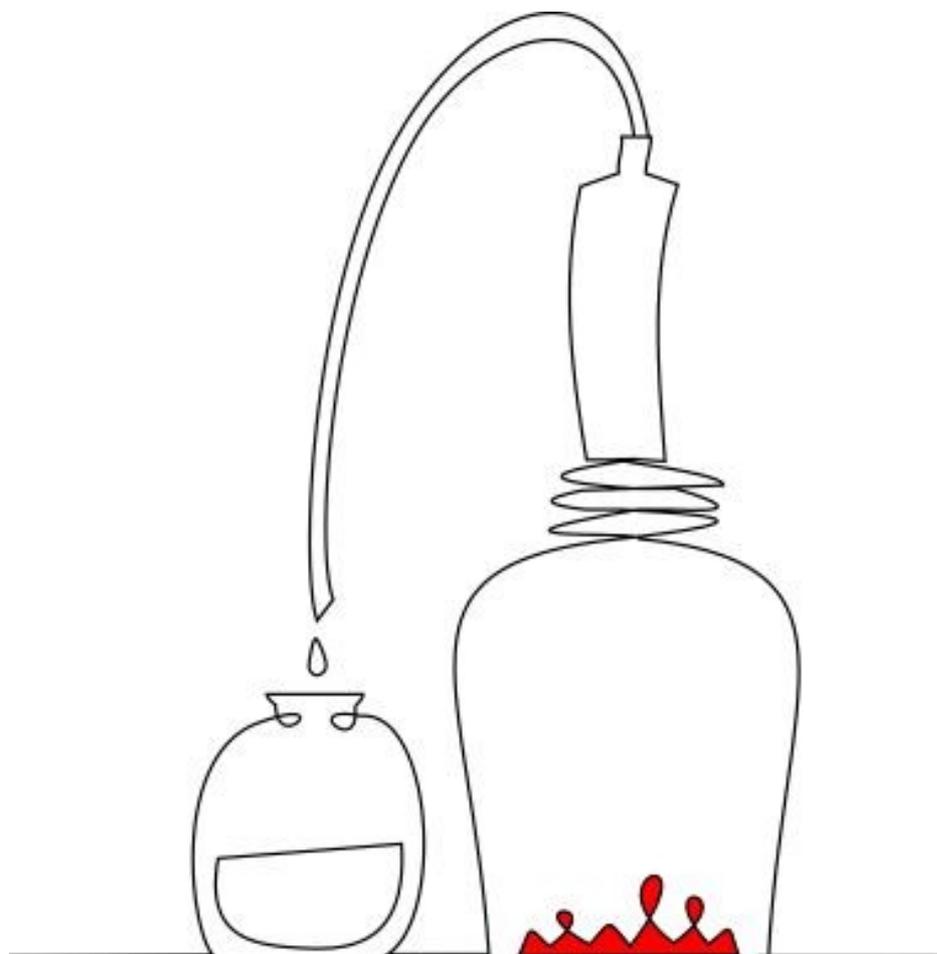


Андрей Лазарев

[Интернет-магазин «Бутлегер»](#)



Изготовление самогона дома.

50 рецептов советских алкогольных напитков

Введение

Что мы знаем о советских алкогольных напитках? Водка «Столичная», «Московская», «Посольская». Настойки «Старка», «Зверобой», «Стрижамент».. Ликеры «Старый Арбат» и «Старый Таллинн»..

Это – почти ничего! Потому что было намного больше!

В интернете можно найти справочник «Рецептура ликеро-водочных изделий» от 1981 издания Министерства Пищевой Промышленности СССР. В нем содержатся рецепты:

- крепкие ликеры – 24 рецепта;
- ликеры десертные – 30 рецепта;
- кремы – 9 рецептов;
- наливки – 26 рецептов;
- пунши – 23 рецепта;
- настойки сладкие – 25 рецептов;
- настойки полусладкие – 3 рецепта;
- настойки полусладкие слабоградусные – 7 рецептов;
- десертные напитки – 24 рецепта;
- аперитивы – 23 рецепта;
- настойки горькие – 43 рецепта;
- бальзамы – 13 рецептов;
- настойки горькие слабоградусные – 10 рецептов;
- водки – 8 рецептов»
- водки особые – 6 рецептов.

Вот такое богатство!

Наследие пропавшего государства можно расценивать по-разному. Можно обличающе восклицать, что «в магазинах и сотой доли всего этого не было». И, естественно, быть совершенно правым. Но кому от этой правоты тепло, а кому холодно? А можно попытаться этим богатством воспользоваться. И это уже совершенно иной подход – рецепты реально заслуживают внимания. Напитки получаются вкусные. А Справочник можно найти в свободном доступе и скачать (http://www.sdelaurukami.ru/samogon_biblio.html).

Следует сказать, что есть два момента в освоение советского рецептурного справочника:

1. Нормы расхода ингредиентов приведены в декалитрах. Что решается простым использованием деления и умножения.
2. На заводах использовалось, так называемое, отдельное настаивание. Сначала производились настои на травах, пряностях, плодах и т.п. А потом эти настои в определенной пропорции смешивались со спиртом. На самом деле это очень удобно,

можно изготовить 300 мл настоя, которого хватит на большое количество настоек. Да и вкус напитка при таком способе получается более мягким и не резким.

В этой книге приведены рецепты советских алкогольных напитков, адаптированные мной для домашнего использования. В первой части рецепта дается количественный и качественный состав напитка. Во второй - количественный и качественный состав настоя или настоев, которые используются в данном напитке. Имеются напитки как с использованием одного настоя, так и с использованием большого количества настоев.

К примеру:

Настойка «Ерофеич»

На 0,5 литра чистого дистиллята крепостью 45 %

Настой «Ерофеич» - 12 мл

Настаивать 7 дней.

Настой «Ерофеич»:

на 300 мл дистиллята 60%

Мелисса лек. – 2,5 гр

Зверобой – 1,5 гр

Мята перечная – 2,5 гр

Душица обыкновенная – 1,5 гр

Тимьян обыкновенный – 1 гр

Донник – 1 гр

Майоран садовый – 1 гр

Первоцвет весенний – буковица белая – 1 гр

Тысячелистник – 1 гр

Полынь горькая – 1 гр

Боярышник – 1 гр

Кардамон – 0,5 гр

Анис – 0,5 гр

Настаивать 7 дней.

Это пример напитка изготовленного с использованием всего одного настоя. Чтобы получить 0,5 л настойки «Ерофеич» потребуется 12 мл настоя «Ерофеич». Именно такое количество настоя нужно добавить в 500 мл чистого дистиллята крепостью 45 %. об и выдержать в течение 7 дней.

Чтобы получить настой «Ерофеич», нужно в 300 мл чистого дистиллята крепостью 70 % об положить травы и пряности, указанные в рецепте в указанном объеме.

Или другой пример:

Настойка «Яремча»:

Настой смородиновых веток – 17,5 мл

Настой кориандра – 1,5 мл

Настой чабреца – 1 гр

Настой майорана – 1 мл

Настой шалфей – 1 мл

Настой зверобоя – 1 мл

Настой дубовой коры – 1мл

Довести общий объем настоев до объема 0,5 л чистым дистиллятом крепостью 45 % об.

Настаивать 7 дней.

Приготовление настоев :

смородиновых веток – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

кориандра - 60 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

чабреца – 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

майорана – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

шалфея – 25 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

зверобоя – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

дубовой коры – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

В данном случае для приготовления настойки используется 7 различных настоев, которые сначала необходимо поместить в указанном объеме в отдельную посуду, потом довести этот объем чистым дистиллятом крепостью 45 % об. до 0,5 литра. И выдержать 7 дней. Настои готовятся так же, как и в предыдущем примере, только каждый на основе одного ингредиента.

Отдельно нужно сказать о приготовлении плодовых спиртованных соков. Самым честным способом является приготовление сока, его осветление и смешивание с дистиллятом крепостью 40 % об в пропорции 1:1. В домашних условиях можно залить необходимые плоды кипятком, остудить и смешать с дистиллятом в той же пропорции.

Глава 1: Настойки

Самый универсальный класс алкогольных напитков, это, конечно, горькие настойки. Их можно употреблять в чистом виде, а можно разбавлять тоником или соками: апельсиновым, грейпфрутовым, гранатовым. Некоторые из них можно пить со льдом как виски. Можно – маленькими глоточками, закусывая ломиками фруктов.

У настоек может быть пряный, горький или жгучий вкус.

Образцами пряной настойки являются «Винницкая особая», «Беловежская» и «Душанбинская». Они прекрасно подходят к мясным блюдам.

Жгучая настойка – это, например, «Волжская особая». Имеет великолепный вкус, обусловленный сочетанием вкусов ржаного хлеба и перца кубеба. В зимнее время - то, что надо!

«Дзинтар Дзидрайс» и «Дар по Виена», имеющие ярко выраженные цитрусовые ноты, замечательно подходят в качестве дижестива. Их можно долго пить, сидя перед камином в выходной день, закусывая ломтиками яблок, груш или других фруктов.

Горькие настойки– «Переяславская», «Старокиевская», «Ерофеич». Не стоит глотать содержимое рюмки мгновенно, имеет смысл подержать настойку во рту и насладиться ее острым вкусом. Кроме того, именно такие настойки прекрасно подходят для составления long drink. Самая простая смесь - алкоголь + тоник. Не менее вкусной получается смесь алкоголя с соками.

В заключения пролога к этой главе, хочу сказать, что алкоголь лучше употреблять для утешения собственного вкуса, а не для потери собственного достоинства вследствие чрезмерного употребления. И всегда знать меру.

«Терская особая» (реплика «Стрижамент»)



Цвет коричневый. Вкус жгучий, аромат сложный. Настоящая настойка казаков, защищавших рубежи родины. Отличается крепким вкусом и отчетливым травным ароматом. Как и любая другая наша настойка, веселит сердце, оставляя сознание чистым и незамутненным. Все дело в правильном чистом самогоне и настоящих ставропольских травах!

Приготовление настойки:

Настой «Терская особая» - 40 мл

Спиртованный яблочный сок – 100 мл

Коньяк – 80 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 50 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоя «Терская Особая»

на 300 мл 70 % чистого дистиллята:

Зверобой – 4 гр

Мелисса лекарственная – 4 гр

Мята перечная - 5 гр

Донник - 4 гр

Душица обыкновенная – 2 гр

Тысячелистник обыкновенный – 1 гр

Полынь горькая – 1 гр

Дягиль аптечный (корень) –

Дубовая стружка – 0,3 гр

Иссоп обыкновенный – 1 гр

Настаивать 7 дней

«Волжская особая»



Состав: настой на ржаных сухарях
настой черном перце горошком
настой на перце кубеба

Цвет золотистый. Вкус жгучий. Аромат гармоничный, с выделяющимся ароматом перца кубебы и сухарей. Одна из лучших перцовых настоек! Сочетание ржаного хлеба, черного перца и перца кубебы создают очень интересный эффект. Кубеба обладает выраженным ментоловым холодком, при этом это настоящий острый перец. Прибавьте к этому ржаной хлеб и тонкий нюанс черного перца. Идеальная настойка под строганину!

Приготовление настойки:

Настой сухарей – 185 мл

Настой черного перца – 5 мл

Настой кубебы – 1,6 мл

Мед - 3 гр

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой сухарей – 70 гр ржаных сухарей на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой черного перца – 30 гр перца на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой кубебы - 30 гр кубебы на 300 мл 70 % чистого дистиллята.

Настаивать 7 дней

Джин «Каравелла»



Напиток бесцветный. Вкус мягкий, слегка жгучий, аромат с оттенком можжевельных ягод. Джин - один из самых популярных крепких алкогольных напитков для составления коктейлей. Самым популярным из которых является джин с тоником. Те, кто любит покрепче, смешивают его со льдом. Джин «Каравелла» обладает сухим гармоничным вкусом, резким характером, чётким привкусом можжевельника. Очень хорош в коктейлях! Смешайте его с вермутом в пропорции 1:1, и получите домашний мартини!

Приготовление джина:

Настой джина «Каравелла» - 48 мл

Настой апельсиновой корки – 50 мл

Мед – 1 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновой корки – 70 гр апельсиновой корки на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой джина «Каравелла»

на 300 мл 70 % чистого дистиллята:

Можжевельная ягода (шишки-плоды) – 150 гр

Кориандр (плоды) – 4 гр

Анис обыкновенный (плоды) – 3 гр

Тмин обыкновенный (плоды) - 1 гр

Кардамон (плоды) – 0,5 гр

Укроп (плоды) – 0,50 гр

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

Джин «Вильнюсский»



Напиток бесцветный. Вкус слегка жгучий. Аромат ягод можжевельника. Надо сказать, что джин - это не только можжевельник. Каждая фирма, производящая джин, использует свой состав трав для приготовления этого замечательного напитка. Самым известным способом употребления джина является его размешивание с тоником, однако, не менее популярный способ – несколько кубиков льда в запотевший бокал!

Приготовление джина:

Настой можжевельной ягоды – 27,5 мл

Настой кориандра – 2 мл

Настой укропного семени – 10 мл

Настой апельсиновой корки – 8 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой можжевельника – 33 гр на 300 мл на 70 % чистого дистиллята

Настой кориандра – 33 гр на 300 мл на 70 % чистого дистиллята

Настой укропное семя – 11 гр на 300 мл на 70 % чистого дистиллята

Настой апельсиновой корки – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

Джин «Балтийский»



Напиток бесцветный. Вкус слегка жгучий, с ароматом можжевельника. Это особенный джин, в его состав входит имбирь, что и придает ему слегка жгучий вкус. Бокал этого напитка прекрасно согревает в холодный зимний вечер!

Приготовление джина:

Настой джина «Балтийский» – 60 мл

Спиртованный черносмородинового сока – 10 мл

Настой лимонной корки – 0,1 мл

Настой апельсиновой корки – 0,1 мл

Мед – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой джина «Балтийский» :

на 300 мл дистиллята 70 %

Можжевельник – 7 гр

Имбирь – 1 гр

Настой апельсиновой корки – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой лимонной корки – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

Джин « Капитанский»



Напиток бесцветный. Вкус слегка жгучий. Аромат сложный.

Это напиток настоящих советских капитанов. Сильных и целеустремленных. Романтичных и волевых. Чуть пряный коричневый аромат манит в дальние южные страны. А утонченная легкость лепестков роз напоминает о женах, которые остались ждать на берегу.

Приготовление джина:

Настой джина «Капитанский» - 30 мл

Настой апельсиновых корок – 34 мл

Настой лепестков роз – 3 мл

Настой корицы – 3 мл

Фруктоза – 1 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновых корок – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой лепестков роз – 60 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой корицы– 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Ароматный спирт джина «Капитанский»:

На 300 мл самогона 70 %:

Можжевеловая ягода (шишки-плоды) – 25 гр

Кориандр (плоды) – 4 гр

Анис обыкновенный (плоды) – 2 гр

Тмин обыкновенный (плоды) - 2 гр

Кардамон (плоды) – 0,5 гр

Корень солодки – 0,5 гр

Настаивать 7 дней.

«Ерофеич»



Легендарная русская настойка. Ее авторство приписывается цирюльнику графа Орлова. Говорят, цирюльник своими настойками вылечил графа от какой-то неизлечимой болезни. Надо сказать, что единого, правильного рецепта «Ерофеича» не существует. Главной особенностью этой настойки является то, что для ее изготовления используется дистиллят высочайшей очистки.

Приготовление настойки:

На 0,5 литра чистого дистиллята крепостью 45 %

Настой «Ерофеич» - 12 мл

Настаивать 7 дней.

Настой «Ерофеич»:

на 300 мл дистиллята 60%

Мелисса лек. – 2,5 гр

Зверобой – 1,5 гр

Мята перечная – 2,5 гр

Душица обыкновенная – 1,5 гр

Тимьян обыкновенный – 1 гр

Донник – 1 гр

Майоран садовый – 1 гр

Первоцвет весенний – буковица белая – 1 гр

Тысячелистник – 1 гр

Полынь горькая – 1 гр

Боярышник – 1 гр

Кардамон – 0,5 гр

Анис – 0,5 гр

Настаивать 7 дней.

«Дзинтар Дзидрайс»



Цвет янтарно-желтый. Вкус мягкий, аромат округленный, с едва заметным ароматом хвои. Прекрасная прибалтийская настойка. Название переводится как «чистый янтарь». В состав входят: домашний самогон тройной очистки, почки сосны, цедра лайма и апельсина, ягоды можжевельника. Во вкусе настойки хорошо чувствуются нотки цитрусовых, с очень тонким нюансом хвои.

Приготовление настойки:

Настой почек сосны - 7,5 мл

Настой корки лайма – 2,5 мл

Настой апельсиновой корки – 3 мл

Настой можжевелевой ягоды – 1,6 мл

Коньяк – 5 мл

Портвейн – 5 мл

Мед – 1 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновой корки – 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой корки лайма – 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой можжевелевой ягоды – 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

Настой почек сосны – 4 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 10 дней.

«Вечерняя»



Цвет темно-коричневый. Вкус мягкий, с привкусом кофе. Аромат кофейно-лимонный. Название этой настойки говорит само за себя. С бутылочкой «Вечерней» можно прекрасно скоротать вечер в кругу друзей. Ее состав прост, но, зачастую, именно простые вещи раскрывают самую суть вещей

Приготовление настойки:

Настой лимонной корки – 41 мл

Настой кофе – 15 мл

Коньяк – 20 мл

Мед – 1 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновой корки – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой кофе в зернах – 70 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Зверобой»



Цвет светло-коричневый. Вкус горьковатый, аромат травы зверобоя. Очень сильная трава – зверобой. Она помогает при очень многих болезнях. Советская настойка «Зверобой» не менее известна чем «Старка» или «Стрижамент». Ее любили и молодые и старые, и женщины и мужчины. Попробуйте и вы приятную на вкус настойку

Приготовление настойки:

Настой «Зверобой» - 46 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Зверобой»:

на 300 мл дистиллята 70 %

Зверобой пронзенный - 30 гр

Донник лекарственный - 0,5 гр

Душица обыкновенная - 1,61 гр

Настаивать 7 дней

«Житомирская ароматная»



Вкус мягкий, с привкусом и ароматом березовых почек. Тонкий-тонкий аромат березового сока. Есть в этом что-то. Не правда ли? Ведь в этой настойке используются березовые почки. Зверобой и кориандр придают букету настойки нотки благородства и утонченности .

Приготовление настойки:

Настой березовой почки – 20 мл

Настой зубровки (зверобой) - 26 мл

Ароматный спирт кориандра – 1,2 мл

Портвейн - 20 мл

Мед – 1 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой березовой почки - 10 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята.

Настой зубровки (зверобоя) - 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой кориандра - 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Беловежская»



Цвет коричневый. Вкус слегка жгучий, выделяется аромат укропа. По достоверным источникам, любимая настойка членов политбюро ЦК КПСС. «Беловежская» и впрямь обладает очень приятным вкусом. Прекрасно подходит к любым рыбным и мясным блюдам.

Приготовление настойки:

Настой дубровки – 9 мл

Настой укропного семени – 20 мл

Настой лаврового листа – 0,5 мл

Мед – 1 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

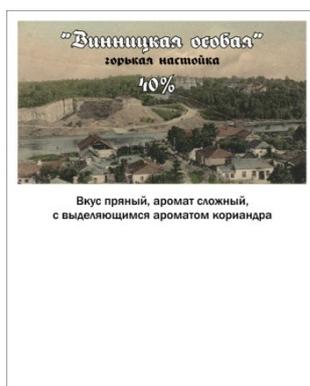
Настой дубровки – 80 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята.

Настой лаврового листа – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята.

Настой укропного семени – 11 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята.

Настаивать 7 дней

«Винницкая особая»



Вкус пряный. Аромат сложный, с выделяющимся ароматом кориандра. «Винницкая особая» - замечательный образчик пряных настоек. Приятный вкус, мягкое послевкусие. Прекрасно подходит к любому блюду, может использоваться для составления коктейлей. Основную партию играет кориандр, бадьян придает налет артистичности, а лавр отрезвляет небольшой горечью.

Приготовление настойки:

Настой «Винницкой особой» – 3,4 мл

Фруктоза – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Винницкая особая»:

на 300 мл дистиллята 70 %

Кориандр – 92 гр

Бадьян – 6,5 гр

Лавр - 1,2 гр

Настаивать 7 дней.

«Дар по Виена»



Дар по виена

Крепость 40 % об
Вкус слегка жгучий. Аромат цитрусовый.

Вкус слегка жгучий. Аромат цитрусовый. «Дар по виена» на одном из прибалтийских языков означает «еще по одной». Рецепт простой и доступный, но это не означает, что напиток бедный на вкус. Совершенно не так! Рекомендуем любителям диджестивов* обратить внимание на этот напиток!

Приготовление настойки:

Настой лимонной корки – 15 мл

Настой апельсиновой корки – 6,5 мл

Мед – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновой корки – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой лимонной корки – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Ароматные спирты – 200 гр корок на 1 литр самогона 60 -70 %

Настаивать 7 дней.

«Душанбинская»



Цвет светло-коричневый. Вкус мягкий, слегка жгучий. Аромат сложный, с выделяющимся ароматом базилика. Гостья из солнечного Таджикистана. Имеет очень интересный и необычный вкус. Также как и «Беловежская», хорошо подходит к любому застолью.

Приготовление настойки:

Настой тмина (зиры) – 4,5 мл

Настой базилика (райхона) – 4,3 мл

Настой зверобоя – 6 мл

Лимонная кислота – 3 гр

Мед – 2 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой тмина - 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой базилика – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой зверобоя – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Кедровка»



Вкус жгучий, с привкусом кедрового ореха Сибирская настойка на кедровых орешках, кедровой шелухе и левзее. Левзея имеет и другое название – «маралий корень». Говорят, что левзея восстанавливает силы и особенным образом влияет на мужское здоровье. «Кедровка» обладает отчетливым кедрово-хвойным ароматом и приятным цветом. Основу настойки составляет домашний самогон тройной перегонки.

Приготовление настойки:

Настой кедрового ореха – 150 мл

Настой «Хвойный экстракт» - 150 мл

Настой Левзеи – 20 мл

Мед – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой кедрового ореха – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой шелухи кедровых шишек – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой левзеи – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Переяславская»



Цвет настойки светло-коричневый. Вкус слегка жгучий, аромат гармоничный Согласно правилам русского языка, буква «я» в середине этого слова – лишняя. И лишняя уже много сотен лет. Славный русский город Переславль Залесский был основан в 1152 году и был назван Переяславлем Новым. Очень приятно, что люди, создавшие эту настойку, хорошо знакомы с историей. Думается, что березовые почки, зубровка и липовый цвет хорошо передают дух этого места. Эта настойка прекрасно подходит как к обеду, так и к послеобеденному отдыху.

Приготовление настойки:

Настой березовых почек – 19 мл

Настой зубровки – 20 мл

Настой липового цвета – 5 мл

Настой кориандра – 2 мл

Портвейн белый - 30 мл

Мед – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой березовой почки - 8 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой зубровки на - 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой кориандра - 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой липового цвета на - 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Полесская особая»



Цвет настойки светло-коричневый. Вкус мягкий, с привкусом тимьяна. Аромат сложный. Полесье раскинулось на землях четырех государств: России, Белоруссии, Украины и Польши. Настойка «Полесская особая» включает в себя четыре основных ингредиента: тимьян (чабрец), зубровка, кориандр и кора дуба. И все это соединяется белым портвейном (как славянской кровью, ведь государства-то славянские) и накладывается на самогон домашнего изготовления. Замечательная настойка, по своим вкусовым качествам ни чем не уступающая лучшим образцам западных алкогольных брендов!

Приготовление настойки:

Настой тимьяна (чабрец) – 4,8 мл

Настой зубровки – 26 мл

Настой коры дуба – 2 мл

Настой кориандра – 1,2 мл

Портвейн белый - 40 мл

Мед – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой тимьяна - 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой зубровки на - 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой кориандра - 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой коры дуба - 80 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Старка»



Цвет светло-коричневый. Вкус слегка жгучий, аромат гармоничный. «Старка» - это старый польский напиток, изготовленный из ячменного самогона и настоянный в дубовых бочках из-под портвейна с листьями груш и яблонь. Советские технологи слегка упростили технологию, и на свет появилась советская «Старка». «Старка Советская» имеет мягкий вкус и аромат яблок. На 0,5 литра 45 % самогона:

Приготовление настойки:

Настой «Старки» – 25 мл

Портвейн – 100 мл

Коньяк – 50 мл

Фруктоза – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Старка»:

на 300 мл 70 % дистиллята

Листья яблонь – 15 гр

Листья груш – 5 гр

Настаивать 7 дней.

«Старокиевская»



Цвет светло-коричневый. Вкус слегка жгучий. Аромат округленный и гармоничный. В составе «Старокиевской» три самых беспроязвительных ингредиента: чабрец, зверобой и кориандр. Зверобой придает настойке целебные свойства, чабрец дарит аромату степную свежесть, а кориандр делает вкус напитка слегка пряным и жгучим. Поэтому ее можно пить в качестве аперитива, для возбуждения аппетита перед обедом. В то же время, «Старокиевская» способна скрасить любой вечер, особенно хороша настойка с ломтиком яблока или груши!

Приготовление настойки:

Настой чабреца – 1,1 мл

Настой зубровки (зверобоя) – 200 мл

Настой кориандра – 1,1 мл

Портвейн – 40 мл

Коньяк – 20 мл

Фруктоза – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой зубровки (зверобоя) - 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой тимьяна (чабреца) - 15 гр сырья на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой кориандра – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Уральская»



Цвет настойки светло-коричневый. Вкус жгучий с ароматом смородинового листа. Зачастую, в поисках новых впечатлений и красот природы, человек объезжает полмира. А давно ли вы прогуливались по лесу с корзинкой грибов? Наблюдали, как уходящее солнце красит верхушки деревьев позолотой? А какая рыбалка на Урале!.. И впечатления от нее будут неполными без рюмочки «Уральской» ! Настойка обладает жгучим вкусом, который придает ей гвоздика, и ароматом смородинового листа, который скругляет ее резкость.

Приготовление настойки:

Настой смородинового листа – 40 мл

Настой гвоздики – 3 мл

Коньяк – 32 мл

Фруктоза – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой смородинового листа - 15 гр 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой гвоздики – 33 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Омская горькая»



Универсальная настойка. Ее можно подавать как к первым блюдам, так и использовать для приготовления коктейлей. Можно смешать ее с тоником или вермутом, все будет вкусно! Мягкая, с тонким, почти невесомым сладковатым нюансом аромата брусничного листа, «Омская горькая» сможет послужить украшением любого стола.

Приготовление настойки:

Настой сосновой хвои – 25 мл

Настой брусничного листа – 25 мл

Коньяк – 32 мл

Фруктоза – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой хвои - 33 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой брусничного листа – 25 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Таежная»



Эту настойку можно назвать «несимметричным ответом» производителям джина. В меру жгучая и ароматная, настойка «Таежная» прекрасно согревает в морозные дни и в тоже время прекрасно пьется с сочетание с тоником, вермутом или апельсиновым соком.

Приготовление настойки:

Настой сосновой хвои – 12 мл

Фруктоза – 1 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой хвои - 33 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Черниговская»



Цвет настойки светло-коричневый. Вкус мягкий с ароматом свежих смородиновых почек Много сильных и могучих богатырей родила Черниговская земля. Многие из них ходили к речке Смородиновой на Калинов мост народ русский защищать и воинскую славу пытаться. А когда возвращались с победой домой, дома ждали их за накрытыми столами. А на тех столах непременно стояла настойка на смородиновых ветках. Потому что возвращала она силы уставшим бойцам, вернувшимся с поля боя.

Приготовление настойки:

Настой «Черниговский» – 22 мл

Фруктоза – 2 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Черниговский»

на 300 мл 70 % дистиллята

Свежие ветки смородины – 40 гр

Или сушеные ветки смородины - 30 гр

Кориандр – 3 гр

Настаивать 7 дней.

«Яремча»

Яремча



Горькая настойка.
Цвет светло-коричневый. Вкус слегка жгучий, гармоничный. Аромат округленный без выделения отдельных ингредиентов

Цвет настойки светло-коричневый. Вкус слегка жгучий, гармоничный. Аромат округленный, без выделения определенных ингредиентов. Своим необычным названием настойка обязана украинскому городу Яремча, который известен с 1787 года и по преданию назван в честь бедняка Яремы, которым первым поселился в этой местности. Настойка «Яремча» очень вкусная и приятно пьется. Одна из немногих настоек, в состав которой входят ароматные смородиновые ветки.

Приготовление настойки:

Настой смородиновых веток – 17,5 мл

Настой кориандра – 1,5 мл

Настой чабреца – 1 гр

Настой майорана – 1 мл

Настой шалфей – 1 мл

Настой зверобоя – 1 мл

Настой дубовой коры – 1мл

Фруктоза – 2 ч.л.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

смородиновых веток – 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

кориандра - 60 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

чабреца – 20 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

майорана – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

шалфея – 25 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

зверобоя – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

дубовой коры – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

Глава 2: Аперитивы

Еще один класс спиртных напитков.

Принято считать, что аперитивы служат для возбуждения аппетита и подаются перед началом трапезы. Бывает, что на званый обед приглашается большое количество малознакомых людей. Аперитив не только создаст хорошие условия для пищеварения, но и поможет разрядить обстановку. По сути, это те же горькие настойки, только крепость аперитивов существенно ниже. Чаще всего от 18 до 25 градусов. Кроме того, в их состав обязательно входят травы, обладающие горьким или жгучим вкусом. Собственно, они и приводят к повышению аппетита.

Для напитков, которые будут приведены ниже, используется сахарный сироп. Я его изготавливаю просто:

- насыпаю в кастрюлю сахарный песок;
- добавляю немного воды. По объему примерно в 10 раз меньше;
- довожу до кипения и варю 5 минут. Если сахар не растворяется, добавляю еще немного воды. Важно добиться однородности, что растворились все крупинки сахара.

«Огни суданской розы»



«Огни суданской розы» относится к классу напитков под общим названием «биттер», что означает «горький». Такой алкоголь прекрасно помогает пищеварению. Кроме того, считается, что именно благодаря горечи снижается вероятность похмелья. К самым известным брендам биттеров относятся Мартини, Бехеровка и Егермейстер. «Огни суданской розы» можно пить в чистом виде или со льдом. Если есть желание «поиграть» с коктейлями, можно смешать его с апельсиновым или грейпфрутовым соком. А, впрочем, любой горький напиток (биттер) дает отличный результат при смешивании с тоником. Ведь главный ориентир – ваш собственный вкус! Экспериментируйте! Главное, чтобы вам нравилось!

Приготовление аперитива:

Настой аперитива «Огни суданской розы» - 60 мл

Фруктоза – 3 ч.л

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Огни суданской розы»

на 300 мл 70 % дистиллята

Каркадэ – 4 ст. ложки

Цветы полыни – 0,5 гр

Корень аира – 0,5 гр

Лимонной кислоты – 0,5 гр

Корицы – 0,3 гр

Цедра лимона – 1,5 гр

Цедра апельсина – 1,5 гр

Настаивать 7 дней

«Балтийский»



Вкус кисло-сладкий с незначительной горечью. Можжевельник роднит этот аперитив с джином, но в нем гораздо больше, чем в джине, лайма. «Балтийский» стоит разбавить тоником и тогда получится простой вкусный коктейль. Ничего не помешает поэкспериментировать с апельсиновым или грейпфрутовым соком, тогда вкус лайма обогатится иными обертонами...

Приготовление аперитива:

Настой аперитива «Балтийский» – 69,2 мл

Сироп фруктозы – 113 мл.

Лимонная кислота – 3,5 гр

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой аперитива «Балтийский»

на 300 мл 70 % дистиллята

кожура лайма – 71 гр

можжевельник - 9 гр

хмель – 5 гр

кардамон – 4 гр

зверобой – 13 гр

Настаивать 7 дней.

«Габриэль»



Интересный аперитив. В меру пряный и жгучий. Хорошо пьется со льдом в чистом виде или с лимонным соком. Весьма способствует пробуждения аппетита.

Приготовление аперитива:

Яблочный спиртованный сок – 180 мл

Настой тмина – 42 мл

Настой гвоздики – 4 мл

Настой полыни – 2,5 мл

Сахарный сироп – 170 мл.

Лимонная кислота – 3,5 гр

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

полынь – 20 гр на 300 мл 70 % дистиллята

тмин - 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

гвоздика – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настаивать 7 дней

«Кларет»



В этом аперитиве удачно сочетаются пряность кориандра, жгучесть муската и имбиря, горечь полыни и аромат аниса. Последний едва-едва чувствуется, как собственно и должно быть. Он отлично подходит в качестве предваряющего напитка к мясным и рыбным блюдам. Интересно, однако, что в Западной Европе кларетом называют класс легких красных вин. А еще среди католических святых есть Святой Антоний Мария Кларет. Но почему в Советском Союзе это название получил данный напиток неизвестно.

Приготовление аперитива:

Яблочный спиртованный сок – 150 мл

Настой «Кларет» – 42,5 мл

Сахарный сироп – 120 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Кларет»:

на 300 мл 70 % дистиллята

анис – 20 гр

полынь - 2 гр

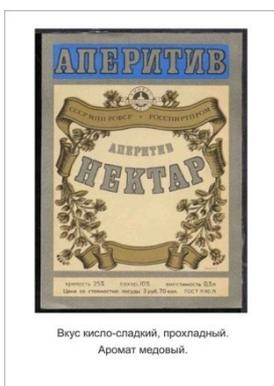
кориандр – 4 гр

мускат – 5 гр

имбирь – 2 гр

Настаивать 7 дней.

«Нектар»



Очень вкусный аперитив! Прекрасно подходит для пробуждения аппетита перед летним обедом. Бодрит и приводит к хорошему настроению.

Приготовление аперитива:

Настой «Нектар» – 14 мл

Настой миндаля – 1 мл

Сахарный сироп – 120 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Нектар»:

на 300 мл 70 % самогона

- липовый цвет – 3 гр

- душица - 20 гр

- мята – 7 гр

Настой миндаля – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Рига»



Этот напиток создан на тех же травах, что и бальзам «Старая Рига», только имеет меньшую крепость и не такой сладкий. Поэтому все достоинства, свойственные бальзаму, в полной мере относятся к аперитиву. Замечательно пьется в сочетании с натуральным лимонным сиропом и сильногазированной водой. Присутствие в его составе полыни, аира, перца, делает его настоящим биттером. А, как известно, напитки этого рода прекрасно пробуждают аппетит.

Приготовление аперитива:

Настой бальзама «Старая Рига» – 35 мл

Красносмородиновый спиртованный сок – 200 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Лимонный настой – 6 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой аперитива «Рига»:

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

горечавка корень – 3 гр

арника - 1,5 гр

полынь – 2,5 гр

имбирь – 2 гр

валериана корень – 1,8 гр

мята – 2 гр

мелисса – 1,8 гр

аир корень – 1,8 гр

липа – 1,6 гр

кора дуба – 1,6 гр

перец черный – 1,2 гр

лайм – 1,2 гр

вахта (трифоль) – 1 гр

зверобой – 1 гр

мускат – 1 гр

Настаивать 7 дней.

«Степной»



Степное разнотравье великолепно ощущается в напитокке малой крепости. Все, что нужно – это пить маленькими глотками, чтобы каждая порция аперитива в полной мере отдавала рецепторам свой вкус.

Приготовление аперитива:

Настой «Степной» – 30 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Настой ванили – 1,5 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

ванили – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

Настой аперитива «Степной»:

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

тысячелистник – 15 гр

красный перец - 5 гр

полынь – 4 гр

душица – 4 гр

донник – 4 гр

кориандр - 1 гр

Настаивать 7 дней.

«Новость»



Обычно аперитив употребляют перед едой для возбуждения аппетита. Это легкие и необременительные напитки. Частенько они бывают немного горькими. А этот аперитив еще и прекрасно освежает за счет яблочного, красносмородинового и крыжовенного спиртованного сока.

Приготовление аперитива:

Яблочный спиртованный сок – 34 мл

Спиртованный сок красной смородины – 300 мл

Спиртованный сок крыжовника – 160 мл

Настой «Новость» - 20 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой аперитива «Новость»:

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

миндаль – 5 гр

березовые почки - 5 гр

перец черный – 4 гр

перец красный – 6 гр

боярышник – 5 гр

липовый цвет - 4 гр

Настаивать 7 дней.

«Агнес»



Превосходный напиток с удачным сочетанием яблок, цитрусовых и пряностей.

Приготовление аперитива:

Яблочный спиртованный сок – 180 мл

Настой тмина – 20 мл

Настой «Агнес» – 30 мл

Настой корки лимона - 1 мл

Настой корки апельсина – 1 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновых корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой лимонных корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой тмина - 30 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой аперитива «Агнес»:

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

мускат – 5 гр

гвоздика - 2,5 гр

кардамон – 2 гр

корица – 6 гр

миндаль – 5 гр

полынь - 5,5 гр

Настаивать 7 дней.

«Кунгла»



Есть такое дерево – рябина. Плоды этого дерева, не то, что несъедобные, они не вкусные. Разве, что сразу после первых морозов, они делаются сладкими. И тогда их можно есть. А вот настойки на рябине – исключительно вкусные!

Приготовление аперитива:

Яблочный спиртованный сок – 150 мл

Рябиновый спиртованный сок – 100 мл

Настой «Кунгла» – 20 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой аперитива «Кунгла»:

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

миндаль – 7 гр

полынь - 3 гр

имбирь – 14 гр

корка лайма – 7 гр

Настаивать 7 дней.

«Сюрприз»



Самый популярный фрукт для получения аперитивов – яблоко. В промышленном производстве с яблока сначала получают сок, а потом смешивают со спиртом. В домашних условиях можно сделать яблочную настойку, которую и использовать для купажей. Получить ее просто, нужно нарезать яблоки на четвертинки, сложить их в 3 л банку до горлышка и залить дистиллятом крепостью 30 гр. Через неделю настойка готова. Можно ее подсластить медом и получится очень вкусный напиток, а можно использовать в одном из приведенных в этой книге рецепте.

Приготовление аперитива:

Яблочный спиртованный сок – 250 мл

Настой «Сюрприз» – 20 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 35 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой аперитива «Сюрприз»:

на 300 мл 70 % чистого дистиллята

липовый цвет – 4 гр

березовые почки - 3,5 гр

солодка – 3 гр

дубровка – 4 гр

красный перец (стручок)- 3,5 гр

черный перец – 3 гр

полынь – 1,5 гр

Настаивать 7 дней.

Глава 3: Ликеры

Ликеры – это сладкие алкогольные напитки. Содержание сахара в них достигает в среднем 35 г/100 мл. В Советском Союзе производились как крепкие (содержание алкоголя – 45 % об), так и десертные (содержание алкоголя – 25 % об) ликеры.

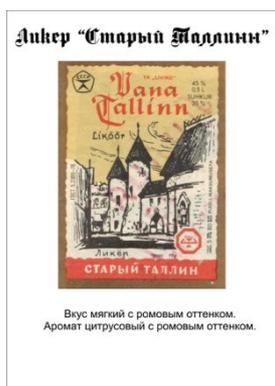
Для придания алкоголю сладкого вкуса лучше всего использовать сахарный сироп. Как его получить – было уже рассказано в главе об аперитивах.

Условно ликеры можно разделить на травяные, цитрусовые и пряные. Данное условное деление свидетельствует об основе ликера. Однако имеются рецепты, в которых содержатся как цитрусовые, так и травы или пряности. Или все вместе.

Пьются ликеры по-разному:

- маленькими рюмочками в чистом виде;
- в больших бокалах со льдом;
- с тоником или соками;
- в коктейлях, в сочетании с другими алкогольными напитками;
- как-нибудь совсем по-другому, что определяет только Ваша фантазия.

«Старый Таллинн»



Настоящий советский алкогольный бренд, изобретенный в 1962 году группой эстонских товарищей. Если водка в СССР исполняла роль валюты, то ликер «Старый Таллинн» составлял целое состояние. Вкус ликера мягкий, с ромовым оттенком, аромат цитрусовый с благородными нотками рома.

Приготовление ликера:

Настой корок лайма – 1 мл

Настой апельсиновых корок - 1 мл

Настой лимонных корок – 1 мл

Настой корицы – 5 мл

Настой ванили – 10 мл

Ромовая эссенция - 1 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Лимонная кислота – 0,1 гр

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

корок лайма – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

апельсиновых корок - 30 гр на 300 мл 70 % самогона

лимонных корок – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

корицы – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

ванили – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

Настаивать 7 дней.

«Старый Арбат»



Вкус мягкий и сладкий. Аромат округленный. В букете преобладает аромат цитрусовых. Многие помнят отличный советский ликер «Старый Арбат». У кого-то на полках до сих пор можно найти пустую бутылку, в которой еще сохранился ТОТ запах. У любого из нас есть шанс прикоснуться к легенде, и мы с удовольствием предоставим вам такую возможность!

Приготовление ликера:

Настой апельсиновых корок - 38 мл

Настой лимонных корок – 29 мл

Настой «Кориандровый» – 21 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Лимонная кислота – 0,1 гр

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

апельсиновых корок - 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

лимонных корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

«Кориандровый»:

на 300 мл 70 % дистиллята

кориандр – 88 гр

тмин – 7,5 гр

анис – 3,2 гр

Настаивать 7 дней.

«Шартрез»



Этот ликер появился на свет в XVII веке. Именно тогда монахи картезианского монастыря Grande Chartreuse разработали оригинальную рецептуру, которая включала в себя до 130 различных трав! Французский Шартрез существует в нескольких ипостасях, которые имеют различную крепость, и даже различные цвета. Советский Шартрез был более прост и выпускался в одном виде. Но это вовсе не означает, что он был хуже! По сути, это «a la Chartreuse», по мотивам французских рецептов... Наш же ликер изготовлен в точном соответствии с рецептурой советских технологов ликеро-водочного производства.

Приготовление ликера:

Настой «Шартрез» - 40 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Лимонная кислота – 0,1 гр

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Шартрез»:

на 300 мл 70 % самогона

дягиль - 6 гр

мята – 1 гр

полынь – 5 гр

мелисса – 7 гр

иссоп – 5 гр

гвоздика – 1 гр

арника – 1 гр

кардамон – 1 гр

корица – 1 гр

мускат – 1 гр

Настаивать 7 дней.

«Бенедектин»



По преданию, этот ликер создан монахом-бенедектинцем Дон Бернардо Винцелли в 1510 году. Утверждают будто, когда он его создал, то воскликнул: «Deo Optimo Maximo», что в переводе означает : «Слава Господу, величайшему, могущественнейшему и добрейшему!». Естественно, в нашем случае речь идет о советской версии этого замечательнейшего и старейшего ликера, поскольку, настоящий рецепт, естественно, содержится в строжайше тайне. Как показывает практика, советские напитки ни чем не уступают по качеству зарубежным аналогам, возможно, они не совсем похожи на оригиналы... значит это просто другие напитки. А вопросы соблюдения авторских прав лучше оставить на совести советских технологов и чиновников.

Приготовление ликера:

Настой «Бенедектин» – 25 мл

Коньяк - 37 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Бенедектин»:

на 300 мл 70 % самогона

корень дягиля – 15 гр

мелисса - 20 гр

мята – 15 гр

мускат – 16 гр

гвоздика –1,5 гр

корица – 22 гр

кардамон – 7,5 гр

Настаивать 7 дней.

«Крупникас»



Цвет желто-золотистый. Вкус сладкий, несколько жгучий, с привкусом меда.

Популярный домашний ликер на основе меда и специй в шляхтских и литовских семьях. Частенько конкурировал с пуншем, поскольку его подавали горячим в чайных кружках.

Приготовление ликера:

Настой «Крупникас» – 25 мл

Мед – 200 мл

Сахарный сироп – 150 мл

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой «Крупникас»:

на 300 мл 70 % самогона

ваниль – 4 гр

бадьян - 2,5 гр

гвоздика – 2,5 гр

корица – 4 гр

кориандр – 4 гр

кардамон – 2 гр

зверобой – 2,5 гр

можжевельник – 8 гр

мускат – 6 гр

Настаивать 5 дней.

«Lemon angel»



Терпкость и свежесть лимона в этом ликере - это первое, что можно почувствовать. А вот крепость ликера не ощущается совершенно! «Lemon angel» можно пить теплым, из рюмок, маленькими глоточками. Можно - в широком бокале, со льдом. Кроме того, этот ликер предоставляет широчайшие возможности в создании собственных коктейлей: от тривиальных (с тоником), до сложнейших - в сочетании с любимыми настойками из нашего каталога!

Ликер «Lemon angel» создан по мотивам известного итальянского ликера «Лимончелло».

Приготовление ликера:

Настой лимонных корок – 110 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой лимонных корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Гранд Апельсин»



Ликер со вкусом апельсина, обогащенный тонким ароматом коньяка. Один из самых старых и любимых ликеров на Апеннинском полуострове.

Приготовление ликера:

Настой апельсиновых корок – 110 мл

Коньяк – 50 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновых корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Синьор Мандарин»



Вряд ли новогодняя феерия может обойтись без ярких и сладких мандарин! Новогодний стол, конечно, может состояться и без ликера «Синьор Мандарин», но он замечательно его украсит!

Приготовление ликера:

Настой мандариновых корок –90 мл

Настой апельсиновых корок –10 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Настаивать 5 дней.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновых корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой мандариновых корок – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята .

Настаивать 7 дней.

«Мистер Лайм»



Самый освежающий ликер на основе цитрусовых. С небольшой кислинкой, «Мистер Лайм» прекрасно подходит тем любителям ликеров, кто не очень любит их чрезмерную сладость.

Приготовление ликера:

Настой корок лайма – 110 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

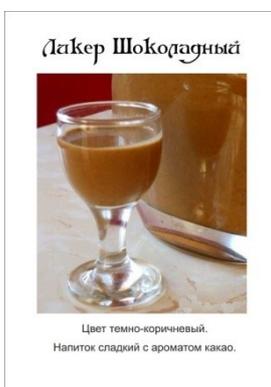
Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой корок лайма – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Шоколадный»



Замечательный напиток для всех ценителей алкоголя и шоколада.

Приготовление ликера:

Настой какао – 200 мл

Настой ванили - 10 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

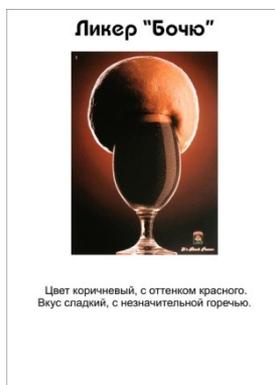
Приготовление настоев:

Настой какао – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

настой ванили – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Бочю»



Замечательный ликер! Сочетание коньяка и темного пива, при участии корицы, имбиря и гвоздики... Разве, он не заслуживает внимания?

Приготовление ликера:

Темное пиво – 150 мл

Коньяк - 40 мл

Настой «Бочю» - 6 мл

Настой ванили – 2 мл

Настой лимонных корок – 1,5 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой лимонных – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой ванили – 30 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой «Бочю»

на 300 мл 70 % самогона:

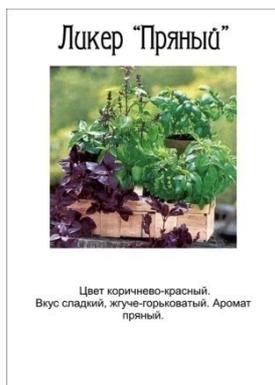
корица – 20 гр

имбирь – 4 гр

гвоздика - 4 гр

Настаивать 7 дней.

«Пряный»



Когда-то пряности ценились на вес золота. Сейчас они более доступны. Этот ликер несложен в изготовлении и весьма приятен на вкус!

Приготовление ликера:

Настой ликера «Пряный» – 75 мл

Коньяк - 80 мл

Настой шалфея - 2,5 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой шалфея – 25 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой ликера «Пряный»

на 300 мл 70 % самогона:

полынь – 2 гр

тысячелистник – 1 гр

мята - 2,5 гр

мелисса – 3 гр

шалфей – 2,5 гр

кориандр – 10 гр

мускат -3 гр

дягиль – 2 гр

кардамон – 1 гр

гвоздика – 1 гр

Настаивать 7 дней.

«Фантазия»



Действительно феерично-фантастичный ликер! Букет апельсиновой, мандариновой и лимонной цедры в сочетании с пряностями и сосновой хвоей... Это стоит попробовать!

Приготовление ликера:

Настой апельсиновой корки – 40 мл

Настой лимонной корки – 15 мл

Настой ликера «Фантазия» – 30 мл

Настой хвои - 50 мл

Настой корки мандарина - 50 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 60 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновой корки – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой лимонной корки – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой корки мандарина – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой хвои - 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой ликера «Фантазия»

на 300 мл 70 % самогона:

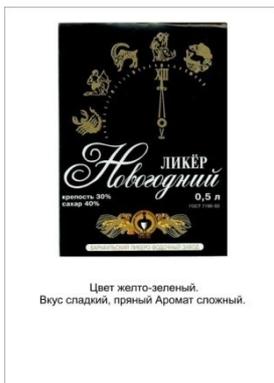
кориандр – 15 гр

анис -15 гр

калган – 8 гр

Настаивать 7 дней.

«Новогодний»



Каким должен быть ликер на Новый год? Цитрусовые, но немного, совсем чуть-чуть, чтобы создать необходимый антураж. Корица, миндаль, ваниль и лепестки роз, что придать напитку загадочность и аромат сказки. И крепость... не больше 30 %.об, ведь новогодняя ночь – длинная.

Приготовление ликера:

Абрикосовый спиртованный сок – 80 мл

Настой корки лаймы – 50 мл

Настой лимонной корки – 50 мл

Настой корицы – 8 мл

Настой мускатного ореха – 6 мл

Настой ванили – 1 мл

Настой лепестков роз – 1 мл

Настой кориандра – 1 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 %.об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой корки лайма – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой лимонной корки – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой корки мандарина – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой кориандра – 33 гр на 300 мл на 70 % чистого дистиллята

Настой корицы – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

Настой ванили – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

Настой лепестков роз – 60 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настой мускатного ореха – 33 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

«Юбилейный»



Цитрусовые – самые популярные составляющие ликеров. А особенную утонченность в этом напитке им придают кориандр, ваниль и анис.

Приготовление ликера:

Настой апельсиновой корки– 70 мл

Настой лимонной корки –20 мл

Настой кориандра – 6 мл

Настой аниса – 6 мл

Настой ванили – 1 мл

Сахарный сироп – 200 мл.

Довести общий объем настоев дистиллятом крепостью 45 % об до 500 мл и настаивать 7 дней.

Приготовление настоев:

Настой апельсиновой корки– 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой лимонной корки – 33 гр на 300 мл 70 % дистиллята

Настой кориандра – 33 гр на 300 мл на 70 % чистого дистиллята

Настой корицы – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

Настой ванили – 30 гр на 300 мл 70 % самогона

Настой аниса – 15 гр на 300 мл 70 % чистого дистиллята

Настаивать 7 дней.

Спасибо за внимание!

И хочу напомнить, что в моих планах публикация книг, содержащих материалы по зерновому и плодovому самогoноварению, рецепты и способы изготовления различных алкогольных напитков и много другое. Заходите на мои сайты www.sdelaurukami.ru и www.nopops.ru (интернет-магазин «Бутлегер»), там можно найти массу полезной информации.

