

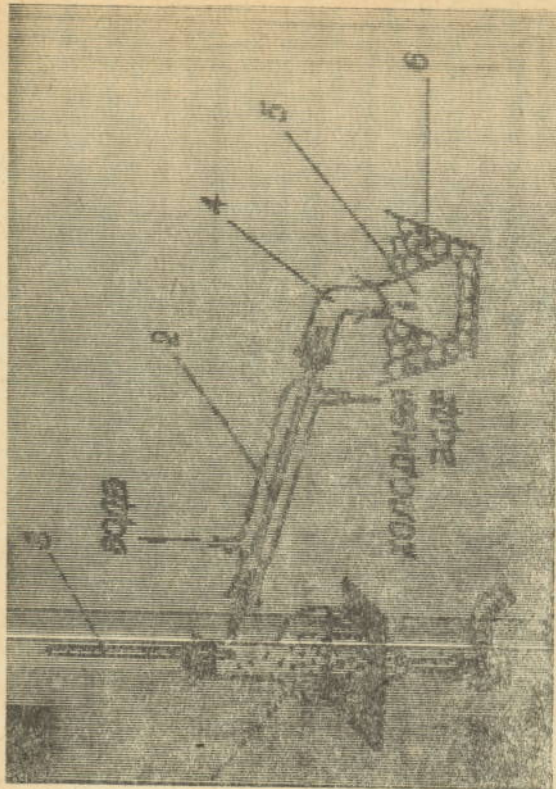
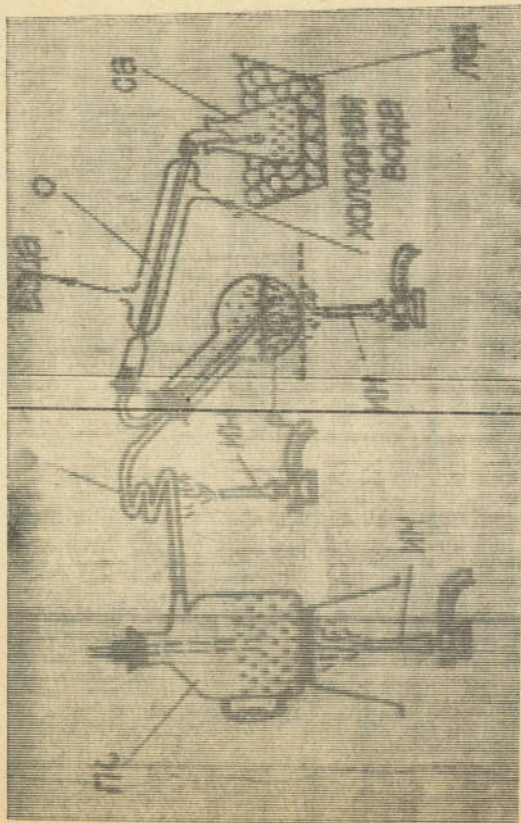


Рис. 4

Последовательность работы с описываемым аппаратом такова: стеклянную колбу напозните дистиллируемым составом на $2/3$ объема, соедините с охладителем, пустите воду в охладитель и нагревайте колбу на электрической или газовой плитке. Чтобы состав кипел равномерно, положите еще до нагревания в колбу несколько небольших кусочков пористого фарфора. Образующийся после закипания состав пар из колбы поступает в охладитель, там сгущается и собирается в сосуда-сборнике. Но если вода недостаточно холодная, то пар может не сконденсироваться в охладителе и улетучиться в атмосферу. Лед вокруг сосуда-сборника особенно необходим, если вы имеете дело с легко испаряющимися ароматами.

ПЕРЕГОНКА С ВОДЯНЫМ ПАРОМ. Суть этого способа в том, что пары ароматов вовлекаются в охладитель водяным паром. Так обычно выделяют эфирные масла из мяты, ели, тмина и подобных растений.

Устройство для перегонки с водяным паром показано на рисунке 5. Оно состоит из парового сосуда ПС, металлического змеевика 3, колбы с растениями Р, охладителя О, сборника дистиллята СА, насыщенного ароматами, и источников нагревания ИН.



Паровой сосуд делают обычно из оцинкованной жести, объем его, как правило, 5—10 л. Желательно оснастить его трубкой-уравномеров и обязательно—стеклянной трубкой-клапаном. Длина этой трубки должна быть не менее метра, а ее диаметр 0,5—1 см. Трубка-клапан крепится в сосуде при помощи втулки, желательно из натуральной пробки, плотно пригнанной к краям горлышка сосуда и не имеющей трещин. Водяной пар может на пути своего движения встретить противодействие, тогда повышение давления в сосуде вытолкнет воду по трубке-клапану наружу. Иначе может произойти поломка всего приспособления и даже взрыв. По уровню воды в стеклянной трубке можно определить давление пара в сосуде во время работы.

В медном змеевике происходит дополнительный перекал пара, что повышает дистилляционную способность перегонки.

СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ

Надо признаться, что сейчас даже само слово «водка» во множественном числе вызывает недоумение. Разница между тем, что нынче продается в бутылках, пусть и под разными названиями, чаще всего только в цене, да в количестве неприятного вида пятен, появляющихся на поверхности перелитой в стакан жидкости. А между тем, нынешняя водка имеет довольно мало общего с тем, что издавна именовалось водками на Руси и заслуженно получило всемирную славу. Кроме того, что продавалось множество сортов водок реально и значительно отличавшихся друг от друга, в приличном доме ставить на стол магазинную бутылку считалось дурным тоном. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Мы считаем, что неплохо было бы возродить эту традицию. Кроме того, приготовленная в домашних условиях водка имеет не сравнимые с магазинной вкус и запах; налитый в графинчик и процеженный через умелые хозяйские руки напиток вызывает у сидящих за столом совсем не то отношение, что обычная безлика бутылка, его уже кажется грех пить стаканами и до умопомрачения.

Но, прежде чем дать несколько рецептов домашних водок, мы расскажем, как можно очистить обычную водку или питьевой спирт от часто имеющихся у них неприятных запахов. Сделать это нетрудно, в особенности если у вас есть дача или садовый участок.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда уголья дойдут до самой высокой температуры и уже рассыпятся, совком переложите их в глиняный горшок, сдуйте как можно чище всю золу и плотно закройте горшок крышкой, чтобы уголья потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и истолките, но не слишком мелко. Положите истолченные уголья в бутылку из расчета примерно 50 г на 1 л и залейте водкой или спиртом. В течение следующих трех недель каждый день встряхивайте бутылку 3—4 раза. Затем дайте водке постоять еще неделю, но уже не встряхивайте. После этого водку про-

Из парового сосуда перекаленный в змеевике пар поступает в колбу с растениями через трубку, почти касающуюся дна колбы. Уже обогащенный ароматами пар выходит из колбы через другую трубку в верхней части колбы и поступает оттуда в охладитель, там конденсируется и вытекает в сборник. Происходит, по сути, процесс постоянного ошпаривания растений перегретым паром.

Собирать полученный после перегонки с водяным паром состав лучше всего в сосудах. Левый сосуд используют, если масла легче воды, а правый — если тяжелее. Отделенные от воды в этих сосудах масла обычно растворяют в спирте 50—70% или просто в водках крепких сортов, но без собственных добавок, и используют как эссенции для приготовления большой гаммы напитков.

фильтруйте, перелите в чистую бутыл, положите в нее очень тщательно перебранный и как можно более крупный изюм 30—40 г на 1 л и 3—4 г фиалкового корня, мелко изрезанного на кусочки. Дайте водке постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкусов. Только учтите, что обязательно пользуйтесь кипяченой холодной водой, иначе если вы будете настаивать спирт, а после разбавлять его, то смесь замутится и побелеет.

Далее можете по желанию придать водке более всего приятный для вас цвет. Табличка цветов и соответствующих им растений очень проста:

синюю водку настанавают на васильках,
желтую — на шафране,
зеленую — на мяте,
фиолетовую на семечках подсолнечника,
красную — на чернике,
коричневую — на скорлупе кедровых орехов.

Густоту и насыщенность оттенка вы можете по собственному вкусу варьировать в зависимости от количества растений в времени настаивания.

Для приготовления водок по следующим далее рецептам следует пользоваться дистилляционным аппаратом непосредственной перегонки, описанным выше и изображенным на рисунке 4.

Остается только добавить, что мы приводим полные рецепты, составленные еще в те времена, когда со специями и пряностями, как впрочем, и с остальными продуктами, не было никаких сложностей. Но ничего страшного не произойдет, если для какого-то рецепта вы не сможете достать одного-двух ингредиентов. Главное — сохранить принцип, наниток все равно получится много лучше обычного.

ВОДКА БЕЛАЯ МОСКОВСКАЯ СТАРИННАЯ. 40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шаффея, 40 г мяты; 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем доба-

вить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

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

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

ВОДКА ТМИННАЯ СКОРОСПЕЛАЯ. 350—400 г тмина залить 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 потребуются тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

ВОДКА 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 бутыл из как можно более толстого стекла и положите на 1 л перегнанной водки 6 г корицы, 1 г кардамона, мускатный орех, все это предварительно мелко растолченное. Бутыл закупорьте и обмахайте 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 бутыл 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 л водки.

ЦЕННИК ИЗ РЯБИНЫ. Возьмите около килограмма зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутылку, залейте 10—12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50—70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16°. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной 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.

РАТАФИИ, ИЛИ СЛАДКИЕ ВОДКИ

Описанные нами ранее водки, даже если в них и добавляется небольшое количество сахара, являются, в основном, напитками достаточно жесткими по вкусу и считались всегда по преимуществу мужским питьем. Женщина, если же и пригубляла рюмку, то настоящей сладкой водки, которую называли ратафией. Приготовлялась она обычно на основе спирта крепостью 90%, и потому мы в рецептах тоже будем называть именно спирт, но поскольку сейчас даже питьевой спирт, и даже в Сибири, месте традиционной его продажи, стал большой редкостью, то вы можете использовать вместо него водку, учитывая, однако, соотношение крепости. То есть, если в рецепте для спирта указано количество добавляемой воды, можете или не употреблять ее вовсе, или употребить совсем немного, в зависимости от вашего вкуса и крепости используемой водки.

Основной принцип приготовления сладких водок мы опишем на примере малиновой ратафии. Самую зрелую и чисто перебранную малину засыпьте в бутылку и залейте спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды. Держите в солнечном месте 3 дня. Спирт слейте. Затем отдельно приготовьте сироп. На 1 л спирта берется 200 г воды и 200 г сахара. Сначала воду с сахаром вскипятите два раза, полностью снимите накипь и медленно, постоянно помешивая, влейте в горячий сироп спирт через специальный фильтр. Фильтр делается так: возьмите воронку, выложите ее изнутри слоем ваты, на него положите слой хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых утолщев, а сверху накройте флаanelю. Затем через такой же фильтр всю смесь налейте в бутылку до начала горлышка, как можно лучше закупорьте и поставьте на несколько недель в теплое место, чтобы водка как следует отстоялась. Потом осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелейте чистую водку в другую бутылку, и ратафия готова.

Описанный основной способ можно несколько разнообразить для приготовления ратафий других видов. Приведен ряд рецептов.

РАТАФИЯ С КАРДАМОНОМ. На 1 л спирта засыпьте в бутылку 20 г крупно истолченного кардамона и поставьте на 2—3 недели в теплое место. Затем проведите все те же операции, что и при изготовлении малиновой ратафии, только сахара можете добавить граммов на 50—70 больше.

РАТАФИЯ С ГВОЗДИКОЙ. На 1 л спирта возьмите 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, хорошо вымойте, высушите и крупно истолките. Через 3 недели процедите все так же, как с малиновой ратафией, но воды добавьте на 100 г больше.

РАТАФИЯ МЯТНАЯ. 1 л спирта настаивается на 30—40 граммах сушеной мяты, далее приготавливается, как вышепоименованная.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ. На 1 л спирта 20—30 г аниса, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 3 г лимонной цедры, далее приготавливается, как вышепоименованная, но можно еще на 50 г воды более.

РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ ИЛИ АПЕЛЬСИННАЯ. На 1 л спирта 60—70 г срезанной, самой верхней цедры лимона или апельсина. Настаивается 2—3 месяца в теплом месте, далее приготавливается, как вышепоименованная.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК. Истолките персиковые косточки, наполните ими бутылку наполовину и залейте туда очищенной водкой до начала горлышка. Поставьте в солнечное место на 4—5 недель. Затем можете просто насыпать туда сахар из расчета 200 г на 1 л напитка и перемешать. А можете, если хотите, чтобы ратафия была слабее, сначала сварить сироп, добавив в это количество сахара стакан воды и выкипятив его до густоты. Тогда этим сиропом разбавьте ратафию, перемешайте, дайте отстояться несколько часов и перелейте в чистую бутылку через полотняный фильтр.

РАТАФИЯ ИЗ ТРЕХ СОРТ-В ЯГОД. Возьмите 2400 г вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины, все вместе истолките в фарфоровой ступке или, на крайний случай,

в эмалированной кастрюле, переложите в широкую миску и дайте отстояться часов 6. Затем из смеси отожмите сок, лучше всего под прессом, но можно обойтись и собственными руками с салфеткой. Сок взвесьте и на каждые его 400 г влейте 400 г очищенной водки, как следует перемешайте. Полученную смесь опять взвесьте и на каждые ее 400 г положите 100 г сахара; когда он полностью растает, опять взвесьте и на каждые 400 г этого состава положите 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все вместе смешайте, залейте в бутылку, как можно крепче закупорьте пробкой и поставьте в солнечное место на 6 недель. Каждый день напиток необходимо 3—4 раза хорошенько взбалтывать. Затем ратафию профильтруйте через полотно, перелейте в чистые бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.

ЛИКЕРЫ

При классическом приготовлении ликеров, так же как и ратафий, обычно использовался спирт, но в рецептах последнего времени он даже не упоминается и по причинам опять же не кулинарным, а чисто торговым. Мы все же будем придерживаться и тут спиртовой рецептуры (вдруг кому-то повезет), но, как и с ратафиями, вы можете вполне пользоваться водкой, соответственно уменьшая количество воды для разведения ликера.

Наполнителями для ликеров могут служить и покупные эссенции, более того, многие бывающие в продаже ликеры, даже импортные, приготовлены на основе не натуральных эссенций, а искусственно созданных химических соединений, имитирующих различные вкусы и запахи, да еще с применением красителей. Но истинный ликер, а не грубая подделка, может быть создан только при помощи натуральных ароматов, то есть составов и эссенций из натуральных продуктов, способами, описанными нами в главе о получении ароматов. Рецепты с иными, не стандартными наполнителями, будут приведены далее.

Общие принципы приготовления ликеров в основном достаточно просты. На 4 л спирта возьмите от 400 до 600 г воды и от 800 до 1400 г сахара. Сначала положите сахар в воду, несколько раз доведите до кипения, как можно тщательнее снимите накипь и немного остудите. Затем добавьте спирт выбранным вами наполнителем. Количество эссенции для ликера трудно рекомендовать даже приблизительно, так как оно слишком зависит от вашего вкуса и от концентрации самой эссенции. Но, если вы еще не знаете своего вкуса и у вас совсем нет опыта, то постарайтесь, чтобы цвет разбавленного спирта сделал по насыщенности хотя бы в треть цвета наполнителя и чтобы запах наполнителя явно ощущался, что поначалу любой компонент лучше не доложить, чем через естественный запах спирта. Во всяком случае учитывайте переложить, первое всегда легче исправить.

В слегка остывший, но еще горячий сироп, постепенно его помешивая, медленно влейте заправленный спирт. Дайте по-

стоять 10—20 минут, потом процедите состав через воронку с угольным фильтром, устройство которого описано в рецепте приготовления малиновой ратафии. Ликер налейте в бутыл, закупорьте и поставьте в теплое место на несколько недель. Затем осторожно, чтобы не взболтать осадок, который, возможно, появится, перелейте в чистые бутылки, хорошо закупорьте и храните в темном прохладном месте. В принципе, ликер можно начать употреблять уже через сутки, но чем он дольше у вас простоят, тем будет вкуснее.

Для ускорения, но не для улучшения процесса приготовления ликеров можно воспользоваться еще таким способом. Сначала приготовьте сироп из расчета на 1 л воды 2 или несколько больше, по вкусу, килограмма сахара. Снимите на кип и в горячий еще сироп медленно вылейте вдвое больше спирта, чем воды. Состав хорошо взболтайте. Этот разбавленный спирт остудите и храните в плотно закрывающемся стеклянном сосуде. Когда вам потребуется ликер, заправьте заготовленный напиток любой из эссенций и дайте настояться не менее суток. Способ этот удобен, но лишает ликер возможности храниться долгое время.

Ниже мы приведем еще несколько рецептов ликеров, имеющих некоторые технологические отличия.

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР. Соберите только что распустившиеся бутоны роз, обрежьте у них белые кончики, сложите в бутыл и залейте спиртом так, чтобы он только покрыл лепестки. Состав поставьте на солнце на три дня. Затем спирт слейте, бутоны выбросьте и этим же спиртом залейте свежие бутоны. Потом все это повторите еще раз. Получившийся настой как следует процедите. Далее приготовьте розовую воду при помощи дистилляционного аппарата, как указано в главе о способах приготовления ароматов. Приготовьте сироп из 400—600 г розовой воды и 800 г сахара и разведите его настоем на бутонах спиртом, как указано выше.

ЛИКЕР С ВАНИЛЬЮ. На 3 л спирта положите 4—5 г ванили, 4—5 г хорошо вымытой, но не толченой корицы, и гвоздики. Добавьте 600—700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды и поставьте на две недели на солнце. Потом проце-

дите и смешайте с сиропом из 600—700 г воды и 2—2,5 кг сахара обычным способом.

ЛИМОННЫЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР. Срежьте самую верхнюю лимонную или апельсиновую цедру, если свежую, то 10—100 г, если сухую, то вдвое меньше, залейте литром спирта и 600—700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды, поставьте недели на три в теплое место, затем смешайте с сиропом обычным способом.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ. Самые свежие, спелые и чисто вымытые ягоды разотрите, отожмите в холстяном мешке и дайте соку стечь полностью. 500—700 г этого сока смешайте с 4000—4200 г сахара, по вашему вкусу, три раза доведите до кипения и полностью снимите напиль. Сироп остудите, влейте в него 1 л спирта, далее процеживайте, настаивайте и разливайте обычным способом.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Тщательно переберите свежую землянику, засыпьте ее в бутылку и залейте спиртом, так, чтобы ягоды едва покрыло. Поставьте на два дня в теплое, но затененное место, затем слейте спирт в чистую посуду через плотный фильтр. Потом возьмите другую землянику, залейте ее водой и дайте постоять три дня в теплом месте. Слейте воду, профильтруйте, на 200 г этой воды положите 400 г сахара, три раза вскипятите и очистите от пены. Затем этим количеством сиропа разведите 1 л заготовленного ранее земляничного спирта и можете сразу употребить, но лучше дать ликеру немного настояться.

ЛИКЕР МАРАСКИН. Этот напиток требует довольно больших затрат времени на приготовление, но тот, кто на него пойдет, будет вознагражден одним из лучших ликеров. Сначала при помощи дистилляционного аппарата надо приготовить 3 л малиновой воды, 1 л вишневой воды и 1 л воды померанцевых цветков. Если в ваших краях не растет померанец или вы не сможете его достать, то, в принципе, можно обойтись любой цветочной водой, добавив в нее много цедры любых цитрусовых. Все воды смешайте, разлейте в них 6 кг сахара и налейте 3—3,5 л очищенного углем спирта. Напитком заполните бутылку с узким горлышком,

очень плотно ее закупорьте, если есть возможность, то залейте пробку смолой или сургучом, и поставьте бутылку в темное место при комнатной температуре на 6 месяцев. Потом осторожно перелейте ликер в чистую бутылку, чтобы не взболтать осадок. Сам осадок можно профильтровать через фланель в отдельную бутылку и тоже употребить. Далее ликер хранят закупоренным в прохладном месте сколь угодно, со временем он только улучшит свои вкусовые качества.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР. Сварите 50 г чистого молотого кофе в 200 г воды, перелейте отвар в плотно закрывающуюся посуду и дайте настояться примерно сутки. Отстоявшуюся жидкость профильтруйте через холотно и залейте 500 г спирта и сиропом из 500 г воды с 200—250 г сахара. Уже через несколько часов начните фильтровать ликер и добейтесь полной прозрачности. Напиток можно употребить сразу, но чем больше он выдерживается, тем становится ароматней.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР. Его можно приготовить двумя способами. Самое простое — аккуратно отделите от белков 8 яичных желтков, положите в фаянсовую миску, насыпьте туда 200 г сахара и пакетик ванили. Тщательно разотрите всю массу, чтобы она стала однородной, перелейте в бутылку и добавьте 500 г коньяка. Смесь закупорьте, хорошо взболтайте и выдерживайте несколько недель при комнатной температуре. Вторым способом годится, если вы сумеете достать хотя бы 150 г спирта. Тогда 6 яичных желтков смешайте с 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванили и 2 банками гущенного молока. Все это разотрите до однородной массы и залейте спиртом. Как и в первом случае ликер в закрытой бутылке надо выдерживать несколько недель.

ПИВО

Мы предложим вам три рецепта приготовления пива, но какой из рецептов выбрать, будет зависеть, скорее всего, не от вашего вкуса, а от того, что из необходимых составляющих вы сможете достать. К сожалению, самое основное для пива — солод и хмель нынче не слишком распространены. Однако предположим, что вам удалось приобрести и то и другое. Тогда мы рекомендуем вам следующий рецепт.

ДОМАШНЕЕ ПИВО. В бочонок налейте 2 ведра холодной воды, размешайте в них 0,5 ведра ячменного солода и оставьте на ночь. Утром перелейте все это в котел, добавьте полную чайную ложку соли и два часа кипятите на медленном огне. Затем добавьте 6 стаканов хмеля и варите еще минут 20. Потом жидкость профильтруйте через марлю, залейте в бочонок и остудите. Добавьте чашку дрожжей, чашку патоки, размешайте и дайте постоять день. Пиво разлейте по бутылкам, подождите еще около суток и только затем закупорьте. И уже через сутки напиток готов к употреблению.

Но если солода не нашлось, то попытайтесь сами изготовить его подобие, для чего воспользуйтесь следующим рецептом.

АНГЛИЙСКОЕ ПИВО. Возьмите 3—3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна так, чтобы они даже не поджарились. Для этого, конечно, лучше всего использовать под русской печи через несколько часов после растопки, но, в принципе, можно добиться того же результата и в остывшем духовом шкафу. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 15 л воды температурой 65 градусов. Хорошо размешайте, дайте постоять часа 3 и осторожно слейте жидкость. Снова залейте оставшиеся в котле зерна 12 л воды температурой 72 градуса и через 2 часа слейте. И еще раз залейте зерна 12 л воды, но уже перемешайте. В 2,5 ведра теплой воды разведите 6 кг патоки, холодной, и слейте через полтора часа. Все три слитые воды влейте в приготовленную жидкость, добавьте 200 г хмеля и все вместе вскипятите, постоянно помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влейте в нее 2 стакана дрожжей,

размешайте и оставьте при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелейте в бочку и оставьте ее открытой на 3 суток. Затем заколотите бутылкой и через 2 недели получите готовое пиво.

Но, если вам не удалось достать ни солода, ни хмеля, то специально для вас мы нашли в старых русских кулинарных книгах рецепт, как будто рассчитанный именно на нашу ситуацию с продуктами.

ПИВО ИЗ СОСНОВЫХ ПОБЕГОВ. Срежьте молодые побеги сосны длиной 5—8 см, порежьте на мелкие кусочки, залейте водой и варите после закипания 30—40 минут, жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Затем на каждые 12 литров этой жидкости положите 800 г сахара и варите до тех пор, пока сироп не загустеет до консистенции патоки. Слейте его в бочонок, закупорьте и храните в сухом прохладном месте. Срок хранения может быть до одного года. Когда вы захотите приготовить пиво, то на каждые 15 бутылок воды возьмите 1 бутылку соснового отвара, смешайте и прокипятите два часа на медленном огне. Остудите, налейте в бочонок и оставьте бродить на двое-трое суток. Потом разлейте по бутылкам и закупорьте.

Любой вид домашнего пива, особенно если вы сварили его много, а храните не в самых благоприятных условиях, имеет шанс начать киснуть. Чтобы поправить такое положение, есть довольно простой способ. Добавьте в пиво свежего меда из расчета 1 часть меда на 75 частей пива, предварительно разведя мед в небольшом количестве того же пива.