

Приготовление самогона

• Введение	2
• Технология приготовления самогона в домашних условиях	4
• Выбор и подготовка исходного сырья	5
• Проращивание зерна	6
• Подготовка раствора из пророщенного зерна	7
• Брожение	9
• Перегонка	11
• Очистка самогона	14
• Придание самогону ароматических, вкусовых и цветовых качеств	16
• Оборудование для производства самогона в домашних условиях	22
• Советы	31
• Рецепты приготовления самогона	32

Приготовление водки

• Способы приготовления водки	48
• Готовим натуральные красители	50
• Рецепты русской водки	52
• Рецепты русской водки (Продолжение)	65
• Водки,готавливаемые настаиванием	83
• Целебные и специальные водки	86
• Иностранные водки	92

Введение

Истари на Руси запасались всевозможными напитками из соков лесных и садовых плодов и ягод, реже овощей. Наши предки знали толк в них. А так как не все заготовки могли быть употреблены в один-два присеста, фруктовые и ягодные соки подвергали сбраживанию. Так постепенно люди научились изготавливать всевозможные вина для домашнего потребления. Как правило, питье это не отличалось спиртовой крепостью в современном понимании. Наряду с чаем, квасом, сбитнем или пуншем ими украшали стол для частных бесед, угощались в случае семейных и родовых торжеств.

Постепенно потребности человека в алкогольных напитках несколько трансформировались. Человек постепенно освоил технологию перегонки "слабых" спиртосодержащих смесей. С появлением "горячительного" питья - водки, крепленых на спирту настоек и наливок, коньяка интерес к домашним винам малу-помалу снизился, за исключением южных районов, где культивировали виноград, да разводили на больших площадях фруктовые сады.

Самогон - традиционный русский крепкий напиток, получивший широкое распространение в России начиная с XV века, и по праву считается уникальным напитком земли русской. Оригинальность и разнообразие рецептов, широкий диапазон вкусовых качеств готового самогона выгодно отличает его от зарубежных "собратьев": шотландского и американского виски, английского бренди, грузинской чачи и китайской сакэ.

Самогонование на Руси имеет богатую историю. Предлагаемые здесь рецепты получения самогон и водок веками совершенствовались в семьях винокуров, которые как величайшую ценность передавали свои "фирменные секреты" из поколения в поколение.

Примечательно, что вплоть до 70-х годов прошлого столетия главным принципом винокуров или, по-нынешнему, самогонщиков было - гнать как можно медленнее, используя для перегонки не более 45 % объема имеющейся браги. Принцип "лучше меньше, да лучше" в самогоноварении был характерен не только для первого пергона, когда получался простой самогон, но и для второго и третьего. Все это приводило к значительным потерям сырья и было возможно лишь в условиях нетоварного производства/существовавшего в России в период крепостного права. Винокур вряд ли задумывался о рентабельности своего дела - главной его заботой было качество напитка, для достижения которого он не жалел ни исходных продуктов, ни времени. Так, например, из 28 литров браги получали только один литр простого, но "доброго" самогона, который при вторичной перегонке и разбавлении давал 0,55 литра водки наивысшего качества. И если русскому помещику приходилось выбирать, то он всегда предпочитал родную водочку заморским крепким напиткам, в том числе и знаменитым французским коньякам.

Процесс изготовления качественного самогона, наливок и ликеров на его основе весьма сложен. Многообразие химических компонентов, участвующих во всех этапах приготовления самогона, начиная с выбора исходного сырья и заканчивая перегонкой и очисткой готового продукта, требует тщательного подхода и строжайшего соблюдения технологии. Учитывая, что на протяжении большого периода времени литература по вопросам "винокурения" находилась под запретом, как не отвечающая "социалистическому образу жизни" многие рецепты приготовления самогона безвозвратно утеряны и забыты, утрачен многовековой опыт приготовления качественных напитков на основе самогона в домашних условиях. Поэтому, при составлении книги особое внимание уделялось отдельным вопросам приготовления качественного самогона за счет правильного использования накопленного опыта на всех

этапах сложного технологического процесса самогонварения. Следует помнить, что многие начинающие "винокуры", не обладая достаточным опытом, не зная технологии домашнего приготовления, становятся жертвами своей "кухни" - подрывают здоровье, отравляются. Сведения, содержащиеся в книге, полезны не только начинающим, но и имеющим достаточный опыт по приготовлению самогона. Также некоторые секреты и рекомендации помогут Вам получить "фирменные" крепкие напитки, не подвергая ни себя, ни друзей риску отравления различного рода эрзацами. Как издревле говорится на Руси - "в добрый путь".

Технология приготовления самогона в домашних условиях

Приготовление самогона - сложный технологический процесс взаимодействия многих компонентов, требующий соблюдения температурного режима на отдельных этапах. Можно выделить следующие основные этапы данного процесса:

- 1) выбор и подготовка исходного сырья
- 2) брожение
- 3) перегонка
- 4) очистка самогона
- 5) "облагораживание", т.е. придание самогону определенных вкусовых, ароматических и цветовых качеств.

Помните, что мутный самогон с "дурным" запахом и вкусом - результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.

"Цель оправдывает средства" - универсальная формула, применимая к любой жизненной ситуации, включая процесс приготовления качественного самогона, нужно только учесть, что понятие "средства" выходит за рамки материальных затрат и подразумевает также комплекс мер по соблюдению технологии приготовления на всех стадиях. Поэтому, считаем необходимым более подробно осветить ключевые моменты на каждом этапе технологического процесса приготовления самогона.

Выбор и подготовка исходного сырья

Жизненный опыт показал, что основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, а, зачастую, и дефицитный питательный продукт, в то время, как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут быть другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и др. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки*, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11 - 0,18	0,35
Виноград	0,9 - 0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08 - 0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

* - под водкой понимается 40%-й спиртовой раствор

Выбор вида исходного сырья определяет во многом качество готового продукта. Так например, самогон из сахарной свеклы и выжимок не годится для приготовления тонких высококачественных сортов самогона, зато он лучше многих других подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается несколько лучшего качества, но требует доработки (двойная перегонка, дополнительная очистка). При соответствующей обработке самогон из плодов и ягод приближается к высококачественной категории и применим для качественных напитков. Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуем использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна и подготовка раствора из пророщенного сырья. Учитывая, что качество конечного продукта и экономное расходование сырья во многом зависит от соблюдения заданных параметров на каждом из этапов, приводим подробное описание процесса приготовления крахмального сырья.

Проращивание зерна

Иначе этот этап называют ещё приготовлением солода. Хороший солод - основа высокого качества самогона. Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7-8 дней для пшеницы 5-6 дней для ржи, 9-10 дней для ячменя, 8-9 дней для овса и 4-5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала. При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20% и соответственно увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем эти операции на примере ячменя.

Зерно подвергают просеиванию через крупное и мелкое сито, затем его моют 2-3 раза в горячей воде при температуре 50-55°C. Зерно замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют. Зерно лучше высыпать в волю понемногу - так легче будет удалять скопившийся мусор. Воду следует менять каждые 7-8 часов. Когда обнаружится, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не ломается, замачивание надо заканчивать и переходить к ращению солода.

Для этого в темном помещении на противне рассыпают зерна слоем до 3 см и накрывают их влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17,5°C и влажность не ниже 40%. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещении ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерна.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5-6 мм, а корешков 12-14 мм, зерна утрачивают мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем солод сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3-3,5%. Температура при сушке не должна превышать 40°C. Когда солод готов, он сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Солод перетирают руками, отделяют ростки и просеивают на сите. Хранят солод в закрытой емкости в сухом помещении.

Подготовка раствора из пророщенного зерна

Этот этап называют ещё приготовлением солодового молока. Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2: 1: 1. Смесь солодов заливают водой при температуре 60-65°C, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем смесь мелко мелют в кофемолке или в ступке, а потом заливают новой порцией воды при температуре 50-55°C, тщательно перемешивают (для этого лучше взять миксер) до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно заливать не всю, а 1/3 или 1/2 объема.

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырьё из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод. Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта - самогона, является сорность исходного продукта и его качество. Так, например из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве более ароматны.

Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пективных - уменьшается. Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за несколько лишней терпковатости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуем добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат. Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника - очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае, она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки. Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая в последствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение, как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта - самогона будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения. Приводим сравнительную таблицу химического состава различных сортов винограда.

Сорт	Сахаристость, %	Кислотность (в % на винную кислоту)*
Кокур белый	18,8	9,0
Каберне	21,5	6,3
Алеатико	23,6	—
Мускат белый перерезрелый	До 40	—
Мускат белый	До 25	6,0

Мускат розовый	21,5	5,3
Шасла	13,6 - 14,2	7,8 - 8,0
Алиготе	15,2 - 17,8	10,3 - 13,8

* Кислотность винограда выражена в промилях (в граммах на литр)

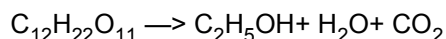
Вопросы оптимизации использования различных видов фруктово-ягодного сырья сводятся к выбору того или иного вида по соотношению показателей сахаристости и кислотности, представленных в следующей таблице.

Культура	Сахар, %	Кислота, %
Яблоня культурная	9,5	0,7
Яблоня ранетка и китайка	12,0	1,5y
Груша культурная	7,0 - 20,0	0,27
Айва культурная	10,5	1,1
Рябина Бурка, Ликерная, черноплодная	8,5	1,3
Рябина лесная дикая	5,5	2,0
Слива Венгерка	8 - 13	0,6 - 1,5
Вишня Владимирская	12,0	1,3
Крыжовник Английский желтый	11,0	1,7
Крыжовник Мускатный	10,3	1,8
Смородина черная	8,0	3,0
Смородина белая и красная	7,5	2,3
Земляника	7,0	1,4
Малина	8,0	1,7
Брусника	7,0	1,9
Облепиха	3,2	2,5
Ежевика	4,5	2,0
Ревень	1,4	1,53

Брожение

Брожение является основным этапом технологического процесса приготовления самогона. Оттого, как происходит сбраживание, зависит и выход готового продукта и его качество. Брожение - это сложная химическая реакция, требующая строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Схематично данную реакцию можно представить следующим образом:

сахар $\longrightarrow$ этиловый спирт+ вода+ углекислый газ



Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не менее 18°C и не выше 24°C). Так, резкое похолодание в начальный период брожения, может полностью его остановить, несмотря на то, что ещё не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру; дрожжи смогут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно необходимо "возмутить" их перемешиванием. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуем снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20°C. Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям. При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуем применять в соотношении 1, 0: 0, 1: 3, 0. Данное соотношение можно использовать практически для многих видов фруктово-ягодного исходного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей, в этом случае, составляет 25-30%.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12-14 часов, но не так интенсивно, как на предыдущих этапах. Затем зерно крупно размалывают обычной толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 литр воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 0, 16 кг солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10-15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуем следующие соотношения: на 6-8 кг картофеля берется 10 литров воды, 0, 2 кг смеси солодов, 0, 3 кг сахара и 0, 15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 литров воды добавляют 0, 1 кг дрожжей, 0, 2 солода и 0, 25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все ещё поднимаются. Запах также заметно

меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижается его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

Опытные винокуры знают, что брожение бывает разных видов: волнистое, переливное, смешанное, покровное и пенистое. Так, для картофеля покровное брожение не считается нормальным. Оно показывает, что дрожжи ослабли и в раствор необходимо добавить молодых, сильных дрожжей. Пенистое брожение часто ведет к выплескиванию сусла и потере сырья. Для борьбы с этим вредным для самогонования явлением имеется много способов. Например, используют пеногасящие средства: растительное масло или топленое сало, можно добавить печенье, но чаще всего просто переставляют емкость из теплого места в более прохладное, а затем через 2-3 дня, когда пик брожения проходит, возвращают ее на прежнее место. Можно также использовать сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи - вещество из микроскопических грибов, которые и вызывают брожение. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от наличия в браге ещё не перебродившего сахара. При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые "дикие дрожжи", которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыл. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3-4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для обеспечения нормального брожения на 10 литров браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогоноварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2-3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

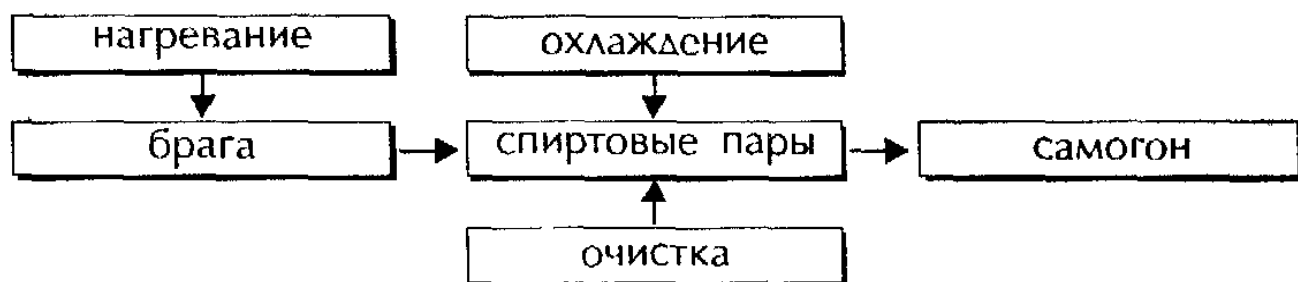
Во время брожения, помимо реакции получения этилового спирта, одновременно происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид (CH_3CHO), который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом, относится к третьему классу опасности (предельно допустимая концентрация ПДК=0, 01 мг/м). Не менее опасными являются и другие продукты окисления: этанол ($\text{CH}_3-\text{CH}_2-\text{OH}$), метан (CH_3-OH), уксусная кислота ($\text{CH}_3-\text{CO}-\text{OH}$). Содержание перечисленных продуктов окисления в браге, а, следовательно, и в готовом продукте -самогоне, можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). К некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления приводит увеличение скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу (т.е. повышаем концентрацию сахара на 15-20%), что отрицательно сказывается на себестоимости готового продукта.

Перегонка

Технологическая операция выделения этилового спирта в следствии нагрева перебродившей браги до температуры кипения спиртосодержащей смеси с последующим охлаждением спиртовых паров называется перегонкой. Для перегонки браги и частичной очистки самогона используются различные конструкции самогонных и ректификационных аппаратов.

Перегонка является сложным процессом и требует строгого соблюдения температурного режима на всех стадиях.

Принципиально процесс перегонки может быть выражен следующей схемой:



Для получения качественного самогона нагревание браги следует проводить поэтапно. Для обоснования выбора температурного режима рассмотрим графическое изображение процесса перегонки.

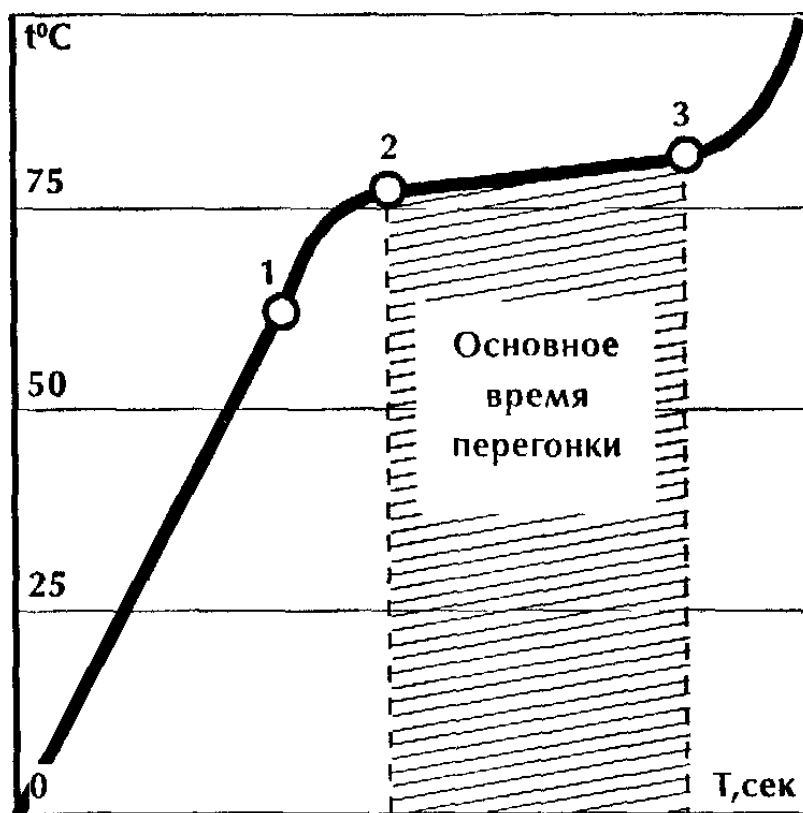


Рисунок 1

Данная кривая несколько идеализирована, так как в реальных условиях строгое соблюдение температурного режима сопряжено с большими трудностями, а, зачастую, и

не выполнимо. Во избежание ошибок, часто допускаемых винокурами, не имеющими достаточного опыта, предлагаем обратить Ваше внимание на ключевые моменты процесса перегонки: первая критическая точка (1) соответствует температуре кипения легких примесей, содержащихся в браге ($t=65-68^{\circ}\text{C}$); вторая критическая точка (2) соответствует температуре кипения этилового спирта ($t=78^{\circ}\text{C}$) и при температуре смеси выше 85°C (точка 3) начинается интенсивное выделение тяжелых фракций - сивушных масел. Режим нагрева браги до критической точки 1 практически не лимитирован, причем, чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. При достижении температуры $65-68^{\circ}\text{C}$ начинается интенсивное выделение легких примесей. Поэтому самогон, в простонародье называемый "первач", полученный в режиме нагрева браги от 65°C до 78°C является наиболее ядовитым и непригодным даже для наружного употребления (недопустимо приготовление лосьонов и других спиртонасыщенных настоев). Начало процесса интенсивного испарения, что соответствует т. 1, легко определяется при наличии в камере испарителя регистрирующего прибора - термометра. При отсутствии термометра температура, соответствующая критической точке 1 без особого труда определяется визуально: появляется легкий спиртовой запах, на стенках холодильника начинается конденсирование влаги - "запотевание", выделяются первые капли на выходной горловине холодильника и стенках приемной колбы. Момент перехода процесса от т.1 до т.2 является наиболее ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне. В противном случае может произойти выброс браги. Критическая точка 2 соответствует началу основного процесса перегонки самогона. Следует учитывать, что во время перегонки концентрация спирта в смеси будет постоянно снижаться. Это вызовет непроизвольное повышение температуры кипения спиртосодержащей смеси (браги), тем самым ухудшая условие перегонки. Идеальными условиями для получения качественного самогона является соблюдение температурного режима в пределах $78-83^{\circ}\text{C}$ на протяжении основного времени перегонки. Критическая точка 3 соответствует минимальному содержанию этилового спирта в браге. Чтобы извлечь эти остатки, требуется повысить температуру браги, что в свою очередь вызовет интенсивное выделение тяжелых фракций - сивушных масел, значительно ухудшающих качество самогона. Температура начала интенсивного выделения сивушных масел соответствует точке 3 и составляет $t=85^{\circ}\text{C}$.

Выбор оптимального режима перегонки в пределах $78-83^{\circ}\text{C}$ подтверждается при рассмотрении зависимости содержания алкоголя, алкогольных и водяных паров в испарителе, при нагревании спиртосодержащей смеси - браги.

Прекратить перегонку следует при повышении температуры браги выше 85°C (критическая точка 3). Если встроенный в испаритель термометр отсутствует, то необходимость прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в полученном в данный момент самогоне. Если намоченная бумажка вспыхивает синим огнем, то перегонку можно продолжить. Прекращение же загорания говорит о том, что концентрация этилового спирта мала, а преобладают сивушные масла. В этом случае перегонку следует прекратить или полученный далее продукт собирать в отдельную емкость для переработки со следующей партией браги.

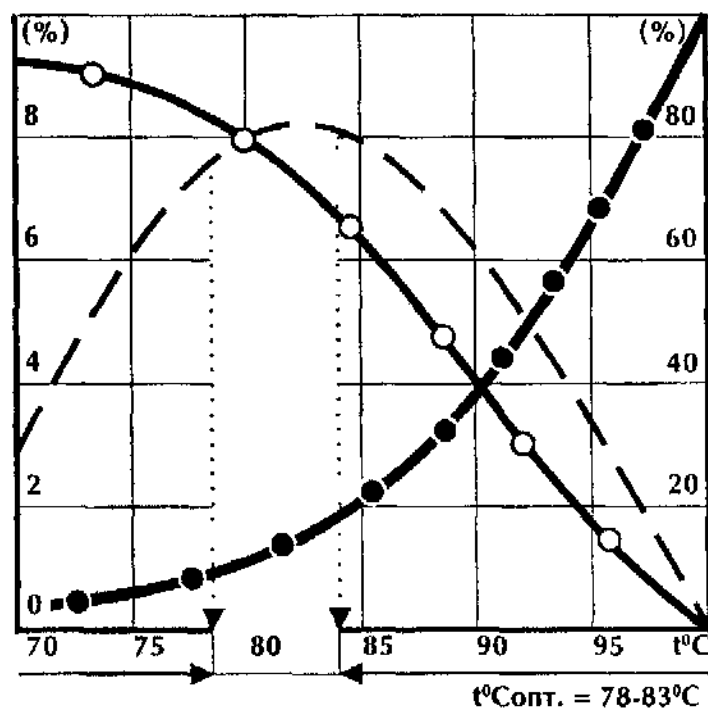


Рисунок 2

О—О—О Содержание алкоголя в жидкой фазе

— — — Алкоголь в газообразной фазе

——* Содержание водяных паров в газообразной фазе

Очистка самогона

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще и вредные примеси, которые необходимо удалить. Для каждого вида примеси применяют свой способ очистки, но чаще всего ограничиваются воздействием марганцовки и древесного угля. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает "хрустальной" чистоты. Если же такой самогон изготавливать еще и по "особому" рецепту, то такое "питие" вообще не купить ни за какие деньги.

Предлагаем несколько старинных рецептов очистки:

"Как отнять из водки дурной дух"

На шесть литров самогона добавить 1 литр свежего молока и перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону. Или: на 12, 3 литра самогону насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и самогон сделается чистым, после того слить, разбавить водой в соотношении 2: 1 (одна часть - вода), добавить 800 г изюма и перегнать ещё раз.

"Как отнять дурной вкус водки"

Перед перегонкой в зависимости от величины куба положить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрацию и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт весьма неохотно расстается со своими примесями, а при повышенных температурах некоторые вещества не улавливаются. Затем самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1 -2 г на литр, причем нужное количество марганцовки предварительно следует развести в небольшом количестве кипяченой воды. Этот раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления (8-10 часов). Далее самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой в соответствии с таблицей 7 до концентрации 40-45°, затем помешают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60°C, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 80-83, 5°.

V/X	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50
90	6,4									
85	13,3	6,6								
80	20,9	13,8	6,8							
75	29,5	21,8	14,5	7,2						
70	39,1	31,0	23,1	15,4	7,6					
65	50,1	41,4	33,0	24,7	16,4	8,2				
60	62,9	53,7	44,5	35,4	26,5	17,6	8,8			
55	78,0	67,8	57,9	48,1	38,3	28,6	19,0	9,5		
50	96,0	84,7	73,9	63,0	52,4	41,7	31,3	20,5	10,4	

45	117,4	105,3	93,3	81,2	69,5	57,8	46,0	34,5	22,9	11,4
40	144,4	130,8	117,3	104,0	90,8	77,6	64,5	51,4	38,5	25,6
35	178,7	163,3	148,0	132,9	117,8	102,8	87,9	73,1	58,3	43,6
30	224,1	206,2	188,6	171,1	153,6	136,0	118,9	101,7	84,5	67,5
25	278,1	266,1	245,2	224,3	203,5	182,8	162,2	141,7	121,2	100,7
20	382,0	355,8	329,8	304,0	278,3	252,6	227,0	201,4	176,0	150,6
15	540,0	505,3	471,0	436,9	402,8	368,8	334,9	301,1	267,3	233,6

Таблица. Разбавление этилового спирта водой

X - содержание этилового спирта в растворе до разбавления, объемные проценты

V - содержание этилового спирта в растворе после разбавления, объемные проценты

Значения таблицы показывают число объемов воды, прибавляемое к 100 объемам раствора, содержащего X% этилового спирта, для получения раствора, содержащего V% спирта.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 3-8% от объема алкоголя (40 мл на 1 литр 45 сырого самогона), в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96-97° С. Ее-то и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел (60-80 мл на 1 литр сырого спирта). Желаящие могут перегнать третью фракцию еще раз.

После перегонки проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40-45 . Многие ограничиваются только фильтрацией через активированный уголь, таблетки которого продаются в аптеках. Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности разработаны способы предварительной подготовки дерева: обязательное освобождение от коры перед углежжением; вырезка сучков из чурок; освобождение чурок от сердцевины. При этом не следует использовать чурки старых деревьев возрастом более 50 лет.

Поглотительная способность угля разных деревьев меняется в порядке убывания: буквый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный. Первые четыре вида - дорогостоящие и в прошлом применялись при получении высших сортов водки. Сами угли готовят так: разжигают костер, и когда дрова прогорят, но жар еще очень сильный, угли собирают в емкость, а золу сдувают. Затем емкость плотно закрывают и ждут, пока угли потухнут. После этого их вынимают, остужают, не очень мелко трут и просеивают.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3-4 раза в день, настаивают ещё неделю, но уже не взбалтывая, затем фильтруют через фланель.

Далее можно настаивать самогон по следующему рецепту: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, 35 г мелко нарезанного фиалкового корня и настаивают 12 дней, после чего опять процеживают через фланель. Разбавлять такой спирт можно только остывшей кипяченой водой, иначе он будет беловат.

Придание самогону ароматических, вкусовых и цветовых качеств

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.

Любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус помогают различные добавки. Только ленивый, не уважающий себя и продукт изготовления, будет пить самогон в чистом виде. При приготовлении различных сортов крепких напитков на основе самогона применяют или искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой, поэтому рассмотрим более подробно принципы и способы приготовления различных растительных ароматизирующих добавок, имеющих ряд несомненных преимуществ перед химическими.

Сами по себе - мускатный орех, корица, перец, ваниль - эти и десятки других пряностей не обладают сколько-нибудь значительной питательной ценностью, но способствуют получению аромата и приданию вкусовой и цветовой окраски самогона и лучшему его усвоению организмом, поэтому, обойтись без них при приготовлении качественных напитков невозможно. Стоит добавить в самогон шепотку корицы, тмина или шафрана и сразу же происходит чудо: безвкусный, а зачастую неприятный напиток становится вкусным.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

Особый неповторимый аромат пряностей обуславливается высоким содержанием эфирных масел и глюкозидов, которые накапливаются в тех или иных частях растений. Ассортимент пряностей огромен и классифицировать их принято по тому какая именно часть растения употребляется: семена - горчица, мускатный орех, анис, тмин; плоды - перец (душистый, черный и красный, горький), кардамон, ваниль; цветы - шафран, гвоздика; цветочные почки - каперсы; листья - лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран, чабер; кора - корица, кора дуба; корни - хрен, имбирь, пастернак, золотой корень.

При выборе сырья следует помнить, что растения в процессе роста вырабатывают огромное количество сложных химических соединений, которые принято условно делить на биологически активные и сопутствующие. Биологически активные вещества - они наиболее ценны, хотя содержатся в растениях обычно в небольшом количестве - как правило обладают целебными свойствами и неразрывно связаны с сопутствующими, которые так или иначе влияют на действие основного соединения. Поэтому, применение ароматизирующих и вкусовых растительных добавок требует тщательного подбора и определенных пропорций при рецептивном составлении и приготовлении напитков определенной направленности.

На территории России представлен широчайший спектр различных растений, применяемых в качестве вкусовых и ароматизирующих добавок при изготовлении качественных сортов самогона. Но, в зависимости от климатических условий, особенно в зимне-весенний период, найти подходящее сырье в естественном виде не всегда представляется возможным. Поэтому, растения, с помощью которых ароматизируют напитки, заготавливают заранее. Разделяют два основных вида заготовок: растения в сухом виде и концентрированные растворы и настои с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами.

ЧТО В РАСТЕНИЯХ ОСОБЕННО ЦЕННО

Активные вещества образуются и накапливаются в растениях в определенные периоды их развития, поэтому и заготовка производится в строго определенное время. Распределяются эти вещества в растениях неравномерно: у одних (ландыш, толокнянка, брусника) они сосредоточены в листьях, у других (валериана, кубышка, солодка, калган) - в корнях, у третьих (липа, ромашка, боярышник, пижма) - в цветках, у четвертых (шиповник, калина, можжевельник, малина) - в плодах и т.д. Это и определяет так называемую морфологическую сырьевую принадлежность растений.

КОГДА СОБИРАТЬ

Как правило надземные части растений накапливают максимальное количество активных веществ в период цветения - в это время их и следует собирать. Плоды содержат наибольшее количество активных веществ во время полного созревания. Почки собирают ранней весной, когда они набухли, но еще не тронулись в рост. Кора пригодна к употреблению в период весеннего сокодвижения. Корни заготавливают поздней осенью, после увядания надземной части растений. Все надземные части растений собирают в сухую хорошую погоду, поскольку, увлажненные росой или дождем, они портятся при сушке.

КАК СОБИРАТЬ

Почки. Крупные почки (сосна, сирень) срезают с побегов непосредственно на месте, а мелкие (береза) заготавливают вместе с побегами и только после сушки их обмолачивают.

Кора. Пригодна только гладкая кора с молодых растений и побегов, т.к. старая, растрескавшаяся кора содержит много пробки и химически малоактивна. Срок хранения - 3-5 лет.

Листья. При заготовки листьев следует учесть, что толстые и сочные черенки содержат мало активных веществ, замедляют сушку, поэтому их удаляют. Мелкие кожистые листья (толокнянка, брусника) срезают с частью побегов длиной 8-10 см, а затем с высушенных побегов обрывают листья или обмолачивают, выкидывая стеблевые части. Листья можно хранить до 3-х лет, но эффективность их применения снижается после одного года хранения.

Травы. Под термином "*травы*" в фармакологии подразумеваются листовые и цветоносные стебли травянистых растений. При заготовке трав используют всю надземную часть растений, за исключением нижних листьев и оголенных стеблей. Срок хранения трав до 2-х лет.

Цветки. Собирать цветки рекомендуется в начале цветения, т.к. несвоевременно собранные, они теряют окраску, измельчаются при сушке. Наиболее активные ароматизирующие вещества сосредоточены в основном в лепестках цветков и корзинках соцветия, поэтому при заготовке следует отделять цветоножку. Цветки - самые нежные части растения, поэтому, их нельзя укладывать плотно в закрытую тару. Лучше всего их собирать в корзины и тотчас высушивать. Срок хранения цветочного сырья до 2-х лет.

Плоды и семена. Плоды и семена следует собирать вполне спелыми. Исключение составляют растения с растянутым цветением, т.к. они созревают неодновременно, и в то время, как часть плодов ещё не созрела, спелые уже осыпаются. В данном случае верхушки растений срезают в тот момент, когда половина созрела, затем растения связывают в пучки и подвешивают для дозревания всех плодов в сухом помещении. Плоды зонтичных (анис, фенхель, тмин) следует собирать рано утром по росе или в

сырую погоду. Сочные плоды собирают утром или вечером, когда спадает жара. Эти плоды требуют тщательной сортировки во время сбора.

Корни. Эти части растений собирают главным образом осенью, когда начинает желтеть надземная часть растений, или весной до начала соковыделения. Извлеченные из земли корни промывают проточной холодной водой (применение горячей воды не допустимо) а затем, предварительно измельчив, сушат. Срок пригодности сырья до 3-х лет.

КАК СУШИТЬ ЗАГОТОВЛЕННОЕ СЫРЬЕ

Процесс сушки растительного сырья - самый существенный момент в ходе заготовки. Предлагаем некоторые широко применяемые способы сушки.

Воздушная теневая сушка. Применяется для трав, листьев и цветков. Под влиянием солнечных лучей они блекнут, буреют, количество активных веществ снижается. Сушка производится в хорошо проветриваемых помещениях или на чердаках. Можно сушить и на открытом воздухе, но обязательно в тени под специальными навесами и только в хорошую погоду. Удобно производить сушку на марлевых гамаках, так как в этом случае сырье вентилируется равномерно со всех сторон. Не следует сушить травы, делая из них плотные пучки и подвешивая к потолку помещения, из-за плохого доступа воздуха.

Воздушная солнечная сушка. Применяется в основном для корней, содержащих дубильные вещества и алкалоиды, а, также, для сочных плодов. Сырье раскладывают тонким слоем (1-3 см) и не менее 1 раза в сутки переворачивают. На ночь сырье убирают.

Тепловая сушка с искусственным подогревом. Такая сушка является оптимальной для всех видов сырья. Температурный режим задается для каждого вида сырья; травы, листья, цветки, корни, луковицы - (50-60°C); плоды и семена - (70-90°C); все виды сырья, содержащие эфирные масла - (30-40°C). Тепловая сушка в бытовых условиях выполняется в русских печах. Печь не должна быть жаркой (для проверки температуры можно бросить туда бумажку: если она не будет обугливаться и сильно желтеть, то можно ставить сырье). В первые 1-2 часа трубу не закрывают, заслонка устанавливается на два кирпича и отодвигается верхний край для притока наружного воздуха. Теплый воздух, насыщенный влагой сырья, уходит в трубу. Можно производить сушку и в духовках газовых и электрических печей, но, при этом, дверца духовки должна быть приоткрыта, а пламя газовой горелки минимальное (регулятор нагрева электродуховки устанавливается в положение 1).

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ СУШКЕ

Почки следует сушить осторожно, длительное время и в прохладном помещении.

Кора требует тепловой сушки, при этом необходимо следить, чтобы куски коры не вкладывались друг в друга во избежание загнивания ее с внутренней поверхности.

Листья с тонкими пластинками сохнут неравномерно, поэтому, их сушат до тех пор, пока черешки не станут ломкими.

Корни обычно сушат в тепловых сушилках с обязательным предварительным измельчением и переменным режимом -начинают сушку при температуре 35-40°C, а заканчивают при 50-60°C.

Ягоды и плоды сушат или в тепловых сушилках (4-6 часов), или на солнце в хорошую жаркую погоду (3-5 дней). Сушат ягоды до появления клейкой пленки на поверхности. Готовность легко определить, взяв их в горсть и слегка сжав. Если образуется комок без выделения сока, значит ягоды высушены.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ НАСТОЕВ И ОТВАРОВ

Ароматизирующие вещества извлекают из растительного сырья с помощью растворителей - спирта или воды. Перед обработкой сырье необходимо измельчить. Самый простой способ извлечения - настаивание на спирте. В процессе настаивания самогон насыщается ароматическими веществами, меняется вкус напитка. Сырье следует настаивать до тех пор, пока все ароматизирующие вещества из растения не растворятся в спирте.

При настаивании раствор периодически сцеживают, а, затем, вновь заливают сырье и взбалтывают. Наиболее эффективно растения отдают ароматизирующие вещества при крепости растворителя 45-50°. Периодически меняя на свежее ароматизирующее сырье, заливая его тем же самогоном, получают настой более высокой концентрации. Такого же эффекта добиваются путем отваривания сырья в закрытой посуде с последующим настаиванием или без него. Время кипячения при этом составляет 10-15 минут.

Длительность приготовления настоев зависит от вида сырья и температурного режима и, обычно, составляет 3-5 недель. При повышении температуры до 50-60°C время настаивания некоторых видов сырья сокращается до 5-8 дней. Такая настойка называется скороспелкой. Если бутылки с настаиваемым напитком поставить на деревянные бруски, помещенные в кастрюлю с водой, и прокипятить, то получится неплохая настойка.

Перегонка отваров позволяет получать концентрированные растворы с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами и также эфирными маслами. Эти вещества почти не изменяют вкуса напитка, но придают ему желаемый аромат.

Для придания аромата перегоняют не только отвары, но и настои. Для этого надо взять какую-нибудь специю, мелко истолочь, залить кипятком (на 400 г взять 3, 5 литра воды), плотно закупорить и настаивать сутки. Затем добавить 2,5 литра воды и перегонять до тех пор, пока будет сохраняться запах специи. Затем добавить свежих специй и перегнать ещё раз. Можно произвести эту операцию и в третий раз. Такая вода называется троеной и, если 200 г такой воды залить в 1, 2 литра самогона, то вкус полученного напитка будет схож с тем, который получается при перегонке со специями.

Если растения и специи добавлять в брагу, то, при перегонке, аромат получается слабым. Для его усиления надо воду, которой разводится брага, предварительно настоять на выбранных специях. Можно сделать из них отвар и им разбавлять брагу.

Более предпочтительно готовить брагу на ароматизированной воде. Такой самогон будет иметь устойчивый аромат, перебивая специфический запах сивухи.

Перегонка настоев позволяет получать ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта. Для придания самогону нужного вкуса после перегонки его смешивают с настоями тех же растений, при этом, сам самогон ещё раз настаивают. Например, самогон, настоенный на лимонной корке, после перегонки настаивают ещё раз на свежей лимонной корке.

ПРИДАНИЕ САМОГОНУ ВКУСА

Определенный выбор исходного сырья для приготовления самогона, а также, использование различных компонентов в виде свежих и сухих растительных добавок и экстрактов, приготовленных на их основе, позволяют получать конечный продукт - самогон с определенными вкусовыми параметрами. Следует помнить, что самогон является крепким спиртосодержащим напитком, который активно взаимодействует с вносимыми в него добавками, в результате чего, вкус самогона сильно меняется. В предлагаемой ниже таблице приводятся предельно-допустимые количественные значения вносимых добавок для получения строго определенной вкусовой характеристики самогона при длительном его настаивании (не менее 2-х недель)

Наименование	Вкус	Количество добавок, г/л
Апельсиновая цедра	горьковатый	50 - 100
Лимонная цедра	горьковатый	60 - 250
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5 - 50
Розмарин	горьковато-пряный	0,5 - 1,0
Шафран	горьковато-пряный	0,1 - 0,5
Бадьян	горьковато-горький	3 - 20
Корица	горьковато-горький	3 - 15
Ваниль	горький	0,5 - 2,0
Лавровый лист	горький	0,5 - 2,0у
Кардамон	пряно-жгучий	4 - 20
Мускатный орех	пряно-жгучий	3 - 6
Перец душистый	умеренно-жгучий	3 - 6
Имбирь	жгучий	1,5 - 12,0
Гвоздика	жгучий	0,6 - 3,0
Перец черный	жгучий	2 - 24

Отдельные компоненты, приведенные в таблице (за исключением шафрана), могут применяться и в сочетании друг с другом, но, при этом, их следует брать в строго определенных пропорциях. В ряде случаев может быть применен и "экспресс-метод" приготовления самогона (2-3 дня) с заданными вкусовыми качествами. При этом количество вносимых добавок увеличивается на 20-30 %

ПОДКРАШИВАНИЕ САМОГОНА

Золотисто - оранжевый или померанцевый цвет самогона Приобретает настаиванием на шафране и добавлением небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогона на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В желтые цвета красят также, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а, также, листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогона перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темноте в плотно закупоренной бутылке.

В красный цвет самогона окрашивают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6: 1), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1, 1 литре воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогона в алый цвет различных оттенков, в зависимости от количества красителя.

Фиолетовый цвет. Подкрашенный кармином самогон процедить через цветы бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего -настоять самогон на семенах подсолнечника.

Бледно - синий цвет. Процедить самогон через бедренец или тысячелистник.

Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветах васильков.

Различные **оттенки желтого, красного и фиолетового** можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Зеленый цвет. Три - четыре горсти кервеля мелко истолочь и, положив в тонкую ткань над воронкой, процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует перемыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится вполтину. Так получится зеленая краска.

Коричневый цвет. Растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Светло - коричневый цвет. Для его получения необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

ПОДСЛАЩИВАНИЕ САМОГОНА

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 литре воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший "ил" опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1-2 часа при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3-4°C. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 литра самогона надо класть 3-4 чайных ложки варенья.

Оборудование для производства самогона в домашних условиях

На различных стадиях технологического процесса приготовления самогона возникает потребность в использовании целого комплекса специального и вспомогательного оборудования. К специальному оборудованию относятся аппараты для перегонки браги, конструктивные схемы которых предлагаем к подробному рассмотрению. Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой:

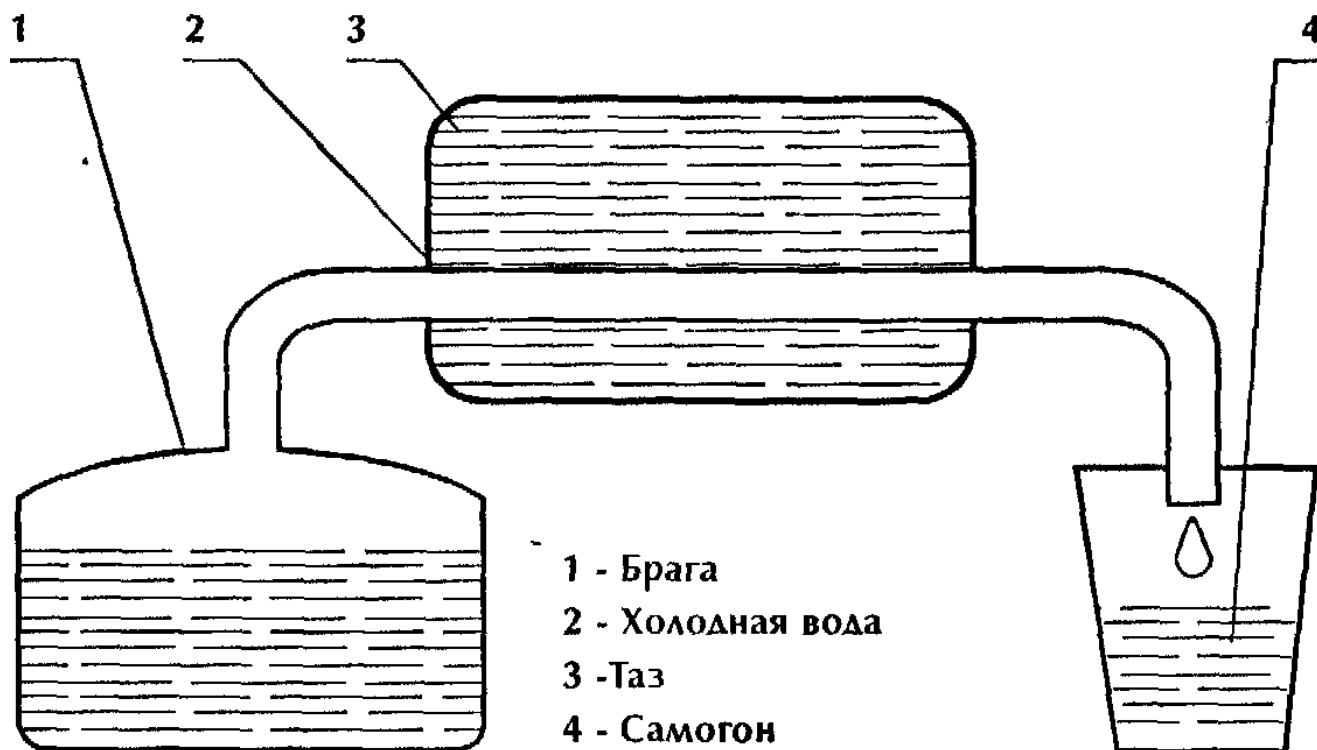


Рисунок 3

Для получения самогона необходимо:

1. Нагреть емкость 1, чтобы образующиеся спиртовые пары поднимались по каналу 2;
2. Охлаждать пары в емкости 3 до жидкого состояния;
3. Вести непрерывную или отдельную очистку продукта;
4. Собирать самогон в емкость 4;
5. Соблюдать технику безопасности.

Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и, во многом, от конструкции аппарата для перегонки. Используя приведенные здесь общие сведения можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Эффективность самогонноварения заключается в увеличении выхода самогона на единицу сырья, снижение затрачиваемой энергии, контролируемости процесса и улучшении очистки получаемого продукта. Иногда эффективностью пренебрегают и идут на громадные затраты ради достижения "суперкачества". Например, в России в XVIII - XIX веках расходовали до 30 кг пшеницы и ржи для получения 1 литра самогона.

Каждый из предлагаемых ниже конструктивных вариантов имеет свои преимущества и недостатки, поэтому каждую конструкцию можно рассматривать как набор взаимозаменяемых модулей; так что, при выборе окончательного варианта самогонного аппарата целесообразно учитывать имеющиеся возможности использования готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют сковородку или эмалированный бачок). Следует помнить, что излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогонварения. Ниже представлены некоторые схемы наиболее распространенных конструкций самогонных аппаратов. Первые две конструкции (**рис. 4** и **рис. 5**) относятся к классу изотермической перегонки.

Принцип работы данной конструкции весьма прост: при нагревании браги 6 спиртосодержащий пар поднимается до соприкосновения с холодным дном таза 2, где конденсируется и стекает в сборник самогона 3.

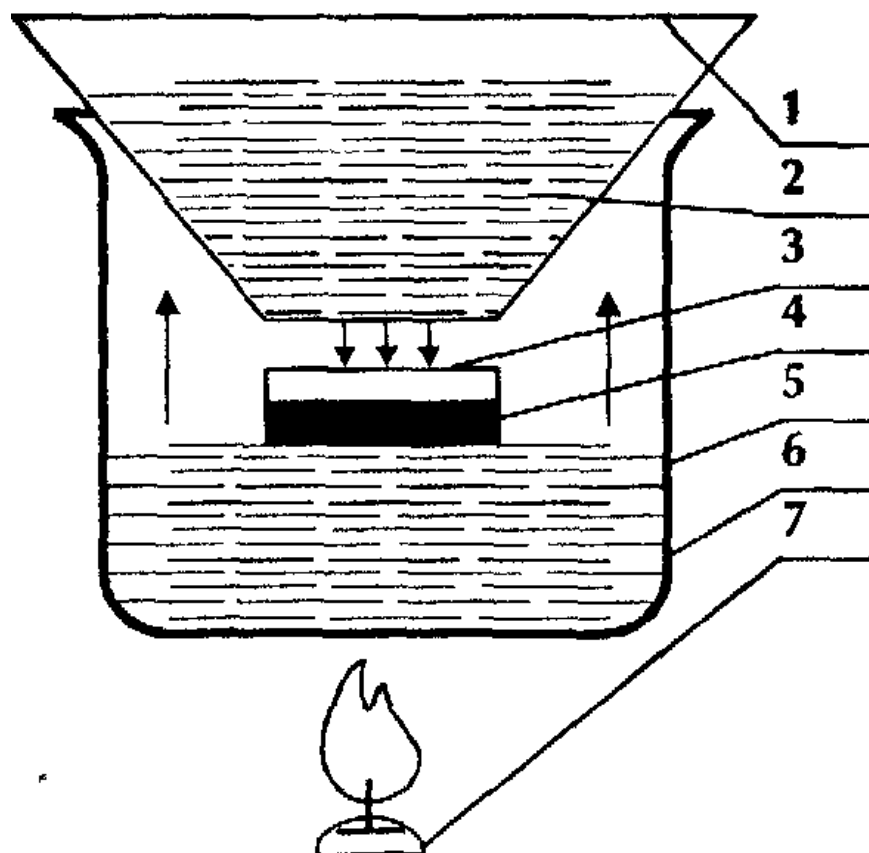


Рисунок 4

- 1 - Холодная вода
- 2 - Таз
- 3 - Сборник самогона
- 4 - Самогон
- 5 - Испаритель
- 6 - Брага
- 7 - Источник тепла

Конструктивная схема, представленная на **рис. 5**, мало отличается от предыдущей, но эффективнее ее, причем качество получаемого продукта несколько выше.

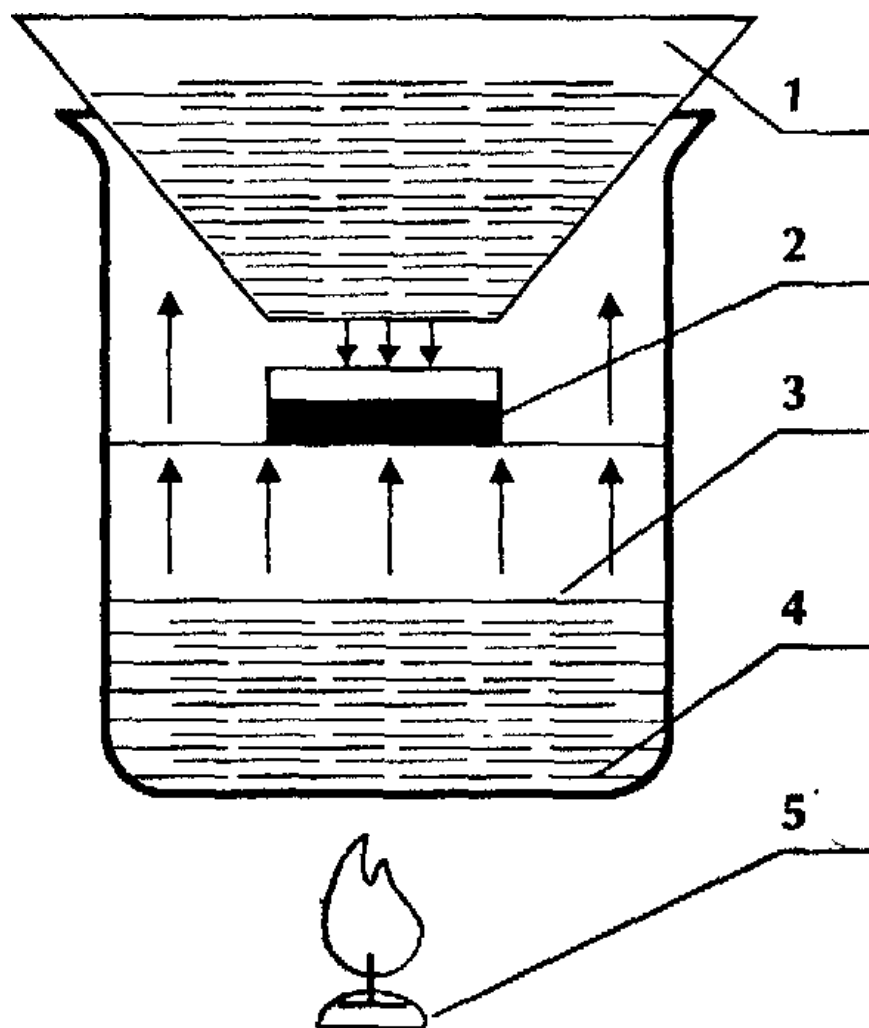


Рисунок 5

- 1 - Таз с холодной водой
- 2 - Сборник самогона
- 3 - Испаритель
- 4 - Брага
- 5 - Источник тепла

Аппарат прост в изготовлении за счет применения готовых элементов, удобен для использования в любых условиях. Основным недостатком является необходимость периодически снимать таз с охлаждающей жидкостью для удаления самогона из приемной емкости.

На **рис. 6** представлена конструкция самогонного аппарата изотермической перегонки, прототипами которой являются вышепредставленные конструктивные схемы. Смысл усовершенствования заключается в установке дополнительной воронки и отводной трубки, за счет чего появляется возможность вынести приемную емкость (сборник самогона) за пределы испарителя. Воронка должна располагаться либо на проволочной корзине, либо на треножнике, установленном на дно емкости. Стык между холодильником и емкостью промазывается по кругу слоем теста. В результате, в случае образования избыточного давления взрыв предотвращается. В процессе работы тесто не дает улетучиваться спиртоносным парам, поэтому, в помещении будет "стоять" не специфический запах сивухи, а аромат свежего хлеба.

Аппарат для перегонки (**рис.7**) изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого клапаны из крышки скороварки 1 вынимают, а на их место устанавливают пробки для трубки 3 и термометра 2. Трубка 3 вместе с краном 4 соединена с холодильником с принудительным водяным охлаждением 5. Направление входа и выхода воды указано на

рисунке. Чем холоднее вода, тем эффективнее работает аппарат. Холодильник соединен с приемной колбой 7 стеклянной трубкой 6, имеющей вытянутый узкий конец, который должен доходить почти до дна колбы 7, но не касаться его.

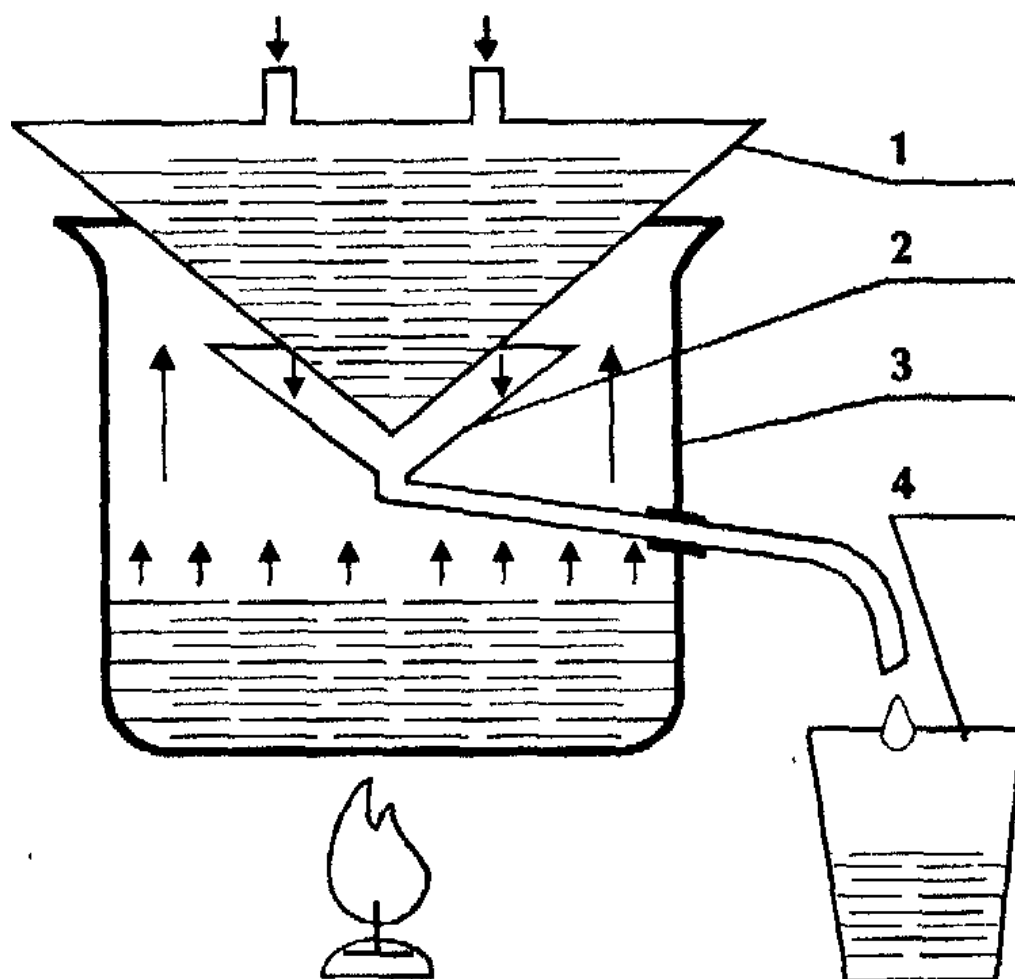


Рисунок 6

- 1 - Холодильник
- 2 - Приемная воронка
- 3 - Испаритель
- 4 - Сборник самогона

В колбу 5 заливают 3-4 см кипяченой воды и погружают узкий конец стеклянной трубки холодильника для получения водяного затвора. Затем колбу погружают в баню с холодной водой. Перед началом перегонки холодильник 5 посредством шлангов соединяют с водопроводным краном и пускают воду. После этого начинают нагревать брагу, постепенно прибавляя огонь вплоть до момента закипания. После того, как брага закипит, скорость нагрева уменьшают и добиваются равномерного интенсивного кипения.

После заполнения приемной колбы 7 примерно наполовину ее опускают так, чтобы конец трубки холодильника не погружался в самогон, и продолжают перегонку без водяного затвора. По окончании перегонки нагреватель выключают, аппарат разбирают и промывают емкость и каналы.

Конструкция аппарата для перегонки браги (рис.8) отличается компактностью и допустимостью комплектации отдельных элементов, но обладает низкой производительностью.

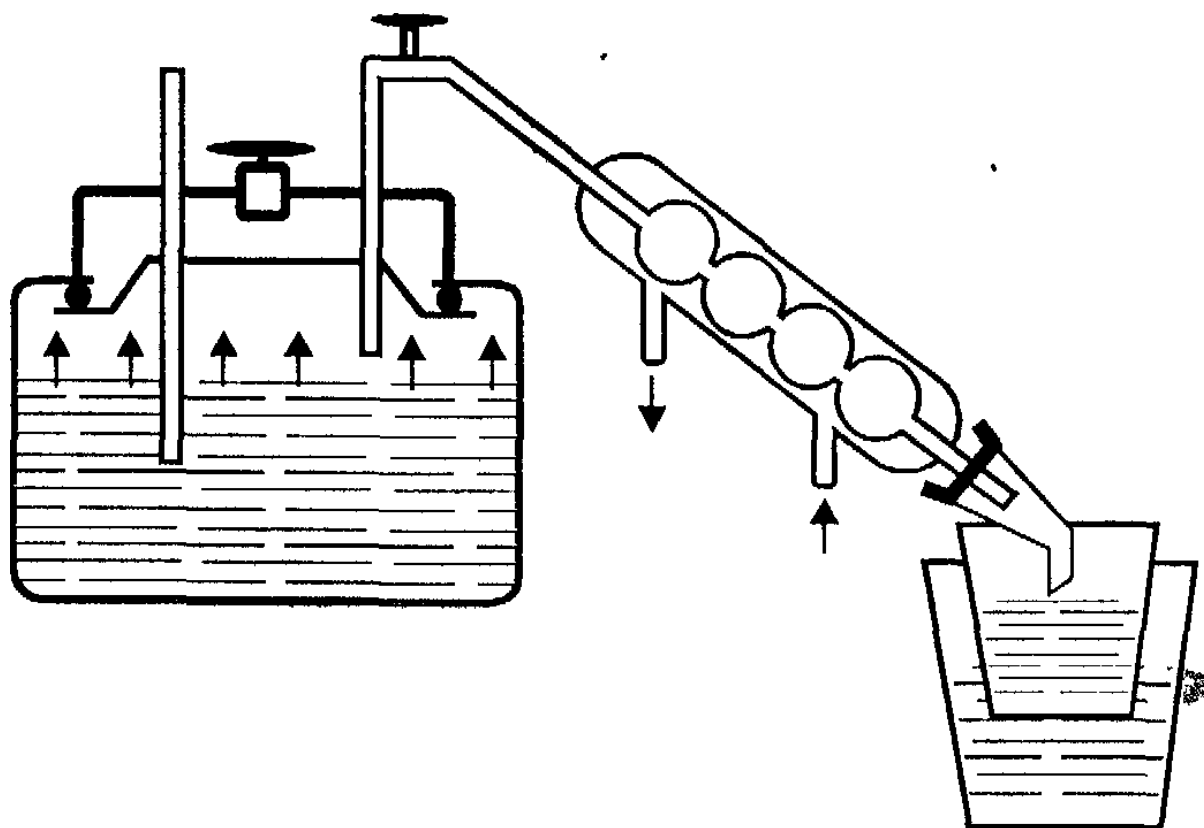


Рисунок 7

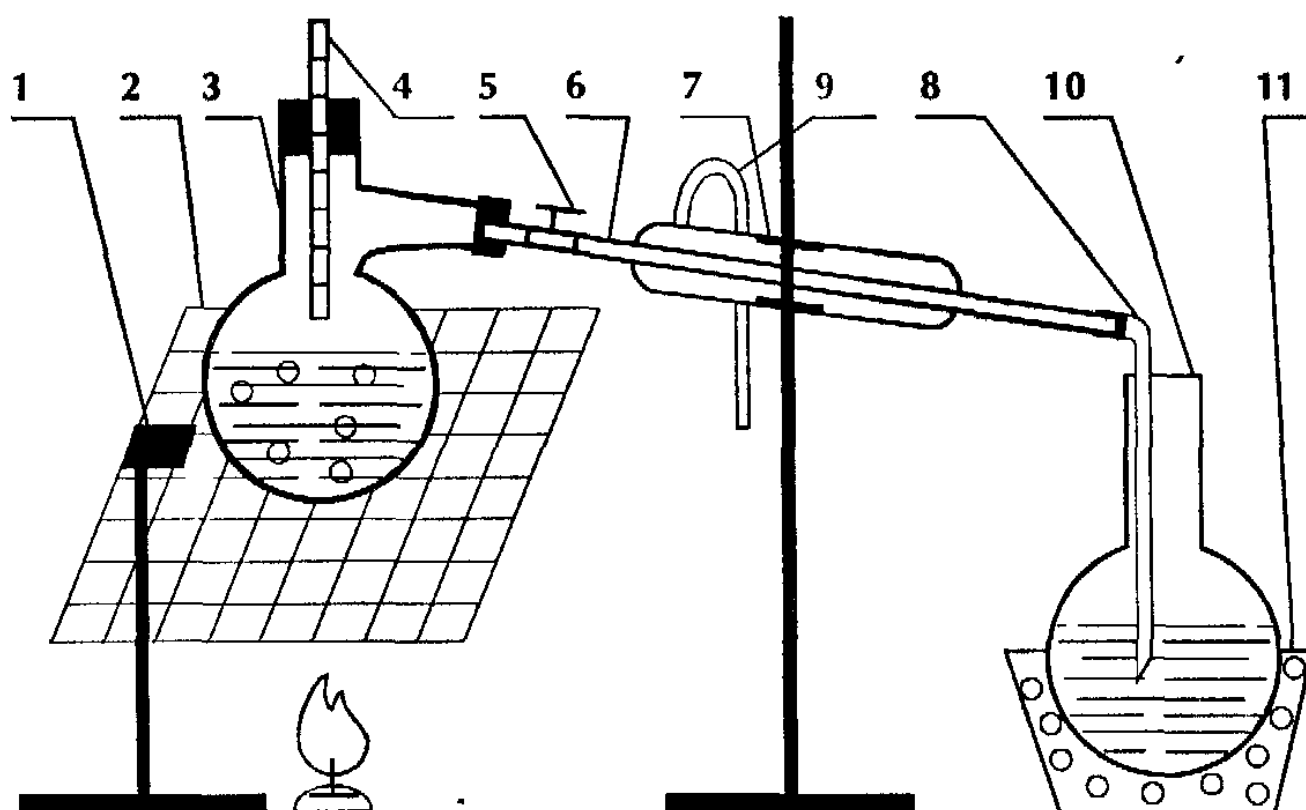


Рисунок 8

Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных растворов в небольших количествах (0,2-0,5 л). На асбестовое сито 2, закрепленное в штативе 1, ставят колбу 3 с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра 4, а в боковой - для трубки 6 с краном 5, которая соединяет колбу с холодильником 7. Колбу 3 выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала $\frac{2}{3}$ ее объема.

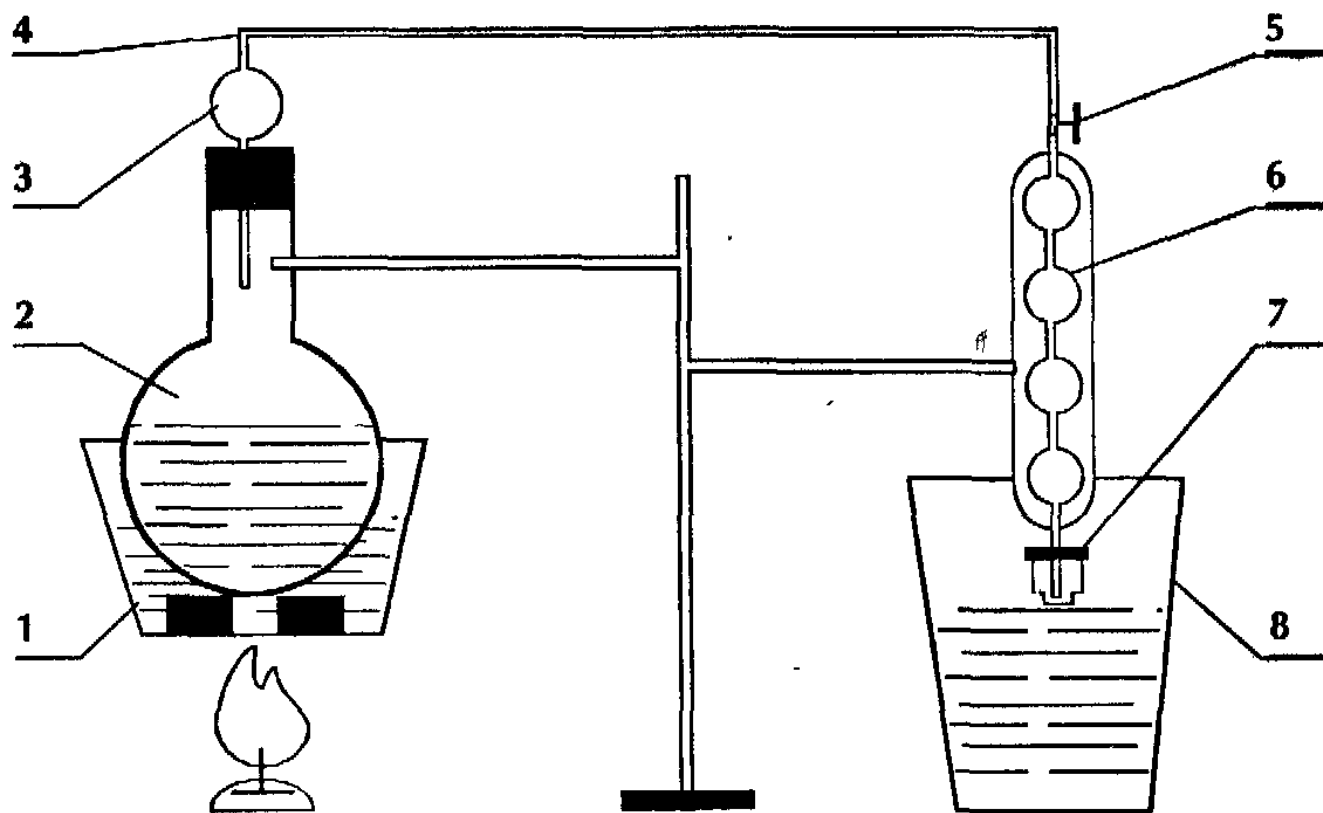


Рисунок 9

На рисунке 8 представлена конструктивная схема аппарата, аналогичная предыдущей.

В аппарате используется водяная баня 1, каплеуловитель 3 и особый тип холодильника с принудительным водяным охлаждением 6. Колбу 2 помешают в емкость с водой 1, создавая тем самым водяную баню. В колбу 2 кладут кусочки керамики, что обеспечивает равномерность кипения браги. Каплеуловитель 3 улавливает капли жидкости, попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате чего концентрация сиропа повышается. Направление движения воды в холодильнике 6 показано на рисунке.

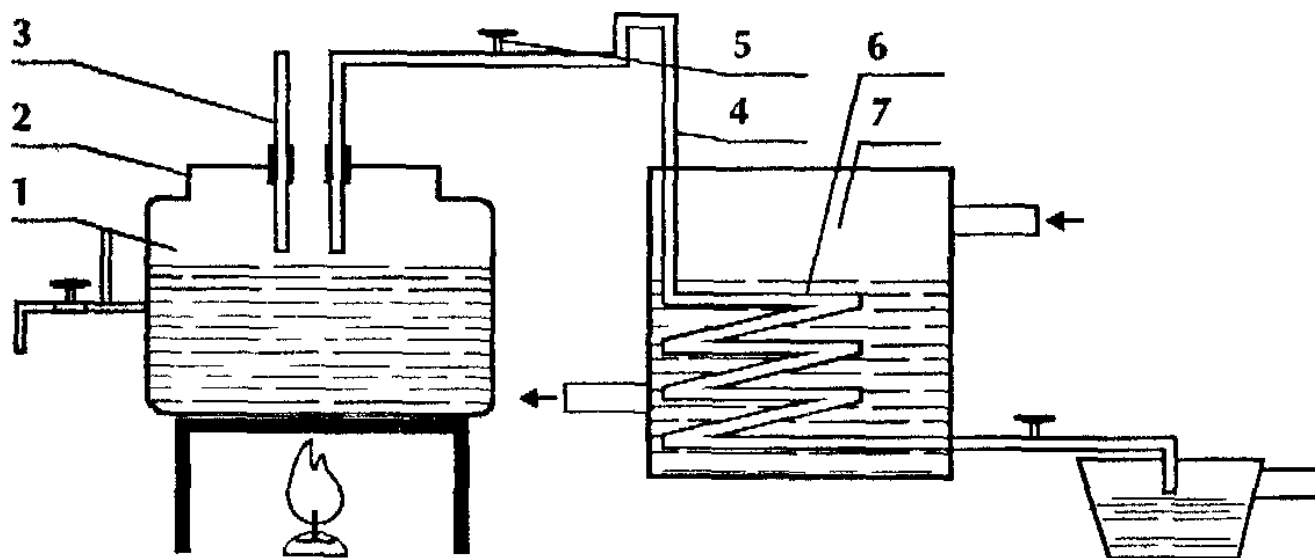


Рисунок 10

Наибольшее распространение получил именно этот вариант. Его ещё называют перегонным кубом или перегонным кубом со змеевиком.

Перегонный куб состоит из большой емкости 1, которая закрывается крышкой 2, куда вставляется термометр 3 и трубопровод 4 с краном 5. Трубопровод соединен со

змеевиком 6, погруженным в бак 7 с холодной водой. В баке 7 воду по возможности делают проточной. Производительность такого аппарата 0, 6-0, 8 литра в час. После однократной перегонки концентрация самогона получается в диапазоне 32-42.

Емкость 1 заполняют водой не более, чем на 2/3 объема и доводят до кипения. Часто совершают такую ошибку: к моменту кипения (78°C) подходят с необоснованно завышенной скоростью нагрева. В результате происходит "выплывание" браги в трубопровод, после чего перегонка прекращается. Для приведения аппарата в рабочее состояние необходимо промыть "испачканный" трубопровод.

Правильно будет вести процесс так: когда температура браги повышается до 75°C, скорость нагрева снижают и добиваются такого устойчивого кипения, чтобы нагрев полностью контролировался.

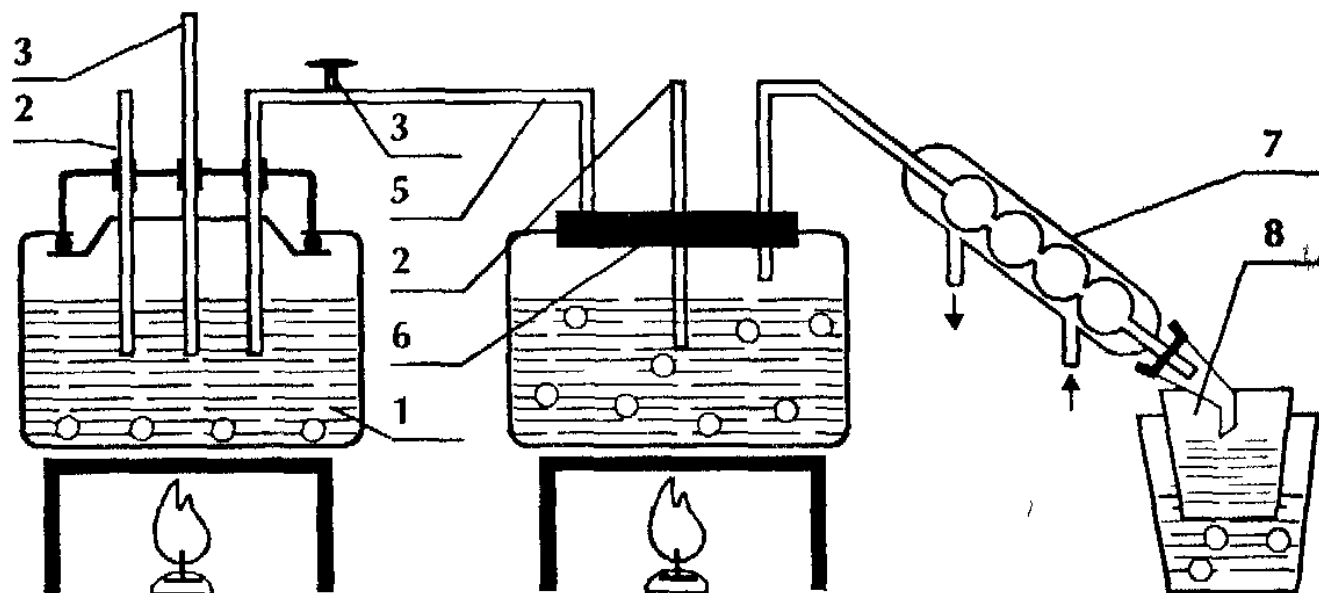


Рисунок 11

Данный вариант аппарата включает дополнительную емкость с водой для очистки и повышения концентрации самогона. Он состоит из емкости 1, двух термометров 2, трубки 3, которая служит для предохранения от резкого повышения давления, трубопровода 5 с краном 4, дополнительной емкости 6, холодильника 7 и колбы для продукта 8.

Здесь следует соблюдать такую последовательность проведения операций: сначала нагревают воду в емкости 6, затем нагревают сырье в емкости 1 и начинают перегонку. Спиртосодержащие пары, которые представляют собой смесь паров спирта и паров воды, проходят через емкость 6, где поддерживается температура воды 80-82°C (температура кипения спирта - 78°C)

При прохождении паров через воду водяная компонента паров конденсируется и остается в емкости 6, а пары самогона, избавляясь от воды, концентрируются. Затем пары спирта поступают в холодильник 7 и, конденсируясь, стекают в колбу 8.

Естественно, часть спиртовых паров конденсируется в емкости 6, поэтому вода здесь обогащается спиртом. По окончании перегонки, воду из емкости 6 необходимо залить в емкость 1 и повторно перегнать.

Различные конструкции самогонных аппаратов относятся к основному оборудованию, но для нормального обеспечения всего технологического процесса получения самогона требуется ряд вспомогательного оборудования: различные емкости для приготовления браги, соединительные шланги, термометры, фильтры и т.д.

Дефлегматор. В промышленных условиях получение качественных спиртов осуществляется с помощью ректификационной колонны. Ректификация - это разделение продуктов испарения на отдельные компоненты по температуре кипения. Конструкция ректификационной колонны достаточно сложна, требует строгого соблюдения температурного режима и принудительного нагнетания выделившихся при перегонке паров. Применение ее целесообразно только при больших масштабах производства.

В домашних условиях для получения заведомо качественного самогона по химическому составу можно применить дефлегматор (**рис.12**).

Дефлегматор - прибор для отделения паров основного вещества (в нашем случае этилового спирта) веществ, кипящих при более высокой температуре (сивушных масел). Принцип его работы заключается в использовании градиента температур по всей высоте дефлегматора, причем, высота для каждой конструкции самогонного аппарата подбирается таким образом, что в верхней горловине дефлегматора постоянно поддерживается температура 78°C , что соответствует температуре кипения этилового спирта. Пары, имеющие более низкую температуру кипения осаждаются на нижних уровнях дефлегматора и опять попадают в испаритель.

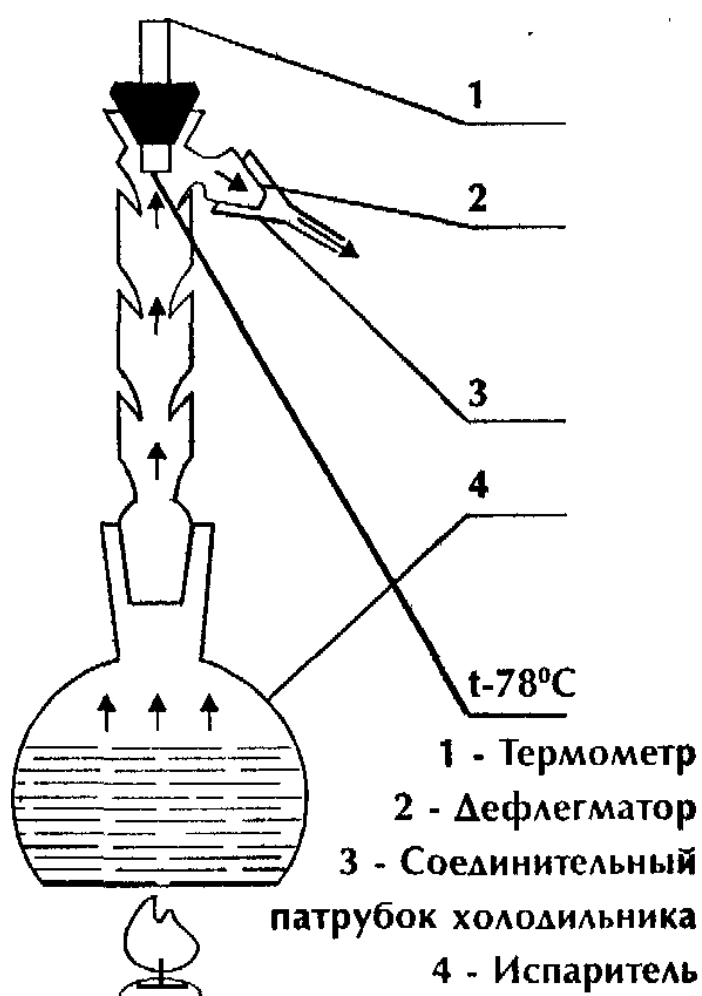


Рисунок 12

Термометры. Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120°C .

Ареометр. Для определения процентного содержания алкоголя или так называемой "крепости" напитка используют специальный прибор - ареометр, измеряющий удельный вес жидкости, с пределами измерения 0,820 -1, 00.

Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья, а, также, настроенный на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу. Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать и самому. Для этого в пробирку высотой 60-90 мм помещают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100-150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20°C и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80°. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например 10). Прибор готов.

Емкости, тара. Следует помнить, что не всякая посуда может использоваться при самогонноварении. Лучшей тарой являются дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Различная пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо "для пищевых продуктов". Совершенно не допустимо применение медной и железной тары.

Соединительные элементы и уплотнения. При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т.д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому, для соединения отдельных узлов оборудования по возможности следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

Советы

История самогоноварения насчитывает уже много веков. Разумеется, за это время люди накопили немалый опыт. Мы приводим здесь несколько советов бывалых самогонщиков.

1. Брагу никогда не следует перегревать. Помимо отрицательного воздействия на сам продукт, высокая температура может привести к взрыву сосуда. К тому же при высокой температуре жидкость может выплеснуться через край. Чтобы этого не произошло, можно вставить дополнительный фильтр. Самый простой рецепт - трехлитровая банка, закрученная металлической крышкой, в которой заранее сделано два небольших отверстия. Если при высокой температуре брага перегреется, то она вытечет в банку и не попадет в готовящийся самогон.

2. В качестве исходного сырья для изготовления хорошего самогона можно использовать как сахарные, так и крахмальные продукты. Идеальный рецепт - сахар. Неплохой самогон можно получить также из сиропа, конфет, варенья, печенья, фруктов, томатной пасты, гороха, зерна, печеного хлеба.

3. Для того, чтобы правильно определить, готова брага или нет, нужно зажечь спичку возле емкости, в которой находится брага. Если спичка потухла, значит продукт еще не готов, если же спичка загорелась еще ярче - можно приступать к перегонке. Готовность браги можно определить и по вкусу: если она сладкая, значит должна еще постоять, если же горьковатая, значит готова.

4. Чтобы закваска во время перегонки не убежала в самогон, следует еще до закваски влить пол-литра свежего молока или добавить две ложки масла.

5. Для придания закваске приятного запаха и вкуса, а также цвета, можно добавить туда немного корня калгана, красного перца или мяты.

6. Отходы перегнанной браги не следует выливать, туда можно добавить компоненты для новой закваски. Качество такого самогона всегда лучше.

7. Если закваску готовить на ароматизированной воде, а также в сухопарник поместить какие-нибудь душистые травы, готовый самогон не будет иметь резкого специфического запаха.

Рецепты приготовления самогона

САМОГОН ЗА 2 ЧАСА

Взять 10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 литра молока, 30-40 литров воды. Поместить все это в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

САМОГОН ЗА СУТКИ

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 литр молока, 1 кг гороха, залить 15 литрами теплой воды, настаивать 1 сутки, затем перегнать. Выход 5 литров.

САМОГОН ЗА СУТКИ (второй способ)

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 3 стакана молока, раскрошить 4 буханки хлеба, растолочь 25 средних картофелин, залить все это 25 литрами теплой кипяченой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки. Затем перегнать.

САМОГОН САХАРНЫЙ

Взять 6 кг сахара, 200 г дрожжей, залить 30 литрами теплой воды и хорошо перемешать, добавить пучок сухого укропа и листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6-7 дней, затем перегнать. Выход - 6 литров.

Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 литр самогона. Если использовать эффективные аппараты, 10 литров хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

САМОГОН КРАХМАЛЬНЫЙ

Взять 10 кг крахмала, развести 20 литрами воды и заварить как кисель, добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Настаивать 3-5 дней. Затем перегнать. Выход-11 литров.

САМОГОН СИРОПНЫЙ

Взять 6 литров любого сиропа, развести в 30 литрах воды и добавить 200 г дрожжей. Настаивать 7 дней. Выход - 7 литров.

САМОГОН ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Развести 1 литр томатной пасты в 30 литрах воды, добавить 0,5 литра пива и 10 кг сахара. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать. Выход составляет 7-8 литров.

САМОГОН ИЗ КОНФЕТ

Взять 5 кг конфет с начинкой, развести в 20 литрах воды. Настаивать 4-5 дней, затем перегнать. Выход - 5 литров.

САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять 6 литров забродившего варенья, развести 30 литрами теплой воды, добавить 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Настаивать в темном месте 3-5 дней, затем перегнать. Выход составит 9 литров. Если не добавлять сахара выход составит 6 литров.

САМОГОН ИЗ ХАЛВЫ

Взять 10 кг халвы, развести в 15-20 литрах воды. Добавить 20 г мяты для устранения запаха. Настаивать 8 дней, затем перегнать. Выход составляет 10 литров.

САМОГОН МЕДОВЫЙ

Развести 3 кг меда и 3 литра сиропа в 27 литрах воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 7 дней, затем перегнать. Выход - 7 литров.

САМОГОН ИЗ СУХОФРУКТОВ

Взять 2 кг сухих яблок или груш, заварить в 10 литрах воды, добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, добавить пучок сухого чабреца и перегнать. Выход - 3, 5 литра.

САМОГОН АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней (в соотношении 5: 1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5-8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

САМОГОН ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО СОКА

Взять 9 литров сока, добавить 250-300 г дрожжей, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20-24 С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход 2-3 литра.

АНИСОВЫЙ САМОГОН

Анисовый №1 (Любимый напиток Петра 1).

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 литрами очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 литров воды и перегнать. В перегнаный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Анисовый №2

Истолочь крупно 1, 2 кг семян аниса, залить его 6 литрами очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 литров очищенного двойного самогона и перегнать.

Анисовый №3

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем разбавить 5 литрами воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить 1 -1, 5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли и настаивать 4-5 недель. Отфильтровать.

Анисовый №4

Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литрами очищенного двойного самогона и перегнать.

Анисовый №5

Мелко истолочь 200 г аниса, 2 залить его 5 литрами двойного самогона и настаивать 15 дней. Разбавить 2, 5 литрами воды и перегонять до тех пор, пока не получится 2, 5 литра самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Анисовый №6

Взять 1, 2 кг крупного толченого аниса, 2, 5 г фиалкового корня, 60 г соли, залить 12, 5 литрами очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Анисовый №7

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9-10 литров самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1, 2 литров воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

Анисовый №8

Взять 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 литрам самогона добавить 3, 3 кг сахара, разведенного в 1,6 литрах воды и процедить.

Анисовый №9

Взять 400 г аниса, 12,5 литров самогона, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него. Для того, чтобы самогон был зеленым, размельчить 50 г сушеных березовых листьев и положить их в холсте под выход змеевика.

ВИШНЕВЫЙ САМОГОН

Из вишни вынуть косточки, мякоть размять и поставить в отдельной емкости в умеренно теплое место. Во время брожения емкость закрыть крышкой и в течение двух дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собирать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать еще раз. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

Вишневый №1 (сладкий)

Очистить самогон путем настаивания его на углях (см. способы очистки). Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутылку свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100-300 г сахара на 0,6 литра.

Вишневый № 2 (сладкий)

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить 3, 5-4,5 литрами французской водки (см. рецепт) и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2: 1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Вишневый № 3 (сладкий)

Взять 30-36 литров вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой (см. рецепт), добавить 1, 2 литра молока и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневого сока и сахарной пудры, хорошо размешать и отфильтровать (на 1 литр самогона - 3 литра сока и 600-650 грамм пудры).

Вишневый №4 (сладкий)

Взять 5 литров двойного самогона, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0, 6 литра воды, 4 горсти толченых вишневых косточек и перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3 части, затем добавить корицы, семян кардамона, гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить. На 1, 2 литра сока берется 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2: 1 (одна часть - самогон), перемешать и отфильтровать.

ВИНОГРАДНЫЙ САМОГОН

Взять 10 литров виноградной выжимки, добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

ГРУШЕВЫЙ САМОГОН

Грушевый №1

Сварить 10 литров подгнивших груш, добавить 400 г сахара и 40-50 г дрожжей, залить 1-1, 5 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Грушевый №2

Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать загнить. Затем размять и настаивать 15-20 дней, после чего перегнать 2 раза.

ГВОЗДИЧНЫЙ САМОГОН

Гвоздичный №1

Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 литрами двойного самогона, крепко закупорить бутыл, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

Гвоздичный №2

Истолочь вместе 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г гвоздики, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Гвоздичный №3

Поместить в бутыль 10 г гвоздики, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2: 1 (одна часть - вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 литр) истолочь, добавить головок гвоздики (5 штук на 1 литр) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока (1 столовую ложку на 1 литр) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 литр).

Гвоздичный №4

Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 литрами самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 литров.

ДЯГИЛЬНЫЙ САМОГОН

Дягильный №1

Разрезать мелко 1, 2 кг сухого дягильного корня, залить 5 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 литров двойного самогона и перегнать.

Дягильный №2

Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Дягильный №3

Взять 120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, залить 18 литрами самогона. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

ЖАСМИННЫЙ САМОГОН

Свежесорванные цветки жасмина 200 г залить 4 литрами самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

ЖЕЛУДОЧНЫЙ САМОГОН

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря и залить все 12 литрами двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

ЗАПЕКАНКА

Взять 1 -2 литра сухих лимонных корок, залить 8-9 литрами самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутылку и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутылку следует раз 8-10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

ИЗЮМНЫЙ САМОГОН

Взять 800 г изюма, 400 г кардамона, смешать и измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

КАРДАМОННЫЙ САМОГОН

Кардамонный №1

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3, 5 литра самогона и перегнать.

Кардамонный №2

Взять 100 г кардамона, 1, 2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса и залить 12 литрами самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Кардамонный №3

Взять 50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля, залить 12 литрами самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Картофельный №1

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля и добавить его к кипяченой и остывшей до 60 С воде, одновременно перемешивая. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а остатки в виде осадка вновь залить водой, имеющей температуру 50°С. Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 5 литров и настаивать 10-15 дней, а затем перегнать как обычно.

Картофельный №2

Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Затем смолоть 6 кг овса, залить его кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 37 литров воды и снова перемешать. Затем добавить 1, 8 литра дрожжей и перемешать ещё раз. Плотнo закупорить емкость и настаивать 3-4 дня в темноте до выпадения осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

КОРИЧНЫЙ САМОГОН

Коричный №1

Мелко истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 литрами двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать. Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из расчета в 400 г сахара на 1, 2 литра воды.

Коричный №2

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 5 литрами двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2, 5 литра кипяченой воды и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2, 5 литра самогона, который подсластит по вкусу сиропом, сваренном на коричной воде.

Коричный №3

Взять 90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Коричный №4

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2, 5 литрами горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0, 5 литра самогона, влить в куб ещё 0,5 литра воды, потом таким же образом еще 0, 5 литра воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 литр. Потом взять 2 кг сахара, развести 1, 2 литрами коричной воды и сварить сироп. Смешать 1, 2 литра двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 литра двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

Коричный №5

Взять 1, 2 сухих яблок, залить 12 литрами двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г корицы и добавить ее в перегнаный самогон, плотно закупорить и настаивать 7. дней. Затем перегнать на самом малом огне.

Коричный №6

Истолочь 400 г корицы, залить 2, 5 литрами двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

КРЕПИТЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Взять 100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить 12 литрами двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3-4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

ЛАВАНДОВЫЙ САМОГОН

Взять 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы, измельчить и перемешать. Залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом и перегонять на медленном огне.

ЛАВРОВЫЙ САМОГОН

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.

ЛИМОННЫЙ САМОГОН

Лимонный №1

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2, 5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой

цедры у трех небольших лимонов, положить в бутылку и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5-8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 литр).

Лимонный №2

Взять 400 г лимонной корки, 400 г фиалки и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 литров самогона.

Лимонный №3

Взять цедру 30 лимонов, залить 5 литрами двойного самогона и 3,5 литрами воды, добавить корки 4 померанцев или 5-6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2, 5 литра самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

Лимонный №4

Взять 1, 2 кг крупно истолченной лимонной корки, 60 г соли, залить 1 2 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить 1, 2 кг сиропа.

МАЛИНОВЫЙ САМОГОН

Малиновый №1

Взять 800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Малиновый №2

Взять 400 г свежей малины, залить 12 литрами самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САМОГОН (ДЖИН)

Взять 1, 6 кг можжевельных ягод, истолочь их и залить 8 литрами двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

МОСКОВСКИЙ САМОГОН

Взять 8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты, залить 1 литром двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 литра воды и перегнать, получив первоначальный объем.

МЯТНЫЙ САМОГОН

Мятный №1

Взять 4 горсти сухой мяты, залить ее 3 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом из 1, 2 кг сахара, разваренного в 0, 6 литрах воды, и отфильтровать.

Мятный №2

Взять 200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики, залить 12 литрами самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

Мятный №3

Взять 800 г мяты, 1, 2 кг меда, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

НАЛИВОЧНЫЙ САМОГОН (для наливок)

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

ПЕРСИКОВЫЙ САМОГОН

Персиковый №1

На 12 литров двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять 2-3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Персиковый №2

Взять 800 г персиковых ядер, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутыл, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8-10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 литрами двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Персиковый №3

Измельчить 400 г персиковых ядер, развести 6 литрами самогона, залить в толстостенную бутыл, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

РОЗМАРИНОВЫЙ САМОГОН

Взять 400 г розмарина, 60 г соли, 12 литров двойного самогона и настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить 1, 2 кг сиропа.

РОЗОВЫЙ САМОГОН

Розовый №1

Взять 1 кг свежих розовых цветов, залить 4 литрами очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2, 5 литров самогона. Взять 0, 4 кг свежих розовых цветов, развести 1, 6 литрами мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0, 4 литра розовой воды, добавить туда еще 0, 4 кг новых свежих розовых цветов и 1, 2 литра мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0, 4 литра двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

Розовый №2

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в

прохладном месте 6-8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать

ПОЛЫННЫЙ САМОГОН

Полынный №1

Взять 800 г аниса, 200 г полыни, залить 12 литрами самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

Полынный №2

Взять 300 г полынных верхушек, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 7 дней. Затем добавить 1, 2 кг меда и перегнать.

Полынный №3

Набрать 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна, залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 литров самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0, 6 литрах воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистка.

Полынный №4

Взять 2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля, залить 6 литрами самогона и настаивать 2 недели. Затем добавить 3 литра воды и перегнать до получения 6 литров самогона. Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2-3 дней на горсти листьев черной смородины или любистка. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

Полынный №5

Взять 400 г аниса, 200 г мелко порезанной полыни, залить 12 литрами самогона и перегнать.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ САМОГОН

Померанец (грейпфрут) можно заменять зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше.

Померанцевый №1

Взять 800 г померанцевой цедры без мякоти, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

Померанцевый №2

Взять 1, 5 кг померанцевой цедры, залить 6 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 литров двойного самогона и перегнать до получения 8, 5 литров водки. Подсластить по вкусу.

Померанцевый №3

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Померанцевый №4

Взять 12 литров самогона, развести его 6 литрами воды и перегнать на медленном огне до получения 3 литров двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом из 1,5 сахара.

Померанцевый №5

Взять 20 г измельченной гвоздики и настаивать в 1/4 литра самогона 3 дня. Затем взять 400 г померанцевой корки, залить 12 литрами самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Померанцевый №6

Взять 400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г мускатных орехов, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики, залить 11 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

ПРОСТОЙ САМОГОН

Простой самогон (двойной) №1

Взять любой самогон и перегнать его через куб еще раз.

Простой самогон (из пшена) №2

Разварить 3 литра пшена, развести теплой водой, добавить 100 г дрожжей, 1, 2 кг теста из квашни и поставить бродить. Когда скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

Простой самогон (из плодов) №3

Большую емкость залить наполовину самогоном и наполнять ее любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Когда наполнится емкость все должно перебродить. После этого самогон слить и перегнать, а в оставшиеся плоды долить нового самогона и вновь дать забродить, а затем его слить и перегнать.

РИСОВЫЙ САМОГОН

Рисовый №1

Взять бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде и сколько необходимо по вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить в посуде 3-4 дня. Затем добавить 12 литров двойного самогона, 6 литров мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 литров самогона. В отдельную посуду налить 0,2 литра 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать 3-4 чайных ложки ванили. Настаивать 3-4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогону и плотно закупорить.

Рисовый №2

Взять 2, 5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана, залить 60 литрами очищенного самогона и перегнать до получения 43 литров водки, которую можно подкрасить жженым сиропом.

РЯБИНОВЫЙ САМОГОН

Рябиновый №1

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80-100 г дрожжей, залить 12 литрами свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15-16 С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 литров самогона и перегнать ещё раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

Рябиновый №2

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел и вкусом, напоминающим французский коньяк.

Рябиновый №3

Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15-20 г на литр, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

СВЕКОЛЬНЫЙ САМОГОН

Свекольный №1

Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В ещё теплую свеклу добавить 5-6 кг сахара, залить 10 литрами воды при температуре 25 С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3-4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Свекольный №2

Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1-1, 5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1 -1, 5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжей из расчета 40 г на 4 литра и настаивать 10-15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивание длится 4-7 дней. По окончании брожения перегнать.

Свекольный №3

Приготовить 4 литра свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4-5 дней при температуре 20-22 С. Затем добавить еще 15 литров свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

Свекольный №4

Изготавливается из патоки. Взять 10 литров патоки, 200-250 г дрожжей, залить 25 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать 2 раза.

Свекольный №5

Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. Взять 30 литров сока, 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5-6 дней. Затем перегнать 2 раза.

СЛИВОВЫЙ САМОГОН (ВЕНГЕРСКИЙ)

Сливовый №1

Размять 12 литров слив, добавить 1 -1, 5 кг сахара и настаивать 12-16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза.

Сливовый №2

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкутся в ступе. При этом доливают воду до превращения массы в жидкую кашу, которую ставят бродить. Когда "каша" перестанет выделять газ, ее переливают в куб и перегоняют 2-3 раза.

ТМИННЫЙ САМОГОН

Тминный №1

Взять 1, 2 кг крупно истолченного тмина, залить 5 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 литров самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

Тминный №2

Взять 1, 8 кг тмина, истолочь его, залить 12 литрами самогона, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара.

Тминный №3

Взять 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки. Все это измельчить, перемешать, залить 3,5 литрами двойного самогона и настаивать 2 дня. Затем добавить 2,5 литра мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Тминный №4

Взять 200 г тмина, 100 г кориандра, 50 г аниса, залить 18 литрами самогона и перегнать, затем отфильтровать.

ТРАВНЫЙ САМОГОН

Травный №1

Взять 1 литр сосновых шишек, 1 литр золототысячника, 1 литр листа черной смородины, 1 литр любистка (зори), 1 литр полыни, 1 литр бедренца, 1 литр мяты, 1 литр розмарина, 1 литр малинного корня и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл траву. Настаивать 2-3 дня, затем перегнать.

Травный №2

Взять 45 г корицы, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики. Залить 12 литрами двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Травный №3

Взять 2 горсти майорана, 2 горсти шалфея, 2 горсти иссопа, 2 горсти душицы, горсть аниса, 2 горсти базилика, 2 горсти кипарисных стружек, 2 горсти можжевельных ягод, горсть кудрявой мяты, горсть розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля. Все это залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Травный №4

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики. Залить все это 12 литрами двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

Травный №5

Взять 50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, 30 г гвоздики. Все это истолочь, перемешать, залить 15 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

Травный №6

Взять 155 г тмина, 155 г шалфея, 155 г иссопа, 155 г майорана, 100 лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевельных ягод, 20 г гвоздики. Залить 18 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

Травный №7

Взять 120 г лимонной корки, 100 г мяты, 60 г черного тмина, 50 г тимьяна, 50 г лаврового листа, 50 г корня вербены. Залить 12 литрами самогона, настаивать 3-4 дня, затем перегнать.

Травный №8

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г ира (аира), 50 г ревеня, 50 г лакричного корня, 50 г бадьяна, 130 г розмарина, 35 г шалфея, 15 г стручкового перца, 15 г майорана, 35 г мускатных орехов, 50 г померанцевой корки, 50 г дягиля, 50 г тмина, 50 г петрушки, 50 г лепестков розы, 35 г гвоздики. Залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Травный №9

Взять 15 г майорана, 15 г шалфея, 15 г корицы, 15 г гвоздики, 15 г мускатных орехов, 1, 6 кг сахара, залить 6 литрами хорошего самогона. Настаивать 2-3 дня, затем перегнать.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА

(так в старину называли водку очень хорошего качества)

Французская №1

Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавляют виноградного вина и дрожжей из расчета 0, 7 литра вина 50 г дрожжей на 12 литров водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

Французская №2

Взять 37 литров самогона, 6 литров молока и перегнать до получения 20 литров самогона. Добавить 3 литра молока, 1, 5 кг ржаного хлеба, 6 литров виноградного вина, 2, 5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать до получения на выходе 12 литров самогона.

Французская №3

Взять 37 литров самогона, 6 литров молока и перегнать. Добавить 3 литра мягкой родниковой воды, 3 литра молока, 3, 3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 литра белого виноградного вина, 1, 2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Французская №4

Взять 800 г изюма, залить 12 литрами самогона и перегнать.

Французская №5

Взять 12 литров виноградного вина, добавить 650 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

ХЛЕБНЫЙ САМОГОН

Хлебный №1

Размолоть 4 литра пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить тремя литрами воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 литров воды, настаивать ещё 7-8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 литров теплой воды и настаивать 8-10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

Хлебный №2

Прорастить 6 литров ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 литрах воды 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7-8 дней. Перегнать 2 раза.

Хлебный №3

Зерно вымачивают в кадках 3 дня, сушат на противнях 2 дня и досушивают в печи. Когда зерно высыхает до стадии хруста при раскусывании, его перемалывают. Затем в кадку наливают 2 ведра горячей воды, добавляют 8 кг смолотого зерна и перемешивают. Через два часа доливают 2 ведра горячей воды и вновь перемешивают. Через час добавляют 0, 5 ведра холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи. Настаивают в теплом месте 3 дня, затем перегоняют.

Хлебный №4

Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 0,5 кг дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

Хлебный №5

Взять 1, 2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 литрами самогона и настаивать 4-5 дней. Затем добавить 5 литров воды и перегнать до получения 10 литров самогона.

Хлебный №6

Прорастить 6 литров ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 литрах 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7-8 дней. Перегнать 2 раза.

Хлебный №7

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, смолоть на муку и добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10-12 часов, затем остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи (на 2 ведра закваски - 1/2 кг). Если нет дрожжей - добавить 1 кг сухого гороха. Сбраживать 5-6 дней (с горохом - 10). Когда брожение закончится, перегнать.

Хлебный №8

Прорастить зерно как в рецепте хлебного №6 и смолоть его. Разварить картошку и толочь горячей до состояния киселя с той водой, в которой она варилась, насыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10-12 часов. Затем перемешать, добавить 0,5 кг дрожжей и оставить бродить 5-6 дней, после чего перегнать. На ведро солода варится 2-2, 5 ведра картошки.

ЧАЙНЫЙ САМОГОН

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1, 2 литрами кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7, 5 литра двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2, 5 литра кипяченой воды и перегнать до получения 3, 7 литра самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

ШАЛФЕЙНЫЙ САМОГОН

Шалфейный №1

Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета, залить 12 литрами самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

Шалфейный №2

Взять 400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, залить 25 литрами самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.

ЯБЛОЧНЫЙ САМОГОН

Яблочный №1

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2, 5 литра на 10 литров самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Яблочный №2

Яблоки натереть и выжать сок. На 12 литров сока взять 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Способы приготовления водки

Водки готовятся настаиванием различного растительного сырья на чистом пищевом спирте (водке) с последующей перегонкой этого настоя в дистилляционном аппарате. Настоя предпочтительно делать на спирту. Наличие в таких водках биологически активных компонентов природного происхождения подавляет в них токсические начала этилового спирта, что делает эти водки приятными алкогольными напитками.

Водка является русским национальным крепким алкогольным напитком, приготовленным на основе разведения водой спирта.

В России исторически сложились свои оригинальные приемы, при помощи которых производится русская водка отменного качества.

Сырье для водки

Лучшие сорта водки основываются на традиционном ржаном сырье. Для купажирования с хлебным спиртом применяется вода с мягкостью не более 4 мг/экв, прошедшая дополнительную фильтрацию.

Рецептура русских водок

Русский рецептурный прием — это добавки к основному ржаному зерну небольших количеств других зерновых компонентов, а также добавочных ароматических веществ.

Секреты домашнего производства водок передавались из поколения в поколение.

Сегодня освоить производство качественных оригинальных домашних водок — дело вполне доступное.

Основой крепких водок являются спиртовые растворы, которые настаиваются с использованием различного растительного сырья: трав, цветов, корней, плодов, ягод. Разнообразие сырья позволяет готовить крепкие напитки с самыми различными свойствами: целебными, тонизирующими, успокоительными. Также напитки, приготовленные по хорошим рецептам, имеют прекрасные вкусовые качества и аромат, что дает приятные ощущения при их употреблении.

Спиртовые растворы, настоянные с использованием растительного сырья, перегоняют. Это дает возможность получать ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта, вкусовые же качества этих напитков почти не изменяются.

Чтобы придать водкам нужный вкус и цвет после перегонки их смешивают с настоями растительного сырья. Иногда поступают иначе: ароматическую траву, корки лимона, апельсина бросают в закваску при закладке. Однако аромат получается слабый. Для его усиления воду, которой разводится закваска, предварительно следует настоять на выбранном ароматизаторе или сделать отвар нужной травы, корней. Этой водой затем разбавить готовящуюся закваску.

К перегонке водку настаивают так: специи кладут в бутыл, заливают водкой, закупоривают и держат недели две на солнце, на печи или в любом другом теплом месте, ежедневно взбалтывая. Затем водку сливают в перегонный куб, а специи отжимают туда же через тряпочку, чтобы из них вышел весь сок, и перегоняют.

Если настойка трав производится на водке тройной перегонки, то после настаивания

перегонять не нужно, следует только процедить. Но нужно помнить, что водка, перегоняемая со специями, вытягивает из трав больше ароматических веществ, чем простая их настойка без перегонки.

Существует старинный рецепт изготовления специальной воды для водок.

Взять какие угодно специи: гвоздику, корицу, анис, лимонные или померанцевые корки. Каждая специя и вода к ней готовятся отдельно. Специю истолочь как можно мельче, на каждые 400 г специи налить по 4 л воды, плотно закрыть и дать постоять два дня. Потом вылить все в куб, добавить еще 2,5 л воды и перегнать, как водку, пока запах специи станет слабым. В передвоенную воду положить той же специи, свежей, и опять перегнать. Новый выход воды можно перегнать и в третий раз.

От одного стакана такой троеной воды 1 л спирта получит не только запах, но и вкус настоящей, перегнанной с той специей, водки.

Для улучшения вкуса водок, уменьшения их крепости, получения ликеров требуется добавить в водку сахарный сироп. Пропорция сахара и воы, как правило, указывается в рецептах, но правила приготовления сиропа, если они специально не оговорены в рецепте, следующие.

Сахар нужно мелко истолочь, вода должна быть кипяченой. При варке сиропа нужно постоянно снимать пену до тех пор, пока пена перестанет появляться. После этого сироп нужно вылить в подходящую посуду и дать отстояться.

Если сироп получится слишком густой, его надо развести водой и варить опять.

Если влитый в водку или ликер сироп в количестве 1/4 части от подслащиваемой жидкости недостаточно ослабил ее крепость, можно влить чистой кипяченой воды, но очень маленькими порциями, осторожно, чтобы не замутить.

Готовим натуральные красители

Приготовленную в домашних условиях водку можно окрасить в зеленый, синий, красный, желтый и другие цвета. Даем старинные рецепты натуральных красителей.

Желтая водка

Для придания водке желтого цвета надо:

1. Взять 25 г дикого шафрана, залить 200 г простой водки, поставить в теплое место на две недели, ежедневно взбалтывая.

Насыщенность желтого цвета водки достигается необходимым количеством добавляемой краски.

2. Взять 12 г желтого имбиря или желтого сандала, мелко истолочь, залить 200 г спирта, закупорить и поставить на две недели в умеренно теплое место.

Зеленая водка

Для придания водке зеленого цвета существуют следующие три рецепта.

1. Взять по 50 г мелиссы и кудрявой мяты, 10—12 г вероники, немного листа хрена, истолочь, положить в бутылку и залить 400 г простой водки. Поставить в теплое (но не горячее) место на несколько дней. Слить жидкость и хранить, плотно закупорив.
2. Зеленый цвет водке придают листья черной смородины, которые нужно настаивать в водке, а также сок из листьев петрушки.
3. Взять перьев лука порея, положить в кипяток и дать вскипеть два раза, вынуть и положить в холодную воду. Охладив, выдавить через ткань сок. Этот сок нужно кипятить в серебряной или стеклянной посуде, пока выкипит половина. Получится зеленая краска для водки, которую нужно хранить - плотно закупорив.

Красная водка

Для придания водке красного (алого) цвета можно:

1. В 400 г простой водки положить 40—45 г алого сандала. Хранить закупоренной.
2. Взять 4 г кошенили, залить 1 л воды, добавить 4 г винного камня и варить в глиняном горшочке, временами опуская в жидкость полоску белой бумаги. Когда бумага будет окрашиваться в алый цвет, снять с огня и добавить щепотку квасцов. Когда отстоится, процедить через ткань, хранить, плотно закупорив. Если эту подкрашенную воду процедить через цветы бедренца или траву дерева, то она станет фиолетовой.
3. Взять 12 г кошенили, истолочь, положить в бутылку, залить 200 г лучшего винного спирта, закупорить и поставить в теплое место. Получится краска с фиолетовым оттенком.

Темно-красная водка

Для придания водке темно-красного цвета надо взять примерно 3 л сухой или свежей черники, насыпать в кастрюлю и поставить на горячие угли, чтобы она дала сок. Затем добавить 12 г винного камня, хорошо размешать и протереть через тонкое льняное полотно. Полученный сок разлить по бутылкам и влить в каждую по несколько рюмок лучшего винного спирта, закупорить.

Водка телесного цвета.

Для придания водке телесного цвета следует взять 1,5 кг фер-намбука (красильное дерево), мелко истереть, залить 200 г винного спирта, закупорить и поставить в теплое место на две недели,

Синяя водка

1. Для придания водке синего цвета следует взять 6 г индиго, стереть в мелкий порошок, всыпать в бутылку, залить 10 г купоросного масла, взболтать и поставить, не закрывая бутылку, на двое суток, чтобы индиго растворилось. Нескольких капель этой краски достаточно для подкрашивания 1 л водки или ликера.

2. Если водку процедить через цветы бедренца или дерева, то она также окрашивается в синеватый цвет.

Темная водка

Для придания водке темного (коричневого с оттенками) цвета можно:

1. Взять корку черного хлеба, покрошить, высушить, затем истолочь в порошок, залить чистой водой, закупорить и поставить на несколько дней в теплое место. Получается хорошая темная краска.
2. Взять 20 г листьев девясила, истолочь как можно мягче, залить 200 г водки, закупорить, поставить на несколько дней в теплое место. Получится лучшая темная краска.

Коричная водка

Для придания водке золотистого цвета следует мелко смолоть 15—20 г корицы, залить спиртом, настаивать в теплом месте две недели, ежедневно взбалтывая. Слить одну жидкость и хранить закупоренной, а осадок использовать для перегонки водки, что улучшит ее вкус.

Померанцевая водка

Для получения этой краски надо настоять в хорошем винном спирте или в простой водке достаточное количество сушеной, а еще лучше свежей померанцевой кожуры.

Рецепты русской водки

Водка хлебная с дрожжами (вариант 1)

Существует два варианта приготовления хлебной водки с дрожжами. Первый: прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 л воды 10—12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 г дрожжей.

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугуна картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом.

Брожение в теплом месте длится неделю. Затем перегнать на паровом аппарате.

Водка хлебная с дрожжами (вариант 2)

Хлебную водку с дрожжами можно приготовить и другим способом.

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. На 10 кг пшеницы 30 л воды и 0,5 кг дрожжей. Когда брожение прекратится, перегнать на паровом аппарате.

Водка хлебная на хмеле

Для приготовления хлебной водки на хмеле надо пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Заварить хмель. Приготовить так называемый затор — в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5—2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается — пшеница или рожь, картошка и затор. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место до тех пор, пока перестанет бродить и шуметь. Затем перегнать на паровом аппарате.

На 1 ведро зерна — картошки вареной 2 ведра. Получается 2 л водки хлебной.

Хлебная водка

Для приготовления хлебной водки можно воспользоваться следующим рецептом.

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить.

Для этого размочить продукты в теплой воде, расстелить тонким (до 2 см) слоем.

Следить, чтобы зерно не прокисло.

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

Укрыть, дать выстояться часов 10—12. Разлить по мискам, тазикам. Остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи: на 12 ведер закваски — полкило. Бродит 5—6 дней. Перегнать на паровом аппарате. Из всех видов хлебная водка самая лучшая.

Вместо дрожжей, если их нет, можно добавить килограмм сухого гороха. При этом процесс брожения увеличится на 10 дней.

Водка хлебная с картошкой

Для приготовления хлебной водки с картошкой следует сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку. Истолочь с водой, что осталась после варки. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь. Через 10—12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить 0,5 кг дрожжей. Брожение должно длиться 5—6 дней. На 2 ведра солода добавляют 4—5 ведер картошки. Перегнать на паровом аппарате.

Водка айвовая

Для приготовления айвовой водки следует взять перезрелую айву, истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На 8 стаканов этого сока — столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г ванильного. Слить в бутылку, настаивать неделю. Профильтровать.

Водка айрная (вариант 1)

Для приготовления айрной водки надо взять 600 г корня айра, 25 г померанцевой кожyры, по 12 г кожyры лимона, белого имбиря, корицы, кардамона и соли, 6 г кориандра. Все специи истолочь и измелычить, положить в бутылъ, залить 10 л простой водки и настаивать 2—3 недели. Перегнать, добавив в куб 6 л воды и две пригоршни буковой или кленовой золы. Подсластить сиропом из 600 г сахара и 3 л воды, профильтровать.

Водка айрная (вариант 2)

Второй рецепт айрной водки. Взять 200 г корня айра, 100 г кожyры лимона, 50 г корней дягиля, по 75 г кожyры померанца и 1 можжевеловых ягод, по 50 г ромашки и тмина, по 25 г фенхеля, -1 аниса, укропных семян, кориандра, винного камня. Все специи истолочь и измелычить, залить ведром простой и водки, настоять 10 дней, процедить через плотную ткань, подсла- | стить сиропом из 800 г сахара и 4 л воды.

Водка айрная (вариант 3)

Айрную водку можно приготовить таким способом: взять 12,3 л водки, смешать с вытяжкой из 615 г айра, 25,8 г померанцевой корки, 12,9 г лимонной корки, имбиря, белой корицы, кардамона, соли — по 12,9 г, 6,45 г кишнецу. Смесь подсластить 1230 г сахарного сиропа.

Водка айрная (вариант 4)

Третий, упрощенный, вариант приготовления: взять 12,3 л водки, смешать с 615 г айрного корня и 1/2 горсти соли. Подсластить сиропом. Дать постоять.

Ангеликовая водка (вариант 1)

Для приготовления ангеликовой водки (или водки из дягиля) следует взять 1230 г мелко насушенного дягилевого корня, налить 4,92 л хорошего отъемного вина; настоять 3 суток, влить в куб и, прибавив 6,15л вина, передвоить.

Ангеликовая водка (вариант 2)

Редкий, почти забытый рецепт приготовления водки. Взять 103гкардамона,51,6глимонной корки, ЮЗгангелики, ЮЗгкорицыи 18,4 л вина; настоять 4 суток, затем перегнать.

Водка анисовая (вариант 1)

Известно более 20 способов приготовления водки из аниса. Вот еще один из них. Взять 800 г аниса, истолочь, залить 6 л пива и перегнать в кубе до тех пор, пока жидкость будет пахнуть анисом. Выгнанную жидкость долить до 12 л водкой, добавить еще 100 г толченого аниса, перегнать, по желанию подсластить, профильтровать.

Водка анисовая (вариант 2)

Самый простой рецепт приготовления популярной анисовой водки. Взять 400 г аниса, крупно истолочь, залить 3 л простой водки, настаивать трое суток, добавить еще 4 л водки, перегнать.

Водка анисовая (вариант 3)

Взять 400 г аниса, ведро простой водки, перегнать на слабом огне, поместить в горловину приемника горсть аниса в мешочке, чтобы выгнанная водка проходила через него. Это подкрасит водку в желтоватый цвет. Если в мешочек положить не анис, а горсть березовых сухих измелыченных листьев, то водка приобретет зеленоватый оттенок.

Водка анисовая (вариант 4)

Для приготовления этой водки более сложным способом надо взять 65 г аниса и 30 г фенхеля, смешать и истолочь, затем взять две трети получившейся смеси, залить 2 л водки и 400 г воды, перегнать, не допуская попадания белесого спирта. В полученную водку положить оставшиеся специи, настоять несколько дней, подсластить сахаром, растворенным в холодной воде (600 г на 3 л), профильтровать.

Водка анисовая {вариант 5}

Еще один рецепт, который мы нашли в старинном справочнике по винокурению. Взять 200 г свежего аниса, стереть его в мелкий порошок, настоять в течение месяца в ведре очищенного спирта крепостью не выше 25 %. Затем перегнать спирт на умеренном огне до крепости 45 %. Должно получиться где-то около 9,8 л водки. Приготовить сироп из 1600 г сахара и литра кипяченой или родниковой воды, примешать к спирту. Смесь будет иметь молочный цвет, для уничтожения которого нужно положить один яичный белок, перемешать его как можно лучше с жидкостью, взбалтывая ее в течение нескольких дней (белок можно заменить марганцовкой). Жидкость процедить.

Водка анисовая (вариант 6)

Несложный, но абсолютно надежный способ приготовления качественной анисовой водки. Взять 400 г аниса, 50 г фенхеля, по 25 г померанцевой корки и белой корицы, по 12 г белого имбиря, лимонной корки и поваренной соли, все мелко истолочь, залить 9 л простой водки, закупорить и настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды.

Водка анисовая (вариант 7)

Еще один, далеко не последний, вариант приготовления анисовой водки. Взять 12,3 л водки и спиртовую настойку на смеси 400 г аниса, 50 г укропа, 29 г белой корицы, 26 г померанцевой корки, 13 г лимонной корки, 13 г поваренной соли. Все смешать, добавить сахарный сироп по вкусу.

Водка анисовая (вариант 8)

Как утверждают специалисты, водка, изготовленная этим способом, обладает особыми лечебными свойствами. Взять 12,3 л водки, 12,3 л 40% спирта и спиртовую настойку на смеси 400 г семян аниса, 50 г тмина, 50 г сухой лимонной корки, 50 г семян укропа, 39 г фиалкового корня. Все это смешать, подсластить 800 г сахара.

Водка анисовая двойная (вариант 9)

Для особо привередливых знатоков приводим рецепт двойной анисовки. Взять 150 г аниса, 35 г тмина, по 25 г померанцевых цветов и лимонной корки, 50 г бадьяна, по 12 г гвоздики, корицы, корня айра, 18 г фиалкового корня, все истолочь, залить 2,5 л простой воды, перегнать, подсластить сиропом из 400 г сахара и 0,9 л воды.

Водка анисовая двойная (вариант 10)

Второй способ приготовления двойной анисовки немного проще. Взять 400 г аниса, 100 г тмина, по 50 г лимонной корки, померанцевой корки и салата латук, по 4 г мускатного цвета и гвоздики. Все специи мелко истолочь, засыпать в бутылку с 12 л простой водки, закупорить и настаивать две недели. Настоявшийся спирт выпить, подсластить сиропом, профильтровать.

Водка алкермесная (вариант 1)

Старинный рецепт алкермесной водки. Взять 32 г корицы, по 90 г кожуры лимона и кардамона, 8 г розмарина, все измельчить, залить 1,8 л двойной водки, настоять и аккуратно слить. Сварить сироп из 800 г сахара и 1,2 л воды, тщательно снимая пену, и смешать с настоянной водкой. Разлить по бутылкам и в каждую бутылку положить листики сусального золота из расчета по 3 листика на 1,2 л водки, разболтать.

Водка алкермесная (вариант 2)

Второй рецепт алкермесной водки. Взять 75 г кардамона, по 50 г померанцевой и лимонной корки, розмарина, корня айра, гвоздики, корицы, 25 г красного сандала. Все тщательно измельчить, залить 2,5 л водки, перегнать и подсластить. В эту водку также кладут сусальное золото, хорошо перемешивают, дают отстояться и фильтруют.

Водка ароматная (вариант 1)

Рецепт широко известен. Берется 85 г шалфея, 65 г иссопа, по 50 г майорана и масличных бобов, по 35 г васильков и тмина, по 25 г лавандовых цветов, корня айра, пионного корня,

16 г дягиля, 12 г перетруна.

Специи измельчить и истолочь, залить ведром простой водки, настаивать несколько дней, процедить.

Водка ароматная (вариант 2)

Взять 38,7 г померанцевых цветов, по 25,8 г коричных цветов мускатного цвета. корки лимонной и корки померанцевой для вытяжки на 1 ведро водки.

Водка ароматная (вариант 3)

Более сложный, но не менее распространенный способ приготовления ароматной водки.

Взять 15 г померанцевых цветов, по 50 г ладана, кардамона, мускатных цветов, цветов гвоздики, 75 г коричных цветов, по 50 г шалфея, шафрана, кардобенедиктина, калгана, корня аира, по 75 г мускатных орехов, кожуры лимона, кожуры померанца, по 25 г майорана, имбиря, розмарина, корня полыни, гвоздики, шиповника, райских зерен и винного камня. Все искрошить, истолочь, залить тремя ведрами водки, настоять десять дней, перегнать, подсластить сиропом из 2,4 кг сахара, 8 л воды.

Апельсиновая водка

Для приготовления апельсиновой водки взять два литра водки, сварить сироп из сахара рафинада и 1 литра воды, смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыл. Бросить корки с 4 или 5 апельсинов. Поставить в тень на 3—4 дня. Затем профильтровать. Разлить по бутылкам.

Водка быстрым способом № 1

Есть ситуации, когда водку надо приготовить очень быстро. Приводим несколько соответствующих рецептов. Взять 1 кг гороха, 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Размешать все, добавить 1 л парного молока. Затвор выстаивать 1 сутки. Затем перегнать обычным способом. Получается 5 л водки.

Водка быстрым способом № 2

Смешать 5 кг сахара, 25 л кипяченой воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Поставить бродить на 24 часа. Затем перегнать в паровом аппарате.

Водка быстрым способом № 3

Пожалуй, самый быстрый способ приготовления водки. Взять 10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 3—4 ведра воды. Все смешать, влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Затем дать отстояться и перегонять обычным способом.

Водка из дрожжей

Для выгонки дрожжевой водки пригодны как пивные дрожжи, так и виноградные, остающиеся на дне бочек.

Перегонный куб наполняют дрожжами только на две трети. Огонь под кубом должен легко регулироваться. Непрерывно помешивая дрожжи, чтобы они не пригорели, нагревают до тех пор, пока дрожжи начнут подниматься вверх, затем огонь сильно уменьшить, наложить колпак, вставить трубы, обмазать швы, примазать охладитель и приемник, и на маленьком огне, например угольном, гонят водку. Для повторной перегонки куб нужно тщательно очистить.

Для улучшения вкуса при повторной перегонке можно добавить ароматических веществ — гвоздики, имбиря, аира, корицы, предварительно мелко искрошив их. Нужно также добавить немного соли или пережженного винного камня. Перегонять на маленьком огне, не допуская попадания в спирт осадка.

Таким же образом перегоняют в водку испортившееся виноградное вино.

Водка без дрожжей и сахара

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

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

кратковременной выстойки (30—40 минут) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть. В основной продукт — свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. — добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки — 3 кг солода и 0,5 ведра (5—6 л) основного продукта. Можно получить 3 л водки.

Водка вишневая (вариант 1)

«Вишневку» можно приготовить другим способом. Взять 4 кг садовых кислых вишен, 200 г персиковых ядер, 35 г горького миндаля, по 25 г померанцевой и лимонной кожуры, 20 г корня айра, 12 г корицы и 6 г цветов гвоздики. Залить в бутылки 1,8 л хорошей водки, настаивать три-четыре недели, затем перегнать в кубе.

На оставшуюся гущу налить 2,7 л водки, настаивать четыре дня, слить с гущи, смешать с выдвоенной водкой, подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,5 л воды, через несколько дней процедить.

Водка вишневая (вариант 2)

Для приготовления вишневой водки надо взять распускающихся почек с соцветиями вишневого дерева, залить в бутылки с водкой, настоять.

Получится водка зеленого цвета с вишневым вкусом.

Водка вишневая (вариант 3)

Прекрасный запах можно придать напитку, если его приготовить по такому рецепту: взять 8,2 кг вишен, 410 г персиковых зерен, 77,4 г горького миндаля, 51,6 г лимонной, 51,6 г померанцевой корки, 38,7 г имбирного корня, 25,8 г корицы, 12,0 г гвоздичных цветов на 19,6 л водки. Подсластить 4 л сахарного сиропа.

Водка из варенья

Для приготовления этого вида водки следует взять 6 л испорченного варенья, развести в 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей.

Чтобы иметь больший выход водки, надо добавить еще 3 кг сахара.

Закваску поставить в теплое место. Процесс брожения длится 3—5 дней. Затем перегнать на паровом аппарате.

Водки получится 6 л, а с добавлением сахара — 9 л.

Водка из винограда

Один из самых простых рецептов приготовления водки. Сок выдавить на вино, а то, что осталось — на ведро отходов добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара и развести в 30 л воды. Поставить настаиваться на 6—7 дней в теплое место. Перегнать обычным способом. При указанном количестве исходного продукта выход водки ожидается до 7 л (очень светлой).

Водка из виноградных зерен

Для приготовления этого сорта водки наполнить виноградными зернами перегонный куб до самой горловины. На 30 л зерен добавить 1 л воды, еще лучше - винных дрожжей, или 1/3 л винных дрожжей и 2/3 л воды. Наложить колпак, имеюндай диаметр не менее 35 см и четыре трубы. Швы обмазать. Можно поставить два приемника и два охладителя, что позволит гнать быстро. Не нужно подставлять посуду, покрытую холстиной, потому что в этом случае лучший спирт пропадает. К концу холодильной трубы вначале прикрепить большой приемник, в который будет попадать спирт, получившийся из пара, а когда потечет каплями, нужно поставить другой. Первый скачок белесого цвета нужно собрать отдельно. Таким образом будет собрано больше спирта и он будет лучшего качества.

Водка гвоздичная (вариант 1)

Эта водка обладает ярко выраженным гвоздичным ароматом. Чтобы ее приготовить, надо взять 10—12 г сухих цветочных почек гвоздики, поместить их в стеклянную бутылку и залить крепкой водкой.

Поставить настаиваться на две недели, а затем добавить немного воды (0,5 объема) и

перегнать через куб так, чтобы получить первоначальный объем водки. После этого истолочь белый изюм (50 г на 1 л), добавить несколько цветков гвоздики (5 шт на 1 л без ножек, которые надо обрезать), и настаивать две недели. Затем сцедить, осветлить, прибавив по одной ложке молока на литр водки, и отфильтровать. При желании водку можно подсластить (100 г сахара на 1 л).

Водка гвоздичная (вариант 2)

Приготовление водки по этому способу также занимает 10 дней.

Взять гвоздики 300 г, корня аира 50 г, по 25 г белого имбиря, кубебы, калгана, винного камня. Все вместе истолочь, залить 18л хлебного вина, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить.

Водка гвоздичная (вариант 3)

Если вы не торопитесь, можно приготовить водку таким, более основательным способом.

Взять 100 г гвоздики, истолочь ее мелко, налить на нее 6,1 л двойного вина и, закупорив бутылку крепко, поставить на солнце или в теплое место на целую неделю.

Потом сварить из 2 кг сахара сироп, развести им водку и взболтать хорошенько.

Дать постоять еще сутки и лишь потом профильтровать через бумагу.

Водка гвоздичная (вариант 4)

Упрощенный вариант приготовления гвоздичной водки. Взять ведро (12,3л) хорошей простой водки, положить в нее, 50 г гвоздики, настоять, перелить в куб, добавить еще 400 г гвоздики, перегнать и подсластить (400 г сахара).

Водка гвоздичная (вариант 5)

Укороченный по времени рецепт приготовления гвоздичной водки.

Взять 200 г гвоздики, 150 г душистого перца, по 25 г лимонной корки и корицы, 6 г померанцевых цветов. Все истолочь, залить 18 л хлебного вина, настаивать 3—4 дня, перегнать, подсластить.

Сироп для всех сортов гвоздичных водок варится из 800 г сахара и 5 л воды.

Водка из груш (вариант 1)

Для приготовления грушевой водки надо взять 5 ведер испорченных садовых груш. добавить 5 л теплой воды, 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить на неделю в теплое место. Перегнать готовый затор через паровой аппарат.

Из указанного количества исходного продукта получится 8 л водки.

Водка из груш (вариант 2)

Второй способ получения грушевой водки: взять груши, перемыть их как можно чище, истереть или раздавить их в довольно густоватый затор. Сложить его в чан, залить кипящей водой, затереть и развести таким количеством воды, сколько потребуется для наполнения чана и доведения самого затора до теплоты парного молока. Затем запустить дрожжи,

Дать затору бродить 2—3 дня, а потом перелить брагу в куб и поступать как обыкновенно.

Водка из диких груш

Собрать дички, ссыпать их в деревянную бадью или бочку — до половины емкости.

Пусть там гниют. Потом помять их деревянным пестом и пусть стоят 2—3 недели.

Ничего не добавлять.

Когда затор начнет пахнуть вином, перегнать его.

Водка дягильная (вариант 1)

Все сорта водки из дягиля нуждаются в добавлении сахарного сиропа- Для получения этого сорта водки надо взять 600 г корней дягиля, по 35 г белого имбиря, фенхельных семян и соли, по 20 г аниса, белой корицы, фиалкового корня, иссопа, тмина. Все специи истолочь, залить 10 л хлебной водки, настаивать 8—10 дней, перегнать и подсластить

сиропом из 1 кг сахара и 3 л воды.

Водка дягильная (вариант 2)

Дягильная водка, приготовленная по этому способу, отличается особо тонким вкусом и запахом.

Надо взять 200 г корней дягиля, по 50 г кожуры лимона и ку-бебы, по 200 г листьев Melissa, розовых цветов, 75 г душистого перца, по 30 г кожуры померанца, кардамона, корня аира, цветов корицы, по 15 г мускатных орехов, лавандовых цветов, гвоздики, 6 г ванили.

Все искрошить, истолочь, залить ведром водки, настаивать две недели, перегнать и подсластить сиропом из 1,1 кг сахара и 1 2,5 л воды.

Водка дягильная (вариант 3)

Для приготовления этого сорта дягильной водки надо взять 0,6 кг искрошенного корня дягиля, замочить в 2 л простой хлебной водки на три дня, добавить еще 2 л водки. 0,6 кг аниса настоять три дня в 2,5 л водки, добавить еще 3 л водки. 0,6 л тмина настоять три дня в 2 л водки, добавить 2,5 л водки. 0,4 кг кардамона настоять в 1,2 л водки, добавить 1,2 л водки. Все настойки со специями перелить в куб, перегнать, подсластить и профильтровать.

Водка дягильная (вариант 4)

К преимуществам этого рецепта можно отнести скорость и простоту приготовления.

Взять 1,2 кг мелко искрошенного корня дягиля, залить 5 л простой водки, настаивать трое суток, добавить еще 2 л водки, перегнать.

Водка дягильная (вариант 5)

Более простая по составу, но не менее вкусная водка получится, если взять по 50 г корней дягиля, кардамона и корицы, 200 г корня аира, 25 г кожуры лимона, настоять в 10 л простой водки, перегнать, подсластить.

Водка д евя сильно-анисовая

Этот комбинированный сорт водки готовится в следующем порядке.

Взять 819 г девясила корня, 205—210 г аниса и две горсти цветов бузины. Все мелко истолочь, залить 12,3 л слабого винного спирта и настаивать три недели. Потом подсластить сахарным сиропом и жженым сахаром, подкрасив водку в золотистый цвет.

Водка из семян дягиля

Хотя эту траву можно употреблять всю, но для получения нужного качества лучше все же использовать семена, в которых содержится большое количество ароматических веществ.

Семена нужно истолочь, положить в перегонный куб, залить водкой, смешанной пополам с водой. Перегонять осторожно, не допуская попадания белесого вещества.) Дальше, как обычно, подсластить и профильтровать.

«Ерофеич» (вариант 1)

Многообразие рецептов изготовления сделали эту водку чрезвычайно популярной.

Следующий способ: взять 100 г калгана, по 60 г донника, зверобоя, золототысячника, мяты, чабреца. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

«Ерофеич» (вариант 2)

Как известно, этому сорту водки отдавал должное даже русский император.

Чтобы приготовить «Ерофеича», надо взять 100 г калгана, по 30 г полыни, корня горичвета, ромашки, можжевельных ягод, пионного корня, все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять и процедить. Как видим, ничего сложного.

«Ерофеич» (вариант 3)

Другой традиционный рецепт. Взять золототысячника, донника, почечуйной травы, чабреца ~ каждого по 60,2 г. Прибавить 102 г калгана, по 34,4 г шалфея, чернбыльника, укропа, аниса, зори, полыни, можжевельных ягод, ромашки. Эту вытяжку смешать с 6,2 л

водки. Настоять 10—12 суток в теплом месте и процедить.
Водка готова к употреблению.

«Ерофеич» (вариант 4)

Вариант отличается тем, что в специи добавляется мята. Взять 400 г мяты, 400 г аниса, 200 г крупно толченых померанцевых орешков, положить в 6,2 л водки, дать настояться две недели в тепле, ежедневно взбалтывая, профильтровать через бумагу.

«Ерофеич» (вариант 5)

Взять 410 г английской мяты, 410 г аниса, 410 г толченых померанцевых орешков, поставить все это в большой бутылки на 12 суток в теплое место, затем разлить в бутылки и закупорить.

В оставшуюся гущу можно опять налить половинную порцию водки и настаивать один месяц в теплом месте, после чего разлить снова по бутылкам и закупорить.

«Ерофеич» (вариант 6)

Этот вариант столь же незамысловат. Взять 100 г калгана, по 30 г трилистника, шалфея, полыни, укропа, аниса. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

«Ерофеич» (вариант 7)

Место мяты замещает полынь. Это, конечно, на любителя. Взять Полыши, корня полевой зори, можжевельных ягод, ромашки, александрийского листа и пионного корня по 34,4 г. Затем добавить 205 г калгана и настаивать 10—12 суток в теплом месте. Потом процедить.

Водка «Запеканка»

Для приготовления «Запеканки» надо взять простую водку, настоять на лимонных корках, перегнать дважды, разбавив, налить 4,92 л в бутыль из толстого стекла, взять 51,6 г корицы, 17,2 г бадьяна, 21,5 г кардамона, 21,5 г мускатного ореха или цвета. Все это растолочь, а орехи растереть на терке, и все это положить в бутыль с вином, обмазать бутыль ржаным тестом на 3 пальца и поставить в вольный дух в духовку на ночь, а утром вынимать бутыль; и так повторять четыре раза.

После этого вскрыть бутыль и подсластить содержимое: на 1,23 л — 410 г сахара. Затем придать ей нужный цвет. Если синий — настоять на васильках, зеленый — на немецкой мяте, красный — настоять на гарнике, фиолетовый — настоять на подсолнечных семенах, коричневый — настоять на скорлупе кедрового ореха.

Водка зорная (вариант 1)

Водку по этому рецепту готовят редко, что отнюдь не свидетельствует о ее низких качествах.

Взять 1,5 кг свежей травы зори, залить ведром простой водки, настаивать неделю, перегнать. После этого еще настоять свежими листьями зори, получится водка зеленого цвета.

Подсластить сахаром по 400 г на каждый литр водки.

Водка зорная (вариант 2)

Это более утонченный способ приготовления зорной водки. -Взять 1,5 кг свежей травы зори и залить ректифицированным спиртом, настаивать неделю, подсластить по вкусу. Водка имеет приятный аромат и способствует правильному пищеварению.

Водка земляничная (вариант 1)

Для приготовления земляничной водки надо взять зрелую землянику, освободить от чашелистиков, всыпать в бутыль, залить спиртом и поставить на солнце.

Через 3 дня спирт слить. На 1/8 ведра спирта взять 1,5 стакана воды и 300 г сахара. Воду с сахаром вскипятить 3 раза, снимая накипь. В горячий сироп влить настоянный спирт, помешивая ложкой. Процедить сквозь фланель. Бутылки укупорить и поставить на 2—3 недели в теплое место.

Если водку необходимо осветлить, то использовать можно марганцовку: 3 г марганцовки распускается в небольшом количестве воды и вливается в 1/8 ведра водки при непрерывном помешивании. Водка осветлится в течение 2—3 дней. Потом ее осторожно слить.

Водка земляничная (вариант 2)

Другой вариант приготовления земляничной водки. Взять водки 27,7 л, смешать со спиртовой вытяжкой из 6 кг 150 г земляники, 76,8 г винного камня, 1 лимона. Смесь подсластить сахарным сиропом.

Водка кардамонная (вариант 1)

Если вам приятен запах и вкус кардамона, воспользуйтесь следующим рецептом. Взять 25 г очищенного кардамона, 4 г гвоздики, 6 г корицы, 12 г лимонной корки. Все мелко истолочь и перегнать с 1 л алка-лизированного спирта и 1 л холодной воды. Подсластить сахарным сиропом из 150 г сахара и 800 г воды.

Водка кардамонная (вариант 2)

Сравнительно быстрое приготовление водки гарантируется следующим рецептом. Взять 100 г кардамона и гвоздики, 1,2 кг лимонной корки, 100 г корня фиалки, 35 г аниса, 2 кг сахара. Все смешать, залить ведром хлебной водки, настоять трое суток и перегнать.

Водка кардамонная (вариант 3)

Для приготовления этого сорта необходимо взять 200 г кардамона, 100 г лимонной корки, по 50 г аниса и корицы, по 25 г лавровых ягод и мускатного ореха, гвоздики, тмина, винного камня.

Все это истолочь, смешать с 10 л водки, настоять десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 0,8 кг сахара и 2,5 л воды.

Водка кардамонная (вариант 4)

Предлагаем попробовать следующий состав кардамонной водки.

Взять 3 л спирта, 60 г кардамона, 600—800 г сахара и 3 стакана воды.

Сначала всыпать в спирт истолченный кардамон и поставить в теплое место на 2—3 недели. После спирт процедить, добавить 3 стакана воды, 600—800 г сахара.

Лучше предварительно из воды и сахара сварить сироп, дав кипеть ему 2 раза, каждый раз снимая накипь. В горячий сироп влить понемногу спирт, непрерывно помешивая.

Процедить через фланель или воронку, на которую положить сначала вату, потом хорошо истолченных углей (но не гашеных водой), покрыть сверху фланелью.

Процеживая таким образом, залить водку в бутылку по горлышко, закупорить ее как можно лучше и поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка настоялась. Затем водку слить, разлить в бутылки, графины.

Водка кардамонная (вариант 5)

Приводим менее сложный способ приготовления кардамонной водки.

Взять 200 г кардамона, 400 г изюма, истолочь, залить 8 л водки, настоять шесть суток, перегнать на очень маленьком огне.

Водка кардамонная (вариант 6)

Большое количество рецептов свидетельствует о популярности этого сорта водки.

Взять 12,3 л водки и смешать со спиртовой вытяжкой из 51,6 г кардамона, 38,7 г померанцевой корки, лимонной корки, померанцевых цветов, изюма — 25,8 г, солодкового корня, коричных цветов, мускатного цвета, фиалкового корня — по 12,9 г, 4,5 г можжевельных ягод.

Смесь подсластить сахарной эссенцией.

Водка кардамонная (вариант 7)

И уже совсем простой рецепт. 800 г кардамона истолочь как можно мельче, залить 4 л водки, настоять трое суток, добавить еще 4 л водки и перегнать.

Водка из картофеля

Очень популярен рецепт приготовления водки из картофеля. Для ее изготовления надо взять 20,5 кг картофеля, вымыть его как можно чище и истереть вместе с кожурой на терке. Затереть на небольшом количестве горячего кипятка 8—9 кг молотого солода и вымешать лучшим образом.

В этот раствор положить истертый картофель, вымешать еще, оставить затор на некоторое время в покое, остудить потом до теплоты парного молока и запустить дрожжи.

По окончании брожения вылить брагу в куб и перегнать обыкновенным образом. В результате получится отличная водка.

Водка из картофеля, моркови и тыквы

Существует рецепт приготовления водки из картофеля, моркови и тыквы. Для этого нужно в бочку для приготовления затора всыпать по 1,5 л ячменного солода и отрубей, залить 2 л холодной воды, хорошо размешать, затем залить 2 л горячей воды и снова хорошо размешать. В полученную массу положить 10—11 кг отваренного и истолченного картофеля, залить 5 л кипятка, тщательно перемешать и накрыть.

Через 3 часа влить 10 л холодной воды и добавить 300 г пивных дрожжей, опять перемешать и поставить на 3—4 дня, пока поднимавшаяся наверх масса осядет. После этого полученную брагу можно перегонять, предварительно хорошо перемешав. Если не перемешать, то при перегонке может выбить трубки.

Из этого количества браги получится 0,6—0,7 л хорошей водки.

Больше водки получается, если вместо ячменного солода взять овсяный, а также если четверть картофеля будет предварительно высушена.

Запах и вкус напитка значительно улучшатся, если после первой перегонки полученную водку смешать пополам с чистой во-

дой и еще раз перегнать.

Морковь дает водки всегда вдвое больше, чем картофель, ибо содержит больше спиртосодержащих частиц. Морковь затирают, мелко изрубив. Еще лучше выжать из нее сок, проварить его и дать ему отдельно закиснуть.

С тыквой поступают таким же образом.

Водка из конфет

Водка из конфет — не самый изысканный сорт водки, но и на него есть любители.

Взять 5 кг конфет (с начинкой), развести их 2 ведрами теплой воды. Поставить в теплое место для брожения не более чем на 5 дней. Потом гнать водку.

Из указанного количества исходного продукта можно получить 5 л водки.

Водка из крахмала

Для приготовления водки из крахмала надо взять 10 кг крахмала, добавить 2 ведра воды и заварить, как кисель. Затем добавить 500 г дрожжей, 1 кг сахара. Поставить бродить на 3—5 дней. Потом гнать водку обычным способом.

Из указанного количества исходного продукта можно получить 11 л водки.

Водка из комбинированных продуктов

Взять 20 стаканов пшеницы, 3 л воды, 1 кг сахара. Смешать. Поставить на 5 дней в теплое место. Потом добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Поставить бродить на 7—8 дней.

Брага на вкус должна быть горьковатой. Процедить ее. Перегнать водку обычным способом. Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара, 8 л теплой воды, выстоять 8—10 дней, то снова при перегонке можно получить 12—15 л водки.

Водка из корней (вариант 1)

Водка из разного рода корней также имеет широкое распространение.

Надо взять по 50 г корня пиона, корня аира, корня солодки, калгана, ревения, корицы, 40 г гвоздики, по 50 г кардамона, имбиря, 125 г розмарина, 145 г дерева чифраса, 40 г фенхельных семян, 50 г бадьяна, по 16 г жгучего перца и майорана, по 30 г семян базилика, лаванды, шалфея, 30 гиссопа, 30 г мускатных орехов, по 50 г петрушки, дягиля, розовых цветов, кожуры померанца, 600 г можжевельных ягод, 25 г мяты.

Этот набор настаивать в водке десять дней, потом перегнать на умеренном огне.

Водка из кореньев (вариант 2)

Взять мускатного цвета, мускатных орешков, гвоздики, кардамона и стираксы по 34,4 г, корицы и померанцевой корки по 51,6 г, мастики 102 г. Весь сбор истолочь, залить 3,1 л двойной водки.

Дать постоять шестеро суток. Потом положить в куб ломоть хлеба, обмазанный медом, перегнать весьма тихо.

Водка из кореньев (вариант 3)

Для любителей пряной водки есть еще один рецепт. Взять по 25 г гвоздики, кардамона, мускатных орехов, 400 г можжевельных ягод, простой водки 6 л и 3 л пива. Настоять все вместе, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара с таким же количеством воды.

Водка из кореньев (вариант 4)

Для поклонников изюма и корицы предлагается другой вариант.

Взять 43 г корицы, гвоздики, мускатных орехов, мускатного цвета, фиалкового корня, калгана, мастики и стираксы по 21,5 г, налить на этот сбор 12,3 л водки, положить 820 г толченого изюма.

Настоять шесть суток, потом перегнать весьма тихо; мастику же нужно класть в то время, когда будете гнать.

Водка кориандровая

Для этой водки употребляют семена кориандра только хорошего качества. Они должны быть бледно-желтого или рыжевато-желтого цвета. Красные — лежалые, не годятся в водку, серые по цвету — нужно разжевать и по вкусу и крепости их аромата определить их пригодность.

Для употребления в водку семена нужно истолочь, чтобы усилить их аромат. Настояв их в водке, перегнать в кубе, не допуская попадания осадков. Для подслащивания сахар можно просто растворить в воде или сварить сироп. Профильтровать.

На 3,2 л водки взять 70 г кориандра, для сиропа — 500 г сахара и 3 л воды. Если делать водку покрепче, то воды надо взять меньше.

Водка коричная (вариант 1)

В разнообразном ассортименте водок не последнее место занимает водка из корицы. Для ее приготовления надо взять 150 г корицы, залить стаканом спирта и 4 л белого вина, перегнать через куб, отделив самый крепкий винный спирт. Подсластить холодным раствором сахара в воде (без проваривания), профильтровать.

Водка коричная (вариант 2)

На полведра розмариновой или простой водки добавить 400 г истолченной корицы, настаивать неделю в теплом месте. Перегнать в кубе.

Сначала пойдет крепкий спирт без коричневого запаха, затем все белесее и ароматнее.

Гнать, пока водка будет иметь коричневый запах. Сварить сироп на розовой воде, подсластить. Дать отстояться: эта водка чем дольше стоит, тем чище и лучше становится.

Водка коричная (вариант 3)

Для приготовления этого сорта водки надо взять 200 г цветов корицы, по 25 г белой корицы и кориандра, по 12 г бадьяна, белого имбиря, фенхельных семян и соли, 6 г гвоздики, все истолочь, залить 7 л простой водки, настаивать восемь дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 4 л воды.

Через несколько дней готовый напиток профильтровать.

Водка коричная (вариант 4)

Если вас не раздражает запах корицы, воспользуйтесь еще одним рецептом.

На ведро водки положить 85 г корицы, по 40 г гвоздики, имбиря, 16 г майорана, пучок розмарина, горсть шалфея, 4 корешка фиалки, настаивать трое суток, перегнать.

Подкрасить кошенилью, подсластить, профильтровать.

Водка коричная (вариант 5)

Предлагаемый рецепт даст возможность полностью оценить своеобразие этого напитка. Взять 32 г корицы, истолочь очень мелко, положить в куб и залить 2 л водки и небольшим количеством воды, перегнать на умеренном огне до конца, чтобы вышел весь аромат. Подсластить сахаром, растворенным в холодной воде, — 600 г на 2 л воды.

Водка коричная (вариант 6)

Этот вариант также требует определенного терпения. Взять 42 г корицы, по 20 г гвоздики и мускатных орехов и цветов, фиалкового корня, калгана и стираксы, залить ведром водки, всыпать 800 г толченого изюма, настаивать шесть суток, добавить 20 г фисташек и перегнать.

Водка коричная (вариант 7)

Если у вас хватит терпения подождать неделю, рекомендуем испробовать этот способ. Взять 51,2 г цейлонской корицы, 4,3 г гвоздики, 74,8 г горького миндаля, очищенного от шелухи, 12,8 г звездчатого аниса, 51,2 г свежей померанцевой корки, 148,6 г сухой черники. Все это залить 3,69 л чистого винного спирта. Дав постоять с неделю, слить и, прибавив 820 г толченого сахара, распущенного в 1,23 л воды, взболтать и процедить сквозь фланель.

Водка коричная (вариант 8)

Взять по 50 г корицы и померанцевой корки, по 32 г мускатных орехов и цветов, гвоздики, имбиря и стираксы, 12 г корня айра, 100 г фисташек. Все специи истолочь, залить ведром простой водки, настаивать шесть суток. Перегнать, положив в куб ломоть хлеба, обмазанного медом, на очень маленьком огне. Эта водка приправляется амбровой эссенцией.

Водка коричная (вариант 9)

Следующие два рецепта позволяют приготовить коричную водку белого цвета. Для этого надо взять 400 г корицы, истолочь, залить 2,5 л простой водки, настоять несколько дней и перегнать. Подсластить сахарным сиропом, профильтровать.

Водка коричная (вариант 10)

Взять 410 г корицы, положить в бутыл, залить 6,25 л хорошего простого вина или розмариновой водки, дать постоять в теплом месте неделю и перегнать. Сначала пойдет крепкая, а в конце беловатее, душистее и слаще; перегонять ее до тех пор, пока водка пойдет без вкуса и без духа; после все смешать, подсластить сиропом и дать несколько дней стоять, чтоб отстоялась. Эта водка чем дольше стоит, тем лучше, чище и свежее становится.

Водка кофейная

Для приготовления кофейной водки надо взять 1,5 кг сахара, растворить в воде и вскипятить, снимая пену, всыпать в этот сироп 400 г поджаренного молотого кофе и дать закиснуть. Перегнать, добавить еще 200 г кофе и дать постоять в плотно закупоренной посуде несколько дней. Перегнать. " По такому же рецепту делается водка из шоколада.

Водка лавандовая

Лавандовую водку можно приготовить, если взять 50 г лавандовых цветов, по 12 г корицы и гвоздики, истолочь, залить 5,5 л водки, настаивать десять дней, медленно перегнать, положив в куб ломоть хлеба, намазанный медом.

Водка лавровая (вариант 1)

Водка лавровая готовится довольно быстро. Для этого надо взять 11,4 л двойного вина, 820 г мелко истолченных лавровых ягод, настоять 3 суток, перегнать обычным способом.

Водка лавровая (вариант 2)

Изменив соотношение ингредиентов, можно, получить другой вкусовой оттенок. Для этого надо взять 400 г мелко истолченных лавровых ягод, залить 6 л водки, настоять трое

суток и перегнать.

Водка лавровая (вариант 3)

Вкусовая гамма станет еще богаче, если взять 75 г лавровых листьев, по 25 г можжевельных ягод, лимонной корки, мускатного ореха, аира и кардамона, по 12 г цветов гвоздики, кудрявой мяты, розмарина и кориандра. Все специи измельчить и истолочь, залить ведром простой водки, настоять две недели, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 3,5 л воды.

Водка лавровая (вариант 4)

Более сложного и тонкого вкуса и запаха можно добиться, если взять 400 г лавровых ягод, 100 г кудрявой мяты, 25 г вероники, 40 г мелиссы, по 12 г иссопа, полыни, шалфея и соли, все истолочь, залить 10 л простой водки, десять дней настаивать, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 1,2 л воды, профильтровать.

Лимонная водка (вариант 1)

По наблюдениям, лимонная водка особенно популярна в среде интеллигенции. Для ее приготовления надо взять 1 бутылку водки и два лимона средней величины. Обмыть и обтереть плоды насухо. Срезать всю желтую кожицу (цедру) острым ножом, стараясь сделать это как можно тоньше, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный, горьковатый привкус.

Настоять несколько дней в теплом месте, после чего водку профильтровать обычным способом. В темной посуде не нуждается.

Лимонная водка (вариант 2)

Тем, кто любит более тонкий вкус и запах, рекомендуем взять 12,3 л водки, 410 г сжеженного настоя лимонной корки, 410 г настоя фиалкового корня. Смешать все это. Потом водку сцедить, а осадок вновь долить водкой и продолжать до тех пор, пока водка уже более не получает запаха и вкуса.

Лимонная водка (вариант 3)

Если вы загодя готовитесь к большим семейным торжествам, советуем воспользоваться таким рецептом.

Взять 50 свежих лимонов, облупить желтую кожицу так тонко, чтобы не осталось белого налета, изрезать эту кожицу очень мелко, положить в 12,3 л водки очищенной, настоять в течение месяца. Потом прибавить сахара 4,1 кг, дать всему постоять недели две, процедить.

Лимонная водка (вариант 4)

Принципиально иной способ приготовления. Взять один лимон и кусок сахара, натирать кожуру лимона- Пожелтевший сахар соскребать на тарелку. Таким образом стереть с лимона всю кожуру. Желтый сахар положить в водку по вкусу.

Лимонная водка (вариант 5)

Тмин, померанец и анис сделают вкус напитка еще богаче. Для этого надо взять 100 г лимонной корки, 20 г померанцевой корки, по 12 г свежих померанцевых цветов, фенхеля и тмина, по 8 г гвоздики, корицы, аниса, бадьяна, фиалкового корня и винного камня, все вместе истолочь и истолочь, залить в бутылки 3,5 л, водки, настоять 6-8 дней, перегнать и подсластить сиропом из 400 г сахара и 1,2 л воды.

Рецепты русской водки (Продолжение)

Водка из лимонной корки (вариант 1)

Взять 400 г лимонной корки, 100 г померанцевой корки, 25 г корня аира, по 12 г соли и фенхельных семян, по 6 г белого имбиря, белой корицы и аниса. Все искрошить и истолочь, залить 4 л простой водки, закупорить бутылку и настоять две-три недели. Перегнать и подсластить сиропом, сваренным из 400 г сахара и 1,5 л воды, дать немного постоять и профильтровать.

Водка из лимонной корки (вариант 2)

Для приготовления водки из лимонных корок следует взять 800 г сухой лимонной корки, 20 г винного камня, 12 л простой водки, настаивать десять дней. Подсластить, используя на каждый литр водки стакан сахара, профильтровать.

Водка из лимонной корки (вариант 3)

Взять 400 г сухой лимонной корки, 400 г фиалки, 12 л простой водки. Настаивать пять-шесть дней, потом медленно перегнать через куб, пока получится 6 л хорошей водки, которую по желанию можно подсластить сиропом.

Водка малиновая (вариант 1)

Для приготовления малиновой водки надо взять зрелую перебранную малину, всыпать ее в бутылку, залить хорошо очищенным спиртом так, чтобы едва покрывало ягоды, поставить на солнце.

Через 2—3 суток спирт слить. На 4,1 л спирта взять три стакана воды и 600 г сахара. Воду с сахаром вскипятить три раза, снимая каждый раз накипь, и в горячий сироп (только чтоб палец терпел) влить настоящий на малине спирт понемногу, мешая ложкой. Процедить сквозь фланель, на которую положить сперва ваты, потом углей, потом еще слой фланели. Тщательно закупорить бутылку с водкой и поставить в теплое место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.

Если надо осветлить (сделать прозрачной) водку в короткое время, то на четверть ведра водки (4,1 л): 10—15 г марганцовки распустить в небольшом количестве воды и влить в водку, быстро помешивая. Водка осветлится в течение 2—3 дней, останется ее осторожно слить и процедить.

Водка малиновая (вариант 2)

Гораздо более простой способ: взять 400 г свежей малины, высыпать в 12,3 л водки, настаивать двое суток, перегнать и подсластить.

Водка малиновая (вариант 3)

Добавив новый ингредиент, можно улучшить вкусовые качества водки. Для этого взять 800 г свежей малины и 35 г искрошенного фиалкового корня, залить 12,3 л водки, настаивать неделю, перегнать и подсластить.

Водка малиновая (вариант 4)

Можно приготовить водку из сухих ягод малины. С этой целью взять 800 г сухой малины и 200 г корня фиалки на 12 л водки, настаивать 2—3 дня, перегнать и подсластить.

Водка малосольная

Приводим малоизвестный рецепт приготовления огуречной водки. В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку, чтобы внутри посуды дальше рос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить хорошим крепким самогоном. Вкус водки — малосольного огурца.

Водка мандариновая

Чтобы приготовить мандариновую водку, надо взять 1 бутылку водки, 2 мандарина средней величины. Помыть и обтереть плод, срезать только оранжевую кожицу, исключая совершенно присутствие белой кожицы.

Настаивать в теплом месте, потом профильтровать обычным способом.

Водка мастичная

Взять 75 г мастики (фисташек) в зернах, по 12 г калгана, корня полыни, кардамона и корицы, по 6 г гвоздики, алоэ, ромашки.

Все специи измельчить и истолочь, смешать с 2 л водки, перегнать и подсластить.

Водка из мелиссы (вариант 1)

Для приготовления мелиссовой водки взять четыре горсти травы мелиссы и горсть соли, залить ведром водки, настаивать двое суток, перегнать, но не подслащивать.

Водка из мелиссы (вариант 2)

Специфический запах аниса, кардамона и фенхеля придают водке особый аромат. Для этого надо взять 150 г сухой травы мелиссы, по 100 г корня айра и кудрявой мяты, по 50 г фенхеля, кардамона, аниса, руты, по 25 г корней дягиля, майорана, иссопа, кориандра, винного камня, 12 г цветов корицы, все раздробить, истолочь, залить ведром водки, настоять неделю, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

Водка из мелиссы (вариант 3)

Можно сделать вкус водки более сложным. Для этого взять 200 г сухой травы мелиссы, по 50 г белой корицы, кудрявой мяты и соли, по 25 г тысячелистника, белого имбиря и полыни, 12 г лавровых листьев, все измельчить, залить ведром хлебной водки, настаивать десять дней, перегнать, подсластить сиропом из 2,5 кг сахара и 4 л воды.

Через несколько дней профильтровать.

Водка с миндалем (вариант 1)

Миндальная водка завоевывает все больше почитателей. Для ее приготовления надо взять молодых побегов рябинового дерева, очистить их от кожицы; белые стебельки нарезать кусочками, наполнить ими четвертую долю куба, и налить на них спирт крепостью не выше 20%, который и перегнать. Если миндальный запах слаб, можно положить стебельков побольше.

Водка с миндалем (вариант 2)

Водку миндальную можно получить при добавлении миндального масла в водку, подкрашенную какой-либо тинктурой с сиропом.

Водка с миндалем (вариант 3)

Введение в состав водки миндаля делает напиток еще привлекательней. Для этого надо взять 200 г миндаля, 100 г абрикосовых ядер, по 4 г корицы и кориандра, 800 г сахара. Все искрошить и истолочь, залить 4 л водки, закупорить и настаивать неделю. Затем добавить 0,6 л кипяченой воды, процедить через толстую ткань, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка с миндалем (вариант 4)

В три раза больше времени займет изготовление напитка по следующему рецепту.

Взять 205 г миндаля, 102 г абрикосовых ядер, по 4,3 г кишне-па и корицы, 1,64 кг сахара.

Все это истолочь и искрошить, выложить в бутыл, залить 5 бутылками очищенной водки и настаивать недели три. Потом процедить сквозь суконку и разлить в бутылки.

Водка с миндалем (вариант 5)

Есть способ получения миндальной водки без добавления в нее миндаля. Для этого надо взять самые молодые побеги рябинового дерева, очистить их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарезать кусочками.

Эти кусочки залить самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении

объемов 1:4(1 часть побегов и 4 вина) и перегнать через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах вам покажется слабым, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

Водка можжевеловая (вариант 1)

Можжевельник - одно из самых экологически чистых растений на земле. Для того чтобы приготовить можжевеловую водку, надо взять 600 г можжевеловых ягод, истолочь их как можно мельче и залить в бутылку с 6 л водки. Настоять несколько дней, перегнать на очень маленьком огне. Первые 2,5 л водки будут самыми крепкими и качественными.

Водка можжевеловая (вариант 2)

Разнообразить вкус можжевеловой водки можно, если взять 800 г можжевеловых ягод, 100 г фиалкового корня, по 50 г белого, имбиря и белой корицы, 25 г сети. Истолочь специи очень мелко, залить 10 л простой водки, настаивать две недели, затем перегнать, подсластить и профильтровать.

Водка можжевеловая (вариант 3)

Любители тмина и кориандра могут придать можжевеловой водке требуемые вкусовые качества. Для этого надо взять 100 г можжевеловых ягод, по 50 г горького миндаля, кардамона, лавровых ягод, винного камня, по 35 г корня фиалки, розмарина, ягод шиповника, по 12 г мирры, тмина и кориандра. Специи истолочь как можно мельче, залить 10 л простой водки, настаивать неделю, перегнать, подсластить и профильтровать. Сироп для можжевеловых водок варить из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

Водка можжевеловая (вариант 4)

Поклонникам лимона и померанца можно посоветовать следующий рецепт.

Взять 150 г можжевеловых ягод, по 100 г мяты, лимонной и померанцевой кожуры, по 75 г ландыша, корней дягиля, тмина, ягод красного шиповника, аниса, калгана и соли, по 25 г шалфея, белого имбиря, корицы и аира.

Все специи истолочь и истолочь, затем залить 12,3 л водки и настаивать две недели, перегнать, подсластить и профильтровать.

Водка можжевеловая (вариант 5)

Еще один вариант приготовления. Взять 200 г можжевеловых ягод, истолочь, положить в куб и залить водой, чтобы все ягоды были покрыты, добавить 2 л водки и гнать на очень маленьком огне, т. к. можжевеловые ягоды очень быстро вспениваются.

Подсластить сахаром, растворенным в холодной воде: 600 г на 2 л воды.

Водка можжевеловая (вариант 6)

А вот как можно использовать можжевеловый сок. Взять 12,3 л водки. Распустить в спирте 1,6 л можжевеловых ягод. Раствор сока смешать с водкой.

Водка московская (вариант 1)

Для приготовления московской водки следует взять 40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса, залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат.

Если вы вместе спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

Водка московская (вариант 2)

Взять по 50 г имбиря, шалфея, мяты и настаивать 1 месяц в 1,2 л хорошо очищенного винного спирта в теплом месте, ежедневно взбалтывая. После этого процедить через бумагу и добавить 1,5 л воды.

Водка «пикантная»

Чтобы приготовить «пикантную» водку, надо взять 1 л водки, настоять в корках двух апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит две недели в тени. Долить стакан

вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

Водка мятная (вариант 1)

Взять 200 г мяты, по 25 г Польши, шалфея, аниса, 12 г розмарина, по 10 г гвоздики, корицы, кардамона. Спедии истолочь, залить 12,3 л простой хлебной водки, настаивать 3—4 дня. Профильтровать.

Водка мятная (вариант 2)

Взять 200 г мяты, по 25 г полыни и шалфея, 16 г розмарина, по 12 г гвоздики и кардамона, засыпать в куб, залить 12,3 л простой хлебной водки, замазать и настаивать трое суток, затем перегнать и подсластить.

Водка мятная (вариант 3)

Взять 800 г мяты, горсть соли и 1,2 кг меда, залить 12,3 л водки, настоять 2—3 дня и перегнать.

Водка мятная (вариант 4)

И наконец рецепт, который кажется нам наиболее интересным.

Взять самого хорошего простого вина 24,6 л, 410 г мяты, 51,6 г Польши, 51,6 г аниса, 34,4 г розмарина, 21,5 г корицы, 21,5 г кардамона, 51,6 г шалфея.

Все это положить в бутылку и, замазав, поставить на трое суток в теплое место. Потом пропустить сквозь серую бумагу.

Бесцветная мятная водка

Если вы хотите приготовить бесцветную мятную водку, то к обычной водке надо добавить несколько капель мятного масла, не настаивая водку на листьях мяты.

Водка из кудрявой мяты (вариант 1)

Чтобы акцентировать вкус этой мятной водки, надо взять 150 г кудрявой мяты, по 40 г душистого перца, кожуры лимона, корня Польши, по 20 г корней дягиля, соли, по 12 г сандала и ромашки. Эти специи залить 30 л водки, настаивать десять дней, затем перегнать.

Подсластить сиропом, сваренным из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

Водка из кудрявой мяты (вариант 2)

Взять свежей или сухой кудрявой мяты полные четыре горсти, 3 л хорошей хлебной водки и перегнать.

Подсластить сиропом, сваренным из 200 г сахара и 800 г воды. Взболтать, профильтровать.

Если нужно придать водке зеленый цвет, до подслаживания настоять с горстью листа черной смородины.

Водка мускатная (вариант 1)

Получается из простой водки и качественных мускатных орехов. Пропорция следующая: 17 г орехов и 2 л водки.

Водка мускатная (вариант 2)

Рецепт предусматривает приготовление напитка из мускатных цветов.

Для получения этой водки мускатные цветы должны быть хорошего качества — тяжеловесные, блестящие и темно-рыжего цвета. Не имеющие этих качеств цветы могут испортить водку.

Взять 17 г цветов, мелко истолочь, залить 2 л водки и стаканом воды, перегнать, подсластить 600 г сахара, растворенного в 2 л холодной воды, перемешать и профильтровать,

Водка мускатная (вариант 3)

Чтобы приготовить мускатную водку более высокого качества, надо взять 100 г мускатных орехов, по 50 г мускатных цветов, горького миндаля, кожуры померанца,

кубебы, по 30 г гвоздики, корицы, корня фиалки, по 16 г кожуры лимона, цветов гвоздики, ядер кедровых орехов, кардамона без скорлупы, по 8 г кориандра, белого имбиря и винного камня.

Все измельчить, истолочь, залить 8 л водки, настаивать десять дней, перегнать и подсластить сахаром, растворенным в холодной воде: 800 г сахара на 3 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Водка из моркови

Для приготовления морковной водки следует взять морковь, хорошо вымыть ее, сварить, потом истолочь ее в корыте или ступе в киселеобразную гущу. После этого, взяв произвольное количество смолотой ячменной или пшеничной муки, затереть в чане на воде горячей, положить туда морковную гущу и вымешать самым лучшим образом. Когда затор получится надлежащей степени теплоты, запустить в него дрожжи и оставить перебродить. Наконец, когда брожение завершится, перелить брагу в куб и перегнать на не очень сильном огне. Неплохо положить в куб немного анису.

Водка ореховая

Взять 12,3 л водки. Приготовить спиртовую настойку из 820 г зеленых, только что сорванных орехов, 102 г лимонов, изрезанных кружками, и 17,2 г квасцов, смешать с водкой и, отстояв налить в нее сахарного сиропа.

Водка «паленка»

Для приготовления «паленки» надо взять горшок, наполнить ягодами (малина, вишня), залить воякой. Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар (на 1 кг ягод — 0,5 кг сахара), закипятить. Разлить по бутылкам, закорковать.

Водка пенная

Способ очень похож на изготовление водки из можжевельника, но в нем есть свои нюансы.

Взять литр водки, настоять две недели на пригоршне ягод можжевельника, далее 5 дней — на корках двух лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоящей водке.

2 недели держать на солнце. Потом процедить, разлить и хранить в холоде.

Пить через полгода, не раньше.

Водка персиковая (вариант 1)

Взять 12,3 л хорошей очищенной водки, положить 2050 г персиковых листьев, настоять в теплом месте недели 2—3 и перегнать, наблюдая, чтобы не попало мутное. Потом, вылушив ядер дикого персика и горького миндаля по 410 г, истолочь с молоком и продавить сквозь сито.

Это настаивать две недели с перегнанной водкой и наконец пропустить сквозь цедильную бумагу.

Водка персиковая (вариант 2)

Для приготовления персиковой водки взять 1 л алкализи-рованного спирта, добавить 4—5 горстей свежих персиковых листьев, 3 стакана холодной воды и перегнать в маленьком кубе, не допуская попадания белесой водки.

Затем взять по 400 г вылушенных ядер дикого персика и горького миндаля, истолочь и растереть с 0,7 л свежего цельного молока, отжать через льняное полотенце, отжатое смешать с выгнанной водкой, добавить 200 г сахара. Дать постоять несколько дней, пока осядет и осветлится, затем профильтровать.

Вместо миндаля и персиковых ядер можно брать ядра сливовых косточек. Водка от них даже вкуснее.

Водка персиковая (вариант 3)

Вкусовые качества станут значительно ярче, если взять по 820 г персиковых ядер и ядер

горького миндаля, истолочь их и налить 6,2 л очищенной водки с прибавкой 8,6 г корицы.

Настоять это недели две, потом прибавить 2640 г сахара и, 350 г воды, померанцевых цветов, перемешать и все процедить.

К миндальным и персиковым ядрам можно прибавлять и вишневые косточки.

Водка персиковая (вариант 4)

Для тех, кто способен уловить вкусовые оттенки напитка, предназначен этот рецепт.

Взять 800 г персиковых ядер или горького миндаля, мелко истолочь, положить в глиняный горшок, залить водой так, чтобы получилась густота киселя, горшок закрыть и замазать тестом, поставить в печь или другое теплое место на 1—2 суток. Выложить в куб, налить 6 л водки, добавить 100 г изюма, перегнать и подсластить,

Водка персиковая (вариант 5)

Можно получить персиковую водку, не применяя персиковых плодов и листьев. Для этого надо взять 25 г вишневых ядер, столько же сливовых, 12 г тмина, все крупно истолочь, смешать с 2 л водки, перегнать, подсластить и подкрасить в синий цвет лакмусом.

Водка персиковая (вариант 6)

Еще один рецепт без применения персиковых плодов и листьев.

Взять 7,38 л водки. Приготовить спиртовую вытяжку из 410 г сливовых ядер, 410 г вишневых ядер, 102 г кувшинного изюма, 4,3 г корицы, 4,3 г лимонной корки, 4,3 г померанцевой корки.

Смешать спиртовую вытяжку с водкой и подсластить сахарным сиропом. Подкрасить в бледно-алый цвет.

Водка персиковая (вариант 7)

Истолочь 800 г ядер дикого персика, всыпать в 12 л водки и настаивать неделю в теплом месте, перегнать, в полученную водку положить по две горсти листьев березы, черемухи, черной смородины, мяты.

Настаивать один день, процедить и подсластить.

Водка персиковая (вариант 8)

Тем, кто не может обойтись без привкуса лимона и корицы, советуем воспользоваться другим рецептом.

Взять по 400 г ядер сливовых и вишневых косточек, 200 г ядер французских слив, 100 г изюма, по 4 г померанцевой корки, лимонной корки и корицы.

Все истолочь, залить 7 л водки, настоять 10—12 дней, перегнать и подсластить.

Сироп сделать из 400 г сахара и 1,8 л воды.

Водка персиковая (вариант 9)

Особый неповторимый вкус сообщит напитку следующий способ приготовления.

Взять 800 г персиковых ядер и 400 г горького миндаля, истолочь в тесто, залить 12,3 л водки, настаивать трое суток, перегнать на слабом огне.

Водка персиковая (вариант 10)

Взять 2,46 л водки, соединить со спиртовой вытяжкой из 12,9 г калгана, 12,9 г померанцевой корки, 12,9 г тмина, 6,45 г кремор-тартара, 6,45 г кардамонных семян и, подсластив 205 г сахара, подкрасить синей окраской из индиго.

Водка персиковая (вариант 11)

Всего четыре дня нужно, чтобы приготовить прекрасную водку по этому способу -

Взять 12,3 л вина, положить 820 г толченых персиков, поставить на печь на трое суток, а потом передвоить.

После того нарвать две пригоршни березового листа, черной смородины и черемухи и одну горсть мяты; все положить в водку на один день, а потом слить и, подсластив, употреблять.

Водка персиковая (вариант 12)

Еще меньше времени понадобится, если взять 820 г персиковых ядер или горького миндаля, истолочь, положить в глиняный горшок, залить водой, чтобы было не очень густо, но так, как кисель, накрыв крышкою, замазать тестом, поставить в печь в средний жар, и дать стоять двое суток; потом, выложив из него ядра, в куб налить 6,1 л водки и 102 г изюма и подсластить 820 г сахара.

Водка перцовая

Для приготовления перцовой водки надо взять 0,7 л водки и 25,6 г черного перца в зернах.

Смесь настаивать 2 недели, потом употреблять.

Водка плодово-ягодная

Еще один рецепт для особо рачительных садоводов. Весной в большую бочку влить любое количество простого вина (водки), и с того времени, как появятся ягоды, бросать в нее все подряд — землянику, малину, вишню, груши, яблоки, очистки и кожуру плодов, к концу лета, когда плоды кончатся, долить доверху вином, слабо закупорить и оставить до весны. Весной перегнать обычным способом.

Водка померанцевая (вариант 1)

Для приготовления померанцевой водки взять 800 г кожуры померанца, залить 12,3 л водки, настаивать три-четыре дня, перегнать.

Водка померанцевая (вариант 2)

Для тех, кто не любит возиться со специями, предлагаем взять Корки с четырех померанцев и, залив их 4 бутылками водки, настаивать неделю и потом, перегнав, прибавить 820 г сахара и процедить.

Водка померанцевая (вариант 3)

Простой и верный способ приготовления. Взять 12,3 л водки, положить сухой померанцевой корки 205 г и настаивать две недели, а потом подсластить 2460 г сахара и процедить сквозь фланель.

Водка померанцевая (вариант 4)

Взять куб на 12,3 л и положить туда 410 г померанцевой корки, 43 г бадьяна, 43 г гвоздики, 43 г кардамона, 43 г корицы и 43 г укропных семян и, залив хлебным очищенным вином, настаивать неделю, а потом перегнать и, подсластив, процедить сквозь цедильную бумагу.

Водка померанцевая (вариант 5)

Тонкое сочетание померанца с гвоздикой легко получить, если взять 12,3 л вина, 410 г померанцевой корки, настоять трое суток, а между тем в небольшой склянке настоять 21,5 г мелко истолченной гвоздики, смешать все вместе, перегнать, подсластить патокою и пропустить сквозь бумагу.

Водка померанцевая (вариант 6)

Если вкус водки, изготовленной по предыдущему рецепту, покажется вам грубоватым, советуем взять качественные померанцы, обрезать с них кожуру, не задевая мякоти, положить в куб с водой и водкой, гнать на сильном огне из-за воды, не допуская выхода осадков.

Перегнав, смешать с сахаром, растворенным в холодной воде, профильтровать.

Для получения простой померанцевой водки: цедра с 6 померанцев, 4 л водки, 0,4 л воды, 2 кг сахара на 2 л воды.

Для получения улучшенной померанцевой водки: цедра с 8 померанцев, 2,5 л водки, 0,4 л воды, 1,5 кг сахара на 2,5 л воды.

Водка померанцевая (вариант 7)

Взять 100 г померанцевой корки, 70 г незрелых померанцев, 50 г лимонной корки, по 35 г

фиалкового корня и белого имбиря, по 25 г мяты и соли, по 12 г белой корицы, розмарина и аптечной ромашки.

Все искрошить, истолочь, залить 12,3 л простой водки, настоять десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 4,5 л воды.

Через несколько дней тщательно профильтровать.

Водка померанцевая (вариант 8)

Особенно чистая водка получится, если взять по 1 л алкализированного спирта и холодной воды, добавить корку с двух белых несладких хлебов, положить в куб и перегнать, чтобы в водку не попал осадок. Затем истолочь 600 г рафинированного сахара и растворить, не нагревая, в 1 л воды померанцевых цветов, влить сюда же передвоенную водку, хорошо размешать и профильтровать.

Водка померанцевая (вариант 9)

Взять 400 г померанцевой корки, по 40 г стираксы, мускатного цвета, гвоздики и кардамона, все истолочь, добавить 800 г изюма, залить 12,3 л водки, настаивать шесть суток, перегнать и подсластить сиропом из 400 г воды на каждый 1,2 л полученной после перегонки водки.

Водка померанцевая (вариант 10)

Взять 1640 г померанцевой корки, замочить на трое суток в 6,15 л хорошего вина, перегонять до тех пор, чтобы вышло водки семь бутылок, подсластить по обыкновению.

Водка померанцевая (вариант 11)

Для приготовления двойной померанцевой водки надо взять 12,3 л двойного вина, наполнить им куб. Положить померанцевой корки 4120 г, бадьяна 205 г, мускатных орешков, мускатного цвета, стираксы, мастики, кардамона, корицы и гвоздики по 860 г. Смесь залить двойным вином, поставить на неделю в вольный дух, а потом перегнать.

Водка померанцевая (вариант 11)

И снова для любителей лимона, гвоздики, муската и фенхеля. Взять 4,92 л водки. Спиртовой вытяжки из 205 г померанцевой корки, 77,4 г соленых розовых цветов, 77,4 г лимонной корки и гвоздики, мускатного цвета, кишнеца, фенхеля, плечкой соли, бадьяна по 1230 г. Подсластить сахарным сиропом.

Белая померанцевая водка

На 3,69 л водки - спиртовой вытяжки из 103,2 г померанцевой корки, 38,7 г винных ягод, по 25,8 г аниса, девясила корня, корицы, по 12,9 г фенхельных семян, гвоздичных цветов, кишнеца и кремортарта. Смешать и подсластить сахарным сиропом.

Красная померанцевая водка

Эта водка готовится так же, как белая, только подкрашивается красным подкрасом.

Полынная водка (вариант 1)

Тот, кто хоть раз был в степи, никогда не забудет запах полыни. Чтобы приготовить полынную водку, надо взять 200 г полыни, 400 г аниса, залить 5 л простой водки, настаивать две недели, перегнать как обычно.

Полынная водка (вариант 2)

Этот рецепт рассчитан на людей точных и аккуратных. Взять 12,3 л водки, спиртовой вытяжки из 205 г полыни, 28,5 г девясила корня, 12,9 г кудрявой мяты, шалфею, соли, ромашки по 25,8 г, тмина, майорана, корицы по 12,9 г, имбиря 21,5 г. Смешать с водкой. Развести 2100 г сахарного сиропа.

Полынная водка (вариант 3)

Этим способом можно приготовить водку практически в один день.

Взять 12,3 л водки, перегнать с 410 г истолченных верхушек полынной травы, подсластить и подцветить.

Полынная водка (вариант 4)

Водку по этому рецепту обычно делают впрок. Взять верхушек полыни 1640 г, дягильного и фиалкового корня и листьев душицы по 51,2 г, масла анисового 4,3 г, габбаровых семян 26,4 г, и все это настаивать четыре недели в 12,3 л очищенной водки. Потом перегнать так, чтобы вышло 8 л водки, и прибавить 1230 г сахара, растворенного в 0,7 л водки.

Водку эту подцвечивают листьями зори или черной смородины в зеленый цвет.

Полынная водка (вариант 5)

Еще один сложный, но заслуживающий внимания способ. Взять 200 г полынных верхушек, 75 г корней кардобенедиктина.

по 50 г шалфея, кудрявой мяты, корня девясила, соли, по 25 г имбиря, корицы, майорана, тмина, ромашки.

Все специи истолочь как можно мягче, залить 18 л простой водки, настаивать восемь дней в теплом месте, перегнать. Подсластить сиропом, сваренным из 1,5 кг сахара и 5 л воды.

Дать водке некоторое время настояться, затем профильтровать.

Полынная водка (вариант 6)

Взять 12,3 л водки и спиртовой вытяжки из 820 г аниса и 410 г л ;

Польши. Смешать. Полынная водка снимет усталость, придаст сил и энергии.

Двойная полынная водка (вариант 1)

Знатокам и любителям ярких вкусовых качеств советуем взять 250 г полынных верхушек, 800 г травы золототысячника, по 100 г померанцевой корки и шалфея, по 150 г лимонной корки и кудрявой мяты, 80 г корня девясила, 50 г айра, по 25 г ромашки и тмина.

Все специи истолочь и залить 12 л простой водки. Настаивать две недели, потом перегнать, подсластить. Для сиропа взять 800 г сахара и 4 л воды.

Двойная полынная водка (вариант 2)

Взять 200 г полынных верхушек на ведро простой водки, перегнать и подцветить сандалом, чтобы водка была желтоватая.

Двойная полынная водка (вариант 3)

В степных районах, где много Польши, можно набрать много семян, истолочь, добавить солода и сделать затор, как обычно, для получения браги, выгнать раку, а потом передвоить в водку.

Двойная полынная водка (вариант 4)

Двойную полынную водку можно приготовить, если взять 300 г полынных верхушек, залить 12 л простой водки, положить горсть соли и настаивать неделю.

После этого добавить 1,2 кг меда и перегнать.

Водка поплективная (вариант 1)

Если вы хотите, чтобы водка пахла смесью аниса, лаванды и тмина, надо взять 25 г кардамона, по 20 г гвоздики, корицы, 30 г мастики, по 25 г калгана и жгучего перца, 50 г имбиря, 42 г пионного корня, 16 г кубебы, по 20 г мускатных орехов и померанцевой корки, по 30 г цветов лаванды и лимонной корки, по 100 г аниса и тмина, по 40 г черной и белой горчицы, по 120 г черной и белой буквицы. Все измельчить, залить водкой (12,3 л), перегнать на марьиной (водяной) бане.

Водка поплективная (вариант 2)

Для получения настоящей поплективной водки следует взять 120 г шалфея, 110 г майорана, 150 г ромашки, 60 г пижмы, 100 г белой медуницы, по 50 г Melissa, золотой руты и фенхеля.

Все специи истолочь, залить водкой (12,3 л), настоять, перегнать, подсластить.

Водка бигарадная

Этот сорт водки относится к померанцевым. Надо взять шесть крупных свежих померанцев, мускатных орехов и мускатных цветов, а также цедру с померанцев, которую надо мелко порезать, -чтобы она не пригорала к стенкам куба и тем не испортила водку, залить 3,2 л водки, перегнать на сильном огне, так как из свежих плодов сок выходит медленно, не допуская попадания белесого спирта. Подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,4 л воды.

Водка пряная

Взять 12,3 л водки, спиртовой вытяжки из 136,2 г турецких сахарных стручков, 4,3 г лавандового цвета, 64,5 г кишнеца, 64,5 г мускатного цвета. Смешать вытяжку с водкой, добавить сахарный сироп.

Водка из просяной крупы

Для приготовления водки из просяной крупы взять просяную крупу, разварить в котле, выложить в заторный чан, развести теплой водой, добавить дрожжей и 1 кожного теста из квашни. Когда брага закиснет, перегонять сначала в раку, потом в кубе в простое вино, а затем передвоить в водку. Эта водка лучше обыкновенной, выгоняемой из хлебного вина.

Водка розовая (вариант 1)

Взять 200 г лепестков розы, по 25 г корицы, померанцевой кожуры и бадьяна, истолочь и залить 12,3 л водки, настаивать десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 5 л воды.

Водка розовая (вариант 2)

Для приготовления розовой водки надо взять 130 г цветов розы и горсть соли, залить 12,3 л водки, настаивать сутки или двое, перегнать и подсластить 1,2 кг сахара.

Водка розовая (вариант 3)

Нежный розовый аромат усилится, если взять 12,3 л водки, спиртовую вытяжку из 306 г розовых цветов, 12,9 г лимонной корки, 12,9 г аниса, 12,9 г воложского укропа, 12,9 г мускатного цвета, 4,3 г белой корицы.

Смешать водку и вытяжку, подсластить 1025 г сахара.

Водка розовая (вариант 4)

Взять 200 г лепестков розы, по 6 г мускатного ореха, кожуры лимона, фенхеля и аниса, 2 г белой корицы и 12 г соли, все истолочь, залить 5 л водки, настаивать 8—10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 700 г сахара и 2 л воды. Через несколько дней процедить.

Водка розовая (вариант 5)

Розовые лепестки сварить в сахаре, залить ректифицированным спиртом двойной перегонки, настоять и процедить. Не перегонять. Водка по цвету будет желтоватой. Если запах розы будет слабым, можно капнуть на каждый литр водки по 3 капли розового масла, растертого с сахаром.

Водка «Разносол»

Взять 2,46 л винного спирта, 25,8 г корицы, 12,9 г гвоздики, дать стоять сутки этой вытяжке, потом распустить 1230 г сахара в 1,23 л воды, поставить на огонь и дать распуститься, снимая пену: потом взять сандалового колера, смешать с 14—15 каплями вин-нокаменного масла, которым подкрашивается разносол; потом к этому снятому раствору с вытяжных веществ и процеженному прибавить 64,4 г розового спирта и дать стоять полсутки.

Простая водка

Кроме обыкновенного и всем известного передваивания через куб простого вина, простую водку можно приготовить еще следующим образом: взять 3 кг пшена, разварить

в котле и, положив в кадку, развести теплой водой; потом положить дрожжей и 1 кг 223 г теста; когда вскиснет и перебродит, то, положив в куб, перегнать и после того передвоить.

Или: с начала весны налить большую половину бочки вином и, когда начнут поспевать ягоды и древесные плоды, наполнять ими бочку без разбора, как ягодами, так и падалицей, свежей и загнившей, не исключая огрызков и очистков яблочных и грушевых. После того как бочка наполнится и несколько постоит, первое вино слить и передвоить в водку, а на оставшиеся плоды налить опять вина и дать постоять подольше, из чего по передвоении выйдет опять водка.

Водка из патоки

Патока — это отход производства сахара из свеклы. Для приготовления водки из патоки надо на одно ведро патоки добавить 200—250 г дрожжей и развести в 25 л теплой воды. Поставить бродить на 6—7 дней. Перегнать на паровом аппарате. Этим способом можно получить 6—7 л водки. Если полученное перегнать еще раз, то получится водка с лучшим запахом.

Водка розмариновая (вариант 1)

Взять по 100 г цветов и листьев розмарина, 30 г кожуры померанца, по 15 г винтерьянской корки и соли, по 12 г белого имбиря, шалфея, майорана, тмина, ромашки. Все специи истолочь и залить 10 л простой водки, закупорить и настаивать десять дней. Затем добавить 3,5 л воды, I перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды.

Водка розмариновая (вариант 2)

Взять 24,6 г водки, вытяжки винной из травы розмарина, взятой в количестве 410 г, смещать эти два компонента, подсластить сахарным сиропом.

Водка розмариновая (вариант 3)

Взять 400 г розмарина, горсть соли, залить 12,3 л простой водки, настаивать трое суток, перегнать и подсластить 1,2 кг сахара.

Водка розмариновая (вариант 4)

Для придания водке более сложного аромата взять 400 г розмарина, 75 г мяты, 40 г мелиссы, по 25 г белого имбиря, корней дягиля, по 12 г вероники и полыни, все измельчить и истолочь, залить в кубе 18 л простой водки, настаивать десять дней, затем добавить 2,5 л воды, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды.

Рябиновая водка (вариант 1)

Взять зрелых ягод, очистить и обобрать их от стебля, перетолочь в ступах, положить в кадки, чтобы было до половины оных, залить горячею водою, укутать кадки и увязать поплотнее, чтобы дух не выходил, и держать таким образом двенадцать суток, акак рябина закиснет и верх в кадке покроется гущею так, как у винной браги, тогда брать из кадки со всем и с гущей, перегонять через куб как брагу, и в четвертый перегон будет весьма хорошая водка.

Рябиновая водка (вариант 2)

Для приготовления рябиновой водки набрать рябины и, насыпав бочку, залить вином; потом заквасить дрожжами и дать стоять две недели, перегнать два раза.

Водка рябиновая простая

Рябину засыпать в бочку, залить простой водкой, заквасить дрожжами и недели через две перегнать два раза.

Водка из рябинового сока

Сок ягод рябины, когда он находится в тепле, начинает самопроизвольно бродить. Эту жидкость по окончании брожения можно перегнать и получить 4% отличной водки, которая содержит до половины безводный винный спирт.

Взять 65,6 кг рябины, прихваченной первым морозом, ягоды истолочь, выжать сок, которого должно получиться 16,38 кг. Этот сок влить в стеклянную банку, слепка закрыть дощечкой для предохранения от пыли и поставить в комнате теплоизолированной или на русскую печь.

Брожение начнется через несколько часов и закончится в несколько суток. После этого перебродивший сок влить в куб и дважды перегнать.

После вторичной перегонки получится бутылка прекрасной редки, содержащей около 40% безводного спирта. Она походит Вкусом на хороший коньяк и несколько не содержит в себе сивушного масла.

Нежинская рябиновая водка

Для рябиновой водки собрать ягоды после того, как их прихватит мороз. Ягоды отделить от кистей, от остатков цветочной чашечки, окатить холодной водой, чтобы смыть пыль и грязь, и, дав Немного подсохнуть, ссыпать в бочонок или бутыл, рыхло, не уплотняя, однако до самой втулки или горла, и залить крепкой водкой (или слабым спиртом), чтобы ягода была покрыта водкой. Посуду с налитой на ягоды водкой хорошо закупорить, поставить в погреб, и если это бочонок, то следует поставить его на Подставки, чтобы он не касался земли.

Сутки спустя осмотреть посуду с наливкой, и сколько ягода впитала в себя водки, столько прилить свежей.

Подобный досмотр и дополнение производить в течение 3— 4 суток, а дней 12— 14 спустя в бочонок ввинтить кран, и всю настоявшуюся водку перелить в другую посуду, из которой та же настойка через втулку вливается в тот же бочонок.

Если настаивание производят в бутылках, то вместо переливания ограничиваются оборачиванием бутылки (хорошо закупоренной) вверх дном, не взбалтывая ягод, чтоб от трения и ударов одна о другую не вызывать разбивания их, так как главная цель настаивания состоит в том, чтобы спирт постепенно извлекал из ягод сок, что достигается более или менее продолжительным настаиванием.

Хотя уже через 6—8 недель эту водку можно пить, для получения отменной рябиновой водки поступают так: через 3—4 недели настаивания выпускают через кран две бутылки настойки (через втулку доливают такое же количество свежего спирта). Спустя еще 2—4 недели спускают опять две бутылки настойки, налив на ягоды такое же количество свежего спирта*. Если первые и вторые две бутылки засмолить и продержать в погребе год, то получится напиток, каждая рюмка которого для знатока будет стоить самого дорогого шампанского.

Отливание из бочонка по паре бутылок через каждые 2—4 недели продолжается до той поры, пока настойка не станет отдавать простым спиртом. Тогда бочонок оставляют настаиваться год и более, после чего все его содержимое разливают по бутылкам и употребляют.

Чем дольше бутылки с наливкой простоят, тем водка будет вкуснее.

Разлитую по бутылкам рябиновую настойку следует периодически встряхивать — это значительно улучшает ее вкусовые качества, причем эта манипуляция существенно сокращает срок выстаивания.

Водка из сахара

Для приготовления водки из сахара надо взять 6 кг сахара, развести в 30 л теплой воды и добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место.

Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни, или же сухой укроп.

Через 6—7 дней закваска готова. Выход 6 л. Не следует делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он «перегорает» и уходит в отходы.

Сборная водка (вариант 1)

Для приготовления сборной водки следует в деревянный куб положить: зорного корня, девясила корня, лимонной корки и тмина по 410 г, изюма 820 г, Польши 205 г, корня дягильного 105 г, солодкового корня 43 г.

Все искрошить, налить 24,6 л пенного вина и поставить на три недели в теплое место; потом перегнать 18,4 л и подзеленить сухой немецкой мятой, зорными листьями.

Дать отстояться трое суток, затем подсластить сахарным сиропом, на 1,23 л воды — 410 г сахара. Мята и зорных листьев для подцвечивания взять по 410 г.

Сборная водка (вариант 2)

Взять 51,6 г корицы, 51,6 г кардамона, 21,5 г гвоздики, 51,5 г мускатных орехов, столько же мастики, 34,5 г стираксы, 120,4 г лимонной корки, 34,4 г аниса; все положить в куб, залить 12,3 л двойного вина и, замазав, держать четверо суток в теплом месте, а потом перегнать надлежащим образом.

Сборная водка (вариант 3)

Взять по горсти зверобоя, пижмы, дягиля, лимонной корки, Польши, можжевельных ягод, залить 12,3 л водки, настоять и перегнать.

Сборная водка (вариант 4)

Взять по горсти пижмы, шалфея, мяты, розмарина, зверобоя, селлерейных семян, залить ведром водки, перегнать.

Сборная водка (вариант 5)

Взять по 100 г девясила корня, корня селлерейного и горечавки, залить 12,3 л водки, немного настоять, перегнать и подсластить 1,5 кг сахара, еще немного настоять на листьях свежей горечавки и мяты. Процедить.

Сборная водка (вариант 6)

Совсем другой вкус и запах будет у напитка, если взять по ' 800 г майорана, иссопа, шалфея и тмина, по 20 г мускатных цветов, корицы и гвоздики, 100 г лимонной корки, по горсти аниса и | можжевельных ягод, 10 корешков аира, 65 г мастики, 12,3 л простой водки. Настоять, перегнать и подсластить по 200 г сахара на каждые 1,2 л полученной водки.

Водка из свеклы (вариант 1)

Не менее популярен рецепт приготовления водки из свеклы. Для изготовления этой водки надо взять хорошо вымытую свеклу, истереть ее на крупной терке или изрубить сечкой как можно мельче.

На одну меру рубленой или толченой свеклы взять 6—8 мер смолотого ячменного солода, затереть на горячей воде, вымесить, закрыть и дать постоять некоторое время закрытой. Потом вмешать свеклу, также горячей водой распаренную, тщательно вымесить, развести горячей водой.

Когда затор охладится до температуры парного молока, запустить в него дрожжи.

Когда брага поспеет, перелить ее в куб и перегнать. Для сдобривания вкуса можно в куб положить немного угольного порошка и аниса.

Водка из свеклы (вариант 2)

Натереть и испечь сахарную свеклу — 10—15-литровый чугунок. Дать остыть, но чтоб свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5—6 кг сахара и 10 л воды температурой 24—25 °С. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей взять 500 г. Накрыть смесь. Поставить в теплое место, чтобы забродила. Перемешать через 1—2 дня.

Через 3—4 дня, когда свекла опустится на дно, а сверху образуется корка, брага готова. Ее залить в бак и гнать водку.

Водка из свеклы (вариант 3)

Другой способ приготовления свекольной водки: натереть на терку сахарную свеклу, отварить в печи, отжать. На 30 л сока

свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место.

Через 5—6 дней бражка будет готова. Сахар добавлять не надо. При перегонке этим способом получается 5 л водки.

Водка из сиропа

Для приготовления водки из сиропа взять 6 л любого сиропа, добавить 30 л теплой воды, 200 г дрожжей. Поставить в теплом месте для брожения на неделю, не давая затору перекиснуть.

Выгнать водку обычным способом. При этом можно получить 6—7 л водки.

Водка сливовая (вариант 1)

Чтобы получить высококачественную сливовую водку, надо взять самые зрелые сливы, истолочь их вместе с косточками, подлить воды, чтобы масса сделалась жидкой кашей. Все это слить в бочку, поставить бродить. Когда жидкость перестанет шипеть, значит, перебродила.

Жидкость перелить в куб и перегнать. Перегнанную водку можно раз или два вновь перегнать, смотря по тому, какая надобна водка, слабее или покрепче.

Водка сливовая (вариант 2)

Еще один способ приготовления сливовой водки. Взять 3 ведра слив, помять и поставить бродить на 15 дней. Воды добавлять не надо. Можно (по желанию) добавить сахар. Перегонять обычным способом.

Без добавления сахара получится 3 л водки, с добавлением сахара — больше.

Водка сливовая (вариант 3)

Сливовую водку можно приготовить следующим способом. Взять кадку, наполнить ее сливами. Не надо их ни давить, ни толочь. Оставить их лежать до тех пор, пока, разбрюзгнув, они осядут сами собой.

Если слив не столько много, чтобы в скором времени можно было собрать их на целую кадку, поставьте емкости в погреб, в сухой песок, до постепенного наполнения.

Если сливы употребляются сразу, накрытую кадку поставить в теплое место, где недели через 2—3 произойдет брожение. Степень достаточного брожения слив определяется по тому, что они осядут и будут издавать винный запах. Тогда положить в куб, но не доверху, и далее поступить по обыкновенному способу винокурения.

Водка из слив, груш и ягод

Для приготовления фруктово-ягодной водки надо плоды груш или слив мелко изрубить или истолочь, положить в кадку или любую другую неокисляющуюся посуду, добавить немного виноградных или пивных дрожжей, накрыть и оставить киснуть.

Ежедневно один раз тщательно перемешивать. Когда затор начнет пахнуть вином, не давая перекиснуть, перегонять.

Если на перегонку в тот момент нет времени, то затор переложить в посуду, которую можно плотно закрыть, чтобы не допустить перекисания.

Ягоды, пригодные для водки; крыжовник, смородина, малина, куманика, рябина. Ягоды должны быть тщательно размяты, чтобы не осталось ни одной целой.

Лучше всего водка из красной смородины двойной или тройной перегонки, следующая по вкусовым качествам ~ из рябины.

Водка из сухофруктов

Для приготовления водки по этому рецепту надо взять ведро воды, закипятить ее, заварить в ней 2 кг сухих яблок или груш, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Оставить бродить на 6—7 дней. Перед выгонкой добавить в закваску пучок сухого чабреца.

Таким образом можно получить 3—4 л водки.

Смородиновая водка

Для приготовления смородиновой водки надо взять 12,3 л водки хорошей, соединить со спиртовой вытяжкой из 820 г красной или черной смородины.

Водка сосновая

Взять молодых сосновых шишек, положить в куб, залить водкой, замазать, настаивать трое суток, затем перегнать и подсластить.

Водка тминная (вариант 1)

Чтобы приготовить этот напиток, надо взять 600 г тмина, мелко истолочь, всыпать в 12 л водки и перегнать в кубе.

Подсластить сиропом, сваренным из 1,5 кг сахара и 5 л воды.

Водка тминная (вариант 2)

Взять тмина 410 г, укропных семян и сухой лимонной корки по 51,6 г, фиалкового корня 38,7 г, истолочь и залить 3 бутылками водки. Дать настояться в течение недели, а потом слить, подсластить 820 г сахара, процедить.

Водка тминная (вариант 3)

Взять 400 г тмина, по 12 г белой корицы и винного камня, по 25 г кудрявой мяты и белого имбиря, 16 г померанцевой воды. Все специи истолочь, залить 12,3 л простой водки, настаивать 8 дней, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 4 л воды.

Водка тминная (вариант 4)

Взять 200 г тмина, по 50 г фенхеля и мяты, по 100 г мяты, по 25 г айра и кориандра. Все мелко истолочь, насыпать в бутылку и залить 12 л водки, закупорить и поставить на 10—12 дней в теплое место настаиваться, затем перегнать и подсластить сиропом,

Водка тминная (вариант 5)

Один из лучших рецептов тминной водки. Взять хорошего тмина 1230 г, аниса 102 г, укропных семян 51,25 г, фиалкового корня 43 г, сухой лимонной корки 3,6 г, сухой померанцевой корки 25,8 г. Все это истолочь, налить 6, 1 л очищенного крепкого винного спирта и оставить на две недели настаиваться. Потом разварить около 4100 г настоя в трех бутылках колодезной воды, смешать с настоем спиртом, дать отстояться, процедить сквозь пропускную бумагу. Сахара употреблять можно и больше и меньше.

Водка тминная скороспелая

Приготовить заранее тминной воды, то есть перегнать ее в кубе из расчета 1,3 л воды и 800 г тмина. Эта вода может сохраняться в холоде несколько месяцев. Если нужна будет тминная водка, то, подсластив по вкусу тминную воду, ее смешивают с обычной водкой.

Водка тминная красная (вариант 1)

Если вас не устраивает цвет полученного напитка и вы хотите, чтобы он был красный, надо взять 100 г тмина, 50 г кориандра, 25 г аниса, 9 л водки, перегнать, подкрасить красным сандалом или терназолом, подсластить и профильтровать.

Водка тминная красная (вариант 2)

С той же целью можно взять 12,3 л водки. Добавить спиртовой вытяжки из 410 г тмина, 38,7 г соли, 38,7 г кишнеца, 25,8 г аниса.

Подкрасить сахарным колером.

Водка травная (вариант 1)

Старый, если не сказать, древний способ изготовления травной водки.

Взять сосновых шишек, золототысячника, донной травы, листа черной смородины, зори, Польши, бедренца, мяты, розмарина и малинового корня по равному количеству, чтобы получился полный куб, залить вином, дать сутки—трое постоять и потом перегнать,

Водка травная (вариант 2)

Для приготовления травной водки надо взять майорана, шалфея, иссопа и душицы—по две горсти, ангелики—21,5 г, аниса — одну горсть, кипарисных стружек, базилика и можжевельных ягод — по две горсти, мятых семян — одну горсть, изюма

410 г, померанцевой корки — 102 г, розмарина—горсть, налить 12,3 л двойного вина и, дав постоять неделю, перегнать.

Водка травная (вариант 3)

Взять майорана, шалфея, корицы, гвоздики, мускатных орехов по 18,49 г, сахара 1640 г, 6,1 л хорошего простого вина. Дать сутки-трое постоять, а потом можно перегонять.

Водка травная (вариант 4)

Взять по 16 г корицы, гвоздики, майорана и шалфея, 20 г мускатных орехов, 15 г семян кардамона, 3,5 л водки, все настоять, перегнать на слабом огне и подсластить 1,6 кг сахара.

Водка травная (вариант 5)

Широкий ассортимент специй позволит приготовить водку по следующему рецепту.

Взять 205 г майорана, 205 г душицы, 205 г иссопа, 21,5 г анис-лики, 12,9 г васильков, 21,5 г аниса, 12,9 г кипарисовых стружек, 25,9 г розмарина. Смешать спиртовую вытяжку из этих трав с 12,3 л водки.

Водка тюренивая

Для приготовления тюренивой водки необходимо взять 3 л водки, 180 г толченой корицы и 6 г толченого кориандра. Специи порознь замочить в водке на одну ночь. Потом все смешать и перегнать. Первый крепкий спирт отделить, а последний употребить на очищение сахара следующим образом: взяв последние выгонки, положить в них 2 кг сахара, свежую корку с одного лимона и нескольких яичных белков, варить медленно на углях, снимая пену, пока сироп очистится. Сироп остудить, смешать с первым спиртом. Взять 4 грана (0,25 г) амбры и 6 гран (0,37 г) муската, стереть их с небольшим количеством сахара, завязать в белую тряпочку и опустить в полученную водку. Хранить водку, крепко закупорив.

Водка из тыквы

Для приготовления водки из тыквы взять тыкву, изрезать ее на мелкие кусочки, очистив предварительно от семян и кожицы. Потом на 2 части тыквенной резки налить 1 часть воды и варить до тех пор, пока кусочки не будут удобно раздавливаться. Это крошево истолочь в однообразную гущу, которую затереть с молотым ячменным солодом, положив на ведро тыквенной гущи или на 8 кг ее 1,2 кг солода. Для этого положить в чан, налить горячей воды, оставить на полчаса накрытой, вымесить тщательно и тогда уже влить тыквенную гущу и хорошо вымесить. пока не останется ни одного комочка. Затем добавить холодной воды. Охладить затор до степени парного молока, запустить дрожжи, дать перебродить, перелить в куб и перегнать по обыкновенному.

Водка из томатной пасты, сахара и пива

Для приготовления водки по этому «экзотическому» рецепту надо взять литровую банку томатной пасты, 1 бутылку пива, 10 кг сахара. Развести все это в 30 л воды. Смешать, дать «выстояться» в теплом месте. Затем перегнать обычным способом. Из указанного количества продуктов можно получить 7—8 л 1 водки.

Водка фенхельная (вариант 1)

Эта водка очень похожа по вкусу на анисовую, и различают их только знатоки. Вкус у нее Очень необычный, специфический.

Перегонять фенхельную водку нужно на умеренном огне, использовать только чистый спирт, не допуская попадания белесой жидкости. Семена фенхеля должны быть белого или бело-желтого цвета, желтые семена могут испортить водку.

Водка фенхельная (вариант 2)

Взять 300 г фенхельных семян, по 30 г корицы, аниса, корня фиалки, кардамона, винного камня, по 12 г лавровых ягод и мяты, 10 г белого имбиря, все истолочь, залить 6 л водки, настаивать десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 4,5 л воды.

Водка фенхельная (вариант 3)

Взять 70 г фенхельных семян, 2 л водки, 400 г воды, перегнать и подсластить сиропом из 0,5 кг сахара и 2 л воды.

Водка фенхельная (вариант 4)

Взять 400 г фенхельных семян, по 100 г аниса и тмина, по 50 г корня фиалки, мелиссы, кардамона, кориандра, соли, по 200 г мускатного цвета, горького миндаля, белого имбиря, лимонной корки и шалфея, все измельчить, залить 12,3 л водки и настаивать десять дней, затем перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара и 5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Водка фенхельная (вариант 5)

Взять 800 г фенхельных семян, горсть соли и залить 12,3 л водки, настаивать двое суток, перегнать и подсластить 1,2 кг сахара.

Водка из халвы

Для приготовления водки из халвы следует взять 10 кг халвы, развести в 15—20 л теплой воды. Поставить бродить на 7—8 дней. Потом перегнать через паровой аппарат. Запах подсолнечного масла, который будет иметь место, можно уничтожить, добавив в водку веточку мяты.

Из указанного количества продукта можно получить по этому рецепту до 10 л водки.

Хлебная водка

Чтобы приготовить хлебную водку, надо взять 6,1 л водки, смешать с вытяжкой из 820 г сухарных хлебных гренков. 51,6 г лимонной корки, 25,8 г кремортартара, 12,9 г гвоздики, мускатного цвета, коричневого цвета, корицы по 6,45 г.

Смесь подсахарить сахарным сиропом,

Водка хлебная с печеным хлебом

Хлебная водка с печеным хлебом готовится также, как и в предыдущем рецепте. Вместо картофеля используется размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб. На 2 ведра солода нужно 15—20 буханок хлеба.

Водка из шиповника

Взять 800 г шиповника, варить его в течение часа в меде, процедить через сито, в жидкую массу влить 12,3 л 40%-го спирта. Дать отстояться, процедить и разлить по бутылкам. Эта водка чрезвычайно ароматна и вкусна.

Водка яблочная (вариант 1)

Приготовление фруктовых водок имеет ряд особенностей. Чтобы получить яблочную водку, надо яблоки мелко изрубить сечкой, которой рубят капусту. Взять по равной доле ржаного теста и пшеничных отрубей, разболтать в чане в теплой воде, всыпать рубленые яблоки и тщательно перемешать. Долить еще теплой воды и оставить на 3 недели.

Если яблоки были лежалые или подгнившие, то достаточно 2-х недель.

Получившуюся в результате брагу переложить в чистый браговар и перегнать в раку, имеющую очень слабый винный вкус. Когда раки наберется достаточно для наполнения куба, перегнать как обычно. Для аромата в водку можно добавить душистых слепни и трав, заливая специи прямо в куб.

Водка яблочная (вариант 2)

Взять яблоки, раздавить или истолочь до однородной гущи, налить на них горячего кипятка и охладить до теплоты парного молока. Запустить в этот затор дрожжи, накрыть чан и оставить бродить.

По окончании брожения перелить брагу в куб и перегнать.

Водка яблочная (вариант 3)

Насыпать в бочонок свежих яблок, залить водкой, настаивать 6 месяцев, затем жидкость слить, подсластить по вкусу, поставить в котле на огонь, довести до кипения и дать

вскипеть 2—3 раза, но делать это осторожно, чтобы водка не вспыхнула. Дать отстояться в погребе, аккуратно слить, развести водой в полуторном количестве, перегнать и профильтровать.

Водка из сока яблок

Яблочную водку можно приготовить из сока. Для этого следует перетереть яблоки, измельчить, выдавить сок. На каждые 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплом месте бродить на 6—7 дней. После этого перегнать на паровом аппарате.

Водка ягодная

Ягоды из-под наливок чаще всего выжимают, чтобы получить плохой наливочный отстой. Иногда выбрасывают как бесполезную вещь. И зря: эти ягоды, перегнанные через куб, дают прекрасную ароматную водку. На ведро ягод необходимо добавить полведра воды, ягоды размять, перемешать и перегнать обыкновенным способом.

Водка из цедры (вариант 1)

С двух цедратов срезать наружную кожуру, не задевая мякоти, положить в куб с 2,2 л водки и 400 г воды, перегнать, не допуская попадания в водку белесого отгона. Подсластить сиропом из 2,2 кг сахара и 2,2 л воды. Если нет свежих цедратов, их можно заменить цедратной хсенцией высокой концентрации. На вышеуказанное количество водки и воды в куб добавляют 68 капель эссенции.

Водка из цедры (вариант 2)

Эта педратная водка готовится по вышеуказанному рецепту, но затем подкрашивается в желаемый цвет. Подкрашивать нужно часть сиропа перед подслащиванием и добавить в водку.

Водка цитварная (вариант 1)

Взять 180 г корня полыни, 75 г мяты, 50 г мелиссы, 35 г се- Щ мяи фенхеля и по 25 г белой корицы и соли, все измельчить, залить 12,3 л простой водки, настаивать 2 недели, перегнать, подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 3,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Водка цитварная (вариант 2)

Для приготовления цитварной водки надо взять 600 г корня Польши (цитварного корня), искрошить его как можно мельче, добавить горсть соли, залить ведром простой водки, настаивать сутки, перегнать и подсластить 1,5 кг сахара-

Водка шалфейная (вариант 1)

Взять 410 г шалфея, 105 г кишнеца, 51,6 г укропа. Все травы залить 24,6 л вина. Перегнать потихоньку и подсластить.

Водка шалфейная (вариант 2)

Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г лепестков роз. На эти специи в кубе влить 24,6 л простой хлебной водки, замазать и дать настояться 3—4 дня, потом перегнать и подсластить по вкусу.

Лепестки розы можно заменить 120 г розового сиропа, добавляемого после перегонки.

Водка шалфейная (вариант 3)

Для приготовления шалфейной водки взять 12,3 л вина, 205 г шалфея, 51,6 г кишнеца, 25,8 гукропа, 60,2 г шиповника или розового цвета; положив все эти специи в куб, залить вино и, замазав, дать стоять 2 суток, потом перегнать и подсластить.

Водка шалфейная (вариант 4)

Взять специи по предыдущему рецепту, но без лепестков роз, залить 12,3л простой водки, но не закупоривать. Настоять 3—4 дня, перегнать и подсластить.

Водки, приготовляемые настаиванием

Анисовая

Анисового семени 56 г, семени коляндр 1,5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара по вкусу, но не более 4 г.

Ангеликовая

Ангеликового корня 200 г, кориандра 50 г, кюммелевых семян 50 г, тмина 4,5 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Бадьяновая

Звездчатого аниса 11 г, аниса 5,5 г, гвоздики 0,4 г, корицы 0,1 г, водки 45% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

Бреславская горькая

Анисовых семян 10 г, лимонной корки 10 г, ромашки 38 г, кардамона 10 г, кориандровых семян 4,5 г, калганового корня 10 г, мускатного ореха 8,5 г, померанцевой корки 2 г, розмарина 26 г, фиалкового корня 10 г, корицы 8,5 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Венская горькая

Анисовых семян 20 г, кориандровых семян 8,5 г, укропных семян 17 г, калганового корня 8,5 г, кюммелевых семян 10 г, мускатного ореха 10 г, гвоздики 10 г, фиалкового корня 8,5 г, корицы 26 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Гвоздичная

Гвоздики 4,2 г, коляндр 0,6 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 43 г.

Грушевая

Сухих груш садовых 100 г, водки 45 % 1 штоф (1,2 л), грушевой эссенции 2 капли.

Горькая вермутовая водка

Ангеликового корня 17 г, валерьянового корня 2 г, стоголовника 100 г, хинной корки 17 г, кардамона 4,5 г, апельсиновой корки 32 г, мяты английской 43 г, тысячелистниковой травы 43 г, полыни 65 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Девясильная

Корня девясила 15 г, аниса 8,5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 4,5 г.

Данцигская горькая

Ангеликового корня 10 г, анисовых семян 26 г, кориандровых семян 13 г, лимонной корки 43 г, калганового корня 4,5 г, укропных семян 30 г, мускатного ореха 10 г, гвоздики 10 г, померанцевой корки 32 г, розового масла 1 капля, корицы 10 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Желудочный травник

Померанцевой корки 6,5 г, лимонной корки 6,5 г, ирного корня 4 г, можжевельных ягод 4 г, имбиря 4 г, фиалкового корня 4 г, ангеличного корня 4 г, семян кориандра 2 г, стручкового перца 0,5 г, корня калгана 0,5 г, майорана 0,5 г, мяты кудрявой 2 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 34 г.

Зверобойная

Зверобоя 25 г, корицы 0,6 г, незрелых померанцев 1,2 г, померанцевой корки 1 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

Знаменитый «Ерофеич»

Водки 45 % 1 ведро (12 л), золототысячника 6 г, тысячелистника 6 г, мяты английской 6 г, чабреца 6 г, калгана 50 г.

Испанская горькая

Польши сухой 2,5 г, померанцевой корки 3 г, девясила 0,6 г, калгана 1,2 г, кудрявой мяты 1,5 г, вояки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 40г.

Крамбамбули I

Анисового семени 2,5 г, римской ромашки 2,5 г, корицы 1,5 г, шалфея 1,2 г, лавандовых цветов 1,2 г, майорана 1,2 г, калгана 1,2 г, мускатного ореха 0,8 г, кардамона 0,8 г, водки 45 % 1 штоф (1,2 л), сахара 36 г.

Если прибавить на бутылку около 400 г сахара, то получится очень хороший ликер.

Кудряво-мятная

Листьев мяты (без стеблей) 13 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 65 г.

Коричная

Корицы 10 г, розовых лепестков 17 г, аниса 1,2 г, имбиря 0,6 г. водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 75 г.

Караибская

Корицы 40 г, имбиря 20 г, гвоздики 10 г, мускатного цвета 6,5 г, мускатного ореха 10 г, перца простого черного 4 г, водки 40% 5 штофов (6 л).

Кофейная

Кофе жженого смолотого 40 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 25 г.

Кармелитовая горькая

Лимонной корки 300 г, кориандровых семян 52 г, мускатного ореха 26 г, мяты английской 4,5 г, померанцевой корки 3 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Кардинальская горькая

Померанцевой корки 43 г, лимонной корки 26 г, имбирного корня 17 г, розмарина 52 г, мускатного ореха 4,5 г, калганового корня 17г, водки 40% 0,5 ведра (6л).

Лимонная

Лимонной свежей корки 8.5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара не более 8,6г.

Малиновая

Сока малинового 0,5 штофа (0,6 л), спирта 80% 0,5 штофа (0.6 л), сахара 40 г.
Эта водка служит образцом приготовления всех водок из плодовых и ягодных соков.

Можжевеловая

Ягод можжевеловых 17 г, анисового семени 2 г, корицы 1 г, водки 42% 1 штоф (1,2 л), сахара 45 г.

Мелиссовая

Листьев свежей мелиссы 25 г, лимонной сухой корки 2,5 г, водки 45% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

Мятная водка

Английской мяты 100 г, имбиря 8,5 г, перца 4,5 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Померанцевая

Померанцевых корок 3 г, померанцев незрелых 3 г, гвоздики 0,1 г, водки 42 % 1 штоф (1,2 л), сахара 20 г.

Полынная

Листьев полыни 14 г, листьев мелиссы 5 г, аниса 3 г, водки 42% 1 штоф(1,2л), сахара 9 г.

Полынная водка

Польши 200 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Померанцевая водка

Померанцев незрелых 30 г, померанцевой корки 30 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

Любителей водка

Мяты английской 100 г, шалфея 50 г, листьев мелиссы 50 г, померанцевой корки 50 г, аниса 25 г, тмина 50 г, водки 50% 10 штофов (12 л).

Всю смесь трав обдать кипятком и сейчас же воду руками выжать. Как остынет, поместить в бутылку с широким отверстием и залить водкой. Кто не желал бы иметь дело с кипятком, тогда нужно смесь трав брать в половинном количестве. Хотя водка получается вкуснее приготовленная по первому способу. Сахара брать по вкусу — приблизительно по 8 г на 1 штоф.

Сухарная

Сухарей черного хлеба, слегка поджаренных, 600 г, водки 40— 45 % 1 штоф (1,2 л), сахара 4 г.

Тминная

Тминного семени 30 г, анисового семени 1,2 г. укропного семени 1,2 г, фиалкового корня 0,3 г, водки 42% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

Тминная

Тмина 32 г, аниса 1,2 г, укропа 1,2 г, фиалкового корня 1,2 г, корицы 0,5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 40 г.

Водка монастырская, напоминающая старку

Водки 40% 1 ведро (12 л), листьев черной смородины, собранных весной, не утеревших запаха и высушенных в тени (по запаху листьев), 100—200 г, груш садовых сушеных 200 г, рожков сладких обыкновенных 100 г (лучше взять бочонок из-под вина).

Черн смородинная

Сока черной смородины 0,6 л, спирта 80% 0,6 л, сахара 40 г.

Шалфейная

Шалфея 8,5 г, зелени петрушки 1,2 г, аниса 1,5 г, водки 42 % 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

3 рецепта подражания «старой водке»

1. Неочищенная от сивушного масла водка в 50—60 % из ржи наливается в дубовый бочонок, зарывается на аршин в глубину на 3 года в погребе.
2. 0,25 ведра (3 л) 50% водки смешивается с 6,5 г уксусного эфира, 6,5 г хорошего чая выварить в 0,3 л воды, остудить, прибавить к водке и дать выстояться в погребе не менее 6 месяцев.
3. Водку из ржи крепостью 50—60 % налить в бочонок после портера (не выполаскивая дрожжей) и поставить в погреб на 3 года.

Целебные и специальные водки

Водка лечебная

Эта водка полезна при грудных заболеваниях. Чтобы ее приготовить, надо взять по 60 г аниса и цветов бузины, по 40 г фиалкового корня, изюма и кубебы, по 20 г ягод красного шиповника, Melissa, кардамона, ромашки, лавровых ягод и корицы, по 10 г мускатного цвета и фенхеля.

Все истолочь, залить 9 л водки, настаивать 8—10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,8 л воды.

Английская грудная водка

Взять по 150 г померанцевой корки, изюма, винных ягод, по 100 г фенхеля и аниса, 50 г ягод красного шиповника, по 18 г цветов бузины и розовых лепестков, 35 г райских зерен, по 12 г корня вира и корня солодки, по 6 г гвоздики и Melissa.

Все специи истолочь и истолочь, залить 9 л водки, настоять в течение 2 недель, перегнать, добавить 3,5 л воды.

Подсластить сиропом из 800 г сахара и 3 л воды.

Гданьская грудная водка

Взять 25 г винных ягод, 35 г травы проскурняка, 25 г кудрявой мяты, 18 г листьев мать-и-мачехи, по 25 г папоротника и вероники, по 12 г корня солодки, дягиля, розмарина, фенхеля, винного камня, по 6 г репейника, душистого перца, изюма, аниса, ромашки, тмина.

Все специи истолочь, залить 4,8 л водки, настаивать 2 недели, перегнать, подсластить сиропом из 800 г сахара и 1,8 л воды.

Через несколько дней профильтровать.

Водка ардельная

Для приготовления целебной ардельной водки взять 4 г семян аниса, 2 г гвоздики, 9 г мускатных цветов, хорошо истолочь, залить 4 л водки и 400 г воды, настоять на печи или в горячей золе, перегнать на маленьком огне, давая выйти немного белесому спирту, в котором будет самый сильный аромат. Растворить 1,4 кг сахара в 3 л холодной воды, смешать с передвоенной водкой и профильтровать. Затем водку подкрасить кошенилью в алый цвет.

Семена аниса полезны для желудка и груди. Уменьшают вздутие живота, убирают плохой запах изо рта. Водка используется как отхаркивающее и согревающее средство.

Бальзам «для младенцев»

Эту специальную (мягкую) водку можно изготовить в домашних условиях. Для этого надо взять 25 г мускатных орехов, по 12 г гвоздики, корицы, имбиря, кубебы, бадьяна, Польши, 8 г цветов-муската, 4 г калгана, по 45 г цветов гвоздики и липы, по 20 г цветов лаванды, листьев шалфея, тмина и листьев фенхеля, по 25 г кудрявой мяты, корня бетоники, дубовой омелы, 150 г мякиша свежей белой булочки.

Истолочь, смешать с мякишем булочки, замочить на сутки в 1,2 л хорошего виноградного вина в тепле. Залить это в куб, добавить 115 г воды, настоянной на цветках огуречника, 100 г ландышевой воды, 100 г воды, настоянной на ягодах земляники, 50 г розовой воды. Перегнать на сильном огне и немного подсластить сиропом.

Водки, полезные при заболеваниях желудка

Способов приготовления так называемых желудочных водок, или эликсиров, существует великое множество; главное начало всех этих водок составляют душистые и горькие экстрактивные вещества, извлекаемые из разных частей растений путем настаивания. Вещества эти действуют возбуждающим образом на стенки желудка, усиливая выделение желудочных соков и тем ускоряя процесс переваривания, и усиливая аппетит.

Кроме вышеозначенных растительных элементов в состав желудочных водок зачастую

входят еще различные душистые эссенции и масла. Сборы кореньев и трав, входящих в эти водки, обыкновенно очень сложные, но обходятся они в большинстве случаев весьма недорого, так что всякому хозяину прямой расчет выделять их домашним способом, не тратясь на дорогие фабричные препараты.

Вот рецепты наиболее удачных из них:

1. Взять 12,8 г корня горечавки, 12,8 г ромашки римской и простой, по 12,8 г калгана, кориандра, айрного корня, можжевельных ягод, по 4,3 г гвоздики, корицы и мускатного цвета. Измельчить, настаивать в 6,1 водки.

Через 2 недели процедить.

2. Взять по 2,1 г бедренца и айрного корня, по 0,5 горсти полыни, золототысячника и трифоли. Залить 1,23 л красного вина.

Настаивать 2 недели. Процедить.

3. Взять по 102 г кишнеца, имбиря, 51,6 г гвоздики, 25,8 г мускатных орехов. Истолочь мелко и положить в 4 л хорошего красного вина, добавив 6,45 г шафрана.

Дать выстоять 6 суток, а потом подсластить.

4. Взять по 100 г имбиря и кориандра, 50 г гвоздики, 25 г мускатного ореха.

Истолочь, настоять в 4 л хорошей водки, добавить немного толченого шафрана и 12 г мирры, дать настояться 6 дней. Дважды перегнать и подсластить.

5. Взять по 100 можжевельных ягод и вишневых ядер, по 75 г фенхеля, желтых семян руты, тмина, по 50 г корня полыни, калгана, корня солодки, ромашки, корицы, аниса, корня айра, персиковых ядер, по 35 г белой горечавки, семян плюща, корней толокнянки, мускатного цвета, по 25 г зернышек лимона, гвоздики, кардамона, померанцевой корки, лимонной корки, лавровых ягод, по 12 г черного перца и жгучего перца.

Все искрошить и истолочь, залить 2,7 л водки, настоять в течение 2 недель, перегнать.

Английская желудочная водка

Взять 75 г можжевельных ягод, по 35 г фиалкового корня и корня айра, по 20 г цветов корицы, тмина, аниса, белого имбиря, по 9 г винного камня, фенхеля, мастики, кардамона, 5 г ревения, 16 г мускатного цвета.

Все искрошить и истолочь, залить 7 л водки, настаивать 2 недели, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 5,5 л воды.

Через несколько дней процедить.

Белая желудочная водка

1. Взять 12,3 л очищенного спирта (40%), положить: мяты, шалфея и аниса - по 400 г, калгана, имбиря ~ по 100 г. Дать этой смеси настояться в теплом месте 3 недели, взбалтывая каждый день. Перегнать. Подсластить по вкусу.

2. Взять 12,3 л очищенного спирта, добавить аниса и шалфея — по 800 г, кардамона 86 г и имбиря 70 г. Поставить настаиваться в теплом месте 3 недели. Добавить 12 бутылок воды, перегнать. Подсластить по вкусу.

3. Взять 24,6 л очищенного спирта. Настоять: можжевельных ягод 39 г, мускатного ореха, фиалкового корня, солодкового корня, айра, аниса, померанцевых цветов — по 26 г, дягильного корня 12 г, кардамона, померанцевой корки, цветов гвоздичного дерева, имбиря, укропа, шалфея — по 22 г. Перегнать или просто процедить через фильтр. Подсластить по вкусу.

Зеленая желудочная водка

Взять 12,3 л водки. Приготовить спиртовую настойку из мяты, айра, фиалкового корня — по 38,7 г, калгана, перца, имбиря — по 25,8 г, гвоздики, можжевельных ягод, аниса, коричных цветов, мяты лимонной, соли, винного камня — по 12,9 г. Смешать с водкой и добавить сахарного сиропа.

Травяная настойка для желудка

Взять по 2 горсти золототысячника, донника, зверобоя, буквицы, польши, мяты, чабреца, шалфея, по 1 горсти вахты, укропных семян, горицвета, кореньев полевого горицвета, можжевельных ягод, ромашки, 100 г калгана, 50 г пионного корня, 25 г ревения.

Все искрошить и истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать, ежедневно взбалтывая, до тех пор, пока настойка не станет темной. Принимать по 1 рюмке в день.

Гданьская водка от вздутия живота

Взять по 50 г ромашки, лимонной корки, померанцевой корки, по 30 г золототысячника, полыни, семян укропа, тмина, дягиля, можжевельных ягод, винного камня, по 16 г фенхеля, кориандра, розмарина, семян кардобенедиктина, лавровых листьев.

Все истолочь, истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать несколько дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 3,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Водка от вздутия живота

1. Взять 6 горстей лекарственной ромашки, 4,5 горсти кожуры померанцев, по горсти полыни, золототысячника, трифоли, 50 г семян укропа, по 25 г аниса, фенхеля, тмина. Все измельчить, истолочь, залить 3 л водки, настоять в течение 8 дней, перегнать.

2. Взять 60 г лекарственной ромашки, по 35 г можжевельных ягод, лавровых ягод, корней дягиля, кожуры лимона, кожуры померанца, шалфея, семян польши, базилика, тмина, гвоздики, корицы, калгана, винного камня, 10 г жгучего перца.

Все мелко истолочь, залить 9 л водки, настаивать неделю, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 2,7 л воды.

Настойка целебная

1. Взять 1,23 л водки. Добавить по 4,3 г калгана, имбиря, горечавки, ревеня. Настоять 2—3 недели,

2. Взять 1,23 л водки. Добавить по 4,3 г аниса, чабреца, ромашки, калгана и укропа.

Время приготовления 2—3 недели.

Эти настойки употребляются от тошноты, потери аппетита. глистов, запорит. д.

Водка кардиальная

Эта лечебная водка приготавливается из простой водки, настоянной на цветах жасмина. Цветы употребляют свежие. При перегонке добавить измельченную цедру лимона и несколько зерен кориандра. Полученную после перегонки водку подсластить по вкусу и профильтровать.

Цветы жасмина содержат в себе ароматические вещества, благотворно действующие на нервы, мозг, успокаивают, полезны для желудка, поднимают настроение.

Водки крепительные

1. Водка крепительная красная. Взять 100 г мастики, 50 г стиракса, 4 г корицы и гвоздики- Истолочь, залить 9 л водки, настоять в течение 4—5 дней, перегнать и подкрасить 1 г кошенили, подсластить 800 г сахара.

2. Водка крепительная голубая. На 6 л простой-водки положить полторы пригоршни травы тысячелистника, настоять несколько дней и перегнать, повесив в устье приемника в мешочке немного этой же свежей травы, чтобы водка проходила через нее.

3. Взять по 25 г цветов муската, мускатных орехов, кориандра, мастики, стираксы, по 45 г калгана, розовых цветов, 20 г гвоздики, одну пригоршню розмарина, один иучок шалфея, 4 корешка фиалки.

Все истолочь, залить 4,8 л водки двойной перегонки, настаивать 4 дня, перегнать, в выгнанную водку добавить 100 г корня солодки, настоять еще 4 дня, затем подсластить и профильтровать.

4. Водка крепительная из девясила. Взять 75 г девясильного корня, по 60 г корня солодки и розовых лепестков, по 38 г листьев розмарина, кудрявой мяты, кардамона, померанцевых цветов. мускатного ореха, фиалкового корня, травы проскурняка, гвоздики, Melissa, по 18 г корицы и винного камня.

Все измельчить, истолочь, залить 9 л простой водки, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 3,5 л воды.

5. Взять 43 г корицы, 4,3 г кардамона, 18,2 г гвоздики, 43 г мускатных орехов и столько же мастики, 60,2 г лимонной корки, | 38,4 г аниса, 64,5 г стиракса. Все специи истолочь, положить в | бутыл, влить ведро хорошей двойной водки и дать стоять в теп- || лом месте 12 суток. 1'1

6. Взять 21,5 г корицы, мускатных орехов, мускатного цвета, бадьяна и кардамона, 17,2 г пионного корня, 21,5 г кишнеца, розмарина, фиалки, аниса, тмина, базилика, майорана, шалфея, мяты, 205 г лимонной корки. Все коренья настоять, кроме трав и лимонной

корки, положить на 12,3 л двойной водки, влить в бутылку и дать стоять 12 суток в теплом месте.

7. Взять 12,3 л водки. Положить спиртовой вытяжки из травы бедренца 205 г.

8. Взять 12,3 л водки. Приготовить спиртовую вытяжку из 51,6 г корня девясила, по 38,7 г розовых листьев, корня солодки, по 25,8 г розмарина, кудрявой мяты, фиалкового корня, гвоздики, Melissa, кардамона, мускатного ореха, цветов померанца, по 12,9 г корицы, кремортартара. Смешать эту вытяжку с водкой и подсластить сиропом из сахара: 615 г на 18,4 л воды.

Водка от головной боли № 1

Взять по 1 горсти свежих цветов или листьев розмарина, лепестков розы, шалфея, верхушек майорана, лаванды и цветов ландыша, по 12 г кубебы, цветов муската, кардамона, корицы, райских зерен, 2,5 г гвоздики.

Все измельчить, истолочь, залить 1,8 л водки, перегнать и подсластить.

Водка от головной боли № 2

Взять 75 г цветов лаванды, 50 г лимонной корки, розмариновых цветов, корицы, гвоздики, корня польши, по 12 г фиалкового корня и винного камня.

Все искрошить, истолочь, залить 1 л водки, настаивать 2—3 недели, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 3,5 л воды. Через несколько дней процедить.

Водка обезболивающая

Взять по 75 г кудрявой мяты и хрена, 50 г белого имбиря, 35 г кореньев красных, 25 г травы ламинарии, 18 г калгана, по 35 г цветов розмарина, можжевельных ягод, тысячелистника, аниса, по 12 г лимонной корки, полыни, Melissa, майорана, корня аира, шалфея, соли.

Все измельчить, залить 7,5 л водки, настаивать 10 дней, затем добавить 3 л воды и перегнать. Подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Водка общеоздоровительная

Взять по 75 г можжевельных ягод, корня польши, чабреца, по 50 г розовых цветов и травы горицвета (зори), по 30 г померанцевой корки, амбры, аниса, Melissa, лавровых ягод, розмарина, корня кардобенедиктина, корня фиалки, лимонной корки, кудрявой мяты, иссопа, руты, 25 г винного камня, 8 г соли.

Все искрошить и истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 2 недели, добавить 2,5 л воды и перегнать. Подсластить сиропом из 700 г сахара и 2,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Желтая водка от колик

Взять по 50 г следующих приправ: розмарина, мастики, калгана, мускатного ореха, корицы, ладана, мастичных бобов, аниса и шафрана, 400 г чистой смолы, называемой терпентин.

Сухие приправы порознь истолочь, залить 12 л водки в сосуде, который нужно плотно закрыть и поставить на 3 суток в теплое место. При этом шафрана положить только половину, а остальное положить в бутылку, в которую потом будет перелита готовая водка. Перегнать настойку, получив 6 л водки, влить ее в бутылку с шафраном. Эта водка не подслащивается.

Водка от колик

Взять 115 г лекарственной ромашки, 75 г померанцевой корки, по 35 г корня кардобенедиктина, иссопа, горького миндаля, трифоли, тмина, по 18 г укропных семян, цветов розмарина, полыни, 6 г имбиря.

Все истолочь, залить 7 л водки, настаивать несколько дней, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 3,5 л воды.

Водка целебная № 1

На 1 ведро водки кладут 100 г листьев кока и настаивают 2 недели, каждый день взбалтывая, затем фильтруют через бумагу.

Эта водка очень полезна при сильной усталости, плохом пищеварении, плохом аппетите и бессилии.

Водка целебная № 2

200 г ржаного хлеба разрезать на кусочки, хорошо просушить и поместить в стеклянную посуду, залить 3 л водки, настоять, пока сухари всплывут наверх, профильтровать через бумагу.

Эта водка очень вкусна и полезна при расстройстве желудка, так как имеет укрепляющие свойства.

Водка целебная № 3

Взять свежие цветы померанца, обварить кипятком и положить в водку или спирт настаиваться на 2 месяца. Определенной пропорции цветов и водки нет.

Настояв, слить водку или спирт, подсластить и профильтровать.

Водка целебная № 4

Взять 1,2 л воды померанцевых цветов, влить в посуду, которую плотно закрыть, добавить 250 г сахара и 3 стакана двойной водки. Положить немного корицы и горсть кориандра, плотно закрыть и настаивать 3 недели, взбалтывая ежедневно.

После этого профильтровать, хранить закупоренной.

Водка целебная № 5

Эту водку делают из цветов померанцев, для получения вкуса добавляют различные специи.

Взять одинарную или двойной перегонки воду померанцевых цветов с водкой или ректифицированным спиртом.

Эликсир № 1

Водка эликсирная — прекрасное тонизирующее средство. Для ее приготовления надо взять 100 г корицы, по 30 г гвоздики, семян укропа, аниса, тмина, по 20 г цветов лаванды и розмарина, по 800 г лимонной и померанцевой корки, по 2 горсти чабреца, душицы, мяты, шалфея, 15 г калгана, по 12 г имбиря, мускатных орехов, мускатных цветов, 8 г кардамона, по 12 г дягиля, корня аира, 4 г шафрана. Все специи истолочь, залить 12,3 л водки, неделю настоять, перегнать и подсластить по вкусу.

Эликсир №2

Взять 110 г корицы, по 50 г гвоздики, калгана, семян Польши, имбиря, по 40 г мускатных цветов, ревеня, девясила корня, корня аира, по 25 г мускатных орехов и кардамона, по 2 горсти цветов розмарина и розовых цветов. Все специи истолочь, залить 12,3 л водки, неделю настоять, перегнать и подсластить по вкусу.

Водка молодецкая

Укрепляющая тонизирующая водка. Взять 75 г лимонной корки, 57 г померанцевой корки, по 40 г стираксы и корня полыни, по 20 г аниса, бадьяна, корицы, 15 г цветов лаванды, по 15 г мускатных цветов и мускатных орехов, 2 г шафрана.

Все измельчить, истолочь, залить 7 л водки, добавлять 4 горсти соли, настаивать 2 недели, перегнать, подсветить сиропом из 1 кг сахара и 3 л воды.

Водка девичья

Эта водка, как утверждают, улучшает цвет лица. Для ее приготовления надо взять 200 г лимонной корки, 100 г черного солодкового корня, 70 г фиалкового корня, 50 г розмариновых цветов, по 30 г корня солодки, по 16 г кардамона без шелухи, аниса, по 5 г гвоздики и цветов лаванды. Все истолочь и залить 12,3 л водки, добавить 4 горсти соли, настаивать неделю, перегнать и подсластить сиропом из 1,3 кг сахара и 5 л воды.

Водка любовная

Любовная водка помогает при половых расстройствах. Взять по 50 г померанцевой корки и горького миндаля, по 30 г цветов гвоздики и корицы, лимонной корки, мускатных орехов, винного камня, 25 г гвоздики, по 16 г бадьяна, ванили, мускатных цветов, корицы, корня фиалки, персиковых цветов, цветов розмарина.

Все измельчить и истолочь, залить 12,3 л водки, настаивать 10 дней, добавить 2,4 л розовой воды и обыкновенной воды, перегнать. Подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,4 л воды. Через несколько дней процедить.

Водка супружеская

Как утверждают, эта водка усиливает половое влечение. Взять по 50 г сельдерейных (сельдерейных) семян, по 25 г семян моркови, померанцевой корки, мяты, 32 г корня Польши, по 20 г кардамона и тмина, по 6 г бадьяна, мастики, по 3 г ванили и аниса.

Все измельчить, залить 5 л водки, настаивать неделю, перегнать и подсластить сиропом из 200 г сахара и 1,2 л воды. Через несколько дней профильтровать.

Водка золотая

Почти всякую водку можно сделать золотой. Для этого нужно взять 3—4 листика листового золота (сусального), залить в чашке водкой и размешивать до тех пор, пока золото раздробится на маленькие кусочки, затем раствор влить во всю водку и подкрасить в желтый цвет по одному из рецептов желтой краской.

Есть способ получения золотой водки без использования золота, хотя водка называется золотой.

1. Взять свежие лимоны, очень аккуратно срезать с них кожуру, не захватывая мякоть, добавить корицы и кориандра в соответствии с количеством приготавливаемой водки. Все положить в перегонный куб с водкой, гнать до появления белесого спирта, так как именно в нем будет самый крепкий аромат корицы. Заранее приготовить сахарный сироп и добавить его в водку сразу после перегонки по вкусу.

2. Взять 65 г винных ягод, по 50 г можжевельного корня, корня валерианы, корня вира, по 40 г фенхеля, по 25 г тмина, корицы, корня солодки, корня фиалки, корня розмарина, цветов ландыша, по 12,5 г травы кардобенедиктина, гвоздики, имбиря, аниса, винного камня. Все истолочь и залить 18 л простой водки, добавить 3,5 л воды, перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара и 4,6 л воды, затем профильтровать.

Водка желтая

Эта водка имеет особенно интенсивный желтый цвет. Взять 400 г чистого терпентина, по 85 г семян укропа, розмарина, калгана, мастики, мускатных орехов, корицы, ладана, 25 г аниса, 20 г шафрана.

Взять половину мастики и шафрана, истолочь вместе с остальными приправами, залить ведром водки. Вторую часть мастики завязать в ткань и опустить в водку.

Настаивать неделю, перегнать, положив вторую часть шафрана в воронку приемника, чтобы выгоняемая водка текла через него.

Водка синяя

Взять 100 г корня травы тысячелистника, по 25 г кубебы, трав кардобенедиктина, кудрявой мяты, по 12,5 г тмина, гвоздики, тимьяна, по 6 г померанцевой корки, мяты, аниса, аира, фенхеля.

Все измельчить, залить 3,5 л водки, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 400 г сахара и 1 л воды.

Водка серебряная

Так же, как и золотая, получается при применении листового серебра. По второму же рецепту вместо корицы и кориандра взять гвоздику и семена дягиля. Далее приготовить так же, как золотую.

Иностранные водки

Английская горькая (вариант 1)

Взять 10 л спирта, 3 г корицы, 12 г корня аира, 3 г тмина, 45 г горечавки, 6 г имбиря, 2 г гвоздики, 5 г дягиля, лимонные корки от 2 лимонов, апельсиновые корки от 3 апельсинов, 2 г мускатных орехов. Настаивать 1 месяц в теплом месте, каждый день взбалтывая, затем профильтровать через бумагу и разлить в бутылки.

Английская горькая (вариант 2)

Для приготовления английской горькой водки надо взять на 1,23 л спиртовой вытяжки из 38,7 г лимонной корки, 25,8 г корицы, 25,8 г тмина, 20,25 г калгана, по 12,9 г мускатного цвета, гвоздики, аира, шалфея, кремортартара. Смешать с водкой и 12,9 г или менее сахарного сиропа.

Андайская водка

Испанскую (андайскую) водку готовят по следующему рецепту. Взять 3,69 л водки. Спиртовую вытяжку из 25,6 г звездчатого аниса, 80 г кишнеца, 38,4 г померанцевой корки соединить с водкой.

Распустить 820 г сахара в двух бутылках водки и подсластить.

Абсент швейцарский

Для приготовления абсента (швейцарской водки) необходимо взять 2 г масла полыни, 3 г масла аниса, 1 г масла бадьяна. 10 капель масла укропа, 3,5 л спирта, 3 л воды.

Подцветить протертым шпинатом.

Сначала растворить все масла в спирте, взбалтывая каждый день в течение недели. загсы долню иоау и добавить шпинат. Процедить.

Арака

Приготовить сусло из фиников (свежих или сушеных). Сбраживание провести обыкновенным способом. Дистилляция — двоение.

Барбатская водка (вариант 1)

Под этим названием понимают водку разного вкуса и разного назначения, очень крепкую и послабее. Для приготовления барбатской водки можно использовать корки различных плодов: цедратную, лимонную, померанцевую, апельсиновую. Также можно использовать различные пряные специи: гвоздику, корицу, мускатные орехи, мускатные цветы. В эти водки добавляют амбру или амбровую квинтэссенцию (очень крепкую).

Для приготовления водки барбатской с амброй вначале в чистой, простой водке настаивают амбру недель шесть-восемь, хорошо закупорив бутыл, в которой производится настойка. Затем в водку кладут сахар и те специи, с которыми делается водка, настаивают, взбалтывая каждый день, затем фильтруют.

Амбра придает водке запах, а корка плода или пряность — вкус и цвет.

Барбатская водка (вариант 2)

Для приготовления барбатской водки по этому рецепту корки с плода и специи кладут в простую водку, настаивают месяц, затем кладут сахар и, когда он растворится, фильтруют. После этого опять кладут в нее корку, опять настаивают и фильтруют.

Барбатская водка (вариант 3)

Положить в куб 4,8 л водки и половину специй по рецепту. Например, если делается апельсиновая водка из четырех апельсинов и 16 г толченой корицы, тотюложить в куб два апельсина и 8 г корицы.

Перегнуть, затем в полученную водку положить остальные апельсины и корицу и еще раз перегнуть.

Подсластить сиропом из 500 г сахара и 500 г воды.

Богемская водка

Богемская водка славится своими вкусовыми качествами. Для ее приготовления надо взять для вытяжки: 820 г хлебных гренков, 20 г гвоздичных цветов, корки лимонной, корки померанцевой, лавандовых цветов, 6,5 г померанцевого цвета, мускатного ореха по 4,3 г.

Спиртовую вытяжку смешать с водкой и подсластить.

Водка венгерская (вариант 1)

Взять 1,5 кг розмарина, по 85 г лавандовых цветов, майорана, базилика, шалфея, 40 г можжевельных ягод. Половину смеси всех специй истолочь, залить ведром водки, очень плотно закупорить и настаивать в тепле не менее 12 дней, затем перегнать. В выгнанное положить оставшиеся специи, предварительно измельчив, настаивать столько же дней, перегнать. Получится очень хорошая качественная водка.

Водка венгерская (вариант 2)

Для приготовления водки следует взять по 200 г цветов лаванды, розмарина, шалфея, можжевельных ягод, истолочь, смешать и залить ведром водки, настаивать три дня, перегнать. В выгнанное положить еще 400 г розмарина, настаивать сутки, перегнать на слабом огне. В выгнанное положить еще 400 г розмарина, перегнать в третий раз на слабом огне.

После этого нужно испытать крепость водки. Для этого положить в глиняную посуду одну ложку пороха и одну ложку этой водки, поджечь. Если порох вспыхнет с водкой, значит, ее крепость достаточная. Если не вспыхнет, водку нужно перегнать еще раз.

Водка венгерская (вариант 3)

Как утверждают знатоки, по этому рецепту можно приготовить особенно душистую водку.

Взять 200 г мускатных цветов, 400 г цветов лаванды, 200 г розмарина, 100 г цветов пиона. Все истолочь, залить ведром водки, плотно закупорить, настоять в тепле 5 дней, перегнать на слабом огне.

Водка венгерская (вариант 4)

Говорят, ЕГО водка, приготовленная по этому рецепту, помогает избавиться от головной боли.

Взять 150 г цветов лаванды, 100 г кожуры лимона, по 50 г розмариновых цветов, корня полыни, кожуры померанца, корицы, гвоздики, по 25 г фиалкового корня, винного камня. Все измельчить, залить 7 л водки, настаивать в теплом месте 10—12 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,6 кг сахара и 7 л воды.

Водка венгерская (вариант 5)

Приготовление водки по этому способу занимает много времени, но затраты компенсируются качеством напитка.

Взять три пригоршни цветов розмарина и одну пригоршню розмариновых листьев, залить 2,5 л водки, закупорить и настаивать в теплом месте три недели или даже дольше, перегнать на слабом огне.

Виски шотландское

Берется ячмень и ячменный солод (соотношение 15 к 85, но может быть и иное). Зерно предварительно размачивают, затем обсушивают в токе горячего дыма от торфа, получая так называемое «копченое зерно».

Композицию виски делают из разного сочетания зерна и солода.

Виски «бурбон»

Для его приготовления нужны солод и кукурузное зерно с добавками пшеницы.

Отношение зерновой смеси и солода приблизительно как при приготовлении джина (см. стр. 176). Дистилляция.

Дальше виски выдерживают в обожженных изнутри дубовых бочках (в домашних условиях — на дубовых стружках, опилках).

Это дает специфический коньячный цвет и исключает кукурузный запах.

Виски канадское

Для приготовления канадского виски используется солод пшеничный, ржаное и пшеничное зерно, картофельный спирт. Зерновой спирт-сырец купажируется (купаж — значит смешивание) с очищенным картофельным спиртом. Дистилляция — двоение. Крепость виски всегда 43%.

Вейновая водка

Для приготовления вейновой водки следует взять порченное, скисшее виноградное вино, уксус, добавить несортного винограда (или недозрелого). Дать забродить. Перелить в куб. Перегнать обычным способом.

Гданьская айрная водка

Для приготовления гданьской айриной водки следует взять 100 г корня айры, по 12 г кожуры померанца, папоротника, корней дягиля, тмина и винного камня, 40 г лепестков ароматных цветов, по 6 г лимонных зерен, корня девясила, корня фиалки, аниса, белого имбиря, кардамона.

Все специи измельчить, залить 4 л простой водки, настоять 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 200 г сахара и 2 л воды.

Гданьская водка из кудрявой мяты

Эта мятная водка готовится по следующему рецепту. Взять 800 г кудрявой мяты, 100 г сухого хрена, 50 г гвоздики, по 25 г корицы, полыни, лимонной корки, корки померанца, соли.

Специи измельчить, залить 20 л водки, настаивать 6—8 дней, перегнать и подсластить сиропом из 2 кг сахара и 2 л воды.

Гданьская дягильная водка

Взять 150 г корней дягиля, по 35 г мяты, кожуры лимона, аниса, 70 г тмина, по 15 г цветов корицы и гвоздики, 60 г померанцевой кожуры, по 35 г душистого перца, можжевельных ягод, лавандовых цветов, шалфея, ландыша, фенхеля, винного камня. Все специи измельчить и истолочь, залить 10 л водки, настаивать 8 дней, перегнать, подсластить сиропом из 1,8 кг сахара и 4,2 л воды.

Примечание медицинское: дягиль или ангелика — растение. полезное для желудка и груди. Способствует пищеварению, уменьшает вздутие живота, потогонное, отхаркивающее средство, делает дыхание ароматным. Водка и сахар усиливают действие корня.

Двойная гданьская тминная водка

Взять тмина — 400 г, фенхеля и аниса — по 50 г, фиалкового корня — 38 г, сухой лимонной корки — 50 г.

Все приправы измельчить и растолочь, залить 2 л алкализи-рованного спирта и поставить на ночь настояться. Утром туда же

вливать 1,5 л холодной воды и перегнать в кубе, пока не пойдет белесый спирт.

Сварить сахарный сироп из 800 г сахара и 0,6 л воды. Охладить и вливать понемногу в перегнанный спирт, пробуя на вкус.

По количеству вливаемого сиропа точной меры нет, все зависит от вкуса.

После смешивания водка будет мутной, но она отстоится, а если профильтровать через бумагу, она станет совершенно прозрачной.

Гданьская цитварная водка (вариант 1)

Взять 2 г корня полыни, 100 г аниса, по 20 г кардамона, гвоздики, корня айры, 40 г розмарина, 400 г розовой воды, 12 л простой водки, 400 г патоки, 1 г шафрана.

Все специи истолочь, просеять, положить в куб с половиной водки и перегнать. Патоку положить во вторую половину водки и немного проварить, дать отстояться, слить и смешать сначала с розовой водой, а потом с перегнанной водкой.

Дать отстояться трое суток и процедить.

Гданьская цитварная водка (вариант 2)

Взять 200 г корня полыни, по 50 г мелиссы, горького миндаля, девясила корня, винных ягод, по 25 г кардобенедиктина, розмарина, кожуры померанца, фиалкового корня, 35 г белого имбиря, по 12 г мускатного цвета, гвоздики, соли и винного камня. Все истолочь, залить 10 л водки, закупорить, настаивать 10 дней, добавить 2,5 л воды и перегнать, подсластить сиропом из - 800 г сахара и 2л воды.

Гуанская тминная водка

Взять 12,3 л водки, соединить со спиртовой вып-яжкой из 410 г тмина, 51,6 г воложского укропа, 51,6 г фиалкового корня, 51,6 г сухой лимонной корки. Подсластить сахаром.

Голландская горькая

Чтобы приготовить голландскую водку, надо взять 10 л спирта, 100 г корок померанца, корки с 2—3 лимонов, корки с 2—3 апельсинов.

Приготовить так же, как английскую горькую.

Джин

Для изготовления джина берется ячменный солод и любое зерно — пшеница, овес, рожь. Соотношение солода и зерна приблизительно 85% к15. На 10 л воды берется от 2 до 4 кг дробины. Далее готовится пиво. Пиво перегоняется в водку и окрашивается колером. Для специфического «джинного» вкуса водка настаивается на можжевельных ягодах и перегоняется вторично.

1. Взять: можжевельных ягод 8200 г, водки хлебной очищенной (8 ведер) 98,4 л, масла терпентинного 89,4 г, масла можжевельного 149 г, семян воложского укропа 820 г, сахара 12300 г, квасцов - 238,4г.

Можжевельные ягоды истолочь и настоять водкой в теплом месте в течение 2 недель, потом процедить. Масло стереть с 1230 г сахара и положить в можжевельную настойку вместе с остальными 11700 г сахара и семенами укропа, настоянными в 12,3 л воды.

Потом перегнать через куб до двух третей и затем прибавить 37,8 г квасцов, дать постоять и процедить сквозь фланель или бумагу.

2. Взять; можжевельных ягод 1640 г, водки хлебной очищенной 12 бутылок. Настоять истолченные ягоды в водке, перегнать до трех четвертей.

Женева

Чтобы приготовить голландскую можжевельную водку (же-невер), ячменный солод перемалывается с пшеничным зерном (соотношение как в джине), раздавливаются можжевельные ягоды. и все сбраживается. Далее — обычная перегонка.

Кальвадос

Для приготовления кальвадоса выдавливается яблочный сок из разных сортов яблок и сбраживается на естественных дрожжах в умеренно прохладном месте. Дистилляция—двоение, с последующей выдержкой в дубовых бочках (в домашних условиях ~ как виски бурбон).

Крепость кальвадоса различна — от 38 до 50%.

Кардинальская водка

Для ее приготовления следует взять три плода померанца. мелко их изрезать, прибавить к ним 25,6 г свежей мелиссы и 4,3 г мускатного цвета и на все это налить 1,23 л спирта, дать смеси настояться в закрытом сосуде в течение двух недель. Потом слить, подсластить сахаром, с которым растерты 2—3 капли эфирного масла померанцевых цветов и, подбавив полбутылки простой и стакан померанцевой воды, процедить и разлить в бутылки. I

Кизлярка

Делается сусло из сбора самых различных (зрелых и незрелых) фруктов: яблоки,

груши, сливы, айва, абрикосы и проч. Сбраживается обыкновенно. Дистилляция — двоение.

Кишвассер

Для приготовления этой немецкой вишневой водки надо взять ягоды вишни, размять и положить в чан, стоящий в умеренно теплом месте. Во время брожения чан закрыть крышкой и через каждые два дня мешать в нем вишни деревянной лопаткой.

По окончании брожения вся масса перекладывается в куб для перегонки. Пока выходит из куба бесцветная жидкость, она имеет надлежащую крепость. Скоро начнет вытекать мутная жидкость

(охвостье), это знак, что она слабее и поэтому нужно ее собирать в отдельный сосуд, приливая на новые порции вишен. Вишневые косточки и ядра толкутся тоже отдельно и засыпаются в бродящую вишню, от этого водка получает особый миндальный запах и вкус.

Из ягод терновника можно таким же образом приготовить водку, которая чрезвычайно приятна на вкус.

Кумышка Используется закислое коровье и овечье молоко. Иногда - конское молоко. Дистилляция — двоение.

Коньяк (бренди)

Качество коньяка во многом зависит от качества спирта, идущего на его изготовление. Лучше, если спирт будет приготовлен из винограда, но если нет, не беда: можно использовать любой. Единственное главное условие — тщательная очистка от посторонних запахов.

Трудно представить себе, что в нашем хозяйстве имеется дубовая бочка, да еще обугленная изнутри. Поэтому берите любые бутылки и на треть заполните их дубовыми опилками или стружками. Лучше, если будете сочетать и то, и другое-

Спирт заливается до горлышка, и бутылка отправляется в темное место — минимально на полгода-год. Затем спирт сливают в другие бутылки, тщательно закупоривают и отправляют настаиваться уже самостоятельно.

Чем дольше этот коньяк стоит, тем выше качество. Имейте в виду, что опилки сильно снижают градусность, поэтому спирт необходимо брать не менее чем 46 %.

Старение коньяка можно искусственно ускорить. Для этого на каждую бутылку настойки добавляется 150—200 г старого коньяка.

Лондонская горькая водка

Для приготовления этой водки следует взять 600 г энцианно" го корня, по 100 г трифоли и золототысячника, 50 г мелких незрб-
лых мандаринов.

Все крупно порезать, настоять в 5 л водки и перегнать. Это очень качественная хорошая водка. Подкрасить можно кошенилью.

Водка малороссийская (вариант 1)

Малороссийскую водку можно приготовить двумя способами. Первый способ: взять 5 л водки, передвоенной с лимонной коркой, 50 г корицы, по 20 г кардамона и бадьяна, 4 г мускатных орешков и 2 г мускатных цветов.

Специи истолочь, залить лимонной водкой, закупорить хорошо бутыл, обмазать ржаным тестом и поставить в печь умеренной температуры на четыре ночи.

Утром вынимать и взбалтывать. Затем водку слить и подсластить сахаром по 400 г на каждые 1,2 л водки, профильтровать-

Водка малороссийская (вариант 2)

Второй способ. Взять 6 л анисовой водки, по 6 г корицы, померанцевой корки, имбиря, бадьяна, аниса, кориандра, мастики, фиалкового корня, 10 г гвоздики, по 2 г перца и ладана, по 6 г шалфея, розмарина, мускатных цветов, по 2 г тмина, дикого перца, горчицы, семян укропа, по 6 зерен хлебных злаков.

Все специи истолочь, положить в анисовую водку в бутыл, которую плотно закупорить и обмазать тестом, как в предыдущем рецепте.

Бутыль поставить в теплое место на 12 дней. Затем водку слить.

Померанцевая польская водка

Взять 7,38 л водки, спиртовой вытяжки из 51,6 г незспелых померанцев, 154,8 г померанцевой корки, 51,6 г шалфея, по 38,7 г горького миндаля, померанцев, сельдерейных семян, по 25,8 г кардобенедиктина, кардамона, травы цитварного корня, лавандовых цветов, по 12,9 г сандала, цветов розмарина, мускатного цвета, рапсовых зерен.

Компоненты смещать и употреблять.

Перцовка украинская

Взять 4 л спирта и всыпать 77 г крупно истолченного красного или обыкновенного перца, поставить в теплое место недели на две. Процедить, развести сиропом (или без сиропа, смотря по вкусу), приготовленным из 3 стаканов воды и 600 г сахара. Дальше поступать так. Процедить сквозь фланель, на которую положить сперва ваты, потом углей, потом еще слой фланели.

Тщательно укупорить бутылки с водкой и поставить их в теплое место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.

Водки типа «Розсолис»

1. Персиковая. Взять по 400 г горького миндаля, ядер персиковых, сливовых и вишневых, 50 г корицы, по 25 г кориандра, цветов гвоздики, аниса и винного камня. Все мелко истолочь, залить 10 л водки, настаивать десять дней, затем добавить 6 л воды и перегнать. Подсластить сиропом, сваренным из 2 кг сахара и 6 л воды.

2. Лимонная. Взять 1 свежий лимон, 1 свежий померанец, 1 г горького перца, по 2,5 г мускатного цвета и кориандра, 4 г гвоздики, 12 г аниса, 40 г корицы. Все специи измельчить и истолочь, залить 1,2 л алкализи-рованного спирта и дать стоять одну ночь. Утром добавить 1,2 л холодной воды и перегнать. Сварить сахарный сироп на розовой воде и разбавить полученную водку по вкусу. Можно разбавлять розовой водой без сахара, можно варить сироп в обыкновенной воде, но в розовой лучше. Затем очень мелко истолочь 2 г кошенили, 2 г квасцов и всыпать в водку. Дать настояться несколько дней, чтобы водка стала алого цвета, после этого профильтровать. Если цвет будет недостаточно ярким, можно добавить кошенили, если нужно придать «Розсолису» аромат — опустить в него в мешочке бальзам.

3. Розовая. Взять 2,5 г серой амбры и 0,6 г мускуса, растереть их с розовой водой в кисель, сварить жидкий сироп из розовой воды и 20 г сахара, смешать все с 1,6 л водки в просторной стеклянной посуде, плотно завязать пленкой и поставить на несколько дней в теплое место. Затем процедить через фильтровальную бумагу.

Кроме кошенили для придания алого цвета можно использовать мак, настаивая с ним все вышеупомянутые специи и водку.

4. Коричная. Взять 600 г сахара, 6 г корицы, 4—5 цветков гвоздики, кожуру одного лимона, 6 гран (0,37 г) мускуса, 6 гран (0,37 г) амбры, 1,6 л водки, белок 3 яйца.

5. Коричная. Взять 25 г корицы, 12,5 г гвоздики, настаивать сутки в 1,2 л водки. Затем 1,2 кг сахара всыпать в 0,6 л холодной воды, поставить на огонь, пока весь сахар не растворится. Для получения алого цвета очень мелко истолочь 6 г кошенили, добавить 14—15 капель масла винного камня и подлить немного водки. Через сутки получится прекрасная алая краска, которую по желанию добавить в «Розсолис». Далее взять 4 грана (0,25 г) серой амбры, 2 грана (0,12 г) мускуса, растереть их с небольшим количеством розовой воды, налить в рюмку и поставить на сутки. Все вышеуказанное смешать и профильтровать.

6. Цветочная. Вскипятить воду и дать ей немного остыть. Взять разные ароматные цветы, ошипать их лепестки и залить водой в горшке так, чтобы лепестки были все покрыты водой. Запах из лепестков перейдет в

воду. Неплохо разные лепестки заливать горячей водой порознь, а потом воду слить и смешать. На 1,2 л этой ароматной воды взять столько же водки, 1 л сахарного сиропа, немного коричной воды, анисовой эссенции. Все смешать и попробовать. Если "Розсолис" слишком сладкий, можно добавить водки. Добавить амбры и мускуса, так, как в рецепте № 5, профильтровать. Этот «Розсолис» стоит очень долго.

7. «Розсолис» слабый. Составляется так же, как и предыдущий, но в него добавляют меньше водки и больше воды.

8. Калгавовая. Взять 100 г кубебы, 50 г калгана, по 32 г корня польшв, фиалкового корня, розмарина, по 16 г корицы и кардамона, мускатных орешков, по 30 г имбиря, розовых цветов, померанцевой корки, лимонной корки, по 16 г гвоздики, цветов лаванды, винного камня. Все истолочь, залить 7 л двойной водки, настоять 2—3 недели, затем водку осторожно слить и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды. При приготовлении сахарного сиропа для «Розсолисов» не нужно, чтобы он долго кипел, так как в «Розсолисе» он будет затвердевать и напиток будет мутным. Амбру приготовить нужно так, чтобы она не была заметна больше, чем другие добавки. Нужно взять по 4 г мускуса и амбры и кусок сахара величиной с куриное яйцо, истолочь очень мелко в ступке, завернуть в бумагу и хранить до употребления. Сахар должен быть очищен следующим образом: налить в таз 3 стакана воды с одним яичным белком, смешать, положить 2,4 кг сахара, чтобы он растаял, и варить, все время помешивая, чтобы не пригорело, когда будет закипать, добавлять холодную воду, чтобы прекратить кипение. Когда сахар полностью растворится, процедить.

Мараскинная водка

На 12,3 л водки — спиртовой вытяжки из следующих компонентов: 129 г персиковых ядер, 103,2 г сливовых ядер, 77,4 гвиш-невых ядер, 25,8 г коричного цвета, по 12,9 г миндаля горького и сладкого, 6,4 г мускатных орехов, гвоздики и вишни по 4,3 г- Выгтяжку эту смешать с водкой и после подцветить сахарным сиропом из 411,5 гсахарав 1,9 л розовой и померанцевой водки.

Пейсаховка

Для приготовления еврейской изюмной водки (пейсаховки) берется 1—2 кг изюма на 10 л воды. Когда изюм разбухнет, его выдавливают в ту же самую водку и бросают в сусло выжимки.

Сбраживается обыкновенно. Дистилляция — двоение.

Пульке

При приготовлении латиноамериканской водки (пульке) используется сок кактусов. (Они у многих растут в комнатах). Сбра-живание обыкновенное. Дистилляция — двоение. Необходима тщательная очистка.

Крепость пульке колеблется в пределах 32—34 %.

Водка бордосская

Делается по предыдущему рецепту, но после первой перегонки к 8 л полученной водки добавить 600 г изюма, 800 г черносл»-ва, далее поступить так же, как в предыдущем рецепте.

Ром (вариант I)

Для приготовления рома надо взять 12л простой хлебной водки, добавить 800 г винного камня, 400 г сахара, сваренного в сироп, 1 г толченого аниса, 3 г толченого шафрана, ЮОгсахара, который в куске нужно потереть по кожуре померанца и пожелтевший, размягчившийся сахар соскрести, 200 г жженого сахара, 200 г орехов какао, поджаренных и смолотых, перегнать.

Выгнанную водку вылить в большую посуду, всыпать в нее 1,6 кг чернослива, 800 г поджаренных толченых грецких орехов, 800 г жженого сахара, 30 г уксусного эфира и 100 г сладкого селитрового спирта. Все хорошо взболтать, а потом дать отстояться, чтобы примеси осели на дно.

Ром (вариант 2)

Взять бутылку малаги, 205 г пшена, крупно истолченного, 410 г крупного изюма, отваренного в воде, 12,9 г перуанского бальзама и сахарного сиропа по вкусу. Все это положить в посуду с 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей. Оставить бродить 3—4 дня.

Затем прилить 12 л очищенного спирта, перегнать в кубе так, чтобы вышло 9,2 л. К этой перегнанной жидкости прибавить в холстяном мешочке 205 г свежей дубовой кэры и 4,3 г айрного корня. Этот мешочек положить в бочонок с жидкостью, плотно его закупорив.

Ром (вариант 3)

Взять 61,5 л очищенного хлебного вина, 2460 г лучшего пшена, пережженного наподобие кофе и крупно смолотого, 8,6 г шафрана. Все это поместить в куб, перегнать, чтобы вышло 43 л жидкости,

Подцветить жженым сахаром.

Спотыкач

Взять по 4 г гвоздики, шафрана, 8 г мускатного ореха; 16 г ванили. 2 недели взбалтывая, настоять на 1 л водки. Процедить, Закипятить с 200 г сахара. Процедить.

Сакэ

Для приготовления японской водки (сакэ) используется рис и рисовый солод. Сусло на солоде сбраживается, после чего перед самой дистилляцией добавляется сильно распаренный рис (паром). Дистилляция — двоение.

Сакэ употребляется в горячем виде.

Тутовка

При приготовлении чешской водки (тутовки) используются ягоды белого и черного тута. Делается сусло, сбраживается обыкновенно. Дистилляция—двоение.

Тутовка имеет специфический приятный аромат и желтовато-зеленоватый оттенок.

Французская водка

Взять 12 л двойной хлебной водки, перегнать с 800 г винного камня и 400 г сахара, сваренного в сироп. Гнать до тех пор, пока получится 8 л водки. В полученную водку добавить 2 г жареного молотого кофе, по 800 г лимонной и померанцевой корки, 1,5 кг черной горелой хлебной корки, 1,5 л чистой воды. Перегнать, пока получится 6,5 л водки.

После этого в эту водку нужно капнуть несколько капель сладкого селитрового спирта (артшк ш1п с1и1с15), а потом несколько капель эфира уксусного (асАег асепсиз), пока не получится настоящий запах и вкус французской водки.

Водка туринская

Для приготовления туринской водки необходимо взять 16 г толченых гвоздичных головок, по 32 г аниса и кориандра, 600 г белого горячего, только испеченного хлеба, залить 1 л хорошего красного вина и 1 л цельного молока, крепко закупорить, настаивать сутки, перегнать через марьину (водяную) баню.

Сделать сироп из сахара с водкой или, еще лучше, с ректифицированным спиртом. Для этого толченный сахар залить в глиняной чашке спиртом и поджечь, все время размешивать, пока не погаснет. 3—4 г этого сахара смешать с таким же количеством амбры, залить 35 г спирта, закупорить в бутылке и сутки держать в горячей воде, затем смешать с выгнанной водкой, сахарным сиропом и профильтровать.

Хемницкая воздушная водка

Чтобы приготовить хемницкую водку, надо взять 40 г девя-сильного корня, по 16 г энциана, имбиря и фенхельных семян, по 12 г корицы, кардамона, корня папоротника и корня фиалки, по Горсти шалфея, майорана, иссопа, скабиозы, латука, водки 1,2 л, ректифицированного спирта 0,8 л, воды 2,5 л.

Все специи смешать, крупно истолочь, залить водкой и дать постоять несколько дней.

Переложить в перегонный куб. влить воду, выгнать 4л.
Подкрасить в желтый цвет шафраном и подсластить сахарным сиропом.
Можно добавить 8 гран (0,5 г) бальзама, растертого с сахаром и растворенного в холодной воде. Если эта водка подправляется бальзамом, то она называется «полная». Впрочем, делается и без него.

Чача

Недозревший виноград — отличное сырье для чачи. Давится сок, в него добавляют немного сахара и сбраживают. Дистилляция—двоение.
Чача должна иметь приятный «винный» аромат.

Шнапс

Используется пшеничный и ячменный солод, солод из картофеля и свеклы.
Перебраживается обыкновенно. Дистилляция — двоение.

Английский горький шнапс

Взять 5 бутылок спирта, настоять на вытяжке из 25,8 г померанцевой и лимонной корки, по 12,9 г тмина, калгана и кардамона, по 8,6 г горечавочного и фиалкового корня и 4,3 г английского перца.
Настоявшийся раствор процедить и потом развести водой, сколько кому угодно по вкусу.

Ганноверский горький шнапс

Взять трилистника, тысячелистника, душицы и горькой мяты по одной пригоршне, Польши вдвое больше, горечавочного и фиалкового корня по 12,9 г, укропного семени и аниса по 9,67 г, гвоздики 12 штук.
Все изрезать, истолочь, настоять на хорошей водке.

Нюрнбергский горький шнапс

Взять поровну душицы, полыни, розмариновых листьев, вероники, земляники, шалфея, розового цвета, фиалкового и горечавочного корня. Все это смешать и настоять на хорошей водке.