

*Приготовление  
алкогольных напитков  
в домашних условиях*

**вина**  
**наливки**  
**водки**  
**ликеры**  
**пиво**

что прочтя эту книгу, вы сможете практически из любых продуктов при помощи простейших подручных средств изготавливать почти любые спиртные напитки по своему вкусу.

Всего одно замечание по поводу приготовления книги. Не надо рассматривать ее просто как сборник рецептов. Если, предположим, вы решили приготовить ягодный ликер, то не ищите в содержании, а внимательно прочтите всю книгу, посвященную ликерам. Это займет совсем немного времени, но вы поймете основные технологические принципы приготовления интересующего вас вида настурчика и значительно облегчите себе процесс приготовления коньяка.

А, еще лучше, спокойно прочтите всю книгу целиком и потом с полным знанием дела выбирайте, что вам более всего хотелось бы иметь в своем домашнем погребе или баре.

Желаем вам успеха в приготовлении и удовольствии в употреблении.

## ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА

Виноград не является самой распространенной культурой, произрастающей на территории нашей страны, потому мы решили остановиться на технологии приготовления вина из тех плодов и ягод, что чаще всего встречаются как на больших участках, так пока еще и в магазинах. Правда, наша винодельческая промышленность в последние годы сделала все, чтобы окончательно отвратить людей от спиртного производства. Однако на самом деле ее продукция, «плодово-ягодной», не имеет никакого отношения ни к настоящему вину. А вот в домашних условиях из самого обычного сырья вполне можно получить напитки самых высоких достоинств.

Основой для приготовления домашнего вина является: натуральный сок, сахар и вода. Чтобы получить сок, можно использовать выпускемые промышленностью прессы и сковорыжималки, а можно изготовить пресс и самостоительную сковорыжималку из ягод.

Сковорыжималка из ягод получается около 0,6 литра сока.

один из вариантов такого приспособления показан на рисунке 1.

Первая технологическая операция — плоды и ягоды надо варить и раздробить.

Твердые плоды и ягоды можно просто ополоснуть под струей воды, не вынимая из посуды, но такие нежные ягоды, как малина или земляника, следует выложить на решето и прополоскать вместе с ним несколько раз в таз с водой или эмалированную кастрюлю и передавить пестиком. Полученная дробленая ягода называется мезга. Из нее с помощью прессы и получают готовый сок.

Для того, чтобы раздробить такие твердые ягоды и плоды, как яблочки, слива, брусника, черная смородина и им подобные, надо предварительно разрезать их на дольки и удалить косточки. Затем лучше всего получить мезгу с помощью мясорубки, желательно эмалированной или из нержавеющей стали, чтобы плоды не соприкасались с железом, от которого сок темнеет и ухудшает свои качества. Но слишком мелко дробить плоды и ягоды не следует — мезга будет хуже отдавать сок.

Чтобы получить максимум сока из таких ягод, как крыжовник, слива, черная смородина или брусника, надо подвергнуть их тепловой обработке. Мезгу положить в эмалированную кастрюлю, налить туда процентов 15 воды от количества ягод, нагреть до температуры 60—70%, непрерывно помешивая, и выдержать при этой температуре минут 30. Потом можно переносить эту горячую мезгу в сковорыжималку или под пресс.

Подготавливая сок к изготовлению вина, можно тепловую обработку заменить настаиванием и подбраживанием мезги в течение 2—3 дней при комнатной температуре. Но остальные ягоды, кроме черной смородины, сливы, крыжовника и брусники, не требуют никакой предварительной подготовки мезги до наатала получения сока. В среднем из одного килограмма плодов и ягод получается около 0,6 литра сока.

цию. Лучше всего залить жом горячей водой в количестве процентов 10 от веса жома и дать постоять пару часов.

Обычно, в полученном таким образом соке остаются частички мякоти, поэтому его следует профильтровать через конусообразный полотняный или шерстяной мешок. Но это не относится к соку из абрикосов, он при фильтрации ухудшает вкусовые качества и изменяет естественный цвет.

Затем нужно снизить кислотность сока, разбавив его водой и одновременно увеличить сахаристость, потому что своего сахара в соке недостаточно для получения после брожения крепости 14—15°. Но слишком много сахара класть тоже нельзя—процесс брожения затормозится, и содержание спирта в готовом вине будет недостаточным. Лучше всего придерживаться следующих пропорций смеси:

1 л вишневого сока, 0,5 л воды, 350 г сахара;  
1 л смеси соков из красной и черной смородины, 1,1 л воды, 530 г сахара;

1 л малинового сока, 0,5 л воды, 370 г сахара;  
1 л черничного сока, 0,2 л воды, 300 г сахара;  
1 л яблочного сока, 0,1 л воды, 240 г сахара;  
1 л сока крыжовника, 0,2 л воды, 250 г сахара.

Пропорции для других видов сока вы легко сможете вычислить сами по аналогии с приведенными пропорциями и собственному вкусу.

Такая смесь свежего натурального сока, воды и сахара называется сладким супслом. Сахар в супсле можно класть любой, кроме рафинада, так как содержащийся в нем ультрамарин задерживает процесс брожения.

Следующий этап—непосредственно сама брожение, однопроцентные важных в приготовлении вина. Для него лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Ее иногда на самых законных основаниях

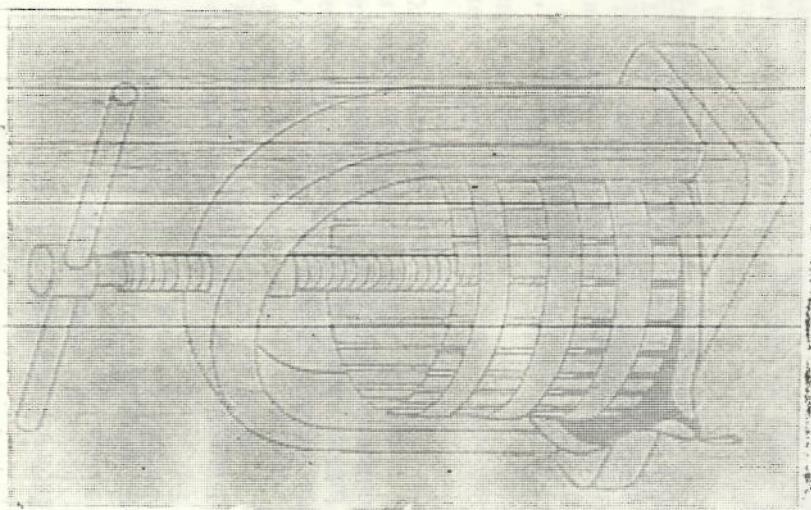


Рис. 1

Следующий процесс — уже непосредственно само получение сока из мезги. Для него надо сделать белый полотняный мешок по размеру корзины пресса. В мешок положить мезгу, завязать и поместить под прижимной диск. Давление винта с диском увеличивают постепенно, чтобы получить больше сока. Когда он перестанет поступать, винт откручивают, оставляя в мешке жом перекладывают в эмалированную кастрюлю, слегка разбавляют водой и снова повторяют всю опера-

может приобрести на заводе плодово-ягодных вин или в братьев 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 само 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 или закиньте, или совсем потеряет кислотность. Совсем пельзя применять только пивные дрожжи: они не выдерживают раньше времени.

Итак, завершив подготовку сусла, возьмите стеклянный баллон емкостью 10—15 л и заполните его не более чем на 2/3 объема. Горлышко баллона заткните пробкой из любого материала, прогулкающего воздух, лучше всего из ваты, и оставьте в защищенном от яркого света, но не совсем темном месте. Активное брожение должно начаться через 2—3 дня. Примерно через 20 дней брожение закончится, и полученный виноматериал еще 10—15 дней осветляется, в осадок выпадают дрожжи и твердые частицы.

Практически весь сахар за это время превращается в спирт, содержание которого должно достигнуть 14—15%.

Следующий очень ответственный этап — необходимо отделить осадка. Тут требуется особая аккуратность, чтобы под конец трубки небольшого диаметра, которую можно купить в аптеке. Очень осторожно, чтобы не заболтать, поставьте на стол баллон и один конец трубы опустите в верхние прозрачные слои вина. На пол у стола поставьте эмалированную кастрюлю,

8

возьмите второй конец трубы в рот, затяните вино в шланг и, тогда оттуда попьется непрерывная струя, пустите ее в кастрюлю. С уменьшением уровня вина в баллоне осторожно опускайте верхний конец шланга, но так, чтобы он ни в коем случае не коснулся осадков на дне баллона. Если полученный таким образом виноматериал не окажется все же достаточно прозрачным, можете профильтровать его через полотно, после чего разлейте по бутылкам, заткните их пробками и храните в темном прохладном месте, желательно в горизонтальном положении. Сахар в готовое вино можно добавлять по вкусу уже непосредственно перед употреблением, так как вино без сахара лучше хранится даже в не очень благоприятных условиях.

Есть и другой способ окончательной обработки виноматериала. После отделения от дрожжевого осадка сразу добавьте в вино 8—19% сахара и тут же профильтруйте. В по- золоченный конусообразный meshочек положите немного стерильной ваты или используйте специальную фильтровальную бумагу. Такое вино, если его хранить при температуре 8—12°, со временем только улучшит свои вкусовые качества, но более 10—12 месяцев плодово-ягодные вина хранить не recommended.

Вина, приготовленные из одного вида сока или добавками других видов, но не более 20%, называются виновыми. А если вино делается из смеси разных соков в любых пропорциях, то оно называется купажным.

Регулируя крепость вина и содержание в нем сахара, вы можете получить следующие вина:  
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%.

Ниже приводятся несколько рецептов смеси соков или уже сбраженных виноматериалов (в процентах) для приготовления купажных вин:

<b>4. Яблочный</b>	40
Черничный	10
Клубничный	20
Красносмородиновый	40
Рябиновый	10
Вишневый	5
Настой изюма	5

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

<b>2. Черносмородиновый</b>	50
Красносмородиновый	30
Черничный	20
Вода и сахар	
<b>3. Вишневый</b>	60
Красносмородиновый	20
Черничный	20
Вода и сахар	

<b>4. Яблочный</b>	50
Рябиновый	25
Земляничный	15
Крыжовниковый	10
Мед	до 1 кг на 100 л
Вода и сахар	

<b>5. Яблочный</b>	50
Черносмородиновый	20
Красносмородиновый	20
Черничный	10
Вода и сахар	

<b>6. Малиновый</b>	60
Яблочный	20
Красносмородиновый	20
Вода и сахар	

Из малины, клубники, черной и красной смородины, крыжовника и ежевики можно приготовить домашнее вино и другим способом. Спелые ягоды надо так следут размять ложкой и перетолкнуть в стеклянный баллон. Затем притогочить сироп из сахара и воды и залить им ягоды. Соотношение продуктов должно быть следующее: 1 кг сахара, 1,5 л воды, 1,5 кг ягод. Для того чтобы брожение началось раньше и проходило более активно, сахар следует добавлять в два приема.

Полученную смесь следует хранить и поставить при температуре 16—18°. Не менее 1/5 объема баллона должно оставаться свободным, чтобы бродящий сок не переливался через край. Горлышико сосуда можно перевязать чистой марлей. Несколько раз в день смесь перемешивать деревянной ложкой, чтобы на поверхности не появилось плесени. Через 7—8 дней сок отделят от плодовой массы или с помощью резиновой трубки, как уже было указано, или с помощью грубой фильтрации, например через ту же марлю. 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, по в крайнем случае можно использовать деревянные или каучуковые. 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 выделяющимся при брожении углекислому газу выходить из бутылки, но в то же время не попадать к бродильным ферментам. Через 5—6 недель тихого брожения на дно бутылки должен выпасть осадок, и вино станет прозрачным. Тогда его нужно перелить в бутылки, плотно закупорить пробками и выдержать еще около двух месяцев.

Получившееся 16—18°. Так же как и предыдущим способом приготовленное, его следует хранить при температуре 8—12° и не более одного года. В дальнейшем вкус вина может значительно ухудшиться. Чтобы получить более легкое вино, нужно на то же

## НАЛИВКИ

количество ягод и сахара изначально вдвое увеличить количество воды, когда содержание спирта в вине будет 10—12%, но такое вино получится менее стойким.

Если этим способом готовить вино из вишни, то стоит примерно из половины используемых ягод вынуть косточки, мелко раздробить их и добавить в смесь. Это придаст вину дополнительный аромат. Из яблок же без предварительного прессования и получения сока вино не делают, так что для них этот способ не подходит.

Несколько другим способом готовится вино из пивовника. На самом деле 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, правильно приготовленное, имеет замечательный вкус, поэтому мы все же рекомендуем его рецепт.

Плоды пивовника 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°, 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 полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном помещении.

Если у вас есть возможность закупорить вино из пивовника в бутылках из-под пампансского спиртона (желательно прикрутить пробки проволокой), то добавьте дополнительную каждую бутылку по 1 чайной ложке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ 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 закрытыми по горльшко в песок.

От плодово-ягодных вин наливки отличаются тем, что готовятся без какого-либо добавления дополнительных дрожжей, но зато с участием водки самых крепких и самых очищенных сортов, какие вы сможете достать.. Наливки — одни из самых издревле распространенных на Руси напитков, поэтому технологию их приготовления мы будем давать по классическим старым русским рецептам, только по необходимости, естественно, приспособливая их к возможностям современной кухни.

Прежде всего для приготовления любой наливки нужно отобрать совершенно зрелые и чистые ягоды. Необходимо удалить любую постороннюю зелень, листочки или корешки, но будут ягоды целыми или мятными для качества наливки значения не имеет. Яблоки для наливки годятся только кислые, и их режут на мелкие дольки, чтобы они проходили в горльшко бутылки.

Стеклянный баллон или бутыль заполните ягодами на 2/3 и залейте водкой до самого горльшка. Бутыль переверните любой плотной тканью и поставьте на солнечное место. Через каждые трое суток наливку следует хранить в застывшем виде. Время готовности наливки зависит от зрелости и количества ягод по отношению к водке. Если ягоды совершенно зрелые и залиты водкой на высоту не более двух пальцев, то наливка может быть готова за полтора месяца. Но обычно срок готовности наступает между двумя и тремя месяцами.

Готовый напиток профильтруйте через хлопковую ткань или бумагу и разведите 1/4 воли, если хотите, чтобы крепость наливки приблизилась к средней крепости виноградного вина. Далее наливку положено подсластить. Делается это следующим образом. На каждый лепт наливки, считая вместе с добавленной водой, возьмите примерно 200 г сахара. Положите сахар в эмалированную кастрюлю, залейте его тем же самым уксусом водой, чтобы он только мог растворять, и поставьте на огонь. Как только сироп вскипит, тут же влейте разведенную

наливку и дождитесь, пока она не начнет едва зашатать. Тут же снимите кастрюлю с огня и перелейте наливку в любую фаянсовую посуду, дайте ей остыть.

Оставшую наливку уже полностью готова к употреблению, ее разливают по бутылкам, закупоривают. Хранится наливка может сколько угодно долго.

Самыми лучшими всегда считались наливки из морошки, черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, став и рябины. Сейчас, правда, морошка и брусника уже перешли в разряд ягод экзотических, но иногда их еще можно встретить на рынках, особенно северных городов.

Приготовление наливки из рабинь, как ягоды самой поздней, имеет некоторые особенности. Соидают рабину глубокой осенью, после самых первых заморозков и, залитую водкой, ставят не на солнечное место, а лучше всего куда-нибудь на обычный кухонный шкаф при средней комнатной температуре. Во всем остальном рецесс остается таким же, как и с другими ягодами. Наливка из рабинь бывает готова примерно за месяц через три.

Можно приготовить наливку и несколько другим способом, если вы сумеете купить хотя бы немноголитрового спирта. В таком случае стеклянную емкость заполняют ягодами до верха, затем  $\frac{2}{3}$  объема заливают водкой, а  $\frac{1}{3}$  — спиртом, так, чтобы верхние уровни ягод и спирта с водкой совпадали. Нашивку поставить на солнце на  $3\text{--}4$  месяца, затем слить жидкость через марлю и, в присыпце, уже в таком виде наливка готова к употреблению, правда, в основном в мускусном обществе. Чтобы довести ее до общеупотребляемой кондиции, надо сделать следующее. Оставшиеся в бутылке ягоды засыпьте сахаром примерно наполовину и поставьте на солнце до тех пор, пока сахар не расает. Получившийся сок слейте и профильтруйте. Этую операцию можно проводить несколько раз, пока ягоды не примут сохшийся вид. Профильтрованным сладким соком разбавьте первоначальный спиртоводочный настой до той степени крепости и сладости, которая вас устроит.

Есть две ягоды, сроки приготовления наливки из которых

данным способом значительно отличаются от прочих. Наливка из клубники будет готова уже через месяц, а из спелой земляники всего через одни сутки.

Еще один вид наливок, так называемые скороспелые наливки, лучше всего готовить из вишни, черной смородины или малины. В идеале следует использовать настоящий керамический глазурованный горшок, но можно обойтись и обыкновенным эмалированным кастрюлей. Положите в горшок спелые и чистые ягоды и залейте их поверху водкой. Затем обложите горшок плотной бумагой, которую проткните вилкой в нескольких местах. Если наливка готовится на даче и там есть русская печь, то поставьте горшок в печь, уже час-полтора остигающую после растопки. Если печи нет, то можно обойтись и духовым шкафом обычной разовой плиты. Для этого доведите температуру в духовке примерно до  $100\text{--}130^\circ$ , выключите пламя и поставьте горшок в духовку. Если времени остигания воздуха в духовке не хватит, то процесс можно повторить еще раз. Основная задача — добиться того, чтобы ягоды полностью упределились по их бурому цвету, а у вишен косточки отстают при малейшем давлении. После этого ягоды выложите на решето, дайте соку стечь в миску, осторожно встрихивая решето, чтобы не повредить ягод. В стеклянной сок добавьте сахар, 100—300 г на 1 л сока, в зависимости от вашего вкуса. Остудите наливку — и она готова к употреблению. Можно также из оставшихся ягод с помощью прессы или соковыжималки получить сок, как следует его отфильтровать и смешать с уже готовой наливкой. Это придаст ей дополнительный аромат.

Другой способ приготовления скороспелой наливки заключается в следующем. Возьмите ягоды, для данной способа лучше всего землянику, клубнику или малину, положите их в прочные бутылки, желательно из-под шампанского, как можно лучше закупорьте и поставьте в таз с холодной водой. Таз поместите на огонь, доведите воду в нем до кипения и на медленном огне кипятите около получаса. Затем снимите таз с плиты, дайте воде остыть и только потом вынимайте бутылки. Образовавшийся в бутылках сок аккуратно слейте, можно через бумажный или полотняный фильтр. Слейте этот сок с сахаром и водкой в пропорциях примерно

на 1 л сока 100—300 г сахара и 200—400 г водки по вашему вкусу. Получившуюся смесь слова разлейте по бутылкам, на сей раз их пронность не имеет значения, закупорьте и дайте настояться при комнатной температуре еще около суток. И наливка готова.

Описанными способами можно приготовить наливки почти из всех распространенных у нас плодов и ягод. Однако некоторые из них имеют небольшие отличия от общих правил, которые мы приведем в следующих рецептах.

**НАЛИВКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ.** Соберите самую спелую черемуху и рассыпьте ее достаточно редко на простынях в светлом проветрываемом помещении. Через три дня соберите черемуху на решето и поставьте его в остыняющую (от 100°) духовку так, чтобы черемуха не запеклась, а только слегка прогорела. Затем выпьите ее, как следует истолките в ступке и переложите в бутыль до начала горячашка. Залейте бутыль полностью водкой и дайте настояться 6 недель. Слейте наливку и подсластите ее как обычно, только желательно при этом три четыре раза довести до кипения.

**НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ.** Возьмите зрелую, но не перезревшую дыню, разрежьте ее на маленькие кусочки и переложите в бутыль. Залейте дыню водкой так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дайте настояться 2 недели. Далее профильтруйте и подсластите как обычно.

**НАЛИВКА ИЗ БРУСНИКИ.** Возьмите весной сухой полынь из расчета 5—10 г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните 1/3 бутылки самой зелой брусынкой, наполните бутыль доверху польиной водкой и поставьте при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

**НАЛИВКА ИЗ ЛИСТЬЕВ РОЗЫ.** Соберите лепестки цветущей розы, наполните ими бутыль, залейте водкой и дайте настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слейте и подсластите, но ни в коем случае не выжимайте листья.

**НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ.** Гардерите самой спелой рябину, положите на противень и доведите в духовом шкафу при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушенными. Засыпьте рябиной 2/3 бутыли, залейте бутыль водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить как обычно.

**НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ.** Расколите трепкие орехи, выпьите ядра, а скорлупу раздробите достаточно мелко. Заполните скопулой бутыль на 2/3 и налейте поверху водки. Через 2—3 месяца слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

**НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ.** Расколите эту редкую яйне ягоду, приготовьте из нее наливку по стандартному рецепту. Затем возьмите любую жестянную пустую консервную банку, жгательно как можно большего размера, и вырежьте у нее также п. дно. Один конец получившегося цилиндра обвязите марлей и заполните банку мелкими по не толщины сухарями из черного хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из мороки, и у вас получится подобие того, что когда-то называли старым Венгерским вином.

Существует еще один вид наливок, который, однако, несколько отличается от приведенных технологией приготовления, и даже иногда, рецептурой, поэтому мы остановимся на нем отдельно несколько подробней. Эти наливки называются вишняками, или, как в последнее время стало более употребимо, вишневками.

Основная сложность в приготовлении настоящей вишневки заключается в том, чтобы достать хороший плодный и чистый деревянный бочонок на три, окованый железными обручами. Зрелую и совершенно очищенную от веточек и листьев вишню насыпьте в бочонок так, чтобы до верха осталось пространство не более 5 см. Вишню залейте натуральным медом. Мед нужно лить очень медленно и до тех пор, пока его уровень не сравняется с верхним слоем ягод. Затем бочонок закупорьте как можно более плотно. Если он с пробкой,

то тую забейте пробку и через нее перевяжите весь бочонок прочной веревкой. Если с крышкой, то тоже хорошо привяжите крышку и лучше всего залейте ее смолой или любым другим составом, препятствующим попаданию воздуха в бочонок. Наливку поставьте в погреб или просто заройте в землю или в песок в подвале или прямо на участке. Через три месяца откупорьте бочонок, вишневку профильтруйте через холст, перелейте ее в бутылки и плотно закупорьте, желательно при возможности запечатать смолой или сургучом. Такую вишневку можно хранить несколько лет. На трехзвездный бочонок уходит два ведра винни и одно ведро меда.

Другой вид вишневки называют вишневка малороссийская. Делают ее так. Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите дырокками вверх, чтобы не вытекал сок, поставьте в духовой шкаф при температуре 70—80°, чтобы вишни только немного сморозились, но не высохли, затем остудить их. Эту наливку тоже лучше готовить в бочонке, но в данном случае можно обойтись и стеклянным баллоном. Заполните ягодами емкость, постоянно ее встряхивая, чтобы вонило как можно больше вишни. Когда баллон будет совсем полон, залейте поверху водкой, поставьте его в погреб или холодильник (но не на лед и не в морозильник) дней на 10.

Головую наливку слейте в отдельную емкость и еще раз залейте ягоды водкой. Дайте постоять в тех же условиях 14 дней. Снова слейте головную наливку и еще раз повторите всю операцию, но стоять наливка должна уже 7 недель. Затем все три наливки смешайте вместе, если будет недостаточно чистая, профильтруйте, положите от 100 до 300 г сахара на 1 л, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте, если возможность, засмолите или залейте сургучом пробки, и храните наливку в темном прохладном месте.

В России издавна был широко распространен еще один вид близких к наливкам напитков, последнее время незаслуженно забытый. Это шиповки, ШИПОВКА, так же как и наливка, приготовляется практически из любых ягод и фруктов, сходна с ней по рецепту, но получается гораздо сладче и

пежнее, да и к тому же газированностью напоминает шампанское, отчего и получила свое название.

Для приготовления шиповки к зрелости и чистоте ягод надо прельять особо высокие требования, а водку лучше всего применять так называемую «Старку», но это уж как повезет достать. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте, чтобы он полностью растворился. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих и зрелых ягод или фруктов, налейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горошко сосуда перевяжите тканью, лучше всего холстом, и поставьте в солнечное место, можно просто на выходящее на юг окно, дней на 12. Все это время каждое утро чистой деревянной палочкой перемешивайте несколько раз ягоды в баллоне, но старайтесь их не повредить. Или как следует взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переродить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку сквозь холст или другую сходную ткань, но в отличие от приготовления наливки не следует употреблять фильтровальную бумагу. Перелейте жидкость в другую бутыль 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 процедите сквозь 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 вварите 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.

Как уже было сказано, ограничений на используемые для шиповки ягоды или плоды практически нет, но самый лучший напиток получается из малины, черной или красной смородины и крыжовника.

## ДОМАШНИЕ ШАМПАНСКИЕ

Легкий игристый напиток, который условно называют домашним шампанским, отличается от описанной нами ранее пропорции алкоголя и требует гораздо меньший процент алкоголя и требует очень мало, или не требует вовсе добавления постороннего готового спиртного. Такое шампанское можно подавать к столу, в жаркую летнюю погоду оно еще и чудесно утоляет жажду, не вызывая отрицательных последствий. Конечно, как и во всем, тут следует соблюдать некоторую меру, а то ведь до состояния погхмелья можно себя довести и выпив ящик самого обычного кефира, в нем тоже есть процент алкоголя.

Один из лучших напитков подобного рода, который еще называют лимонным квасом, готовится так: 7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с каждой долбки снимите педру. 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 выпел сок и мед разошелся. Потом залейте смесь 15—20 л воды, положите туда срезанную ранее педру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чайку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Когда тесто поднимется, перелейте его, лучше всего в деревянную кадочку, по это необходимо, можно использовать и другую емкость. Уже готовый лимонный сироп немножко остудите и понемногу залейте в кацкую, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, педра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а воду разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите по две изюминки и по кусочку педры, как можно плотнее закупорьте напиток, желательно замолотить 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. Кому будет недостаточно сладости, может, прокдже тем пить, на каждый стакан добавлять чайную ложку сахара и размешивать его, наливая шампанское.

**ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.** Заполните бутыль до половины красной смородиной, долейте до горлышка кипяченой водой и поставьте в самое холодное место, но только чтобы не замерзло. Каждый день бутыль надо хорошо взбалтывать. Через неделю процедуйте, хорошо дыши на ваш вкус настоялась вода, 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 проходном месте. Через месяц попробуйте. Если не «играет», подержите еще неделю — другую.

**ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ**  
Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины, в крайнем случае, если нет под рукой свежих, можно употреблять и сушеные. Положите в бутыль и залейте до 15 л холодной кипяченой воды. Срежьте тонкий слой цедры с трех лимонов, мякоть очистите от белой кожицы и нарежьте, удалите kostочки. Недру и мякоть положите в бутыль, добавьте 1,0—1,2 кг сахара и поставьте в теплое место, лучше всего просто на солице. Каждый день нужно бутыль несколько раз хорошо встряхивать. Через несколько дней, когда сахар полностью разойдетя, добавьте 3 ложки дрожжей. Часа через три после начала брожения бутыль 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 бутыль горизонтально в железный ящик. Ящик этот храните в самом холодном месте, лучше всего в погребе на льду, но можно и в нижней части холодильника.

Можно приготовить шампанское из листьев черной смородины и несколько другим способом, если у вас на даче найдется деревянный бочонок ведра на четыре. Засыпьте его полностью молодыми листьями черной смородины, только ссыпьте очень легко, совсем не уминая. Гуда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и косточек, и 3,5—4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипяченой водой.

пищевой водой и хорошо все перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чайную дрожжей и через три часа после начала брожения перенесите бочонок в самое холодное место, но не давайте замерзнуть. Примерно через 12 суток профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

**ШАМПАНСКОЕ ИЗ АЙВЫ.** Готовить этот напиток лучше всего, если у вас есть крепкий, желательно дубовый, бочонок, с железными обручами ведер на 6. В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положите 8 кг сахара, залейте водой и кипятите до тех пор, пока сироп не останется 5 ведер. Перелейте его в бочонок и оставьте до температуры парного молока. Затем возьмите 50 штук самой крупной яблочной айвы, разрежьте каждую на восемь частей, не очищая кожузы, выньте косточки и опустите айву в бочонок с сиропом. Туда же влейте стакан густых дрожжей и 4,5—2 л воды. Оставьте бочонок в теплом помещении, дождитесь начала брожения и через 5—6 часов перенесите емкость в холодное место, лучше всего на лед в погреб. Недели через две аккуратно слейте жидкость, профильтруйте ее через полотно и разлейте по бутылкам из под шампанского. В каждую бутылку положите по изюминке, крепко закупорьте, засмолите и положите горизонтально в ящик с песком. Ящик храните в холодном месте, первые несколько месяцев желательно в погребе на льду.

**ЯБЛОЧНИК.** Возьмите равные доли кислых и сладких яблок, порежьте их, перемешайте и при помощи пресса или соковыжималки получите сок, 2,5—3 л этого сока влейте в бочонок на полторадва 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, оставьте до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумагажной 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 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

**АПЕЛЬСИННИК.** Налейте в бутыль любого белого сухого вина. На каждые его 500—700 г положите 2 апельсина. Апельсины предварительно как можно мельче нарежьте вместе с кожей, удалите все семечки и пересыпьте тремя столовыми ложками сахарного песка или искрошенного рафинада. Немешайте вино с апельсинами, бутыль хорошо закупорьте, засмолите и заройте по горлышко в сырой песок, лучше всего в потребе, но можно и просто в темном холодном месте. Через 12 суток напиток профильтруйте через полотно, разлейте по бутылкам, закупорьте и засмолите. Любители сладких напитков могут класть в апельсинник двойную или даже тройную порцию сахара.

**БЕРЕЗОВИК.** На 12 л березового сока положите 3—3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выпилит третья часть жидкости. Во время кипения снимайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и оставьте до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1—4,2 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 пернесите в холодное место, желательно на лед в погреб, и держите там 7 пальца. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из под шампанского, закупорьте, обвязжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

В свое время был очень распространен еще один напиток, и, хотя он почти безалкогольный и как будто выпадает из направленности нашей книги, мы, в виде исключения, все же приведем его рецепт из-за простоты и результативности. Называется этот напиток просто **ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ**. Смешайте воду и сахар в соотношении 7/1, подогрейте, но не доводите до кипения, перелейте в бутыль и оставьте до температуры чуть выше комнатной. Добавьте 4/80 часть разведенных дрожжей. После начала брожения подождите 1 час и разлейте воду по бутылкам. В каждую бутылку положите по куску сахара и капните несколько капель лимонной эссенции. Бутылки хорошо закупорьте, засмолите или перевяжите пробки проволокой, поставьте в погреб или другое холодное место. Начинайте проверять напиток примерно через три недели. Как только он начнет пениться, его можно употреблять.

## ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ АРОМАТОВ

Для приготовления многих из тех напитков, о которых мы рассказываем далее, можно использовать эссенции фабричного приготовления, но не говоря уже о том, что они почти уже исчезли из продажи, даже в продукции лучших зарубежных фирм сейчас слишком много химии. Поэтому мы рекомендуем пользоваться ароматами собственного приготовления.

Растительные ароматы придают напиткам приятные возбуждающие свойства, повышающие аппетит. Из роз, яблок, груши и т. п. получают эфирные ароматы, из хвойных — дальзамные, успокаивающие, из перца и некоторых других специй — пряные.

По аромату, это не только приятный вкус и запах, многие из них обладают еще и целебными свойствами, в частности, антиокислительными и бактерицидными, стимулируют слюноотделение, возбуждают функции печени и т. д. Например, семена хмеля способствуют улучшению аппетита, апельсин, ромашка, мелисса, можжевельник, мятта и другие помогают перевариванию пищи.

Концентрируются растительные ароматы или в отдельных частях растений; в листьях, почках, цветах, плодах, семенах, в коре, корневицах, или же во всем растении. Ниже мы перечислим растения, ароматы из которых используются для приготовления самых разных напитков — от прохладительных до вермутов и ликеров.

Можжевельник, мята перечная, апельсиновый, бузина черная, чебрец, ангелика, чертополох, тысячелистник, полынь, тмин, цикорий, кориандр, майоран, ромашка, пажитник (донник), бразильник, сосна, липа, шиповник, тамарикс, пихточно просто изготавливать самому из жести или куска кро-пользовать почти все ягоды и фрукты.

Чтобы создать запас растений для получения ароматов, надо эти растения предварительно высушить и хранить в герметически закрытых сосудах. Для сушки лучше всего использовать ящики, изображенный на рисунке 2. Такой ящик достаточно просто изготовить самому из жестяной или куска кривого железа, покрасить черной краской и сверху покрыть полистиленовой пленкой или стеклом темного цвета.

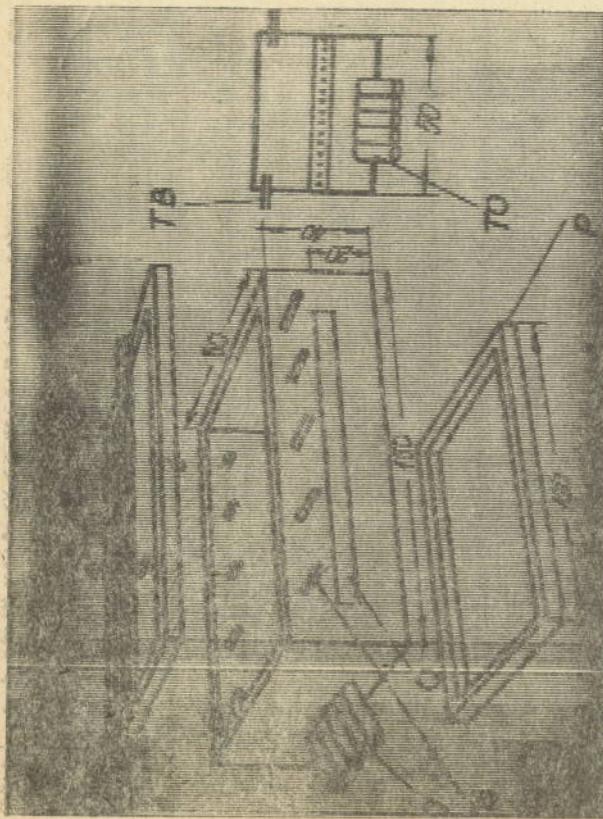


Рис. 2.

В отверстие ящика О вставляется деревянная решетка Р, на которой размещаются растения. Вентиляция внутри ящика происходит через расположенные в его нижней части трубы ТО и в верхней части трубы ТВ. Если ящик поставить на солнце, воздух в нем нагреется и начнет испарять воду из растений. Нагретые водяные пары поднимутся вверх и выйдут через верхние трубы. А место вышедшего теплого воздуха займет свежий холодный, проникающий через нижние трубы. На даче вместо такого ящика можно использовать и чердак сараи, особенно если покрасить крышу в черный цвет и обеспечить сходную систему вентиляции. Фрукты и овощи перед сушкой желательно раздробить и ошпарить кипятком.

Но если вы предпочтете покупать сушенные растения уже готовыми в аптеках, то хотя бы проследите, чтобы они были последнего урожая, иначе в них не окажется необходимого количества ароматических веществ.

Перед тем как что бы то ни было делать с сухими растениями, их нужно искрошить. Небольшие количества в принципе должны лежко растираться в ладонях. Можно пользоваться и любыми домашними или электрическими приборами для размола. Размельчаются растения до величины мелких крупинок.

Далее мы опишем основные способы получения ароматов из растений.

**РАЗМАЧИВАНИЕ.** Ароматические вещества извлекаются при помощи растворителей: воды или спирта. Размачивая растения в спирте, нужно учитывать, что при 75—96% крепости легко растворяются эфирные масла, а при крепости выше 45% растворяются больше танины, кислоты, углеводы и горькие вещества. Чтобы наряду с ароматами извлекались и другие вещества, влияющие на вкус и запах растворов, лучше всего использовать растворитель 45—55% крепости, то есть вполне годятся для этого крепкие сорта водок.

Размачиваемые растения должны быть полностью покрыты растворителем. В зависимости от объема, занимаемого растениями, соотношение частей веса растений и растворителя может колебаться от 1,5 до 1:10. Соотношение это больше, если использовать листья и цветы, и меньше, если использовать, например, семена.

Свежие растения размачивают 3—5 дней, сухие — от 8 до 15 дней. Если же вы хотите получить спиртовой раствор размачиваемой апельсиновой или лимонной цедры, процесс должен продолжаться 3—4 месяца.

В качестве растворителя иногда можно использовать и вино. Например, отличный аромат можно получить, если 70 частей парензанных ломтиками яблок, 29 частей айвы и 1 часть апельсиновой цедры залить крапиком белым вином и размачивать 2 месяца.

Самый распространенный способ размачивания — холодный. Для него нужно использовать сосуд из луженой меди, алюминия, стекла, то есть из любого материала, не портящегося

под воздействием спирта и органических кислот. Такой сосуд, в принципе, не очень трудно и самому изготовить из обычной кастрюли или бидона. Его устройство изображено на рисунке 3. В нижнюю часть вмонтируйте краник для извлечения раствора. Из металлической или пластмассовой сетки вырежьте по размеру сосуда нижнее сито Г и закрепите его на некотором расстоянии от дна на уголках или просто поставьте на деревянные бруски. На это сито положите расположение Б и прикрепите их еще одним ситом В в 5—7 см от верха сосуда. Крышку желательно размачивания, наливайте до поверхности верхнего сита. Крышку желательно оборудовать гидравлической системой, чтобы из сосуда не улетучивались спиртовые пары. Для этого крышку подберите чуть большего диаметра, чем сосуд, и с загнутыми вниз краями, а к сосуду припаяйте желобок и заполните его водой, как показано на рисунке.

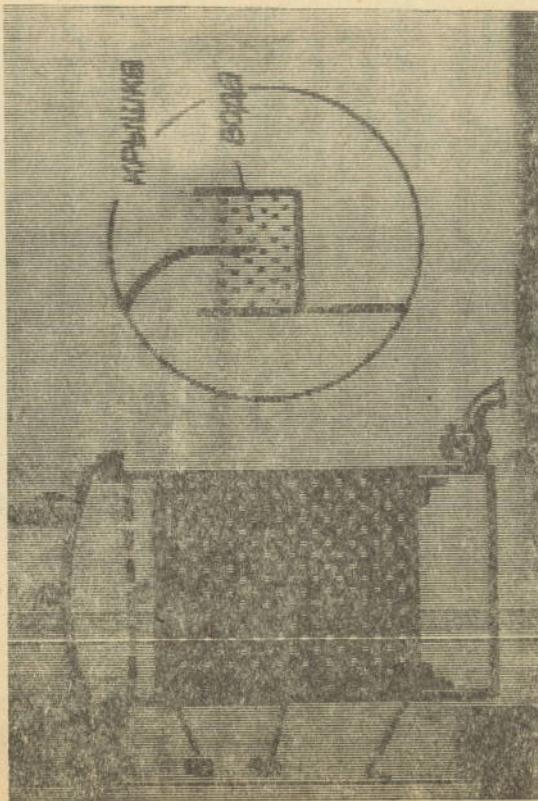


Рис. 3

Но если вы хотите ускорить процесс, то воспользуйтесь другим способом — горячим размачиванием. Сосуд для него имеет такое же устройство, только крышка должна быть снажена плотным запором наподобие как в сковорках,

или другим образом хоропо крепиться к сосуду. Еще желательно снабдить крылку клапаном, чтобы обезопасить себя от неприятностей в случае забывчивости или неосторожности. Такой сосуд поместите в водяную рубашку, то есть просту, в любую емкость с водой, подложив под сосуд деревянные или металлические бруски, и нагревайте при такой температуре, чтобы жидкость не выпаривалась из сосуда.

Полученный в результате размачивания раствор можно использовать как таковой для приготовления папитков или дистилляции, о чём мы расскажем ниже. Также растворы эти можно использовать для размачивания других свежих растений, чтобы еще больше обогатить их ароматами.

Другой способ получения ароматов — НАСТОЙ. Он самый простой. 5—10 г растений залейте 1 л крутого кипятка, плотно закройте сосуд и дайте настояться минут 10. Потом жидкость процедите.

Иногда срок настаивания раствора следует увеличить в зависимости от вида и консистенции используемых растений, а также от вашего вкуса. Например, широко известный аромат распитительной смеси готовится так: на 1 часть зелени полыни положите 2,5 части цветов польни и 2 части цветов базилика, опарьте и дайте настояться в течение трех дней. Еще один наиболее распространенный способ — ОТВАР. При нем происходит наибольшее растворение полезных веществ растений. Так готовится, например, следующий аромат: на 100 мл воды положите 100 г сахара, добавьте несколько семян гвоздики, немножко корицы и варите 15—20 минут. В результате получите отличный ароматный сироп.

Наиболее сложный, но результативный способ получения ароматов с их испарением и разделением — ДИСТИЛЛАЦИЯ.

Дистилляция осуществляется в таких же условиях, при которых получают спирт из вина, плодовых и ягодных выжимок и т. п.

Ниже мы опишем два наиболее распространенных в домашних условиях способа дистилляции путем перегонки,

НЕПОСРЕДСТВЕННАЯ ПЕРЕГОНКА. При этом способе растения или просто варятся в воде, или используются растворы, полученные в результате размачивания, настои или отвара. Дистиллированные цветы называют цветочкой водой, розовые листья — розовой водой и т. п.

Изображенную на рисунке 4 установку для дистилляции можно без большого труда собрать в домашних условиях, приобретя необходимые части в магазине лабораторной посуды. Перегонный аппарат состоит из стеклянной колбы 1 емкостью около 1 л оснащенной термометром 3, охладителя 2, по которому циркулирует холодная вода, соединяющей трубки, сосуда-сборника 5 и емкости для льда 6. Колбу с охладителем можно соединить или изогнутой стеклянной трубкой, один конец которой вставляется в пробку, закупоривающую колбу, а второй — в пробку, закрывающую охладитель, или же нужна специальная колба с боковой трубкой как показано на рисунке.

Только учтите, что не стоит использовать резиновые пробки, так как дистиллируемая жидкость может привести к неприятным запахам. Лучше всего пользоваться втулками из натуральной пробки, но следите, чтобы в них не было трещин, а то пары будут улетучиваться в атмосферу.

Стеклянную колбу поставьте в обычном лабораторном треножнике на asbestosовое сито, а охладитель закрепите на штативе или любой другой подставке. Охладитель резиновой трубкой соедините с водопроводным краном, а отводную трубку опустите в раковину. Учтите, что холодная вода в охладителе должна поступать в направлении, указанном на рисунке 4, то есть вливаться с того конца, через который выходит сущенный пар, а выливаться в том конце, где пар поступает.