюлю влить пол-литра воды, всыпать 500 г сахара, дать вскипеть, снимая пену. Один яичный белок взбить, влить в кастрюлю с сахарным сиропом и кипятить до тех пор, пока белок не станет черным. Сироп процедить, влить в наливку, поставить на холод (на лед) на две недели. Разлить в бутылки и закупорить.

Ягоды можно заливать не вином, а водкой.

НАЛИВКА МАЛИНОВАЯ №3

Взять 3,69 л малинового сока, 1,5 л вишневого сока, 7,38 л винного спирта и 2,46 кг сахара. Соки смешать, растворить в них

сахар, смешать со спиртом и дать отстояться. Потом профильтровать и разлить в бутылки.

МАЛИНОВАЯ СБОРНАЯ НАЛИВКА

Взять ягоды малины, смородины, ежевики и кислой вишни поровну, размять их, отжать сок. На две меры сока добавить одну меру тройной водки и на каждую меру — 400 г чистой патоки и 3—5 мелко истолченных перечных зерен. Перемешать, перелить в стеклянную посуду и дать устояться.

НАЛИВКА МОЖЖЕВЕЛОВАЯ

Чтобы приготовить наливку из можжевельника, надо взять 400 г ягод можжевельника и 12 л вина. Ягоды истолочь, положить в мешочек. Истолочь немного корицы и гвоздики и положить в другой мешочек. Оба мешочка опустить в вино на 2 недели. Емкость при этом закупорить, чтобы не было доступа воздуха. Затем подсластить сиропом и разлить в бутылки.

НАЛИВКА ИЗ МОРОШКИ

Наливка из морошки готовится по стандартному общему рецепту. Если эту наливку пропустить через воронку с толчеными сухарями из черствого хлеба, получится напиток, который когда-то называли «Венгерским вином».

НАЛИВКА ОРЕХОВАЯ

20—24 шт. незрелых орехов положить в 600 мл лучшего спирта (орехи разрезать пополам). Затем добавить по 4,3 г корицы и гвоздики, 25,8 г апельсиновой кожуры, 12,9 г лимонной кожуры, 12,9 г горького миндаля, немного мускатного цвета. Настаивать 2—3 недели. Слить этот крепкий настой. Можно на отцеженную смесь налить 3 стакана хорошей водки, чтобы, когда она настоится, разбавить первый настой. После водки смесь можно залить 3 стаканами воды. Все эти жидкости сме-

шать, на 6 стаканов этой смеси влить 1/2 стакана рома и добавить 300 г сахара. Если напиток слишком крепкий, его можно разбавить водой.

НАЛИВКА МЯТНАЯ

15 стаканов спирта и 102 г сушеной перечной мяты смешать в стеклянном сосуде, плотно его закупорить и поставить в теплое место на 4—6 дней. Сделать сироп из 8 стаканов воды и 820 г сахара, остудить, влить в спирт и профильтровать 1—2 раза.

НАЛИВКА НЕЖНАЯ

Эту наливку можно готовить из малины, черной смородины или крыжовника.

В 10-литровую бутылку влить 7 литров сырой воды, добавить 3 кг сочных ягод, влить бутылку водки, хорошо взболтать, неплотно закрыть пробкой и обвязать горлышко бутылки холстиной, холстину закрепить шнурком и поставить бутылку на подоконник на 15 суток. Каждый день бутылку надо встряхивать. К концу второй недели ягоды будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это свидетельство того, что наливка готова. Тогда ее надо процедить через несколько слоев марли в другую бутылку, дать несколько дней отстояться и разлить в бутылки, обязательно еще раз процеживая через марлю. Бутылки для хранения надо брать обязательно из-под шампанского или сидра, иначе они впоследствии не выдержат внутреннего давления. Наливать наливку в бутылки следует не доверху. Пробки надо обвязать веревками или прикрутить мягкой проволокой, как это делается с бутылками с сидром. Бутылки поставить в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте, лучше всего в подвале. В таком состоянии их необходимо выдержать полтора-два месяца, после этого наливку можно подавать к столу. Если какая-либо из бутылок лопнет, то это наилучший сигнал, что наливка готова окончательно. Нежная наливка долго храниться не может — не более 4—5 месяцев. Самое подходящее время воспользоваться наливкой — Рождество или Новый год.

НАЛИВКА ИЗ РОЗ №1

Лепестками розы наполнить бутылку, налить 1,23 л спирта или водки, дать постоять, пока наливка не приобретет темный цвет. Тогда слить, не отжимая лепестков, добавить сахар — от 100 до 300 г на бутылку.

НАЛИВКА ИЗ РОЗ №2

Взять 5 бутылок белого вина, 2 стакана водки, смешать и настоять на лепестках роз. Лепестки роз в процессе настаивания менять, пока жидкость не примет розовый цвет и запах роз и не станет вязкой на вкус. Жидкость можно подкрасить соком красной смородины. Дать постоять месяц и подсластить жженым сахаром.

НАЛИВКА ИЗ РОЗ №3

Взять 200 г сахара, сварить сироп, положить в него 400 г лепестков роз и варить, пока сироп не станет густым, выдавить в него сок 1 лимона, дав вскипеть 2 раза, остудить и развести 500 мл водки и 500 мл вина. Перелить в банку и настаивать, пока наливка не приобретет цвет, потом процедить и разлить в бутылки. Можно для цвета добавить сок красной смородины.

НАЛИВКА РОЗОВАЯ

Сварить из 200 г сахара не очень густой сироп, выжать туда сок 1 лимона, дать 2 раза вскипеть. Остудить, влить 500 мл водки, 500 мл красного вина. Дать настояться, пока наливка не станет розовой, разлить в бутылки.

РЯБИНОВАЯ НАЛИВКА №1

Ягоды спелой рябины, прихваченные морозом, насыпать в бочонок, потом разогреть патоку, чтобы она стала жидкой, немного охладить ее и влить в бочонок, долить доверху водой, плотно

закупорить и держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение, откупорить и влить стакан водки, встряхнуть и не очень крепко закупорить. Когда вновь начнется брожение, сделать то же самое. Так повторять до тех пор, пока будет идти брожение (4—5 раз). Когда брожение полностью прекратится, закупорить очень крепко и поставить в холодное место до лета. Летом бочонок скрутить проволокой и поставить на солнце. Когда от брожения бочонок начнет сам кататься, остудить его в холодном месте сутки, опять поставить на солнце и повторить все действия. После этого наливку перелить в бутыль и дать отстояться, затем перелить ее в чистые бутылки и закупорить. Чем дольше будет стоять наливка, тем она будет вкуснее.

РЯБИНОВАЯ НАЛИВКА №2

Ягоды рябины собрать после заморозков, перебрать, вымыть в теплой воде и просушить. Затем насыпать на противень и немного подвялить в сушильном шкафу или нежаркой печи до такого состояния, чтобы ягоды сморщились, но не стали твердыми. Ягоды ссыпать в бутыль, заполнив 2/3 объема, и залить крепкой очищенной водкой, так чтобы ягоды были полностью покрыты, дать настояться в течение 2 месяцев, периодически встряхивая. Провести 2—3 сцеживания и после созревания наливки все сцеженное слить и подсластить (100—120 г сахара на 1 л наливки). Готовая наливка содержит 32—35% об. спирта, приятна на вкус и может долго храниться.

СКОРОСПЕЛАЯ НАЛИВКА

Чтобы в любое время можно было приготовить домашнюю наливку, надо иметь в запасе рассиропленный спирт. В одноразовую бутылку влить полведра спирта 80-градусной крепости. Затем 3 л воды вскипятить с 8 кг сахара и чуть-чуть остывший сироп вылить в спирт, взболтать и закупорить. Когда понадобится наливка, то на каждую бутылку этого спирта взять 0,5 или 0,75 бутылки холодной кипяченой воды, смешать ее со спиртом, добавить любой фруктовой эссенции и дать полдня устояться.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ №1

Взять сливы только одного сорта — Венгерка, совершенно спелые, снятые с дерева. Насыпать их полный бочонок и залить в пропорции 4 части водки на 1 часть холодной кипяченой воды, оставить в погребе на подставке недели на 3—4. Далее поступать как с наливкой украинской вишневого. Наливка повторно не доливадается.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ №2

Поступать так же, как в предыдущем рецепте, только воды добавлять не надо, а водка чем крепче, тем лучше. Можно доливать водкой по мере использования. В бутылки разливать не надо.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ №3

На 10-литровый баллон: 6 кг слив, 2,8 кг сахара и 3 стакана воды

Свежие зрелые сливы вымыть, удалить плодоножки, разрезать сливы на две половинки и удалить косточки. Половинки слив поместить в стеклянный баллон, добавить сахар или сахарный сироп, горлышко баллона завязать марлей и установить баллон в теплом месте на 2—4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю с баллона снять и установить водяной затвор. По окончании брожения (через 20—30 дней) наливку отфильтровать через марлю и вату. Оставшуюся мезгу отжать и еще раз отфильтровать. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и закупорить пробками.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ №4

Этот рецепт предполагает использование пряностей. Взять спелые сливы сладкого сорта, разрезать их пополам и удалить косточки, ссыпать сливы в бутылку и залить крепкой водкой, добавить сахар и пряную смесь, заготовленную заранее (2 ч. л. на 1 л наливки), и настаивать 4—6 недель. Провести 3—4 сцеживания и после

созревания наливки процедить ее и дать отстояться, а затем снять с осадка, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

НАЛИВКА ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №1

Перебрать ягоды красной смородины, перемешать с 4 кг сахара, добавить 200 г лепестков роз, все это высыпать в бутылку и залить 5 л воды и 1,2 л водки, слабо закупорить и завязать хлопчатобумажной тканью, поставить на солнце. Когда ягоды побелеют, поставить бутылку в холодное место. Когда наливка отстоится, разлить в бутылки и закупорить.

НАЛИВКА ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №2

4 кг красной смородины положить в бочонок или другую емкость, добавить 1 кг сахара, залить 8 л воды и 800 мл водки. Хорошо закупорить и поставить в погреб или другое холодное место, а через 6 месяцев разлить в бутылки и закупорить их. Через несколько дней наливку можно употреблять, но чем дольше она стоит, тем лучше.

НАЛИВКА ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №3

Ягоды красной смородины положить в глиняный горшок, залить вином, накрыть горшок бумагой, в бумаге сделать иглой несколько дырочек, поставить горшок в теплую печь или духовку и оставить на 14 часов. После этого наливку остудить, слить и добавить сахар по вкусу.

НАЛИВКА ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №4

Перебрать ягоды красной смородины и на каждые 400 г взять 400 г сахара, высыпать в бочонок послойно — слой ягод, слой сахара, пока бочонок не наполнится, залить водкой и поставить на 3 месяца в холодное место. После этого наливку слить, а ягоды залить кипяченой водой, получится другая наливка.

Для приготовления наливки по этому рецепту можно использовать ягоды белой смородины.

НАЛИВКА ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №5

Взять на 800 г красной смородины 400 г сахара, положить в бутылку, поставить на 3—4 дня на солнце, после этого сок перелить в бутылку, закупорить и поставить в холодное место.

НАЛИВКА СМОРОДИНОВАЯ №1

Взять 615 мл черносмородинового сока, 7,38 л водки, по 4,3 г корицы и гвоздики, 820 г сахара. Сначала настоять водку с пряностями, потом вылить ее в сок и выдержать месяц. Жидкость слить, растворить в ней сахар и разлить в бутылки.

НАЛИВКА СМОРОДИНОВАЯ №2

Собрать очень спелые ягоды черной смородины и на каждую часть ягод всыпать такую же часть сахара послойно, пока не наполнится емкость (бочонок). Потом залить ее водкой, закупорить и оставить на 3 месяца. После этого сцедить, разлить в бутылки. Если оставшиеся ягоды залить охлажденной кипяченой водой, то получится наливка второго сорта, чуть низшего качества.

НАЛИВКА СМОРОДИНОВАЯ №3

Спелые ягоды черной смородины подвялить в духовом шкафу и ссыпать в бутылку, заполнив половину объема. Залить ягоды крепкой водкой, так чтобы ягоды были полностью покрыты, настаивать в теплом месте, периодически встряхивая содержимое бутылки. Настаивать в течение 4 недель, при этом сделать 3—4 сцеживания. Затем слить, добавить сахарный сироп (300 мл на 1 л настойки) и настаивать еще 5—7 дней. После этого наливка готова к употреблению.

НАЛИВКА ТЕРНОВАЯ №1

Зрелые ягоды терна высушить на огне, измельчить и положить в мешочек. В другой мешочек положить молотую корицу, гвозди-

ку и 2—3 нарезанных лимона. Оба мешочка поместить в бочонок с виноградным вином, можно добавить сахар. Настаивать две недели, перемешивая каждый день. Потом дать отстояться и слить. Наливка получится красного цвета и очень приятная на вкус.

НАЛИВКА ТЕРНОВАЯ №2

Взять большую бочку, чтобы ягоды можно было свободно перемешивать. Ягоды должны быть совершенно спелыми, на каждые 1,5 кг ягод — бутылка водки. Третью часть общего количества терна раздавить в деревянной ступе, а остальные положить в бочку целыми, а потом залить водкой. Далее поступать по общему правилу.

НАЛИВКА ТЕРНОВАЯ №3

Приготовить ягоды терновника из расчета на 1 л вина — 3,5 кг ягод. Ягоды раздавить, положить в бочонок, залить виноградным или шавелевым вином, перемешать. Настаивать в течение двух недель, ежедневно перемешивая. Затем долить бочонок вином и оставить на несколько дней не перемешивая. Когда гуща осядет, осторожно слить и процедить. Эта наливка обладает легким слабительным действием.

НАЛИВКА ТМИННАЯ

Рецепт приготовления тминной наливки довольно прост. Насыпать 1/8 емкости тмина, а остальное заполнить водкой, настоять 15—20 дней, процедить, смешать с сахарным сиропом. Наливка готова.

НАЛИВКА «СПОТЫКАЧ»

1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 л воды, 750 мл водки. Смородину перебрать, вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную кастрюлю и раздавить деревянной толкушкой, затем положить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из са-

хара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть. После этого наливку охладить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

НАЛИВКА ФИНИКОВАЯ

Взять совершенно спелые финики, разрезать каждый на 4 части, подсушить на солнце и досушить в печи или духовке. Положить в бочонок, залить подогретой водкой. Зарыть бочонок на 6 недель в землю. Затем разлить в бутылки, закупорить, засмолить горлышко, хранить бутылки в песке.

Так можно приготовить наливку из яблок.

НАЛИВКА ЧЕРЕМУХОВАЯ №1

Этим рецептом пользовались еще наши прадеды. Спелую черемуху рассыпать на полотне и дать полежать дня три, потом насыпать ее на решето и поставить в духовку (или русскую печь), чтобы ягоды не испеклись, а только подвяли. Вынуть ягоды из печи, измельчить, насыпать в бутылку, залить водкой, чтобы она покрывала ягоды на 2—3 см, и дать настояться 6 недель. Слить и добавить сахар по вкусу.

НАЛИВКА ЧЕРЕМУХОВАЯ №2

Насыпать в бутылку послойно свежие ягоды черемухи, чередуя со слоями сахара, и встряхивать бутылку до тех пор, пока ягоды не размягчатся. Залить водкой и вином (из расчета на три части водки одна часть сладкого вина) или только шавелевым вином.

НАЛИВКА ЧЕРЕМУХОВАЯ №3

Зрелые ягоды черемухи раздавить в деревянной ступке, плотно выложить в бутылку и залить водкой, так чтобы она покрывала

ягоды. Настаивать на солнце или в теплом месте, ежедневно взбалтывая, 2 недели. Потом слить, разлить в бутылки и подсластить (от 100 до 300 г сахара на бутылку).

НАЛИВКА ЧЕРНИЧНАЯ

Ягоды черники насыпать в бочонок или другую емкость, залить тремя частями вина и одной частью воды, закупорить и дать настояться (чем дольше, тем лучше). Затем подсластить сиропом и разлить в бутылки. Хранить лучше в погребе, как и другие наливки.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ НАЛИВКА

Надо взять самые спелые ягоды черной смородины, промыв, обсушить на решетке, положить в муравлений горшок, залить 45-градусной водкой, чтобы покрыла ягоды. Горлышко плотно закрыть крышечкой и поставить в русскую печь на легкий жар на 5—6 часов. Затем ягоды переложить в бутыл (1/2 объема) и залить бутыл доверху 90-градусным спиртом. Закрывать горлышко плотной бумагой, сделать в ней несколько проколов иглой для доступа воздуха. Вынести в погреб и держать полгода. Через полгода отцедить, разлить в бутылки и закупорить пробками, сохраняя в прохладном месте. Перед розливом нужно процедить и по желанию подсластить, добавив 50 г сахара на бутылку.

ЯБЛОЧНАЯ НАЛИВКА

Яблоки кисло-сладких сортов (Антоновка, Уэлси и другие) мелко нарезать, разложить на противне и подвялить в духовом шкафу в течение 4—5 часов. После этого яблоки ссыпать в бутыл с широким горлом, залить очищенной водкой и настаивать 5—6 недель в теплом месте, периодически встряхивая содержимое. Кроме того, провести 2—3 сцеживания. После этого наливку подсластить (100—150 г сахара на 1 л наливки) и оставить для хранения.

ЯБЛОНОВКИ И ГРУШОВКИ

Водкой заливают крепкие и ароматные яблоки и груши зимних сортов, которые предварительно надо подержать в вытопленной печи, пока они не побуреют и не сделаются мягкими.

ЯГОДНАЯ НАЛИВКА №1

Взять любые ягоды (землянику, клубнику, малину, рябину и т. д.), наполнить ими бутыл доверху (но не плотно), залить водкой или спиртом. Срок выдержки примерно полгода. Затем жидкость слить, жидкость из ягод отжать туда же и, добавив по вкусу сахар, процедить и разлить в бутылки.

ЯГОДНАЯ НАЛИВКА №2

Отобрать в равных количествах ягоды разных видов: вишню, черную смородину, малину. Ягоды вымыть, просушить и подвялить в духовом шкафу. Затем ссыпать в бутыл (сколько войдет), залить крепкой водкой и настаивать в течение 4—5 недель. Во время настаивания сделать 3—4 сцеживания, потом слить вместе и отфильтровать. После этого добавить сахарный сироп по вкусу и дать отстояться еще 2 недели. Готовую наливку хранить обычным способом в прохладном месте.

ЯГОДНАЯ НАЛИВКА №3

Раньше этот способ широко практиковали в монастырях. Приготавливается из любых спелых сочных ягод. В 10-литровую бутыл насыпать ягоды по самое горлышко и налить водки столько, сколько войдет в бутыл. Затем слегка прикрыть пробкой, обвязать сверху сложенной вдвое холстиной и завязать ее концы вокруг горлышка. Крепко закупоривать бутыл нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутыл в летнее время ставится на солнце, а в зимнее время — в теплое место (можно к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее года, в крайнем случае 8 месяцев. Один раз в месяц

содержимое бутылки необходимо хорошо взбалтывать. Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито в другую бутылку. Ягодную массу отжать в холстяном мешочке. Сок влить в ту же бутылку, куда поместили слитую наливку. После этого можно готовить наливку к расфасовке в бутылки. Делается это так. В медный таз насыпать слой сахара, сверху вылить четвертую часть наливки. Таз поставить на средний огонь и при непрерывном помешивании довести смесь до горячего состояния, но ни в коем случае не кипятить. В другую посуду, где находится основная масса наливки, вылить горячий сироп и хорошо перемешать. Сахар добавлять в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 500 мл наливки из вишни, малины, клубники — 200 г сахара, для наливки из черной смородины и рябины — 300 г сахара. После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку очищают. Для этого в чистую бутылку надо вставить большую воронку, в которую в качестве фильтра поместить фланель. После процеживания наливку разлить в бутылки, закупорить и поставить в кладовку. Эту наливку можно держать где угодно, она не боится ни холода, ни тепла, не портится и очень вкусна.

ЛИКЕРЫ

подавляющее большинство домашних ликеров имеют нейтральную спиртовую основу. Их можно приготовить из фруктов (фруктовых соков и кожуры), семян, косточек, листьев, пряностей и трав.

Технология приготовления ликеров включает настаивание спирта с растительным сырьем и пряностями, процеживание и фильтрацию настоев, приготовление сахарного сиропа, подслащивание, отстаивание и снятие с осадка. Фруктово-ягодные ликеры в домашних условиях можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Из плодов и ягод отжимают сок, фильтруют и добавляют в него водку. Через 10—20 дней сок осторожно снимают с осадка и добавляют сахар. Иногда сок подвергают брожению.

Второй способ. Плоды или ягоды складывают в емкость, заливают водкой, так чтобы жидкость была выше уровня засыпанных

ингредиентов, закрывают крышкой и настаивают. Через 6—8 дней настой сливают в бутылки и всю операцию повторяют еще раз. После слива второго настоя плоды или ягоды отжимают. Затем оба настоя и отжим фильтруют и переливают все в одну емкость.

На завершающем этапе ликер подслащивают — главным образом сахарным сиропом, иногда медом — и вводят натуральные красители. Потом ликер фильтруют, отстаивают при пониженной температуре и разливают в бутылки.

Рецепты ликеров

ЛИКЕР «АБРИКОТИН»

1 кг абрикосов, 10 л сиропа, настойка горького миндаля по вкусу. Спелые абрикосы нарезать кусочками вместе с кожурой, косточки растолочь отдельно, а мякоть тщательно размять. Все вместе настаивать в сиропе в течение 1 месяца, профильтровать, добавить небольшое количество настойки горького миндаля (по вкусу) и подкрасить в розовый цвет.

ЛИКЕР АБРИКОСОВЫЙ №1

500 мл абрикосового сока, 500 мл спирта, 1 кг сахара, 2 пакетика ванилина

Из зрелых (даже перезревших) абрикосов удалить косточки и отжать сок, который затем смешать с таким же количеством спирта. Добавить сахар и 2 пакетика ванилина или смесь корицы и гвоздики — по вкусу. Разлить в бутылки и оставить ликер отстаиваться.

ЛИКЕР АБРИКОСОВЫЙ №2

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

Промытые абрикосы размять, а косточки растолочь. Залить плоды и косточки спиртом и выдержать 7 дней, размешивая каждый день по 1—2 раза. Затем добавить сироп, приготовлен-

ный из сахара и воды, а также корицу. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

ЛИКЕР АБРИКОСОВЫЙ №3

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

Абрикосы вымыть, разделить на половинки и удалить косточки, залить водой и выдержать 24 часа. Слить воду, добавить абрикосы сахар и проварить 10—15 минут, затем процедить сок через полотняную ткань, добавить ром и спирт. Полученный ликер разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

ЛИКЕР АЙВОВЫЙ №1

1 л сока айвы, 1 л спирта, 25 г корицы, 25 шт. гвоздики, миндаль, 1 лимон, 1 кг сахара

Сварить айву в воде до размягчения. Процедить сок и смешать его с одинаковым количеством спирта. Добавить корицу, гвоздику, немного нарезанного миндаля, кожуру половины лимона и сахар. Поставить бутылки с заготовкой ликера на 40—50 дней на солнце. Затем процедить и выдержать в бутылках в горизонтальном положении не менее 6 месяцев.

ЛИКЕР АЙВОВЫЙ №2

1 крупная айва, 500 мл водки, 350 г сахара

Очищенную от кожицы айву залить водкой и поставить отстояться на 6 недель. Сварить сахар с 1 стаканом воды до получения густого сиропа. В охлажденный сироп влить процеженную через чистую марлю айвовую настойку.

ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

1 апельсин, 400 г сахарной пудры, 1 л водки

В большую банку (2—3 л) с широким горлышком налить водку и добавить сахарную пудру. Подвесить на тонкой нитке апель-

син, закрепив его так, чтобы он оставался подвешенным над водкой. Закрепить банку крышкой, проделав в ней отверстие. Поместить сосуд на солнце или в теплое место. Постепенно апельсин будет затвердевать и высыхать. Когда он совсем затвердеет и высохнет, ликер готов. Он приобретет легкий золотистый оттенок.

ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ №1

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

Мелко нарезанный апельсин положить в бутылку с чистым спиртом и настоять в темном месте (чем дольше, тем лучше). От густоты этой эссенции зависит аромат ликера. Затем сварить сахар с 1 стаканом воды до образования густого сиропа, добавить глюкозу, вскипятить и немного остудить. Влить чистый спирт и апельсиновую настойку. Хорошо размешать и разлить в бутылки. Чем дольше выдержан ликер, тем лучший вкус он приобретает.

ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ №2

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

Хорошо вымыть апельсины и разрезать кожуру каждого апельсина в 6 местах. Выжать из апельсинов сок и разбавить его водкой. Затем добавить сахар. Положить корицу и апельсиновую кожуру, завязанные в мешочек из марли. Через 6 недель вынуть мешочек, процедить ликер через фильтровальную бумагу и разлить в бутылки.

ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ №3

Цедра 10 апельсинов, сок 2 апельсинов, 500 мл спирта, 1 кг сахара, 1,5 л воды

Натереть на терке цедру апельсинов и выжать из 2 апельсинов сок. Тертую цедру и сок добавить в спирт. Выдержать смесь

20 дней на солнце. Сахарный сироп варить 15—20 минут, потом охладить. Выдержанную на солнце настойку влить в охлажденный сироп, процедить через полотняную ткань, разлить в бутылки и закупорить.

ЛИКЕР ИЗ АПЕЛЬСИННОЙ КОЖУРЫ №1

Апельсиновая цедра, 1 л спирта или коньяка, 500 г сахара
 Соструганную апельсиновую цедру замочить в спирте или коньяке. Затем спирт процедить, добавить густой сахарный сироп (сваренный как для варенья), хорошо перемешать.

ЛИКЕР ИЗ АПЕЛЬСИННОЙ КОЖУРЫ №2

Апельсиновую кожуру очистить от внутреннего белого слоя, мелко нарезать и опустить в бутылку. Залить спиртом, так чтобы он покрыл кожуру. Настаивать 2—3 недели и процедить. Если настойка еще мутная, процедить еще раз через воронку с фильтровальной бумагой, сложенной вчетверо. Смешать с холодным сахарным сиропом, сваренным из одной части сахара и двух частей воды. Пропорция определяется по вкусу: для более крепкого ликера — меньше сиропа. Ликер тем вкуснее, чем больше он выдержан и чем лучше запечатан.

ЛИКЕР ИЗ АПЕЛЬСИННОЙ КОЖУРЫ №3

60 г цедры апельсина, 1 л 96-градусного спирта, 1 л молока, 300 мл воды, 750 г сахара, 400 мл воды (для сиропа)
 Спирт, молоко, мелко нарезанную цедру и воду соединить и вскипятить. Сварить сироп из сахара и воды и обе эти жидкости влить в банку емкостью 5 л. Банку закрыть пергаментной бумагой, плотно завязать, поставить на 8 дней в теплое место и ежедневно взбалтывать содержимое. Затем поставить банку в темное место на 6—8 недель. По истечении этого срока ликер совершенно осветлится и станет пригодным к употреблению. Профильтровать его и разлить в бутылки.

СМЕШАННЫЙ ЛИКЕР «ТРОПИКИ» №1

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

Сварить сироп консистенции варенья из сахара и воды. Выжать в него сок из апельсина и лимона. Положить в сироп кожуру лимона и половину кожуры апельсина, предварительно в течение 30 минут вымоченные в теплой воде. Поставить сироп на огонь, снова прокипятить. Затем снять с огня, остудить и влить ром или коньяк. Ликер готов к употреблению.

СМЕШАННЫЙ ЛИКЕР «ТРОПИКИ» №2

2 апельсина, 1 лимон, 1 л водки, 600 мл сиропа

Нарезать небольшими кусочками апельсины и лимон. Залить небольшим количеством воды, поставить на огонь и кипятить 5 минут. Снять с огня, остудить и залить водкой и густым сиропом (как для варенья). Затем разлить в бутылки, закупорить и поставить на 20 дней в теплое место, после чего процедить и отфильтровать.

ЛИКЕР «БЕНЕДИКТИН»

300 г апельсиновой кожуры, 300 г кожуры померанцев, 200 мл экстракта бенедиктина, 2 г шафрана, 10 л сиропа

В сироп добавить кожуру апельсинов и померанцев, экстракт бенедиктина и шафран. Все настаивать в течение 2 месяцев в теплом месте, ежедневно взбалтывая, затем профильтровать.

ЛИКЕР БРУСНИЧНЫЙ

Спелые ягоды брусники промыть, обсушить и раздавить, залить ягодную массу коньяком и поставить на некоторое время в теплое место, часто перемешивать. Затем вылить настой во флаanelевый мешочек, чтобы стек сок. Смешать сок с густым сахарным сиропом (4 стакана сахара на 3 стакана воды). Готовый ликер разлить в бутылки. Через некоторое время ликер осторожно, чтобы не поднялся осадок, перелить в другие бутылки.

ЛИКЕР АНИСОВЫЙ

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

В банку с узким горлышком налить спирт, положить пряности, закрыть и настаивать 2 месяца. Затем влить сахарный сироп и в течение недели каждые 2 дня перемешивать. Через 2 недели профильтровать ликер, разлить в бутылки и закупорить.

ЛИКЕР ВАНИЛЬНЫЙ №1

5 г ванили, 4 г корицы, 3 шт. гвоздики, 3 л спирта, 700 мл кипяченой воды; *для сиропа*: 600 мл воды и 2 кг сахара

Смешать спирт с ванилью, корицей и гвоздикой, добавить охлажденную и отстоянную кипяченую воду и поставить на 2 недели на солнце. Затем процедить и смешать с сиропом обычным способом.

ЛИКЕР ВАНИЛЬНЫЙ №2

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

Смешать коньяк с ванилином, налить в бутылки и выдержать 15 дней. Из воды и сахара сварить сироп и смешать его с коньяком. Полученный ликер профильтровать и хранить в бутылках.

ЛИКЕР ВАНИЛЬНЫЙ №3

4 палочки ванили, 15 стаканов спирта, 5 стаканов сахара, 10 стаканов воды, настой кошенили

В большую бутылку налить спирт и положить нарезанную мелкими кусочками ваниль. Бутылку хорошо закупорить, поставить в теплое место на 14 дней, часто взбалтывать содержимое. После этого вскипятить сахар с водой, чтобы жидкость стала прозрачной. Остудив, влить сироп в спирт, оставить на несколько дней, прибавив 2 ст. л. (полные) настоя кошенили. Фильтровать два раза. Если ликер не красноватый, прибавить настоя кошенили.

ЛИКЕР ВАНИЛЬНЫЙ №4

6,5 г ванили, 6,5 г корицы, 3 шт. гвоздики, 3 стакана сухой черники, 3,3 л спирта, 3 стакана воды; *для сиропа*: 4 стакана воды и 3,5 стакана сахара

Корицу вымыть, добавить ваниль и гвоздику, положить в бутылку, залить спиртом и водой. Поставить на солнце на 2 недели. Потом процедить, смешать с черникой и сиропом, приготовленным из воды и сахара. Дать постоять в холодном погребе (но не на леднике) 10 дней.

Через 10 дней жидкость слить в другую бутылку, а ягоды залить водкой второй раз и настаивать в течение двух недель, затем настой слить. Залить ягоды водкой третий раз, дать постоять 7 недель, затем все эти наливки смешать, еще подсластить по вкусу, но добавить не более 300 г сахара на бутылку, закупорить, засмолить и держать в погребе.

ЛИКЕР БАРБАРИСОВЫЙ

500 г барбариса, 1 л водки, немного лимонной кожуры, кусочек корицы, 3 шт. гвоздики, 250 г сахара, 200 мл воды

Барбарис раздавить, добавить хорошо вымытую лимонную кожуру, корицу, гвоздику, залить водкой и настаивать в закрытой посуде 10 дней. После этого состав процедить и залить сахарным сиропом. Хорошо размешать и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ №1

2 кг зрелых вишен промыть и удалить только плодоножки, а косточки оставить. Пересыпать в бутылку с широким горлышком (не в банку), посыпая каждый ряд ягод сахарным песком, всего 1 кг. Завязать горлышко бутылки чистой хлопчатобумажной тканью и оставить постоять в течение 20—30 дней. На солнце выставлять не следует. Затем процедить сок, который и является основной эссенцией для ликера. Полученную эссенцию разбавить водкой по вкусу, разлить по бутылкам и закупорить.

ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ №2

10 вишневых косточек, 300 мл рома, 500 мл сухого натурального вина, 100 мл белого натурального вина, 1/2 палочки ванили; *для сиропа*: 250 г сахара и 100 мл воды

В бутылку всыпать толченые вишневые косточки, залить ромом, сухим вином, белым вином, сиропом из воды и сахара и положить половину палочки ванили. Бутылку, закупоренную резиновой пробкой, поставить в темное место на 6 недель и часто взбалтывать содержимое. Затем процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ №3

2 кг вишен, 3 кг инжира, 2 л водки, 500 г сахара, 1 ст. л. корицы, цедра 1 апельсина, цедра 1 лимона, 20 г миндаля, 3 шт. гвоздики

Вишни и инжир промыть, затем всыпать в 8-литровую банку. Добавить корицу, гвоздику, цедру лимона и апельсина, сахар и миндаль. Хорошо размешать и поставить на солнце на 1,5 месяца. Затем процедить, смешать с водкой, разлить в бутылки и закупорить.

ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ №4

2 кг вишен, 1 кг сахара, 6—7 шт. гвоздики, 2 пакетика ванилина, корица, мускатный орех, 6 вишневых листьев, 750 мл водки

Спелые вишни промыть, удалить плодоножки и косточки, всыпать в бутылку с широким горлом или стеклянную банку и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, корицу, толченый мускатный орех и вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить крепкую водку. Через 4—5 недель процедить ликер и разлить в бутылки.

Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть истолченных вишневых косточек.

ЛИКЕР ВИНОГРАДНЫЙ ОСОБЫЙ

1 кг винограда, 100 г сахара, 1 л водки

Ягоды винограда снять с грозди, промыть, наколоть булавкой, уложить в банку и уплотнить. Залить водкой и насыпать сахар. Герметично закрыть банку и использовать ликер через 2—3 месяца. Косточки из винограда удалять не надо.

ЛИКЕР ВИНОГРАДНЫЙ

1 л виноградного сока, 1 л водки, 1 кг сахара, 1 ст. л. сухого чая, 5 лавровых листьев, 5 зерен черного перца, 1/2 ч. л. ванилина

В водку влить виноградный сок, всыпать сахар, добавить чай, лавровые листья и перец и ванилин. Настаивать ликер 5—6 дней, регулярно перемешивая. Процедить.

ЛИКЕР ГРУШЕВЫЙ №1

1 кг груш, 1,3 л винного спирта, 1,2 кг сахара, 1 л кипяченой воды для сиропа, 2 г грушевой эссенции, 5 г лимонной кислоты

Свежие ароматные груши вымыть, измельчить на терке и добавить 1 л винного спирта, настаивать в течение 10 дней, после чего отжать и профильтровать сок. Добавить в него, помешивая, сваренный сахарный сироп, лимонную кислоту, грушевую эссенцию и оставшиеся 300 мл спирта. Размешать и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ГРУШЕВЫЙ №2

1 кг груш, 1 л спирта, 500 мл воды, 1 кг сахара, мускатный орех

Груши вымыть, измельчить на мелкой терке и залить 500 мл спирта и 250 мл воды. Выдержать 7—8 дней, затем протереть через сито. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из оставшихся 250 мл воды и сахара. Добавить оставшийся спирт, толченый мускатный орех. Профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

ЛИКЕР ГРУШЕВЫЙ №3

15 груш, 1,5 л спирта, 1 г ванилина, 5 г миндаля, 1 г гвоздики, 1 г корицы, 1 кг сахара, 1,5 л воды

Груши среднего размера вымыть, очистить, нарезать кусочками, положить в большую банку, влить 96%-ный спирт, добавить ванилин, горький миндаль, гвоздику и корицу, закрыть и оставить на 10 дней. Хорошо взбалтывать смесь каждый день. Из сахара и воды сварить сироп, охладить, залить им груши, опять закрыть и выдержать еще 10 дней, ежедневно взбалтывая смесь. Затем профильтровать, разлить в бутылки и закупорить. Чем дольше ликер хранится, тем он лучше.

ЛИКЕР ГВОЗДИЧНЫЙ

100 г гвоздики, 10 л водки, 85 г масла муската, 85 г масла корицы, 25 г лавандового масла, сахар по вкусу

Гвоздику истолочь, залить водкой, настаивать в тепле 3 недели, процедить и подсластить сахаром. Добавить пряности — масло муската, корицы, лаванды.

ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

2 л водки, 50 шт. зеленых орехов, 30 г корицы, 15 г гвоздики, 2 л сиропа

Взять маленькие зеленые орехи с еще мягкой сердцевинкой, разбить их и опустить в темную бутылку, в которую предварительно налить водку. Добавить для аромата корицу и гвоздику. Выставить бутылку на 3 недели на солнце, часто взбалтывать. Содержимое процедить и смешать с густым сахарным сиропом. Профильтровать, налить в бутылки и хранить в горизонтальном положении.

ЛИКЕР ДЫННЫЙ

1 л сока дыни, 1 л спирта, сахар

Снять кожуру с дыни, нарезать крупными кусками и отпрессовать сок. Затем его подкислить лимонной кислотой (0,5 %) и до-

бавить по вкусу сахар (количество сахара в каждом отдельном случае зависит от содержания сахара в соке дыни). Залить сок спиртом и добавить еще немного сахара. Поставить в прохладное место на 5—6 дней для оседания мути и растворения сахара. Процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ЕЖЕВИЧНЫЙ №1

1 л сока ежевики, 1 л водки, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды

Перебрать спелую ежевику, положить в стеклянные банки или бутылку с широким горлышком и залить крепкой водкой. Выдерживать на солнце 5—6 недель, затем процедить и добавить сироп из сахара и воды. Ликер процедить 1—2 раза, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

ЛИКЕР ЕЖЕВИЧНЫЙ №2

1,5 л сока ежевики, 1 л коньяка, 8 стаканов сахара, 15 г корицы, 3 г толченого мускатного ореха, 8,5 г гвоздики, 30 г испанского перца

Сок смешать с сахаром и пряностями, нагреть до кипения, затем процедить и охладить. Смешать с коньяком.

ЛИКЕР ИЗ ИНЖИРА

1 кг спелого инжира, 800 мл воды, 1 л спирта, 1 кг сахара

Инжир промыть, размять, залить водой и выдержать 4 дня. Затем процедить и пропустить через пресс. Добавить сахар и спирт, размешать и дать смеси отстояться. Профильтровать, при желании подкрасить, разлить в бутылки и хранить в сухом месте.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЛИКЕР №1

500 г спелой земляники, 500 г сахара, 1/2 стакана воды, лимонный сок

В бутылку с чистым спиртом опустить ягоды земляники. Хорошо закупорить и настаивать до получения ароматной настойки.

Тщательно процедить жидкость и дать ей отстояться, затем добавить сахарный сироп с несколькими каплями лимонного сока. Разлить ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на два пальца до пробки, и хорошо закупорить.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЛИКЕР №2

1 кг земляники, 1 кг сахара, 500 мл воды, 500 мл водки
Сварить сироп из спелой земляники, сахара и воды. Разлить его в бутылки и выдержать 10—12 дней на солнце. Затем процедить, смешать с 500 мл водки и снова разлить в бутылки.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЛИКЕР №3

1 кг лесной земляники, 1 кг сахара
Свежесобранную спелую лесную землянику перебрать, засыпать в высокую банку, пересыпая каждый слой сахаром. Залить коньяком, чтобы ягоды были едва покрыты, закрыть банку пергаментной бумагой, плотно завязать и поставить на окно. Почаще взбалтывать, пока весь сахар не разойдется. Затем осторожно процедить через вату, не отжимая, и разлить в бутылки.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЛИКЕР №4

3,5 кг земляники, 1,2 кг смородины, 600 г малины, 300 г куманики, 200 г кислой вишни, 100 г сладкой вишни, 25 л водки, 10 л воды, 75 г кожуры лимона, 75 г кожуры померанца, 20 г мускатного ореха, 20 г цветков корицы, 75 г горького миндаля, по 12 г ванили, корня фиалки, имбиря, гвоздики, корицы, по 4—5 капель масла цедры, корицы, лавандового, розового, по 3 капли мускатного, померанцевого и жасминового масла;
для сиропа: 2,4 кг сахара и 7 л воды

Все ингредиенты перемешать, залить водкой, настаивать 2—3 недели в тепле, влить 10 л воды и перегнать. Добавить несколько горстей буковой золы. Сварить сироп из сахара и воды и подсластить. Процедить, добавить масла, разведенные в водке.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ЛИКЕР №5

Перебранную землянику засыпать в бутылку, залить спиртом, чтобы ягоды были едва покрыты. Поставить на 2 дня в теплое затемненное место. Затем слить спирт через фильтр в чистую посуду. Взять другую землянику, залить ее чистой водой и дать постоять 3 дня в теплом месте. Слить воду, профильтровать, положить 400 г сахара на 200 мл этой воды, 3 раза вскипятить, снять пену. 1 л спиртового настоя развести сиропом. Дать немного настояться и можно употреблять.

ЛИКЕР «ВЕСПЕРО»

30 г семян дягиля, 90 г кориандра, 1 ст. л. итальянского укропа, 1/2 ст. л. аниса, 3 л очищенного спирта, 8 стаканов сахара, 10 лимонов, 2 померанца

Кожуру с лимонов и померанцев тонко срезать, выжать из них сок. Потом истолочь все пряности, положить их вместе с кожурой и соком в бутылку и залить спиртом. Дать постоять 2 месяца, прибавить сахар, растворенный в 1 л воды, процедить.

ЛИКЕР КАКАО

800 г какао, 4,6 л спирта, 25 г поташа

Спирт, какао и поташ смешать, дать отстояться двое суток в теплом месте. Потом перегнать через куб. Перегонять до тех пор, пока дистиллят пахнет какао. Перегонять надо несколько раз, чтобы полностью исчезли следы жирного масла какао.

ЛИКЕР КАКАО-ВАНИЛЬНЫЙ

100 г порошка какао, 1/4 ванильной палочки, 800 мл 96-градусного спирта, 900 г сахара, 4 стакана воды (*для сиропа*), 300 мл пастеризованного молока, лимонный сок

Порошок-какао и ваниль залить спиртом и выдержать в закупоренной бутылке 4—5 дней, часто взбалтывая. Приготовить сироп из воды, сахара и лимонного сока, процедить через марлю

и влить его в смесь. Полученную жидкость разлить в бутылки, закупорить и поставить на 2 недели в теплое место. После этого профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и поставить еще на 2 недели. Затем опять профильтровать — и ликер готов к употреблению.

ЛИКЕР КИЗИЛОВЫЙ

1 кг кизила, 1 л спирта, 500 г сахара, 200 мл воды

Кизил залить спиртом и настаивать 14 дней, затем процедить. Сахар прокипятить с водой. Остывший сироп смешать с кизиловым спиртом и в хорошо закрытых бутылках оставить созревать.

ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ №1

Чистые спелые свежие ягоды клубники насыпать до половины в бутылку. Остальную половину заполнить водкой или спиртом. Бутылку выставить на солнце на 30—40 дней, время от времени взбалтывая смесь. Процедить. Сварить густой сахарный сироп и, когда остынет, смешать с настойкой. Процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ №2

Спелые ягоды клубники промыть и залить коньяком, ромом или спиртом. Настаивать в прохладном темном месте 8—10 дней. Затем процедить и размешать сок с густым сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 500 мл воды. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ №3

1 кг клубники, 1 л коньяка, 1 кг сахара, 500 мл воды

Клубнику промыть, положить в бутылку, залить коньяком и выдержать на солнце 2 недели. Затем процедить и профильтровать. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из сахара и воды. Смесь хорошо размешать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ №4

1 л клубничного сока, 500 мл воды, 800 г сахара, 700 мл 96-градусного спирта, 1 ч. л. настойки корицы

Свежеотжатый клубничный сок профильтровать, добавить воду и сахар. Когда он полностью растворится, влить спирт и настойку корицы.

ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ №5

4 кг клубники, 6 л 75-градусного спирта, 4 кг сахара, 8 стаканов белого вина

Клубнику настоять на спирте в течение 15 дней. В прозрачную отфильтрованную настойку добавить сироп, приготовленный из сахара и белого вина, и перемешать.

ЛИКЕР КЛУБНИЧНЫЙ №6

500 г клубники, 2 стакана сахара, 2 стакана водки

Положить клубнику в стеклянную посуду и раздавить ложкой. Добавить сахар и водку. Поставить на 12 минут в микроволновую печь при уровне мощности 5, затем еще на 35 минут при уровне мощности 1.

ЛИКЕР КОРИЧНЫЙ №1

50 г корицы, 1 л спирта, сахар по вкусу

Корицу истолочь, залить спиртом. Дать настояться, потом подсластить.

ЛИКЕР КОРИЧНЫЙ №2

410 г корицы, 2 л спирта, кожура 2 апельсинов, кожура 1 померанца, 7 стаканов сахара, 3 стакана воды

Корицу истолочь, залить спиртом и настаивать один месяц при умеренной температуре. Потом прибавить мелко нарезанную кожуру апельсинов и померанца, подсластить растворен-

ным в воде сахаром. Подкрасить кошенилью, процедить, разлить в бутылки.

ЛИКЕР КОРИЧНЫЙ №3

300 г корицы, 10 л водки, 30 капель гвоздичного масла, 16 капель коричневого масла

Корицу мелко истолочь, залить водкой, настоять 2—3 недели. Отцедить и добавить в настой гвоздичное и коричневое масло.

ЛИКЕР КЛЮКВЕННЫЙ

4 стакана клюквы, 500 г сахара, 750 мл водки, гвоздика, кардамон по вкусу

Клюкву размять, залить водкой, настоять 3—4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить, добавить сахар, поставить на огонь, но до кипения не доводить. Снять с огня, опустить в ликер на 5 минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ №1

410 г кофе мокко, 2 л спирта, кожура 2 померанцев, 1,64 кг сахара, 750 мл воды

Зерна кофе поджарить чуть меньше, чем для обыкновенного употребления. Помолоть и, пока кофе еще теплый, залить спиртом, прибавив мелко нарезанную померанцевую кожуру. Дать смеси настояться в течение месяца и подсластить разведенным в воде сахаром.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ №2

60 г молотого кофе, 500 мл воды, 1 пакетик ванилина, 500 мл спирта (или водки); *для сиропа*: 500 г сахара и 250 мл воды

Кипятить молотый кофе в 500 мл воды 10—15 минут. В отдельной посуде приготовить сироп: варить сахар в воде в течение 10 минут. В сироп добавить 1 пакетик ванилина и охладить.

Затем влить кофейный экстракт и спирт (или водку), хорошо перемешать, процедить через ситечко и разлить в бутылки.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ №3

100 г черного молотого кофе, 250 мл воды (для кофе), 500 мл 96-градусного спирта, 1 палочка ванили; *для сиропа*: 1 кг сахара, 750 мл воды

Настаивать 8 суток спирт с палочкой ванили. Из сахара и воды сварить сироп, постоянно снимая пену. Сварить крепкий кофе из свежеподжаренного молотого. Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и вылить в спирт. Ваниль вынуть, ликер хорошо взболтать, разлить в бутылки и плотно закупорить пробками. Такой ликер пригоден к употреблению через 2—3 месяца.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ №4

50 г натурального молотого кофе, 1 л водки, 250 г сахара, 1 стакан воды

Кофе залить стаканом воды и довести до кипения. Отвар выдерживать сутки в плотной закрытой посуде. Процедить в большую емкость, влить водку, добавить сахар и подогревать, пока сахар не разойдется. Затем ликер профильтровать через марлю до полной прозрачности. Выдержать ликер в бутылках несколько дней, тогда он наберет больший аромат, но можно подавать его к столу и сразу по приготовлению.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ №5

50 г кофе натурального черного в зернах, 1,5 стакана воды, 600 мл коньяка; *для сиропа*: 2,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды и 1 ч. л. лимонного сока

Сварить свежемолотый кофе. Плотно закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар в течение суток. Из сахара и воды сварить густой сироп. Добавить в сироп лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Налить ликер в бутылку и выдержать 2—3 недели.

ЭКСПРЕСС-ЛИКЕР ИЗ КОФЕ №1

100 г кофе, 1 л водки, 200 г сахара

Сварить очень крепкий черный кофе. Отцедить, вылить в кастрюлю, куда предварительно высыпать сахар, растопить сахар на водяной бане. Затем залить водкой. Профильтровать.

ЭКСПРЕСС-ЛИКЕР ИЗ КОФЕ №2

1 ст. л. растворимого кофе, 1 стакан воды, 1/2 стакана сахара, 1 стакан водки

Смешать кофе, воду и сахар и, подогревая, растворить сахар, добавить водку, перемешать, охладить и дать постоять.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ С МОЛОКОМ

200 г молотого черного кофе, 1 л спирта, 5 г ванили, 1,8 кг сахара, 400 г сырого молока, 200 мл кипяченой воды

В чистом спирте 8 дней настаивать 200 г кофе и ваниль. Время от времени настой нужно взбалтывать. Настоявшийся раствор процедить через фильтровальную бумагу. Затем добавить к нему сырое молоко, стакан чистой кипяченой воды и сахар. После 4—5 дней отстаивания взболтать и настаивать еще 5 дней, затем профильтровать.

ЛИКЕР КОФЕЙНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ

2 апельсина, 24 зерна кофе, 1 л водки, 500 г сахара, ваниль

В кожуре апельсинов сделать ножом небольшие надрезы, чтобы между кожурой и мякотью поместилось кофейное зерно. Под кожурой у каждого апельсина поместить по 12 зерен. Затем эти апельсины положить в стеклянную банку, залить водкой, добавить сахар и немного ванили. Банку герметически закупорить. Напиток настаивать 40 дней. Время от времени банку встряхивать, чтобы сахар растворялся. По истечении срока банку откупорить, апельсины отжать в настой, ликер процедить через марлю и поставить отстаиваться на несколько дней.

ЛИКЕР «КЮРАСАО» №1

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

Снять кожицу с яблок (не перезрелых), добавить тонко срезанную кожуру 6 апельсинов. Три лимона раздавить вместе с кожурой. Все это залить спиртом и настаивать неделю. Полученную настойку процедить, добавить сахар, растворенный в горячей воде (сироп охладить), а также анис, гвоздику, корицу. Все это настаивать не менее 4 недель. Процедить ликер и разлить в бутылки.

ЛИКЕР «КЮРАСАО» №2

Цедра 3 апельсинов, кожура апельсиновая (сухая), 1 л рома или водки, 350 г сахара

Высушить апельсиновую кожуру до хрупкости, залить ромом или водкой и настаивать 6 недель. Затем приготовить сироп: прокипятить сахар с водой в течение 5 минут. Сироп охладить и добавить в него цедру 3 свежих апельсинов. Смешать с апельсиновой настойкой.

Этот ликер может быть использован не только как десертный напиток, но и для ароматизации кремов и тортов.

ЛИКЕР «КЮРАСАО» №3

10 померанцев, 2 л спирта, 4 г корицы, 2 г мускатного ореха, 2 г гвоздики, 125 г стружки фернамбукового дерева; для сиропа: 2 кг сахара и 1 л воды

С померанцев снять кожуру и нарезать их кусочками. Настоять в спирте 2 недели, добавить корицу, мускатный орех, гвоздику, стружку фернамбукового дерева. Затем профильтровать и добавить сваренный из сахара и воды сироп. Профильтровать еще раз.

ЛИКЕР КРЫЖОВЕННЫЙ

Перебранный и промытый крыжовник растереть и сложить в широкую посуду. Залить коньяком или спиртом, чтобы ягоды

были едва покрыты, накрыть и оставить постоять 5—8 дней. Выложить смесь в полотняную ткань и медленно сцедить. Полученный настой подсластить сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 500 мл воды, после чего разлить ликер в бутылки.

ЛИКЕР КОФЕЙНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ «СОРОК ЧЕТЫРЕ»

1 апельсин, 44 зерна кофе, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки. Апельсин проколоть в нескольких местах тонкой вязальной спицей. В проколы вложить 44 кофейных зернышка. Опустить апельсин в водку, в которую положить 44 кусочка сахара. Настаивать 44 дня. Отфильтровать.

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ №1

Кожура 5 лимонов, 1 л спирта; *для сиропа*: 1 кг сахара, 500 мл воды

Снять с лимонов кожуру, нарезать ее полосками, положить в банку и залить спиртом. Из сахара и воды сварить густой сироп и соединить его со спиртом и кожурой. Выдержать один месяц, регулярно помешивая. Отфильтровать.

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ №2

Кожура 7 лимонов, 500 мл водки; *для сиропа*: 500 г сахара и 500 мл воды

Нарезать кубиками кожуру лимонов, залить крепкой водкой или спиртом, разбавленным равным количеством воды, плотно закупорить сосуд и выдержать в тепле сутки. Процедить жидкость и добавить сироп, приготовленный из сахара и воды. Ликер процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ №1

1 кг малины, 1 л спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды

Малину размять и отжать через полотняную ткань. В отжатый жмых влить воду (250 мл), размешать и процедить. Полученную

жидкость смешать со спиртом и выдержать 10 дней, затем снова процедить. Сахар растворить в 250 мл воды и влить в процеженную жидкость. Профильтровать ликер, разлить в бутылки, хранить в сухом месте.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ №2

5 л малинового сиропа, 4 л спирта, 10 глимонной кислоты, 5 шт. гвоздики, 10 л кипяченой воды

К малиновому сиропу добавить спирт или водку, положить лимонную кислоту, немного гвоздики и разбавить кипяченой водой. Посуду со смесью оставить на несколько часов на солнце. Хранить в холодном месте.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ №3

500 г малины, 1 л коньяка; *для сиропа*: 500 г сахара и 500 мл воды

Зрелую малину положить в бутылку с широким горлышком, залить коньяком. Горлышко бутылки завязать хлопчатобумажной тканью. Выдержать 3—4 недели на солнце. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в настойку. Затем профильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше хранится ликер, тем он лучше.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ №4

3 кг малины, 500 г сахара, 1 л водки

Сочную малину засыпать в бутыль, залить водкой и поставить на подоконник с солнечной стороны. По истечении 4 дней настойку слить, а ягоды процедить через несколько слоев марли. В миску насыпать сахар, залить его 1 стаканом настоянной водки и довести до кипения. Затем понемногу влить в этот сироп оставшуюся настоянную водку. Еще раз процедить, перелить в большую бутыль, плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 недели, после этого ликер разлить в бутылки.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ №5

3 кг спелой малины, 800 г красной смородины, 1,6 кг земляники, 75 г корицы, 12 г мускатного ореха, 12 г гвоздики, по 20 капель кедрового и тминного масла, 10 капель гвоздичного масла;
для сиропа: 2,5 кг сахара и 5,5 л воды

Специи истолочь, смешать с ягодами и залить 10 л водки, настаивать 2—3 недели в тепле. Затем смешать с охлажденным сиропом, сваренным из сахара и воды. Снова процедить и для улучшения вкуса добавить масла, растворенные в воде.

ЛИКЕР МАНДАРИНОВЫЙ

15 мандаринов, 2 лимона, 250 мл спирта, 850 г сахара, 1,5 л воды, 5—6 шт. гвоздики, немного корицы

Тонко нарезанную кожуру мандаринов и лимонов, гвоздику и корицу опустить в бутылку и залить чистым спиртом. Через 5—6 недель процедить эту эссенцию и смешать с остывшим сиропом, приготовленным из сахара и воды.

ЛИКЕР МЕДОВЫЙ

500 г липового или ольхового меда, 500 мл спирта, по 1 ст. л. сосновых почек, зверобоя, листьев смородины, иван-чая, Melissa, мяты, брусники

Смешать все компоненты, настаивать месяц, затем процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР МОЛОЧНЫЙ

500 мл молока или сливок, 300 мл водки, 6—7 яичных желтков, 1 стакан сахара, ванилин на кончике ножа

Жирное молоко или сливки вскипятить и затем остудить, помешивая. Из сахара, яичных желтков и ванилина взбить гоголь-моголь. Влить в молоко водку (если очень крепкая, разбавить водой до 45—50°) и, медленно помешивая, влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

ЛИКЕР МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ №1

1 стакан молока, 1 стакан сахара, 6 яиц, 1 стакан водки, ванилин на кончике ножа

Вскипятить стакан молока, растворить в нем сахар, остудить. Взбить яичные желтки и добавить в молоко. Затем медленно влить стакан водки. Хорошо размешать, взбить и добавить ванилин. Настаивать 10 дней.

ЛИКЕР МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ №2

1 стакан концентрированного молока, 1 стакан водки, 500 мл воды, 1 стакан сахара, 4 яичных желтка

Водку смешать с концентрированным молоком и водой. Смесь поставить на огонь и, помешивая, довести до первых пузырьков, а затем охладить. Яичные желтки тщательно отделить от белков. Взбить сахар с яичными желтками. Охлажденную молочную смесь миксером смешать с желтково-сахарной смесью. Ликер можно пить и в таком виде, но можно добавить чайную ложку хорошего растворимого кофе.

ЛИКЕР «МОЛНИЯ»

1 л красного сухого вина, 500 мл рома или коньяка, ванилин, 800 г сахара, 10—20 мл вишневой эссенции

В сухое красное вино долить ром (коньяк), добавить ванилин и сахар. Хорошо взболтать до полного растворения сахара. Затем ликер процедить. Можно добавить 10—20 г вишневой эссенции.

ЛИКЕР МЯТНЫЙ №1

2 кг кудрявой мяты, 2 кг перечной мяты, 3 л винного спирта, кожура 4 лимонов, 3 л воды, 2 л сахарного сиропа

Свежие листья кудрявой и перечной мяты тщательно вымыть, добавить лимонную кожуру, залить винным спиртом и водой. Через 24 часа перегнать на дистилляционном аппарате и добавить к перегону сахарный сироп, подкрасить ликер в зеленый цвет.

ЛИКЕР МЯТНЫЙ №2

4 веточки мяты, 1 л водки, 200 г сахара

Мяту сложить в бутылку с широким горлышком, залить водкой, плотно закупорить и дать настояться в течение 2 недель. После этого настой процедить, добавить сахар, нагреть на огне, чтобы сахар растворился, охладить и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР МЯТНЫЙ №3

4—5 веточек свежесорванной мяты, 500 мл коньяка; для сиропа: 2 стакана сахара и 1 стакан воды

В бутылку налить коньяк, положить туда веточки мяты, закупорить и поставить в теплое место. Через неделю процедить настой, добавить в него сироп, приготовленный из сахара и воды.

ЛИКЕР МИНДАЛЬНЫЙ

65 г сладкого миндаля, 100 г горького миндаля, 12 л водки, по 25 г цветков корицы, лаванды, померанцев, по 15 г розмарина, мускатного цвета, мускатного ореха, виннокаменной соли, по 12 г изюма, корицы, гвоздики, корня полыни, по 5—6 г кожуры апельсина, померанцев, лимона, 1 г ванили, 3,5 л воды

Все ингредиенты истолочь и залить водкой. Настаивать 10 дней и профильтровать, добавив воду. Подсластить сахарным сиропом и процедить.

ЛИКЕР ПОЛЫННЫЙ

50 г травы полыни, 35 г верхушек полыни, по 25 г корня полыни и дягиля, 6 л водки, 20 г виннокаменной соли, по 12 г кожуры лимона, померанца, цветков лаванды, розмарина, мускатного цвета, по 4 г мускатного ореха, гвоздики, корицы, 500 мл воды

Все ингредиенты истолочь, залить водкой и настоять в течение 1 недели в теплом месте. Затем перегнать 2 раза, добавив воду.

ЛИКЕР ПЕРСИКОВЫЙ №1

1 кг персиков, 1 л спирта, 1 л сахарного сиропа

Очистить спелые персики от косточек, нарезать кусочками и опустить в бутылку, залить спиртом и на 1 месяц выставить на солнце. Процедить и смешать с густым сахарным сиропом, профильтровать, разлить в бутылки и хранить в горизонтальном положении.

ЛИКЕР ПЕРСИКОВЫЙ №2

8 л виноградных дрожжей, 800 г толченых персиковых косточек, 1,5 кг спелых персиков, сахар, водка

В дрожжи добавить толченые персиковые косточки, перегнать 2 раза, полученный спирт смешать с водкой в пропорции 1:1. Персики измельчить, залить полученной смесью, настаивать 10 дней и еще раз перегнать. Подсластить, всыпав на каждый литр по 400 г сахара. Тщательно перемешать и процедить.

ЛИКЕР ПЕРСИКОВЫЙ №3

1 кг персиков, 1 л спирта или водки, 1 кг сахара, 1—2 шт. гвоздики, 500 мл воды

Персики вымыть и размять. Косточки истолочь и залить 500 мл спирта. Пюре из персиков протереть через сито, смешать с сахаром и выдержать 2 дня, затем снова протереть через сито и добавить остаток спирта. Полученную массу смешать с залившими спиртом косточками и добавить измельченную гвоздику. Профильтровать и разлить.

ЛИКЕР ИЗ ПЕРСИКОВЫХ ИЛИ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК

200—250 г персиковых косточек или 250 г вишневых косточек, 3 л водки, 1 кг сахара, 1 л воды

Персиковые или абрикосовые косточки растолочь в металлической ступке, смешать с таким же количеством целых вишневых косточек. Настоять в течение трех недель в водке, взбалтывая каждую неделю. Затем слить настоянную водку, процедить

через полотняную ткань, смешать с сиропом. Смесь вновь тщательно профильтровать, разлить в бутылки.

ЛИКЕР ИЗ ПИВА №1

500 мл черного пива, 500 г сахарной пудры, 150 мл винного спирта, 10 г шоколадной эссенции

В черном пиве растворить сахарную пудру. Добавить винный спирт и шоколадную эссенцию. Смесь хорошо размешать и процедить через марлю. Ликер разлить в бутылки. Он готов к употреблению.

ЛИКЕР ИЗ ПИВА №2

500 мл пива, 500 г сахара, 4 ч. л. растворимого натурального кофе, 500 мл водки, щепотка ванилина

Пиво вылить в кастрюлю, добавить сахар, кофе, специи, подогреть до полного растворения сахара, влить водку, размешать, снять с огня. Процедить через марлю, разлить в бутылки. Дать отстояться сутки.

ЛИКЕР РОЗОВЫЙ №1

125 г розовых лепестков, 500 мл воды, 500 мл коньяка, 250 г сахарного песка, 1/2 ч. л. корицы

Лепестки залить водой и оставить на 2 дня в закрытой посуде. Затем жидкость процедить через марлю и долить коньяк. Добавить корицу, сахар и оставить на 14 дней. Отфильтровать и разлить в маленькие бутылочки.

ЛИКЕР РОЗОВЫЙ №2

2,87 кг лепестков розы, 12,3 л хлебного вина, 1,2 л розовой воды, 2,46 кг сахара, кошениль

Свежие розы залить хлебным вином, дать настояться в течение месяца, потом перегнать, так чтобы вышло 8,5 л. В розовой воде растворить сахар, вылить в ликер и подкрасить его в розо-

вый цвет кошенилью. Процедить и разлить в бутылки. Хранить в темном месте, чтобы не испортить цвет.

ЛИКЕР РОЗОВЫЙ №3

2 стакана розовых лепестков, 500 мл водки, 500 мл воды, 500 г сахара

Собрать только что распустившиеся бутоны роз (или шиповника), срезать лепестки (2 стакана), сложить в бутылку, залить водкой, так чтобы она только покрывала лепестки, и поставить на 3 дня на солнце. Настой слить, лепестки снова залить водкой, повторяя так 3 раза. Все настои соединить вместе, добавить сахар, воду, дать сахару раствориться.

ЛИКЕР РОЗОВЫЙ №4

1,23 л очищенного винного спирта, 615 г сахара-рафинада, 6 капель розового масла, 500 мл розовой воды, кошениль

Сахар-рафинад растереть с розовым маслом и распустить в винном спирте. Взболтать и дать постоять неделю. Потом добавить розовую воду, подцветить кошенилью и процедить.

ЛИКЕР ЧЕРНОПЛОДНОРЯБИНОВЫЙ

200 г черноплодной рябины, 400 мл спирта или 500 мл водки, 180 г вишневого листьев, 1 л воды, 700 г сахара, 2 дес. л. лимонной кислоты

Ягоды рябины и листья вишни размять в кастрюле, залить водой и прокипятить 5 минут. Отжать, добавить сахар и лимонную кислоту. Довести до кипения, остудить, добавить спирт или водку.

ЛИКЕР РЯБИНОВЫЙ №1

Сначала устранить горький вкус ягод (замочить их в 1 %-ной уксусной кислоте), затем ягоды тщательно промыть водой и отпрессовать сок. Пропастеризовать его и разлить в стерильные банки, закатать их и поставить в прохладное место или закрыть

полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике. Вторым этапом приготовления этого ликера состоит в приготовлении водки, получаемой перегонкой полученных рябиновых выжимок. Затем смешать рябиновый сок с плодовой водкой в пропорции 1 : 1 и на каждый литр полученной жидкости добавить 2 кг сахара. Выдержать 5—6 дней, ежедневно взбалтывая сосуд, чтобы растворился сахар. Затем процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР РЯБИНОВЫЙ №2

Ягоды рябины перебрать, промыть и насыпать в бутылку, заполнив 1/2 ее объема. Залить очищенным спиртом (70°), добавить 1 л сахарного сиропа, плотно закрыть и поставить для нагревания на водяную баню. Довести до кипения и, не вынимая из водяной бани, дать остыть.

Нагревание ягод с последующим охлаждением надо проводить ежедневно в течение 7—8 дней. После этого аккуратно слить ликер, добавить 2—4 мл лимонной эссенции и дать отстояться до образования осадка. Затем снять с осадка и хранить в прохладном месте. В таком ликере 35° спирта и 35—38% сахара. Выдержка улучшает вкус ликера.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №1

1 кг черной смородины, 1 л спирта или коньяка, 500 г сахара, листья смородины, 250 мл воды

Смородину перебрать, промыть, размять в глубокой посуде, добавить несколько смородиновых листьев и залить спиртом. Выдержать 1 неделю и затем процедить. Из сахара и воды сварить сироп и смешать его с процеженным соком. Готовый ликер разлить в бутылки.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №2

1,6 кг черной смородины, 1,025 кг сахара, 1,5 л воды, 60 листьев черной смородины, 1 г гвоздики, 2 г корицы, 1,7 л винного спирта

Сахар растворить в воде, залить сиропом ягоды черной смородины, положить туда же мелко нарезанные листья черной смо-

родины, гвоздику, корицу и, добавив винный спирт, настаивать в течение 2 недель. Затем настой слить, массу отжать в настой, дать отстояться в течение 2 дней и процедить.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ №3

1 кг черной смородины, 750 г сахара, 1 л водки

Перебрать ягоды спелой черной смородины и всыпать в бутылку или банку, пересыпая сахаром. Через 1,5—2 месяца отцедить выделившийся сок и добавить крепкую водку или спирт. Ликер процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №1

1,025 кг красной смородины, 1,5 л очищенной водки, 780 г сахара, 2 палочки корицы, кожура 2 лимонов, 2—3 шт. гвоздики

Смородину смешать с сахаром, гвоздикой, корицей и нарезанной кожурой лимонов. Смесь залить очищенной водкой, бутылку хорошо закупорить и оставить на 6 недель, часто встряхивая. Затем процедить, разлить в бутылки.

ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №2

2,2 кг красной смородины, 12 л водки, 100 г фиалкового корня, 65 г виннокаменной соли, по 50 г лимонной и померанцевой кожур, по 35 г мускатного цвета, корицы, имбиря, по 12 г шафрана и мускатного ореха; для сиропа: 1,1 кг сахара и 3,5 л воды

Специи истолочь и залить водкой. Настаивать 7—10 дней, потом перегнать, добавив 6 л воды. Сварить из сахара и воды сироп, подсластить им напиток и процедить.

ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ №3

1,5 кг красной смородины, 1,5 л водки, 4—5 листьев красной смородины; для сиропа: 800 г сахара и 2 стакана воды

Промыть смородину и отделить ягоды от веточек, всыпать ягоды в бутылку вместе с листьями и залить водкой. Закупорить бутылку

и выдержать на солнце 5—6 недель. Выделившийся сок процедить и добавить приготовленный из сахара и воды густой сироп. Ликер профильтровать, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

ЛИКЕР ИЗ СЛИВОВЫХ КОСТОЧЕК

250 г сливовых сухих косточек, 1 л водки или спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды

Слиловые косточки хорошо промыть и высушить. Затем положить их в бутылку, залить спиртом и выдержать в течение месяца. Профильтровать и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды. Сироп должен быть густым. Его следует вливать в смесь очень медленно. Полученный ликер разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом месте.

ЛИКЕР ИЗ ПЕТРУШКИ

384 г листьев петрушки, 12,3 л водки, 10 капель бергамотовой эссенции

Петрушку мелко порубить и залить водкой. Настаивать месяц, потом перегнать. Если запах не очень ощущается, то мелко нарезанную петрушку надо разварить в небольшом количестве воды и положить в куб, снова перегнать на довольно сильном огне, но чтобы петрушка не пригорела. Потом подсластить (250—300 г сахара на 1 л смеси) и осветлить напиток, добавив бергамотовую эссенцию.

ЛИКЕР «ЧЕРНАЯ ИОГАННА»

1 кг черной смородины, 400 г сахара, 1 л водки, 5—6 шт. гвоздики

Смородину пропустить через мясорубку, поместить в бутылку, добавить гвоздику, влить водку. Бутылку поставить на солнце и выдержать около 6 недель, затем процедить через марлю. В полученный настой добавить сахар и разлить в бутылки. Время от времени бутылки встряхивать. Когда сахар растает, ликер готов к употреблению.

ЛИКЕР ТЕРНОВЫЙ

1 кг терна, 1 л водки, 5 шт. гвоздики, 1/2 ч. л. мускатного ореха, корица по вкусу; для сиропа: 500 г сахара и 300 мл воды

Ягоды терна перебрать, промыть, раздавить, вынуть 5 косточек и раздробить их. Положить ягоды и раздробленные косточки в бутылку, залить водкой, добавить специи и настаивать 10 дней, закрыв бутылку бродильной пробкой. Потом процедить через полотно, добавить охлажденный сироп, размешать и настаивать 1 день, после чего перелить в бутылки и закупорить. Ликер должен быть прозрачного красного цвета.

ЛИКЕР ТМИННЫЙ

12 л водки, 500 г тмина, 70 г бадьяна, 50 г фенхеля, по 35 г винных ягод и корицы, по 16 г мускатного ореха, мускатного цвета, гвоздики, по 16 г кожуры апельсина, лимона и померанца, 3 г ванили; для сиропа: 1 кг сахара и 2,5 л воды

Ингредиенты истолочь, залить водкой, 1 неделю настаивать в тепле, перегнать, добавив 6 л воды и несколько горстей соли, подсластить сахарным сиропом, процедить.

ЛИКЕР ФИНИКОВЫЙ

500 г сухих фиников, 1 л спирта, 1 л воды, 1 кг сахара

Финики истолочь вместе с косточками, залить 500 мл спирта и 500 мл воды и выдержать на солнце Юдней. Процедить и протереть через сито, затем добавить сахарный сироп (500 мл воды и 1 кг сахара) и оставшийся спирт. Ликер профильтровать и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ДОМАШНИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ

1 бутылка (500 мл) белого десертного вина, 1 апельсин или 1 лимон, 100 г сахара

Бутылку белого вина или белого портвейна и кожуру одного апельсина или лимона уварить с сахаром до половины перво-

начального объема. Полученную массу охладить, влить в бутылку и плотно закупорить.

Французский ликер из белого вина отличается исключительным ароматом. Его с успехом можно использовать для приготовления смешанных напитков, где применяется апельсиновый или лимонный ликер. Особенно вкусны грог или чай с французским ликером. Французские повара, кроме того, заправляют таким ликером соусы, добавляют его в сироп для пропитки тортов, готовят на нем исключительно ароматное желе.

ЛИКЕР ИЗ ЦВЕТКОВ ЧЕРЕМУХИ

Свежие цветки черемухи рассыпать на чистой бумаге и дать им увянуть в течение 2—3 дней. Затем подсушить в духовке, измельчить и наполнить бутылки на 1/2 объема. Заполнить бутылки водкой и закупорить пробками. Поставить на солнце. Настаивать 30—40 дней, после чего настой слить, хорошо отжать лепестки, процедить жидкость и вылить в чистые бутылки, добавив по 200 г сахара на каждый литр ликера.

ЛИКЕР ЧЕРЕШНЕВЫЙ №1

1 кг черешни, 1 л коньяка или спирта, 1 л сиропа

Промыть ягоды черешни, удалить плодоножки и косточки. Сложить черешню в банки и залить коньяком или спиртом, так чтобы покрыть все ягоды. Оставить на 8—15 дней, время от времени перемешивать. Затем отпрессовать сок из ягод и смешать его с сиропом. Профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте.

ЛИКЕР ЧЕРЕШНЕВЫЙ №2

1 кг черешни, 1,5 л спирта или коньяка, 1 кг сахара

Промыть ягоды черешни, удалить плодоножки и истолочь вместе с косточками. Переложить в бутылку, засыпать сахаром и хорошо размешать. В таком виде выдержать на солнце 10 дней, перемешивая каждый день, затем отпрессовать. Жидкость про-

фильтровать и смешать со спиртом. Полученный ликер разлить в бутылки.

ЛИКЕР ЧАЙНЫЙ

1 л крепкой водки, 20—30 г лимонной цедры, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. гвоздики, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1/8 ч. л. кориандра, 1/8 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. душистого перца горошком, 3 ч. л. чая высших сортов, 200 мл воды, сахарный сироп

К свежей лимонной цедре добавить пряную смесь и крепкий чайный настой (чай настоять 10 минут в 200 мл горячей воды), залить крепкой водкой и настаивать в течение 6 недель. Затем добавить сахарный сироп, размешать и дать настояться 2—3 дня. После этого ликер готов к употреблению, его можно добавлять в чай для получения ароматного напитка.

ЛИКЕР ЧЕРНИЧНЫЙ №1

1 л черничного сока, 1 л рома, 1 л сахарного пряного сиропа, гвоздика и корица по вкусу

Из промытых ягод отпрессовать сок и процедить его. Смешать сок с ромом и сахарным пряным сиропом. В горячий сироп добавить немного гвоздики и корицы и выдержать на небольшом огне 5 минут, снять с огня и дать сиропу настояться и остыть. Букет рома, гвоздики и корицы в известной степени дополняет слабый собственный аромат сока черники и придает ликеру тонкий пуншевый характер.

ЛИКЕР ЧЕРНИЧНЫЙ №2

2 кг черники, 750 мл спирта, цедра 1/2 апельсина, 250 г сахара, щепотка корицы, 2 шт. гвоздики, 1 л воды

Ягоды черники перебрать, положить в фарфоровую посуду и выдержать 3 дня. Затем размять, протереть через сито и полученный сок смешать с равным количеством воды. Добавить корицу, гвоздику, апельсиновую цедру и проварить 30 минут. В отдельной посуде сварить сироп. После 10 минут варки в горячий сироп

вливать сок, полученный из черники, размешать, охладить и добавить спирт. Готовый ликер хранить в закупоренных бутылках.

ЛИКЕР ШОКОЛАДНЫЙ

150 г шоколада, 500 мл спирта, 100 г сахара, 1 стакан воды

Измельченный шоколад положить в спирт и выдержать 1 неделю во влажном месте. Сварить сироп из сахара и воды, охладить, смешать со спиртом и процедить через полотняную ткань. Готовый ликер разлить в бутылки, закупорить.

ЛИКЕР ЯБЛОЧНЫЙ №1

Натереть на терке 25 шт. крупных спелых яблок, залить спиртом и держать на солнце в течение месяца, процедить. Добавить достаточно густой сваренный сироп. Профильтровать. Разлить в бутылки и сохранять в горизонтальном положении.

ЛИКЕР ЯБЛОЧНЫЙ №2

1 кг яблок, 900 мл водки или спирта, 1,25 кг сахара, 1 мускатный орех, 250 мл воды

Яблоки вымыть и натереть на терке. Смешать с половиной воды и половиной спирта и выдержать 10 дней. Затем протереть через сито и профильтровать. Из сахара и оставшейся воды сварить густой сироп, влить его в профильтрованную жидкость, добавить измельченный мускатный орех и остальное количество спирта. Разлить в бутылки, хранить в темном месте.

ЛИКЕР ИЗ ЯБЛОЧНОЙ КОЖИЦЫ

Кожица 2—3 яблок, 200 мл спирта или водки, 200 мл сиропа

Нарезать кожицу яблок мелкими кусочками и сложить в бутылку, залить спиртом или водкой. Закрывать бутылку. Через некоторое время, как только настой приобретет аромат яблок, процедить его, добавить сахарный сироп желаемой концент-

рации (по вкусу). Никаких специй не требуется, достаточно яблочного аромата.

ЛИКЕР ЯИЧНЫЙ №1

8 яичных желтков, 500 мл коньяка, 200 г сахара, 1 пакетик ванили

Аккуратно отделить от белков яичные желтки, положить их в фаянсовую миску, всыпать сахар и пакетик ванили. Тщательно растереть массу, чтобы она стала однородной, перелить в бутылку и добавить коньяк. Смесь закупорить, хорошо взболтать и выдержать несколько недель при комнатной температуре.

ЛИКЕР ЯИЧНЫЙ №2

6 яичных желтков, 150 мл спирта, 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванили, 2 банки сгущенного молока

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой, ванилью и сгущенным молоком. Растереть до однородной массы и залить спиртом. Ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.

ЛИКЕР ЯИЧНЫЙ №3

6 яичных желтков, 300 мл 96-градусного спирта, 300 г сахарной пудры, 400 мл молока, палочка ванили

Ванильную палочку вымачивать 8 суток в спирте, яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить кипяченое холодное молоко и смешать со спиртом (ваниль вынуть). Ликер разлить в бутылки, плотно закупорить, употреблять можно через 1—2 месяца.

ЛИКЕР ЯИЧНЫЙ №4

2 яичных желтка, 125 мл 96-градусного спирта, 1 л молока, 200 г сахарной пудры, ванилин (в порошке)

В глубокой посуде смешать сахар, ванилин и желтки с охлажденным молоком. Поставить на водяную баню и взбивать смесь

до тех пор, пока не загустеет. Полученную смесь охладить и добавить спирт. Хранить в закупоренных бутылках.

ЛИКЕР «ШАРТРЕЗ»

9 л ректифицированного спирта, по 0,5 г масла корицы, масла лимонного, масла иссопа, масла мускатных цветов, гвоздичного масла, 2,5 г дягильного масла, 5 г масла перечной мяты, 14 кг сахара, 6,5 л воды

Сахар растворить в горячей воде и прокипятить, снимая пену. Остудить и небольшими порциями влить в сироп 1,5 л спирта. В остальном спирте растворить масла и влить его понемногу в сироп, постоянно помешивая. Подкрасить в коричневатый цвет.

РАТАФИИ

Ратафия — сладкая водка. Это крепкий спиртной напиток, содержащий большое количество сахара и обладающий мягким и изысканным вкусом. Изготавливаются ратафии настаиванием ягод и плодов на 90-градусном спирте с использованием традиционных ароматов и пряностей.

Зрелые ягоды или плоды засыпают в бутылку и заливают спиртом, так чтобы жидкость закрыла сырье. Настойку выдерживают трое суток в теплом месте, затем жидкость сливают, процеживают через угольный фильтр и готовят сироп. Чтобы приготовить сироп, на 1 л пищевого спирта берут 200 г сахара и 200 мл смягченной воды, смесь дважды кипятят, снимая пену. Затем, постоянно помешивая, в горячий сироп медленно вливают спиртовую настойку. Охлажденную смесь разливают в бутылки через угольный фильтр, плотно закупоривают и убирают в теплое место на несколько недель. После отстаивания осторожно, стараясь не потревожить осадок, готовую ратафию переливают в чистую посуду. При подаче на стол ратафия должна быть комнатной температуры.

Рецепты ратафий

РАТАФИЯ АБРИКОСОВАЯ № 1

100 г абрикосов, 200 г сахара, 8 шт. гвоздики, мускатный цвет, корица, водка

Абрикосы нарезать как можно мельче, разбить косточки и вынуть ядра, истолочь и добавить к нарезанным плодам. Залить водкой, добавить сахар, чуть-чуть корицы, гвоздику, немного мускатного цвета. Хорошо закупорить и настаивать 2—3 недели. Процедить, разлить в бутылки.

РАТАФИЯ АБРИКОСОВАЯ №2

50 шт. абрикосов, 750 мл белого вина, сахар, французская водка

Свежие абрикосы нарезать кусочками, разбить косточки, вынуть ядра, очистить их и измельчить. Положить абрикосы в кастрюлю, залить белым вином и варить на слабом огне, пока из них не выварится сок. Потом выложить в сито, дать соку стечь в подставленную емкость и, измерив, сколько его, залить таким же количеством французской водки.

Добавить по 205 г сахара на каждую бутылку, небольшое количество корицы и абрикосовые ядра, приготовленные заранее. Все это поставить в закупоренной большой бутылки на две-три недели, потом процедить и пропустить еще через фильтровальную бумагу, разлить в бутылки и хорошенько их закупорить.

РАТАФИЯ ИЗ АБРИКОСОВЫХ ЯДЕР

1,5 кг абрикосовых ядер, 7 л водки, 3 кг сахара, 34 г кориандра, 16 г корицы, 25 г гвоздики, 10 г кишнеца

Все ингредиенты истолочь, смешать, залить водкой, закупорить и настаивать 1 месяц в тепле. Процедить через сито и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ АЙВОВАЯ

Отобрать самую спелую айву, натереть на терке (до самых семенников), не допуская попадания семечек в мякоть. Мякоть поставить на сутки в погреб, чтобы отделился сок, потом отжать ее через сито. Добавить в сок сахар по вкусу. Слить сок в водку, которой должно быть в пять раз больше, чем сока. Добавить гвоздику и мускатный цвет. Смесь держать на солнце в течение месяца, периодически взбалтывая. Процедить, разлить в бутылки, закупорить, дать постоять.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ №1

20—30 г аниса, 1 л спирта, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 3 г лимонной цедры, 200 г сахара, 250 мл воды

Анис, корицу, гвоздику и цедру измельчить, залить спиртом и настаивать в солнечном месте в течение 3—4 недель. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в настойку. Затем профильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше хранится ратафия, тем она лучше.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ №2

102 г аниса, 1 л французской водки, 550 г сахара

Взять 5 л воды, вскипятить и в горячую воду положить самый лучший анис. Когда остынет, влить в бутылку французскую водку и добавить сахар. Бутылку крепко закрыть пробкой и завязать намоченным пузырем. Дать постоять в теплом месте 2 недели, потом профильтровать через фильтровальную бумагу, разлить в бутылки. Ратафия готова к употреблению.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ №3

100 г аниса, 550 г сахара, 1 л водки, 1 стакан воды

Сахар положить на сковороду, влить 100 мл водки и сварить сироп. Затем влить его в оставшуюся водку. Вскипятить стакан воды, всыпать в нее анис, снять с огня и настаивать 15 минут,

затем влить в сироп с водкой. Поставить в тепло, через 3—4 недели процедить и разлить по бутылкам.

РАТАФИЯ АНГЛИЙСКАЯ №1

7 л апельсинового сока, 3 кг сахара, 4 л рома, апельсиновая цедра, мускатный цвет

В апельсиновый сок положить цедру с ранее использованных апельсинов и сахар, размешивать, пока сахар не растворится, добавить ром с небольшим количеством мускатного цвета и настаивать, часто взбалтывая, в теплом месте 2 недели, затем процедить в бутылки через фильтровальную бумагу.

РАТАФИЯ АНГЛИЙСКАЯ №2

Взять равное количество шалфея, дикой рябины (или пижмы), мяты, розмарина, зверобоя и сельдерейных семян, положить в куб с 12,3 л водки и перегнать.

РАТАФИЯ АНГЛИЙСКАЯ №3

100 г корня горичвета, 100 г корня девясила, 100 г корня сельдерея, 12,3 л водки, 1,5 кг сахара, мята, трава горичвета

Корни горичвета, девясила и сельдерея положить в водку, добавить немного свежей мяты, травы горичвета и сахар, закупорить, настоять и перегнать.

РАТАФИЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ

2 кг апельсинов, 12,3 л винного спирта; для сиропа: 12,3 кг сахара и 3,86 л воды

Свежие апельсины залить спиртом, настаивать три недели. Слить настойку и добавить к ней сироп, сваренный из сахара и воды. Дать отстояться и разлить в бутылки.

Можно готовить ратафию из сухой апельсиновой кожуры (на 12,3 л спирта — 2,4 кг кожуры).

РАТАФИЯ БРАБАНТСКАЯ

20 г мускатного цвета, 12 г корицы, 4 г гвоздики, 2,5 л спирта, 1,2 кг сахара, 500 мл воды, цветки померанца

Положить в бутылку мускатный цвет, корицу, гвоздику, налить спирт, настаивать 2 недели в теплом месте, затем добавить сахар, растворенный в воде, и цветки померанца.

РАТАФИЯ ВИШНЕВАЯ №1

Вишни очистить от косточек, ягоды раздавить, косточки растолочь, смешать раздавленные ягоды и косточки. Выдавить сок (из 1,5 кг вишни получается примерно 200 мл сока) и влить в него такой же объем водки. На 1 л этой смеси положить 250 г сахара. Можно добавить немного сока малины или корицу, мускатный цвет и белый перец.

РАТАФИЯ ВИШНЕВАЯ №2

2 кг вишен, 500 г сахара, 6—7 шт. гвоздики, 2 пакетика ванилина, 6 вишневых листьев, 750 мл водки, корица, мускатный орех по вкусу

Спелые вишни промыть, удалить плодоножки и косточки, всыпать ягоды в бутылку с широким горлышком и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, корицу, мускатный орех и вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить крепкую водку. Через 4—5 недель процедить ратафию и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ВИШНЕВАЯ №3

Спелые вишни очистить от косточек, добавить немного малины и все раздавить. Выложить в банку и оставить на 1 неделю, перемешивая 2—3 раза в день. После этого отжать сок. На 1,8 л сока добавить 1,2 л водки (6 стаканов), растолченные вишневые косточки и 700 г сахара. Тщательно перемешать, поместить в банку, добавить корицу и дать отстояться 1 неделю, ежедневно перемешивая. Процедить, разлить в бутылки, закупорить.

РАТАФИЯ ВИШНЕВАЯ №4

6—10 кг черных вишен, 6 л водки, сахар

Вишни размять, поставить на 2 дня в погреб или в любое холодное место, чтобы выделился сок. Сок отжать и процедить через полотно. Выжимки залить водкой, перегнать. На каждые 2,5 л полученного спирта добавить 1,2 л вишневого сока и 400 г сахара, растворенного в вишневом соке, размешать и процедить.

РАТАФИЯ ВИШНЕВАЯ №5

Черную садовую вишню размять и поставить на 2 дня в погреб, чтобы выделился сок, затем отжать через полотно. Оставшиеся выжимки и косточки с ядрами положить в куб и, влив 4,1 л французской водки, перегнать. В полученный спирт влить в два раза больше вишневого сока, добавить сахарную пудру, премешать и процедить.

РАТАФИЯ ГВОЗДИЧНАЯ

8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, 1 л спирта

Гвоздику, корицу, лимонную цедру хорошо вымыть, высушить и истолочь. Затем засыпать в бутылку и залить спиртом. Держать на солнце 3 дня. Спирт слить и подсластить заранее приготовленным сиропом (на 1 л спирта — 300 мл воды и 200 г сахара).

РАТАФИЯ ДУШИСТАЯ, ИЛИ АРОМАТНАЯ

200 г ядер косточек персика, 25 г горького миндаля, 20 г сладкого миндаля, 25 г имбиря, 25 г гвоздики, 25 г корицы, 25 г ядер косточек абрикосов, 25 г ядер косточек слив, 25 г ядер вишневых косточек, 10 г кориандра, 5 л воды; для сиропа: 600 г сахара и 3,5 л воды

Ядра косточек и специи залить водкой, настаивать в тепле 10 дней, перегнать 2 раза и полученный спирт подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды.

РАТАФИЯ ЕЖЕВИЧНАЯ

4 кг ежевики, 10 л водки, 25 г мускатного цвета, 25 г имбиря, 25 г корицы; *для сиропа*: 800 г сахара и 1,8 л воды

Ягоды размять и протереть, специи истолочь и положить в выжатый сок. Вылить в сок водку и оставить на 10 дней. После этого процедить и подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды. Процедить.

РАТАФИЯ ИЗ КАКАО

400 г какао, 800 мл воды, 1,6 л винного спирта, 1,2 кг сахара, 7 г корицы, 4 г ванили

Какао залить спиртом, настоять две недели. Процедить, вылить в банку, отжать осадок, тоже вылить в банку, добавить воду, сахар, корицу, растертую с сахаром ваниль и, завязав горлышко полотном, поставить на солнце на две недели. Потом процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ КИТАЙСКАЯ

10 апельсинов, 10 лимонов, 25 г дягиля, 1,6 л винного спирта, 1,6 кг сахара, 820 мл воды

Апельсины и лимоны нарезать тонкими ломтиками, добавить свежий дягиль, влить винный спирт и настаивать две недели. Потом добавить растворенный в воде сахар и, дав постоять еще несколько дней, процедить напиток, разлить по бутылкам.

РАТАФИЯ КАРДАМОННАЯ

20 г кардамона, 1 л спирта, 250—270 г сахара, 200 мл воды

Налить спирт в бутылку, всыпать крупно истолченный кардамон и поставить на 2—3 недели в солнечное теплое место. Через 3 дня спирт слить и отдельно приготовить сироп. Воду с сахаром вскипятить два раза, полностью снять пену и медленно, постоянно помешивая, влить спирт в горячий сироп через специальный фильтр. (Для фильтра взять воронку, выложить ее изнутри слоем ваты, на

нее положить слой хорошо измельченного, но не гашенного водой березового угля, а сверху накрыть фланелью.) Затем через такой же фильтр всю смесь залить в бутылку до начала горлышка, как можно лучше закупорить и поставить на несколько недель в теплое место. Потом осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелить чистую водку в другую бутылку — ратафия готова.

РАТАФИЯ КОРОЛЕВСКАЯ

35 г корицы, 35 г имбиря, по 8,5 г гвоздики, мускатного ореха, мускатного цвета и шафрана, 2,5 л слабого винного спирта; *для сиропа*: 2,5 кг сахара и 820 мл воды

Специи истолочь, залить винным спиртом и дать постоять два месяца, после этого процедить, выжимая остаток. Сварить в воде на небольшом огне до состояния густой карамели сахар и добавить к спиртовому настою, процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ КОФЕЙНАЯ

2,5 л винного спирта, 410 г кофе, 1,2 л воды; *для сиропа*: 1,2 кг сахара и 400 мл воды

Молотый кофе всыпать в кипящую воду, перелить в бутылку, хорошо закрыть ее и настаивать ночь. Потом добавить винный спирт и, хорошо закупорив, поставить на солнце недели на три. Затем процедить, хорошо отжав осадок, и влить в сваренный и охлажденный сироп. Когда отстоится, снова процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ КРАСНЫХ ПЛОДОВ

800 г вишен без косточек, 400 г красной смородины, 400 г малины, 400 г шелковицы, водка, сахар, корица

Половину вишни настоять 3 дня, размяв вместе с косточками. Затем всю вишню, а также смородину, малину и шелковицу раздавить в одной емкости. Процедить сок через сито и поместить в бутылку, влить туда столько же водки, сколько будет сока, добавить сахар и корицу. Дать смеси постоять месяца два, потом процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ «КЮРАСАО»

1,2лводы, 12гганица, 12гкорицы, 12г майорана, 4г гвоздики, 4г мускатного цвета, 2,9л винного спирта, 2,5кг сахара, горькие померанцы

Цедру нескольких горьких померанцев залить винным спиртом и настаивать 7 недель. Потом жидкость процедить, не выжимая остатка, добавить растворенный в воде сахар, а также анис, корицу, майоран, гвоздику и мускатный цвет. Все это настаивать еще 4 недели в прохладном месте, а потом процедить.

РАТАФИЯ ЛЕКАРСТВЕННАЯ

2лимона, 1—2л водки, 500г сахара, 35г кориандра, 10г семян дягиля, по 1щепотке семян фенхеля, аниса, укропа, моркови, тмина

Специи истолочь, добавить сок лимонов и их цедру, всыпать сахар, залить водкой и настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ

Кожура 5 лимонов, 1л спирта, 500г сахара, 500мл воды

Снять с лимонов кожуру, нарезать ее полосками, положить в стеклянную банку и залить спиртом. Из сахара и воды сварить сироп и соединить его со спиртом и кожурой, непрерывно помешивая. Выдержать один месяц. Затем вторично размешать, профильтровать и хранить в бутылках.

РАТАФИЯ ИЗ ЛИПОВОГО ЦВЕТА

100г липовых цветков, 1л спирта; *для сиропа*: 400г меда и 1л воды

Собрать липовый цвет, удалить стебли и листья, положить его в бутылку и залить очищенным спиртом, добавить медовый сироп, плотно закрыть пробкой и настаивать в течение 3 недель. Затем процедить и хранить в прохладном месте.

РАТАФИЯ ЛИПОВАЯ

Банку полностью наполнить цветками липы, залить спиртом, плотно закупорить и поставить на 2 месяца в теплое место. После этого настой процедить, слегка отжав цветки, и на каждый литр настоя добавить 200г сахара, растворенного в 200мл воды. Эта водка имеет очень приятный вкус и аромат.

РАТАФИЯ АБРИКОСОВО-МИНДАЛЬНАЯ

35г ядер абрикосовых косточек, 12 ядер горького миндаля, 500мл водки, 200г сахара

Ядра косточек абрикосов и очищенный горький миндаль истолочь и положить в бутылку, залить водкой, добавить сахар. Настаивать трое суток, потом пропустить через сукно и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ МИНДАЛЬНАЯ

115г горького миндаля, 5л водки, 1,2л вишневого сока, 25г кожуры лимона, 20г мускатного ореха, 6г имбиря, 6г гвоздики, 3г корицы; *для сиропа*: 400г сахара и 1,2л воды

Очищенный горький миндаль, кожуру лимона, мускатный орех, имбирь, гвоздику и корицу растолочь, залить водкой, настаивать в тепле 1 неделю, затем перегнать с вишневым соком и подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды.

РАТАФИЯ МАЛИНОВАЯ №1

Зрелую и чисто перебранную малину всыпать в бутылку и залить спиртом, так чтобы едва покрыть ягоды. Держать на солнце не менее трех дней. Затем спирт слить. Приготовить сироп. На 1л спирта — 200мл воды и 200г сахара. Воду с сахаром вскипятить два раза, снять пену и медленно, постоянно помешивая, влить горячий сироп в спирт через специальный фильтр. (Фильтр делается так: воронку выложить изнутри слоем ваты, на него положить слой хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых уголков, а сверху накрыть фланелью.) Затем через

такой же фильтр перелить в бутылку всю смесь, хорошо закупорить и поставить на несколько недель в теплое место, чтобы водка как следует отстоялась. Потом осторожно, не взбалтывая осадка, перелить в другую бутылку.

РАТАФИЯ МАЛИНОВАЯ №2

500 г малины, 1 л коньяка; *для сиропа*: 200 г сахара и 500 мл воды

Зрелую малину положить в бутылку с широким горлышком и залить коньяком. Горлышко завязать полотняной тканью и выдерживать бутылку 3—4 недели на солнце. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в малину. Затем ратафию профильтровать и разлить в бутылки. Чем дольше она хранится, тем лучше.

РАТАФИЯ МАЛИНОВАЯ №3

800 г малины, 2,5 л водки, 200 г сахара, корица, мускатный цвет, белый перец

Малину размять, соединить с водкой, плотно закупорить сосуд и поставить на 4—5 дней в теплое место. Затем отжать через плотно, положить сахар, немного корицы, мускатного цвета и белого перца. Через несколько недель отцедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ МАЛИНОВАЯ №4

5 кг малины, 2,2 кг кислой вишни, 800 г черной смородины, 2 кг сахара, 35 г ядер косточек персика, 15 г кожуры апельсина, 15 г гвоздики, 8 г миндаля, 8 г корицы, 8 г виннокаменной соли, 4 г имбиря

Очищенную спелую малину, вишню и смородину раздавить, затем отжать сок и сварить его с сахаром. Истолочь вместе ядра косточек персика, кожуру апельсина, гвоздику, миндаль, корицу, виннокаменную соль и имбирь. Истолченную смесь соединить с выжимками ягод, залить спиртом и настаивать 10 дней в теплом месте, перегнать. Развести полученный спирт сиропом. Можно еще подсластить сахаром.

РАТАФИЯ МАНДАРИНОВАЯ

10 мандаринов, 500 мл спирта или водки

Срезать потоньше цедру с мандаринов, положить ее в бутылку со спиртом или водкой. Настойку слить через полтора дня, добавить, как обычно, сироп и влить отжатый и процеженный через фланель сок мандаринов. Осветлить ратафию белком.

РАТАФИЯ МОЖЖЕВЕЛОВАЯ №1

100 г можжевельных ягод, 2,5 л водки, 600 г сахара

Сахар варить с водой, пока не перестанет появляться пена. В водку всыпать можжевельные ягоды, влить сваренный сироп. Закупорить бутылку и поставить в теплое место на 5 недель. Потом процедить, дать отстояться и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ МОЖЖЕВЕЛОВАЯ №2

40 г спелых ягод можжевельника, 1 л крепкой водки, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. гвоздики, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1/8 ч. л. кориандра, 1/8 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. душистого перца горошком, 200 мл сахарного сиропа

К отобранному спелым ягодам можжевельника добавить пряную смесь и сахарный сироп, залить крепкой водкой и настаивать 4—5 недель в теплом месте. Затем процедить, отфильтровать и оставить для хранения. Чем дольше стоит ратафия, тем лучше ее вкус и аромат.

РАТАФИЯ «МОСЕДУАН»

Взять равное количество ягод черемухи, вишен без косточек, красной смородины, малины, клубники, все раздавить деревянной толкушкой и поставить в прохладное место. Через три дня сок процедить, добавить равное по объему количество спирта и на каждые 1,2—1,5 л жидкости положить 200 г сахара и по кусочку корицы, поставить на солнце или в теплое место на 2 месяца, затем процедить в бутылки через фильтровальную бумагу.

РАТАФИЯ МЯТНАЯ

30—40 г сушеной мяты, 1 л спирта, 200 г сахара, 200 мл воды
Мяту залить спиртом и настоять в солнечном месте в течение 2 недель. Из сахара и воды сварить сироп, охладить и влить в настой. Затем профильтровать и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ВИНОГРАДНАЯ №1

Взять самый спелый мускатный виноград, раздавить ягоды и процедить сок через сито, отжимая лопаточкой. Соединить в бутылки виноградный сок с таким же количеством водки, добавить 8—9 г корицы. Бутылку крепко закупорить, поставить на 5—6 дней на солнце. Потом процедить через сукно и хлопчатобумажную салфетку, разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ВИНОГРАДНАЯ №2

2 кг мускатного винограда, 1 л спирта, 2 ч. л. пряной смеси (3 части корицы, 2 части бадьяна, 1/4 часть гвоздики, 1/2 часть мускатного ореха, 4 части лимонной цедры, 1/2 часть имбиря, 1/2 часть аниса), сахарный сироп

Виноград раздавить и поместить в бутылку. Залить спиртом, положить пряную смесь и настаивать в теплом месте 6—8 дней, постоянно размешивая содержимое бутылки. Затем процедить и отфильтровать через суконный фильтр, подсластить по вкусу и разлить по бутылкам.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК №1

500 г ядер косточек персика, 12 л водки, 16 г белой корицы, 16 г имбиря, 16 г кориандра, 16 г гвоздики; для сиропа: 800 г сахара и 2,5 л воды

Ядра персика, белую корицу, имбирь, кориандр и гвоздику смешать, растолочь, залить водкой, настаивать в тепле 10 дней. Затем перегнать и подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК №2

300 г ядер персиковых косточек, 1 л спирта, 200 г сахара, 200 мл воды

Ядра косточек измельчить, наполовину наполнить ими бутылку и залить спиртом (или водкой) до края горлышка бутылки. Поставить на солнце на 4—5 недель. Затем всыпать в получившийся настой сахар и перемешать. (Можно сначала приготовить сироп, добавив на 200 г сахара стакан воды и уварив его до густоты. Этим сиропом разбавить ратафию и перемешать. Но в этом случае ратафия получится слабее.) Дать ратафии отстояться несколько часов и перелить в чистую бутылку через плотняный фильтр.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК №3

150 г персиковых косточек, 1,2 л французской водки, 1,2 л вишневого сока, 200 г сахара

Персиковые косточки истолочь, влить французскую водку, дать постоять на солнце или в теплом месте трое суток, взбалтывая каждый день раза по четыре, чтобы водка лучше впитала в себя эссенцию косточек. Потом процедить. В вишневый сок всыпать сахар и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Когда сок остынет, дать еще раз вскипеть, снова остудить, вылить во французскую водку, оставшуюся гущу пропустить через фильтровальную бумагу и добавить туда же.

РАТАФИЯ ИЗ БЕЛЫХ РОЗ

200 г лепестков белых роз, 500 мл чистой теплой воды, 400 г очищенного сахара, корица, кишнец по вкусу, водка

Лепестки белых роз залить чистой теплой водой, дать постоять на солнце 2 суток, процедить через сито, добавить столько же водки, сколько воды. На 2 бутылки этой смеси положить 400 г очищенного сахара, корицу и кишнец по вкусу. Закупорить бутылки, поставить на неделю на солнце и потом профильтровать.

РАТАФИЯ ИЗ ЦВЕТКОВ ПОМЕРАНЦА №1

1,6 кг цветков померанца, 5 л водки, 2,4 кг сахара, 5 л воды

Смешать все компоненты в бутылки, поставить ее в котел с водой и держать на водяной бане несколько часов. Остудить, процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ИЗ ЦВЕТКОВ ПОМЕРАНЦА №2

200 г лепестков померанцевого цвета, 1 л водки, 400 г сахара,
1 стакан воды

Положить в сковороду сахар, влить воду и варить, снимая пену. Когда сахар хорошо уварится, снять с огня, добавить лепестки померанцевого цвета, а затем еще 2—3 раза вскипятить. Снять с огня, дать постоять 5—6 часов. Потом поставить на малый огонь, влить водку и смешать. Процедить через салфетку и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ «САДОВЫЙ БУКЕТ»

1 кг вишен без косточек, 500 г малины, 500 г красной смородины, 2—3 л водки, 2,5 кг сахара, 4 г корицы, 4 г гвоздики

Ягоды раздавить, дать постоять 5—6 часов, отжать сок (сок можно получить и при помощи соковыжималки). В сок всыпать сахар и оставить до полного растворения. После этого смешать сок с водкой, добавить корицу, гвоздику. Смесь разлить в бутылки, закупорить и настаивать на солнце около месяца, взбалтывая каждые 2—3 дня. Настойку процедить и хранить на холоде.

РАТАФИЯ СЛИВОВАЯ

Сливы разрезать пополам, вынуть косточки и растереть сливы в ступке, спустя 3—4 часа протереть через сито, добавить по вкусу сахар и спирт, чтобы получилось жидкое пюре. Поставить в погреб или другое холодное место, через 2 месяца профильтровать и разлить в бутылки.

Ратафию из других плодов делают так же.

РАТАФИЯ СБОРНАЯ

800 г очищенных от косточек вишен, 400 г красной смородины, 400 г малины, 400 г черемухи, водка, сахар, корица

Вишню, смородину, малину и черемуху раздавить и поставить в погреб или любое холодное место. Через 4 дня сок процедить и разбавить водкой в пропорции 1:1. На каждые 1,2 л сока положить 250 г сахара и кусочек корицы. Выдержать 2 месяца, процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ

1 кг черной смородины, 1 л водки, 250 г сахара

Перебрать смородину и всыпать ее в бутылку или банку, добавить сахар. Через 1,5—2 месяца процедить выделившийся сок и добавить крепкую водку или спирт. Процедить и разлить в бутылки.

РАТАФИЯ КРАСНОСМОРОДИНОВАЯ

2,4 кг красной смородины, 1,6 кг белой смородины, 1,2 кг сладких вишен, 1,6 кг кислых вишен, 5,5 л водки, 1 кг сахара, 20 г кожуры лимона, 50 г ядер косточек персиков, 12 г кожуры померанца, 10 г померанцевых цветков, 10 г имбиря, 5 г мускатного ореха, 4 г лаврового листа, 5 г виннокаменной соли

Раздавить ягоды, отжать сок, добавить сахар и сварить. После этого взять кожуру лимона, ядра косточек персиков, кожуру померанца, померанцевые цветы, имбирь, мускатный орех, лавровый лист, виннокаменную соль, истолочь, положить в выжимки ягод, залить водкой и настаивать 10 дней, перегнать и полученный спирт смешать с выжатым соком. Если ратафия получилась крепкой, разбавить ее сахарным сиропом.

РАТАФИЯ ИЗ ШИПОВНИКА

400 г плодов шиповника, 5 л водки, 3 кг меда, 500 мл воды

Ягоды шиповника варить в течение часа в растворе меда и воды. Потом вываренные ягоды тщательно растереть, снова положить

в тот же сироп и варить еще 10 минут. Процедить отвар, отжать и в полученный сироп влить водку. Настаивать в течение 2 недель, а затем снова процедить, разлить в бутылки и хорошо закупорить.

РАТАФИЯ ШЕЛКОВИЧНАЯ

2,4 кг черной шелковицы, 600 г вишен, 8 л водки, корица, 20 г кардамона, 20 г мускатного цвета; *для сиропа*: 600 г сахара и 4,5 л воды

Из ягод отжать сок. Специи истолочь, смешать специи и ягодный жмых, залить водкой, настаивать в теплом месте не менее Юдней. Затем водку процедить, смешать с отжатым соком и подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды, профильтровать.

РАТАФИЯ ЯГОДНАЯ №1

2,4 кг вишен, 600 г красной смородины, 600 г малины; на каждые 400 мл сока — 400 мл водки, 100 г сахара, 4 г горького миндаля, 1 г корицы, 1 г гвоздики

Ягоды промыть, раздавить в фарфоровой ступке или в эмалированной кастрюле, переложить в широкую миску и дать отстояться 6 часов. Затем из ягодной смеси отжать сок (под прессом или через салфетку). На каждые 400 мл сока положить 100 г сахара, 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики и влить 400 мл водки, как следует перемешать, залить в бутылку, плотно закупорить пробкой и поставить в солнечное место на 6 недель. Каждый день напиток необходимо 3—4 раза хорошо взбалтывать. Затем ратафию профильтровать через полотно, перелить в чистые бутылки, закупорить и хранить в прохладном темном месте.

РАТАФИЯ ЯГОДНАЯ №2

Взять 3 кг каких-нибудь ягод (малины, смородины, земляники или вишни), раздавить в фаянсовой или глиняной посуде и дать постоять 24 часа. Потом процедить сок в кастрюлю и на каждую бутылку ягодного сока положить 400 г сахара, кипятить на малом огне, чтобы сироп сварился. Остудить и в каждую бутылку

сиропа влить бутылку некрепкого винного спирта или французской водки. Спирт (или водку) надо прежде немного настоять на ванили, гвоздике и корице, чтобы он имел приятный запах. Дать ратафии устояться, процедить и перелить в бутылки.

РАТАФИЯ БЕЛАЯ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ПЛОДОВЫХ КОСТОЧЕК

150 г ядер абрикосовых косточек, 150 г ядер персиковых косточек, 150 г горького миндаля, 7 л водки, 150 г кожуры лимона, 12 г гвоздики, 12 г корицы, 6 л воды, соль; *для сиропа*: 600 г сахара и 2,5 л воды

Истолочь ядра косточек и специи, залить смесь водкой. Настаивать 7—10 дней, затем перегнать, добавив воду и горсть соли. Подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды, разлить в бутылки.

Самогон

Самогонование — технологический процесс получения качественного домашнего спиртного напитка путем перегонки браги через специальные аппараты. Все этапы приготовления самогона — выбор сырья, брожение, перегонка, очистка — требуют обязательного соблюдения технологии, даже если перегонка производится на простейшем кустарном оборудовании.

Самогону можно придать практически любой вкус и аромат, но при условии, что напиток получился качественный — бесцветный, прозрачный, крепкий. Мутный самогон со специфическим запахом содержит большое количество ядовитых примесей.

Самогонование не терпит суеты и требует обязательного соблюдения температурного режима на отдельных этапах. От соблюдения заданных параметров на каждом из этапов зависит экономное расходование сырья и качество готового продукта. Основные этапы процесса получения самогона: выбор и обработка сырья, сбраживание, перегонка, очистка, «облагораживание».

Выбор и обработка исходного сырья

Практически самогон можно получить из любого сахаросодержащего и крахмалосодержащего сырья: различного зерна, фруктов и ягод, картофеля, сахарной свеклы, бобовых. Как правило, при выборе сырья чаще всего руководствуются его доступностью, то есть минимизацией затрат на его приобретение.

Наиболее качественный самогон получается из зерна. Приятный вкус имеет самогон из картофеля, но при этом обязательно его двойная перегонка. Мягкие крепкие напитки получаются при использовании фруктов и ягод. Самый дешевый, но и самый некачественный самогон изготавливают из сахарной свеклы или отходов переработки фруктов и ягод.

Крахмалосодержащее сырье

Переработка крахмалосодержащего сырья предполагает высвобождение крахмала из растительных клеток и перевод его в растворимое состояние. Достигается это при помощи температурной обработки крахмала с водой. При повышении температуры крахмальные зерна поглощают много воды, клейстеризуются, увеличиваются в объеме и переходят в растворимое состояние, в результате чего крахмал легко подвергается осахариванию.

По легкости извлечения крахмала и преобразования его в сахар первое место занимает картофель. Переработка картофеля включает этапы мойки, измельчения клубней, разваривания и подготовки суслу. Мыть картофель нужно в теплой воде, меняя воду до тех пор, пока она не будет светлой, без мути. Для мытья картофеля можно использовать обычные моечные приспособления — щетку, мочалку и т. п. Затем при помощи терки чистый картофель нужно измельчить. В измельченной картофельной массе не должно быть частиц более 3 мм. Чтобы облегчить операцию измельчения, картофель можно отварить на водяной или песочной бане в течение полутора-двух часов. Сваренный картофель нужно охладить до 65 °С и размять. Добавив воду, пропустить через сито или дуршлаг и провести осахаривание крахмала.

Мука зерновых культур перерабатывается также путем нескольких последовательных операций: смешивания с водой, клейстеризации и разваривания. Мучную массу разваривают так же, как и картофельную.

Процесс приготовления крахмалосодержащего сырья из зерна более сложный и подразделяется на два этапа: приготовление солода и приготовление солодового молока.

Солод получают путем искусственного проращивания зерен злаков. Хороший солод — основа качества самогона, он содержит активные вещества — ферменты, которые ускоряют осахаривание крахмала.

Проращивание зерен различных культур имеет разную продолжительность: 9—10 суток для ячменя, 8—9 суток для овса, 7—8 суток для пшеницы, 5—6 суток для ржи, 4—5 суток для прора. Проращенное зерно — это зеленый солод. Он имеет

высокую активность ферментов. Для хранения зеленый солод сушат при температуре не выше 40°C. После подсушки активность ферментов теряется на 20 % и соответственно увеличиваются сроки проращивания. Это уже другая разновидность солода, так называемый светлый солод. Очищенный от ростков и остатков корешков и проветренный светлый солод можно хранить в закрытой посуде при влажности не более 10 %.

При отборе зерна для приготовления ячменного солода следует руководствоваться следующими признаками: зерна должны быть светло-желтого цвета, полными, одинаковой спелости, тонкокожести, тяжеловесности (опущенные в воду спелые зерна опускаются на дно, а недозревшие всплывают на поверхность), с рыхлой, белой, мучнистой внутренностью, хорошо высушенными, без посторонних примесей. Нежелательно использовать зерно, которое хранилось более года, а также сразу же после сбора урожая. Как правило, собранное зерно выдерживают в амбаре не менее двух месяцев.

Для того чтобы проверить всхожесть зерен, в стакан опускают 100 самых крупных и спелых. Всплывшие зерна удаляют и заменяют новыми, полновесными. Затем зерна раскладывают на тарелке, накрывают мокрой тканью и помещают в теплое темное место. Периодически нужно проверять влажность ткани и при необходимости увлажнять ее. Через два-три дня по наличию ростка и корешков определяют всхожесть зерна. Подсчитывают число не проросших зерен, отнимают это число от общего количества взятых и определяют таким образом всхожесть зерна в процентах. Хорошее зерно для солода должно иметь всхожесть не менее 92 %.

Для очистки и сортировки зерно для солода просеивают через крупное сито — так удаляют крупный сор, а затем через мелкое — для удаления мелкого сора и семян сорных трав. Для удаления пыли, мякины и других примесей зерно моют два-три раза в горячей воде при температуре 50—55°C. Каждый раз воду нужно менять.

Следующий этап — замачивание. Деревянную или эмалированную посуду, в которой будет замачиваться зерно, необходимо начисто вымыть и до половины залить сырой водой. Через три-четыре часа всплывшие на поверхность зерна и сорные травы удаляют

дуршлагом или шумовкой. Затем сливают часть воды, оставляя ее выше уровня зерен не более чем на 25 см. Через несколько часов на поверхность воды время от времени будут всплывать некоторые зерна. Их также необходимо удалять. Чтобы обеспечить зерну достаточное количество кислорода для дыхания, воду необходимо менять: в теплое время — через каждые 6—7 часов, в холодное — через 12 часов. Замачивание должно вестись до полного разбухания зерна, которое наступает через 2—5 дней, при этом до 40 % увеличивается влажность и вес зерна. Когда шелуха начнет легко отделяться от мякоти, кожица зерна треснет и обозначится росток, а само зерно при сгибании не будет лопаться, замачивание заканчивают и переходят к рашению солода.

Рашение замоченного зерна производят в хорошо вентилируемом помещении, где должна поддерживаться температура воздуха не выше 15—17°C и влажность — не ниже 40 %. Замоченное зерно рассыпают на противне слоем 3—5 см и накрывают влажной тканью. Первые пять дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют, чтобы обеспечить приток свежего воздуха и постоянную влажность — необходимые условия для образования ферментов.

В последующие четыре-пять дней, чтобы обеспечить процесс разрыхления крахмала и снизить его потери в зерне, помещение прекращают проветривать, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Проращивание зерна начинается с развития корешка. Сначала появляется один, затем их образуется целый пучок. При появлении корешков слой зерна увеличивается до 20 см и его температура повышается до 18—20°C. Начинается потение зерна. Повышение температуры зерна на этой стадии нежелательно, так как возрастает возможность развития гнилостных микробов. Предотвратить этот нежелательный процесс можно перемешиванием и охлаждением зерна.

Одновременно с корешком, направляя свой рост в противоположную сторону, развивается зародышевый листок. Некоторое время он растет под чешуей, пока не достигнет верхушки зерна, где сначала вздувает чешую, а потом прорывает ее и выходит наружу.

При нормальном развитии рашение солода прекращается через 10 дней. Прорастание зерна необходимо приостановить. Признаки прекращения роста: длина ростков под кожицей достигла 5—6 мм, а корешков — 12—15 мм; зерна утратили мучной вкус и при раскусывании хрустят и имеют приятный огуречный запах; корешки сцепились друг с другом настолько, что если взять одно зерно, то за ним потянутся еще 4—8. При хорошем прорастании цвет зерен не меняется, зерна прорастают ровно, от солодовой кучи идет приятный огуречный запах, ростки свежие, имеют завитки и цепляются один за другой.

Зеленый, свежепроросший солод нужно рассыпать в теплом сухом помещении и подвялить, затем подсушить его в духовке, пока влажность не составит 3—3,5%. Температура при сушке не должна превышать 40°C. Готовый светлый солод сухой на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Светлый солод нужно перетереть руками, отделить ростки, провеять и протряхнуть через сито. Хранят солод в закрытой емкости в сухом помещении и используют по мере необходимости. Из каждых 100 весовых частей ячменя получается 140—150 частей зеленого или 80 частей светлого высушенного солода. По такой же технологии готовят солод из зерна пшеницы, ржи или проса.

Приготовление солодового молока заключается в смешивании солода с водой для получения раствора ферментов, активность которых значительно повышается. Способность ферментов быстро осахаривать крахмал называется диастатической силой, которая у солодового молока очень высока, так как диастаз выводится из солода в раствор, вследствие чего имеет большую поверхность взаимодействия с крахмалом суслу.

Для приготовления солодового молока желательно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь заливают водой при температуре 60—65°C, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем все измельчают в кофемолке или в ступке и заливают новой порцией воды при температуре 50—55°C. Раствор тщательно перемешивают до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно залить не всю, а лишь на 1/3 или 1/2 объема.

Солодовое молоко используют для осахаривания крахмального сырья основного затора (смесь крахмалосодержащего сырья и воды). На 2 кг мучного сырья необходимо 130—165 г солода и 900—1000 мл воды.

Чтобы осуществить осахаривание крахмала, солодовое молоко и затор нагревают до температуры 55—65°C и выдерживают определенное время. Продолжительность осахаривания во многом зависит от исходного материала. Мучное осахаривание длится 7—8 часов, осахаривание затора из картофеля — 1—2 часа. Важно не нагревать суслу более чем на 65°C.

Смешивание солодового молока и крахмальной массы проводят в заторном чане (деревянной, стеклянной или эмалированной емкости объемом не менее 10 литров). В посуду вливают пол-литра солодового молока и столько же холодной воды. Затем смесь энергично размешивают и медленно вливают разваренную крахмальную массу. Раствор подогревают при постоянном помешивании, следя, чтобы температура не превышала 60°C. Если температура поднимется выше нормы, нужно охладить затор путем омыwania поверхности заторного чана холодной водой.

После этого добавляют остальное количество солодового молока и перемешивают затор в течение 5 минут. Смесь крахмальной массы и солодового молока выдерживают на водяной бане в течение 4 часов. За это время при хорошем качестве солода осахаривание крахмала закончится.

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

Для проведения йодной пробы из верхнего осветленного слоя берут примерно 10 мл суслу. Пробу отфильтровывают, наливают в блюдце и смешивают с 2—3 каплями водного раствора йода. Его готовят из 0,5 г кристаллов йода, 1 г йодистого калия и 125 мл воды, все тщательно перемешивают и подготовленный раствор хранят в темном месте. Если проба не меняет цвет (он остается буро-желтым), то считается, что осахаривание произошло полностью. Если проба приобрела красный оттенок, значит, процесс осахаривания не закончился, его необходимо

продолжить. Если же проба стала фиолетовой, значит, осахаривание идет плохо и необходимо добавить солодового молока.

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

Концентрацию сахара определяют следующим образом: сливают осветленный слой суслу, фильтруют его через льняную ткань и наливают 200 мл в мерный стакан. В стакан опускают сахарометр. Качественным считается сусло с концентрацией Сахаров не ниже 16 % и со сладковатым вкусом.

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

После испытания суслу на осахаривание и кислотность в него вводят дрожжи и оставляют для брожения.

Сахаросодержащее сырье

Фруктово-ягодное сырье содержит сахар, который непосредственно сбраживается дрожжами. Такое сырье моют, измельчают, отжимают сок, уваривают его и нейтрализуют. После охлаждения сок фильтруют и сбраживают. Следует иметь в виду, что в соке, полученном из плодов и ягод, содержится много органических кислот, угнетающих активность дрожжей. Поэтому, чтобы повысить концентрацию Сахаров и снизить кислотность браги, соки подвергают специальной обработке: нейтрализации и увариванию. Для нейтрализации в сок добавляют соду или мел в количестве 20—50 г/л.

Яблоки содержат простой сахар — левулезу, которая непосредственно сбраживается дрожжами. Из яблочклучше использовать осенние и зимние сорта, которые содержат больше сахаров, органических кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, однако яблоки, созревшие на дереве, более ароматны.

Прекрасное сырье — плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество Сахаров и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых — уменьшается.

Широкое применение получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Однако они имеют несколько излишнюю терпковатость и недостаточную кислотность, поэтому при использовании ягод рябины рекомендуем добавить более кислые ягоды (например, на 2 части ягод черноплодной рябины добавляют 1 часть ягод красной смородины). В целях снижения горьковатого привкуса рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется немного подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат. В качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и т. п. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны для применения в производстве самогона. Черника — очень нежная ягода и в переработку должна поступать немедленно после сбора, иначе она скиснет и приобретет устойчивый неприятный запах, сохраняющийся после перегонки. Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Чтобы избавиться от него, надо проварить в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанные на мелкие кусочки черешки ревеня.

Наиболее широкое применение в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Сахар винограда (глюкоза) и сахар ягодных культур (фруктоза) сбраживаются так же легко, как и яблочный сахар — левулеза. Можно использовать практически все сорта винограда, но выход готового продукта (самогона) будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Сахарная свекла содержит сложный сахар — сахарозу. Она непосредственно не сбраживается дрожжами, но под их дей-

ствием разлагается на простые сахара, которые затем сбраживаются. Сахароза входит в состав клеточного сока и может быть извлечена в виде раствора промыванием мелко нарезанной сахарной свеклы горячей водой.

Подготовка сахарной свеклы включает в себя следующие этапы: очистка свеклы, измельчение ее в мелкую стружку, обработка стружки горячей водой, извлечение сока, нейтрализация и уваривание сока до получения суслу с нужной концентрацией (15—18 %) сахара.

Термообработка обеспечивает медленное проникновение воды в клетки, обогащение ее сахаром и вынос сахара из клеток. Для обеспечения этого процесса свекольную стружку обрабатывают на водяной бане при температуре 60—70°C, так как из сырой свеклы сок извлечь невозможно.

Сок извлекают после разваривания свекольной массы путем отжима. Он содержит до 15 % сахара. Для повышения концентрации сахара в соке (до 18—20 %) его уваривают, добавляя по 20—30 г соды или мела на один литр сока. Затем сок фильтруют и используют для приготовления суслу.

Сбраживание

Сбраживание — это один из важнейших этапов приготовления самогона, сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ, которая требует строгого соблюдения температурного режима и определенной концентрации компонентов. Оптимальная температура для проведения процесса — 18—24°C. При более низкой температуре процесс замедляется, а высокая температура может погубить дрожжи.

Во время брожения происходит окисление полученного спирта с образованием значительного количества побочных продуктов, таких как альдегиды, амиловые спирты (сивушные масла), эфиры, кислоты и производные метилового спирта. Некоторые из этих соединений вредны и опасны, другие придают напитку его неповторимый вкус и аромат.

Для брожения суслу сливают в бродильный чан и оставляют при температуре 15°C. Чан накрывают полотняной тканью. Периодически помешивают (через 6—8 часов).

Брожение может быть различных видов: волнистое, переливное, покровное и смешанное. Все виды являются нормальными, кроме покровного. Покровное брожение показывает, что дрожжи ослабли и в раствор необходимо добавить молодые, сильные дрожжи. Хотя для ячменных, овсяных и пшеничных заторов и покровное брожение допустимо. Пенистое брожение зачастую ведет к выплескиванию суслу и потере сырья.

Брожение является самым длительным процессом в получении самогона, который проходит в три стадии. На первой стадии происходит активное выделение углекислого газа, суслу (брага) начинает терять сладкий вкус, температура его повышается. Начальная стадия длится до 30 часов. На следующей, второй стадии брага теряет почти весь сахар, приобретает кислый вкус, количество спирта увеличивается, температура продолжает повышаться, появляется пена. Вторая стадия длится около суток. На третьей стадии концентрация сахара снижается почти до нуля, кислотность возрастает, вкус становится горьковатым, температура браги снижается, пена оседает.

Процесс брожения надо постоянно контролировать, чтобы вовремя его прекратить. Оптимальным является прекращение брожения в момент, когда содержание спирта в браге максимально. Если она перестоит, спирт окислится и содержание его снизится. Но если поторопиться и использовать брагу раньше срока, то это отразится на количестве самогона: его получится мало. Готовность браги определяют по следующим показателям: содержание алкоголя, недоброд, кислотность.

Недоброд — остаточную концентрацию сахара — определяют таким образом: берут пробу браги (200 мл), фильтруют через полотняную ткань, помещают в мерный стакан и опускают туда сахарометр (ареометр). Показатель не должен превышать 1,002, что соответствует концентрации Сахаров 1 %. На вкус сладость браги не ощущается.

Для определения содержания алкоголя берут 100 мл фильтрата браги и добавляют к нему столько же воды. Затем при

помощи перегонного устройства перерабатывают половину объема (100 мл) и измеряют плотность раствора спиртометром при температуре 20 °С. По таблице определяют содержание спирта. Перегонка необходима, для того чтобы отделить все возможные органические примеси.

Однако момент готовности браги можно определить и более простыми способами: «на вкус» и «на глаз». Брага готова, если поднесенная к ее поверхности зажженная спичка не гаснет, то есть процесс выделения углекислого газа уже прекратился. Готовая брага имеет горьковато-кислый вкус и сладковато-кислый запах. После завершения процесса брожения пена на поверхности суслу почти не прибавляется, но если качнуть чан, всплывают пузырьки углекислого газа.

Иногда из-за сверхактивного брожения образуется много пены, которая выплескивается наружу. Тогда необходимо процесс брожения немного загасить. Для этого можно переставить емкость с брагой в более прохладное место. Можно использовать и «пеногасящее» средство: добавить в брагу 50 г растительного или сливочного масла, но чаще всего просто переставляют емкость из теплого места в более прохладное, а через 2—3 дня, когда пик брожения проходит, возвращают на прежнее место.

Кроме крахмалосодержащих и сахаросодержащих продуктов для приготовления самогона нужны дрожжи, вода, ароматические и минеральные вещества.

Дрожжи — важнейший компонент процесса сбраживания. Это большая систематическая группа живых микроорганизмов из класса сумчатых грибов, которые питаются сахаром, превращая его в спирт и углекислый газ. Дрожжи исключительно богаты важнейшими для организма питательными веществами. Использование дрожжей при приготовлении самогона основано на их способности превращать сахар под действием ферментов в этиловый спирт и диоксид углерода.

Для сбраживания Сахаров применяют прессованные дрожжи, имеющиеся в продаже. Прессованные дрожжи содержат воду в количестве 75 % и сухие вещества: азотистые — 60—70 %, жиры — 3—5 %, золу — 4—10 %. Кроме того, в дрожжах есть минеральные вещества, главным образом фосфат калия и маг-

ния; витамины, особенно В₁, В₂, Е и D; ферменты. Влажность сухих дрожжей составляет 10—12 %. Из 1 гл жидких дрожжей (85 %-ной влажности) получается 2—3 кг сухих дрожжей, из 1 гл пива — около 500 г прессованных дрожжей. Обычно прессованные дрожжи тщательно разминают на мелкие кусочки и сушат. Хранят их на свежем воздухе.

Для воспроизведения дрожжей необходимо взять две-три чайные ложки кипяченой воды, добавить на кончике ложки сахарного песка, растворить щепотку дрожжей и поставить их в теплое место. Затем мелко нашинковать около 100 граммов свежей капусты, залить ее стаканом воды и приблизительно с полчаса кипятить на малом огне. Сусло, то есть сок капусты с водой, необходимо профильтровать и охладить до температуры парного молока. После этого влить туда забродившие дрожжи, тщательно перемешать и опять поставить в тепло. Через двое-трое суток первоначальная разводка готова.

Следующий этап состоит в приготовлении разводки в размере одного литра. Взять 400—450 граммов капусты, 1 л воды, стакан сахара и повторить весь вышеописанный процесс. Для дальнейшей генерации надо оставлять 20 % дрожжевой разводки.

Дрожжи нетрудно приготовить в домашних условиях.

Хорошие дрожжи можно получить при помощи хмеля, для чего большую щепотку зелени следует залить половиной стакана воды, добавить чайную ложку меда и вскипятить, чтобы все это немного уварилось. Затем охладить, процедить и добавить полторы чайные ложки лучшей муки, размешать и поставить в теплое место. Дрожжи будут готовы через два дня. Дальнейшая дрожжевая разводка готовится все на том же капустном сусле.

При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутылку. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3—4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для

обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 мл закваски. Срок хранения закваски — не более 10 дней. Обычные дрожжи можно заменить и другими продуктами, например томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2—3 раза больше, чем дрожжей.

Также можно использовать отвар хмеля и дрожжи, полученные из пшеничной муки. Для этого надо взять полстакана пшеничной муки и три четверти стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливают по столовой ложке теплой воды. На четвертые сутки массу проваривают, помешивая, на слабом огне, после чего ее надо остудить и всыпать еще столовую ложку муки. Эту операцию повторяют два раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держат в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20—22 °С). К концу недели дрожжи будут готовы. Хранить их можно в плотно закрытой банке в холодильнике (не замораживая) 8—10 суток, а используют их так же, как прессованные дрожжи. Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 мл закваски. Срок хранения закваски — не более 10 дней.

Вода имеет жизненно важное значение для производства любых высококачественных напитков, и самогон — не исключение. Качество самогона на 60 % обусловлено качеством используемой воды. Вода используется дважды — входит в состав дрожжевого и основного заторов. Она должна быть прозрачной, бесцветной, не иметь запаха и постороннего привкуса, соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Предпочтение нужно отдавать мягкой воде с малым содержанием солей магния и кальция. Для приготовления браги используется сырая вода, поскольку после кипячения она не содержит растворенного воздуха, необходимого дрожжам. Очистить воду можно отстаиванием и фильтрованием.

Перегонка

Перегонка — это способ повышения концентрации спирта в перебродившей браге. Суть этого сложного процесса в том, что спирт и вода при нормальном давлении кипят при разных темпе-

ратурах — 78,3 и 100 °С соответственно. Поэтому при нагревании браги сначала высвобождаются пары с высоким содержанием спирта. Эти пары можно собрать, охладить и конденсировать в жидкость с большей концентрацией алкоголя (дистиллята). При перегонке дистиллят разделяется на три основные части: головные фракции, «сердце» перегонки и хвостовые фракции.

Нагревание браги в перегонном устройстве следует проводить в три этапа, при этом необходимо следить за показаниями термометра.

Не имея достаточного опыта, трудно следить за изменениями температурного режима, поэтому следует обратить внимание на ключевые моменты процесса перегонки. На первом этапе нагрев проводят интенсивно с высокой скоростью (5 °С в минуту), температуру браги доводят до 65—68 °С. В это время начинает испаряться спирт и различные легкие примеси, которые кипят при низкой температуре. Эти примеси вредны для здоровья, поэтому головные фракции, полученные на первом этапе (первач), являются наиболее ядовитыми и малопригодными даже для наружного употребления (лосьоны и т. п.). Начало первого этапа можно определить по запотеванию стенок камеры охлаждения (холодильника) и появлению первых капель (отгона) из змеевика, а также по появлению спиртового запаха. При появлении первого отгона необходимо снизить скорость нагрева. Скорость истечения отгона должна быть примерно 120—150 капель в минуту.

Как только температура браги повысится до 78 °С, емкость с головной фракцией надо убрать и заменить ее новой — в нее будет собираться «сердце» перегонки. Испарение второй фракции происходит при температуре 78—83 °С. Этот температурный режим следует соблюдать на протяжении основного времени перегонки.

Во время перегонки концентрация спирта в браге постоянно снижается, поэтому температура кипения браги повышается, а значит, замедляется перегонка. При температуре 85 °С начинают кипеть сивушные масла, поэтому перегонку следует прекратить.

Умение в нужный момент начинать и заканчивать сбор «сердца» перегонки является тонким искусством. Оно заключается

в том, чтобы захватить именно столько остатков от головных фракций и первых поступлений от хвостовых, чтобы придать самогону его характерный вкус.

Если в перегонном аппарате нет термометра, то момент прекращения перегонки можно определить довольно простым способом: намочить в дистилляте полоску бумаги и поджечь. Если в дистилляте будут преобладать сивушные масла, бумага не загорится, а следовательно, перегонку следует прекратить. Хвостовые фракции лучше собрать в отдельную емкость и использовать в качестве добавки к следующей порции браги.

После первой перегонки объем полученного самогона должен составлять не более половины объема браги.

Очистка

Любой самогон требует очистки, так как, помимо воды и спирта, содержит целый ряд посторонних веществ (сивушных масел), не способствующих улучшению здоровья и ухудшающих качество напитка. Очистить полученный самогон от нежелательного вкуса и запаха, достичь его «хрустальной» чистоты можно при полной очистке, которая включает в себя несколько стадий: химическую очистку, специальную (фракционную) перегонку, фильтрацию.

Для очистки надо брать самогон после первой перегонки при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт очень неохотно расстается со своими примесями, а при повышенных температурах некоторые вещества не улавливаются. При первой химической очистке самогон обрабатывают раствором марганцовокислого калия (марганцовки). На 1 литр самогона берут 2 г марганцовки, растворенной предварительно в 50 мл дистиллированной воды. Раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления на 8—10 часов. Когда осадок выпадет полностью и самогон осветлится, его необходимо профильтровать через плотную ткань.

На следующей стадии очистки — фракционной перегонке — высокоградусный самогон рекомендуется разбавить водой до крепости обычной водки, налить в перегонный куб и нагреть

с высокой скоростью до 60 °С, затем, снижая скорость нагрева, медленно довести до температуры кипения, которая находится в диапазоне 82—84,5 °С. Первая фракция, которая выделяется в начале перегона, составляет 3—10 % от первоначального объема. Она содержит легкокипящие смеси и пригодна только для технических целей.

Второй этап перегонки проводят при повышенной скорости нагрева. Перегонку следует вести до температуры 96—97 °С, после чего выделяется вторая фракция, которую уже можно использовать для приготовления качественных напитков на основе самогона. Объем этой фракции составляет 40—42 % от исходного объема. Ее сливают в другую емкость для завершающего этапа.

Завершающим этапом при изготовлении самогона является фильтрация. Самый распространенный метод включает прохождение самогона через активированный древесный уголь. Древесина, из которой сделан уголь, влияет на свойства конечного продукта, лучшей считается древесина ольхи или березы.

Древесный уголь готовится следующим образом: высушенные ольховые или березовые мелкие поленья складывают в железный или чугунный котел, накрывают крышкой и держат на сильном огне на костре или в печи около 2 часов до полного пережигания. Затем уголь, не вынимая из котла и не открывая крышку, остужают. Полученный уголь хранят в закрытом сосуде и используют для очистки самогона и при изготовлении фильтров.

Для очистки самогона угли раздавливают пестиком (но не очень мелко) и просеивают, чтобы избавиться от пыли. Уголь кладут в самогон из расчета 50 г на 1 литр напитка. В течение трех недель самогон настаивают на углях, периодически взбалтывая один-три раза в сутки. Затем две недели самогон должен находиться в покое и только потом его фильтруют через плотную ткань и фильтровальную бумагу.

Можно ограничиться только фильтрацией через активированный уголь, который продается в аптеках. Для этого в стеклянную воронку укладывают тонкий слой ваты, прикрытый марлей, на нее насыпают слой активированного угля из расчета 50 г на 1 литр самогона, сверху покрывают еще одним слоем марли и фильтруют самогон.

«Облагораживание» самогона

После фильтрации самогон либо разбавляют и разливают в бутылки, либо переходят к следующей стадии — ароматизации, или «облагораживанию».

Улучшить вид и аромат самогона, придать ему определенный вкус помогают специальные добавки — ароматические вещества. Хотя добавки изначально были либо лекарственными растениями, либо подсластителями, используемыми для маскировки сивушного привкуса, сложный состав старинных рецептов подразумевает, что аромат напитка сам по себе имел важное значение.

Ароматизация самогона производится не путем повторной перегонки с растительным сырьем, а с помощью настаивания и экстрагирования. Самый дешевый способ заключается в холодном соединении, когда экстракты ароматических веществ подливают в готовый самогон и ставят емкость с напитком в темное место. Для получения наилучших результатов необходимо настаивать самогон при комнатной температуре в течение длительного времени — от 2—3 недель до 3—4 месяцев. Период выдержки меняется в зависимости от ингредиентов, а в некоторых наиболее сложных рецептах отдельные ингредиенты добавляются в строго определенное время.

При температуре 50—60 °С период настаивания можно сократить до одной недели.

Существует также способ активной ароматизации самогона. Для этого небольшое количество ароматизатора надо завернуть в тканевый мешочек и разместить на входе в змеевик. Тогда спиртосодержащие пары перед конденсацией проходят через ароматизатор, впитывают в себя запах и только после этого охлаждаются.

Ароматизированные растворы (отвары и вытяжки) можно получить холодным или горячим размачиванием. Они достаточно концентрированы и имеют специфические ароматы и характерный вкус. Растения перед замачиванием измельчают и заливают растворителем, так чтобы он покрывал сырье на два пальца. Соотношение сырья и растворителя при размачивании может изменяться в пределах от 1:2 до 1:5. Свежие растения размачивают 3—5 дней, сухие — от 8 до 15 дней.

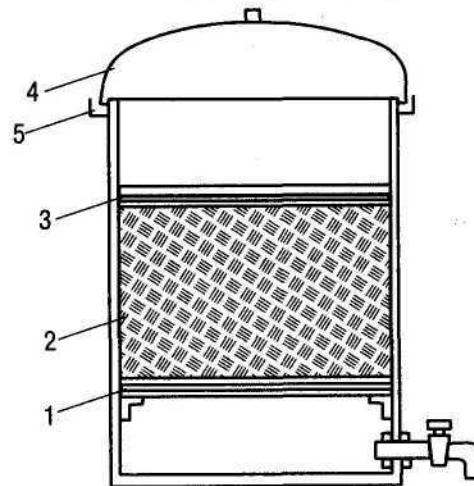


Рис. 11. Сосуд для размачивания ароматических растений:
1 — нижнее сито; 2 — растения; 3 — верхнее сито;
4 — крышка; 5 — желобок

Для размачивания можно приготовить специальный сосуд (рис. 11), сделанный из обычной кастрюли.

Из металлической сетки нужно вырезать два сита, диаметр которых должен соответствовать диаметру кастрюли. Нижнее сито крепится на уголках на некотором расстоянии от дна кастрюли, на него насыпают измельченные растения. Поверх растений на уровне 5—7 см от верха сосуда укладывают второе сито и наливают растворитель, так чтобы он покрывал верхнее сито. Кастрюлю нужно накрыть крышкой с чуть большим диаметром и загнутыми вниз краями. Края крышки должны опираться на припаянный к кастрюле желобок. Желобок заполняется водой, чтобы не улетучивались спиртовые пары. Для слива раствора в нижнюю часть кастрюли монтируется кран.

Раствор повышенной концентрации (отвар) получается путем кипячения сырья в закрытом сосуде с последующим настаиванием или без него. Время кипячения составляет не более 10—15 минут.

Перегонка отваров (дистилляция) позволяет получить концентрированные растворы с высоким содержанием спирта и степенью насыщенности ароматическими веществами (рис. 12). Концентрированные растворы ароматических веществ называют эссенциями. Для получения эссенции сырье перегоняют с помощью перегонного оборудования: куба, набора трубок, холодильника и спиртоприемника.

Подслащивание

Самогон можно подсластить медом, вареньем или сиропом. Для приготовления сиропа 1 кг сахара варят в 1 л воды. Во время варки на поверхности сиропа образуется пена. Пену нужно снимать до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем сироп необходимо остудить и выдержать около двух недель, чтобы он отстоялся. Для подслащивания вареньем или медом на 1 литр самогона добавляют 1 чайную ложку сладкого ингредиента.

При добавлении в самогон подсластителей смесь нагревается и происходит выделение газов. Когда процесс газовой выделенной завершится, в самогон нужно добавить несколько таблеток активированного угля и тщательно взболтать, затем в течение 1—2 часов дать отстояться при комнатной температуре и процедить через плотную ткань. Подслащенный и процеженный самогон разлить в бутылки и на два-три дня убрать в холодное помещение, где температура не поднимается выше 3—4 °С. Спиртовой вкус у самогона после подслащивания практически отсутствует.

Подкрашивание

При желании самогон можно подкрасить, приготовив окрашивающие настои из натуральных продуктов. Чтобы не испортить цвет и прозрачность напитка, подкрашивать самогон лучше после подслащивания.

Для получения апельсиновой краски надо настоять в хорошем винном спирте или в простой водке достаточное количество сушеной (еще лучше свежей) апельсиновой или грейпфрутовой коры. Насыщенность цвета достигается необходимым коли-

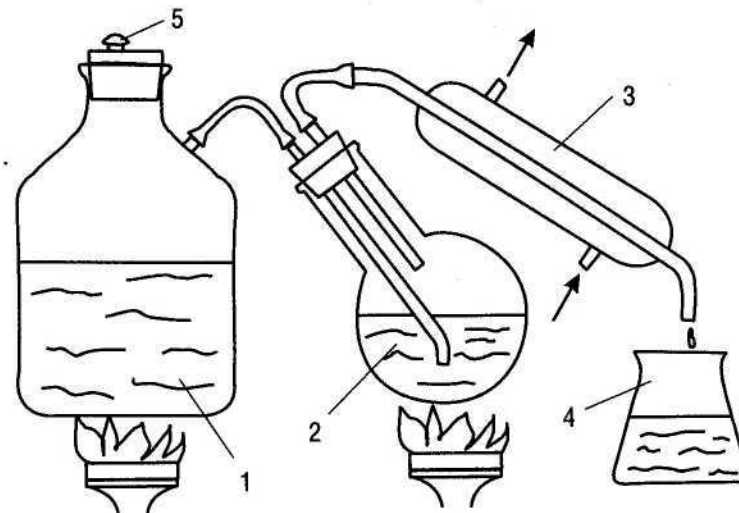


Рис. 12. Схема ароматизации спиртных напитков:
1 — спирт; 2 — ароматический настой; 3 — холодильник;
4 — спиртоприемник; 5 — предохранительный клапан

чеством добавляемой краски. Золотисто-оранжевый цвет самогон приобретает настаиванием на шафране: 25 г шафрана залить 200 мл водки, поставить в теплое место на две недели и ежедневно взбалтывать. Такой же цвет дает желтый имбирь или желтый сандал: 12 г имбиря или сандала залить 200 мл спирта, закупорить и поставить на две недели в умеренно теплое место. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также листьями петрушки, хрена или сельдерея.

Темно-красная краска получается из черники. 3 кг черники насыпать в кастрюлю и поставить на горячие угли, чтобы она дала сок, затем добавить 12 г винного камня, хорошо размешать и протереть через тонкое льняное полотно. Полученный сок разлить в бутылки и влить в каждую по несколько рюмок лучшего винного спирта, закупорить. Для получения красного цвета используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня в соотношении 6:1, которые надо измельчить до

порошкообразного состояния и растворить в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Алую краску можно получить, если в 400 мл простой водки положить 40—50 г алого сандала. Можно также для получения алой краски 4 г кошенили залить 1 л воды, добавить 4 г винного камня и варить в глиняном горшочке, временами опуская в жидкость полоску белой бумаги. Когда бумага окрасится в алый цвет, снять горшочек с огня и добавить в краску щепотку квасцов. Дать жидкости отстояться и процедить через полотняную ткань.

Если эту подкрашенную воду процедить через цветки бедренца или траву дерева, то она станет фиолетовой. Для получения фиолетового цвета самогон можно настоять на семенах подсолнечника. Краска с фиолетовым оттенком получится из кошенили и винного спирта: 12 г кошенили истолочь, положить в бутылку, залить 200 мл лучшего винного спирта, закупорить и поставить в теплое место.

Синюю краску готовят таким способом: 6 г индиго растереть в мелкий порошок, всыпать в бутылку, залить 10 мл купоросного масла, взболтать и поставить, не закрывая бутылку, на двое суток, чтобы индиго растворилось. Несколько капель этой краски достаточно для подкрашивания 1 л самогона или ликера. Чтобы цвет самогона стал бледно-синим, его нужно процедить через цветки бедренца или тысячелистника. Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветках васильков.

Зеленый цвет самогону придают настоянные на водке листья черной смородины и сок листьев петрушки. Зеленая краска получится из смеси трав: 50 г мяты, 50 г кудрявой мяты, 10 г вероники и немного листа хрена. Истолочь, положить в бутылку и залить 400 мл простой водки. Поставить бутылку в теплое (но не горячее) место на несколько дней, затем жидкость слить и хранить, плотно закупорив. Для приготовления зеленой краски можно использовать перья лука-порея: лук следует вымыть, положить в кипяток и дать дважды вскипеть, затем положить в холодную воду, охладить и через полотняную ткань выдавить сок; отжатый сок кипятить в серебряной или стеклянной посуде, пока не выкипит половина.

Самогон можно окрашивать даже в коричневый цвет. Для этого сахарный песок нужно растопить в медном тазу и держать

на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном.

Приготовленные краски нужно хранить плотно закупоренными в стеклянной посуде.

Аппараты и оборудование для приготовления самогона

За многие годы существования самогонварения придумано огромное количество аппаратов для перегонки — от самых простых, которые можно изготовить в домашних условиях, до технически сложных конструкций. Принцип у всех один, заключается он в следующем: под воздействием температуры пары спирта, содержащегося в браге, поднимаются по трубке-змеевику в охладительную камеру, где остывают и конденсируются, а затем в виде жидкости стекают в подставленную емкость (рис. 13).

Разница между конструкциями перегонных аппаратов заключается в используемых нагревательных устройствах, холодильниках и в количестве ступеней перегонки. Сложность конструкции перегонного аппарата — не обязательное условие для получения качественного самогона. Важно соблюдение технологического процесса и тщательная подготовка самого аппарата.

В домашних условиях можно изготовить перегонные аппараты, в которых трубка-змеевик отсутствует. Самый простой из них состоит всего из трех главных элементов и одного вспомогательного (рис. 14).

Кастрюля нужного размера наполовину заполняется брагой. Затем нужно подобрать миску или глубокую тарелку, которая входит в кастрюлю с зазором 15—20 мм от ее стенок. Тарелка будет просто плавать на закваске. Кастрюля накрывается эмалированным или алюминиевым тазом. Дношко таза должно быть обязательно меньше, чем диаметр плавающей миски или тарелки. Таз не должен касаться миски и плотно прилегать к краям кастрюли. Вся конструкция устанавливается на огонь, и в таз наливается холодная вода. При нагреве браги спирт, испаряясь,

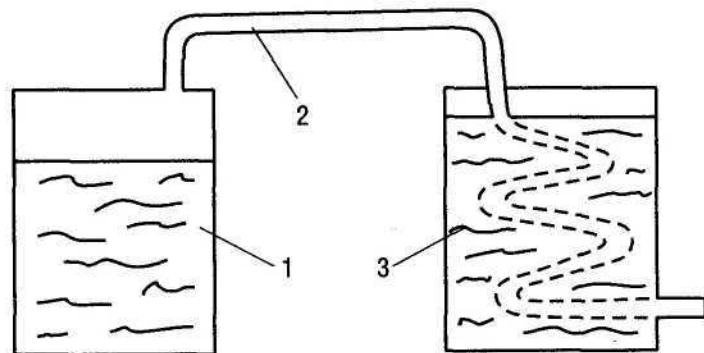


Рис. 13. Схема перегонки:
 1 — сосуд с закваской; 2 — трубка-змеевик;
 3 — сосуд с охлаждающей жидкостью

конденсируется на дне таза и стекает в миску. По мере нагрева воду в тазу необходимо менять на холодную.

На дно кастрюли можно поместить подставку, которая изготавливается из любых подручных материалов, например из проволоки или бывшей в употреблении консервной банки. Подставка должна быть выше уровня браги. Если в качестве подставки используется консервная банка, в ее стенках обязательно нужно пробить отверстия, чтобы при нагревании под воздействием паров банка не вибрировала.

Главные достоинства такой установки — простота и удобство использования в любых условиях. Но при помощи такого аппарата самогон получается не самого высокого качества, так как ничего нельзя увидеть и определить начало и конец перегонки, процессом управлять невозможно. К тому же во время перегонки необходимо постоянно вычерпывать из таза нагревшуюся воду и доливать холодную, а из-за негерметичности соединения таза с кастрюлей далеко не все пары конденсируются и стекают в подставленную миску, большая их часть улетучивается в воздух. Кроме того, выходящие из-под таза пары спирта могут загореться, а при попытке снять таз с кастрюли во время перегонки могут вызвать взрыв.

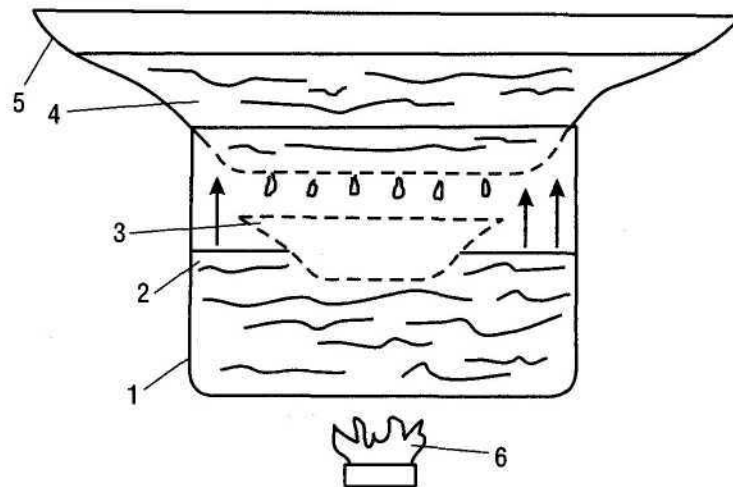


Рис. 14. Аппарат из кастрюли:
 1 — кастрюля; 2 — закваска в ней; 3 — тарелка; 4 — тазик;
 5 — холодная вода; 6 — источник тепла

Описанный аппарат можно усовершенствовать. Вместо миски устанавливается воронка со специальной трубкой для отвода конденсата, что дает возможность вынести приемную емкость за пределы испарителя и отчасти контролировать ход перегонки (рис. 15). Воронка должна опираться на проволочную корзину или треножник, установленные на дно кастрюли с брагой. Стык между кастрюлей и тазом с холодной водой можно уплотнить, промазав по кругу слоем теста.

Тесто в процессе перегонки не даст улетучиваться парам спирта, и в помещении не будет специфического запаха сивушных масел, а в случае образования избыточного давления предотвращается взрыв.

Такой перегонный аппарат можно совершенствовать и дальше. Например, для контроля за температурным режимом в емкость с брагой можно вставить еще одну трубку, через которую при помощи теста можно будет установить термометр.

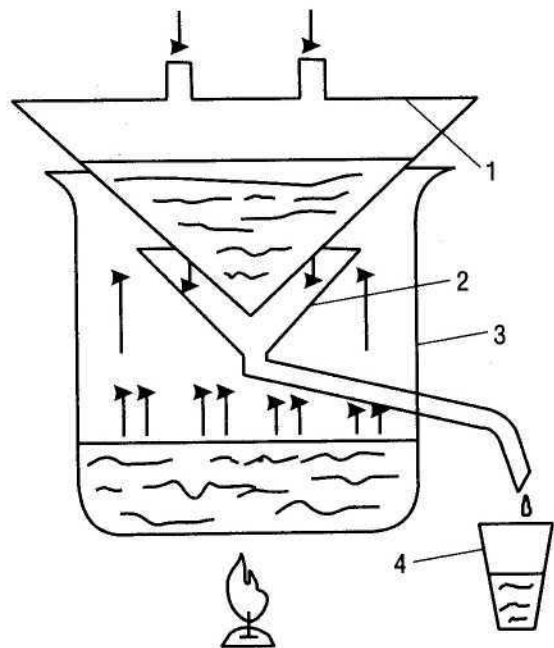


Рис. 15. Перегонный аппарат со сборником, вынесенным наружу:
1 — емкость с холодной водой; 2 — воронка с отводной трубкой;
3 — кастрюля с брагой; 4 — приемник самогона

Наибольшее распространение получил перегонный аппарат, который обычно называют перегонным кубом с паровичком (рис. 16). Такой аппарат может быть собран из различных видов посуды, имеющейся в доме. Он состоит из паровичка, в который заливают зрелую бражку, и трубопровода со змеевиком, помещенного в бак с холодной водой. Свое название устройство получило от формы холодильника, напоминающего куб.

Перегонный куб — это классический вариант самогонного аппарата, получивший наибольшее распространение у самогонщиков-любителей. Его достоинства: скорость и качество перегонки, возможность контролировать температурный режим процесса перегонки. Такое устройство имеет производительность

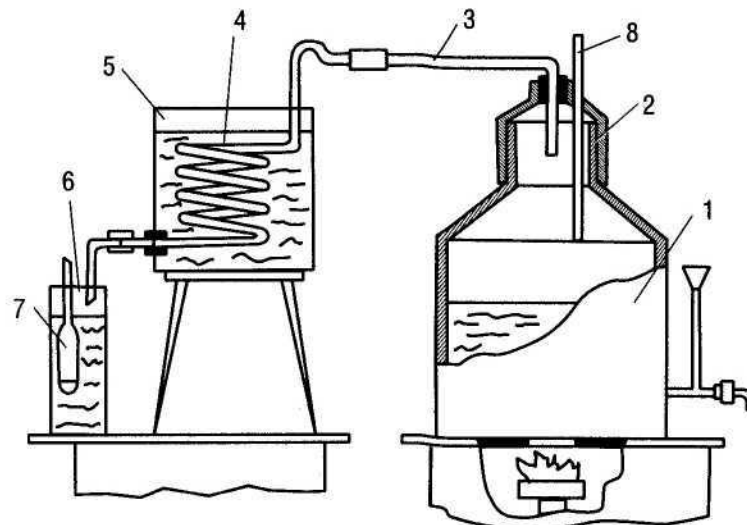


Рис. 16. Перегонный куб с паровичком:
1 — паровичок; 2 — уплотнительная крышка; 3 — трубопровод; 4 — змеевик;
5 — бак с холодной водой; 6 — приемник; 7 — ареометр; 8 — термометр

0,6—0,8 литра в час и позволяет получать при одноразовой перегонке самогон концентрации 32—42°.

В качестве емкости для бражки можно использовать два чутунка (рис. 17).

Распространены аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов. Они имеют уже готовую герметичную крышку со штуцерами для трубок.

При конструировании и изготовлении собственной емкости необходимо помнить, что ее желательно сварить из нержавеющей стали и обязательно оснастить съемной крышкой для возможности мытья внутри после окончания перегонки. В такой емкости в максимально возможной верхней точке необходимо установить штуцер отвода паров, а также желательно установить термометр и дополнительный штуцер для предохранительного клапана. Готовый клапан можно взять от скороварки. Охладитель в такой установке обычно выполняется в виде змеевика

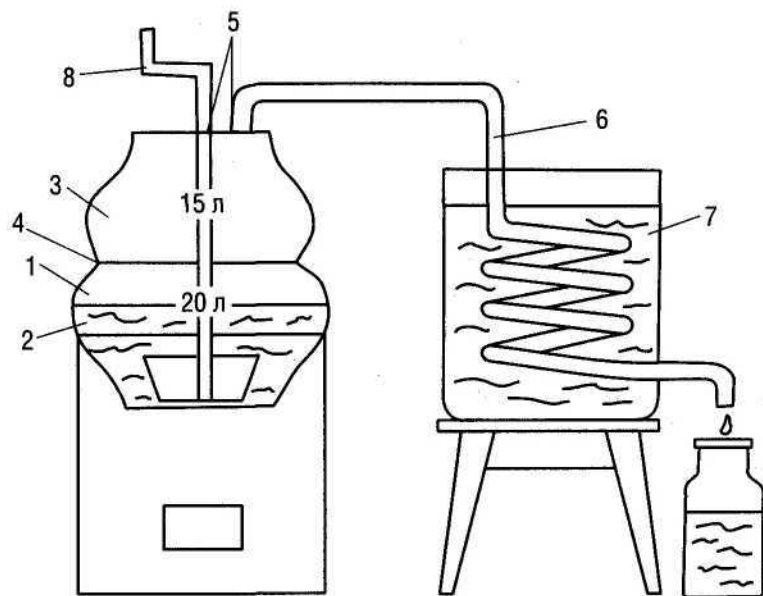


Рис. 17. Перегонный аппарат «чугунок»;

1 — чугунок; 2 — закуска; 3 — второй чугунок; 4 — герметизированное место соприкосновения чугунков; 5 — отверстия в дне; 6 — трубка-змеевик; 7 — холодильник; 8 — мешалка

из трубки диаметром 12—15 мм, размещенного в емкости с проточной водой. При этом змеевик необходимо выполнить из нержавеющей стали, а остальное может быть из любых материалов.

Существует масса конструктивных исполнений такого змеевика, но лучший вариант — выполнить змеевик из трубки диаметром 10—15 мм из нержавеющей стали толщиной 2—3 мм. Затем трубку необходимо свернуть в спираль с наружным диаметром 80—120 мм и длиной 300—400 мм и поместить ее в металлическую трубу диаметром 104—159 мм длиной 400—500 мм, заглушенную с двух сторон. В начале и конце наружной трубы необходимо сварить штуцер для подвода и отвода охлаждающей воды. Кроме того, при разработке и изготовлении такого аппарата целесообразно трубопровод паров спирта и конденсата

выполнить минимальной длины, на разъемах, без переходных вставок из резиновых труб, и общий уклон трубопровода, особенно в холодильнике и после него, должен быть в сторону приемной емкости.

Несложный перегонный аппарат со змеевиком, охлаждаемым проточной водой, можно сделать из бытовой кастрюли-скороварки (рис. 18).

Конструктивная особенность скороварки позволяет использовать ее в качестве испарителя (паровичка), не внося особых изменений в ее устройство. Достаточно снять предохранительные клапаны и плотно закрепить на освободившихся патрубках отводящую трубку из красной медицинской резины и термометр. Затем необходимо присоединить трубку от скороварки к дистиллятору, надеть на дистиллятор трубки подвода и отвода охлаждающей воды, трубку отвода конденсата и закрепить с использованием подручных материалов дистиллятор в районе источника тепла (газовая плита, электрическая плита, нагревательная печь и др.). Так как процесс перегонки связан с использованием источников тепла (особенно если еще и с использованием открытого огня), необходимо принимать меры по предотвращению пожара. Лабораторный стеклянный дистиллятор можно купить в магазине либо на рынке.

Когда все готово, в скороварку нужно налить брагу в объеме 2/3 от объема скороварки, плотно закрыть ее крышкой и поставить на источник тепла. Затем надеть шланг подвода воды в дистиллятор на водопроводный кран, а отводящий шланг опустить в раковину и открыть немного водопроводный кран, обеспечивая постоянный ток воды в дистилляторе. После нагрева браги до температуры примерно 65—70 °С следует немного уменьшить приток тепла. Этот момент проще всего определить с помощью термометра, установленного в скороварке. Если термометра нет, все равно можно научиться управлять процессом перегонки: начало кипения спирта можно определить по появлению испарения в стеклянном дистилляторе, появлению первых капель дистиллята и характерного запаха.

Перегонный аппарат на базе кастрюли-скороварки отличается особой компактностью, практичностью и удобством обслуживания и после приобретения некоторых навыков работы с ним

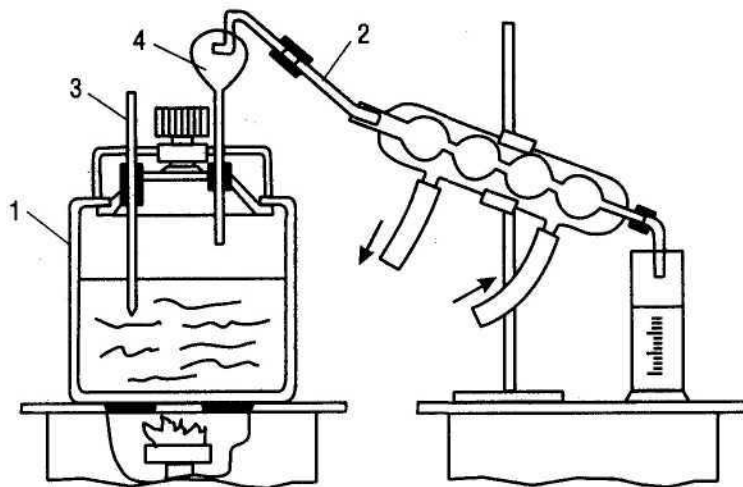


Рис. 18. Перегонный аппарат на основе скороварки:
/ — скороварка; 2 — трубка; 3 — термометр; 4 — каплеуловитель

можно получить хорошее качество готовой продукции. Основным недостатком такой установки является малая производительность и малый объем испарительной емкости, что требует частой перезаправки браги.

Для очистки (ректификации) самогона от примесей и повышения концентрации алкоголя можно использовать перегонный аппарат с дополнительной емкостью-дистиллятором (рис. 19), назначение которого — пропускать пары через водную среду.

Аппарат состоит из двух емкостей — паровичка для браги и дистиллятора для воды, двух термометров, трубок, которые служат для предохранения от резкого повышения давления, трубопроводов, холодильника и приемника спирта.

Работа аппарата основывается на пропускании паров смеси спирта и воды через водную среду с температурой 80—82°C, что ведет к конденсации водяных паров в дистилляторе, при этом пары спирта, избавляясь от воды, концентрируются. Затем пары спирта поступают в холодильник и, конденсируясь, стекают в приемник спирта.

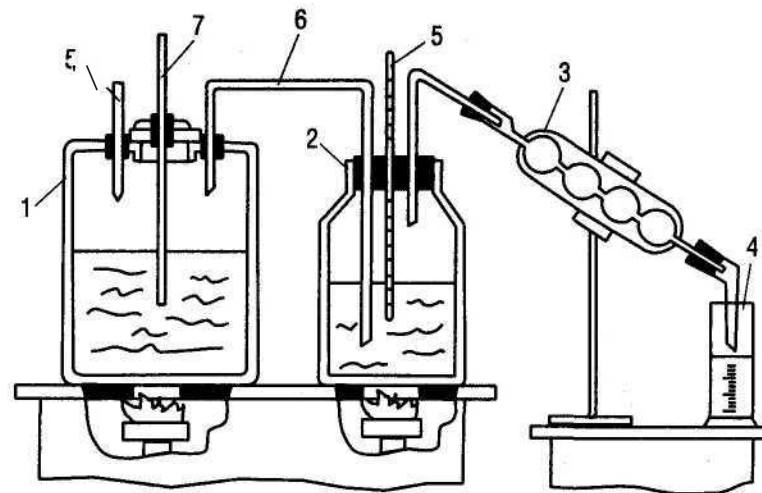


Рис. 19. Прибор для ректификации:
/ — паровичок; 2 — дистиллятор; 3 — холодильник; 4 — приемник спирта; 5 — термометр; 6 — трубопровод; 7 — трубка для предохранения от повышения давления в паровичке

Вначале нагревают воду в дистилляторе до температуры 80—82°C и выдерживают этот диапазон до окончания перегонки. Затем по обычному режиму нагревают брагу в паровичке и приступают к перегонке. Концентрация ректифицированного спирта достигает 80°.

Часть спиртовых паров конденсируется в дистилляторе, обогащая находящуюся там воду спиртом. Поэтому по окончании перегонки воду из дистиллятора рекомендуется перегнать повторно. Такая дополнительная перегонка уменьшит потери и увеличит выход спирта.

Для получения больших объемов спирта с высокой степенью очистки и концентрацией до 95° используют ректификационную колонну (рис. 20). Колонна содержит несколько ректификационных емкостей, в которых происходит последовательная непрерывная перегонка из нижней камеры в верхнюю, где собирается очищенный и концентрированный спирт.

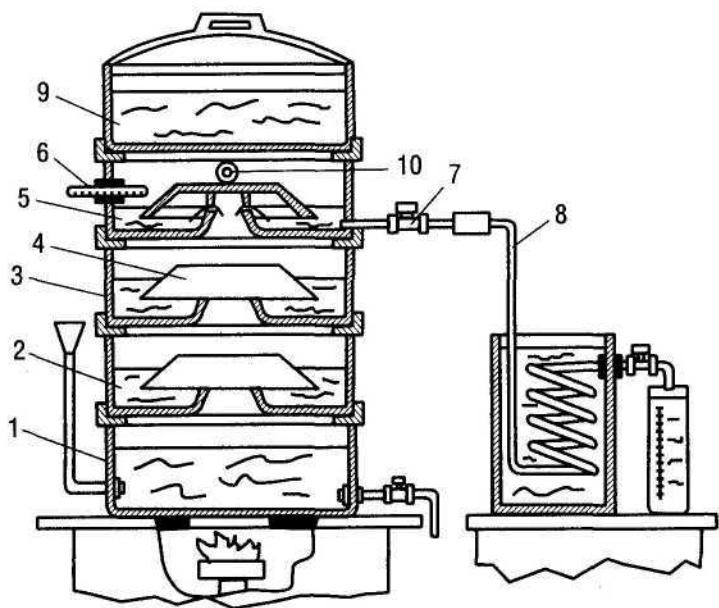


Рис. 20. Ректификационная колонна:

- 1 — нижняя емкость; 2,3 — емкости с чашечками; 4 — чашечка;
 5 — ректификационная емкость; 6 — термометр; 7 — кран;
 8 — трубопровод; 9 — охладитель; 10 — трубопровод

Нижняя емкость наполняется сырым спиртом, емкости с чашечками предназначены для хранения промежуточного спиртового раствора, получающегося при последовательной перегонке. Ректификационная емкость с термометром, краном и трубопроводом используется для сбора чистого спирта повышенной концентрации. Для поддержания заданной температуры $80\text{—}82^\circ\text{C}$ применяется охладитель, наполненный холодной водой. Ректифицированный спирт охлаждается в холодильнике и собирается в приемнике. Легкокипящие примеси отводятся через трубопровод и конденсируются в специальном приемнике.

Перед началом ректификации емкости с чашечками заполняются водой. В начальный период ректификации в ректификационной

емкости собирается спирт с головными примесями. Эта часть спирта ($3,5\text{—}5\%$) сливается, так как не пригодна для пищевых целей. Затем проводится ректификация всего объема спирта. Отбор спирта из ректификационной камеры проводится до тех пор, пока концентрация сивушных масел не достигнет предельного значения (не более 3 мл на литр спирта). Преимущество данного устройства состоит в том, что процесс ректификации происходит непрерывно. Непрерывная перегонка учитывает не только разность температур кипения воды и спирта, но и то обстоятельство, что посторонние примеси кипят, а также испаряются и конденсируются при разных температурах. Поэтому в процессе подъема по колонне на тарелках происходит сепарация, или разделение на фракции, различных компонентов. Таким образом, колонна позволяет эффективно разделять почти все фракции, кроме самых летучих. Последнюю тарелку можно разместить в любой части ректификационной колонны, что позволяет изготовителю отводить с нее спирт такой крепости, какую он захочет.

Кроме перегонных аппаратов для приготовления самогона необходимо вспомогательное оборудование — измерительные приборы и фильтры.

К измерительным приборам относятся термометры и ареометры.

Термометры используются для контроля за температурой продукта на всех этапах приготовления самогона. Для контроля температуры смеси во время брожения можно взять обычный термометр, а во время перегонки рекомендуется использовать более точный жидкостный термометр со шкалой до 120°C и ценой деления $0,5^\circ\text{C}$.

Ареометром измеряется удельный вес жидкости. С помощью ареометра можно определить процентное содержание в самогоне спирта, то есть крепость напитка. Для измерения относительного веса спиртовых растворов требуется ареометр с пределами измерения $0,82\text{—}1,00$. Ареометр опускают в самогон и, после того как он займет вертикальное положение и будет неподвижен, записывают то значение, которое он показывает (определяется верхним краем уровня жидкости). Потом с помощью специальных таблиц определяется крепость самогона.

Следует учитывать, что самогон, полученный из различного сырья, а тем более «облагороженный» ароматизирующими добавками, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу. Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Для определения содержания спирта можно использовать спиртометры. Это ареометры, у которых шкала уже проградуирована в % объема.

Для очистки жидкостей от различных примесей (твердых частиц) служат матерчатые, песочные, угольные и бумажные фильтры. Матерчатые фильтры делают из плотной хлопчатобумажной ткани, сшитой в виде конусного мешка, бумажные — из фильтровальной бумаги, сложенной в виде гофрированной воронки. Для простейшего песочного фильтра потребуется большая неметаллическая воронка, марля или хлопчатобумажная ткань, вата и прокаленный песок. Песок просеивают через мелкое сито с размером ячейки 1 мм, промывают в проточной воде, кипятят в течение 30 минут, ссыпают в фарфоровую тарелку и высушивают. Затем в воронку укладывают два-три слоя марли, потом вату, прокаленный песок слоем 20—30 мм и сверху опять ткань или марлю. Такой фильтр может пропускать около 1 литра жидкости в час.

Рецепты приготовления домашних дрожжей

ДРОЖЖИ ИЗ ОТРУБЕЙ

Всыпать в кастрюлю четыре стакана пшеничных отрубей, залить кипятком, так чтобы едва покрывал отруби и образовалась густая каша. Активно помешивая, подсыпать большую горсть отрубей. Затем накрыть салфеткой и оставить минут на пять. Снова добавить кипятка и размешать отруби. Подсыпать еще отрубей и накрыть салфеткой на пять минут, чтобы осолодели. Долить еще кипятка до образования теста средней густоты. Затем остудить, постоянно помешивая. Слить воду, отжать отруби через салфетку, влить 1/2 стакана хмеля (25 г хмеля залить стаканом кипятка, накрыть блюдечком, дать устояться, процедить). Когда остынет, прибавить 3—4 ст. л. старых дрожжей.

После этого разлить смесь в бутылки, наполнив их на 1/2 объема, закупорить и поставить в темное место на шесть часов. Когда дрожжи поднимутся, поставить бутылки в холодное место. Эти дрожжи не сохраняются долго.

РЖАНЫЕ ДРОЖЖИ

В кастрюлю положить 400 г хмеля, залить 6 л воды, накрыть крышкой и кипятить в течение трех часов на медленном огне. Затем остудить воду до температуры парного молока, положить 4 чашки пшеничной муки и 4 чашки ржаного солода, влить осторожно хмелевую воду, постоянно размешивая. После этого влить стакан дрожжей, размешать и поставить в теплое место подниматься. Разлить в бутылки, тщательно закупорить и сохранять на льду. Приготовленные таким образом дрожжи очень сильные.

ЯЧМЕННЫЕ ДРОЖЖИ

2 стакана ячменного солода, 25 г (или 3 горсти) хмеля залить 8 стаканами кипятка, накрыть крышкой и варить полчаса, помешивая. Процедив через полотняный мешочек, отжать. Прибавить полную (с верхом) 1 ст. л. меда, еще раз вскипятить. Когда остынет, влить 1/2 стакана дрожжей и поставить в теплое место, накрыв полотенцем. Дрожжи начинают бродить через несколько часов. Они готовы, когда станут опадать и не будет больше прибавляться пены.

Дрожжи слить в бутылки и вынести на холод, где бы они не кисли, но и не мерзли. Это очень крепкие дрожжи.

ПЕННЫЕ ДРОЖЖИ

Отварить, очистить и растереть 8 шт. крупных картофелин или 13 — средней величины, развести теплой водой до концентрации жидкого киселя. Положить 1 ч. л. хороших дрожжей, рюмку вина или пива, поставить в теплое место. Когда дрожжи поднимутся шапкой, разболтать, разлить в бутылки и поставить в холодное место.

ДРОЖЖИ ИЗ СВЕЖЕГО ХМЕЛЯ

Эмалированную кастрюлю довольно плотно наполнить свежим хмелем, залить горячей водой и варить 1 час под крышкой.

В процеженный теплый отвар хмеля (2 л) добавить 1 стакан (из тонкого стекла) сахарного песка и 2 полных стакана пшеничной муки. Массу хорошо размешать, поставить в теплое место на 1,5 суток, после чего добавить 2 тертые картофелины, массу вновь перемешать и поставить на один день в теплое место. Готовые дрожжи разлить в бутылки, плотно закупорить и держать в холодном месте.

ДРОЖЖИ ИЗ СОЛОДА

Стакан муки и 1/2 стакана сахарного песка смешать с 5 стаканами воды и 3 стаканами солода и варить около часа.

Тепловатый состав разлить в бутылки, неплотно закупорить и поставить в теплое место на одни сутки, после чего перенести в холодное место.

ДРОЖЖИ НА ПИВЕ

1 стакан муки смешать с 1 стаканом теплой воды, поставить на 5—6 часов в теплое место, затем добавить 1 стакан любого пива и 1 ст. л. сахарного песка. Хорошо размешать, поставить в тепло. Эти дрожжи могут долго храниться в погребе.

ЗАКВАСКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

500 г ржаного хлеба измельчить, добавить 500 мл теплой воды, 2—3 ст. л. сахарного песка, горсть изюма и поставить на сутки для брожения. Затем массу процедить через сито, а хлеб отжать.

На полученном настое приготовить опару (мучную болтушку) консистенции сметаны, поставить в теплое место на 2—3 часа — и закваска готова.

ДОМОРОЩЕННЫЕ ДРОЖЖИ

Дрожжи можно приготовить так: сухой хмель (или солод) залить двойным объемом горячей воды и кипятить до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Теплый отвар процедить и на каждый стакан добавить при помешивании 1 ст. л. сахара и 1/2 стакана пшеничной муки. Полученную массу накрыть чистой тканью и поставить в теплое место на 1,5—2 суток. Готовые дрожжи разлить в бутылки, закупорить и держать в прохладном месте.

Можно использовать и такой способ: 100—200 г изюма промыть теплой водой, положить в молочную бутылку (с горлышком среднего размера), залить теплой кипяченой водой, как разводят дрожжи, добавить немного сахара, завязать марлей в 4 слоя и поставить в теплое место. На 4—5-й день, когда начнется брожение, дрожжи готовы.

Если дрожжи старые, их можно обновить. Для этого необходимо растереть дрожжи с 1 ст. л. теплой воды и добавить 1 ч. л. сахара. Если они через 10 минут начнут пузыриться, значит, «ожили». Темные кусочки дрожжей надо отобрать и выбросить.

Если под рукой нет дрожжей, их можно заменить 1/2 стакана пива.

ДРОЖЖИ ИЗ ХМЕЛЯ №1

Залить хмель двойным (по объему) количеством горячей воды и кипятить, часто опуская всплывающий хмель ложкой в воду, до уменьшения объема воды вдвое.

В теплом процеженном отваре хмеля растворить сахар (1 ст. л. на стакан отвара) и добавить при помешивании деревянной веселкой (лопаточкой) пшеничную муку (1/2 стакана на стакан отвара). Полученную массу поставить в прикрытой чистой тканью посуде в теплое место на 1,5 суток.

Готовые дрожжи разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

ДРОЖЖИ ИЗ ХМЕЛЯ №2

Стакан хмеля залить 2 стаканами теплой воды, поставить отстаиваться часа на четыре. Затем процедить через тряпочку и дать остыть до температуры парного молока. Положить в этот отвар 2 ст. л. сахарного песка, хорошо размешать и добавить столько муки, чтобы получить массу, похожую на густую сметану. Размешать, тепло укрыть и поставить до следующего утра в теплое место.

ДРОЖЖИ ИЗ МУКИ

Хорошо просеянную муку (100 г) размешать в 1 стакане воды и оставить на 5—6 часов. Затем добавить 1/4 стакана солодового сула, растереть в нем 1 ч. л. пекарских или пивных дрожжей. После этого поставить в теплое место. Через сутки дрожжи будут готовы.

ДРОЖЖИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Отварить 10 картофелин средней величины, слить воду. Протереть горячий картофель через густое сито, добавить 1,5 стакана пшеничной муки, 2 ст. л. дрожжей, хорошо перемешать. Поставить в теплое место, пока не начнется процесс брожения, после чего вынести в холодное место. В дальнейшем часть этих дрожжей необходимо будет добавить в новую порцию и повторить процесс.

Рецепты приготовления самогона

САМОГОН САХАРНЫЙ

6 кг сахара и 200 г дрожжей залить 30 л теплой воды и хорошо перемешать, добавить пучок сухого укропа и немного листьев черной смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6—7 дней, затем перегнать. Выход — 6 л.

Есть мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л самогона. Если использовать эффективные самогонные аппараты, 10 л

хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

САМОГОН ЗА 2 ЧАСА

10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 30—40 л воды поместить в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

СКОРОСПЕЛЫЙ САМОГОН №1

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха залить 15 л теплой воды, настаивать 1 сутки, затем перегнать. Выход — 5 л.

СКОРОСПЕЛЫЙ САМОГОН №2

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 3 стакана молока, раскрошить 4 буханки ржаного хлеба, растолочь 25 картофелин средней величины, залить все 25 л теплой кипяченой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки. Затем перегнать.

САМОГОН КРАХМАЛЬНЫЙ

10 кг крахмала развести 20 л воды и заварить, как кисель, добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Настаивать 3—5 дней. Затем перегнать. Выход — 11 л.

САМОГОН СИРОПНЫЙ

6 л любого сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Настаивать 7 дней. Выход — 7 л.

САМОГОН ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Развести 1 л томатной пасты в 30 л воды, добавить 500 мл пива и 10 кг сахара. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит, затем перегнать. Выход — 7—8 л.

САМОГОН ИЗ КОНФЕТ

5 кг конфет (карамели с начинкой) развести в 20 л воды. Настаивать 4—5 дней, затем перегнать. Выход — 5 л.

САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ

6 л забродившего варенья развести 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Настаивать в темном месте 3—5 дней, затем перегнать. Выход — 9 л. Если не добавлять сахара, выход — 6 л.

САМОГОН ИЗ ХАЛВЫ

10 кг халвы развести в 15—20 л воды. Добавить 20 г мяты для устранения запаха. Настаивать 8 дней, затем перегнать. Выход — 10 л.

САМОГОН МЕДОВЫЙ

Развести 3 кг меда и 3 л сиропа в 27 л воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 7 дней, затем перегнать. Выход — 7 л.

САМОГОН ИЗ СУХОФРУКТОВ

2 кг сухих яблок или груш заварить в 10 л воды, добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, добавить пучок сухого чабреца и перегнать. Выход — 3,5 л.

САМОГОН АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Двойной самогон настаивать на апельсиновой цедре семь дней (в соотношении 5:1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаи-

вать в теплом месте 5—8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

САМОГОН ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО СОКА

К 9 л сока добавить 250—300 г дрожжей, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20—24 °С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход — 2—3 л.

САМОГОН АНИСОВЫЙ №1

Истолочь 200 г семян аниса, залить 10 л очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 л воды и перегнать. В перегнаный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 объема самогона мягкой родниковой водой.

САМОГОН АНИСОВЫЙ №2

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

САМОГОН АНИСОВЫЙ №3

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем разбавить 5 л воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить 1—1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли и настаивать 4—5 недель. Отфильтровать.

САМОГОН АНИСОВЫЙ №4

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

САМОГОН АНИСОВЫЙ №5

Мелко истолочь 200 г аниса, залить его 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Разбавить 2,5 л воды и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

САМОГОН АНИСОВЫЙ №6

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

САМОГОН АНИСОВЫЙ №7

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне, так чтобы получить 9—10 л самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 л воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

САМОГОН АНИСОВЫЙ №8

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

САМОГОН АНИСОВЫЙ №9

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

ВИШНЕВЫЙ САМОГОН

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

Сухая вишня также годится для приготовления самогона. Для этого ее сначала надо положить в горячую воду, а затем, когда вишня размякнет, размять толкушкой. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

САМОГОН ВИШНЕВЫЙ №1 (СЛАДКИЙ)

Очистить самогон путем настаивания его на углях (см. способы очистки). Вишневую мякоть и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутылку свежей вишней и залить перегнанным самогоном, так чтобы самогон покрывал вишню на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется так: если самогон липнет к стеклу, его можно слить, он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100—300 г сахара на 0,6 л.

САМОГОН ВИШНЕВЫЙ №2 (СЛАДКИЙ)

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить 3,5—4,5 л французской водки (см. рецепт) и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахар, хорошо перемешать и отфильтровать.

САМОГОН ВИШНЕВЫЙ №3 (СЛАДКИЙ)

Взять 30—36 кг вишен, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой (см. рецепт), добавить 1,2 л молока и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневый сок и сахарную пудру, хорошо размешать и отфильтровать (на 1 л самогона — 3 л сока и 600—650 г сахарной пудры).

САМОГОН ВИШНЕВЫЙ №4 (СЛАДКИЙ)

5 л двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 600 мл воды, 4 горсти толченых вишневых косточек перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания на 1/3 объема, затем добавить корицу, семена кардамона, гвоздику, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить. На 1,2 л сока — 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Приготовленным соком разбавить полученный самогон (из расчета 2 части сока, 1 часть самогона), перемешать и отфильтровать.

САМОГОН ГВОЗДИЧНЫЙ №1

100 г гвоздики мелко истолочь, положить в бутылку, залить 6 л двойного самогона, крепко закупорить и поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в полученном самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

САМОГОН ГВОЗДИЧНЫЙ №2

Истолочь вместе 800 г изюма, 100 г гвоздики, залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

САМОГОН ГВОЗДИЧНЫЙ №3

Поместить в бутылку 10 г гвоздики, залить самогоне и настаивать 14 дней, затем разбавить водой (половина объема самогона) и перегнать, так чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 л) истолочь, добавить гвоздику (5 штук на 1 л) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молоко (1 ст. л. на 1 л) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 л).

САМОГОН ГВОЗДИЧНЫЙ №4

Измельчить 90 г гвоздики, залить 12 л самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 л.

ЗАПЕКАНКА

1—2 кг сухой лимонной кожуры залить 8—9 л самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Измельчить 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных ореха. Бутылку из толстого стекла наполнить измельченной смесью (оставив немного свободного места) и залить самогоне. Бутылку плотно закупорить и обмазать тестом толщиной 6 см. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутылку и ждать, пока духовка полностью не остынет. Нагреть духовку и ставить туда бутылку следует раз 8—10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины вновь замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

САМОГОН ГРУШЕВЫЙ №1

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

САМОГОН ГРУШЕВЫЙ №2

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

САМОГОН ДЯГИЛЬНЫЙ №1

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

САМОГОН ДЯГИЛЬНЫЙ №2

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

САМОГОН ДЯГИЛЬНЫЙ №3

120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной кожуры залить 18 л самогона. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

ЖАСМИННЫЙ САМОГОН

200 г свежесорванных цветков жасмина залить 4 л самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

ЖЕЛУДОЧНЫЙ САМОГОН

Смешать по 400 г мяты, шалфея, аниса, по 100 г калгана и имбиря и залить 12 л двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, каждый день взбалтывая, а затем перегнать.

ВИНОГРАДНЫЙ САМОГОН

В 10 кг виноградного жмыха добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 л воды. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

ИЗЮМНЫЙ САМОГОН

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

САМОГОН КАРДАМОННЫЙ №1

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

САМОГОН КАРДАМОННЫЙ №2

100 г кардамона, 1,2 кг лимонной кожуры, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня и 40 г аниса залить 12 л самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

САМОГОН КАРДАМОННЫЙ №3

50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля залить 12 л самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

САМОГОН КАРТОФЕЛЬНЫЙ №1

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля и добавить его к кипяченой и остывшей до 60°C воде, одновременно перемешивая. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а осадки в виде осадка вновь залить водой, имеющей температуру 50°C. Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжи из расчета 100 г на 5 л и настаивать 10—15 дней, а затем перегнать как обычно.

САМОГОН КАРТОФЕЛЬНЫЙ №2

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

САМОГОН КОРИЧНЫЙ №1

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

САМОГОН КОРИЧНЫЙ №2

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 5 л двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2,5 л кипяченой воды и перегнать на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде.

САМОГОН КОРИЧНЫЙ №3

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

САМОГОН КОРИЧНЫЙ №4

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающую духовку. Когда духовка остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку.

Когда перегонится 500 мл, влить в куб еще 500 мл воды, потом, когда перегонится еще 500 мл, влить еще 500 мл воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 л. Потом взять 2 кг сахара, развести 1,2 л коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

САМОГОН КОРИЧНЫЙ №5

1,2 кг сухих яблок залить 12 л двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г корицы и добавить ее в перегнаный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

САМОГОН КОРИЧНЫЙ №6

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

ЛАВАНДОВЫЙ САМОГОН

100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы измельчить и перемешать. Залить 12 л двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегонять на медленном огне.

КРЕПИТЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Взять 100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки. Все смешать, истолочь и залить 12 л двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающую

духовку еще 3—4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

САМОГОН ЛИМОННЫЙ №1

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутылку и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5—8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

САМОГОН ЛИМОННЫЙ №2

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

САМОГОН ЛИМОННЫЙ №3

Цедру 30 лимонов залить 5 л двойного самогона и 3,5 л воды, добавить кожуру 4 апельсинов или 5—6 зеленых апельсинов, горсть молотого кориандра и 4 шт. гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

САМОГОН ЛИМОННЫЙ №4

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

ЛАВРОВЫЙ САМОГОН

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

САМОГОН МАЛИНОВЫЙ №1

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

САМОГОН МАЛИНОВЫЙ №2

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

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САМОГОН (ДЖИН)

1,6 кг можжевельных ягод истолочь и залить 8 л двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 1/2 первоначального объема.

САМОГОН МЯТНЫЙ №1

4 горсти сухой мяты залить 3 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разваренного в 600 мл воды, и отфильтровать.

САМОГОН МЯТНЫЙ №2

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

САМОГОН МЯТНЫЙ №3

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

МОСКОВСКИЙ САМОГОН

8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты залить 1 л двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 л воды и перегнать, получив первоначальный объем.

САМОГОН ПЕРСИКОВЫЙ №1

12 л двойного самогона и 2 кг листьев персика настаивать 2—3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер персиковых косточек и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить через сито. Добавить к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

САМОГОН ПЕРСИКОВЫЙ №2

800 г ядер персиковых косточек измельчить, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8—10 раз ставить в остывающую духовку. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 л двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

САМОГОН ПЕРСИКОВЫЙ №3

Измельчить 400 г ядер персиковых косточек, развести 6 л самогона, залить в толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить на день в остывающую духовку, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Горсть березовых листьев, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты положить

в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

НАЛИВОЧНЫЙ САМОГОН (ДЛЯ НАЛИВОК)

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогону и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

РОЗМАРИНОВЫЙ САМОГОН

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

САМОГОН РОЗОВЫЙ №1

1 кг свежих лепестков роз залить 4 л очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. 400 г свежих лепестков роз развести 1,6 л мягкой воды и перегнать на медленном огне, чтобы вышло 400 мл розовой воды, добавить туда еще 400 г свежих лепестков роз и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 400 мл двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

САМОГОН РОЗОВЫЙ №2

Лепестки роз размять в ступке, уложить в емкость и засыпать слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить сверху мокрое полотенно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6—8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1; перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах роз. Затем пойдет самогон практически без за-

пах. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

САМОГОН ПОЛЫННЫЙ №1

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

САМОГОН ПОЛЫННЫЙ №2

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

САМОГОН ПОЛЫННЫЙ №3

1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна залить 12 л двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 л самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 600 мл воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистка.

САМОГОН ПОЛЫННЫЙ №4

2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля залить 6 л самогона и настаивать 2 недели. Затем добавить 3 л воды и перегнать до получения 6 л самогона. Этот самогон можно сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2—3 дней на горсти листьев черной смородины или любистка. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

САМОГОН ПОЛЫННЫЙ №5

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

САМОГОН ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

800 г грейпфрутовой цедры без мякоти залить 12 л двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать. Вместо грейпфрута можно взять зеленые апельсины, но их потребуется в два раза больше.

ПРОСТОЙ САМОГОН ДВОЙНОЙ

Любой самогон перегнать через куб еще раз.

ПРОСТОЙ САМОГОН ИЗ ПШЕНА

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

ПРОСТОЙ САМОГОН ИЗ ПЛОДОВ

Большую емкость наполовину залить самогомом и заполнить емкость любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Все должно перебродить. После этого самогон слить и перегнать, а в оставшиеся плоды влить новый самогон и вновь дать забродить, затем слить и перегнать.

САМОГОН ПОМЕРАНЦЕВЫЙ №1

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

САМОГОН ПОМЕРАНЦЕВЫЙ №2

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

САМОГОН ПОМЕРАНЦЕВЫЙ №3

12 л самогона развести 6 л воды и перегнать на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара.

САМОГОН ПОМЕРАНЦЕВЫЙ №4

20 г измельченной гвоздики настаивать в 6 л самогона 3 дня. Затем 400 г померанцевой кожуры, залить 12 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда первый настой и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

САМОГОН ПОМЕРАНЦЕВЫЙ №5

400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г мускатных орехов, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики залить 11 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

САМОГОН РИСОВЫЙ №1

Смешать бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде, и сахарный сироп (по вкусу). Добавить 400 мл воды и 200 мл белых пивных дрожжей, оставить на 3—4 дня бродить. Затем добавить 12 л двойного самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 200 мл 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать 3—4 чайные ложки ванили. Настаивать 3—4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогомом и плотно закупорить.

САМОГОН РИСОВЫЙ №2

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

САМОГОН РЯБИНОВЫЙ №1

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80—100 г дрожжей, залить 12 л свежего хлебного кваса и поставить при температуре 15—16 °С. Когда активное брожение прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

САМОГОН РЯБИНОВЫЙ №2

После первых морозов собрать ягоды рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел со вкусом, напоминающим французский коньяк.

САМОГОН РЯБИНОВЫЙ №3

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

САМОГОН СВЕКОЛЬНЫЙ №1

Натереть на терке 8 кг сахарной свеклы, залить водой, так чтобы она покрывала свеклу, и отварить. В еще теплую свеклу добавить 5—6 кг сахара, залить 10 л воды с температурой 25 °С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3—4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

САМОГОН СВЕКОЛЬНЫЙ №2

Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1—1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1—1,5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжи из расчета 10 г на 1 л и настаивать 10—15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара или картофеля настаивание длится 4—7 дней. По окончании брожения перегнать.

САМОГОН СВЕКОЛЬНЫЙ №3

Приготовить 4 л свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4—5 дней при температуре 20—22°C. Затем добавить еще 15 л свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

САМОГОН СВЕКОЛЬНЫЙ №4

Изготавливают из свекольной патоки. Взять 10 л патоки, 200—250 г дрожжей, залить 25 л воды. Настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать 2 раза.

САМОГОН СВЕКОЛЬНЫЙ №5

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

САМОГОН СЛИВОВЫЙ №1

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

САМОГОН СЛИВОВЫЙ №2

Самые зрелые сливы вместе с косточками растолочь в ступке. Долить воды до превращения массы в жидкую кашу и поставить бродить. Когда перестанет выделяться газ, перелить в куб и перегнать 2—3 раза.

САМОГОН ТМИННЫЙ №1

1,2 кг крупно истолченного тмина залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 л самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

САМОГОН ТМИННЫЙ №2

1,8 кг тмина истолочь, залить 12 л самогона, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара.

САМОГОН ТМИННЫЙ №3

400 г тмина, 60 г фиалкового корня, по 50 г аниса и сухой лимонной кожуры измельчить, перемешать, залить 3,5 л двойного самогона и настаивать 2 дня. Затем добавить 2,5 л мягкой родниковой воды и перегонять через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

САМОГОН ТМИННЫЙ №4

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

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №1

45 г корицы, по 20 г мускатных орехов, мускатного цвета, калгана, фиалкового корня и ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики истолочь и залить 12 л двойного самогона, добавить

800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №2

Взять по 2 горсти майорана, шалфея, иссопа, душицы, базилика, кипарисовых стружек и можжевельных ягод, по 1 горсти аниса, кудрявой мяты и розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой кожуры и 20 г дягиля, смешать и залить 12 л двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №3

По 50 г корицы, кардамона и мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной кожуры, по 35 г аниса и ладана, 20 г гвоздики истолочь, залить 12 л двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №4

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

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №5

По 155 г тмина, шалфея, иссопа и майорана, по 100 г лимонной кожуры и розмарина, 120 г фисташек, по 20 г корицы, мускатного цвета, мускатных орехов, ладана, гвоздики и кардамона, а также горсть можжевельных ягод истолочь и залить 18 л двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть черного хлеба. Перегнать на медленном огне.

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №6

120 г лимонной кожуры, 100 г мяты, 60 г черного тмина и по 50 г тимьяна, лаврового листа и корня вербены измельчить и залить 12 л самогона, настаивать 3—4 дня, затем перегнать.

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №7

По 50 г корицы, кардамона, имбиря, калгана, корня айры, ревеня, лакричного корня и бадьяна, 130 г розмарина, 35 г шалфея, по 15 г стручкового перца и майорана, по 35 г мускатных орехов и гвоздики, по 50 г померанцевой кожуры, дягиля, тмина, зелени петрушки и лепестков роз залить 12 л двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

САМОГОН ТРАВЯНОЙ №8

По 15 г майорана, шалфея, корицы, гвоздики и мускатных орехов измельчить, добавить 1,6 кг сахара и залить 6 л хорошего самогона. Настаивать 2—3 дня, затем перегнать.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА №1

Так в старину называли водку очень хорошего качества. Для ее приготовления используют загнившие фрукты и ягоды, которые надо залить водой, так чтобы она их слегка покрывала. Затем добавить виноградное вино и дрожжи из расчета 700 мл вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА №2

37 л самогона и 6 л молока перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и еще раз перегнать до получения 12 л самогона.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА №3

Перегнать 37 л самогона и 6 л молока. Добавить по 3 л мягкой родниковой воды и молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 л белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА №4

800 г изюма залить 12 л самогона и перегнать.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА №5

К 12 л виноградного вина добавить 650 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №1

Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 л воды, настаивать 7—8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 л теплой воды и настаивать 8—10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №2

Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 л воды 8 буханок черного хлеба и размять. Разварить 10 кг картофеля и размять его. Перемешать картофель с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7—8 дней. Перегнать 2 раза.

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №3

Зерно вымочить в кадках 3 дня, сушить на противнях на воздухе 2 дня и досушить в печи. Когда зерно высохнет до стадии хруста

при раскусывании, его перемолоть. Затем в кадку налить 2 ведра горячей воды, добавить 8 кг молотого зерна и перемешать. Через два часа долить 2 ведра горячей воды и вновь перемешать. Через час добавить 1/2 ведра холодной воды, перемешать и добавить дрожжи. Настаивать в теплом месте 3 дня, затем перегнать.

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №4

Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 500 г дрожжей, залить 30 л воды. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №5

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

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №6

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить и смолоть, муку добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость тепло укрыть и настаивать 10—12 часов, остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи (на 2 ведра закваски — 500 г). Если нет дрожжей, добавить 1 кг сухого гороха.

Сбраживать 5—6 дней (с горохом — 10). Когда брожение закончится, перегнать. Получается очень хороший классический самогон.

САМОГОН ХЛЕБНЫЙ №7

Прорастить зерно, как в рецепте самогона хлебного № 2, и смолоть его. Разварить картофель и потолочь горячим до состояния

киселя с той водой, в которой он варился, насыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10—12 часов. Перемешать, добавить 500 г дрожжей и оставить на 5—6 дней бродить, после чего перегнать. На ведро солода варить 2—2,5 ведра картофеля.

САМОГОН ШАЛФЕЙНЫЙ №1

200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или лепестков роз залить 12 л самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

САМОГОН ШАЛФЕЙНЫЙ №2

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

САМОГОН ЯБЛОЧНЫЙ №1

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воду из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

САМОГОН ЯБЛОЧНЫЙ №2

Яблоки натереть на терке и отжать сок. Положить на 12 л сока 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

ЧАЙНЫЙ САМОГОН

200 г хорошего зеленого чая залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 л двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плот-

но закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

Рецепты эссенций для ароматизации самогона

РУССКАЯ ГОРЬКАЯ

2 г калганового корня, 2,8 г дягилиевого корня, 2 г имбирного корня, 1 г гвоздики, 1,3 г черного перца, 0,4 г красного стручкового перца, 340 мл 50-градусного самогона

Измельчить и смешать все компоненты. Залить самогоном и настаивать не менее недели. Для приготовления напитков брать 0,6—2 мл эссенции на 1 л напитка.

БЕРЕЗОВАЯ

40 г березовых почек, 5 г имбиря, 3 г корня калгана, 1 г корицы, 350 мл 45-градусного самогона

Смешать и истолочь все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать в течение месяца, затем профильтровать. На 1 л приготавливаемого напитка брать 20—30 мл эссенции.

ПЕРЦОВАЯ

3,2 г черного перца, 1,6 г красного перца, 0,8 г корня калгана, 0,1 г гвоздики, 150 мл 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать 2 недели. На 1 л приготавливаемого напитка брать 1,5—3 мл эссенции.

КИРШВАССЕР

160 г толченой вместе с косточками сушеной вишни, 180 мл 40-градусного самогона

Вишню залить самогоном. Если настой готовится из свежих ягод, их надо залить 60-градусным самогоном. Настаивать 8 дней

и перегнать. В результате получится 100 мл эссенции крепостью 70 % об. На 1 л приготавливаемого напитка брать 5—10 мл эссенции.

Подобным же образом готовят малиновую эссенцию.

ЗУБРОВКА

32 г травы зубровки, 720 мл 45-градусного самогона

Высушить зубровку и обрезать желтые части у корней, траву измельчить. Затем залить самогоном и месяц настаивать. Слить и процедить через фильтр. На 1 л приготавливаемого напитка брать 20—25 мл эссенции.

АНГЛИЙСКАЯ ГОРЬКАЯ

8 г померанцевой кожуры, 9,6 г корицы, 4,8 г корня калгана, по 1,2 г кубебы и фиалкового корня (ириса), 3,6 г лимонной кожуры, по 1,8 г мускатного ореха, имбиря белого и цитварного корня, 2,8 г гвоздики, 2,4 г кардамона, 250 мл 50-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь поместить в сосуд емкостью 1 л и залить самогоном. Настаивать не менее месяца, затем перегнать. В результате получится 150 мл светлой эссенции крепостью 65°, которую надо выдержать 3—5 дней. Для приготовления крепких напитков требуется 0,5—3 мл эссенции на 1 л самогона.

ДАНЦИГСКАЯ ГОРЬКАЯ

10 г ангеликового корня, 26 г анисовых семян, 13 г кориандровых семян, 43 г лимонной кожуры, 4,5 г калганового корня, 30 г семян укропа, 10 г мускатного ореха, 10 г гвоздики, 32 г померанцевой кожуры, 1 капля розового масла, 10 г корицы, 6 л 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л приготавливаемого напитка брать 2—3 мл эссенции.

ЕРОФЕИЧ

2 г корня калгана, 3,5 г корня дягиля, 2 г имбирного корня, 2 г гвоздики, 1,2 г черного перца, 0,4 г красного перца, 150 мл 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л приготавливаемого напитка брать 2—3 мл эссенции.

ЛИСТОВКА

100 г свежих почек черной смородины, 350 мл 60-градусного самогона

Почки залить самогоном и настаивать 10 дней. Затем перегнать. В результате получится 200 мл эссенции. На 1 л приготавливаемого напитка брать 30—40 мл эссенции.

ГОРНЫЙ ДУБНЯК

20 г корня дягиля, по 15 г желудей, дубовой коры, можжевельной ягоды, корня калгана и имбирного корня, 10 г гвоздики, 12 г черного перца, 5 г красного перца, 400 мл 45-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л приготавливаемого напитка брать 25—35 мл эссенции.

БРЕСЛАВСКАЯ ГОРЬКАЯ

10 г семян аниса, 10 г лимонной кожуры, 38 г ромашки, 10 г кардамона, 4,5 г семян кориандра, 10 г калганового корня, 8,5 г мускатного ореха, 2 г померанцевой кожуры, 26 г розмарина, 10 г фиалкового корня, 8,5 г корицы, 6 л 40-градусного самогона

Смешать в измельченном виде все компоненты. Смесь залить самогоном и настаивать месяц. На 1 л приготавливаемого напитка брать 1—3 мл эссенции.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Таблица 1. Химический состав плодов и ягод, % на сырую массу

Плоды и ягоды	Вода	Сахар	Кислоты	Пектиновые вещества	Дубильные вещества
Семечковые плоды					
Айва	78—88	5,0—12,62	0,8—1,8	0,7—1,9	0,42—0,66
Груши	83—85	7,4—16,0	0,1—1,4	0,3—0,8	0,02—0,12
Яблоки крупноплодные	86—89	9,8—22,6	0,2—0,6	0,6—2,1	0,03—0,27
Яблоки мелкоплодные	76—88	9,8—14,4	0,9—3,2	0,2—0,6	0,06—0,46
Рябина	52—81	5,0—13,0	1,5—3,0	0,4—0,6	0,20—1,20
Косточковые плоды					
Алыча	87—89	4,5—6,1	3,0—3,9	0,3—0,6	3,02—0,028
Абрикосы	83—87	4,5—23,0	0,2—2,5	0,4—1,2	0,02—0,10
Вишни	77—87	8,4—14,5	0,9—2,3	0,4—0,6	0,13—0,34
Кизил	82—86	7,1—10,4	2,0—3,0	0,6—0,9	0,5—0,7
Сливы	79—86	8,7—15,6	0,4—1,5	0,6—2,0	0,05—0,24
Черешни	74—85	9,9—17,0	0,5—1,0	0,2—0,3	0,03—0,21
Терн	88—90	7,0—8,3	1,8—2,5	0,9—1,5	0,90—1,70
Ягодные					
Земляника	89—92	5,1—9,1	0,8—2,0	0,9—1,6	0,12—0,41
Малина	84—86	4,6—10,0	1,2—2,0	0,5—0,9	0,13—0,30
Крыжовник	84—89	8,7—9,5	2,1—2,3	0,6—1,6	0,12—0,20
Смородина черная	76—88	5,0—11,0	2,3—3,5	1,0—2,5	0,33—0,42
Брусника	82—87	6,1—8,0	1,9—2,5	0,2—0,3	0,17—0,33
Клюква	88—90	2,0—6,0	2,0—3,5	0,4—1,3	—
Черника	84—88	5,0—8,0	1,0—1,3	0,4—0,7	0,2—0,40
Облепиха	74—82	2,4—5,0	1,4—3,8	0,3—0,5	0,02—0,12

Таблица 2. Определение содержания спирта в вине по удельному весу

Удельный вес смеси спирта с водой при 15°	Содержание спирта в 100 мл вина		Удельный вес смеси спирта с водой при 15°С	Содержание спирта в 100 мл вина	
	% весовых (г)	% объемных (°С)		% весовых (г)	% объемных (°С)
0,999	0,53	0,67	0,985	9,06	11,41
0,998	1,06	1,34	0,984	9,84	12,32
0,997	1,60	2,02	0,983	10,72	13,25
0,996	2,16	2,72	0,982	11,27	14,20
0,995	2,42	3,42	0,981	12,03	15,16
0,994	3,29	4,14	0,980	12,81	16,14
0,993	3,87	4,88	0,979	13,60	17,14
0,992	4,47	5,63	0,978	14,39	18,14
0,991	5,08	6,40	0,977	15,19	19,14
0,990	5,70	7,18	0,976	15,19	20,15
0,989	6,34	7,99	0,975	16,79	21,16
0,988	6,99	8,81	0,974	17,58	22,16
0,987	7,66	9,66	0,973	18,37	23,14
0,986	8,35	10,52	0,972	19,14	24,12

Таблица 3. Стабильность различных типов вин в единицах прочности*

Тип вина	В 100 мл содержится			Показатель прочности в условных единицах
	спирта, %	сахара, %	кислоты, %	
Сидр	5—7	0,5—5,0	0,5—0,8	30—17
Столовое	10—13	0,5—3,0	0,5—0,8	60—81
Некрепкое сладкое	13—16	10—16	0,7—0,8	88—112
Крепкое белое и красное	16—18	5—8	0,8—1,2	101—116
Десертное	14—16	10—18	0,8—1,2	94—114
Ликерное	13—16	20—30	0,7—1,0	98—126
Игристое*	11—12	1—5	0,6—0,8	67—77

* Игристое вино, независимо от содержания спирта и сахара, следует отнести к категории относительно стабильных вин, хранящихся в течение года. Это объясняется наличием избыточного давления углекислоты в бутылке или другой емкости, что препятствует его порче.

Таблица 4. Содержание в соке разных плодов и ягод сахара и кислот

Название плодов и ягод	Содержание в 100 см ³ сока (г или весовых %)							Кол-во сока, получ. из 10 кг фруктов (л)	Кол-во фруктов для получ. 10 л сока (кг)
	сахара			кислот			дубильных веществ		
	наибольшее	наименьшее	среднее	наибольшее	наименьшее	среднее			
Абрикосы дикие	—	—	6,0	—	—	1,9	—	6,0	16,67
Абрикосы садовые	15,0	7,0	10,0	1,96	0,8	1,0	—	6,0	16,67
Апельсины	—	—	7,1	2,5	0,5	—	—	—	—
Арбуз	15,0	—	0,8	0,9	0,2	0,6	—	0,8	12,5
Брусника	11,8	7,3	9,0	3,4	1,5	1,85	0,3	5,0	20,0
Виноград	10,0	33,0	21,0	1,5	0,7	1,1	0,2	7,5	13,33
Вишня	17,3	6,2	12,8	2,2	0,3	0,7	0,1	7,5	13,33
Голубика	—	—	7,0	—	—	1,0	0,1	6,5	15,4
Груши лесные терпкие	—	—	5,0	—	—	1,0	0,6	6,0	16,67
Груши сладкие	—	—	10,0	—	—	0,4	0,1	7,5	13,33
Груши	15,7	7,0	10,5	1,0	0,1	0,6	0,1	—	—
Дыня	20,0	—	16,0	0,4	0,1	0,2	—	7,5	13,33
Ежевика дикая	—	—	5,5	—	—	1,4	—	6,5	15,4
Ежевика садовая	—	—	7,25	—	—	0,75	—	6,5	15,4
Земляника лесная	8,3	—	4,3	1,75	—	1,25	—	6,0	16,67
Земляника садовая	9,2	3,3	7,8	1,3	0,5	0,8	—	6,5	15,4
Ирга	—	—	6,0	—	—	0,72	0,1	6,0	16,67
Кизил садовый	—	—	9,6	—	—	0,8	0,1	4,0	25,0
Клюква	—	—	3,6	—	—	3,25	0,3	6,5	15,4
Крыжовник	11,2	5,1	8,2	2,8	1,0	1,4	0,1	6,0	16,67
Куманика	6,0	1,1	4,0	0,8	0,2	0,6	—	6,5	15,4
Малина желтая садовая	—	—	7,5	—	—	1,2	—	6,5	15,4
Малина лесная	—	—	8,3	—	—	1,8	—	4,5	22,2

Малина садовая	8,8	6,1	7,3	1,75	1,5	1,6	—	6,5	15,4
Морошка	—	—	7,5	—	—	1,2	0,2	7,5	13,33
Облепиха	—	—	1,0	—	—	2,5	—	6,5	15,38
Персики дикие	—	—	2,0	—	—	0,8	—	7,5	13,33
Персики садовые	7,0	1,0	4,5	0,7	0,2	0,4	—	7,5	13,33
Рябина черноплодная	—	—	5,0	—	—	1,0	—	5,5	18,8
Рябина	9,6	4,0	4,6	—	0,4	2,5	0,4	2,5	40,0
Слива желтая	—	—	13,0	—	—	0,7	—	5,0	20,0
Слива мирабель	—	—	13,5	—	—	0,8	—	4,5	22,5
Слива синяя простая	—	—	10,0	—	—	1,2	0,1	4,5	22,2
Слива	13,5	9,0	10,9	1,2	0,7	0,8	—	—	—
Смородина белая	10,5	5,6	7,5	3,2	1,5	2,1	0,1	6,0	16,67
Смородина красная	11,5	4,2	7,3	4,8	2,2	2,4	0,2	6,0	16,67
Смородина черная	13,0	8,0	11,2	3,8	1,7	2,8	0,3	4,5	22,22
Черешня садовая желтая	—	—	10,6	—	—	0,35	—	6,0	16,67
Черешня садовая черная	—	—	13,5	—	—	0,4	—	6,0	16,67
Черешня	14,6	10,2	13,2	0,42	0,35	0,4	—	6,0	16,67
Черника	7,8	4,4	6,25	1,5	0,8	1,1	0,1	6,5	15,4
Шелковица	—	—	5,8	2,6	0,5	1,5	—	6,0	16,67
Яблоки кисло-сладкие хозяйственного сорта	—	—	10,0	—	—	0,9	—	7,5	13,33
Яблоки кисло-сладкие хорошего сорта	—	—	15,0	—	—	0,7	—	6,0	16,67
Яблоки кислые	—	—	6,0	—	—	1,2	—	7,5	13,33
Яблоки лесные и падалица	—	—	6,0	—	—	1,5	0,2	6,0	16,67
Яблоки сладкие	—	—	20,0	—	—	0,2	—	6,0	16,67
Яблоки терпкие	—	—	18,0	—	—	2,0	1,0	6,0	16,67
Яблоки	24,0	5,2	12,3	1,9	0,12	0,7	—	—	—

Таблица 5. Расход сахара и воды на 1 л чистого сока*

Культура	Вода, л	Сахар, г			
		до брожения	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день
Яблоки					
культурные	100	100	30	30	20
дикие	300	200	50	50	40
Ранетки и Китайки	500	200	50	50	40
Айва японская	3200	830	150	150	150
Рябина (Ликерная, черноплодная, Кубовая, Моравская, Невежинская, Гранатная)	800	330	60	60	60
Крыжовник	1200	410	70	70	70
Малина	700	290	60	60	60
Смородина					
черная	1800	580	90	90	90
белая и красная	1200	490	60	50	50
Клюква	2160	680	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Земляника	300	270	40	40	40
Вишня					
сладкая	300	190	30	30	30
кислая	500	240	50	50	50

* Из указанного в таблице количества воды необходимо вычесть количество воды, внесенной в мезгу.

Таблица 6. Рецептуры для составления суслу

Культура	Количество воды, прибавляемое на 1 л сока при приготовлении вина, л								
	столового			десертного крепкого			десертного сладкого		
	наимень- шее	среднее	наиболь- шее	наимень- шее	среднее	наиболь- шее	наимень- шее	среднее	наиболь- шее
Красная смородина	1	1,75	2,5	1	1,5	2	1	1,5	2
Белая смородина	1	1,25	1,5	0,75	1	1,25	0,75	1	1,25
Черная смородина (десертное сладкое вино)	—	—	—	—	—	—	2	2,5	3
Крыжовник (десертное сладкое вино)	—	—	—	—	—	—	0,5	0,75	1
Малина, земляника и ежевика (десертное крепкое и сладкое вино)	—	—	—	Не раз- бавля- ется	0,25	0,5	Не раз- бавля- ется	0,125	0,25
Черника (столовое вино):									
более кислотное	0,25	0,375	0,5	—	—	—	—	—	—
менее кислотное	0,5	0,625	0,75	—	—	—	—	—	—
Вишня (десертное вино)	—	—	—	—	—	—	0,25	0,5	0,75
Груши культурные (столовое вино)	0,25	0,375	0,5	—	—	—	—	—	—
Яблоки-кислица	0,25	0,375	0,5	—	—	—	—	—	—

Таблица 7. Рецептатура для составления 10 л суслу из соков плодов и ягод

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Яблоки лесные, падалица (кислотность сока 1,4 %, сахар 6 %)					
Столовое	6,5	2,6	1,4	—	—
Некрепкое сладкое	7,1	1,7	2,0	—	—
Крепкое	8,5	0,1	2,4	—	—
Десертное	7,0	1,6	2,3	—	—
Ликерное	7,5	1,0	2,6	—	—
Яблоки летних сортов (кислотность сока 0,7 %, сахар 9,6 %)					
Столовое	9,4	—	0,6	—	—
Некрепкое сладкое	9,2	—	1,3	20	5
Крепкое	9,0	—	1,8	35	10
Десертное	9,0	—	1,66	30	10
Ликерное	9,0	—	1,66	25	20
Груши сладкие (кислотность сока 0,4 %, сахар 10 %)					
Столовое	9,5	—	0,8	40	10
Крепкое	8,5	—	2,0	70	20
Десертное	9,0	—	1,8	75	20
Ликерное	9,0	—	1,8	80	25
Груши лесные терпкие (кислотность сока 1,1 %, сахар 5 %)					
Столовое	7,5	1,7	1,3	—	—
Крепкое	8,6	—	2,3	—	—
Десертное	8,7	—	2,2	—	—
Ликерное	8,7	—	2,2	—	—
Сливы желтые (кислотность сока 0,7 %, сахар 12 %)					
Столовое	9,6	—	0,6	—	10
Некрепкое сладкое	9,4	—	1,1	15	15
Крепкое	9,1	—	1,6	35	25

Продолжение табл. 7

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Десертное	9,2	—	1,4	30	20
Ликерное	9,2	—	1,4	30	20
Сливы простых сортов (кислотность сока 1,2 %, сахар 10 %)					
Столовое	7,0	2,4	1,0	—	10
Некрепкое сладкое	7,8	1,3	1,8	—	15
Крепкое	8,5	—	2,6	—	20
Десертное	8,6	—	2,4	—	20
Ликерное	8,6	—	2,4	—	23
Венгерка (кислотность сока 0,8 %, сахар 12 %)					
Столовое	9,5	—	0,8	—	7
Некрепкое сладкое	9,0	—	1,8	—	10
Крепкое	8,5	—	2,5	36	18
Десертное	8,7	—	2,3	36	15
Ликерное	8,7	—	2,3	38	17
Алыча (кислотность сока 1,2 %, сахар 10 %)					
Столовое	7,0	2,4	1,0	—	—
Некрепкое сладкое	8,0	1,0	1,8	—	—
Крепкое	8,5	—	2,6	—	10
Десертное	8,6	—	2,4	—	10
Ликерное	8,6	—	2,4	—	12
Терн Муромский (кислотность сока 2,7 %, сахар 11,4 %)					
Некрепкое сладкое	4,0	4,6	2,3	—	—
Крепкое	5,0	3,3	2,8	—	—
Десертное	5,0	3,4	2,7	—	—
Ликерное	5,0	3,4	2,7	—	—
Вишня простых кисло-сладких сортов (кислотность сока 1,1 %, сахар 10 %)					
Столовое	7,5	1,9	1,0	—	—
Некрепкое сладкое	8,5	0,6	1,5	—	—
Крепкое	8,8	—	2,0	—	—

Продолжение табл. 7

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Десертное	8,9	—	1,9	—	—
Ликерное	8,9	—	1,9	—	—
Вишня сладкая (кислотность сока 0,3%, сахар 13%)					
Столовое	9,7	—	0,6	30	10
Некрепкое сладкое	9,3	—	1,2	45	15
Крепкое	9,0	—	1,8	50	20
Десертное	9,0	—	1,7	50	20
Ликерное	9,0	—	1,7	50	15
Вишня кислая — Морель (кислотность сока 1,5%, сахар 9%)					
Столовое	5,5	4,0	1,0	—	—
Некрепкое сладкое	6,6	2,4	1,7	—	—
Крепкое	7,3	1,4	2,2	—	—
Десертное	7,8	1,0	2,0	—	—
Ликерное	7,8	1,0	2,0	—	—
Крыжовник русских сортов (кислотность сока 1,8%, сахар 9,0%)					
Столовое	5,0	1,4	—	—	—
Некрепкое сладкое	5,6	1,8	—	—	—
Крепкое	7,0	1,6	2,3	—	—
Десертное	6,5	2,2	2,2	—	—
Ликерное	6,5	2,2	2,2	—	—
Красная смородина среднего качества (кислотность сока 2,2%, сахар 7,0%)					
Столовое	4,2	4,7	1,6	—	—
Некрепкое сладкое	5,0	3,7	2,1	—	—
Крепкое	6,0	2,5	2,5	—	—
Десертное	6,6	1,0	2,4	—	—
Ликерное	6,6	1,0	2,4	—	—
Черная смородина среднего качества (кислотность сока 2,4%, сахар 9%)					
Столовое	4,0	5,1	1,5	—	—
Некрепкое сладкое	4,6	4,2	2,0	—	—

Окончание табл. 7

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Крепкое	5,0	3,6	2,4	—	—
Десертное	5,2	3,5	2,2	—	—
Ликерное	5,2	3,5	2,2	—	—
Земляника (клубника) садовая (кислотность сока 0,8%, сахар 7,5%)					
Столовое	9,3	0,2	1,0	—	—
Некрепкое сладкое	9,2	—	1,65	—	—
Крепкое	8,6	—	2,3	26	8
Десертное	8,7	—	2,2	10	10
Ликерное	8,7	—	2,2	35	15
Малина садовая красная (кислотность сока 1,2%, сахар 7,3%)					
Некрепкое сладкое	7,0	2,0	1,7	—	—
Крепкое	7,6	1,0	2,5	—	—
Десертное	8,7	—	2,2	—	—
Ликерное	8,7	—	2,2	1,5	10
Ежевика садовая (кислотность сока 1,0%, сахар 5,2%)					
Некрепкое сладкое	8,0	1,2	1,0	—	—
Крепкое	8,5	—	2,5	—	5
Десертное	8,6	—	2,4	—	5
Черника (кислотность сока 1%, сахар 5,8%)					
Столовое	7,5	1,6	1,5	—	—
Некрепкое сладкое	8,0	0,8	2,0	—	—
Крепкое	8,0	0,5	2,4	5	—
Десертное	8,6	—	2,2	5	—
Ликерное	8,6	—	2,2	10	5
Голубика (кислотность сока 0,9%, сахар 5,2%)					
Столовое	7,6	1,5	1,5	—	—
Некрепкое сладкое	8,0	0,8	2,0	—	—
Крепкое	8,2	0,3	2,5	5	—
Десертное	8,6	—	2,3	8	—

Таблица 8. Рецептуры для составления 10 л суслу из смеси различных плодов и ягод (купажные вина)

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепкое сладкое	Крепкое	Десертное
Яблочно-рябиновое розовое				
5 частей сока сладких яблок (кислотность 0,3 %, сахар 18 %), л	6,0	6,5	6,6	6,6
2 части сока лесной рябины (кислотность 2,3 %, сахар 5 %), л	2,4	2,3	2,4	2,5
Сахар, кг	0,7	1,0	1,7	1,6
Вода, л	1,2	0,6	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	10	5
Танин, г	—	—	5	10
Яблочно-рябиновое светлое				
9 частей сока яблок осенних сортов (кислотность 0,8 %, сахар 11 %), л	6,0	7,0	8,0	8,0
1 часть сока лесной рябины (кислотность 2,3 %, сахар 5 %), л	0,7	0,8	0,9	1
Сахар, кг	1,0	1,4	1,8	1,6
Вода, л	2,7	1,3	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	20	15
Танин, г	—	—	5	10
Яблочно-грушевое светлое				
2 части сока лесных яблок, падалицы (кислотность 1,4 %, сахар 6 %), л	5,0	6,0	5,8	6,0
1 часть сока груш (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	2,5	3,0	2,9	2,9
Сахар, кг	1,2	1,6	2,1	1,9
Вода, л	1,3	—	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	20	20
Танин, г	—	—	5	10
Грушево-крыжовенное				
2 части сока груш (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	5,4	5,8	6,2	6,2
1 часть сока крыжовника (кислотность 1,6 %, сахар 9 %), л	2,7	2,9	3,1	3,1
Сахар, кг	1,0	1,4	1,8	1,7

Продолжение табл. 8

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепкое сладкое	Крепкое	Десертное
Вода, л	1,3	0,5	—	—
Лимонная кислота, г	—	10	15	20
Танин, г	—	—	5	7
Белое (смесь)				
6 частей сока яблок (кислотность 0,9 %, сахар 8 %), л	—	5,2	5,4	5,6
1 часть сока груш (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	—	1,0	1,0	0,9
1 часть сока слив (кислотность 1,1 %, сахар 10 %), л	—	0,9	0,8	0,9
1 часть сока брусники (кислотность 1,7 %, сахар 7,0 %), л	—	0,9	0,8	0,9
1 часть сока голубики (кислотность 0,9 %, сахар 5,2 %), л	—	0,9	1,0	0,8
Сахар, кг	—	1,5	2,0	1,8
Вода, л	—	0,3	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	6	10
Танин, г	—	—	5	8
Сливово-яблочное				
4 части сока сливы желтой (кислотность 0,7 %, сахар 11 %), л	—	6,6	7,0	—
1 часть сока лесных яблок, падалицы (кислотность 1,4 %, сахар 6 %), л	—	2,0	2,0	—
Сахар, кг	—	1,4	1,8	—
Вода, л	—	0,6	—	—
Танин, г	—	—	5	—
Сливово-грушевое				
4 части сока сливы синей простой (кислотность 1,2 %, сахар 9 %), л	—	6,6	6,9	—
1 часть сока груш (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	—	2,0	1,9	—
Сахар, кг	—	1,4	2,0	—
Вода, л	—	0,6	—	—
Танин, г	—	—	5	—

Продолжение табл. 8

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепкое сладкое	Крепкое	Десертное
Грушево-рябиновое				
5 частей сока груш (кислотность 0,5 %, сахар 9 %), л	0,5	6,0	6,4	6,5
2 части сока рябины лесной (кислотность 2,3 %, сахар 5,0 %), л	2,0	2,4	2,5	2,6
Сахар, кг	1,2	1,6	2,0	1,8
Вода, л	2,3	0,6	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	10	15
Танин, г	—	—	5	10
Алычово-яблочное				
4 части сока алычи (кислотность 1,2 %, сахар 9 %), л	5,5	7,0	7,2	—
1 часть сока сладких яблок (кислотность 0,3 %, сахар 16 %), л	1,5	2,0	1,8	—
Сахар, кг	1,0	1,4	2,0	—
Вода, л	2,0	0,1	—	—
Лимонная кислота, г	—	—	5	—
Танин, г	—	—	4	—
Красносмородиново-яблочное				
3 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7,0 %), л	3,6	4,2	5,1	5,4
2 части сока яблок летних сортов (кислотность 0,8 %, сахар 9 %), л	2,4	2,8	3,4	3,6
Сахар, кг	1,3	1,7	2,0	1,8
Вода, л	3,2	2,0	0,3	—
Малиново-яблочно-смородиновое				
2 части сока малины (кислотность 1,2 %, сахар 7,3 %), л	3,0	3,4	3,6	3,6
2 части сока сладких яблок (кислотность 0,3 %, сахар 16 %), л	3,0	3,4	3,5	3,6
1 часть сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	1,5	1,7	1,8	1,9
Сахар, кг	1,0	1,5	1,9	1,7
Вода, л	1,9	0,6	—	—

Окончание табл. 8

Состав суслу	Тип вина			
	Столовое	Некрепкое сладкое	Крепкое	Десертное
Красносмородиново-яблочное				
3 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7,0 %), л	3,6	4,2	5,1	5,4
2 части сока яблок летних сортов (кислотность 0,8 %, сахар 9 %), л	2,4	2,8	3,4	3,6
Сахар, кг	1,3	1,7	2,0	1,8
Вода, л	3,2	2,0	0,3	—
Красносмородиново-малиновое				
4 части сока красной смородины (кислотность 2,2 %, сахар 7 %), л	4,0	4,8	5,6	6,4
1 часть сока малины (кислотность 1,2 %, сахар 7,3 %), л	1,0	1,2	1,4	1,6
Сахар, кг	1,4	1,8	2,2	2,0
Вода, л	4,2	3,0	1,5	0,8
Танин, г	—	—	5	5

Таблица 9. Нормы расхода солода и воды при затирании крахмального сырья

Вид сырья	Вес сырья, кг	Норма смешанного солода, кг	Составляющие компоненты (ячменный + ржаной + просяной), г	Вода, мл
Картофель с содержанием крахмала 15 %	8	0,150	85 + 35 + 30	800
Картофель с содержанием крахмала 20 %	8	0,190	95 + 45 + 40	1000
Мука пшеничная	2	0,165	80 + 45 + 40	1000
Мука ржаная	2	0,160	75 + 45 + 40	900
Мука овсяная	2	0,160	75 + 45 + 40	900
Мука гороховая	2	0,130	65 + 33 + 32	700

Содержание

Вступление	5
Вино	7
Виноградное вино	9
Сухие вина	14
Полусладкие и сладкие вина	15
Хранение виноградного вина	16
Рецепты виноградных вин	16
Плодово-ягодные вина	24
Тара и оборудование	35
Подготовка плодово-ягодного и растительного сырья	42
Получение сока	43
Приготовление (составление) сула	46
Брожение	59
Снятие вина с осадка	64
Тихое брожение	66
Подслащивание десертных и ликерных вин	68
Созревание вина	69
Обработка вина	70
Определение достоинств и недостатков вина	73
Предохранение вина от болезней	75
Рецепты домашних вин из плодов и ягод	78
Вино из овощей	118
Вино из злаков, цитрусовых и чая	122
Вина из растительного сырья	125
Рецепты вин из растительного сырья	125
Игристые вина	133
Рецепты игристых вин	133
Крепкие домашние вина	136
Рецепты крепких домашних вин	136
Ликеры, настойки, наливки, ратафии	141
Настойки	141
Рецепты настоек	142
Наливки	156
Рецепты наливок	157
Ликеры	182
Рецепты ликеров	183
Ратафии	218
Рецепты ратафий	219
Самогон	236
Выбор и обработка исходного сырья	236
Крахмалосодержащее сырье	237
Сахаросодержащее сырье	242
Сбраживание	244
Перегонка	248
Очистка	250
«Облагораживание» самогона	252
Подслащивание	254
Подкрашивание	254
Аппараты и оборудование для приготовления самогона	257
Рецепты приготовления домашних дрожжей	268
Рецепты приготовления самогона	272
Рецепты эссенций для ароматизации самогона	299
Приложение	302