



САМОГОН

- ▲ аппараты для изготовления,
- ▲ рецепты,
- ▲ способы очистки и улучшения,
а также домашние вина

Составление ПХЖО «Надія»

САМОГОН

- ◆ аппараты для изготовления,
- ◆ рецепты,
- ◆ способы очистки и улучшения
а также домашние вина

Практическое пособие по приготовлению в домашних условиях самогона: аппараты для изготовления, рецепты, способы очистки и улучшения качества, а также рецепты домашних вин.

Составитель — первичная хозрасчетная журналистская организация «Надія» Менского района Черниговской области.

© 4001080000—07 без объявления
237—92

ISBN 5-7707-3033-1

© ПХЖО «Надія», 1992

Каждому приходилось пробовать этот напиток. Почему в одних случаях он такая гадость, а в других — вполне ничего? Как и из чего делается? Как улучшить самогон, заглушить специфический запах? Плюс рецепты наливок, вина, других спиртосодержащих напитков — в этой книге.



Самогон — это спиртосодержащая жидкость, полученная путем перегонки через кустарные аппараты алкогольной массы, добытой в результате брожения продуктов, содержащих крахмалистые или сахаристые вещества.

Незабвенный Остап Сулейман Мария Бендер Бей знал не менее 200 способов изготовления самогона. Вершиной его познаний было выдавливание живительной влаги из табуретки.

Обыкновенные люди таким разнообразием рецептов не владеют. Однако народная фантазия в этом вопросе поистине неисчерпаемая. У каждого свой секрет.

А в конечном итоге они сводятся к трем основным направлениям:

- как и чем можно получить самогон;
- из чего его приготовить;
- способы улучшения.

КАК И ЧЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Закваска — это уже спиртосодержащее вещество. Есть любители употреблять ее и в переработанном виде. Раньше, при визите участкового, многие прибегали к такой уловке: мол, пью переработанную. И нельзя было привлечь за самогонварение. Ныне, кажется, необходимость в таких отговорках отпадает. И «любителей» такого напитка уменьшится — он очень противный на вкус.

И еще способы безаппаратного изготовления.

ВЫРУЧАЕТ МОРОЗ

Из готовой закваски самогон (хотя можно ли его так назвать в этом случае?) получают путем замораживания. В холодильнике, на улице. Чем сильнее холод, тем крепче напиток. Закваску ставят прямо в трехлитровой банке. Чтобы в квартире не было запаха, на горлышко натягивают воздушный шарик, хирургическую рукавицу.

Способ широкого распространения не нашел, так как жидкость получается с большим количеством примесей.

А ЕСЛИ ИЗ ПИВА?

Этот напиток — тоже не самогон. Но если взять три литра пива, добавить килограмм сахара и сто грамм дрожжей, дать перебродить (приблизительно неделю), потом процедить — получится нечто с неплохими градусами и вкусом.



В 4 литра охлажденной кипяченой воды добавить 2 кг сахара, 250 г водки и пол-литра пива. Стоит 12 дней. Выход — 5 л продукта без перегонки.

ИЗ ШИПОВНИКА

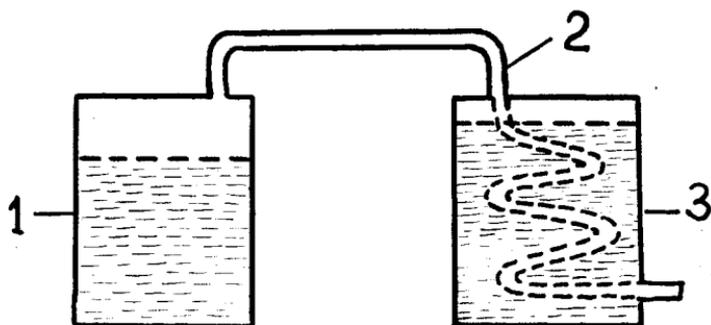
На 7,5 л охлажденной кипяченой воды добавить 5 стаканов шиповника, 100 г дрожжей, 4 кг сахара. Когда перебродит и отстоится (через 3 месяца), получается чистая водка. Аккуратно слить с помощью шланга.

АППАРАТЫ

Для перегонки употребляется неисчислимо количество приспособлений. В глухих, селах до сих пор используются громоздкие, можно сказать, стационарные агрегаты. Устанавливаются они в лесу, в болоте и пользуются ими согласно очередности все село (улица).

В квартирных условиях используют так называемые «чугунки». Последние годы антиалкогольная кампания подтолкнула к этой теме интерес инженеров. Появились сверхкомпактные аппараты, работающие на электричестве.

В конечном итоге схема их одинакова и состоит из трех элементов:

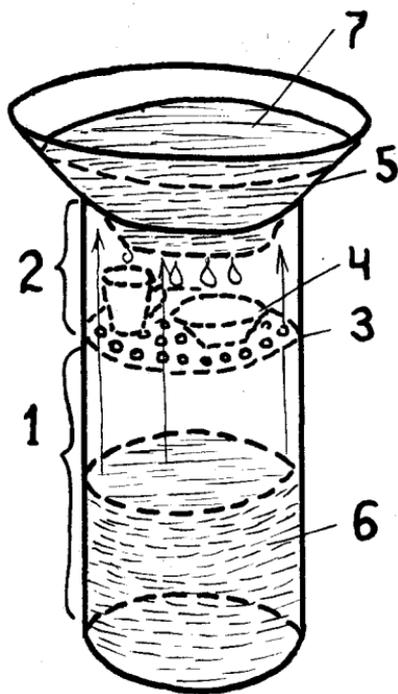


1. Сосуда с закваской. 2. Трубки-змеевика. 3. Сосуда с охлаждающей жидкостью.

Сосуд 1 нагревается (костер, керогаз, газ, электроплитка, впаянный теплоэлектронагреватель).

Спиртосодержащий пар проходит по трубке 2, конденсируется при соприкосновении последней с холодной водой в сосуде 3 и уже в виде жидкости вытекает в подставленную банку (бутылку).

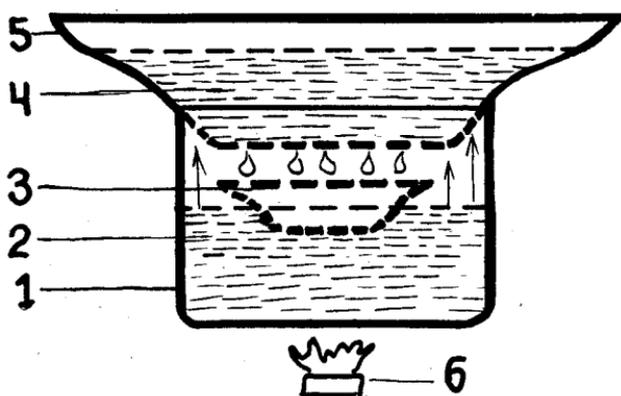
Самый простой аппарат обходится без трубки. Его принципиальная схема.



1. Высокая кастрюля, наполовину заполненная закваской.
2. Кастрюля без дна.
3. Лист с отверстиями (можно ситом).
4. На нем между отверстий — чашки.
5. Кастрюля (таз).
6. Закваска.
7. Холодная вода.

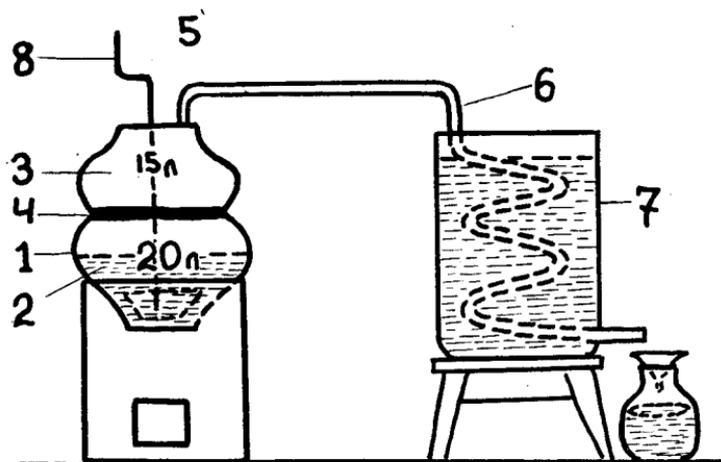
При подогревании спиртосодержащий пар поднимается вверх через отверстие, конденсируется на дне таза с водой и скапывает в чашки.

И второй вариант, еще проще,



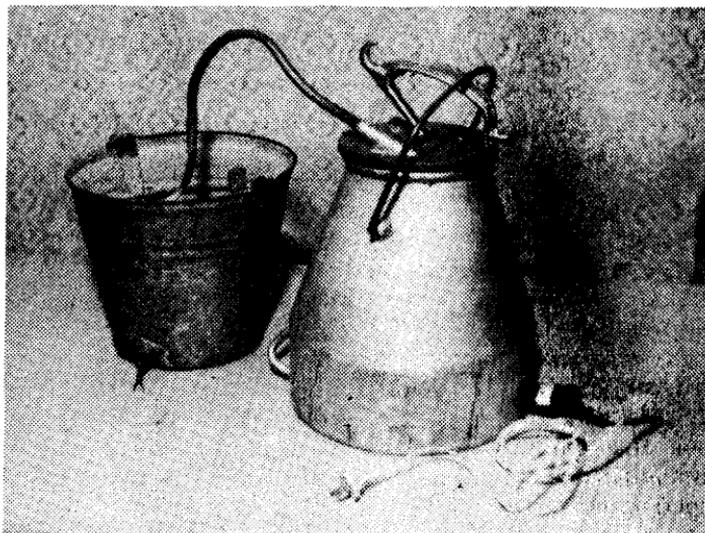
1) Кастрюля. 2) Закваска в ней. 3. Тарелка. Просто плавает на закваске. 4) Большая тарелка (тазик). Служит вместо крышки. 5. Холодная вода в ней. 6. Источник тепла.

А это — «ЧУГУНОК»:



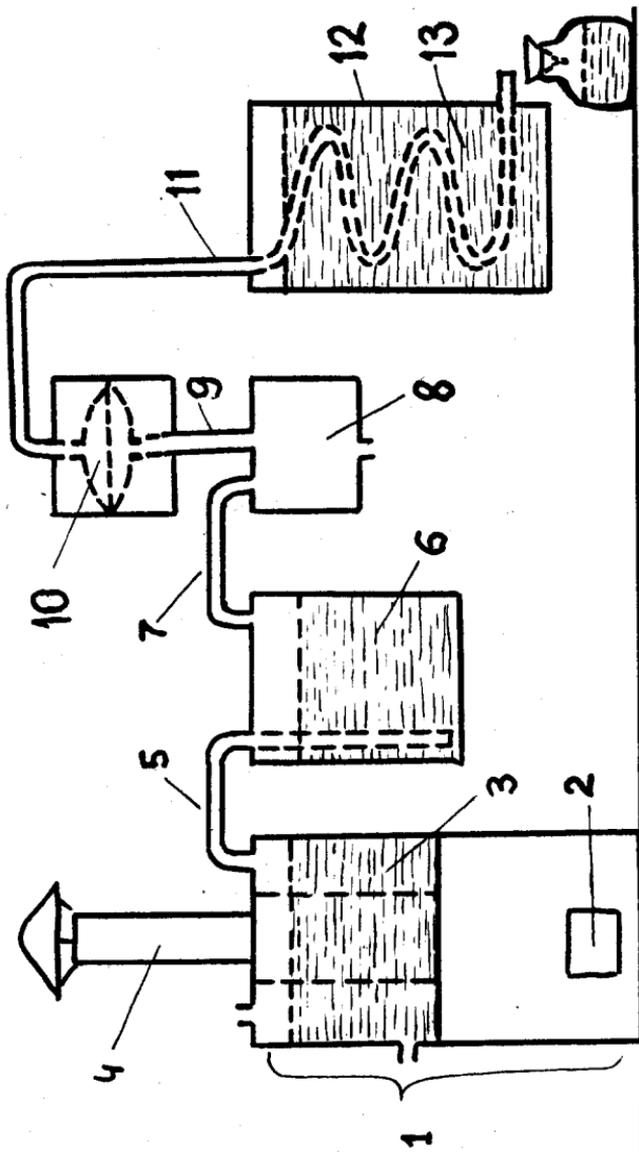
1. Чугун. 2. Закваска в нем. 3. Второй чугун, поставленный на первый перевернутым. 4. Место соприкосновения герметизированное (чаще всего тестом). 5. Отверстие в дне. В него вставлен конец трубки-змеевика. 6. Трубка-змеевик. 7. Сосуд-холодильник. 8. Мешалка.

Наибольшее распространение получили аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметическая крышка со штуцерами для трубок.



Мы некомпетентны утверждать, чем руководствовался законодатель, легализуя самогонварение. Но, наверное, и соображение, что, не вынужденные прятаться, люди будут изготавливать качественный продукт, сыграло свою роль.

На простых аппаратах, как вышепоказанные, **высокого** качества добиться трудно. Несравним по качеству продукт из **«ЗАВОДКА»**.



1. Куб. Состоит из:
2. Топки

3. Емкости для воды

4. Трубы.

5. Трубка. По ней водяной пар поступает на дно бражника, нагревает закваску, как бы варит ее, при этом обогащается спиртом.

6. Бражник — деревянная бочка ведра на два. С герметической крышкой (стягивается болтами). В крышке два отверстия для подводящей (с куба) и отводящей (к сухопарнику) трубок.

7. Отводная трубка. Ведет к сухопарнику.

8. Сухопарник. Конструкция аналогичная бражнику: емкость с крышкой, в ней две трубки. Спиртосодержащий пар по трубке 7 поступает в сухопарник. Здесь происходит процесс частичной конденсации, на дно оседает часть сивушных масел.

9. Трубка к фильтру.

10. Фильтр. Состоит из двух медных тарелок (наиболее употребляется музыкальный инструмент с аналогичным названием) спаянных между собой, с подводящей и отводящей трубкой. На стенах тарелок также оседают сивушные масла и скапливаются через трубку на дно сухопарника.

11. Трубка-змеевик. По ней спиртосодержащий пар после такой очистки далее попадает в холодильник 12, где конденсируется при соприкосновении с холодной водой. 13. И — капает.

Значительно повышается качество, если вместо трубки 5 поставить змеевик и дополнительно его нагревать (к примеру, газовой горелкой), перекаливая пар.

В бидон еще впаивают теплоэлектронагреватель (ТЭН).

Технологические нюансы: не перегревать закваску — может взорваться емкость или жидкость выгонит через трубку в самогон. Чем холоднее вода, тем лучше проходит процесс конденсации. При возможности используют проточную воду. Никогда не помешает дополнительный фильтр. Самый простой вариант — трехлитровая банка, закатанная крышкой. В ней отверстия для двух трубок.

Если закваска перегреется, «выплевывается» в банку, но не попадает в самогон.

Сырьем для изготовления самогона могут быть любые сахаристые и крахмалистые вещества. Самый большой выход продукта — из сахара. Дефицит последнего вызвал массовое применение в качестве исходного сырья конфет, сиропов, печенья, варенья, разных фруктов, томатной пасты, гороха, риса, зерна злаковых, печеного хлеба...

Неотъемлимый компонент закваски — дрожжи. В основном употребляют пищевые. При отсутствии их в дело идут и дрожжесодержащие комбикорма.

Если нету дрожжей, выручает хмель. Спелые шишечки хмеля заливают водой. Варят. Отвар добавляют в закваску.

Используют также томатную пасту. Толчок для начала брожения может дать обыкновенный горох.

Брожение должно проходить в тепле. Лучшая температура — 50—60 градусов. В селах преимущественно закваска бродит на печке.

РЕЦЕПТЫ

Наиболее качественный самогон — так называемый хлебный. Раньше он был очень популярен на Украине. Крепкий, с мягким вкусом, легким похмельем.

Потом, с избытком сахара, переходом на примитивные аппараты, постепенно начал забываться.

Ныне наблюдается возврат к изготовлению такого самогона.

ХЛЕБНЫЙ

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить. Для этого размочить в теплой воде, расстелить тонким (до двух сантиметров) слоем. Следить, чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть на муку. Вскипятить воду и в еще кипящую постоянно помешивая, добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя.

Укрыть, дать выстояться часов 10—12.

Разлить по мискам, тазиках. Остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. На 12 ведер закваски — полкило. Бродит 5—6 дней. Перегонять на паровом аппарате. Из всех видов самогона — лучший.

Если нет дрожжей — добавить килограмм сухого гороха. Процесс брожения увеличится до 10 дней.

ХЛЕБНЫЙ С КАРТОШКОЙ

Сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку. Истолочь с той водой, что осталась при варке. Выложить в балию. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Опять сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь.

Через 10—12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить полкило дрожжей. Пусть бродит 5—6 дней.

На два ведра солода — четыре-пять ведер картошки.

ХЛЕБНЫЙ НА ХМЕЛЮ

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Надо еще заварить хмель. Потом необходимо приготовить так называемый затер — в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5—2 литра) добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается — пшеница или рожь, картошка и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место. Стоит до тех пор, покуда перестанет бродить и шуметь.

На одно ведро зерна — 2 чугуна картошки вареной (2 ведра). Выход — 2 литра хлебного самогона.

ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧеныМ ХЛЕБОМ

Все так же, как в предыдущем рецепте. Вместо картофеля — размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб.

На два ведра солода — 15—20 буханок хлеба.

ЕЩЕ СПОСОБ ХЛЕБНОГО

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

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугуна картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом. Брожение в теплом месте — неделю.

И ЕЩЕ

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

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



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

САХАРНЫЙ

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

Выход 6 литров

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

СВЕКОЛЬНЫЙ

Натереть на терку сахарную свеклу, отварить в печи, отлавить. На 30 литров сока свеклы добавить 200 грамм дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5—6 дней она будет готова. Сахара добавлять не надо.

Выход — 5 литров.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Натереть и спечь сахарную свеклу — 10—15-литровый чугунок. Дать остыть, но чтоб свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5—6 килограммов сахара и 10 литров воды температурой 24—25 градусов. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей брать 500 г. Накрыть смесь. Поставить в теплое место, пусть играет 3—4 дня. Перемешать.

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

ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять шесть литров испорченного варенья, развести его 30 литрами теплой воды, добавить 200 г дрожжей. Чтобы иметь больший выход самогона, надо добавить еще 3 килограмма сахара.

Закваску поставить в теплое место на 3—5 дней. Выход — 6 литров самогона, а с добавлением сахара — 9.

ИЗ ПАТОКИ

Патока — отход производства сахара из свеклы. На одно ведро патоки добавлять 200—250 г дрожжей

и развести все это в 25 л воды. Поставить в теплое место на неделю.

Выход — 6—7 литров.

Очень желательно полученное еще раз перегнать, т. к. за раз самогон получается с плохим запахом.

ИЗ СОКА ЯБЛОК

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

Выход 6—7 литров самогона.

ИЗ СИРОПА (ЛЮБОГО)

6 литров сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю готово.

Выход — 7 литров самогона.

ИЗ ДИКИХ ГРУШ

Собрать дички, насыпать их в деревянную бадью или бочку — до половины емкости. Пусть там гниют. Потом помять их деревянным мялом и пусть стоят 2—3 недели. Ничего абсолютно не добавлять.

Выход. — 3 литра.

ИЗ СЛИВ

Три ведра слив помять и пусть бродят две недели. Воды не добавлять.

Выход — 3 литра. Если добавить сахар, выход, естественно будет больше.

ИЗ ГРУШ

В 5 литров воды добавить 5 ведер испорченных садовых груш (вареных), сахара 2 килограмма и 200 г дрожжей.

В теплое место поставить на неделю.

Выход — 8 литров самогона.

ИЗ КРАХМАЛА

На два ведра воды добавить 10 килограммов крахмала и заварить, как кисель. Потом добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара.

Выстойка — 3—5 дней. Выход — 11 литров водки.

ИЗ КОНФЕТ

5 килограммов конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Выстойка — 4—5 дней.

Выход — 5 литров водки.

ИЗ ХАЛВЫ

10 килограммов халвы развести в 15—20 литрах теплой воды. Выстойка — 8 дней.

Выход — 10 литров самогона, но при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его уничтожить, можно добавить веточку мяты в водку.

ИЗ СУШКИ

2 килограмма сухих яблок или груш заварить в ведре воды, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все это плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Неделю пусть стоит в теплом месте. В эту закуску добавить перед производством пучек чебреца сухого.

Выход — 3,5 литра самогона.

ИЗ ВИНОГРАДА

Сок выдавить на вино, а то, что осталось — на ведро отходов добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара и развести все это в 30 л воды.

Выстойка — одна неделя.

Выход — 7 литров водки — очень светлой.

КОМБИНИРОВАННЫЙ

20 стаканов пшеницы, три литра воды, килограмм сахара. Смешать. Пять дней пусть стоит в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Бродит 7—8 дней. Брага на вкус должна быть горькой. Процедить.

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

ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, САХАРА И ПИВА

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

Выход — 7—8 л.

БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

В этом рецепте дрожжи и сахар — заменены запаркой и солодом.

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

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

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

Расход: на данное количество запарки — 3 кг солода и полведра (5—6 л) основного продукта.

Выход — 3 л.

«МЕДОВУХА»

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

Выход готового продукта — 7 литров.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

На один килограмм гороха надо 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 литров теплой воды. Добавить 1 литр парного молока.

Выстойка — одни сутки. Выход — 5 литров водки.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

(2-й способ)

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

...И ЗА ДВА ЧАСА

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

СПОСОБЫ ОЧИСТКИ

Наихудшее в самогоне — сивушные масла. Что они есть, каждый может убедиться сам: достаточно зажечь самогон в ложке (если не горит — это плохой продукт). После сгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

Как от них избавиться. Первое: соблюдение технологии выработки, не перебарывать температуру, постоянно менять воду-охладитель.

Уже готовый самогон очищают от сивушного масла с помощью марганцовки. На трехлитровую банку бросают 2—3 грамма порошка марганцовки. Ждать, пока выпадет осадок. Самогон аккуратно слить.

Для этой цели используют бытовые фильтры для воды типа «Родничок». Если нет, можно процедить самогон просто через сосуд с древесным углем.

Его неплохой заменитель можно получить в домашних условиях. Разожгите березовый костер. Когда дрова перегорят, но жар еще очень сильный, наполните им глиняный горшок, сдуйте золу. Горшок плотно закройте крышкой. Ждите, пока уголья потухнут. Выньте их из горшка, остудите, истолчите (не очень мелко). Можно использовать как фильтр. Можно бросить (из расчета 50 граммов на литр) в самогон. Пусть стоит недели три. Сосуд каждый день встряхивать.

Профильтруйте.

Не поленитесь сделать это и убедитесь — улучшается вкус, уменьшается количество примесей.

... И УЛУЧШЕНИЯ

Итак, у вас уже есть изготовленный, очищенный продукт. Он уже готов к употреблению.

А еще есть масса способов улучшения продукта, устранение специфического запаха, улучшения вкусовых качеств. Вот некоторые из них.

«КОНЬЯК»

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

Выстойка — 10 дней.

ВТОРОЙ СПОСОБ

На ту же дозу — 3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 — горького, три столовых ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, одну — корицы, 2 чая, 6 гвоздичек. Все это связать в марлю, опустить в банку.

ТРЕТИЙ СПОСОБ

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

СТАРКА

В 0,5 литра капают 5 капель аммонияку (аммонийная соль используется в медицине и ветеринарии), хорошо сколачивают.

НА ПОЛЫНИ

Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, кидают в водку, на четверть емкости. Употреблять через неделю-две.

КАНТАБАС

Берут почки смородины, насыпают половину бутылка и наливают до полна водкой. Бутылку накрывают чистым полотном, шесть недель выстаивают на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают по бутылкам. Чем больше хранить кантабас, тем вкуснее.

СЛИВОВИЦА

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

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

ВИШНЕВКА

Так же, как в предыдущем рецепте. Использовать спелые и переспелые вишни.



В принципе такую водку можно получить из любых фруктов.

ЖЕНЩИНАМ

Хоть у нас и равноправие, обычно женщины предпочитают напитки более слабые, сладкие и мягкие, чем классический самогон. Для них несколько рецептов.

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ

Землянику (клубнику) перетирают с сахаром, добавляют водку.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СПОТЫКАЧ

Насыпают пол-бутылки качественной земляники. Сахар варят, как на карамель, перетирают на пудру. Засыпают им сверху землянику. Заливают водкой до полна. Выстаивают 2 месяца на солнце, постоянно взбалтывать.

Слить, процедить. Можно употреблять, можно еще разбавить водкой.

МАЛИНОВКА

В бутыль насыпать на три четверти спелой малины. Налить водкой и поставить на двое суток в тени. Слить спирт, выбросить малину, насыпать пол-бутылки свежей и опять залить тем же спиртом на двое суток.

Слить, процедить. Развести сахарный сироп, добавить в малиновку по вкусу.

ЛИКЕРЫ

МОЛОЧНЫЙ

500 граммов жирного молока или сливок вскипятить, остудить помешивая.

Стакан сахара, 6—7 яичных желтков, на конец ножа ванилин, взбить на гоголь-моголь. Помешивая, влить в молоко 300 граммов водки (если очень крепкая — разбавить водой до 45—50 градусов) и медленно помешивая, влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

(ВТОРОЙ СПОСОБ)

Закипятить 1 стакан молока, растворить в нем 1 стакан сахара, охладить.

Взбить 6 яичных желтков и добавить в молоко. Затем медленно влить 1 стакан водки со спиртом. Хорошо размешать, вылив жидкость в 3-литровую банку. Взбить и добавить ваниль. Настоять 10 дней.

ВИНОГРАДНЫЙ

На литр водки добавляем литр виноградного сока, килограмм сахара, столовую ложку чая, пять лавровых листьев, пять зерен черного перца, половину чайной ложки ванилина.

Настаивать 5—6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

КОФЕЙНЫЙ

Сварить сто граммов очень крепкого (гораздо крепче, чем для питья) черного кофе. Вылить (без гущи) в двести граммов сахара, растопить все это на водяной бане. Залить литром водки. Профильтровать.

РОЗОВЫЙ

Наполните бутылку лепестками роз. Залейте водкой, настаивайте на солнце три дня. Водку слейте, лепестки замените свежими, залейте той же самой водкой. Повторите еще раз.

Потом разбавьте полученную розовую водку сахарным сиропом по вкусу.

МАЛИНОВЫЙ

Из свежей спелой малины получите малиновый сок. Смешайте с сахаром в пропорции один к одному. Закипятите три раза, каждый раз снимая накипь. Добавьте водку по вкусу. Процедите, разлейте в бутылки, закупорьте.

ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ

В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку так, чтобы внутри той посудыны дальше рос

огурец. Для этого завязь надо просто осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Привкус водки будет — свежего огурца.

ВОДКА МАЛОСОЛЬНАЯ

Делается все, как описано выше, только огурец заливается хорошим крепким самогонном.

Вкус водки — малосольного огурца.

ЦВЕТНАЯ

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела: синий цвет — настаивать на васильках, зеленую — на мяте, красную — на чернике, фиолетовую — на семенах подсолнечника, желтую — на шафране.

БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Преыдушие рецепты улучшения водки подбирались нами по принципу простоты. В этом разделе — рецептура преыдуших времен, когда жизнь не была такой торопливой. Наши предки разработали целую науку. Сделать такую водку не так просто. Однако, поверьте, затраченные усилия окупятся сторицей.

И еще. Не ругайтесь, увидя в рецептуре дефицитные компоненты. Фантазируйте, импровизируйте. Может, получится что-то новое, с чем вы войдете в историю. А, вторых, будем надеяться, что со временем все же заживем лучше.

ВАРЕНУХА

Сушку груш, яблок, вишен, слив, инжира и рожки помыть, залить в горшке водкой, добавить меда по вкусу, перца-стручков. Горшок накрыть куском хлеба, обмазать пресным тестом. Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить — горячей. Овощи можно есть.

МОСКОВСКАЯ

40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 о холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше все-

го ее) и все вместе перегнать через дисцилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

СПОТЫКАЧ

По 4 грамма циномона, гвоздики, шафрана, 8 — мускатного ореха, 16 граммов ванили. 2 недели, взбалтывая, настоять на литре водки. Процедить. Закипятить с 200 граммами сахара. Процедить.

ЕРОФЕИЧ

35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых углях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливая гущу, но, в принципе, гущу можно использовать и еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепле на месяц.

ЗАПЕКАНКА

По 16 граммов имбиря,пряного перца, циномона, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры на ведро водки. Все варится в запечатанном горшке 12 часов. Остудите. Разлейте по бутылкам.

2-й СПОСОБ

4 литра водки в толстостенной бутылки настоять на лимонных корках. Положите туда 50 г цинамона, 16 — бодяна, по 20 — кардамона и мускатного цветка, 2 мускатных ореха — все истолченным. Всю бутылку толсто обмазать ржаным тестом, поставить на ночь в протопленную печь. Так четыре ночи подряд. Разлить по бутылкам, добавить сахар.

МИНДАЛЬНАЯ

Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желателно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов и 4 вина) и перегоните через дисцилляционный аппарат. Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

ПАЛЕНКА

Горшок наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой. Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех

местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар (на кило ягод — полкило сахара), закипятить. Разлить по бутылкам, закорковать.

ТМИННАЯ

350—400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

МОКРУХА

Литр водки настоять на корках двух апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит две недели в тени. Додать стакан вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

ЗАПЕКАНКА

В самую простую водку положите от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять хотя бы несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутылку из как можно более толстого стекла, мускатный орех, все это предварительно мелко растолченное. Бутылку закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутылку на ночь. Утром выньте и оставьте в комнате. Так повторяйте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутылку надо тогда по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте и можете слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 литр водки.

ПЕННАЯ

Литр водки настоять две недели на пригоршне ягод можжевельника, далее 5 дней — на корках двух лимонов. Ложку толченного имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. 2 недели пускай стоит на солнце. Процедить, разлить, хранить в холоде. Пить через полгода.

ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ

Возьмите около килограмма зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным

пестиком в ступке. Переложите в бутыл, залейте 10—12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50—70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16 градусов. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дисцилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в хорошо закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

АЙВОВКА

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На восемь стаканов этого сока — столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 граммов — ванильного. Слить в бутыл, настаивать неделю. Профильтровать.

АПЕЛЬСИНОВАЯ

Сварить сироп из сахара-рафинада и литра воды. Смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыл. Бросить корки с 4 или 5 апельсинов. Поставить в тень на 3—4 дня. Профильтровать. Разлить по бутылкам.

ВИШНЕВАЯ

Бутыл наполнить на три четверти спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на полтора месяца. Спирт слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закорковать. Пить через год.

ИЗ КРЫЖОВНИКА

Литром водки и литром кипяченной воды в бутылки залить крыжовник. Держать, помешивая на солнце две недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце, далее — в холодильник (лед) на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки. Закорковать. Хранить в холоде. Пить через три недели.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ПРОИЗВОДСТВУ САМОГОНА

* Чтобы узнать, готова ли брага, надо зажечь спичку у той емкости, в которой находится брага. Если спичка не горит — значит закваска не готова, если же ярко горит — можно начинать.

* Есть и другой способ узнать о готовности закваски. Надо просто ее попробовать на язык, если сладкая — пусть еще постоит, если горькая — готова.

* Бывает, что во время производства в емкость с водкой бежит закваска. Чтобы этого не было, надо в закваску добавить пол-литра свежего молока или две ложки сливочного масла.

* В закваску для запаха и приятного цвета водки перед производством можно бросить корень колгана. Тогда цвет водки будет светло-коричневым и она приятная на вкус. Можно добавлять перец красный спелый, траву зубровки, веточку сухой мяты.

* Крепость любой самогонки зависит от качества дрожжей и теплового режима выстойки закваски.

* Отходы — брагу — никогда не выливайте, а в нее добавь необходимые компоненты для нового задела. Качество такой водки всегда лучше.

* Заделывать закваску, чтобы вышла водка хорошей, надо всегда на старику (по лунному календарю), а производить самогон — в любые дни, но не на новом месяце и не на гнилой квартире (опять же это все по лунному календарю).

* Закваску заделывать лучше всего в деревянных или эмалированных емкостях.

АРОМАТИЗИРОВАНИЕ НАСТАИВАНИЕМ

Помните заводские марки водки «Зубровка», «Зверобой» и т. д. Подобные и многие другие можно сделать в домашних условиях, используя травы, ягоды, фрукты и т. д.

Многие ароматизированные водки приобретают лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать многие лечебные травы, почти все ягоды, фрукты.

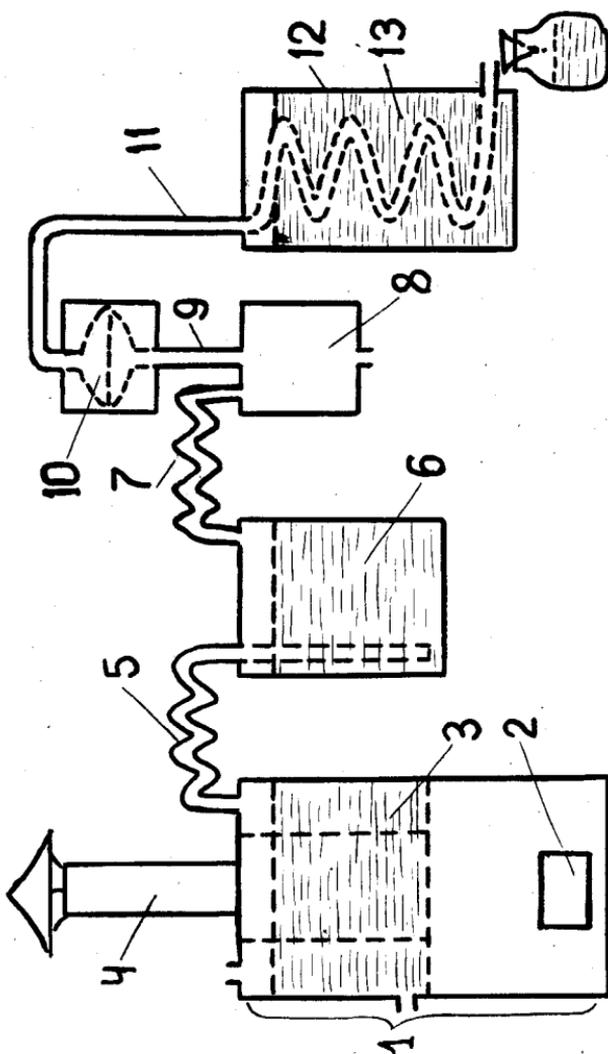
Самый простой способ — настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку, настаивают. Интересно, что наибольшее количество ароматных веществ растения отдают при крепости растворителя 45—55%. Т. е. не обязательно использовать спирт и даже «первач». Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее (с той же водкой), получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной посуде. Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски, покипятите часок. Остудите в холодной воде.

... И ПЕРЕГОНКОЙ

Проще всего траву, шкурки лимона, апельсина бросать в закваску при закладке. Но аромат получается еле заметный. Чтоб он был сильнее, можно воду, которой разводится закваска, предварительно настоять на выбранном вами ароматизаторе, или сделать отвар нужной травы, корней и т. д. Разбавлять потом ею закваску.

И еще одно преимущество аппарата-заводка. Напомним его схему с небольшими изменениями:



Если закваску готовить на ароматизированной воде, а также ароматизатор (сухую траву) поместить в сухопарник, самогон получится абсолютно без специфического запаха, а с ароматом того улучшителя, который вы использовали. Желательно трубки 5 и 7 сделать в виде змеевика и дополнительно подогревать их. Можно подогревать и сам сухопарник. Для этого, естественно он должен быть металлическим. Суть способа — постоянное ошпаривание растений перегретым спиртосодержащим паром.

На таком аппарате можно перегонять и просто настоящую на ароматизаторе воду, получая при этом эфирные масла (эссенции). Потом их добавлять в водку.

ВИНО ПЛОДОВО-ЯГОДНОЕ

Вино изготавливают из сока, сахара и воды. Из 1 кг плодов и ягод в среднем можно получить 0,65 л сока.

Изготавливая плодово-ягодное вино из свежего сока, необходимо снизить его кислотность (разбавляя водой) и увеличить его сахаристость. Однако, увлекаться добавкой сахара не следует: его избыток затормозит процесс брожения и снизит содержание спирта в готовом вине.

Смесь свежесжатого сока, воды и сахара называют сладким суслом. Можно рекомендовать следующий состав сладкого сусла: на 1 л вишневого сока — 0,5 л воды и 350 г сахара-песка; на 1 л смеси соков из красной и черной смородины 1,2 л воды и 530 г сахара; на 1 л малинового сока 0,5 л воды и 370 г сахара-песка. На 1 л черничного сока 0,2 л воды и 300 г сахара-песка; на 1 л яблочного сока 0,1 л воды и 240 г сахара-песка; на 1 л сока крыжовника 0,2 л воды и 240 г сахара-песка.

Для сбраживания сладкое сусло переливают в стеклянный баллон емкостью 10—15 л, заполняя баллон не более чем на 2/3 его объема.

Для начала брожения лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Ее иногда на самых законных основаниях можно приобрести на заводе плодово-ягодных вин или в бродильных лабораториях научно-исследовательских институтов. Но если у вас нет такой возможности, то попробуйте брожение на диких дрожжах, некоторое количество которых всегда находится на поверхности плодов и ягод. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, то оно забраживает самой собой. Для надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма. С одной стороны, изюм — это еще и дополнительный источник диких дрожжей, а с другой — он делает вкус вина более благородным.

Однако, если и после этого брожение на диких дрожжах будет проходить недостаточно активно, то через три дня после приготовления сусла добавьте в него

совсем немного хлебных дрожжей, иначе сусло или закиснет, или совсем потеряет кислотность. Совсем нельзя применять только пивные дрожжи: они не выдерживают повышения концентрации спирта и процесс брожения прекратится раньше времени.

Горлышко баллона затыкают ватной пробкой и оставляют в полумраке при комнатной температуре на 30—35 дней. Можно сделать водяную пробку, т. е. баллон закрыть пробкой с трубкой, второй конец которой опустить в сосуд с водой.

Дней через 20 брожение заканчивается и сброженный виноматериал некоторое время осветляется, осадки и дрожжи выпадают на дно баллона.

Почти весь сахар должен превратиться в спирт, содержание которого в этот момент достигает 14—15%.

Теперь останется снять осветлившийся сброженный виноматериал с осадка. Это нужно делать очень осторожно с помощью резинового шланга. Полученный виноматериал разливают в бутылки, закрывают пробкой и хранят в прохладном месте, а перед употреблением добавляют сахар по вкусу. Виноматериал без сахара менее подвержен микробиологической порче при хранении его в неблагоприятных условиях.

Есть и другой способ обработки виноматериала. После отделения от дрожжевого осадка сразу добавьте в вино 8—19% сахара и тут же профильтруйте. В полотняный конусообразный мешочек положите немного стерильной ваты или используйте специальную фильтровальную бумагу. Такое вино, если его хранить при температуре 8—12 градусов, со временем только улучшает свои вкусовые качества, но более 10—12 месяцев плодовые вина хранить не рекомендуется.

ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО

На 8 литров яблочного сока добавляют 2 килограмма сахара и литр воды. После тщательного перемешивания сока с водой и растворения сахара сусло разливают в бутылки и ставят на брожение. Брожение продолжается 7—10 дней. В результате брожения получается вино крепостью 5—11 градусов. Для доведения крепости до

16—18 градусов вино спиртуют — добавляют спирт или водку.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

РЯБИНОВОЕ КРЕПКОЕ ВИНО

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20% яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же, как и яблочное.

Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ ВИНО

Приготавливают из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод. Для приготовления 10 л сусла берут 7 л вишневого сока, 2 л воды и 2,5 кг сахара, перед брожением добавляют полтора килограмма, а остальное — после брожения и спиртования.

Подготовленное сусло ставят на брожение. Оно длится 7—10 дней. По окончании брожения вино спиртуют. После спиртования его выдерживают 5 суток, добавляют сахар и разливают в бутылки.

Готовое вишневое вино должно быть темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ ВИНО

Приготавливают из одного малинового сока. Для приготовления 10 л вина берут 6 л сока, 2,5 кг сахара и 2,5 л воды. Вино готовят и спиртуют так же, как и сладкое вишневое вино.

Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кислотность и аромат свежих ягод.

СЛАДКОЕ ЧЕРНОСМОРОДИННОЕ ВИНО

Для приготовления сусла берут 5 л черносмородинового сока, 2,5 кг сахара и 3,5 л воды. Дальше поступают так

же, как и при изготовлении вишневого вина. Вино из смородины должно быть рубинового цвета с ароматом свежих ягод черной смородины.

СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВИНО

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении готовят сравнительно редко. Но при большом урожае земляники ее перерабатывают и на вино.

Для приготовления 10 л суслу берут 8 л земляничного сока, 2,5 кг сахара и 0,5 л воды. Вино готовят так же, как и другие сладкие вина.

Земляничное вино приобретает красный цвет с розовым оттенком и обладает нежным земляничным ароматом.

КУПАЖНЫЕ ВИНА

Вина, приготовленные из одного вида сока или с добавками других видов, но не более 20%, называются видовыми. А если вино делается из смеси разных соков в любых пропорциях, то оно называется купажным. По крепости и сахаристости вина бывают:

полусладкие: спирта 10—13%, сахара—5—8%;
сладкие: спирта 16%, сахара 12—18%;
крепкие: спирта—16—18%, сахара—7—10%;
ликерные: спирта 12—17%, сахара—19—30%.

А вот несколько рецептов смеси виноматериалов (в процентах) для приготовления купажных вин:

1. Яблочный	40
Клубничный	20
Черничный	10
Красносмородиновый	10
Рябиновый	10
Вишневый	5
Настой изюма	5

Вода и сахар — по общим принципам уменьшения кислотности и увеличения сахаристости.

2. Черносмородиновый	50
Красносмородиновый	30
Черничный	20
Вода и сахар	

3. Вишневый	60
Красносмородиновый	20
Черничный	20
Вода и сахар	
4. Яблочный	50
Рябиновый	25
Земляничный	15
Крыжовниковый	10
Мед	до 1 кг на 100 л
Вода и сахар	
5. Яблочный	50
Черносмородиновый	20
Красносмородиновый	20
Черничный	10
Вода и сахар	
6. Малиновый	60
Яблочный	20
Красносмородиновый	20
Вода и сахар	

Из малины, клубники, черной и красной смородины, крыжовника и ежевики домашнее вино можно приготовить и по-другому. Спелые ягоды размять ложкой и переложить в стеклянную бутылку. Затем залить сахарным сиропом. Соотношение 1 кг сахара, 1,5 л воды, 1,5 кг ягод. Для того, чтобы брожение началось раньше и проходило более активно, сахар добавлять в два приема.

Полученную смесь следует хорошо размешать при температуре 16—18 градусов. Не менее 1/5 объема баллона должно быть свободным. Горлышко сосуда можно перевязать чистой марлей. Несколько раз в день смесь следует перемешивать деревянной ложкой. Через 7—8 дней сок отделите от плодовой массы. Сок перелейте в бутылки, где брожение будет продолжаться, но уже не бурное, а тихое.

Во время тихого брожения бутылки нужно плотно закупорить пробками, лучше всего из натуральной пробки. В середине пробки сделайте отверстие и вставьте в него очень плотно тонкую резиновую трубку. Другой конец этой трубки погрузите в сосуд с водой. Это даст возможность выделяющемуся при брожении углекислому газу выходить из бутылки, но внешний воздух не попадет к бродящей жидкости.

Через 5—6 недель тихого брожения на дно бутылей должен выпасть осадок и вино станет прозрачным. Тогда его нужно перелить в бутылки, плотно закупорить пробками и выдержать еще около двух месяцев. Получившееся вино будет иметь крепость 16—18 градусов. Так же, как и предыдущим способом приготовленное, его следует хранить при температуре 8—12 градусов и не более одного года. В дальнейшем вкус вина может значительно ухудшиться.

Чтобы получить более легкое вино, нужно на то же количество ягод и сахара изначально вдвое увеличить количество воды, тогда содержание спирта в вине будет 10—12 градусов, но такое вино получится менее стойким.

Несколько другим способом готовится вино из шиповника. Его даже не совсем верно называть вином, так как напиток употребляют не дожидаясь полного разложения сахара, и он содержит небольшой процент спирта, но это легкое вино очень богато активными дрожжами и витаминами, к тому же, имеет замечательный вкус, поэтому мы все же рекомендуем его рецепт.

Плоды шиповника перемойте и положите в стеклянный баллон. Приготовьте сироп, исходя из следующего соотношения: на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод 500 г сахара, 6—7 л воды и 1 чайная ложка лимонной кислоты. Сироп охладите до температуры 20 градусов, залейте в баллон и добавьте туда 5—10 г хлебопекарных дрожжей. Баллон оставьте при комнатной температуре. Через 4—6 дней, когда напиток приобретет приятный терпкий вкус, профильтруйте вино через плотную ткань, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном помещении.

Если у вас есть возможность закупорить вино из шиповника в бутылках из-под шампанского плотно (желательно прикрутить пробки проволокой), то добавьте дополнительно в каждую бутылку по 1 чайной ложке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ не станет газировать напиток, но еще раз предупреждаем, следите, чтобы он не выбил пробку или даже не разорвал саму бутылку. Для большей безопасности такие бутылки рекомендуется хранить зарытыми по горлышко в песок.

ВЕРМУТ

Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях удобно заготовить виноматериалы в отдельности и смешать их после снятия сусла с дрожжей.

Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него виноматериалов. Готовят виноматериалы для вермута по схеме, предусмотренной для десертного вина.

ВЕРМУТ КРАСНЫЙ

Состав: клюквенный виноматериал	— 3 л
черничный	— 7 л
мед	— 1 л
настой трав	— 1 чайная ложка.

ВЕРМУТ БЕЛЫЙ

Состав: яблочный виноматериал	8 л
материал рябины дикой	— 2 л
мед	— 0,8 л
настой трав	— 1 чайная ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДУШИСТОЙ НАСТОЙКИ ДЛЯ ВЕРМУТА

Настой трав готовится на водке. На 250 г водки добавляют 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни. Можно использовать другой состав трав — из чебреца, бородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчают, помещают в бутылку с водкой и дают настояться в продолжение 1 недели, ежедневно взбалтывая бутылку.

НА ЗАМЕТКУ...

Даже сравнительно дешевое вино может лучшим образом проявить свой букет, если с ним правильно обращаться. Сухие вина, а также шампанское следует

хранить в горизонтальном положении, в то время как десертные вина хранят вертикально.

Белое вино не следует слишком сильно и долго охлаждать. Старое белое вино сохраняет свой букет при температуре 10—12 градусов, более молодые сорта вин — при температуре чуть выше указанной.

Красное вино не нужно охлаждать, оно сохраняется при комнатной температуре 16—18 градусов. Никогда не опускайте бутылки с вином в теплую воду — аромат вина в этом случае неизбежно ухудшится. Если в красном вине вы заметили осадок, это ни в коей мере не является свидетельством плохого качества вина.

Шампанское подают на стол прямо из холодильника или в ведерке со льдом. Длительное хранение при низкой температуре не оказывает на него отрицательного воздействия. Более того, перед подачей на стол шампанское следует несколько часов подержать в холодном месте.

Десертные вина приятнее всего на вкус, когда их температура 15—18 градусов. Вина и блюда должны быть в правильном сочетании и являться дополнением один другому. Существуют общие правила. Легкое белое вино подают к закуске и рыбным блюдам, крепленное или сухое красное — к жареному мясу (телятина, птица). Крепленное или сухое красное — к жаркому из телятины и дичи. Шампанское — ко второму завтраку, после закуски или к легким жареным блюдам. Десертное — к бутербродам или сладким блюдам.

ШИПУЧИЕ НАПИТКИ

Из лимона. 7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с каждой дольки снимите цедру. Внутренность долек очистите от белой кожицы и семечек, добавьте к лимонам 400 г чистого перебранного изюма и 400 г натурального меда. Все это тщательно перемешайте, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Потом залейте смесь 15—20 л воды, положите туда срезанную ранее цедру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чашку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Лимонный сироп немного остудите и понемногу вылейте в тесто, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а жидкость разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите по две изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорьте напиток, желательно засмолить пробку, и поставьте в холодное место, но ни в коем случае не доводите до замерзания. Уже через три недели можете попробовать, если шампанское «играет», оно готово, если нет, дайте постоять еще немного. Еще сахар можно добавлять уже прямо в стаканы.

Из красной смородины. Заполните бутылку до половины красной смородиной, долейте до горлышка кипяченной водой и поставьте в холод. Каждый день бутылку хорошо взбалтывайте. Через неделю попробуйте, хорошо ли настоялось, если нет, оставьте еще на 3—4 дня. Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30—50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70—100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорьте, по возможности засмолите, и заройте в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте. Через месяц попробуйте. Если не «заиграет», подержите еще неделю-другую.

Из листьев черной смородины. Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины. Положите в бутылку и залейте до 15 л холодной кипяченной воды. Срежьте цедру с трех лимонов, мякоть очистите и нарежьте, удалите косточки. Цедру и мякоть положите в бутылку, добавьте 1,0—1,2 кг сахара и поставьте на солнце.

Каждый день нужно хорошо встряхивать. Когда сахар разойдется, добавьте 3 ложки дрожжей. Часа через три после начала брожения бутылку перенесите в самое холодное место, чтобы только напиток не замерз, и держите там 5—7 суток. Затем, осторожно сливая, процедите напиток через полотно и разлейте по бутылкам. Хорошо закупорьте, засмолите и положите бутылки горизонтально в железный ящик. Ящик этот в погребе на льду. Можно в холодильнике.

Можно приготовить шампанское из листьев черной смородины и несколько другим способом. Бочонок (4 ведра) засыпьте полностью молодыми листьями черной смородины, не уминая. Туда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и косточек, и 3,5—4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипяченной водой и хорошо все перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки, и перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чашку дрожжей и через три часа после начала брожения перенесите бочонок в холод. Примерно через 12 суток, профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

Из яблок. Выдавите сок из смеси сладких и кислых яблок. 2,5—3 л этого сока влейте в бочонок на полтора-два ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6—7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне 1 час. Сироп перелейте в фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750—1000 г водки, закупорьте его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолите, и поставьте на три месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

Из березового сока. На 12 л березового сока положите 3—3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения снимайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же

добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1—1,2 л водки. Нарежьте кружками 4 лимона, выньте семечки и положите лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставьте его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10—12, затем перенесите в холодное место, желательно на лед в погреб, и держите там 7 недель. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте, обвяжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

ШИПОВКА

Делается из любых спелых ягод или фруктов. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте, чтобы он полностью растаял. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих и зрелых ягод или фруктов, влейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горлышко сосуда перевяжите холстом и поставьте в солнечное место дней на 12. Все это время взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку через холст или другую сходную ткань. Перелейте жидкость в другую бутылку и поставьте на три дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая).

Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз проведите через плотную ткань и разлейте по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже. Пробки перед закупоркой выварите в кипятке и забивайте в бутылки деревянным молотком, а затем привяжите тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Заройте бутылки горлышками вниз в песок, лучше всего в погребе, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на полтора-два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

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

Существует 5 способов приготовления яблочного сидра. Во всех случаях яблоки тщательно сортируют и моют, вырезают места повреждения и порчи, а при измельчении удаляют плодоножки и остатки чашелистиков.

ПЕРВЫЙ СПОСОБ

Спелые, хорошо вылежавшиеся свежие яблоки измельчают, закладывают в чистую эмалированную посуду с крышкой (в деревянный бочонок или стеклянные бутылки), слегка смачивают водой и оставляют в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением рекомендуется добавить разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры (1 стакан на 1 кг яблок). Через 2—3 дня сброженную мезгу отжимают (лучше на ручном прессе) и полученный сок сливают в чистую эмалированную посуду или пропаренный бочонок, закупоривают и ставят на ледник, в погреб или холодильник.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Спелые, свежие, но кислые яблоки измельчают и закладывают в чистые стеклянные бутылки, эмалированную посуду с крышкой или в бочонок, заливают холодной водой, добавляют свежую или сушеную цедру с цитрусовых плодов (лучше лимонную), закупоривают и ставят на ледник на 1—3 дня для настаивания и сбраживания. Предварительно вносят разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры.

Когда сидр настоится и сбродит, его сцеживают или сливают, вторично заливают мезгу кипяченной водой в количестве, равном по объему слитому сидру, и так до 3 раз. Перед употреблением в сидр по желанию добавляют сахар или сладкий сок.

ТРЕТИЙ СПОСОБ

Кислые лесные или садовые яблоки разрезают на 4 части каждое и 8 кг плодов кладут в чистый холщевый или полотняный мешок, завязывают его и помещают в чистую эмалированную посуду с крышкой или деревянный бочонок с ложным дном. Сверху накрывают деревянным, лучше сетчатым, кругом, придавливают гру-

зом, чтобы яблоки не поднимались, и наливают 6 л сиропа из кипяченной воды и меда или сахара (1,6 кг). Посуду накрывают тканью и оставляют для сбраживания в погребе или леднике. Через 4—5 недель, убедившись, что сидр сброжен, его осторожно сливают в чистую посуду и оставляют в леднике.

Мезгу заливают таким же сиропом в объеме слитого сидра и через 4—5 недель снова сливают сброженный сидр в чистую посуду, а мезгу заливают в третий раз. Сидр всех сливов смешивают и отстаивают в холодном месте до тех пор, пока он не перебродит хорошенько (обычно 6—9 месяцев). Выбродивший, отстоявшийся, прозрачный яблочный сидр разливают в бутылки, укупоривают их и выдерживают их еще 3—4 недели на холоде.

ЧЕТВЕРТЫЙ СПОСОБ

Лесные яблоки, собранные в августе, тщательно перебирают, удаляют испорченные и поврежденные и дают хорошо вылежаться. Снова перебирают и удаляют испортившиеся, а здоровые моют и просушивают.

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

Заливают яблоки холодной кипяченной водой, укупоривают бочонок и ставят в погреб на 4—5 недель для брожения. Слив готовый сидр, снова заливают мезгу кипяченной водой и так повторяют в течение всей зимы, весны и даже лета, пока яблоки не вымокнут.

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

Оставшиеся яблоки тоже вкусны и выбрасывать их не стоит.

ПЯТЫЙ СПОСОБ

Можно приготовить сидр из сушеных яблок или смеси их с грушами. Сидр лучше получается из очищенных перед сушкой плодов (без кожицы и сменной коробочки), нарезанных ломтиками и высушенных на солнце, а не в печи или сушилке. В подготовленный бочонок или стеклянную бутылку насыпают сушеные плоды и наливают холодную кипяченную воду (на 1 кг 10 л). Закрывают тканью и, не укупоривая, ставят на 3—4 дня в прохлад-

ное помещение, а затем переносят в погреб или ледник, где его выдерживают, пока не забродит.

В начале брожения бочку с сидром забивают пробкой (шпунтом) и оставляют в погребе на 3—4 недели. Качество такого сидра повысится, если в начале брожения разлить его в бутылки, положив в каждую по изюминке. Плотнo закупоренные бутылки укладывают в подвале или погребе в песок в лежачем положении и хранят до употребления.

Грушевые сидры готовят так же, как и яблочные — третьим, четвертым и пятым способами.

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

Так же можно приготовить грушевый сидр, но он сохраняется не так долго. Вкус сидра зависит от сорта фруктов.

СОДЕРЖАНИЕ

САМОГОН:

	стр.
Вступление	3
Как и чем приготовить	4
Аппараты	5—11
Рецепты	12—17
Способы очистки... и улучшения	18—22
Более сложные рецепты	22—25
Общие советы	26
Ароматизирование настаиванием и перегонкой	27—29

ВИНО:

Фруктово-ягодное	30—33
Купажные вина	33—35
Вермут	36
Шипучие напитки	38—43