

Юлия Лужковская

Вино, настойка, самогон в домашних условиях



Пирьы устраиваются для удовольствия, и вино веселит жизнь.
Экклезиаст

Введение

Главным слугой греческого бога Диониса, а позже и римского Бахуса был безымянный дух, который проникал в виноградный или любой другой сок из воздуха в первые же минуты после отжима. Римляне называли его *spiritus vini*, то есть буквально духом винограда. От латинского слова «дух» и произошло русское «спирт». Аналогичное происхождение имеет и слово «алкоголь» – так называли эту бесплотную сущность арабы. Безусловно, свойства перебродившего сока были известны за многие тысячелетия до появления этих слов, ведь технология хранения сока была изобретена лишь в новейшие времена и этот продукт естественным образом становился приютом для *spiritus vini*.

Кстати, технологию выделения концентрированного спирта из соответствующих напитков европейские алхимики освоили уже в раннем Средневековье. Спирт был довольно широко распространен не только из-за своих полезных свойств, но еще и потому, что мог храниться удивительно долго. Вино таким свойством не обладало. Ведь даже в условиях, идеальных для хранения вина (темнота и подходящая температура), деревянные бочки и глиняные кувшины не могли дать этому напитку самого главного – защиты от лишнего кислорода. Ситуация кардинально изменилась только в конце XVI века – совсем недавно, если принять во внимание, что люди изготавливали скоропортящееся (непрочное) вино еще в Древнем Египте, то есть около 12 тысяч лет тому назад, а возможно, и раньше.

Качественный прорыв в виноделии произошел благодаря стеклянным бутылкам – огромным зеленым посудинам с толстыми стенками. Они существовали и раньше, но

использовать их в виноделии было не принято. Современному человеку хранение вина в воздухонепроницаемых – при условии хорошего закупоривания – бутылках кажется самым простым и очевидным решением, однако оно пришло далеко не сразу, так как о роли кислорода в виноделии раньше было известно до обидного мало. Что касается самих емкостей, то бутылки имели самое разное применение и нередко достигали таких размеров, что к горлышку вела приставная лестница.

Подлинный расцвет виноделия начался, когда европейцы научились изготавливать дешевое стекло в промышленных масштабах. Уже в романах Дюма-отца (например, в книге «Три мушкетера», действие которой начинается в 1625 году) обязательным элементом отдыха героев является энное количество бутылок шампанского, анжуйского и других вин.

Итак, за совсем небольшой срок стекло возвело искусство виноделия на качественно новый уровень. Однако до главного открытия в этой области прошло еще два столетия. Только во второй половине XIX века французскому ученому Луи Пастеру удалось убедительно доказать, что спирт (а также глицерин и янтарная кислота) возникает лишь благодаря разнообразным микроорганизмам. Эти исследования проводились не только по инициативе Академии наук, но и при поддержке Наполеона III: правителя не устраивал крайне высокий процент вина, испортившегося при хранении, – это подрывало экономику Франции. В конечном итоге инициаторами брожения были признаны дрожжевые грибки, которые используют в своей бурной жизнедеятельности кислород и определенные вещества, содержащиеся в бродящей жидкости. Избыток кислорода приводит к слишком быстрому размножению этих грибков, да и всех винных микроорганизмов – тем самым уничтожается вся кропотливая работа виноделов. С другой стороны, в условиях полного отсутствия воздуха дрожжи не развиваются, а впадают в своеобразную спячку. Наступает время анаэробных (живущих без воздуха) микробов и маслянокислого брожения, что приводит к прогорклости алкогольных напитков. Пастер доказал, что для правильного созревания в вине должно быть строго определенное количество кислорода – все же недаром виноделие считается искусством, причем весьма тонким.

Именно о его тонкостях и пойдет речь в этой книге. Изготовление напитков в домашних условиях можно смело причислить к видам искусства, ибо вам потребуется не только навык, но и такие качества, как спокойствие и умиротворенность. Ни вино, ни самогон не приемлют раздражения и истерик. Заранее предупреждаю: вы будете иметь дело с напитками живыми и почти одушевленными. Мне пришлось на собственном опыте убедиться, что вино очень легко «вывести из душевного равновесия», после чего оно «обижается» и скисает. Да и прочие спиртные напитки легко испортить своим негативным отношением. Впрочем, последствия этого, как правило, сваливают на технические ошибки.

Приготовление алкогольных напитков можно считать своеобразной техникой медитации. Такой подход изначально ставит вас в выгодное положение: грамотно организованный процесс виноделия или самогонноварения успокаивает измотанные нервы и благотворно отражается на душевном здоровье в целом. Стрессы и психические расстройства – неотъемлемая часть жизни большинства из нас. Даже если вы уверены, что не относитесь к этому большинству, древнее благородное занятие все равно пойдет вам на пользу.

Со своей стороны я постараюсь ввести вас в курс дела и изложить основы технологии полно, доступно и лаконично. Я остановлюсь лишь на некоторых нюансах, без знания которых невозможно обойтись.

Я поставила перед собой такую задачу, поскольку чувствую себя обязанной этому искусству. Дело в том, что у меня очень нервная работа, сама суть которой – вникать в абсурд жизни человеческой и откликаться на нескончаемые ЧП окружающего мира, который бьется в агонии уже лет двадцать. Проще говоря, я – журналист. Сообщаю вам без обиняков: именно изготовление «живых» напитков помогает мне сохранять рассудок

на протяжении последних 15 лет (а о том, что в сохранении рассудка мне удалось преуспеть, говорит сам факт существования этой книжки).

И естественно, правильный подход к созданию алкогольных напитков со временем дал замечательные результаты: моя домашняя продукция очень скоро перестала быть откровенно «домашней» и достигла уровня хороших покупных вин, водок и ликеров. Более того, напитки моего изготовления по всем параметрам превосходят продукцию отечественных ликеро-водочных заводов.

На этом мое историческое предисловие окончательно переходит в современность. Что ж, приступим, более не тратя слов!

Глава 1. Домашнее вино

Ты дай вина горе – гора пошла бы в пляс.
Пусть карой за вино глупец пугает вас,
Я в том, что пью вино, вовеки не раскаюсь,
Ведь мысль и дух оно воспитывает в нас.

Ты полон бодрой силой, – пей вино,
С прекрасной милой – пей вино.
Мир этот бренный – темные руины.
Забудь, что есть и было, – пей вино.
Омар Хайям

Вино – самый здоровый и гигиеничный из напитков.
Луи Пастер



Дрожжи и спиртовое брожение

Итак, дрожжевые грибки, обнаруженные Луи Пастером, в определенных условиях перерабатывают сахар в спирт. Чтобы рассмотреть отдельный грибок, понадобится довольно мощный электронный микроскоп, да и то едва ли кого-нибудь впечатлит это зрелище – обыкновенный округлый «микроб», с виду ничем не примечательный. Однако жизненный потенциал дрожжей огромен: при наличии питательных веществ (а сок как раз и представляет собой питательный раствор) один грибок может породить миллиарды в кратчайшие сроки. Если среда не благоприятствует размножению, дрожжи засыпают, но не гибнут.

Дрожжевые грибки попадают в сок прямо из воздуха, поскольку чрезвычайно распространены. Кроме того, они поразительно живучи – убить дикие дрожжи (так их называют виноделы) можно лишь двумя способами:

- ~ тщательным кипячением. Оно, кстати, абсолютно бесполезно: во-первых, от всех грибков избавиться не удастся; во-вторых, новые налетят еще в процессе. Таким образом, вы только угробите сырье;

- ~ использованием специальной химической добавки – бисульфата натрия. Адаптированный для виноделия бисульфат натрия имеет собственное название – кампденовые таблетки (когда и для чего нужно убивать дикие дрожжи, я расскажу ниже).

Дрожжевые грибки размножаются всеми возможными способами, кроме двуполого: и почкованием, и делением, и спорами. При этом споры дрожжей могут существовать в любых условиях, что делает их практически бессмертными (правы были древние, которые подозревали, что за процессом брожения стоит некий вечный дух). Единственным местом, где гарантированно не будет дрожжевых грибков, является эпицентр ядерного взрыва, но и то лишь на время.

Однако для полноценного и продуктивного существования грибкам нужен строго определенный набор условий: питательные вещества (в частности, белковые, азотистые, минеральные и сахаристые компоненты), кислород и, конечно, тепло. Дрожжи не умирают при замораживании, но для размножения им требуется температура от 1 до 47°C выше нуля. При значительном повышении температуры скорость размножения дрожжевых грибков увеличивается во много раз.

Любопытно, что, начав размножаться, дрожжи добывают определенную долю тепла самостоятельно. Впрочем, это не лишняя информация, ведь именно так образуется спирт.

Сырьем для спирта служат сахар и другие углеводы. Из школьного курса биологии мы знаем, что в человеческом организме углеводы предназначены для получения «быстрой» энергии: они стремительно расщепляются, сгорают, выделяя необходимую химическую энергию, значительная часть которой преобразовывается в тепло. Дрожжи добывают тепло аналогичным способом, однако в гораздо меньших количествах – столько тепла им попросту не нужно. Ферменты (энзимы), содержащиеся внутри каждого грибка, частично расщепляют углеводы – так и получается спирт. Процесс его образования называется спиртовым брожением, а энзим, запускающий этот процесс, – алкогольазой. Таким образом, тепло, распространяющееся по телу после употребления спиртных напитков, легко объяснить: это организм проворно сжигает то, что не сожгли дрожжи.

Дрожжи – далеко не единственные микроорганизмы, разлагающие углеводы. После того как у сгорающих углеводов «погреются» бактерии уксусного брожения, от спирта остается лишь уксус. Аналогично – только с участием иных микроорганизмов и сырья – идет образование молочной, масляной и прочих кислот.

Натуральные вина. Классификация вин

Натуральными называют вина и другие спиртные напитки, изготовленные без добавления «постороннего» алкоголя, – весь спирт в них образован за счет их собственного брожения.

Натуральное вино, к которому для крепости добавлен виноградный спирт, становится крепленным.

Каждый вид вина имеет немало ключевых признаков, по которым его можно охарактеризовать. Так, вино классифицируют по исходному материалу; по содержанию спирта, сахара и кислот; по способу и местности приготовления; по способности храниться (по прочности); по возрасту, вкусу и цвету.

Конечно, запоминать все эти показатели не нужно – я привожу их здесь просто для вашего ознакомления.

Например, по исходному материалу (сырью) вина бывают:

- ~ виноградными – только из винограда;
- ~ изюмными – из изюма и вяленого винограда;
- ~ плодовыми – из яблок, груш, айвы и т. д.;
- ~ ягодными – из всевозможных садовых и лесных ягод и косточковых плодов, таких как абрикосы, персики, сливы, черешня, вишня и др.;
- ~ растительными – из пастернака, ревеня, свеклы и других огородных растений; из березового и кленового соков; из лепестков роз; из дынь и арбузов.

По содержанию спирта вина делятся:

- ~ на сидр (до 7,5 объемного процента спирта);
- ~ легкие столовые вина (до 11% об.);
- ~ крепкие столовые вина (12–16% об.);
- ~ крепкие вина (от 18% об.).

По массовой доле сахара вина могут быть:

- ~ сухими (около 1 весового процента сахара);
- ~ полусухими (2–3%);
- ~ десертными (от 15 до 30%);
- ~ ликерными (более 30%).

По кислотности вина подразделяют:

- ~ на пресные – с низким содержанием кислот и невыраженным вкусом – они, как правило, плохо хранятся;
- ~ средние – содержат количество кислот, оптимальное для вкусовых качеств и прочности вина;
- ~ терпкие – отличаются повышенным количеством дубильной кислоты и явственным вяжущим послевкусием, однако характеризуются большой прочностью;
- ~ кислые – долго хранятся, однако имеют ярко выраженный кислый вкус, поэтому, как правило, массовая доля сахара в них не должна быть менее чем 15%.

Следует учитывать, что достоверно определить кислотность вина на вкус зачастую мешают сахар и спирт, содержащиеся в напитке. В частности, вино с повышенной кислотностью и значительной массовой долей сахара и спирта вовсе не кажется кислым, тогда как в некислом, но некрепком вине без сахара зачастую ощущается кислинка.

По способу изготовления вина делятся:

- ~ на натуральные – как уже говорилось, это вина без добавок;
- ~ разбавленные – в процессе производства к соку добавляют воду (так часто бывает с ягодными винами); кроме того, к разбавленным относят патио и виноградные полувины;
- ~ подслащенные – отличаются значительным процентным содержанием сахара (ликерные и десертные вина). К этой же категории относятся вина, в которых в качестве подсластителя используют мед;
- ~ шипучие – пенятся за счет содержащегося в них углекислого газа. Среди них выделяют вина, которые были искусственно насыщены углекислым газом, и игристые вина, углекислый газ в которых стал результатом процессов брожения;
- ~ крепленые – вина с добавлением винного спирта (их также называют спиртованными).

Прочность вина – весьма существенный показатель. Дольше всего хранится вино с повышенным содержанием сахара, спирта и дубильной кислоты. На общее содержание в

вине этих компонентов указывает коэффициент прочности вина. Поскольку считается, что 1 весовой процент спирта так же важен для хранения вина, как 6 весовых процентов сахара, весовую долю спирта умножают на 6 и прибавляют к ней весовую долю сахара. Полученный таким образом коэффициент прочности не учитывает количество дубильной кислоты в вине, поэтому кислотность обычно указывают отдельно.

Добавлю, что весовой процент спирта не равен объемному, который является мерой крепости напитка. Если условно принять объемный показатель спирта за 100%, то показатель веса будет равен 80%. Например, сидр крепостью 7,5% об. содержит всего 6 весовых процентов спирта. Для каждого конкретного случая весовые проценты можно пересчитать в граммы (умножив их на вес вина), а объемные проценты – в кубические сантиметры.

Итак, по прочности вина делятся:

- ~ на непрочные (коэффициент прочности 30–40 единиц). Такие вина сохраняются менее 6 месяцев даже в самых благоприятных условиях. К этой категории относятся сидр и часть легких столовых вин;

- ~ малопрочные (коэффициент прочности 40–50 единиц). Такие напитки хранятся в благоприятных условиях не более года. По большей части это легкие столовые вина;

- ~ прочные (коэффициент прочности 70–80 единиц). В благоприятных условиях эти вина сохраняются до трех лет. Таковы, например, многие качественные десертные вина;

- ~ весьма прочные (коэффициент прочности 80–120 единиц). Эти вина способны храниться более трех лет.

По возрасту вина могут относиться:

- ~ к молодым – свежие вина, в которых еще не завершились процессы брожения;

- ~ выдержанным – в таких винах процессы брожения уже завершились, и напиток приобрел фиксированный вкус;

- ~ старым – эти вина хранятся более десятилетия; процессы брожения в них пошли на более глубоком уровне: напиток полностью утратил начальный аромат и приобрел букет.

Еще одна характеристика, которую стоит упомянуть, – разделение вин по цвету:

- ~ красные – рубиновые, кирпично-красные, темно-красные с лиловым отливом и прочие вина насыщенного красного цвета;

- ~ белые – почти бесцветные вина легкого желтого или зеленоватого оттенка, золотистые, зеленовато-желтые и даже коричневые;

- ~ мутные – напитки со своеобразной тонкой дымкой, которая с трудом выпадает в осадок и легко поднимается; также к этой разновидности относятся вина с более заметной и легко выпадающей в осадок мутью;

- ~ тусклые – вина, лишенные блеска, с едва различимой дымкой; матовые вина;

- ~ прозрачные – блестящие и маслянистые вина, практически не имеющие осадка.

О классификации вин по вкусу, пожалуй, говорить не стоит: в ней учитываются десятки характеристик, каждая из которых требует пояснений. В нашем случае эта терминология не так уж существенна, напротив, она гарантированно уведет нас в сторону от основной темы. А виноделы, интересующиеся, можно ли их домашнее вино назвать жгучим, тупым, жестким или отжившим, всегда могут удовлетворить свое любопытство, воспользовавшись доступными информационными ресурсами.

Этапы приготовления фруктовых и виноградных вин

Несмотря на то что оптимальным сырьем для производства вина является виноград, вина из плодов и ягод часто не уступают виноградным. Главное – правильно подобрать компоненты.

Приготовление вина делится на следующие этапы:

- ~ подготовка сырья;
- ~ добывание сока из сырья;
- ~ приготовление сусла;
- ~ добавление дрожжей;
- ~ бурное брожение;
- ~ первое переливание сусла;
- ~ дображивание и созревание виноматериала;
- ~ осветление виноматериала;
- ~ розлив виноматериала в бутылки;
- ~ выдерживание виноматериала до получения вина.

Этапы производства фруктовых и виноградных вин в целом одинаковы, однако у фруктового виноделия есть свои нюансы. Впрочем, наблюдаются они лишь на стадиях:

- ~ подготовки сырья – в ходе подготовки плодов, ягод или растительного сырья виноделу нередко приходится удалять косточки и измельчать исходный материал;
- ~ добывания сока – зачастую это сложнее сделать, чем в случае с виноградом;
- ~ приготовления сусла – сок, полученный из плодов и ягод, необходимо исправить, поскольку эти культуры, как правило, содержат недостаточное количество сахара и обладают избыточной кислотностью. Чаще всего для исправления сока используют воду и сахар (в неэкономичных вариантах сахар можно заменить медом или фруктозой). Нередко при этом требуются такие компоненты, как виннокаменная и дубильная кислоты, нашатырь. О конкретных пропорциях сырья, воды, сахара и дополнительных составляющих для каждого отдельного случая будет сказано в разделе рецептов.

Подготовка сырья

Для изготовления вина лучше всего использовать вполне спелые ягоды и плоды, поскольку в них, в отличие от недозревших, достаточно кислот и сахара. Переспелое сырье малоприспособно для вина. В большинстве перезревших ягод уже идут непобедимые процессы уксусного брожения, поэтому невнимательный винодел может столкнуться с тем, что после всех мытарств по производству, например, 50 л столового брусничного вина, он получит 50 л крепкого и выдержанного брусничного уксуса. Перезревшие груши при бурном брожении дают много этилового спирта, и это замечательно, но и небольшой процент метилового, который непригоден в пищу. Впоследствии этим вином можно серьезно отравиться.

Однако и недоспевшие плоды употреблять не спешите – таким яблокам и грушам лучше полежать неделю-другую после сбора. А вот с ягодами и косточковыми плодами лучше не затягивать. Если вы будете хранить их больше трех дней с момента снятия с куста, пусть даже и в холодильнике, едва ли можно будет с уверенностью сказать, что за напиток получится в результате – вино или уксус.

Все плоды и ягоды необходимо мыть. Этого можно не делать лишь в случае, если вы абсолютно уверены, что на них нет грязи, автомобильной копоти, садовой химии и любых других посторонних компонентов. Отмечу, что на любых ягодах и фруктах с участков, расположенных вблизи автомагистралей, все это имеется в избытке. Сырье желательно вымыть в трех водах (последняя вода должна быть такого же качества, как и та, которой вы намерены разбавлять сок), иначе велика вероятность того, что вы получите богатое продуктами побочного брожения «больное» вино. Впрочем, здесь тоже не стоит слишком усердствовать и держать материал в воде чересчур долго. Одно дело – яблоки или груши. А вот ягоды при столь фанатичном мытье не только превратятся в кашу, но и потеряют слишком много сахара и впитают слишком много воды (то же и с виноградом).

Сразу после мытья или непосредственно в процессе полоскания следует перебрать сырье и удалить все лишнее – листочки, стебельки и т. п. Кроме того, постарайтесь

избавиться от гнили во всех ее проявлениях (например, если вам не внушает особого доверия пятно на яблоке, его лучше вырезать). Некоторые уверены, что в нескольких процентах подгнивших ягод нет ничего плохого и они мало повлияют на конечный результат работы. Я с этим не согласна, однако вы можете рискнуть и посмотреть, что получится в итоге.

Вероятно, не нужно объяснять, что у вина мало общего с вареньем? Это очевидно, а посему косточки из вишен, черешен, слив и т. п. следует удалять. В противном случае от вашего вина будет за версту разить прогорклым миндалем. Это запах синильной кислоты, которая выделяется из косточек (особенно из крупных) в процессе брожения.

Чистым должно быть не только сырье, но и ваши руки, а также все емкости и столовые приборы, которые вы будете использовать. Все это, особенно руки, необходимо по возможности мыть с пищевой содой.

Кстати, раз уж мы коснулись емкостей, отмечу, что пользоваться металлической посудой (жестяной, медной, алюминиевой) при изготовлении вина нежелательно. Если в напитке будут присутствовать побочные металлы, дальнейшие реакции могут уйти в совершенно неожиданную сторону – ничего не поделаешь, такова химия. Используйте стеклянные, деревянные, эмалированные или глиняные емкости – и проблем будет существенно меньше.

Добывание сока из сырья

Итак, пришло время получения сока. Если у вас есть возможность добыть сок без предварительного измельчения плодов и ягод (посредством пресса), вы можете так и сделать, хотя этот способ больше всего подходит для винограда. Выжатый при помощи пресса сок плодов и ягод будет содержать куда меньше кислот и клетчатки, чем было в сырье. Однако чаще всего при изготовлении фруктового вина сырье предварительно измельчают в мезгу (неоднородную кашицу) и лишь после этого отжимают.

Для измельчения сырья хороши любые способы. Вы можете давить и толочь его, тереть на терке, использовать соковыжималку или кухонный комбайн. В последних двух случаях полученную мякоть следует дополнительно отжать через ткань.

Аналогично следует добывать сок из сырья, измельченного вручную. Для этого лучше использовать марлю или суровый холст. В ткань необходимо поместить небольшое количество мезги, завернуть и выкрутить. Этот способ требует больших физических и временных затрат, однако для получения качественного напитка наиболее приемлем именно он, поскольку сок выходит густым и сохранившим все достоинства исходного сырья.

Из оставшейся после выжимания мякоти (выжимок) можно сварить кисель, компот или варенье. В любом случае не стоит выбрасывать мякоть: в ней еще сохранилось много полезных веществ и, если вы не любите варенье, их можно извлечь для вина. Для этого к выжимкам следует добавить немного воды (всегда записывайте, сколько воды вы добавили, чтобы впоследствии отнять это количество от объема воды, которой вы разбавите сок при изготовлении сусла). Затем мякоть нужно нагреть примерно до 60°C. Дальше повышать температуру не стоит, чтобы избежать разрушения полезных веществ. Дайте этой массе немного остыть и повторно отожмите мякоть через ткань. Добавлять воду, нагревать и отжимать можно бесконечно, однако следует учитывать, что уже после второго раза это становится бесполезным.

Есть еще один весьма эффективный вариант использования мезги – подбраживание. Но им пользуются лишь опытные виноделы. Подбраживание должно происходить в

помещении с температурой около 20–23°C. Лучше использовать открытую посуду и закрывать ее дубовым винодельческим кругом с отверстием. Однако подойдет и стеклянная или эмалированная емкость с широким горлышком. Емкость заполняют мезгой примерно на три четверти. Затем добавляют чистую воду из расчета 1 часть воды на 4 части мезги (вода должна быть чуть теплее комнатной температуры – примерно 25°C), а также винные дрожжи – желательно после четырехдневной закваски (подойдет и небольшое количество готового сусла, находящегося в стадии бурного брожения). От качества воды и дрожжевой закваски зависит слишком многое, так как сырье на этом этапе может легко испортиться. Массу перемешивают и накрывают емкость чистым полотенцем. Не пройдет и суток, как мезга начнет активно бродить и подниматься «шапкой». Чтобы она не испортилась, ее нужно перемешивать каждые несколько часов. Через два-три дня из мезги можно получать сок.

Надо признать, что, несмотря на некоторую сложность, этот способ прекрасно подходит для получения сока из однородной мезги, например из черносмородиновой. Кроме того, качество конечного продукта будет отличным (конечно, если вы все сделали правильно).

Если выжатый сок содержит слишком много мякоти, его можно процедить через чистую ткань или тщательно вымытое сито.

Приготовление сусла

Как уже говорилось, идеально приемлемой для приготовления вина кислотностью и сахаристостью обладает лишь сок винограда. Прочие соки необходимо исправлять, что при правильном подходе не так уж и сложно.

Сок ягод и плодов в большинстве случаев обладает избыточной кислотностью, поэтому его лучше всего просто разбавить водой. Количество воды, необходимое для исправления сока, я буду указывать в каждом рецепте. О воде, которую следует использовать, можно написать много, но все эти слова только испугают начинающего винодела (да и мне, признаться, неприятно открывать эту тему): недаром сатирик М. Задорнов сказал, что у нас из каждого крана сочится холерная палочка. Ограничусь лишь одним советом: для изготовления вина питьевую воду лучше купить – сегодня это не проблема.

При исправлении сока нередко возникает вопрос о слишком низкой его кислотности. Чтобы ее повысить, используют виннокаменную кислоту (ее можно заменить лимонной) и танин (галлодубильную кислоту). Все эти компоненты есть в свободном доступе и стоят недорого.

Чтобы исправить сок сырья, изначально бедного белковыми веществами (сюда относятся соки многих ягод), которые необходимы дрожжевым грибкам для питания, добавляют нашатырь (хлорид аммония). Этот порошок (порошок, а не спирт – ни в коем случае не перепутайте!) можно купить в аптеке.

И наконец, сахар. Количество сахарного песка, необходимое для приготовления каждой конкретной разновидности вина, я приведу ниже. Здесь лишь обращаю ваше внимание на два нюанса.

~ 1 кг сахара увеличивает объем сока на 0,6 л – во избежание проблем с тарой это нужно учитывать.

~ Дрожжи способны переработать в спирт лишь небольшое количество сахара в одночасье. Поэтому при изготовлении крепких десертных и ликерных вин сахар следует добавлять в сусло небольшими порциями через недельные промежутки.

Сок, исправленный и налитый в подходящую для брожения емкость, называется суслом. Следует заметить, что количество готового вина будет составлять примерно 80% от объема сусла.

Добавление дрожжей

Для изготовления сидра и легких столовых вин часто используют дикие дрожжи – те, что уже попали в сусло из воздуха. Такому вину обычно не хватает крепости.

Еще один вариант использования диких дрожжевых грибков – приготовление из них закваски. Для этого в вымытую с пищевой содой стеклянную бутылку необходимо поместить горсть мытого изюма (малины, черники или другой ягоды), 1 ст. л. сахара и 0,5 ч. л. нашатыря. Затем нужно заполнить емкость кипяченой водой на три четверти объема, заткнуть горлышко ватой и поставить бутылку в теплое место на четыре дня. По прошествии этого времени закваска должна пахнуть чистым спиртом, в противном случае (при наличии уксусного запаха или запаха плесени) ее следует вылить и повторить процедуру. Чтобы не растягивать этот этап на чересчур долгий срок, лучше подготовить сразу несколько бутылок и затем выбрать одну – с удавшейся закваской. Жидкость из бутылки следует добавить в сусло.

Для производства крепких десертных и ликерных вин лучше брать чистые винные дрожжи. Перед тем как их добавлять, необходимо убить дикие дрожжи и другие микроорганизмы в сусле. Для этого используйте чистый бисульфат натрия или кампденовы таблетки – содержание бисульфата натрия в каждой таблетке указано на упаковке. После добавления этого вещества в сусло в течение суток у вас в квартире будет пахнуть палеными спичками – это нормально. После того как вся таблетка растворится, смело добавляйте винные дрожжи.

Затем закройте емкость бродильным шпунтом. Лучше всего использовать водяной затвор – это самое надежное приспособление, полностью препятствующее доступу воздуха к суслу и свободно выпускающее образующийся при брожении углекислый газ. Для этого емкость нужно намертво закупорить пробкой, из отверстия в которой должен выходить тонкий пластиковый или резиновый шланг. Отверстие в пробке около шланга можно залить сургучом либо другим веществом, обеспечивающим герметичность. Другой конец трубки следует опустить в наполненную водой открытую банку.

Еще один шпунт можно изготовить, надев на горлышко емкости с суслом резиновую перчатку с проделанными между пальцами дырочками (их прокалывают тонкой иглой). Перчатку следует привязать как можно крепче. Если вы решили использовать именно этот вариант, постарайтесь выбрать прочную перчатку, которая к тому же будет хорошо тянуться: под напором углекислого газа в период бурного брожения перчатки часто лопаются.

Бурное брожение

Для нормальной работы дрожжевых грибков в помещении должно быть не теплее 25°C и не холоднее 16°C. Оптимальная температура брожения – 18–20°C. Емкость с суслом нельзя ставить около электрообогревателей и батарей отопления. Кроме того, суслу вредят сквозняк и яркий свет, особенно солнечный, который убьет ваше вино со стопроцентной вероятностью.

Через 8–12 часов в сусле начнется период бурного брожения, которое в первые дни будет усиливаться. При изготовлении некрепких вин этот процесс может длиться около двух недель, однако, если речь идет о крепком вине, он может затянуться и на два-три месяца.

Когда выделение углекислого газа значительно замедляется и на дне емкости образуется заметный осадок, приходит время взбалтывания и проветривания сусла. Для этого емкость освобождают от шпунта и жидкость перемешивают чистой палкой. Это самый простой, но не самый действенный способ. Для большей эффективности вино нужно некоторое время продувать, опустив в него чистую трубку (можно использовать все тот же шланг, который

затем надлежит вымыть). Перед этим в сусло можно добавить очередную часть сахара. После взбалтывания и проветривания в течение нескольких часов емкость снова закупоривают.

Период бурного брожения считается завершенным, когда на дне емкости собирается значительный дрожжевой осадок, вино становится более прозрачным, а выделение углекислого газа доходит до одного пузырька в минуту. Чтобы убедиться в этом, вино необходимо попробовать. Оно не должно быть слишком сладким – это и будет означать, что весь сахар уже переработан.

Первое переливание сусла

Осадок на дне емкости состоит в основном из мертвых дрожжевых грибков, которые со временем могут начать разлагаться, что сделает вино мутным, а то и вовсе прогорклым. Поэтому молодое вино не должно стоять на осадке более двух недель – напиток необходимо перелить. Для этого следует поставить емкость на стол или любое другое возвышение и дать осадку успокоиться – обычно на это уходит два-три дня. Затем вино нужно перелить при помощи тонкого шланга. При этом опущенный в вино конец шланга важно держать на минимальной глубине, чтобы не втянуть осадок.

Оставшийся в емкости осадок необходимо взболтать и процедить сквозь толстую ткань.

Для молодого вина желательно использовать новую емкость меньшего объема. Однако подойдет и та же самая, тщательно вымытая с содой. Посуду следует закупорить шпунтом и поместить в более прохладное место (10–12°C) для тихого брожения.

Дображивание и созревание виноматериала

Тихое брожение, или дображивание, продолжается несколько месяцев. Обычно его окончание наступает вместе с весной очередного года. Сначала из молодого вина все еще выходит углекислый газ – пузырьки появляются каждые пять-десять минут. На дне емкости образуется тонкий слой темно-коричневого осадка, а вино постепенно становится все прозрачнее. В этот период напиток необходимо часто переливать – примерно раз в три-четыре недели.

Этап тихого брожения считается завершенным, когда молодое вино становится прозрачным и несладким. Убедиться в окончании тихого брожения можно простым способом. Следует наполнить виноматериалом небольшую бутылку, заткнуть ее ватой и выдерживать в течение десяти дней. Если за этот период вино не изменится – не помутнеет и не образует осадка, – оно считается вполне выбродившим и созревшим. В противном случае вино следует выдерживать еще некоторое время.

Если вы готовите десертное или ликерное вино, после окончания тихого брожения напиток следует подсластить. Насыпьте требуемое количество сахара в тканевый мешочек и поместите его в жидкость таким образом, чтобы он находился в верхней части емкости. Для этого вино можно временно перелить в открытую посуду. Мешочек должен оставаться в подвешенном состоянии до полного растворения сахара.

Осветление виноматериала

Нередко молодое вино очищают, пропуская сквозь фильтрованную бумагу, помещенную в воронку. Однако этот способ длителен, и к тому же в вине снижется процентное содержание алкоголя, так как спирт частично испаряется за время процеживания. Фильтрация вина через фланелевую ткань или холст происходит

быстрее, но и оно имеет те же недостатки.

Более прогрессивный способ очистки – осветление (оклеивание) молодого вина. Этот процесс подразумевает добавление в напиток веществ, соединяясь с которыми муть выпадает в осадок.

Для оклеивания белых вин понадобится желатин либо рыбий клей. Чтобы осветлить 100 л вина, необходимо:

~ 10–15 г желатина. Желатин вымачивают в холодной воде в течение суток, затем растворяют в теплой воде и подмешивают в вино;

~ 1,5–2 г сомовьего клея. Клей размачивают в холодной воде до полного разбухания, затем смешивают с небольшим количеством теплого вина. Полученную массу процеживают через ткань, после чего добавляют в вино и перемешивают.

В обоих случаях на осветление требуется две-три недели.

Красное вино следует осветлять яичным белком. На 100 л потребуется 2–3 свежих яичных белка, полностью отделенных от желтков. К белкам необходимо добавить немного воды, взбить их в пену, а затем влить небольшое количество вина и все тщательно перемешать миксером. Получившуюся массу следует влить в виноматериал и перемешать. На осветление также понадобится две-три недели.

При правильном оклеивании в вине образуются довольно крупные тяжелые хлопья, которые вскоре оседают на дно емкости.

Розлив виноматериала в бутылки

Предназначенные для вина бутылки должны быть тщательно вымыты. Вино в них разливают при помощи воронки. Сразу после этого надлежит закупорить бутылки новыми винными пробками, которые легко приобрести.

Обратите внимание: пробки, которые уже были в употреблении, могут пустить прахом все ваши усилия по приготовлению вина. Даже если в использованных пробках нет сквозных отверстий, они все равно уже деформированы и, скорее всего, пропускают кислород.

Перед закупориванием бутылок пробки нужно распаривать в кипятке. Следует также проверить уровень вина в бутылке – оно должно находиться в 1–2 см от пробки. После того как пробка загнана в горлышко при помощи купора, ее следует залить сургучом, воском либо другим подобным веществом, чтобы предотвратить испарение вина через поры пробки.

Выдерживание виноматериала до получения вина

Полученное таким образом молодое вино все еще остается виноматериалом: его вкус слишком напоминает о свекольном сахаре и сырье, из которого оно изготовлено. Чтобы вкус стал более тонким, а в вине начал развиваться букет, его следует выдерживать при температуре 6–10°C. Часто для этого бутылки с вином зарывают в землю на глубину до полутора метров. Вина с большим содержанием сахара и алкоголя можно держать при более высоких температурах.

Винные бутылки должны храниться в горизонтальном положении: это способствует разбуханию пробки. В противном случае пробка высохнет и вино начнет выдыхаться.

Следует помнить, что с каждым годом выдержки вино приобретает все более отчетливый букет и, если это действительно хорошее вино, становится гораздо лучше.

100 рецептов домашних вин

Далее я приведу соотношения компонентов, наиболее часто используемые при изготовлении фруктовых вин. На основе этих соотношений вы также сможете составлять купажи из разных соков. Все вина производятся по описанной выше технологии.

Вино из яблок

Для виноделия можно использовать любые яблоки, однако лучше всего подходят зимние сорта. Такие яблоки собирают на исходе осени, и в течение нескольких недель они созревают.

Летние и осенние плоды уступают им как в содержании сахара, так и в кислотности.

При составлении смесей (купажей) для приготовления вина важно знать, что яблоки могут быть:

- ~ сладкими — содержат много сахара (до 20%) и мало кислот (до 0,2%);
- ~ кисло-сладкими – в них содержание сахара и кислот наиболее сбалансировано с точки зрения виноделия;
- ~ кислыми – содержат 1–2% кислот и мало сахара (до 10%);
- ~ терпкими и горькими – имеют повышенное содержание кислот, в особенности дубильной, и довольно много сахара (до 18%). Из-за вкусовых особенностей эти яблоки могут использоваться только в смесях.

Тем, кто не любит экспериментировать, могу предложить несколько сбалансированных купажей яблочных вин:

- ~ 3 части сладких яблок, 3 части терпких и 2 части кислых;
- ~ 2 части сладких яблок, 2 части терпких и 1 часть кислых;
- ~ 1 часть сладких яблок, 1 часть терпких и 2 части кислых;
- ~ 1 часть сладких яблок и 3 части терпких;
- ~ 2 части сладких яблок и 1 часть терпких.

Вино из кисло-сладких яблок, хозяйственных сортов

Сидр	67 л сока, 29 л воды и 7,5 кг сахара
Легкое столовое вино	78 л сока, 18,5 л воды и 6,5 кг сахара
Крепкое столовое вино	89 л сока, 6 л воды и 13 кг сахара
Крепкое вино	84 л сока, 27 кг сахара, 412 г виннокаменной кислоты и 32 г дубильной кислоты
Десертное вино	81 л сока, 31,5 кг сахара, 233 г виннокаменной кислоты и 38 г дубильной кислоты
Ликерное вино	64 л сока, 60 кг сахара, 752 г виннокаменной кислоты и 172 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из кисло-сладких яблок хороших сортов

Сидр	86 л сока, 14,5 л воды и 0,15 кг сахара
Легкое столовое вино	93 л сока, 7 л воды и 0,8 кг сахара
Крепкое столовое вино	95 л сока, 7,3 кг сахара, 150 г виннокаменной кислоты и 105 г дубильной кислоты
Крепкое вино	86 л сока, 22 кг сахара, 484 г виннокаменной кислоты и 114 г дубильной кислоты
Десертное вино	84 л сока, 27 кг сахара, 296 г виннокаменной кислоты и 116 г дубильной кислоты
Ликерное вино	66 л сока, 56 кг сахара, 804 г виннокаменной кислоты и 234 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла

(плюс-минус 2–3 л).

Вино из купажа сладких, кислых и терпких сортов яблок

Сидр	1 часть сока кислых яблок — 16,3 л, 4 части сока сладких яблок — 65 л, 1 часть сока терпких яблок — 16,3 л и 4 кг сахара
Легкое столовое вино	1 часть сока кислых яблок — 16,3 л, 4 части сока сладких яблок — 65 л, 1 часть сока терпких яблок — 16,3 л, 4 кг сахара и 56 г дубильной кислоты
Крепкое столовое вино	1 часть сока кислых яблок — 15,3 л, 4 части сока сладких яблок — 61,2 л, 1 часть сока терпких яблок — 15,3 л, 12 кг сахара и 200 г дубильной кислоты
Крепкое вино	1 часть сока кислых яблок — 14 л, 4 части сока сладких яблок — 56 л, 1 часть сока терпких яблок — 14 л, 26,5 кг сахара, 444 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Десертное вино	1 часть сока кислых яблок — 13,6 л, 4 части сока сладких яблок — 54 литра, 1 часть сока терпких яблок — 13,6 л, 31,2 кг сахара, 263 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Ликерное вино	1 часть сока кислых яблок — 11 л, 4 части сока сладких яблок — 44 л, 1 часть сока терпких яблок — 11 л, 60 кг сахара, 777 г виннокаменной кислоты и 300 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из лесных яблок. и незрелой падалицы

Сидр	40 л сока, 53 л воды и 12 кг сахара
Легкое столовое вино	47 л сока, 47 л воды и 11,5 кг сахара
Крепкое столовое вино	53 л сока, 36 л воды и 18,5 кг сахара
Крепкое вино	80 л сока, 2 л воды и 30 кг сахара
Десертное вино	67 л сока, 12 л воды и 36 кг сахара
Ликерное вино	78 л сока и 52 кг сахара

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из белой смородины

Белая смородина подходит для виноделия почти так же хорошо, как и виноград. Из нее получаются прекрасные белые столовые и сладкие вина.

Легкое столовое вино	24,5 л сока, 63 л воды и 20 кг сахара
Крепкое столовое вино	29 л сока, 59,2 л воды и 19,5 кг сахара
Крепкое вино	44 л сока, 37 л воды и 32 кг сахара
Десертное вино	36,5 л сока, 41,5 л воды и 38 кг сахара
Ликерное вино	55 л сока, 8 л воды и 62,5 кг сахара

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из красной смородины

Такое вино весьма распространено, поскольку эта неприхотливая ягода хорошо подходит для виноделия. Чаще всего красную смородину используют в качестве основы для купажных вин.

Легкое столовое вино	33,5 л сока, 57 л воды и 17 кг сахара
Крепкое столовое вино	38 л сока, 50 л воды и 21 кг сахара
Крепкое вино	50 л сока, 30 л воды и 33,5 кг сахара
Десертное вино	50 л сока, 26 л воды и 41 кг сахара
Ликерное вино	63 л сока, 0,7 л воды и 61,5 кг сахара

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из черной смородины

В отличие от красносмородинового вина, черносмородиновое обладает сильным ароматом и приторным вкусом, поэтому в чистом виде его производят довольно редко. Однако сок черной смородины часто добавляют в соки с плохо выраженными вкусовыми и ароматическими качествами.

Легкое столовое вино	28,6 л сока, 62 л воды и 16 кг сахара
Крепкое столовое вино	32,3 л сока, 56 л воды и 20 кг сахара
Крепкое вино	43,5 л сока, 38 л воды и 32,1 кг сахара
Десертное вино	43,5 л сока, 33 л воды и 40 кг сахара
Ликерное вино	53,5 л сока, 11 л воды и 60 кг сахара

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из абрикосов

В абрикосах содержится достаточно кислоты (около 2%), поэтому из них получается довольно прочное и вкусное, хоть и неароматное вино. Количество сахара в абрикосах невелико, так что для приготовления вина требуется много сахарного песка.

Легкое столовое вино	70 л сока, 26 л воды и 70 кг сахара
Крепкое столовое вино	80 л сока, 6,5 л воды и 13,5 кг сахара
Крепкое вино	84 л сока, 27 кг сахара, 244 г виннокаменной кислоты и 116 г дубильной кислоты
Десертное вино	81 л сока, 31,5 кг сахара, 71 г виннокаменной кислоты и 119 г дубильной кислоты
Ликерное вино	64 л сока, 60 кг сахара, 624 г виннокаменной кислоты и 236 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сула (плюс-минус 2–3 л).

Вино из груш

Поскольку груши содержат очень мало дубильной кислоты (до 0,6%) и прочих кислот, их часто используют в купаже с кислыми яблоками. Чисто грушевые вина, как правило, уступают яблочным в качестве. Однако при верной дозировке недостающих кислот они могут быть весьма неплохими. Кстати, из груш нельзя приготовить пенящийся сидр – его заменяет легчайшее грушевое пуаре.

Вино из терпких лесных груш

Пуаре	33,5 л сока, 60 л воды, 12,5 кг сахара и 270 г виннокаменной кислоты
Легкое столовое вино	33,5 л сока, 60 л воды, 12,5 кг сахара и 370 г виннокаменной кислоты
Крепкое столовое вино	33,5 л сока, 55 л воды, 20 кг сахара и 470 г виннокаменной кислоты
Крепкое вино	50 л сока, 31 л воды, 33 кг сахара и 700 г виннокаменной кислоты
Десертное вино	50 л сока, 28 л воды, 38 кг сахара и 500 г виннокаменной кислоты
Ликерное вино	50 л сока, 12 л воды, 64 кг сахара и 1 кг виннокаменной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из сладких груш хороших сортов

Пуаре	98 л сока, 4 кг сахара и 300 г виннокаменной кислоты
Легкое столовое вино	98 л сока, 4 кг сахара и 400 г виннокаменной кислоты
Крепкое столовое вино	93 л сока, 11,5 кг сахара, 300 г виннокаменной кислоты и 100 г дубильной кислоты
Крепкое вино	85 л сока, 25 кг сахара, 700 г виннокаменной кислоты и 100 г дубильной кислоты
Десертное вино	82,5 л сока, 30 кг сахара, 500 г виннокаменной кислоты и 100 г дубильной кислоты
Ликерное вино	66,5 л сока, 56 кг сахара, 900 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из слив и алычи

Из синих слив и алычи получают малопрочные вина, которые следует употреблять как можно быстрее. Дело в том, что и в тех и в других плодах содержится мало кислот и сахара. Несмотря на это, сливу и алычу часто используют в виноделии, поскольку они весьма распространены. К тому же умелый винодел даже из такого материала сможет приготовить вполне приличный напиток.

Легкое столовое вино	66 л сока, 26 л воды и 12,5 кг сахара
Крепкое столовое вино	75 л сока, 15,5 л воды и 16 кг сахара
Крепкое вино	82 л сока, 29 кг сахара и 216 г дубильной кислоты
Десертное вино	79 л сока, 37 кг сахара, 38 г виннокаменной кислоты и 222 г дубильной кислоты
Ликерное вино	64 л сока, 60 кг сахара, 500 г виннокаменной кислоты и 238 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из красной рябины

Вино из одной красной рябины изготавливают редко, зато ее часто добавляют в купажи, чтобы повысить в них содержание дубильной кислоты. Тем не менее при правильном исправлении водой из сока красной рябины может получиться неплохой напиток.

Легкое столовое вино	28 л сока, 76 л воды и 13 кг сахара
Крепкое столовое вино	32 л сока, 56 л воды и 20 кг сахара
Крепкое вино	48 л сока, 33 л воды и 33 кг сахара
Десертное вино	40 л сока, 38 л воды и 38 кг сахара
Ликерное вино	62,2 л сока, 38 л воды и 63,5 кг сахара

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из черноплодной рябины

Благодаря насыщенности кислотами и сахаристости черноплодная рябина прекрасно подходит для виноделия – вино получается густым и весьма ароматным. Для приготовления легких вин эту ягоду не используют: лучше всего из нее получаются крепкие, десертные и ликерные вина.

Крепкое столовое вино	33,5 л сока, 55 л воды и 20 кг сахара
Крепкое вино	50 л сока, 31 л воды и 33 кг сахара
Десертное вино	50 л сока, 28 л воды и 38 кг сахара
Ликерное вино	50 л сока, 28 л воды и 64 кг сахара

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из черешни

Черешня обладает чересчур низкой кислотностью, поэтому ее сок требует значительного исправления. Однако в плодах содержится довольно много сахара, из-за чего их часто используют для приготовления ароматных десертных и ликерных вин, а также для составления купажей.

Легкое столовое вино	97 л сока, 3,8 кг сахара, 260 г виннокаменной кислоты и 100 г дубильной кислоты
Крепкое столовое вино	92 л сока, 11,8 кг сахара, 278 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Крепкое вино	84 л сока, 26 кг сахара, 706 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Десертное вино	84 л сока, 31 кг сахара, 517 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Ликерное вино	64 л сока, 60 кг сахара, 978 г виннокаменной кислоты и 300 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из вишни

В виноделии считается, что вишня способна конкурировать с виноградом почти на равных. Для изготовления вина лучше всего подходят кислые сорта, отличающиеся повышенным содержанием кислот и довольно высокой сахаристостью.

Легкое столовое вино	73 л сока, 21 л воды и 10,3 кг сахара
Крепкое столовое вино	83,3 л сока, 9 л воды и 14 кг сахара
Крепкое вино	84 л сока, 27 кг сахара, 270 г дубильной кислоты
Десертное вино	79 л сока, 28 кг сахара, 34 г виннокаменной кислоты и 300 г дубильной кислоты
Ликерное вино	65 л сока, 58,2 кг сахара, 485 г виннокаменной кислоты и 300 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Вино из клюквы

С винодельческой точки зрения клюква обладает чрезмерным количеством кислот (около 3,5%) и малым количеством сахара (до 4%), поэтому чаще всего ее используют для повышения кислотности в купажах. Недостаток вина из клюквы заключается в том, что при его приготовлении требуется разбавлять сок большим количеством воды. В результате жидкость становится слишком водянистой и для питания дрожжей в нее приходится добавлять нашатырь.

Легкое столовое вино	24,5 л сока, 65 л воды, 18 кг сахара и 40 г нашатыря
Крепкое столовое вино	28 л сока, 59 л воды, 23 кг сахара и 40 г нашатыря
Крепкое вино	37 л сока, 42 л воды, 36 кг сахара и 40 г нашатыря
Десертное вино	37 л сока, 37,5 л воды, 43 кг сахара и 40 г нашатыря
Ликерное вино	46,5 л сока, 15 л воды, 65 кг сахара и 40 г нашатыря

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сула (плюс-минус 2–3 л).

Вино из брусники

Брусничный сок содержит очень мало азотистых веществ, из-за чего он долго бродит и изначально требует исправления. Однако благодаря его высокой кислотности брусничное вино обладает изрядной прочностью. Брусничный сок нередко добавляют в купажи для увеличения их кислотности.

Легкое столовое вино	43,2 л сока, 48 л воды, 15 кг сахара и 40 г нашатыря
Крепкое столовое вино	49 л сока, 40 л воды, 19 кг сахара и 40 г нашатыря
Крепкое вино	64,2 л сока, 17 л воды, 31,2 кг сахара и 30 г нашатыря

Десертное вино	64,2 л сока, 13 л воды, 38 кг сахара и 30 г нашатыря
Ликерное вино	63 л сока, 60 кг сахара, 220 г виннокаменной кислоты, 110 г дубильной кислоты и 30 г нашатыря

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из садовой земляники

Из садовой земляники (клубники) получаются чрезвычайно ароматные десертные вина и ликеры. Нередко сок этих ягод используют в купажах для большей душистости.

Легкое столовое вино	87 л сока, 8,3 л воды и 7,2 кг сахара
Крепкое столовое вино	94 л сока, 14,5 кг сахара и 72 г дубильной кислоты
Крепкое вино	82 л сока, 29 кг сахара, 344 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Десертное вино	80 л сока, 33,5 кг сахара, 160 г виннокаменной кислоты и 200 г дубильной кислоты
Ликерное вино	70 л сока, 51 кг сахара, 700 г виннокаменной кислоты и 300 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л суслу (плюс-минус 2–3 л).

Вино из малины

Из малины получаются удивительно душистые и даже приторные вина – она лучше всего подходит для приготовления десертного или ликерного вина, а также для придания аромата купажу.

Легкое столовое вино	50 л сока, 40,5 л воды и 16 кг сахара
Крепкое столовое вино	59 л сока, 30 л воды и 20 кг сахара
Крепкое вино	77 л сока, 3,8 л воды, 33 кг сахара
Десертное вино	77 л сока и 40 кг сахара
Ликерное вино	62,5 л сока, 62 кг сахара, 200 г виннокаменной кислоты и 300 г дубильной кислоты

Количество ингредиентов во всех рецептах рассчитано на приготовление 100 л сусла (плюс-минус 2–3 л).

Глава 2 Самогон

Даже из обыкновенной табуретки можно гнать самогон. Некоторые любят табуретовку. А то можно простую кишмишовку или сливянку. Одним словом – любой из полутораста самогонов, рецепты которых мне известны.

...Американцы выбрали пшеничный самогон, который привлек их простотой выработки. Рецепт долго записывали в блокноты. В виде бесплатной премии Остап сообщил американским ходокам наилучшую конструкцию кабинетного самогонного аппарата, который легко скрыть от посторонних взглядов в тумбе письменного стола. Ходоки заверили Остапа, что при американской технике изготовить такой аппарат не представляет никакого труда. Остап со своей стороны заверил американцев, что аппарат его конструкции дает в день ведро прелестного ароматного первача.

И. Ильф, Е. Петров



Сырье для самогонварения

Если вы хоть раз прошли через все этапы производства вина, то теперь, занявшись самогонварением, вздохнете гораздо свободнее: весь процесс покажется вам сплошным отдыхом. Да и времени для этого занятия требуется совсем мало – уж никак не месяцы и годы, необходимые для работы с вином. Недаром многие виноделы говорят, что изготовить хороший самогон не сложнее, чем сварить хороший кофе. Безусловно, создание очищенного самогона – задача не самая простая, но и не сложная, чего уж кривить душой.

В отличие от вина, самогон получают из всего. Уверена, что из табуреток в том числе. Сырье должно быть углеводным – этого достаточно (кропотливая работа дрожжей над созданием спирта из углеводов была описана в начале книги). Так что основной критерий, которым руководствуются все страждущие приобщиться к высокой культуре потребления самогона, – это доступность и дешевизна исходного материала. В городских условиях многие используют чистый свекольный сахар и застоявшиеся в подвалах прабабушкины варенья – такое сырье можно смело назвать элитным. И уж если вы намерены приготовить самогон для себя, желательно выбирать именно его. Вероятно, я не открою вам Америку, если скажу, что от качества исходного материала зависят свойства напитка, который вы получите после перегонки и очистки. Таким образом, если вы не хотите изготовить сомнительное пойло, единственное назначение которого – крепко и болезненно ударить вам в голову, при выборе сырья руководствуйтесь не экономией, а здравым смыслом.

Пожалуй, следует перечислить самые распространенные виды сырья (в скобках приводится количество готового напитка, полученного из 1 кг сырья):

- ~ крахмал (0,72 л спирта или 1,52 л водки);
- ~ рис (0,59 л спирта или 1,25 л водки);
- ~ сахар (0,51 л спирта или 1,1 л водки);
- ~ гречиха (0,47 л спирта или 1 л водки);
- ~ пшеница (0,43 л спирта или 0,92 л водки);
- ~ овес (0,36 л спирта или 0,9 л водки);
- ~ рожь (0,41 л спирта или 0,88 л водки);

- ~ пшено (0,41 л спирта или 0,88 л водки);
- ~ горох (0,4 л спирта или 0,86 л водки);
- ~ ячмень (0,34 л спирта или 0,72 л водки);
- ~ картофель (0,11–0,18 л спирта или 0,35 л);
- ~ виноград (0,09–0,14 л спирта или 0,25 л водки);
- ~ сахарная свекла (0,08–0,12 л спирта или 0,21 л водки);
- ~ груши (0,07 л спирта или 0,65 л водки);
- ~ яблоки (0,06 л спирта или 0,14 л водки);
- ~ вишня (0,05 л спирта или 0,121 л водки).

Как уже говорилось, лучше всего использовать сахар. К качественному самогонному сырью также относятся крахмал (он на равных конкурирует с сахаром, а в руках мастера часто даже превосходит его) и зерновые культуры (их тоже называют крахмальным сырьем).

Изготовление браги

Если вы делаете традиционный самогон из злаковых культур, сперва следует прорастить зерна, иначе изготовление из них браги будет малоэффективным. Для этого поместите зерна в любую чистую емкость и залейте водой комнатной температуры так, чтобы ее уровень едва доходил до верхнего слоя зерен. Емкость оставьте открытой на два-три дня, затем слейте воду. Зерна начнут прорасти уже через сутки, однако не все, поэтому лучше выдержать их три дня – для приготовления самогона этого достаточно. Затем немного подсушите зерна в любой другой емкости или на противне – хватит нескольких часов (уж никак не более 12).

После этого зерна следует измельчить. Некоторые советуют применять кофемолку. Учитывая, что зерна по-прежнему сырые, совет весьма остроумный. Я использую простую механическую мясорубку: достаточно всего один раз пропустить через нее зерна – и масса необходимой консистенции готова. Аналогично можно измельчать размоченный рис, гречневую и любые другие крупы – все, что войдет в жерло мясорубки. Впрочем, вы можете применять любой способ, который сочтете наиболее удобным.

В злаковую мезгу – для удобства будем называть ее именно так – добавляют:

- ~ воду (1 часть воды на 3 части мезги);
- ~ сахар (1 часть сахара на 5 частей мезги без учета массы воды);
- ~ дрожжи (1 часть дрожжей на 20 частей мезги);
- ~ солодовое молоко (4 части солода на 25 частей воды и 50 частей злаковой мезги).

Плоды и ягоды для создания фруктовой самогонной браги следует готовить так, как описано в первой главе.

При изготовлении браги из сахарного песка можно использовать простое соотношение: на 10 частей сахара понадобится 1 часть винных дрожжей и 3 части воды.

При изготовлении фруктового самогона это соотношение сохраняется с учетом процентного содержания сахара в сырье. Например, можно предположить, что в варенье «времен Очакова и покоренья Крыма» содержится 90% сахара, – и едва ли мы будем далеки от правды.

Как и при работе с винным суслом, во фруктовую, злаковую или овощную брагу сахар лучше добавлять по частям.

Мезга должна бродить при температуре 18–25°C в течение двух-шести недель. Емкость можно накрыть полотном, однако лучше использовать водяной затвор – это позволит снизить содержание ядовитых веществ в конечном напитке и облегчит очистку. Брагу нужно время от времени помешивать; одновременно можно добавлять в нее оставшиеся части сахара. Не забывайте, что дрожжевые грибки не выносят яркого и солнечного света.

Брага считается перебродившей, когда прекратится период бурного брожения.

Технология перегонки

Почти всякое руководство по изготовлению самогона начинается словами о том, что это самый сложный процесс, однако на самом деле в нем нет ничего сложного. Конечно, для перегонки браги можно использовать аппараты самых замысловатых конструкций, например ректификационную колонну или аппарат с ректификационной камерой (рис. 1). Но они мало чем улучшат ваш напиток, если вы с самого начала пользуетесь качественным сырьем: вареньем, сахаром или чистым крахмалом. Все сложности обычно связаны с очисткой самогона, произведенного из плохого сырья.

Процесс перегонки, по сути, заключается в следующем: брага нагревается, образуя пар, при конденсации которого и получается самогон.

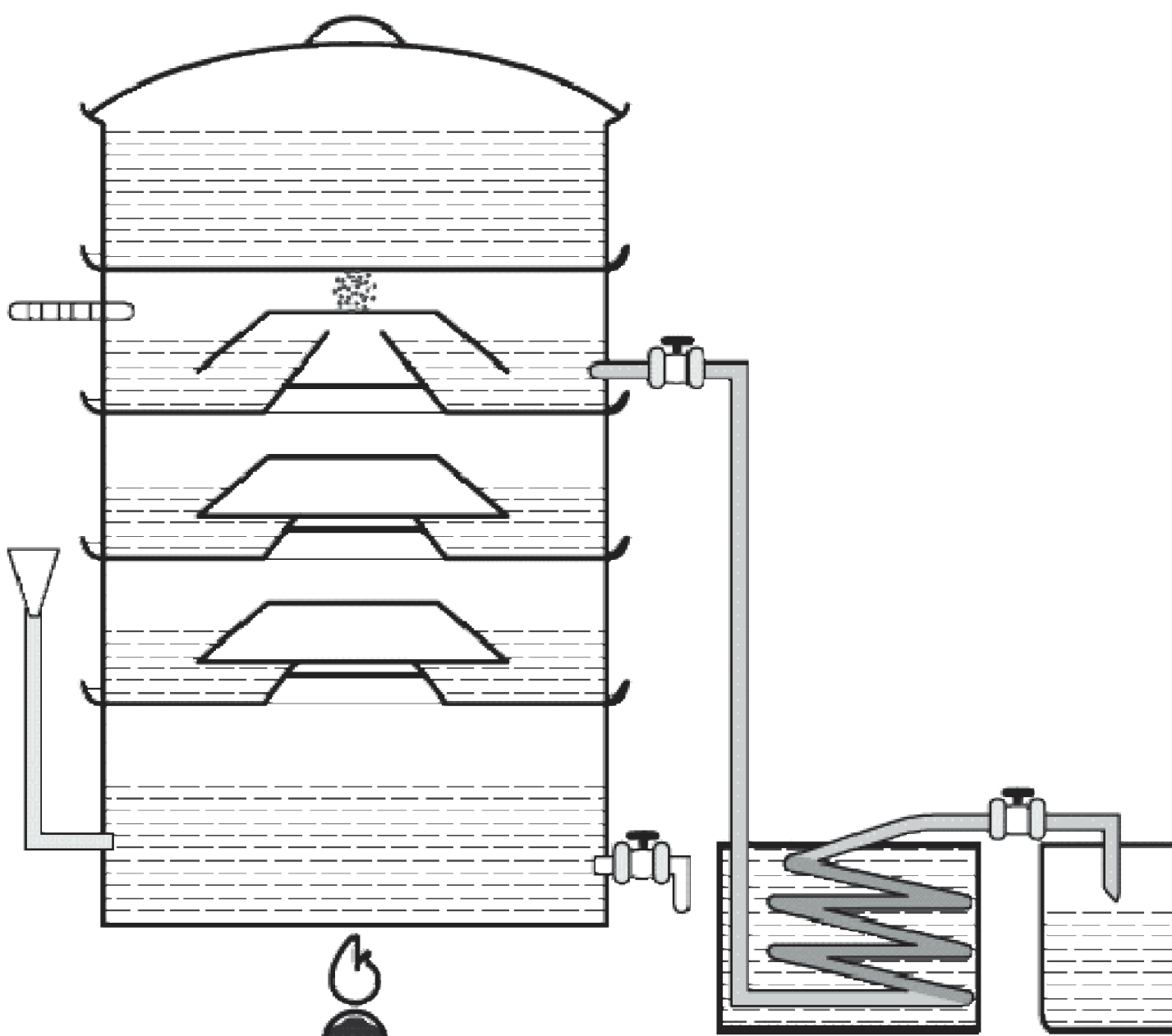


Рис. 1.

Ректификационная колонна: пример нарочито усложненного самогонного аппарата

- Любой самогонный аппарат, таким образом, должен состоять:
- ~ из сосуда для нагревания и испарения браги;
 - ~ трубки, выходящей из сосуда;
 - ~ охлаждающей емкости, сквозь которую проходит эта трубка (рис. 2).

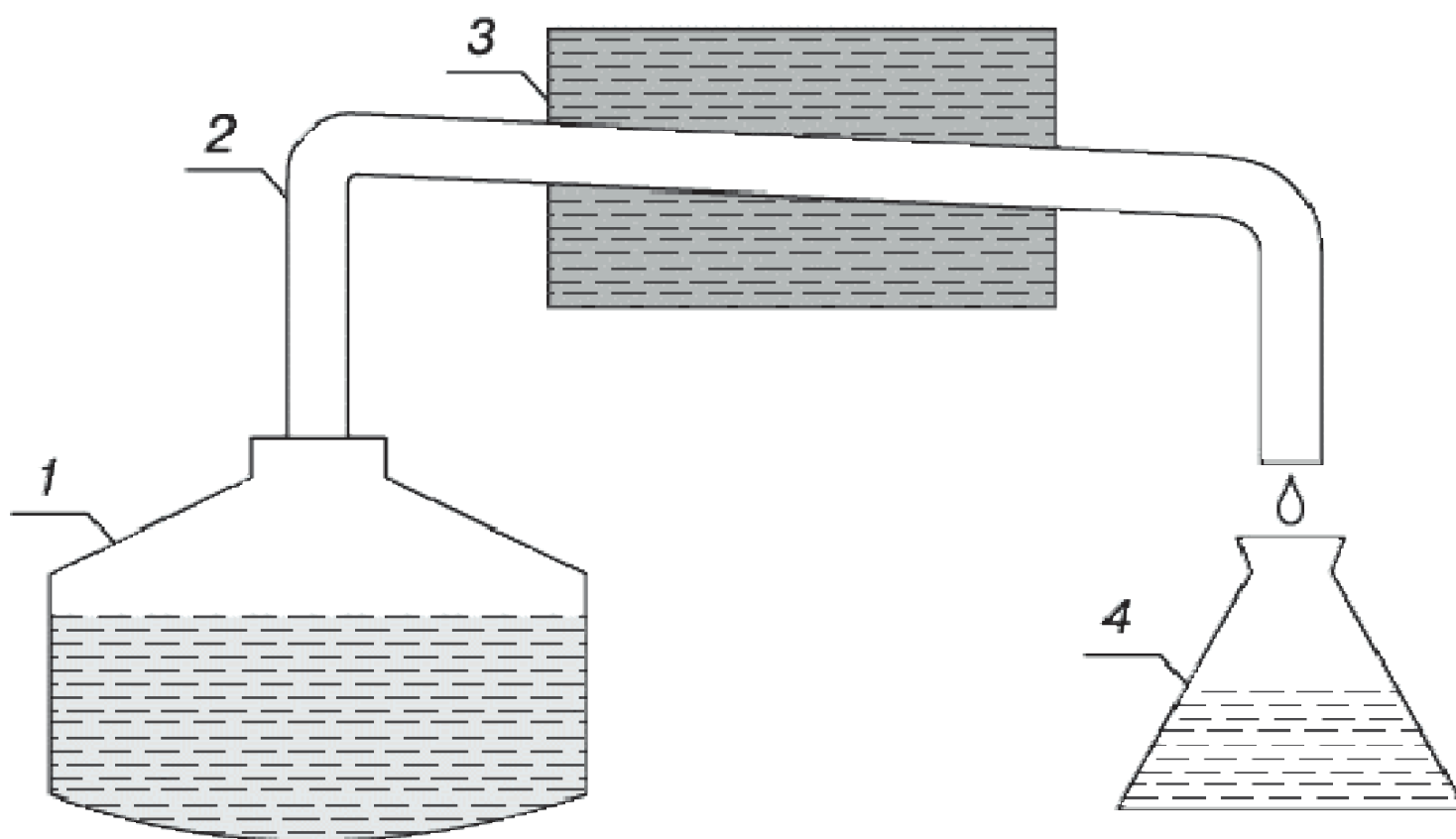


Рис. 2.

Простой самогонный аппарат:

- 1 – емкость для браги;
- 2 – трубка для выхода пара и образования конденсата;
- 3 – охлаждающая емкость;
- 4 – сосуд для готового продукта

Сама перегонка выглядит следующим образом.

1. Брагу в сосуде нагревают, и она начинает испаряться (во избежание эксцессов следует поддерживать температуру не более 80°C).

2. Пар поступает в трубку и доходит до той ее части, которая пропущена через холодильную емкость. На этом участке прямую трубку можно заменить так называемым змеевиком (рис. 3).

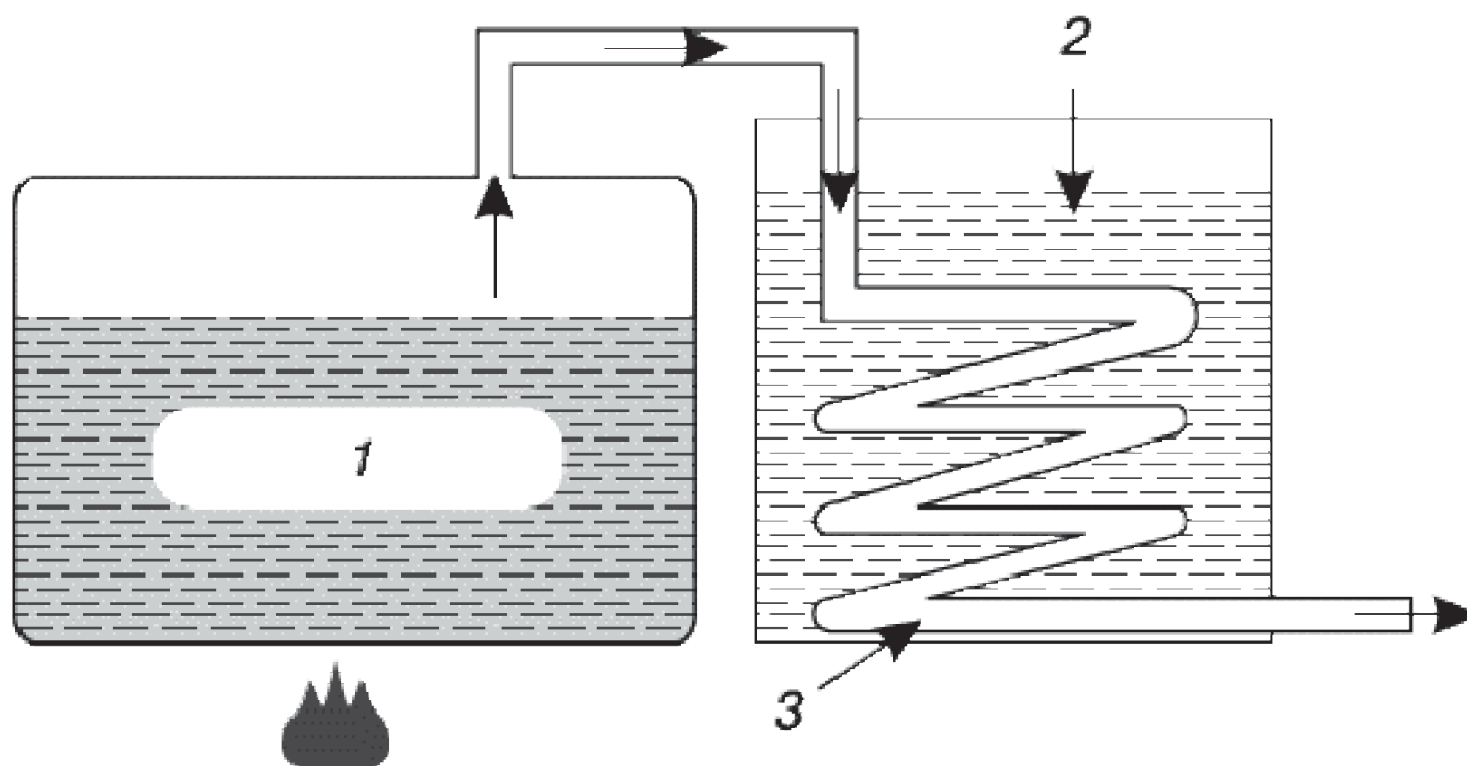


Рис. 3.

Простой самогонный аппарат со змеевидной охлаждающей трубкой:

- 1 – резервуар с закваской (брагой);
- 2 – сосуд с водой (охлаждающей жидкостью);
- 3 – змеевидная трубка

3. Попад в холодную часть трубки, пар конденсируется на ее стенках и стекает по ним в стакан или любую другую посуду.

Вот и все. Да-да, перегонка завершена. Повторюсь: не думайте, что качество напитка зависит от сложности самогонного аппарата. Он нужен лишь для одного – нагреть брагу и собрать конденсат. Для вкуса и чистоты самогона гораздо важнее сырье, его подготовка и процесс изготовления браги.

Очистка и облагораживание самогона

Возможно, для многих это прозвучит как неслыханная дерзость и попрание канонов, но если вы использовали элитное сырье и простой самогонный аппарат, то полученный напиток почти не нуждается в очистке: он уже чист как слеза младенца и пахнет утренней росой. Измерив спиртометром крепость такого самогона, следует приступать к его окрашиванию и ароматизации. Таким образом, процесс облагораживания самогона представляет собой дополнительную обработку, которая устранил последние недостатки продукта. Для облагораживания используйте все, что душе угодно, – выбор трав, цитрусовых и других компонентов ограничен только вашим воображением. Нередко ароматизацию напитка осуществляют еще на этапе составления его рецептуры – и здесь ваши возможности также поистине безграничны. Примеры предварительной ароматизации и последующей обработки самогона, а также придания ему вкуса я приведу ниже.

Однако, если при производстве напитка допущены технологические ошибки или подвело сырье, самогон будет напоминать слезу младенца меньше, чем нам бы этого хотелось. Да и пахнуть он будет странно. Такой самогон действительно лучше очистить. Впрочем, если вы считаете, что многократная сложная очистка нужна в любом случае, вы можете несколько раз очистить и прозрачный самогон без запаха – вряд ли он станет хуже.

Для очистки я рекомендую использовать активированный уголь в таблетках. Измельчите большое количество угля (не менее четырех пачек на литр самогона) и высыпьте в напиток. Полученную черную жидкость встряхивайте по три-четыре раза в день в течение двух-трех недель. Затем дайте самогону отстояться, после чего профильтруйте напиток. Для этого вы можете использовать самодельный фильтр, состоящий из следующих слоев: толстая ткань, вата, прокаленный песок, еще один слой толстой ткани. Либо можно приобрести фильтр для воды.

Подобная фильтрация потребует немало усилий и нескольких часов возни, однако без нее ваш напиток так и останется угольным самогоном. При желании процесс очистки углем можно повторить два-три раза.

Некоторые мастера самогонования предпочитают химическую очистку продукта. Они используют раствор марганцовки (марганцовокислого калия).

На 1 л самогона вам понадобится 2 г порошка марганцовки. Растворите его в рюмке (50 мл) дистиллированной или свежекипяченой воды и добавьте в напиток. Химическая реакция закончится примерно через четверть часа – самогон станет светлее, а на дно емкости выпадет осадок. После этого продукт можно фильтровать. Очистку марганцовкой повторите два-три раза.

Химический метод действительно нейтрализует запах некачественного сырья, однако и марганцовка – опасный яд. Если уж вы добавили его в свой продукт, не поленитесь очистить самогон еще и углем. В конце концов, вам этим напитком не двигатель протирать.

Еще один способ очистки самогона – его повторная перегонка. В этом случае в чистый сосуд для браги самогонного аппарата заливают готовый самогон. Полученный напиток будет действительно содержать гораздо меньше ядовитых сивушных масел. Таким же образом изготавливают так называемый двойной самогон, содержащий повышенную

концентрацию спирта.

70 рецептов самогона

Как я уже говорила, придать самогону аромат можно двумя способами:

- ~ предварительным насыщением браги ароматическими компонентами;
- ~ облагораживанием напитка после перегонки (а также при последующей перегонке).

Кстати, повторная перегонка является частью облагораживания напитка и часто производится уже после очистки активированным углем и марганцовкой.

Соответственно все рецепты тоже делятся две части.

Осталось лишь добавить, что все цифры в них довольно условны и нужны по большей части для того, чтобы вы знали, на что ориентироваться. Все же самогонщики – это не скованные рецептурой фармацевты, а своего рода свободные творцы.

Простой и предварительно ароматизированный самогон

Душистый самогон из сахара

Возьмите 6 кг сахара и 200 г дрожжей, влейте 30 л воды, перемешайте. Чтобы напиток получился ароматным, добавьте небольшое количество листьев смородины и пучок укропа. Настаивайте брагу шесть-семь дней, затем приступайте к перегонке.

Выход готового напитка: 6 л.

Самогон из крахмала

Доведите до кипения 20 л воды и добавьте 10 кг крахмала. Полученный кисель остудите, затем разведите в нем 1 кг сахара и 500 г дрожжей. Сюда также можно добавить небольшое количество листьев смородины и пучок укропа. Перед перегонкой настаивайте брагу три-пять дней.

Выход готового напитка: 11 л.

Самогон из варенья

Разведите 6 л старого варенья в 30 л теплой воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу три-пять дней. Если варенье было хорошего качества, то и самогон выйдет первоклассный.

Выход готового напитка: 6–7 л.

Самогон из варенья с большим выходом

Разведите 6 л старого варенья в 30 л теплой воды, добавьте 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Перед перегонкой настаивайте брагу три-пять дней.

Выход готового напитка: 9 л.

Самогон из натурального кофе

Растворите 1,5 кг сахара в 7,5 л воды и вскипятите ее, снимая пену всякий раз, когда она появится. В готовый сахарный сироп добавьте 400 г молотого кофе и дайте смеси закиснуть. Перегоните брагу и добавьте еще 200 г молотого кофе. Дайте напитку отстояться в плотно закупоренном сосуде три-пять дней, после чего перегоните повторно.

Выход готового напитка: 2 л.

Самогон из какао

Готовится аналогичным способом. Растворите 1,5 кг сахара в 7,5 л воды и вскипятите ее, постоянно снимая пену. В готовый сахарный сироп добавьте 400 г какао-порошка и дайте смеси закиснуть. Перегоните брагу и добавьте еще 200 г какао. Дайте напитку отстояться в плотно закупоренном сосуде три-пять дней, после чего перегоните повторно.

Выход готового напитка: 2 л.

Самогон из капучино

Если в приобретенном вами растворимом капучино нет чистого сахара, напиток готовится тем же способом, что самогон из какао и кофе. В противном случае нужно уменьшить количество сахара на 100–200 г.

Итак, растворите 1,5 кг (1,3 кг) сахара в 7,5 л воды и вскипятите ее, постоянно снимая пену. В готовый сахарный сироп добавьте 400 г порошка капучино и дайте смеси закиснуть. Перегоните брагу и добавьте еще 200 г капучино. Дайте напитку отстояться в плотно закупоренном сосуде три-пять дней, после чего перегоните повторно.

Выход готового напитка: 2–2,5 л.

Самогон из сиропа

Разведите 6 л сахарного сиропа с любым вкусовым наполнителем в 30 л воды и добавьте 200 г дрожжей.

Перед перегонкой настаивайте брагу в течение недели.

Выход готового напитка: 7 л.

Самогон из конфет

Растворите 5 кг конфет с начинкой в 20 л горячей воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу четыре-пять дней.

Выход готового напитка: 5 л.

Самогон из пломбира

Растворите 2,5 кг пломбира с любым вкусовым наполнителем в 10 л горячей воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу пять-семь дней.
Выход готового напитка: 2,5–3 л.

Вишневый самогон

Разомните 10 кг вишневой мякоти, добавьте 200 г дрожжей и 7 л воды и поставьте емкость в умеренно теплое место. По окончании периода бурного брожения (от двух до шести недель) истолките вишневые косточки и смешайте их с мякотью, после чего перегоните брагу. Самогон должен получиться бесцветным, в противном случае перегоните его повторно. Не участвовавшие в брожении вишневые косточки выделяют минимальное количество синильной кислоты, что придает напитку особый миндальный вкус и запах.

Выход готового напитка: 10–12 л.

Самогон из сушеной вишни

Залейте 10 кг мякоти сухих вишен горячей водой и дайте размокнуть. Воду слейте, после чего разомните мякоть, добавьте 200 г дрожжей, 7 л воды и поставьте в умеренно теплое место. Период бурного брожения у сухой вишни закончится на несколько дней позже, чем у свежей (в среднем – тоже от двух до шести недель). По его окончании истолките вишневые косточки, смешайте их с мякотью, после чего перегоните брагу. Самогон должен получиться бесцветным, в противном случае перегоните его повторно.

Выход готового напитка: 9–11 л.

Самогон из готового сока

В 9 л сока любых ягод или фруктов добавьте 300 г дрожжей. Настаивайте две недели. Сразу по окончании бурного брожения перегоните.

Выход готового напитка: 2–3 л.

Самогон из лепестков роз

Розовые лепестки разомните в ступке либо любым другим способом, затем засыпьте значительным количеством соли – толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять полную щепоть. Поверх соли положите мокрое полотно, накройте его кружком с гнетом и настаивайте смесь в прохладном месте шесть-восемь недель (важно, чтобы лепестки не начали гнить). Затем переложите массу в перегонный сосуд, залейте лепестки водой в пропорции 1 : 1, все перемешайте, а затем перегоните.

Первый самогон будет сильно пахнуть розами, а после него пойдет жидкость без запаха. Самогон с запахом необходимо перегнать повторно, подсластить сиропом (водой с сахаром) и отфильтровать. 5 кг розовых лепестков дают на выходе около 2 л готового напитка.

Самогон из картофеля

Вымойте и натрите на терке 20 кг картофеля. Добавьте 5 л воды температурой 60°C, 1 кг муки и 3–6 пригоршней измельченной пшеничной соломы, все тщательно перемешайте. Когда смесь станет достаточно светлой, слейте воду в отдельную емкость и добавьте в картофельную массу 5 л чистой воды температурой около 50°C. Перемешайте массу и настаивайте несколько часов. Затем воду снова слейте и соедините с жидкостью, дожидаящейся в отдельной емкости. В полученный крахмальный раствор добавьте дрожжи из расчета 100 г на 5 л и настаивайте две недели, а затем перегоните.

Выход готового напитка: 6–9 л.

Самогон из картофеля и овса

Вымойте и натрите на терке 10 кг картофеля. Залейте кипятком 6 кг молотого овса и тщательно перемешайте, постепенно добавляя натертый картофель. Оставьте массу на три часа, потом добавьте 37 л воды и снова все перемешайте. Затем добавьте 1,8 кг дрожжей и все перемешайте еще раз. Закупорьте емкость водяным затвором и настаивайте смесь три-четыре дня до окончания бурного брожения, после чего перегоните.

Выход готового напитка: 6–9 л.

Самогон из винограда

В 10 л виноградной выжимки добавьте 5 кг сахара, 100 г дрожжей и 30 л воды. Настаивайте неделю, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 9–11 л.

Самогон из рябины

Разомните 3 кг спелой, собранной до морозов рябины, добавьте 80–100 г дрожжей, 12 л свежего хлебного кваса и настаивайте при температуре 15–16°C до окончания периода активного брожения (от двух до шести недель), после чего перегоните. Затем добавьте 6 л готового самогона и перегоните повторно для устранения посторонних запахов.

Выход готового напитка: 8–10 л при первой перегонке.

Тройной самогон из рябины

Ягоды разомните и залейте готовым рябиновым самогоном так, чтобы он едва их покрывал, а емкость оказалась заполнена наполовину. Затем добавьте дрожжи из расчета 15–20 г на 1 кг массы, закройте емкость водяным затвором и настаивайте смесь две недели, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 60% от исходной массы.

Самогон из яблок

Яблоки измельчите и выжмите сок из мезги. На 12 л сока возьмите 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивайте неделю, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 10 л.

Самогон из диких груш

Разомните 10 кг подгнивших диких груш, добавьте 500 г сахара, 40–50 г дрожжей и 1 л воды. Настаивайте две-три недели, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 6–7 л.

Самогон из груш

Доведите до кипения 10 кг подгнивших груш, добавьте 400 г сахара, 40–50 г дрожжей и 1–1,5 л воды. Настаивайте неделю в теплом месте, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 7 л.

Самогон из томатной пасты

В 30 л воды добавьте 1 л томатной пасты, 0,5 л пива и 10 кг сахара. Настаивайте до окончания бурного брожения, после чего перегоните.

Выход готового напитка: 7–8 л.

Самогон из сахарной свеклы

Натрите на терке и отварите 8 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавьте 5–6 кг сахара, 10 л воды комнатной температуры и 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивайте смесь в теплом месте три-четыре дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, перемешайте полученную брагу, а затем дважды перегоните.

Выход готового напитка: около 12 л при первой перегонке.

Самогон из сока сахарной свеклы

Сахарную свеклу натрите на терке, отварите и отожмите сок. К 30 л свекольного сока добавьте 200 г дрожжей и выдерживайте пять-шесть дней, а затем дважды перегоните.

Выход готового напитка: 20–25 л в зависимости от сахаристости свеклы.

Самогон из свекольной патоки

В 10 л патоки из сахарной свеклы добавьте 200–250 г дрожжей и 25 л воды. Настаивайте смесь в теплом месте неделю, а затем дважды перегоните.

Выход готового напитка: около 8 л при первой перегонке.

Самогон из огородной свеклы

Изготавливается по аналогии с картофельным. Натрите свеклу, залейте водой и кипятите в течение 60–90 минут.

Жидкость слейте в отдельную емкость, а свеклу вновь залейте водой и прокипятите, после чего опять слейте жидкость. Повторите еще раз. Полученную после трех кипячений жидкость слейте в одну емкость – она должна быть заполнена не более чем на две трети объема. Добавьте дрожжи из расчета 10 г на 1 л жидкости и настаивайте смесь две недели – до окончания периода бурного брожения. Затем перегоните. Если к натертой свекле перед кипячением добавить сахар, картофель или другие компоненты, настаивать можно будет меньше – около недели.

Выход готового напитка: 60–70% от исходной массы.

Самогон из слив

Разомните 12 кг слив до получения однородной массы и добавьте 1–1,5 кг сахара. Выдерживайте смесь две недели до окончания бурного брожения, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 8 л.

Самогон из слив с косточками

Разомните 12 кг зрелых слив вместе с косточками (можно использовать ступу), периодически добавляя немного воды. В итоге смесь должна достичь консистенции жидкой каши. Выдерживайте мезгу до окончания бурного брожения (от двух до шести недель), а затем перегоните два-три раза.

Выход готового напитка: 8 л при первой перегонке.

Самогон из огородной свеклы и полтавской крупы

Приготовьте 4 л свекольной жидкости, как описано в предыдущем рецепте, добавьте 2 кг полтавской крупы и настаивайте смесь четыре-пять дней. Полученную брагу влейте в 15 л свекольной жидкости и выдерживайте до окончания бурного брожения, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 15 л.

Самогон из пшена

Разварите 10 кг пшена, добавьте 3 л теплой воды, 250 г дрожжей и 1,2 кг любого дрожжевого теста. По окончании бурного брожения (от двух до шести недель) перегоните брагу дважды.

Выход готового напитка: 7 л.

Самогон из пшеницы

Смелите 4 кг пшеницы, добавьте 1 кг сахара, 3 л воды и выдерживайте пять-семь дней. Затем добавьте 5 кг сахара и 18 л воды и настаивайте еще неделю. Когда брага станет горькой, процедите ее и дважды перегоните.

К отходам добавьте 5 кг сахара, 8 л теплой воды и выдерживайте восемь-десять дней. Затем процедите полученную жидкость и дважды перегоните.

Выход готового напитка: в первом случае – 20–25 л, во втором – не больше 10 л.

Самогон из пшеницы № 2

Прорастите, а затем смелите 10 кг пшеницы, добавьте 0,5 кг дрожжей и 30 л воды. Настаивайте смесь в теплом месте до окончания бурного брожения, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 25–30 л.

Классический хлебный самогон

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочите в теплой воде и разложите тонким слоем для прорастания (следите, чтобы зерно не прокисло). Проросшее зерно высушите и смелите, после чего понемногу добавляйте его в кипящую воду, постоянно помешивая. Смесь должна достичь консистенции жидкого киселя. Закройте емкость и выдерживайте массу 10–12 часов. Затем добавьте дрожжи из расчета 2 кг на 25 л закваски или 1 кг сухого гороха. Настаивайте в течение недели (с горохом – две недели), после чего перегоните.

Выход готового напитка: 65% от исходной массы.

Хлебный самогон

Прорастите 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, после чего смелите их. Размочите в 10 л воды 8 буханок черного хлеба и тоже измельчите. Разварите и разомните 10 кг картошки. Перемешайте картошку с зерном и хлебом, добавьте 1 кг дрожжей и настаивайте в теплом месте неделю, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 22–25 л.

Самогон из хлебных корок

Возьмите 1,2 кг сухих корок тминного (бородинского) хлеба, 40 г корицы и 30 цветков сушеной гвоздики. Влейте 10 л самогона и настаивайте смесь четыре-пять дней. Затем добавьте 5 л воды и перегоняйте до тех пор, пока не получится 10 л самогона.

Самогон из любых злаков

В течение трех дней вымачивайте зерно в кадках, после чего в течение двух суток подсушите его на противнях, а затем досушите в духовке. Когда зерно высохнет до такой степени, что начнет хрустеть при раскусывании, смелите его. Налейте в емкость 25 л горячей воды, добавьте 8 кг молотого зерна и перемешайте. Через два часа долейте еще 25 л горячей воды и вновь перемешайте. Через час добавьте 6 л холодной воды, перемешайте и положите 1 кг дрожжей. Настаивайте смесь в теплом месте три дня, а затем перегоните.

Выход готового напитка: 60% от исходной массы.

Самогон «Французская водка»

Подгнившие фрукты и ягоды залейте водой так, чтобы она лишь слегка их закрывала. Добавьте виноградное вино и дрожжи из расчета 0,7 л вина и 50 г дрожжей на 12 л смеси. Спустя две-шесть недель, по окончании бурного брожения, перегоните брагу дважды. Выход готового напитка: 60–70% от исходной массы.

Самогон на скорую руку

10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока и 30–40 л воды поместить в стиральную машину. После двух часов «стирки» дать смеси отстояться, затем перегнать. Выход неизвестен – равно как и марка современной стиральной машины, которая подошла бы для этого действия.

Самогон за сутки

Возьмите 5 кг сахара, 0,5 кг дрожжей, 1 л молока и 1 кг гороха, добавьте 15 л теплой воды. Настаивайте смесь в течение суток, после чего перегоните. Выход готового напитка: 5 л.

Самогон за сутки № 2

Возьмите 5 кг сахара, 0,5 кг дрожжей, 3 стакана молока. Все перемешайте, а затем добавьте 4 буханки раскрошенного хлеба и 25 толченых картофелин среднего размера. В полученную массу влейте 25 л теплой кипяченой воды и перемешайте. Настаивайте смесь в течение суток, после чего перегоните. Выход готового напитка: 7–8 л.

Самогон, облагороженный после перегонки

Тройной ароматный самогон из риса

Возьмите 200 г дробленого риса, 400 г отваренного в воде изюма, сахарный сироп по вкусу, бутылку малаги, 0,5 л воды и 200 г белых пивных дрожжей. Выдерживайте смесь три-четыре дня. Затем добавьте 12 л двойного самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегоните так, чтобы в итоге вышло 9 л самогона.

В отдельную посуду налейте 0,2 л тройного самогона крепостью 70 градусов и насыпьте 3–4 ч. л. ванили. Настаивайте жидкость три-четыре дня, а затем отфильтруйте. К ванильной настойке добавьте 2 капли розового масла и влейте ее в самогон тройной перегонки.

В холщовый мешочек положите 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана, поместите его в емкость с самогоном, плотно закупорьте ее и настаивайте напиток не меньше недели.

Самогон с семенами аниса

Измельчите 200 г семян аниса и залейте их 10 л очищенного двойного самогона. Настаивайте жидкость в течение месяца, после чего добавьте 5 л воды и перегоните.

В готовый самогон добавьте 200 г толченых семян аниса и настаивайте в течение еще одного месяца. Затем профильтруйте напиток и разбавьте родниковой водой (1 часть воды на 2 части самогона).

Самогон с анисовым ароматом

Возьмите 1,2 кг грубо измельченных семян аниса, залейте их 6 л очищенного двойного самогона и настаивайте три-четыре дня. Затем добавьте еще 9 л очищенного двойного самогона и перегоните.

Самогон анисовый пряный (с ароматом аниса, укропа и имбиря)

Возьмите 300 г толченых семян аниса и 150 г семян укропа, залейте их 10 л двойного самогона и настаивайте в течение месяца. Затем добавьте 5 л воды и перегоните так, чтобы получилось 10 л самогона. После этого добавьте 1–1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря и 20 г поваренной соли. Настаивайте напиток четыре-пять недель, затем отфильтруйте.

Самогон анисовый пряный (с ароматом аниса, тмина и фиалки)

Измельчите 400 г семян аниса, 50 г семян тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки. Все перемешайте, залейте 7,5 л очищенного двойного самогона, после чего перегоните напиток.

Крепкий самогон с ароматом аниса и сиропом

Возьмите 200 г мелко измельченного аниса, залейте его 5 л двойного самогона и настаивайте две недели.

Добавьте 2,5 л воды, затем перегоните жидкость так, чтобы в итоге вышло 2,5 л самогона. Добавьте крепкий сироп по вкусу, напиток отфильтруйте.

Самогон с ароматом аниса и фиалки

Возьмите 1,2 кг толченого аниса, 2,5 г фиалкового корня и 60 г соли, добавьте 12,5 л очищенного двойного самогона. Настаивайте жидкость два дня, после чего перегоните.

Сладкий самогон со свежим анисом

Измельчите 200 г свежего аниса и залейте его 12 л двойного самогона. Настаивайте жидкость четыре недели, затем перегоните так, чтобы в итоге вышло 9–10 л самогона.

Приготовьте сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 л воды и подсластите им самогон. В полученный напиток молочного цвета добавьте 1 яичный белок и тщательно

перемешайте. В течение нескольких дней периодически взбалтывайте самогон.

Зеленый самогон с ароматом аниса

Возьмите 400 г аниса, залейте его 12,5 л самогона и перегоните на медленном огне, пропуская вытекающий самогон через слой холста (предварительно заверните в ткань 50 г истолченных семян аниса и 50 г сушеных березовых листьев).

Пряный самогон со свежим анисом, кориандром, бадьяном и фенхелем

Возьмите 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залейте их 12 л двойного самогона и настаивайте месяц, после чего перегоните так, чтобы вышло 10 л самогона. Приготовьте сироп из 3,3 кг сахара и 1,6 л воды и подсластите им самогон. Напиток отфильтруйте.

Самогон «Французская водка» № 2

Смешайте 37 л самогона и 6 л молока. Перегоните жидкость до получения 20 л самогона. Добавьте 3 л молока, 6 л виноградного вина, 1,5 кг ржаного хлеба, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегоните до получения 12 л самогона.

Самогон «Французская водка» № 3

Перегоните 37 л самогона и 6 л молока. Добавьте 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегоните повторно. Затем добавьте 3 л белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закройте емкость и поставьте в прохладное место для охлаждения.

Самогон «Французская водка» № 4

Возьмите 800 г изюма, влейте 12 л самогона и перегоните.

Самогон с ароматом апельсина

Возьмите 5 частей двойного самогона и 1 часть апельсиновой цедры, настаивайте неделю. Затем добавьте воду (ее должно быть вдвое меньше) и перегоните так, чтобы получился первоначальный объем самогона. Этим напитком залейте цедру 2–3 апельсинов и выдерживайте смесь в течение недели, после чего профильтруйте. Добавьте сахар по вкусу.

Двойной самогон с ароматом яблок

Свежие яблоки залейте самогоном так, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Настаивайте в течение шести месяцев. Затем процедите полученную массу, подсластите

по вкусу и дайте вскипеть трижды (следите за тем, чтобы самогон не вспыхнул). После этого дайте напитку отстояться в прохладном месте, снова процедите его и добавьте воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Напиток перегоните и отфильтруйте.

Самогон с ароматными травами

Возьмите 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета, добавьте 12 л самогона, плотно закройте емкость и настаивайте жидкость два дня. Перегоните напиток и подсластите по вкусу.

Самогон с ароматными травами № 2

Возьмите 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, добавьте 25 л самогона и перегоните на медленном огне. Напиток подсластите и отфильтруйте.

Самогон с гвоздикой и изюмом

Измельчите и перемешайте 800 г изюма и 100 г головок гвоздики и влейте 12 л двойного самогона. Настаивайте напиток неделю, затем перегоните и подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон с гвоздикой и изюмом № 2

Положите в бутыль 10 г гвоздики, залейте ее 2–5 л самогона и настаивайте две недели. Затем добавьте воды из расчета 2 части самогона на 1 часть воды и перегоните так, чтобы получился первоначальный объем самогона.

Истолките белый изюм (50 г на 1 л самогона), добавьте головки гвоздики (5 штук на 1 л самогона) и настаивайте две недели на двойном самогоне, полученном ранее. После этого напиток процедите, добавьте молока (1 ст. л. на 1 л самогона) и отфильтруйте. Можно подсластить самогон, добавив на каждый литр 100 г сахара или 200 г сиропа.

Самогон с лавровыми ягодами

Мелко истолките 800 г лавровых ягод, влейте 12 л двойного самогона и настаивайте три дня, после чего перегоните напиток.

Самогон с можжевельником

Истолките 1,6 кг можжевельниковых ягод, влейте 8 л двойного самогона и настаивайте две недели. Затем перегоните напиток до получения 6 л самогона.

Самогон с гвоздикой

Мелко истолките 100 г гвоздики и влейте 6 л двойного самогона. Крепко закупорьте бутыл, поставьте в теплое место на неделю, затем перегоните жидкость. Из 2 кг сахара сварите сироп, добавьте в самогон и настаивайте сутки, после чего отфильтруйте напиток.

Самогон с гвоздикой № 2

Измельчите 90 г гвоздики, влейте 12 л самогона и настаивайте неделю. Затем добавьте еще 200 г гвоздики и перегоните. Подсластите напиток из расчета 100 г сахара на 3 л самогона.

Тройной самогон с дягильным корнем

Измельчите 500 г свежих семян дягиля, влейте 10 л двойного самогона и настаивайте три дня. Затем перегоните самогон так, чтобы он стал прозрачным, без молочного отлива. Подсластите напиток сахарным сиропом по вкусу и отфильтруйте.

Тройной самогон с дягильным корнем № 2

Возьмите 1,2 кг мелко нарезанного сухого дягильного корня, влейте 5 л двойного самогона и настаивайте три дня. Затем добавьте еще 6 л двойного самогона и перегоните.

Самогон с розмарином

Возьмите 400 г розмарина и 60 г соли, добавьте 12 л двойного самогона и настаивайте три дня. Перегоните напиток и добавьте 1,2 л сахарного сиропа.

Самогон с лавандой, гвоздикой, корицей и медом

Измельчите и перемешайте 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы. Добавьте 12 л двойного самогона и настаивайте неделю. Затем добавьте в настой 4 ст. л. меда и перегоните на медленном огне.

Самогон с корицей, дягилем и кардамоном

Возьмите 120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, влейте 18 л самогона. Настаивайте напиток четыре дня, затем перегоните.

Тройной самогон с зеленым чаем

Возьмите 200 г качественного зеленого чая, залейте его 1,2 л кипятка, закройте емкость, дайте заварке остыть, а затем процедите ее. Заваркой разбавьте 7,5 л двойного самогона, через полотно отожмите чайные листья в эту же емкость, плотно закройте ее и настаивайте жидкость восемь дней. Затем добавьте еще 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегоните до получения 3,7 л самогона. Подсластите напиток по вкусу

и отфильтруйте.

Самогон с черным чаем и сахарной карамелью

Возьмите 50 г черного байхового чая, залейте его 1 л самогона и дайте настояться сутки. Затем перегоните и отфильтруйте напиток. Поджарьте сахар на сковороде, чтобы получилось 60 г карамели, измельчите ее и добавьте в готовый самогон для сладости.

Глава 3

Настойки, наливки и ликеры

Алкоголь в малых дозах безвреден в любом количестве.
Михаил Жванецкий

Водку следует пить только в двух случаях: когда есть закуска и когда ее нет.
Леопольд Стафф



Настойки

Для настоек лучше всего подойдет домашний чистый самогон тройной перегонки или изготовленная из него водка. Можно также использовать этиловый спирт и водку из

магазина. Таким образом, настойкой называют любой из этих напитков, в котором некоторое время выдерживались травы, пряности, ягоды, плоды, их косточки и прочие компоненты, придающие жидкости вкус, цвет и аромат. В процессе настаивания содержащиеся в этих компонентах эфирные масла и другие биологически активные вещества переходят в напиток – на это требуется не менее двух недель. Обратите внимание, что, за редким исключением, выдерживаться настойки должны в темном месте при температуре не ниже комнатной (а при повышении температуры до 50°C длительность настаивания может быть сокращена до десяти дней).

В настойках содержится столько же сахара, сколько и в десертном вине – до 30%. Однако алкоголя в них гораздо больше – как правило, около 45% об. (в ходе приготовления настойки крепость основы повышается на несколько градусов).

Многие травяные настойки используются в качестве лекарства. Дело в том, что этот напиток сохраняет значительную часть полезных свойств сырья, из которого он изготовлен, поскольку ценные компоненты переходят в спирт, оставаясь неизменными.

В производстве настоек нет ничего сложного – достаточно правильно выбрать компоненты и соблюсти рецептуру. Я приведу лишь несколько популярных рецептов. А вы легко можете заменить все компоненты другим сырьем – все, кроме водки, конечно.

Рябиновая настойка

Собранную после первых осенних заморозков рябину очистите от стебельков. Банки либо бутылки заполните рябиной на две трети объема, после чего влейте коньяк или водку, изготовленную из тройного самогона, и закупорьте емкость. Настаивайте смесь три-четыре недели – напиток должен приобрести темно-коричневый цвет и сильный рябиновый аромат. Затем процедите его и в дальнейшем храните в хорошо закупоренных бутылках (не обязательно темных).

Существует еще один вариант приготовления рябиновой настойки. Спустя две-три недели первый настой коньяка или водки слейте и профильтруйте. В емкость с рябиной добавьте новую спиртовую основу. Настаивайте напиток в течение трех недель, затем профильтруйте и соедините с первым настоем.

Настойка из листьев черной смородины

Для этого напитка лучше всего подойдут молодые, еще не распустившиеся почки и листья черной смородины. Также можно использовать листья, собранные позже, в начале лета. Собирать их желательно в сухую погоду.

Почки и листья засыпьте в решето, сполосните от пыли, а затем слегка обсушите, разложив на ткани. Чисто вымытые темные бутылки наполните сырьем почти доверху, а затем влейте в них водку, плотно закупорьте и настаивайте смесь в темном месте: при комнатной температуре – около недели, при температуре около 50°C – сутки. Процедите напиток через вату, ткань или фильтровальную бумагу. Храните в темных емкостях.

Успокаивающая мятная настойка

Молодые листья мяты сполосните от пыли и слегка обсушите, разложив на ткани. Чисто вымытые темные бутылки наполните сырьем почти доверху, а затем влейте в них водку, плотно закупорьте и настаивайте смесь в темном месте: при комнатной температуре – около недели, при температуре около 50°C – сутки. Процедите напиток через вату, ткань или фильтровальную бумагу и добавьте сахар из расчета 50 г на пол-литровую бутылку

настоя. Храните в темных емкостях.

Полынная настойка

По аналогии с двумя предыдущими настойками можно приготовить и полынную настойку.

Чисто вымытые темные бутылки наполните сырьем почти доверху, а затем влейте в них водку, плотно закупорьте и настаивайте смесь в темном месте: при комнатной температуре – около недели, при температуре около 50°C – сутки. Процедите напиток через вату, ткань или фильтровальную бумагу и добавьте сахар из расчета 50 г на поллитровую бутылку настоя. Храните в темных емкостях. Как и мятная настойка, этот напиток призван снимать нервное напряжение.

Настойка на чесноке и перце

Измельчите 6 средних долек чеснока и поместите в бутыл, добавьте 1 стручок острого красного перца и 1 лавровый лист, влейте 0,5 л водки и плотно закупорьте емкость. Настаивайте напиток в течение трех недель, затем процедите, добавьте сок половинки лимона и вновь плотно закупорьте бутыл. Храните в холодном месте.

Яблочная настойка

В большую бутыл положите 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, влейте 1,5 л водки и 7,5 л воды. Бутыл накройте марлей, горлышко обвяжите, а затем поставьте емкость на солнце на две недели и ежедневно взбалтывайте. Когда наверх всплывут все яблоки, жидкость процедите через марлю, добавьте 2 кг сахара и поставьте на солнце на два дня, после чего десять дней выдерживайте в холодном месте (температура должна быть около 10°C). Затем напиток процедите, перелейте в темные бутылки и закупорьте их. Через три недели настойка будет готова к употреблению. Храните в холодном месте.

Настойка на мандариновых корках

Положите в емкость 4 ст. л. измельченной цедры мандарина (можно использовать как свежие, так и высушенные корки), влейте 0,5 л водки и настаивайте напиток в течение двух недель. Получившийся настой профильтруйте и поместите в холодное место. Перед употреблением добавьте 1 ст. л. меда. Цедру можно использовать повторно.

Аналогично можно приготовить настойку на цедре любого цитрусового (лимона, апельсина, грейпфрута, лайма). Если использовалась цедра кислых фруктов, перед употреблением можно добавить 2 ст. л. меда.

Ореховая настойка

400 г молодых грецких орехов мелко нарежьте и настаивайте на них 0,5 л водки высшего качества в течение двух недель. Перед употреблением добавьте 1 ст. л. меда.

Анисовая настойка

4 г аниса, 0,2 г бадьяна, 0,5 г тмина, 0,2 г кориандра и 0,5 г семян укропа залейте 2,5 л водки и настаивайте в темном месте в течение двух недель. Затем процедите напиток и разлейте по бутылкам. Храните в холодном месте.

Женьшеневая настойка

Положите в емкость кусок корня женьшеня, влейте 0,5 л водки и настаивайте в течение двух-трех дней. Перед употреблением добавьте в напиток 1 ч. л. меда и охладите. Тот же корень женьшеня можно использовать еще два-три раза.

Наливки

Классическая наливка – это натуральный слабоалкогольный напиток из плодов и ягод, приготовление которого основано на бродильном потенциале диких дрожжевых грибов. Благодаря простоте производства (не устану повторять, что вино приготовить гораздо сложнее, чем любой другой напиток) наливки чрезвычайно популярны. Их делают даже в семьях, где домашним виноделием не увлекаются. Для тех же, кто не собирается всерьез заниматься производством спиртных напитков, но хотел бы приготовить что-нибудь из чистого любопытства, наливка станет, пожалуй, идеальным вариантом.

Добавлю, что в наливке сохраняются не только вкус и аромат, но и многие полезные качества исходного сырья.

Для изготовления этого замечательного напитка спелые ягоды без листьев и черенков помещают в емкость так, чтобы заполнить 80% ее объема. Затем емкость доверху засыпают сахаром, накрывают несколькими слоями марли или другой подобной ткани, а горлышко обвязывают: в сосуд должен поступать воздух, а ткань оградит ароматные ягоды от насекомых. Емкость ставят на солнце на три-пять дней; осенью и весной может потребоваться больше недели, зимой же наливки не изготавливают. Через сутки-двое ее можно в первый раз встряхнуть, после чего следует проводить эту процедуру два-три раза в день. Когда процессы брожения станут ярко выраженными, сосуд следует закрыть водяным затвором или резиновой перчаткой с дырочками между пальцев и поместить в темное место для выбраживания. Срок окончательного созревания наливки зависит от сырья.

Так, по характеру исходного материала наливки бывают:

~ скороспелыми – созревают через месяц. Такие наливки готовят из малины, клубники, земляники, черники и ежевики;

~ среднеспелыми – созревают в течение шести-десяти недель. Их готовят из черной, белой и красной смородины, вишни, сливы, калины, брусники, клюквы;

~ позднеспелыми – созревают от трех месяцев до полугода. Их готовят из яблок, груш, айвы, рябины, крыжовника, абрикосов.

Поскольку собственное содержание спирта в наливках колеблется в пределах 6–10%, в них зачастую добавляют этиловый спирт, водку или самогон.

Чтобы приготовить наливку, достаточно знать лишь описанную выше технологию, а также иметь желание и, конечно, сырье. Здесь я приведу лишь несколько примерных рецептов наливок. Вы можете изменить и улучшить их в зависимости от своих предпочтений и возможностей.

Крепленая вишневая наливка

3 кг вишни засыпьте в бутыл и добавьте 1 кг сахара. Бутыл накройте тканью, горлышко обвяжите, а затем поставьте емкость на солнце на шесть дней. После начала активного брожения уберите емкость в темное место и выдерживайте под бродильным шпунтом в течение пяти недель. Полученную наливку процедите через марлю, разлейте по бутылкам и поставьте в прохладное место.

В оставшуюся после брожения вишню влейте 1 л водки, закройте бутыл тем же шпунтом, что и в первый раз, и в течение двух месяцев настаивайте жидкость при комнатной температуре. Слейте и профильтруйте вторую наливку, а затем поставьте в холодное место на неделю.

После этого слабоалкогольную и крепленую наливки, которые у вас получились, можно смешивать в любых пропорциях.

Натуральная наливка из малины

7 кг спелой малины поместите в бутыл и добавьте 3 кг сахара. Бутыл накройте тканью, горлышко обвяжите, а затем поставьте емкость на солнце. Выдерживайте напиток в течение трех-пяти дней, периодически встряхивая. После начала активного брожения вставьте в бутыл бродильный шпунт (водяной затвор или резиновую перчатку) и поместите ее в темное место на четыре-шесть недель. Полученную наливку отфильтруйте, разлейте по бутылкам и закупорьте. Храните в темном прохладном месте. Перед употреблением в готовую наливку можно добавить свежееотжатый сок лимона или апельсина.

Можно также приготовить смешанную малиновую наливку. Для этого добавляйте ягоды в емкость по мере созревания, каждый раз пересыпая сахаром (из расчета 300–400 г сахара на 1 кг ягод).

Аналогично можно приготовить любую натуральную слабо алкогольную наливку из ягод, например из клюквы.

Натуральная наливка из клюквы

6 кг мягкой клюквы поместите в бутыл и добавьте 4 кг сахара. Бутыл накройте тканью, горлышко обвяжите, а затем поставьте емкость на солнце. Выдерживайте напиток в течение трех-пяти дней, периодически встряхивая. После начала активного брожения вставьте в бутыл бродильный шпунт (водяной затвор или резиновую перчатку) и поместите ее в темное место на пять-семь недель. Полученную наливку отфильтруйте, разлейте по бутылкам и закупорьте. Храните в темном прохладном месте. Перед употреблением в готовую наливку можно добавить свежееотжатый сок лимона или апельсина.

Крепленая наливка из крыжовника и вина

1 кг очищенного от плодоножек крыжовника засыпьте в бутыл и добавьте 0,6 л водки. Два дня подержите емкость на солнце, затем наденьте на нее резиновую перчатку с дырочками. Через два месяца слейте и отфильтруйте наливку.

Оставшийся крыжовник залейте сладким ликерным или десертным вином, содержащим 18–20% спирта и как минимум 30% сахара. Можно использовать домашнее вино – лучше всего подойдет яблочное. Выбравивайте смесь под водяным затвором в течение шести-

восьюми недель. Затем вторую наливку слейте и отфильтруйте. Добавьте в нее 300 г сахара и, после того как он полностью растворится, соедините с первой наливкой. Перемешайте напиток и поставьте в холодное место на три-четыре дня. Затем наливку процедите, разлейте по бутылкам и закупорьте. Храните в прохладном месте.

Крепленая наливка из крыжовника и малины

Половину бродильной емкости заполните крыжовником и влейте в нее столько спирта (желательно использовать спирт крепостью 70 градусов), чтобы он полностью покрыл плоды. Один-два дня подержите напиток на солнце, затем выдерживайте в течение месяца. После этого добавьте малину из расчета 200–250 г малины на 1 кг крыжовника и выдерживайте жидкость еще две недели. Затем наливку можно слить и отфильтровать либо дать отстояться два дня и снять с осадка при помощи тонкого шланга. Разлейте напиток по бутылкам. Храните в прохладном месте. Перед употреблением в готовую наливку можно добавить свежееотжатый сок цитрусовых либо мед (1 ст. л. на 0,5 л наливки), но не оба компонента одновременно.

Аналогично можно приготовить любую наливку из смеси ягод.

Натуральная наливка из абрикосов

На 80% заполните бутылку абрикосами без косточек, добавьте сахар из расчета 100 г на 1 кг мякоти, влейте воду и поставьте емкость на солнце. Через два дня уберите ее в темное место, где выдерживайте в течение шести-восьюми недель. Полученную наливку отфильтруйте и разлейте по бутылкам.

Оставшуюся после брожения мякоть абрикосов залейте сахарным сиропом (для его приготовления 300 г сахара растворите в 1 л воды) из расчета 0,4 л сиропа на 1 кг мякоти. Выдерживайте напиток в течение двух недель, затем слейте и отфильтруйте. Соедините обе наливки, разлейте напиток по бутылкам, закупорьте и поставьте в темное прохладное место еще на три месяца.

Легкая натуральная наливка из вишни, смородины и малины

2,5 кг вишни, 1,25 кг красной смородины и 1,25 кг малины поместите в емкость и примните ступкой. Добавьте 10 г корицы и 5 г гвоздики и всыпьте 1,5 кг сахара. Выдерживайте емкость на солнце в течение трех-пяти дней, периодически взбалтывая. Затем поставьте ее в темное прохладное место на четыре-шесть недель. Полученную наливку отфильтруйте, разлейте по бутылкам, закупорьте их и выдерживайте в прохладном темном месте еще около трех месяцев. Затем разбавьте напиток водой в пропорции 1 : 1. Перед употреблением в готовую наливку можно добавить свежееотжатый сок цитрусовых либо мед (1 ст. л. на 0,5 л наливки).

Натуральная наливка из слив

На 80% заполните бутылку переспелой, чуть подсохшей сливой без косточек (лучше использовать сорт «венгерка», однако подойдет и любой другой), добавьте небольшое количество сахара из расчета 50 г на 1 кг слив, доверху залейте водой и поставьте емкость на солнце. Через два дня уберите ее в темное место, где выдерживайте в течение шести недель. Полученную наливку отфильтруйте и разлейте по бутылкам.

Оставшиеся после брожения сливы залейте сахарным сиропом (для его приготовления 300 г сахара растворите в 1 л воды) из расчета 0,4 л сиропа на 1 кг слив. Выдерживайте напиток в течение двух недель, затем слейте и отфильтруйте. Соедините обе наливки, разлейте напиток по бутылкам, закупорьте и поставьте в темное прохладное место еще на три месяца.

Крепленая наливка из яблок

3 кг мелко нарезанных очищенных яблок любого сорта засыпьте в бутыл и добавьте 1 кг сахара. Бутыл накройте тканью, горлышко обвяжите, а затем поставьте емкость на солнце на шесть дней. После начала активного брожения уберите емкость в темное место и выдерживайте под бродильным шпунтом в течение семи-девяти недель. Полученную наливку процедите через марлю, разлейте по бутылкам и поставьте в прохладное место.

В оставшиеся после брожения яблоки влейте 1 л водки, закройте бутыл бродильным шпунтом и выдерживайте напиток в течение трех-четырех месяцев при комнатной температуре. Вторую наливку профильтруйте и поставьте в холодное место на неделю. После этого слабоалкогольную и крепленую яблочные наливки, которые у вас получились, можно смешивать в любых пропорциях, а также пить по отдельности. Перед употреблением напиток можно подсластить медом (1 ст. л. на 0,5 л наливки).

Аналогично можно приготовить наливку из любых плодов. Однако рассмотренный ниже процесс приготовления наливки из твердых плодов немного отличается.

Крепленая наливка из твердых плодов (из айвы и груш)

3 кг мелко нарезанной айвы засыпьте в бутыл и добавьте 1,5 кг сахара. Бутыл накройте тканью, горлышко обвяжите, а затем поставьте емкость на солнце на неделю. После начала активного брожения уберите емкость в темное место и выдерживайте под бродильным шпунтом в течение двух-трех месяцев. Процедите наливку через марлю (айву при этом отожмите в чистой ткани), разлейте по бутылкам и поставьте в прохладное место.

К выжимкам из айвы добавьте 2 кг мелко нарезанных твердых груш и влейте 1,5 л водки. Закройте емкость бродильным шпунтом и выдерживайте смесь при комнатной температуре в течение четырех-шести месяцев. Вторую наливку профильтруйте и поставьте в холодное место на неделю. После этого первую и вторую наливки можно смешивать в любых пропорциях (для отдельного применения второй настой будет слишком крепким). Перед употреблением напиток можно подсластить медом (1 ст. л. на 0,5 л наливки).

Ликеры

Ликер (не путайте с ликерным вином) – относительно крепкий напиток, в числе основных особенностей которого можно назвать высокое содержание сахара и повышенную ароматичность. Для приготовления ликера обычно используют этиловый спирт концентрацией от 70 градусов, но иногда в дело идет медицинский этиловый спирт крепостью 96 градусов; нередко применяется и крепкий тройной самогон – обязательно чистый, без посторонних запахов. Впрочем, эти жидкости часто разбавляют, поэтому подойдет и обычная водка. Кроме того, в производстве ликера не обойтись без таких

компонентов, как плоды или ягоды, а также эфирные масла и травяные эссенции (последние можно приобрести либо сделать самостоятельно).

Первый этап производства ликера – настаивание плодово-ягодного сырья на спирту и эссенциях. На втором этапе готовят сахарный сироп и добавляют его в отфильтрованную настойку. Затем ликеру дают отстояться и снимают с осадка обычным переливанием – в этом вам поможет тонкий пластиковый или резиновый шланг.

Вот и все – останется лишь некоторое время выдержать готовый ликер.

Подготовленное (чистое, без черенков и косточек) плодово-ягодное сырье для ликера можно просто залить спиртом, добавить эссенции и настаивать. Существует и более сложный способ, в котором используется сок, предварительно выжатый из сырья (технологии подготовки сырья и добывания сока описаны в первой главе).

Как уже было сказано, еще одну важную составляющую ликера – травяные эссенции – тоже можно изготовить самостоятельно. В качестве душистых компонентов эссенции можно использовать корицу, мускатный орех, анис, тмин, полынь, мяту, ромашку, боярышник, тысячелистник, шиповник, пихту, липу, сосну, можжевельник, майоран, зверобой, гвоздику, кардамон, перец душистый и черный, ваниль, бадьян, цедру цитрусовых – словом, все, что имеет сильный и приятный аромат. Растения следует тщательно высушить в тени и измельчить в порошок, затем залить спиртом из расчета 1 часть порошка на 7 частей спирта, после чего настаивать две-три недели.

В приготовлении ликеров часто используют эфирные масла и ваниль. Кроме того, основой для спиртового настоя могут быть не только фрукты и соки, но и другие продукты, начиная с яичного желтка (яичный ликер весьма популярен) и заканчивая темным шоколадом.

Здесь я привожу лишь несколько рецептов домашних ликеров. Главное – понять технологию, после чего можно не бояться экспериментировать.

Яблочный ликер с мятой

Возьмите 2 л свежавыжатого яблочного сока, добавьте 1 кг сахара, 7 ст. л. мятной эссенции, 2 ст. л. эссенции сушеной цедры любых цитрусовых (лучше всего подойдет лимонная цедра) и 1,5 л водки или наполовину разбавленного водой этилового спирта. Плотнo закупорьте емкость и настаивайте напиток в холодном месте две недели. Затем процедите полученный ликер и влейте в него горячий сахарный сироп (для его приготовления всыпьте 1 кг сахара в 1 л воды, доведите до кипения и снимите накипь). Напиток тщательно перемешайте и процедите сквозь ткань так, чтобы жидкость приобрела чистый желтый цвет. Ликер разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте. Напиток снимает усталость и успокаивает во время стрессов.

Острый апельсиновый ликер с мускатным орехом

Изготавливается аналогичным способом с некоторыми отличиями в дозировке. В 3 л натурального апельсинового сока (его лучше выжать самостоятельно, поскольку в соке из магазина обычно используются нежелательные для ликера консерванты) добавьте 1 кг сахара, по 3 ст. л. эссенций из черного перца и мускатного ореха и 0,5 л этилового спирта или тройного самогона. Плотнo закупорьте емкость и настаивайте напиток в прохладном месте две недели. Затем процедите полученный ликер и влейте в него горячий сахарный сироп (для его приготовления всыпьте 1 кг сахара в 1 л воды, доведите до кипения и снимите накипь). Напиток тщательно перемешайте и процедите через ткань так, чтобы жидкость приобрела чистый цвет. Ликер разлейте по бутылкам и храните в прохладном

месте. Напиток обладает тонизирующими свойствами.

Клюквенный ликер

Продemonстрирую еще один способ приготовления плодового или ягодного ликера. Тщательно разомните или пропустите через мясорубку 2 кг клюквы, затем добавьте 1,5 л водки и настаивайте три-четыре дня в закрытой емкости. Процедите напиток через крупноячеистую ткань (лучше всего подойдет марля, сложенная вдвое), добавьте 1,5 кг сахара, по 2 ст. л. эссенций гвоздики и кардамона, перелейте в кастрюлю и поставьте на огонь. Нагрейте ликер, не доводя его до кипения. Если у вас нет эссенции, можно завернуть гвоздику и кардамон в сложенную в несколько слоев марлю и поддержать в ликере во время нагревания. Горячий ликер разлейте по бутылкам через ткань – на этом этапе тоже подойдет марля – и поставьте в прохладное место.

Вишневый ликер

3 кг спелой вишни без косточек засыпьте в емкость, добавьте горсть дробленых вишневых косточек, корицу и цедру апельсина по вкусу (лучше всего использовать их эссенцию, приготовленную по указанной выше технологии). Всыпьте 1 кг сахара и влейте 1 л водки или наполовину разбавленного водой этилового спирта. Смесь необходимо настаивать в холодном месте в течение шести недель. Затем процедите вишневый ликер и добавьте горячий, но не кипящий сахарный сироп (для его приготовления всыпьте 1 кг сахара в 1 л воды, доведите до кипения и снимите накипь). Ликер тщательно перемешайте и процедите через ткань так, чтобы получилась жидкость чистого цвета (насыщенность цвета зависит от исходного вишневого сырья). Разлейте напиток по бутылкам. Храните в прохладном месте.

Ликер из грецких орехов по-чешски

Возьмите 0,5 кг измельченных молодых грецких орехов (можно брать немного недозревшие), влейте 0,5 л чистого этилового спирта или тройного самогона, добавьте по 2 ст. л. гвоздичной и коричной эссенций и остывший сахарный сироп (для его приготовления всыпьте 0,25 кг сахара в 0,25 л воды, доведите до кипения и снимите накипь). Емкость закупорьте и настаивайте напиток в прохладном месте четыре недели. Полученную жидкость тщательно профильтруйте. Храните ликер в холодном месте.

Грецкие орехи для повторной обработки не годятся.

Ликер из лесных орехов и арахиса

Возьмите 0,25 кг измельченных лесных орехов и 0,25 кг из мельченного арахиса (жареные орехи брать не рекомендуется), влейте 0,5 л чистого этилового спирта или тройного самогона, добавьте 2 ст. л. анисовой или гвоздичной эссенции, 2 ст. л. коричной эссенции и остывший сахарный сироп (для его приготовления всыпьте 0,25 кг сахара в 0,25 л воды, доведите до кипения и снимите накипь). Емкость закупорьте и настаивайте напиток в прохладном месте три-четыре недели. Полученную жидкость тщательно профильтруйте. Храните ликер в холодном месте.

Эти орехи годятся для повторного использования, если добавить к ним по 100 г свежих – в остальном рецептура остается прежней.

Экспериментируя с ореховым ликером, не забывайте, что сырье не должно быть прогорклым, иначе можно испортить напиток.

Шоколадный ликер

Измельчите 300 г черного шоколада, влейте 1 л водки, закупорьте емкость и настаивайте в течение недели, часто взбалтывая. Приготовьте сахарный сироп (всыпьте 0,5 кг сахара в 0,3 л воды, доведите до кипения и снимите накипь), слегка остудите и перемешайте с шоколадной настойкой. Дайте напитку окончательно остыть, затем профильтруйте его и разлейте по бутылкам. Храните в прохладном месте. Перед употреблением взбалтывайте.

Ликер из какао

Возьмите 100 г какао-порошка и 10 г ванили, влейте 0,8 л водки или наполовину разбавленного водой этилового спирта. Закупорьте емкость, настаивайте напиток в течение четырех-пяти дней, периодически взбалтывая, а затем процедите через ткань. Приготовьте сахарный сироп (всыпьте 0,4 кг сахара в 0,3 л воды, доведите до кипения и снимите накипь) и перемешайте с настойкой. Закупорьте емкость и выдерживайте ликер две недели, изредка взбалтывая, после чего профильтруйте еще раз, закупорьте емкость и выдерживайте еще две недели, периодически взбалтывая. Процедите напиток еще раз и разлейте по бутылкам. Храните в прохладном месте. Перед употреблением взбалтывайте.

Яичный ликер

Разотрите 8 желтков с 0,5 кг сахара, добавьте 10 г ванилина, 0,2 л густых сливок, 0,5 л молока и 0,2 л спирта. Смесь тщательно взбейте венчиком или в миксере, разлейте по бутылкам, закупорьте их и поставьте в прохладное место. Ликер будет готов к употреблению через два месяца.

Яично-мятный ликер

Весьма популярен яичный ликер с отчетливым мятным вкусом. Он изготавливается практически по той же технологии, что и простой яичный ликер. Разотрите 8 желтков с 0,5 кг сахара, добавьте 5 г ванилина, 0,2 л густых сливок, 0,5 л молока, 0,2 л спирта и 5 ст. л. мятной эссенции. Смесь тщательно взбейте в миксере, разлейте по бутылкам, закупорьте их и поставьте в прохладное место. Ликер будет готов к употреблению через два месяца. Пить его рекомендуется смакуя; этот напиток является прекрасным антидепрессантом.

Заключение

Как я уже говорила, процесс изготовления какого-либо напитка должен быть для вас своеобразной медитацией. Именно от вашего душевного состояния зависит качество и вкус всей продукции. Возможно, эта истина банальна, но это – истина. Хорошее домашнее

вино и самогон так же отличаются от отечественных алкогольных растворов (иначе эти напитки не назовешь), как приготовленные с любовью домашние котлетки – от своих безвкусных тезок из столовой.

Я не случайно начала эту книгу с рассказа о дрожжевых грибах. Я хотела поделиться с вами пониманием того, что они – живые существа, причем существа своенравные и весьма восприимчивые. Если вам удастся заслужить их расположение, добрая половина работы по приготовлению хорошего напитка окажется сделана сама собой.

Автор: Владимир Водяницкий

Издательство: Питер

ISBN: 978-5-49807-681-2

Год: 2010

Страниц: 128