



ИСКУССТВО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ДОМАШНИХ  
ВИН  
НАЛИВОК  
РУССКИХ ВОДОК  
МЕДОВ  
СБИТНЕЙ  
КВАСОВ  
ПИВА  
НАПИТКОВ



**ИСКУССТВО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ДОМАШНИХ  
ВИН  
НАЛИВОК  
РУССКИХ ВОДОК  
МЕДОВ  
СБИТНЕЙ  
КВАСОВ  
ПИВА  
НАПИТКОВ**

**36.7**  
**И 86**

Авторы-составители: Н. А. Огарков, В. Н. Огарков

И 86 Искусство приготовления домашних вин, наливок, русских водок, медов, сбитней, квасов, пива, напитков. — Воронеж: редакционно-издательский отдел упрполиграфиздата, 1991. 67 с.

ISBN 5-207-00178-7

В книге описаны основные технологические процессы приготовления алкогольных, слабоалкогольных напитков в домашних условиях.

Особый интерес представляют старинные рецепты русских водок, наливок, сбитней, медов.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

И 3404000000-44 без объявл.  
5-207-91

**36.7**

ISBN 5-207-00178-7

Издание осуществлено  
за счет средств авторов.  
© Н. А. Огарков,  
В. Н. Огарков, 1991.

## От автора

В наше время, когда только затихла кампания борьбы с пьянством и алкоголизмом, издание книги «Искусство приготовления домашних вин, наливок, русских водок, медов, сбитней, пива, квасов, напитков» может показаться весьма странным. Мы же, все принимавшие участие в создании данной книги, считаем, что лучше пить хорошее домашнее вино, чем те суррогаты, которые были вынуждены потреблять люди в пору антиалкогольной кампании.

Все это очень хорошо, заметит читатель, но где же его взять? Вот в этом мы как раз и хотим помочь своей книгой.

Всего одно замечание по поводу пользования данной книгой. Не надо рассматривать ее просто как сборник рецептов. Прежде всего внимательно прочтите всю книгу, это займет совсем не много времени, но вы поймете основные технологические принципы приготовления интересующего вас вида напитков.

Когда вы прочтете всю книгу целиком, то с полным знанием дела выбирайте, что вам более всего хотелось бы иметь в своем домашнем погребе или баре.

Желаем Вам успеха в приготовлении и удовольствия в употреблении.

Флодово-ягодное вино сравнительно просто получить в домашних условиях. Для изготовления вин могут быть использованы яблоки, рябина, вишня, крыжовник, смородина (белая, красная и черная), малина. Плоды груши, черешни, сливы, абрикосов и земляники менее ценны для домашнего виноделия.

Одни сорта плодов и ягод дают вина высокого качества, а другие — низкого.

Из культурных сортов яблок в средней полосе Советского Союза наиболее пригодны для виноделия: Антоновка, Грушовка, Штрейфлинг, Бельфлер-китайка, Пепин шафранный; в южных районах — группа ранетов: Кальвиль снежный, Вагнера призовое. Хорошего качества вина дают мелкоплодные яблоки-китайки.

Летние сорта яблок, а также не кислые сорта мало пригодны для вина. Не рекомендуется также готовить вино из плодов с зеленой кожей: они дают почти бесцветное вино.

Из рябин лучшее по качеству вино дает Нежинская и Черноплодная рябина. Хорошего качества вино дает лесная рябина, собранная глубокой осенью, после самых первых заморозков.

Из вишен лучшие сорта для виноделия: Владимирская, Любская, Шубника, Ширпотреб черная, Анадольская. Из них получается отличное ароматное густое вино темно-красного цвета. Такие слабоокрашенные сорта, как Морель розовая, Английская ранняя и им подобные, менее пригодны для приготовления вин. Они дают негустое вино бледно-розового и бледно-красного цвета.

Ароматные вина приятной малиновой окраски получают из малины сортов: Новость Кузьмина, Сеянец Спирина, Латам, Усанка, Кинг.

Из всех сортов черной, красной и белой смородины приготавливают хорошие сухие столовые и сладкие вина.

Очень хорошее вино, по вкусу и аромату напоминающее виноградное, красивой зеленоватой или золотисто-желтой окраски получается из крыжовника. Большинство сортов

крыжовника может быть использовано для приготовления вин.

В домашних условиях наиболее доступно готовить: столовое белое вино — из соков яблок, крыжовника или белой смородины; столовое розовое — из смеси различных соков (яблок, крыжовника, белой смородины, вишен, красной смородины или малины); столовое красное — из смеси различных соков с преобладанием темноокрашенных (черной смородины, темноокрашенных вишен и черешен); крепкие — из яблок и рябины; сладкие — из вишни, малины, земляники, черной и красной смородины.

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

### Фруктово-ягодные вина

Помещение, в котором будет производиться переработка плодов и ягод и осуществлять сбрасывание сока, должно быть чистым, используемая посуда и емкости — продезинфицированы. Дезинфекцию посуды осуществляют следующим образом: обрабатывают острым паром, промывают раствором каустической соды (1—2 %), обрабатывают раствором марганцово-кислого калия. После дезинфекции посуду тщательно промывают водой.

Используемая посуда должна быть кислотоупорной (эмалированная, стеклянная, деревянная и др.). Во избежание обогащения вина металлами использование алюминиевой, железной, никелевой или медной посуды не допускается.

Плоды и ягоды должны быть собраны в стадии технической зрелости. Недозрелые плоды и ягоды дают меньший выход сока слабой окраски с меньшим ароматом. Сок перезрелых плодов и ягод содержит много растворимых пектиновых веществ, вследствие чего обладает большой вязкостью и трудно отжимается.

Собранные плоды и ягоды не должны храниться более продолжительное время, чем: для земляники, малины, клубники и ежевики — 6 часов; для вишни, черники, смородины белой и красной — 12 часов; для сливы, крыжовника, черной смородины — 24 часа; для яблок — 2 суток. В замороженном состоянии фруктово-ягодное сырье можно хранить в течение всего года.

Для приготовления вина не допускается использование заплесневелых и загнивших плодов и ягод. Наличие даже небольшого количества испорченных плодов и ягод придает соку и вину привкус гнили, снижает их качество. Поэтому собранные плоды и ягоды перед переработкой подвергаются сортировке. Удаляются испорченные плоды и ягоды, посторонние примеси (листья, ветки и прочий сор).

Отобранные после сортировки и отбраковки плоды хорошо промывают под струей холодной воды (малину и землянику моют перед отделением чашелистиков, погружая

их в решетках в воду), пропускают через мясорубку или дробят в кастрюле деревянным пестиком. Полученную массу прессуют — отжимают сок на небольшом ручном винтовом прессе или специальном соковыжимателе. С этой целью раздробленные плоды помещают в мешок или салфетку из грубой, но прочной ткани, укладывают в корзину пресса, покрывают круглой деревянной крышкой пресса и постепенно поворачивают винт до появления первых струй сока. Как только сок перестает течь, винт снова поворачивают. Так продолжают до тех пор, пока совершенно не прекратится выделение сока. Прессовать надо медленно и постепенно.

При прессовании большого количества плодов (10—15 кг) можно получить сок второго отжима. Для этого в отжатую массу из-под пресса добавляют немного кипяченой воды (1 л на 10 кг отжатой массы), нагревают, помешивая всю массу в тазу, до температуры 70—80°, ни в коем случае не доводя до кипения. Теплую мезгу опять кладут в мешок и вторично прессуют.

Очень важен темп отжима. При быстром отжиме задерживается выход сока и он делается мутным. Вместе с тем слишком медленный отжим также нежелателен, так как при этом в мезгу и сок из воздуха попадают микроорганизмы, и сок начинает бродить и скисать. Длительность прессования при двукратном отжиме должна быть равна примерно 45 минутам.

Некоторые ягоды, например, смородина, богаты пектиновыми (желе- или студнеобразными) веществами, сок из свежей мезги таких ягод труднее отжимать, выход сока получается не более 25—30%. В забродившей же мезге пектиновые вещества под действием образующегося спирта осаждаются, и мезга легко отжимается. Выход сока при этом увеличивается в 2—3 раза. С этой целью в неотжатую мезгу можно добавить немного воды (половинное количество к объему мезги) и сахар из расчета на 1 кг мезги 100 г сахара.

Для лучшего выдавливания из мезги сока ее надо оставить на двое-трое или четверо суток в посуде при температуре до 20°. За это время имеющиеся на плодах и попавшие из воздуха споры диких дрожжей вызовут брожение мезги. На поверхности ее появятся пузырьки, масса как бы вспенится, что свидетельствует о начале брожения.

Забродившую мезгу отжимают на ручном винтовом прессе или просто руками в дуршлаге-кастрюле при помощи мешоч-

ка. Мешочки шьют из неплотной материи — двойной марли или мешковины.

Отжатую мезгу выкладывают обратно в пустую бочку и заливают водой. Количество воды может быть равно количеству отжатого сока или его половинному количеству. Залитую водой мезгу хорошо размешивают и вновь выдерживают двое-трое суток. Водой из мезги извлекают оставшиеся сахар, кислоты, красящие, дубильные, ароматические и другие ценные вещества. Первый отжатый сок в этот период следует хранить в прохладном месте, закрыв отверстие сосуда ватной пробкой или завязав его чистой салфеткой. После выдержки мезги ее вновь отжимают и полученный сок смешивают с первым.

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

Свежие плоды и ягоды обычно содержат кислот значительно больше, а сахара меньше, чем требуется для получения хорошего гармоничного вина определенной и устойчивой крепости.

Натуральные плодово-ягодные вина должны содержать от 0,7 до 1% кислот, что достигается разбавлением первого сока вторым, полученным при заливке водой мезги. Кислотность снижается и при разбавлении кислых соков некими или слабокислыми. Например, грушевые, сливовые или соки из ранеток и яблок разбавляют соком лимонника, черной смородины, крыжовника.

Из практики виноделия известно, что для получения 1° спирта в одном литре сока должно быть не менее 17 г сахара. Большинство же плодов и ягод не содержит достаточного количества сахара для получения устойчивого вина, поэтому перед брожением сока в него добавляют сахар. При этом учитывают, что на питание дрожжей в соке и на построение их клеток идет 5—6 процентов сахара. Остальной сахар они превращают в спирт, угольную кислоту и другие побочные продукты брожения.

При изготовлении вин из плодов и ягод опытным путем установлены примерные нормы добавления в соки воды и сахара, которые приводятся в приложении 1.

Кроме сахара для приготовления натуральных соков и

вин можно использовать мед, который берется примерно из такого расчета, как и сахар. Мед можно добавлять в соки и в смеси с сахаром. Например, первая заправка сока делается медом, а вторая — сахаром или наоборот.

Подготовленная для брожения смесь сока с водой и сахаром или медом называется сладким суслом. Сахар в сусло можно класть любой, кроме рафинада, так как содержащийся в нем ультрамарин задерживает процесс брожения.

Суслом заполняют бочки или бутылки только на три четверти их емкости, иначе при бурном брожении сусло вспенивается и вытекает. Через 5—10 дней, когда часть сахара в сусле выбродится, следует добавить вторую порцию сахара или меда. Для этого из бродильного сосуда отливают часть сока в другую посуду, сахар (вторую порцию) хорошо растворяют в нем, а затем сок выливают обратно, смешивая его с соком, оставшимся в сосуде. При этом надо следить, чтобы на наружных стенках бутылки или бочки не оставалось сока. Пролитый сок надо сразу же смыть и сосуд тщательно протереть. На пролитом соке быстро развиваются ук-сусные бактерии, которые, попадая в бродящее сусло, портят вино.

Плотно закрывать сосуды с бродящим суслом нельзя, так как образующийся углекислый газ без выхода наружу может разорвать бочку или сосуд. Через ватную пробку углекислота свободно уходит, а попадающие из воздуха микроорганизмы задерживаются в ней.

После второй заправки сусла сахаром или медом бутылку или бочку нужно закрыть бродильным шпунтом. Устройство шпунта очень простое. В чистой, ошпаренной кипятком пробке, просверлить отверстие таким же диаметром, как и резиновая (аптечная) или стеклянная П-образная трубка. В продетое отверстие вставляют трубку, и бродильный шпунт готов. Им затыкают горло бутылки или отверстие бочки. Наружный конец трубки опускают в подставленный стакан с водой или пол-литровую банку. Можно на горлышко бутылки или баллона подвесить пузырек с водой и в него опустить конец трубки. Место соединения пробки с трубкой и краями сосуда надо залить воском, парафином, а проще замазать пластилином. Воздух попасть в сосуд не может, а углекислота, пока идет брожение, будет все время выходить по трубке через воду в виде пузырьков. Такое устройство называется водяным запором.

Практикой установлено, что лучшего качества вино полу-

чается при умеренном брожении, при равномерной температуре 15—20° и частом проветривании помещения от образующейся углекислоты. В нормальных условиях бурное брожение суслу продолжается 10—15 дней, затем оно замедляется и переходит в тихое, которое продолжается еще 14—20 дней. При замедленном брожении сусла весь период брожения растягивается до 1,5—2 месяцев. В таких случаях, когда процесс брожения вообще протекает медленно и незаметно, надо его усилить. Усиливают брожение специальной закваской на диких плодово-ягодных или культурных винных дрожжах.

### Приготовление винных дрожжей на изюме

Винные дрожжи готовят следующим образом: берут 150—200 г изюма белого, высыпают в бутылку, добавляют 50—60 г сахара и заливают теплой кипяченой водой на три четверти объема. Затем бутылку затыкают рыхлой ватной пробкой и ставят в теплое место. Через 3—4 дня закваска готова, ее и выливают в сусло.

Закваску на диких плодовых или ягодных дрожжах сделать тоже нетрудно. Для этого в свежеразделанную земляничную, вишневую или виноградную мезгу добавляют сахар из расчета 100 г на 1 кг ягоды, хорошо размешивают, чтобы весь сахар растворился. Мезга должна быть в стеклянной или эмалированной посуде, закрытой марлей, чтобы не попали насекомые, быстро появляющиеся при брожении сока. В теплом месте при температуре 18—20° в течение 2—3 суток мезга на диких дрожжах хорошо забродит. После этого ее через мешочек или дуршлаг отжимают и выжатый сок добавляют в сусло со слабым брожением.

Свежие дрожжи, особенно винные, более энергично сбраживают сахар и способны выдержать накопление спирта в вине до 16—17° и даже 18—19°. При сбраживании сахара винные дрожжи выделяют специфические пахнущие вещества, так называемые благородные эфиры, придающие вину приятный запах. Накопление благородных эфиров особенно интенсивно проходит в процессе выдержки вина, как говорят виноделы, «когда разовьется букет», то есть специфически нежный вкус и аромат вина. Поэтому в виноделии лучше употреблять винные дрожжи. Хлебными и пивными дрожжами пользоваться не рекомендуется, так как они только испортят вино. Расход винных дрожжей 150 мл на 10 л сусла.

При слабом брожении в соке накапливается от 7 до 10—12° спирта. Эти вина являются слабоградусными и неустойчивыми, при неблагоприятных условиях хранения они могут быстро заплесневеть, закиснуть или вновь забродить. При нормальном брожении устойчивыми будут вина крепостью в 14° и достаточно устойчивыми — в 16—17°.

Вина, которые получают путем выбраживания всего сахара в сусле, называются сухими. Сухие вина должны содержать не более 0,7—0,8 % кислотности. При повышенной кислотности сухие вина получают слишком резкими и неприятными на вкус. Для понижения кислотности очень кислые соки смешивают (купажируют) со слабокислыми. Вино из сильно разбавленных соков получается малопродуктивным — пустым. При купажировании соков снижается кислотность без ущерба для экстрактивности вина.

При накоплении в соке 14—16 или 17° спирта брожение заканчивается и выделение газа прекращается. Дрожжи и другие примеси под влиянием данной концентрации спирта выпадают в осадок, даже если в сусле имеется еще сахар. Перебродившее молодое вино начинает осветляться, образуя на дне сосуда или бочки плотный осадок.

После полного осветления молодое вино надо сразу же слить с осадка в другие бутылки при помощи резиновой трубки, так как осадок начинает быстро разлагаться и портить вкус и запах вина, одновременно вино фильтруют. Делают это так: бугель с вином ставят на стол или стул, а пустые бутылки — на пол, в бутылку, в которую переливается вино, вставляют воронку с фильтром из плотной и чистой материи.

Для улучшения вкусовых качеств молодого, но кислого вина, можно добавить по 50—100 г сахара из расчета на один литр вина. Подслащенное вино оставляют на выдержку в прохладном месте (погребе, подвале и т. д.) на 3—4 месяца.

После фильтрации вино оставляют в этих бутылках или разливают в бутылки. Разлитое в бутылки или бутылки вино закупоривают корковыми пробками и заливают сургучом. Пробки можно заливать также стеарином, расплавляя для этого свечи.

Хранят плодово-ягодные вина до употребления в темном помещении (так как под воздействием света вина изменяют свою окраску) при температуре не ниже 15 градусов и не выше 30 градусов тепла.

## Приготовление отдельных типов вин

Любые вина лучше готовить из смеси соков: при смешивании соков улучшается цвет и аромат вина. В большинство вин желательно добавлять в небольшом количестве сок из плодов рябины или груши. Эти соки содержат много дубильных веществ, благодаря чему вина лучше осветляются и приобретают некоторую терпкость.

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

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

полусладкие — спирта 10—13%, сахара 5—8%;

сладкие — спирта 16%, сахара 12—18%;

крепкие — спирта 16—18%, сахара 7—10%;

ликерные — спирта 12—17%, сахара 19—30%.

### Несколько рецептов смеси соков или уже сброженных виноматериалов (в процентах) для приготовления купажных вин

1. Яблочный	— 40
Клубничный	— 20
Черничный	— 10
Красносмородиновый	— 10
Рябиновый	— 10
Вишневый	— 5
Настой изюма	— 5 (для всех рецептов)
2. Черносмородиновый	— 50
Красносмородиновый	— 30
Черничный	— 20
Вода и сахар	
3. Вишневый	— 60
Красносмородиновый	— 20
Черничный	— 20
Вода и сахар	
4. Яблочный	— 50
Рябиновый	— 25
Земляничный	— 15
Крыжовниковый	— 10
Мед	— до 1 кг на 100 л
Вода и сахар	

5. Яблочный	— 50
Черносмородиновый	— 20
Красносмородиновый	20
Черничный	10
Вода и сахар	

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

Ниже приводится рецептура приготовления важнейших типов вин с учетом наиболее возможных и простейших способов смешивания соков. Расчеты сделаны для получения 100 л вина. Для получения меньшего количества вина все компоненты пропорционально уменьшают.

**Столовое белое вино** готовится из неокрашенных соков (яблочного, белосмородинового и крыжовникового), желательнее с прибавлением до 10% рябинового сока). Для яблочного вина берут 90 л сока, 3 л воды и 12 кг сахара; для белосмородинового — 60 л сока, 33 л воды и 11 кг сахара; для крыжовникового — 40 л сока, 54 л воды и 12 кг сахара. Соки смешивают с водой и тщательно перемешивают, затем добавляют сахар и растворяют его. После добавления сахара сусло разливают по бутылкам и вводят культуру винных дрожжей. Брожение идет 7—8 дней при температуре 23—25° до полного сбраживания всего сахара. По окончании брожения вино фильтруют и разливают по бутылкам. Бутылки закупоривают и вино ставят на выдержку. Через 40—50 дней вино готово для употребления. Чем дольше вино хранится, тем оно лучше.

Готовое вино должно иметь цвет от соломенно-желтого до янтарного, обладать ароматом яблок или ягод и приятной кислотностью.

**Столовое розовое вино** готовят из смеси белоокрашенных соков (яблочный, белосмородиновый и крыжовниковый) с малиновым и рябиновым.

Вино готовят так же, как и белое. Готовое вино должно быть светло-розового цвета с ароматом яблок и малины и приятной освежающей кислотностью.

Сусла для этого типа вина готовят по следующим рецептам:

Наименование соков	Норма расхода		
	соков. л	воды, л	сахара. кг
Первая смесь:			
яблочный	49		
малиновый	14	23	12
рябиновый	7		
Вторая смесь:			
белосмородиновый	48		
малиновый	12	33	12
Третья смесь:			
крыжовниковый	40	43	12
малиновый	10		

**Столовое красное вино** готовится из одних темноокрашенных соков или из смеси их с неокрашенными соками. Наиболее возможные смеси для приготовления суслу указаны ниже.

Вино готовят так же, как и белое столовое. Столовое красное вино должно быть темно-рубиновое, с ароматом яблок и вишен или черной смородины, с приятной кислотностью и крепостью 10°.

Наименование соков	Норма расхода		
	сока, л	воды, л	сахара, кг
Смесь:			
яблочный	42		
вишневый	21	22	13
рябиновый	7		
Вишневый	70	23	12
Черносмородиновый	40	49	18

**Яблочное крепкое вино** готовят из яблочного сока с добавлением к нему небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно хорошее вино получается при следующем соотношении соков: 90% яблочного и 10% рябинового.

Для получения суслу берут 63 л яблочного сока, лучше осенних или зимних сортов яблок, 7 л рябинового сока, 25 кг сахара и 15 л воды.

При отсутствии рябинового сока берут 80 л яблочного и добавляют 21 кг сахара и 8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разливают в бутылки и ставят на брожение, внося приготовленную культуру винных дрожжей. Брожение продолжается 7—10 дней. В результате получается вино крепостью 10—11°.

Для доведения крепости до 16° вино спиртуют: на 100 л вина берут 10 л водки. Водку равномерно распределяют по бутылкам и тщательно перемешивают с вином.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

**Рябиновое крепкое вино.** Хорошее рябиновое вино получается при добавлении к рябиновому соку 20% яблочного сока из осенних или зимних сортов яблок. Для приготовления сусла берут 36 л рябинового сока, 9 л яблочного, 40 л воды и 25 кг сахара. Готовят его так же, как яблочное вино.

Рябиновое вино должно иметь светло-желтый цвет с коричневатым оттенком, слегка терпкий вкус с приятной горечью.

**Сладкое вишневое вино** готовят из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод. Для приготовления 100 л сусла берут 70 л вишневого сока, 16 л воды и 24 кг сахара, причем  $\frac{2}{3}$  указанного количества сахара, то есть 16 кг, вносят в сусло перед брожением, а остальные 8 кг — после брожения и спиртования.

Подготовленное сусло ставят на брожение, вводя в него заранее приготовленную культуру винных дрожжей. Брожение длится 7—10 дней. По окончании брожения вино спиртуют. На 100 л вина берут 10 л водки. Вино тщательно перемешивают веселкой до получения однородной крепости и выдерживают в течение 5 суток, после чего его фильтруют, добавляют остальную часть сахара и разливают в бутылки.

Вишневое вино должно быть темно-вишневое с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

**Сладкое малиновое вино** готовят из одного малинового сока. Для сусла берут 60 л малинового сока, 26 л воды и 24 кг сахара. Вино готовят и спиртуют так же, как сладкое вишневое вино. Готовое вино должно быть малинового цвета с приятной кислотностью и ароматом свежих ягод.

**Сладкое черносмородиновое вино.** Для пригото-

ления сусла берут 50 л черносмородинового сока, 35 л воды и 24 кг сахара. Готовят так же, как и вишневое вино. Смородиновое вино должно быть рубинового цвета с ароматом свежих ягод черной смородины.

**Сладкое красносмородиновое вино.** Лучшее красносмородиновое вино получается из сорта смородины Варшевич.

Для приготовления 100 л сусла берут 40 л красносмородинового сока, 45 л воды, 24 кг сахара. Вино готовят так же, как и вишневое. Готовое вино из сорта Варшевич темно-красного цвета, из других сортов — светло-красного с розовым оттенком. Вкус кисло-сладкий, освежающий.

**Сладкое земляничное вино** из-за трудности извлечения сока из ягод и недостаточной устойчивости вина во время хранения готовят сравнительно редко. Однако при наличии большого урожая ягоды земляники ее можно перерабатывать также на вино.

Для приготовления сусла берут 80 л земляничного сока, 5 л воды и 24 кг сахара. В дальнейшем вино готовят так же, как и другие сладкие ягодные вина.

Земляничное вино должно быть красного цвета с розовым оттенком и нежным земляничным ароматом.

### **Приготовление медового вина**

Приготовление медового вина состоит из следующих процессов: приготовления сыты, закваски, брожения сыты и осветления вина.

**Приготовление сыты.** Наилучшие условия для развития дрожжевых грибков и накопления спирта в вине создаются, если на каждые 10 л воды взято 6—7 кг меда. Из такой сыты можно получить вино крепостью 19—20°. Если желательно получить более сладкое и менее крепкое вино, на каждые 10 л воды берут 10 кг меда, а для получения легкого освежающего вина — 3 кг меда.

Сыту можно приготовить холодным и горячим способом. При холодном способе мед просто растворяют в остуженном кипятке, помешивая веселкой, а при горячем—сыту кипятят в течение получаса на легком огне в эмалированной посуде, снимая пену. Кипячение убивает посторонние микроорганизмы, в результате чего культурные винные дрожжи развиваются в чистом виде и дают больше спирта. Для домашнего приготовления вина предпочтительнее холодный

способ, так как при нем в вино переходят многие ценные составные части меда, разлагающиеся при кипячении. К сыту добавляют лимонную или винно-каменную кислоту из расчета 1 грамм на литр сыты. Желательно добавить также хлористого аммония 0,3 грамма на литр. И то и другое предварительно растворяют в воде и порознь выливают в сыту.

Готовую сыту сливают в бродильную посуду — большую бутылку или бочку. Посуда должна быть безукоризненно чистой (бочку предварительно вымачивают раствором соды). Наливая сыту, ее фильтруют через вату или фланель. Посуду не доливают на  $\frac{1}{4}$  высоты, так как при брожении объем сыты увеличивается.

**Закваска сыты.** Если сыта приготовлена холодным способом, то и без искусственной закваски в ней произойдет спиртовое брожение за счет естественных дрожжей, имеющих в меду. Но результат будет лучший, если внести закваску из свежих культурных дрожжей (для вареной сыты это обязательно). На 50—100 л сыты достаточно 50 г дрожжей. Сухие дрожжи растирают в фарфоровой посуде, заливают сытой и ставят в теплое место. Через несколько часов, когда закваска энергично забродит, ее выливают в бродильную посуду и сыту тщательно перемешивают.

**Брожение сыты** требует ровной температуры, около 20° тепла. Нельзя охлаждать ее ниже 15 и нагревать выше 30°. На период брожения горлышко бутылки или отверстие бочки закрывают рыхлым комком ваты или застилают холстом, чтобы из посуды мог свободно выходить углекислый газ. Продолжительность брожения зависит от густоты сыты и ее температуры. Обычно оно продолжается около трех недель. Вначале идет бурное брожение, при котором сыта бурлит и слышно шипение пузырьков углекислого газа. Затем брожение ослабевает и постепенно прекращается.

**Осветление вина.** С прекращением заметного брожения вино переносят в прохладное помещение с температурой около 10°. Здесь оно отстаивается, и спустя 1—2 недели, когда напиток станет прозрачным, его отделяют от осадка. Сливают вино очень осторожно, для этого в него опускают резиновую трубку, закрепив ее так, чтобы конец не доходил до слоя осадка. Через другой конец трубки засасывают вино и опускают этот конец в пустую чистую бутылку, поставленную чуть ниже бродильного сосуда. Вино самотеком перейдет в новую посуду. В течение нескольких месяцев в вине происходит еле заметное выпадение осадка, поэтому надо дождать-

ся окончательного осветления напитка и еще раз перелить его в чистую посуду.

Готовое, совершенно прозрачное вино наливают в чистые бутылки, закупоривают пробками, заливают их воском или парафином и хранят в погребе до употребления.

### **Вермут — ароматизированное вино**

Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Для приготовления его в домашних условиях удобно заготовить виноматериалы в отдельности и смешивать их после снятия сусла с дрожжей так же, как описано для приготовления купажных вин. Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него виноматериалов. Готовят виноматериалы для вермута по схеме, предусмотренной для десертного вина.

#### **Вермут красный**

Состав: клюквенный виноматериал — 3 л  
черничный — 7 л  
настой трав — 1 чайная ложка

#### **Вермут белый**

Состав: яблочный виноматериал — 8 л  
материал рябины дикой — 2 л  
настой трав — 1 чайная ложка

После купаживания вермут наливают в баллоны до половины высоты горлышка, закупоривают и выдерживают. Через 3 недели готовый вермут обычным способом разливают в бутылки.

### **Приготовление душистой настойки для вермута**

Настой трав готовится на водке. На 250 г водки добавляют 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни. Можно использовать другой состав трав из чебреца, богородской травы, корневища фиалки, душистой полыни.

Травы измельчают, помещают в бутылку с водкой и дают настояться в продолжение 1 недели, ежедневно взбалтывая бутылку.

### **Витаминное вино из шиповника**

Несколько другим способом готовится вино из шиповника.

На самом деле его даже не совсем верно называть вином, так как напиток употребляют, не дожидаясь полного разложения сахара, и оно содержит небольшой процент спирта, но это легкое вино очень богато активными дрожжами и витаминами, к тому же, правильно приготовленное, имеет замечательный вкус, поэтому мы все же рекомендуем его рецепт.

Флоды шиповника перемойте и положите в стеклянный баллон. Приготовьте сироп, исходя из следующего соотношения: на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод 500 г сахара, 6—7 л воды и 1 чайная ложка лимонной кислоты. Сироп охладите до температуры 20°, залейте в баллон и добавьте туда 5—10 г хлебопекарных дрожжей. Баллон оставьте при комнатной температуре. Через 4—6 дней, когда напиток приобретает приятный терпкий вкус, профильтруйте вино через полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном месте.

Если у вас есть возможность закупорить вино из шиповника в бутылках из-под шампанского плотно (желательно прикрутить пробки проволокой), то добавьте дополнительно в каждую бутылку по 1 чайной ложке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ станет газировать напиток, но еще раз предупреждаем, следите, чтобы он не выбил пробку или даже не разорвал саму бутылку. Для большей безопасности такие бутылки рекомендуется хранить зарытыми по горлышко в песок.

### **Яблочный сидр (яблочное шампанское)**

Сидр — легкий освежающий натуральный напиток, получаемый путем спиртового брожения яблочного сока. По сравнению с вином сидр содержит в 2—2,5 раза меньше спирта (5—7% объемных) и насыщен углекислотой. Известны три типа сидра: сухой (0,3% сахара); полусухой, содержащий 5% сахара, и сладкий с содержанием 10% сахара.

По способу насыщения углекислотой различают сидр шипучий и игристый.

Шипучий сидр насыщают углекислым газом при помощи автосифона или сатуратора, так же как безалкогольные напитки. В игристом сидре углекислота накапливается при повторном брожении в герметически закрытой посуде при температуре 10—12°.

Для приготовления сидра высокого качества берут наибо-

лее ароматные яблоки поздних сортов. Плоды убирают в стадии съемной зрелости. Такие яблоки содержат больше сахара и дубильных веществ и меньше кислот, чем плоды, снятые недозрелыми. Кроме того, напиток, приготовленный из таких плодов, отличается хорошей окраской, имеет ярко выраженный аромат и вкус. Более ароматный сидр получается из яблок, созревших на дереве.

Сидр из ранних сортов яблок приятен на вкус, но неустойчив при хранении, малоароматен и пригоден для употребления в течение короткого времени. Этот недостаток в известной степени может быть устранен путем добавления сока более кислых яблок.

Сидр из недозрелых плодов имеет слабый аромат, бледную окраску и плохо поддается осветлению.

На качество сидра влияет также величина плодов. Сидр, выработанный из яблок мелкоплодных сортов, более ароматный, чем из некоторых крупных сортов.

Приготовление каждого вида сидра (шипучего и игристого) состоит из двух стадий. Сначала заготавливают сухое яблочное вино, содержащее 5—7% (объемных) спирта, которое называют сидровым материалом. Затем из него готовят сидр.

### **Приготовление шипучего сидра**

Подготовленный сидровый материал подсахаривают (для полусладкого сидра дают 50, а для сладкого — 100 г/л сахара), фильтруют и насыщают углекислотой. Фильтрацию производят по методу, указанному выше (см. производство плодово-ягодного вина).

В домашних условиях сидр насыщают углекислотой при помощи автосифона. Непосредственно перед употреблением сидр охлаждают до 0—2° и заполняют им автосифон. Насыщение сидра углекислотой производят по инструкции, прилагаемой к автосифону.

### **Приготовление игристого сидра**

Для игристого сидра материал готовят из натурального яблочного сока указанных выше сортов яблок без добавления сахара. Способ сбраживания, снятие с осадка, отстаивание и осветление остаются такими же, как указано выше (см. производство плодово-ягодного вина).

В снятый с осадка и осветленный сидровый материал

добавляют сахар из расчета 22 г/л и фильтруют через мешочный фильтр.

Одновременно готовят культуру холодостойких дрожжей, которые могут сбраживать сусло при 8—10°.

В подготовленный указанным способом (подсахаренный и профильтрованный) материал добавляют культуру винных холодостойких дрожжей из расчета 0,5 л дрожжей на 10—12 л сидрового материала. Для ускорения работы дрожжей рекомендуется добавить азотную подкормку в виде углекислого аммония (1/2 чайной ложки на 10 л сусла). Этот препарат можно приобрести в магазинах химреактивов. Готовое сусло разливают в заранее подготовленные бутылки из-под шампанского через стеклянную или полиэтиленовую воронку, покрытую марлей, на которой задерживаются все грубые включения, случайно попавшие в сусло. Бутылки укупоривают пробками с последующим закреплением их мягкой проволокой или прочной бечевкой.

Укупоренные бутылки кладут на бок и оставляют на 2—3 суток при комнатной температуре, чтобы ускорить начало брожения. Затем бутылки переносят в подвал или погреб, где будет происходить дображивание сусла при температуре 10—12°. Продолжительность брожения может длиться до двух месяцев. Спустя две недели от забраживания сусла в бутылках содержимое их слегка встряхивают и ставят бутылки горлышками вниз. Этим приемом переводят осадок на пробку. Однако не весь осадок переходит на пробку, а некоторая часть его оседает на плечиках бутылки. Чтобы полностью переместить осадок на пробку, через каждые 2—3 дня легкими поворотами вправо и влево бутылки встряхивают до полного перемещения осадка на пробку.

Завершают процесс приготовления сидра удалением осадка и подслащиванием напитка. Сухой сидр не подслащивают, а полусухой и сладкий подслащивают заранее приготовленным экспедиционным ликером, содержащим 70% сахара. Ликер готовят так: в 0,8 л сидрового материала растворяют 1 кг сахара, для чего смесь взбалтывают до полного растворения сахара и фильтруют через прокипяченную в воде марлю, сложенную вдвое. В профильтрованный ликер добавляют 0,5 стакана (100 мл) коньяка. Всего должно получиться 1,5 л ликера.

Для приготовления полусухого сидра в каждую бутылку из-под шампанского добавляют по 60 мл такого ликера, а для сладкого — 120 мл.

Для снижения потерь сидра при удалении дрожжевого осадка, перемещенного на пробку, рекомендуется охладить напиток в морозильной камере домашнего холодильника или поместить бутылки на 10—15 мин. в снег и лед. Осадок удаляют следующим приемом. Поддерживая бутылку левой рукой горлышком вниз, правой освобождают проволоку, закрепляющую пробку в бутылке. Указательным пальцем левой руки поддерживают пробку на месте. Освободив от проволоки, горлышко бутылки слегка поднимают кверху с таким расчетом, чтобы давление углекислоты встретило сопротивление стенки бутылки, а пробка под давлением газа вместе с дрожжевым осадком выскочила с шумом. В это время бутылку слегка поворачивают на бок и большим пальцем левой руки, на который заранее надет напальчник, прикрывают горлышко бутылки. В это время добавляют в бутылку заранее подготовленный ликер, укупоривают новой чистой пробкой и снова завязывают мягкой проволокой. Сидр, приготовленный описанным способом, обладает хорошим вкусом и высокими игристыми свойствами.

## БОЛЕЗНИ И ПОРОКИ ВИНА

Под болезнями вина понимают ненормальные изменения в нем, вызываемые деятельностью болезнетворных (преимущественно аэробных) микроорганизмов.

Заболеваниям подвергаются в основном слабоалкогольные вина, которые готовят летом при высокой температуре. Пороками вина называют появление в нем нежелательных свойств, ухудшающих качество: почернение вина, сероводородный запах, запах плесени и др. Причинами пороков являются различные физико-химические примеси.

### Уксусное скисание

Это заболевание возникает в результате жизнедеятельности уксусно-кислых бактерий. Они в основном развиваются в слабоалкогольном вине при доступе кислорода воздуха и температуре выше 20°. Бактерии разлагают спирт до уксусной кислоты, вкус и запах которой легко ощущаются в вине. Вино, заболевшее уксусным скисанием, исправить невозможно. Если оно содержит более 1,5 г/л уксусной кислоты, то его считают непригодным к употреблению. Предупредить уксусное скисание можно путем исключения доступа кислорода воздуха при брожении и хранении.

### **Цвель вина**

Эта болезнь возникает в результате жизнедеятельности пленочных дрожжей из рода микодерма, которые образуют на поверхности слабоалкогольного вина тонкую пленку. Пленочные дрожжи при участии кислорода воздуха разрушают спирт, органические кислоты и другие экстрактивные вещества, придают вину неприятный запах, и оно теряет аромат.

Предупредить развитие цвели можно путем обеспечения анаэробных условий при хранении вина.

В случае образования пленки на поверхности вина надо перелить его в другую, хорошо окуренную серой посуду, наблюдая при этом, чтобы поверхностный слой вина с пленкой не попал в новую посуду.

**Почернение вина** обуславливается соединением железа с дубильными веществами при доступе кислорода воздуха.

Почернение вина возникает в винах с малой кислотностью и высоким содержанием железа.

Чтобы избежать почернения вина, следует избегать соприкосновения сока, а затем вина с железом и медью.

## **НАЛИВКИ**

Наливки — один из самых издревле распространенных на Руси напитков, поэтому технологию их приготовления мы будем давать по классическим старым русским рецептам.

Прежде всего, для приготовления любой наливки нужно отобрать зрелые и чистые ягоды. Необходимо удалить любую постороннюю зелень, листочки или корешки, но будут ягоды целыми или мятыми, для качества наливки значения не имеет.

Стеклянный баллон или бутыль заполните ягодами на  $\frac{2}{3}$  и залейте водкой до самого горлышка. Бутыль перевяжите любой плотной тканью и поставьте на солнечное место. Через каждые трое-четверо суток наливку следует хорошенько взбалтывать. Время готовности наливки зависит от зрелости и количества ягод по отношению к водке. Если ягоды совершенно зрелые и залиты водкой на высоту не более двух пальцев, то наливка может быть готова за полтора месяца. Но обычно срок готовности наступает между двумя и тремя месяцами.

Готовый напиток разведите  $\frac{1}{4}$  холодной кипяченой воды,

если хотите, чтобы крепость наливки приблизилась к средней крепости виноградного вина. Далее наливку (крепкую или разведенную) нужно подсластить. Делается это следующим образом. На каждый литр наливки возьмите примерно 300 г варенья, сваренного из тех же ягод, на которых приготовлена наливка. Готовое варенье поставьте на огонь, как только варенье вскипит, тут же влейте наливку и дождитесь, пока она не начнет едва закипать. Тут же снимите кастрюлю с огня и перелейте напиток в любую фаянсовую посуду, дайте ему остыть.

Остывшую и отстоявшуюся наливку профильтруйте через хлопковую ткань. Полученная наливка уже полностью готова к употреблению, ее разливают по бутылкам, закупоривают. Храниться наливка может сколь угодно долго.

Приготовление наливки из рябины как ягоды самой поздней имеет некоторые особенности. Собирают рябину глубокой осенью, после самых первых заморозков и, залитую водкой, ставят не на солнечное место, а лучше всего куда-нибудь на обычный кухонный шкаф при средней комнатной температуре. Во всем остальном рецепт остается таким же, как и для других ягод. Наливка из рябины бывает готова примерно месяца через три.

Есть две ягоды, сроки приготовления наливки из которых данным способом значительно отличаются от прочих. Наливка из клубники будет готова уже через месяц, а из спелой земляники всего через одни сутки.

Еще один вид наливок, так называемые **скороспелые наливки**, лучше всего готовить из вишни, черной смородины или малины. В идеале следует использовать настоящий керамический глазурованный горшок, но можно обойтись и обыкновенной эмалированной кастрюлей. Положите в горшок спелые и чистые ягоды и залейте их доверху водкой. Затем обвяжите горшок плотной бумагой, которую проткните вилкой в нескольких местах. Если наливка готовится на даче и там есть русская печь, то поставьте горшок в печь, уже час-полтора остывшую после растопки. Если печи нет, то можно обойтись и духовым шкафом обычной газовой плиты. Для этого доведите температуру в духовке примерно до 100—120°, выключите пламя и поставьте горшок в духовку. Если времени остывания воздуха в духовке не хватит, то процесс можно повторить еще раз. Основная задача — добиться того, чтобы ягоды полностью упрели, это определяется по их бурому цвету, а у вишен косточки отстают при

малейшем давлении. После этого ягоды выложите на решето, дайте соку стечь в миску, осторожно встряхивая решето, чтобы не повредить ягод. В стекший сок добавьте сахар, 100—300 г на 1 л сока, в зависимости от вашего вкуса. Остудите наливку, и она готова к употреблению. Можно также из оставшихся ягод с помощью пресса или соковыжималки получить сок, как следует его отфильтровать и смешать с уже готовой наливкой. Это придаст ей дополнительный аромат.

Другой способ приготовления скороспелой наливки заключается в следующем. Возьмите ягоды, для данного способа лучше всего землянику, клубнику или малину, положите их в прочные бутылки, желательнее из-под шампанского, как можно лучше закупорьте и поставьте в таз с холодной водой. Таз поместите на огонь, доведите воду в нем до кипения и на медленном огне кипятите около полутора часов. Затем снимите таз с плиты, дайте воде остыть и только потом вынимайте бутылки. Образовавшийся в бутылках сок аккуратно слейте, можно через бумажный или полотняный фильтр. Смешайте этот сок с сахаром и водкой в пропорциях примерно на 1 л сока 100—300 г сахара и 200—400 г водки по вашему вкусу. Получившуюся смесь снова разлейте по бутылкам, на сей раз их прочность не имеет значения, закупорьте и дайте настояться при комнатной температуре еще около суток. И наливка готова.

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

**Наливка из черемухи.** Соберите самую спелую черемуху и рассыпьте ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении. Через три дня соберите черемуху на решето и поставьте его в остывающую (от 100°) духовку так, чтобы черемуха не запекалась, а только слегка провяла. Затем выньте ее, как следует истолките в ступке и переложите в бутылку до начала горлышка. Залейте бутылку полностью водкой и дайте настояться 6 недель. Слейте и подсластите ее как обычно, только желательнее при этом три-четыре раза довести до кипения.

**Наливка из брусники.** Возьмите весной сухой полынн из расчета 5—10 г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните  $\frac{1}{3}$  бутылки самой зрелой брусникой, наполните бутылку доверху полынной водкой и поставьте при

комнатной температуре на 2 месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

**Наливка из листьев роз.** Соберите лепестки цветущей розы, наполните ими бутыл, залейте водкой и дайте настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слейте и подсластите, но ни в коем случае не выжимайте листья.

**Наливка рябиновая.** Наберите самой спелой рябины, положите на противень и доведите в духовом шкафу при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушите. Засыпьте рябиной  $\frac{2}{3}$  бутыл, залейте бутыл водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить как обычно.

**Запеканка** — старинный сорт русской наливки, которую готовят из спиртовых настоев сушеных в русской печи при температуре около 60° вишни, чернослива и черники.

Для того, чтобы приготовить запеканку, сначала нужно заготовить морсы вишневый, черносливовый и черничный.

Морсы готовят из сушеного плодово-ягодного сырья, которое после измельчения (косточки не дробить) заливают 30-процентной водно-спиртовой жидкостью и настаивают в течение 14 суток. Затем сливают морс первого слива, а сырье вторично заливают 25-процентной водно-спиртовой жидкостью. После настаивания в течение 14 суток сливают морс второго слива. Оставшееся отработанное сырье содержит в себе много жидкости, близкой по составу к морсу второго слива. Для того чтобы отделить ее, сырье опрессовывают на прессе. Отделенную жидкость присоединяют к морсу второго слива.

Возьмите небольшие количества вишневого, черносливового, черничного морса, налитые в мерные стаканчики, и, смешивая их, составьте наиболее приятный для вас букет. По количеству оставшегося в мерных стаканчиках морса вы можете определить количество израсходованного того или иного компонента для приготовления данного букета наливки.

На 1 л наливки добавьте 400 г сахарного сиропа, смешанного с 2 г лимонной кислоты (лимонная кислота препятствует кристаллизации и выпадению сахара в осадок).

Из этих же компонентов готовится и старинная русская наливка «Спотыкач» с той лишь разницей, что в букете запе-

каики преобладает аромат вишни, а у наливки «Спотыкач» — чернослива.

**Наливка из морошки.** Если вам посчастливится достать эту редкую ныне ягоду, приготовьте из нее наливку по стандартному рецепту. Затем возьмите любую жестяную пустую консервную банку, желательнее всего как можно большего размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и заполните банку мелкими, но не толчеными, прожаренными в духовом шкафу сухарями из черного хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится подобие того, что когда-то называли старым венгерским вином.

**Вишневка малороссийская.** Делают ее так. Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите дырочками вверх, чтобы не вытекал сок, поставьте в духовой шкаф при температуре 70—80°, чтобы вишни только немного сморщились, но не высохли, затем остудите их. Эту наливку лучше готовить в бочонке, но в данном случае можно обойтись и стеклянным баллоном. Заполняйте ягодами емкость, постоянно ее встряхивая, чтобы вошло как можно больше вишен. Когда баллон будет совсем полон, залейте доверху водкой, поставьте его в погреб или холодильник (но не на лед и не в морозильник) дней на 10.

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

## ШИПОВКИ

В России издавна был широко распространен еще один вид близких к наливкам напитков, в последнее время незаслуженно забытый. Это шиповки. Шиповка, так же как и наливка, приготавливается практически из любых ягод и

фруктов, сходна с ней по рецепту, но получается гораздо слаще и нежнее, да и к тому же газированностью напоминает шампанское, отчего и получило свое название.

Для приготовления шиповки к зрелости и чистоте ягод надо предъявлять особо высокие требования, а водку лучше всего применять домашнюю, приготовленную по ниже указанным рецептам и выдержанную в дубовой бочке 3—4 месяца, но это не обязательно. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте, чтобы он полностью растаял. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих и зрелых ягод или фруктов, влейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горлышко сосуда перевяжите тканью, лучше всего холстом, и поставьте в солнечное место, можно просто на выходящее на юг окно, дней на 12. Все это время каждое утро чистой деревянной палочкой перемешивайте несколько раз ягоды в баллоне, но старайтесь их не повредить, или как следует взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку сквозь холст или другую сходную ткань, но в отличие от приготовления наливки не следует употреблять фильтровальную бумагу. Перелейте жидкость в другую бутылку и поставьте на три дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая).

Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедите сквозь плотную ткань и разлейте по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского, и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже. Пробки перед закупоркой выварите в кипятке и забивайте в бутылки деревянным молотком, а затем привяжите тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Заройте бутылки горлышком вниз в песок, лучше всего в погребе, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на полтора — два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

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

## КОНЬЯК

В обширной галерее всевозможных напитков одно из наиболее благоприятных мест занимает коньяк. Своим названием этот напиток обязан французскому городу Коньяк — административному центру департамента Шаранта. Во время англо-французской войны 1701 г. в течение тринадцати лет виноделы из города Коньяк лишились возможности экспортировать свой товар, так как англичане блокировали побережье. В те времена самой распространенной тарой были дубовые бочки. На складах накопилось много бочек с крепленным вином, и когда, наконец, спустя годы, вскрыли первую бочку, виноделы были поражены букетом, ароматом и цветом напитка. Так родился коньяк.

Технология изготовления коньяка в домашних условиях сводится примерно к следующему.

Хорошее столовое вино заливают в дистилляционный аппарат непосредственной перегонки и перегоняют на коньячный спирт крепостью 62—70°.

Полученный коньячный спирт содержит до 0,5 % примесей. Несмотря на то, что количество этих соединений очень небольшое, роль их в формировании букета коньяка весьма значительна. Поэтому из ректификованного спирта, в котором нет примесей, нельзя получить хороший коньяк, в то же время невозможно получить коньяк хорошего качества и из крестьянской водки, в которой содержится слишком большое количество примесей, особенно сивушного масла.

Только столовое вино при перегонке дает коньячный спирт с таким содержанием примесей, которое необходимо для изготовления коньяка.

Молодой коньячный спирт — бесцветный, имеет жгучий вкус и не очень приятный букет. Таким спиртом заполняют дубовую бочку, укупоривают и оставляют на длительную выдержку. Дубовую бочку желательно достать старую, в которой выдерживался коньяк, чем старше бочка, тем лучше созревает в ней спирт. Коньячный спирт извлекает из древесины растворимые соединения, которые вместе с соединениями, содержащимися в спирте, подвергаются химическим превращениям, образуя букет и вкус, характерные для коньяка. Бочку выдерживают в прохладном хорошо проветриваемом помещении. Качество коньяка непосредственно зависит от срока его выдержки. Чем длительней срок выдержки и старше бочка, тем высшего качества коньяк можно получить.

Приготовление коньяка — трудная работа, и браться за нее нужно, если вы обладаете достаточным терпением. В старину коньяк закладывали в день рождения сына, а потребляли в день его совершеннолетия. Для того чтобы получить коньяк исключительного букета, виноделам приходится комбинировать несколько коньячных спиртов, приготовленных из разных сортов столовых вин.

Наберитесь терпения и за дело!

## СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ, ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ

Первые письменные сведения о винокурении в России относятся к концу XVI столетия, хотя винокурение существовало и до этого времени. Водку готовили из ржи, пшеницы, ячменя, и называлась она «вином». По сортам водка разделялась на вино простое (обыкновенная водка), вино доброе (улучшенная водка), вино боярское (водка высокого качества). Изготавливались и более крепкие водки: дважды перегнанная — вино двойное, трижды и четырежды перегнанная — вино тройное и вино четвертное.

Вырабатывали также горькие и сладкие настойки. Для этого водку настаивали на всевозможных пряностях и душистых травах (корице, мяте, горчице, зверобое, бадьяне, можжевельнике и др.) с добавлением ароматных спиртов.

Настои получают путем двукратного настаивания различных видов эфиромасличного и неароматического растительного сырья с водно-спиртовой жидкостью.

Вначале растительное сырье заливают 70-процентной водно-спиртовой жидкостью и после настаивания при периодическом перемешивании в течение 10—14 суток сливается настой первого слива, а сырье вторично заливается 50-процентной водно-спиртовой жидкостью. После настаивания в течение 10—14 суток сливается настой второго слива. Оба настоя перемешиваются.

Ароматные спирты являются растворами эфирных масел в водно-спиртовых смесях. Сырьем для приготовления этих спиртов служат свежие и сушеные корки citrusовых плодов: апельсины, мандарины, лимоны, померанцы; многосеменные плоды: померанцевый орех, бадьян, ваниль, кардамон, стручковый красный перец; ароматические травы: донник, душица, шалфей, лаванда, зверобой, зубровки (злако-

вые, имеющие после сушки запах сена и содержащие кумарин), иссоп, майоран, мелисса лимонная, мята перечная, мята кудрявая, полынь, тархун, тимьян, тысячелистник, чебрец; ароматические корни: айрный, валериановый, ангеликовый, имбирный, ирисный, шиповниковый, калгановый; а также цветы арники, белой акации, гвоздики, липы, розы, шиповника и черемухи.

Для изготовления ароматных спиртов используют одновременно несколько видов эфиромасличного сырья (до 10 и более). Сырье предварительно измельчают, загружают в перегонный аппарат, заливают водно-спиртовой жидкостью (для свежего сырья крепостью 60 % объемных, для сушеного — 40—50 %), а затем путем нагревания в дистилляционном аппарате непосредственной перегонки производят отгонку ароматного спирта.

При нагревании сырья эфирные масла, содержащиеся в сырье, благодаря большой летучести и плохой растворимости легко испаряются и концентрируются в парах. Это дает возможность при отгонке отобрать те фракции дистиллята, которые содержат наиболее ценные для производства ароматические вещества.

Русские водки еще с давних времен заслуженно получили всемирную славу. Продавалось множество сортов водок, реально и значительно отличавшихся друг от друга, однако в приличном доме ставить на стол магазинную бутылку считалось дурным тоном. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Кроме того, приготовленная в домашних условиях водка имеет не сравнимые с магазинной вкус и запах. Налитый в графинчик и прошедший через умелые хозяйские руки напиток вызывает у сидящих за столом совсем не то отношение, что обычная безликая бутылка, его уже кажется грех пить стаканами и до умопомрачения.

Но, прежде чем дать несколько рецептов домашних водок, мы расскажем, как можно очистить обычную водку от часто имеющихся у нее неприятных запахов, активированным углем сделать это нетрудно.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда угли дойдут до самой высокой температуры и уже рассыпятся, совком переложите их в глиняный горшок, сдуйте как можно чище всю золу и плотно закройте горшок крышкой, чтобы угли потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и истолките, но не

слишком мелко. Положите истолченный уголь в паровую соковарку и обработайте его паром в течение 40—60 мин. В результате активирования уголь освобождается от посторонних веществ, приобретая пористую структуру и большую адсорбционную поверхность. После использования угля методом активации ему можно вернуть первоначальные очистительные свойства.

Положите активированные угли в бутылку из расчета примерно 50 г на 1 л и залейте водкой. В течение следующих трех недель каждый день встряхивайте бутылку 3—4 раза. Затем дайте водке постоять еще неделю, но уже не встряхивайте. После этого водку профильтруйте, перелейте в чистую бутылку, положите в нее очень тщательно перебранный и как можно более крупный белый изюм 30—40 г на 1 л и 3—4 г мелко изрезанного фиалкового корня. Дайте водке постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкусов.

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

синюю водку настаивают на васильках,	
желтую	— на шафране,
зеленую	— на мяте,
красную	— на чернике, смородине,
фиолетовую	— на семенах подсолнечника,
коричневую	— на скорлупе кедровых орехов.

Густоту и насыщенность оттенка вы можете по собственному вкусу вырйировать в зависимости от количества растений и времени настоя и собственной фантазии.

Для приготовления водок по следующим далее рецептам пользуйтесь дистилляционным аппаратом непосредственной перегонки.

### **Водка белая московская старинная**

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 поблизости есть ключевая, то лучше всего ее) и все

вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

### **Водка старинная «Ерофеич»**

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

### **Водка с миндальным запахом**

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

### **Водка-запеканка**

В самую простую водку положите от  $\frac{1}{10}$  до  $\frac{1}{8}$  объема сухих лимонных корок, дайте постоять хотя бы несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутылку из как можно более толстого стекла и положите на 1 л перегонной водки 6 г корицы, 1 г кардамона, мускатный орех, все это предварительно мелко растолченное. Бутылку закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутылку на ночь. Утром выньте и оставьте в комнате. Так повторяйте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутылку надо тогда по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте и можете слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

### **Водка охотничья горькая**

Приготовьте ароматный спирт, содержащий ароматические вещества имбирного, калганового и ангеликового корней, гвоздики, перца черного и красного, можжевельной ягоды, кофе (зерна), бадьяна, а также апельсиновой и лимонной корок. В полученный ароматный спирт добавьте 20% марочного белого портвейна и доведите крепость водки (разбавлением умягченной водой) до 45°.

После двухмесячной выдержки имеет мягкий пряный вкус и округленный аромат пряностей. Цвет настойки темно-коричневый.

### **Старая водка «Старка»**

Приготовьте спиртовой настой листьев наиболее ароматных сортов яблок и груш, добавьте в него 20% коньяка и 20% марочного портвейна. Доведите крепость водки (разбавлением умягченной водой) до 43°. Полученную водку слейте в бутылки из-под «Рижского бальзама», укупорьте. Употреблять через 2 месяца.

Имеет мягкий вкус и едва уловимый винный аромат.

### **Настойка «Зверобой»**

Приготовьте спиртовой настой сушеной травы зверобоя, душицы, донника. Доведите крепость водки до 40°. Выдерживать месяц.

Имеет пряный вкус и аромат зверобоя. Цвет светло-коричневый.

### **Настойка «Ерофеич»**

Приготовьте спиртовой настой 11 видов ароматических трав и цветов (душица, зверобой, мелисса, тысячелистник, чебрец, полынь, шалфей, лист груши, лист яблони, лист земляники, цветы боярышника), кроме того, в состав настоя входят кардамон и анисовые семена. Настойка имеет слегка жгучий вкус и округленный аромат без выделения отдельных ингредиентов. Крепость настойки доводят до 40°.

Основываясь на знании приготовления ароматических спиртов и спиртовых настоев и используя свою фантазию, можно приготовить свои, фирменные настойки. Успехов ВАМ!

### Пенник из рябины

Возьмите около 1 кг зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутылку, залейте 10—12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50—70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16°. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в хорошо закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

### **Пиво**

Пиво — слабоалкогольный напиток, изготавливаемый из ячменного солода путем затириания его с водой, последующего кипячения с хмелем, спиртового брожения и продолжительного дображивания при низкой температуре. Пиво содержит от 1,5 до 6,0% спирта, от 5,5 до 10,5% несброженных экстрактивных веществ (легкоусвояемые углеводы, белки, витамины, органические кислоты).

Сырье для изготовления пива — ячмень, хмель, дрожжи. Свойство хмеля — сохранять пиво и придавать ему приятную горечь и аромат. Применение хмеля дало начало названию хмельных напитков и легло в основу всей технологии производства пива.

Технология производства пива состоит из четырех стадий:

- 1) приготовление солода;
- 2) приготовление пивного сусла;
- 3) брожение сусла;
- 4) дображивание пива.

### **Приготовление солода из ячменя**

Ячмень очищается и замачивается в воде в течение 48—72 час с доведением его до 42—44% влажности. Замоченный ячмень подвергается проращиванию в течение 6—8 дней при температуре 14—20° при постоянной аэрации. Сущность проращивания ячменя и превращения его в солод состоит в накоплении в зерне фермента диастазы, что ведет к подготовке содержимого зерна к более легкому превращению в сбраживаемые вещества. Пророщенное зерно сушится при постепенном повышении температуры от 30 до 80°С с последующим досушиванием до влажности 3—4% при температуре 90—100°. Качеством солода в основном определяется качество и сорт пива.

### **Приготовление сусла**

Сухой солод после 3—4-недельной отлежки дробят

на вальцовых дробилках (можно миксером) с таким расчетом, чтобы мучнистое тело солода было превращено в муку и крупу. Измельченный солод смешивают с водой при температуре 50—65° в соотношении 1 часть солода к 4—5 частям воды. Смесь называется затором. Затор осахаривают при температуре 68—72°. Осахаренный затор отфильтровывают от дробины и прозрачное сусло кипятят с хмелем, для бархатистости добавляют вахту трехлистную (трифоль). Во время кипячения происходит стерилизация сусла, его охмеление и свертывание белков. Простерилизованное сусло процеживают, отделяя дробину хмеля, а свернувшиеся белки выводят в осадок отстаиванием. Прозрачное охмеленное горячее сусло охлаждают до температуры 6—8° и сливают с помощью трубки в бродильный чан.

### Брожение сусла

Сусло ображивается дрожжами. Для брожения сусла пользуются культурой пивных дрожжей.

Домашним способом дрожжи можно приготовить из сухого или свежего хмеля, из солода.

**Дрожжи из сухого хмеля.** Хмель заливают двойным (по объему) количеством горячей воды и кипятят, часто опуская всплывающий хмель ложкой в воду, до уменьшения воды вдвое. В теплом процеженном отваре хмеля растворяют сахар (1 столовую ложку на стакан отвара) и добавляют при помешивании деревянной лопаточкой пшеничную муку (1/2 стакана на стакан отвара). Полученную массу ставят в прикрытой чистой тканью посуде в теплое место на 2 суток. Готовые дрожжи разливают в бутылки, укупоривают и хранят в прохладном месте.

**Дрожжи из свежего хмеля.** Эмалированную посуду или глазированный горшок наполняют довольно плотно свежим хмелем, заливают горячей водой и варят в течение часа под крышкой. В процеженный теплый отвар хмеля (2 литра) добавляют 1 полную столовую ложку соли, 1 стакан сахарного песка и 2 полных стакана пшеничной муки. Хорошо промышанную массу ставят в теплое место на 1,5 суток, после чего добавляют две протертые вареные картофелины, массу вновь перемешивают и ставят на один день в теплое место.

Как показала практика, дрожжи, приготовленные по этому рецепту, обладают очень хорошими бродильными свойствами.

Готовые дрожжи разливают в бутылки, плотно закупоривают и держат в холодном месте.

**Дрожжи из солода.** стакан муки, полстакана сахарного песка смешивают с 5 стаканами воды и 3 стаканами солода и варят около часа. Тепловатый состав разливают в бутылки, закупоривают ватными пробками и ставят в теплое место на сутки, после чего переносят в холодное место.

Наконец, самый простой способ приготовления дрожжей. Для этого смешайте стакан ржаной муки со стаканом теплой воды и поставьте на 5—6 часов. Затем прибавьте стакан пива и столовую ложку сахарного песка, хорошо размешайте и поставьте в теплое место до начала брожения.

Все выше перечисленные рецепты дрожжей с успехом можно применять для приготовления кислого (дрожжевого) теста, примерный расход дрожжей от  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{3}{4}$  стакана на 2—3 килограмма теста.

Дрожжи вводятся в бродильный чан в количестве 0,5% по объему сусла. Брожение ведут при температуре 6—10° в течение 6—8 дней, после чего температуру снижают до 3—4°, выдерживают сутки. Сброженное сусло называют «зеленым пивом». Зеленое пиво сливают в герметизированный резервуар для дображивания при температуре 1—3° в течение 21—90 дней в зависимости от требуемого качества пива. В процессе дображивания пиво приобретает характерный вкус и аромат. Полученное пиво фильтруют и разливают в герметичную тару и сохраняют при низкой температуре.

### Домашнее пиво

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

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

### **Приготовление солода**

Замачивают рожь в холодной воде до набухания, выкладывают на сито и дают стечь воде, перекалывают на грохот и держат до прорастания. Проросшую рожь укладывают в кастрюлю или чугунок и ставят в печь для упревания. После упревания рожь сушат и пропускают через мясорубку.

### **Английское пиво**

Возьмите 3—3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна на поду русской печи так, чтобы они даже не поджарились, такого же результата можно добиться и в остывающем духовом шкафу. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 16 л воды температурой 65°. Хорошо размешайте, дайте постоять часа 3 и осторожно слейте жидкость. Снова залейте оставшиеся в котле зерна 12 л воды температурой 72° и через 2 часа слейте. И еще раз залейте зерна 12 л воды, но уже холодной, и слейте через полтора часа. Все три слитых воды перемешайте. В 20 л теплой воды разведите 6 кг патоки, влейте в приготовленную жидкость, добавьте 200 г хмеля и все вместе вскипятите, постоянно помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влейте в нее 2 стакана дрожжей, размешайте и оставьте при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелейте в бочку и оставьте ее открытой на 3 суток. Затем заколотите втулкой и через 2 недели получите готовое пиво.

### **Русское пиво**

**8 кг меда, 100 г хмеля, 200 г дрожжей.**

8 кг меда разбавляют 40 л воды, добавляют хмель и кипятят 1 час. Сусло сцеживают в бочку, остужают, направляют дрожжами и держат в комнате 5—6 дней с открытым отверстием для пробки. По истечении этого времени процесс брожения заканчивается. Бочонок закупоривают пробкой и переносят в погреб или на ледник и устанавливают пробкой вниз. Через 2—3 дня в бочку ввинчивают кран, пиво разливают в бутылки, плотно их закупоривают и ставят в погреб или ледник. С течением времени пиво становится крепче и вкуснее. Выход 50 л.

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

## Пиво из сосновых побегов

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

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

## СБИТНИ

(горячие медовые напитки с пряностями)

Появился сбитень на Руси около тысячелетия назад. Уже в XII веке он упоминается в летописи как широко употребляемый славянами. Правда, назывался напиток не сбитнем, а переваром, позднее — взваром.

С самого начала перевар готовили на меду с душистыми травами. В сбитень и позже добавляли зверобой, шалфей, лавровый лист, имбирь, мяту, чебрец, душицу, стручковый перец. Как видим, напиток этот не только вкусен, но и полезен, так как входящие в его состав травы обладают целебными свойствами.

В старину сбитень готовили с вином и без вина. Сбитень с вином иностранные моряки называли «русским глинтвейном».

Как же приготовить настоящий сбитень? Рецептов очень много, различаются они входящими в них компонентами и технологией приготовления. Однако неизменным компонентом сбитня всегда остается мед.

Различают простые и заварные сбитни. Для последних

сусло из меда и патоки сбраживают с различными приправами. При этом можно получить напитки, подобные слабохмельным медам, браге, пиву.

Сбитни подают с печеньем, пряниками.

Ниже приводим наиболее популярные рецепты сбитней. Какой выбрать — это дело вашего вкуса и ваших возможностей.

### **Сбитень с вином**

**1 л сухого красного вина, 150 г меда, по 0,1 г корицы, гвоздики, мускатного ореха.**

Вино вскипятить вместе с медом, добавить пряности и дать настояться в течение 30 минут. Затем напиток процедить и подать горячим.

### **Душистый заварной сбитень**

**1 кг белого меда, 40 г хмеля, 0,5 стакана дрожжей, пряности (гвоздика, корица, кардамон, мята и др.).**

Мед растворяют в 3 л кипятка, перемешивают и выдерживают в течение суток. Затем при непрерывном помешивании кипятят 2 часа, удаляя пену. Потом вводят хмель, пряности и кипятят 15 мин. Сливают в чистый бочонок, охлаждают, вводят дрожжи, закупоривают и выносят на ледник на 14 дней. После выдержки фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают и хранят в леднике.

### **Заварной малиновый сбитень**

**1 кг меда, 0,5 кг профильтрованного малинового сока, 0,5 стакана дрожжей, пряности по вкусу.**

Пчелиный мед разводят в 3 л кипятка, перемешивают и выдерживают сутки. Затем вводят сок и мешочек с пряностями, варят в течение часа, охлаждают, добавляют дрожжи, закупоривают и выносят на ледник на 14 дней. После выдержки сцеживают, фильтруют и разливают в бутылки, которые хранят в леднике или подвале.

### **Народный сбитень**

**1 кг меда, 20 г хмеля, 2—4 чайные ложки корицы.**

Мед растворяют в 4 л кипятка, кладут хмель, корицу,

кипятят 2—3 часа. Потом фильтруют, ссезивают и охлажда-  
дают. Употребляют холодным.

### **Простой сбитень**

0,75 кг белой патоки, 0,5 кг меда, 5—10 г пряно-  
стей (корица, лавровый лист, гвоздика, мята и др.).

В 6 л кипящей воды добавляют все и кипятят 30 мин.  
Пьют сбитень горячим, как чай.

### **Старинный заварной сбитень**

6 л медового кваса, 6 л слабой браги, 0,5 кг меда,  
40—100 г уксуса, 20 г имбиря, 6 г калганового  
корня, 0,5 стакана жидких дрожжей.

Все компоненты, кроме дрожжей, варят в течение часа.  
Сваренную смесь охлаждают и переливают в бочонок, до-  
бавляют в него жидкие дрожжи, не укупоривая бочонка,  
ставят в теплое место на 6—12 часов для сбраживания.  
Затем бочонок укупоривают и ставят на ледник на 2—3 дня,

### **Украинский заварной сбитень**

1 кг меда, 50 г жидких или хлебных дрожжей,  
пряности: корица, имбирь, гвоздика, кардамон,  
мята, хмель и др.

Мед разводят в 4 л горячей воды, добавляют по вкусу  
пряности и напиток кипятят в течение 4 часов, сливают,  
охлаждают до 25°C, добавляют дрожжи и, не укупоривая  
бочонка, ставят в теплое место на 6—12 часов для сбражи-  
вания. Затем бочонок укупоривают и ставят на ледник на  
2—3 дня. После этого сбитень готов к употреблению.

### **Сбитень малиновый**

2 стакана малинового сока, 2 стакана меда,  
2 столовые ложки жидких дрожжей, 2 л воды.

Мед растворить в горячей воде, добавить малиновый  
сок, довести до кипения и варить 2 часа, помешивая и счи-  
мая белую пену. Охладить до 25°C, добавить дрожжи и по-  
ставить для сбраживания на 10—12 часов. Сброженное сусло  
слить в хорошо пропаренную и чисто вымытую бочку или  
бутыл, закупорить и поставить на холод на один месяц.

После этого разлить в бутылки, укупорить и хранить в горизонтальном положении. Подавать в холодном виде.

## МЕДОВЫЕ КВАСЫ (МЕДЫ)

Меды — собирательное название большой группы русских старинных квасов, которые приготавливают из натурального меда. Они сохраняют все целебные свойства пчелиного меда. Особенно полезны выздоравливающим и страдающим малокровием людям. Для приготовления сусла берут натуральный мед.

Приготовление медовых квасов состоит из следующих процессов.

**Приготовление медового сусла.** Мед смешивают с водой в соотношении 1:6 и сбраживают приправами, кипятят в течение 2—4 часов, пока он не станет светлым, затем охлаждают и сбраживают. Если сусло готовят с хмелем, то его задают за 15—25 мин. до прекращения кипячения. Перед сбраживанием сусло фильтруют.

**Сбраживание сусла.** Ведется в открытой посуде. Конец главного брожения — это исчезновение пены. После этого молодой квас закрывают и выносят в подвал, ледник для медленного дображивания и созревания на холоде в течение 1—2 месяцев и более. Чтобы медовый квас был вкуснее, ароматнее, прозрачнее и более стойким, его сбраживают при более низких температурах, хотя это и дольше. Температуру выше 12—15°C поднимать не следует, а дображивание и созревание необходимо вести при температуре 2—4°C. При приготовлении дрожжевого кваса перед главным брожением в сусло задают культуру винных или красных дрожжей чистых культур (100 г на 18—20 л сусла). Брожение сусла протекает 1—3 суток, дображивание 2—4 недели, выдержка 1—2 месяца.

**Осветление.** Если после дображивания медовый квас не осветлится, его осветляют белком 1 яйца на 3—5 л кваса или 1 г рыбьего клея на 5 л кваса. Приготовленный раствор клея или белка задают в медовый квас, размешивают и оставляют в покое на 1 сутки.

**Разлив медового кваса.** Разливают медовый квас через

3—8 недель после начала приготовления в бутылки из-под шампанского, закупоривают пробками, обвязывают проволокой.

**Выдержка.** Если необходимо получить более крепкий, ароматный и стойкий квас, то его выдерживают в подвале до момента разлива 3—4 месяца.

**Хранение.** Хранят меды в бутылках из-под шампанского или в другой прочной таре. Пробки должны быть закреплены проволокой. Бутылки хранятся в подвале в лежащем положении.

### **Астраханский медовый квас**

**4,1 кг меда, 100 г хмеля, 200 г дрожжей, 100 г пшеничной муки.**

4 кг пчелиного меда разводят в 15 л воды, хорошо размешивают и добавляют в сусло дрожжевую опару. Ее готовят следующим образом: хмель заливают 2 л воды и варят, пока вода наполовину не упарится. Раствор охлаждают, процеживают, смешивают с жидким тестом, приготовленным из 200 г дрожжей, 100 г пшеничной муки и бутылки медового сусла. Смесь накрывают, ставят на 3—4 часа в теплое место, как только опара поднимется, ее задают в медовое сусло. Все размешивают, переводят в чистый бочонок и ставят в прохладное место. Через 3—4 дня сцеживают в другой бочонок, добавляют 100 г меда и оставляют на 12 дней. Готовый квас разливают в бутылки и хранят до употребления в холодильнике. Выход 15 л.

### **Белый медовый квас**

**4 кг меда, 100 г хмеля, 6 г фиалкового корня, 2—3 зерна кардамона.**

Мед разводят 25 л кипящей воды, варят 2—3 часа. За 20 мин. до конца варки в него задают хмель. После кипячения сусло сливают, охлаждают, добавляют фиалковый корень и кардамон. Затем сусло сбраживают, осветляют 6 г рыбьего клея, сливают в чистый бочонок, закупоривают и ставят на ледник или в холодный погреб на 2—3 недели. После этого разливают в бутылки, закупоривают и хранят до употребления на холоде. Выход 22—23 л.

### **Виноподобный медовый квас**

**8 кг меда, 200 г винно-каменной кислоты, 2 г имбиря, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г мускатного ореха.**

Мед и 200 г винно-каменной кислоты варят с таким расчетом, чтобы получить 25 л медового сусла, охлаждают до 15—20°C и оставляют прикрытым в теплом месте для сбраживания на 2—3 дня. По окончании брожения мед процеживают через фланель, сливают в чистый бочонок и вводят в него мешочек с приправами. Бочонок закупоривают и ставят в погреб или на ледник для выдержки в течение 6—12 месяцев. После разливают в бутылки и хранят укупоренными до употребления. Чем дольше квас будет храниться, тем лучше его вкус и аромат. Выход 25 л.

### **Ставленый мед из вишен (вишняк)**

**2,5 кг меда, 5 кг вишни.**

**1-й рецепт.** В большую бутылку засыпают вишню и заливают медовое сусло, приготовленное из 2,5 кг меда и 12 л воды. Оставляют открытым в темной комнате для брожения. Через 3 недели бутылку слегка закрывают ватной пробкой и переносят в холодный погреб на 3 месяца. Затем сцеживают, разливают в бутылки, укупоривают, обвязывают проволокой, осмаливают и держат на леднике. Чем дольше хранят, тем он вкусней и крепче. Оставшуюся вишню можно снова залить медовым суслом из 1,2 кг меда и 12 л воды и получить медовый квас, но менее крепкий.

**2-й рецепт.** Основная сложность в приготовлении заключается в том, чтобы достать хороший плотный и чистый деревянный бочонок ведра на три, окованный железными обручами. Зрелую и очищенную от веточек и листьев вишню насыпьте в бочонок так, чтобы до верха оставалось пространство не более 5 см и залейте натуральным медом. Мед нужно лить очень медленно и до тех пор, пока его уровень не сравняется с верхним слоем ягод. Затем бочонок закупорьте как можно более плотно. Если он с пробкой, то туго забейте пробку и через нее перевяжите весь бочонок прочной веревкой, если с крышкой, то тоже хорошо привяжите крышку и, лучше всего, залейте ее смолой или любым другим составом, препятствующим попаданию воздуха в бочонок.

нок. Наливку поставьте в погреб или просто заройте в землю или песок в подвале или прямо на участке. Через три месяца откупорьте бочонок, вишневку профильтруйте через холст, перелейте ее в бутылки и плотно закупорьте, желательно, по возможности, запечатать смолой или сургучом. Такую вишневку можно хранить несколько лет. На трехведерный бочонок уходит два ведра вишни и одно ведро меда.

### **Апельсиновый (мандариновый) мед**

**2 кг меда, 5 апельсинов, 25 г фиалкового корня, 2,5 г рыбьего клея.**

Мед и 12 л кипятка уваривают, охлаждают до 20°C, вводят 100 г корки кислого белого хлеба, размоченного в квасных дрожжах. Затем прибавляют тонко нарезанную цедру и искрошенную мякоть апельсинов, фиалковый корень и рыбий клей, выдерживают 2—3 недели в погребе. Сцеживают и разливают по бутылкам, хорошо укупоривают, сохраняют на холоде до употребления.

### **Изюмный медовый квас**

**4 кг меда, 5 кг изюма, белки 8—10 шт., 1 стакан винных дрожжей.**

Очищенный изюм варят в 10 л воды, пока он не размякнет. Затем вынимают из воды, растирают, пропускают через сито и смешивают с водой, в которой разваривался изюм. После этого добавляют мед и столько кипяченой воды, чтобы получить объем сусла 18 л. Сусло кипятят на малом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену. Как только пена перестанет появляться, сусло охлаждают до 20—25°C, вводят в него для осветления яичные белки и дают ему отстояться. Осветленное сусло осторожно сливают с осадка в чистый бочонок (бутыли), задают в него культуру винных дрожжей и дают ему выбродиться. Сброженное сусло отстаивают, сливают с дрожжевого осадка и выдерживают в погребе 2—3 месяца для дображивания и созревания. После этого разливают в бутылки, которые хранят на холоде крепко укупоренными до употребления. Выход 17 л.

### **Малиновый медовый квас**

**4 кг меда, 1 л малинового сока, 200 г белого хлеба, 100 г дрожжей, 15—20 г рыбьего клея.**

Варят мед с 25 л воды. Фильтруют сусло и сливают в эмалированную посуду, остужают и вводят в него 200 г белого хлеба, смоченного 100 г жидких дрожжей, ставят для сбраживания в теплое место, периодически снимая пену. По окончании брожения смешивают с малиновым соком. Затем процеживают, обрабатывают 15—20 г рыбьего клея или белком, разведенным суслом. Бочонок плотно закупоривают и, обмазав глиной, переносят его на ледник. Через 12 дней мед сцеживают, разливают в бутылки, осмаливают и держат на холоде до употребления. Выход 22 л.

Таким же способом можно приготовить медовые квасы, добавляя другие соки.

### **Простой медовый квас**

**4 кг меда, 100 г хмеля, 200 г дрожжей.**

Мед разводят в 15 л горячей воды и варят 2—4 часа до осветления. Хмель отваривают в 0,5 л воды. Сусло и отвар хмеля смешивают за 20 мин. до окончания варки. Сливают в бочонок, остужают и задают дрожжи. После главного брожения сусло сливают в бочонок и ставят в погреб на 2 недели для дображивания, после этого — на ледник для выдержки. Когда настоится, разливают в бутылки, закупоривают и держат на холоде до употребления. Выход 15 л.

### **Фруктово-медовый квас**

**3 кг меда, 8 л сока красной смородины или черники.**

3 кг меда разводят в 12 л кипящей воды, удаляют шумовку пену, охлаждают до 25°C и вливают 8 л сока. В пастеризованный сок необходимо добавить 50—100 г изюма или 1 стакан разведенных в воде пекарских дрожжей. После брожения и выпадения осадка квас сцеживают в бутылки, закупоривают и переносят в прохладное помещение на 10—40 дней.

### **Яблочный медовый квас**

**8—16 кг яблок, 1,6—3,2 кг пчелиного меда (на каждую заливку).**

Яблоки (лучше кислые) нарезают на 4 части, накладывают в чистый холщевый мешок и завязывают, кладут в чистую эмалированную посуду с крышкой накрывают деревянным (сетчатым) кругом и придавливают грузом, чтобы яблоки не поднимались вверх. Наливают 6—12 л теплой кипяченой воды с растворенным медом. Посуду накрывают холстом и оставляют для сбраживания на 4—5 недель в погребе или на леднике. После этого осторожно сливают в чистую посуду, которую ставят на ледник. Мезгу заливают кипяченой водой с медом еще два раза, выстаивают 4—5 недель, сливают. Далее смешивают все три слива и оставляют для брожения обычно на 6—9 недель. После этого прозрачный квас разливают и закупоривают в бутылки и выдерживают в леднике 3—4 недели. После этого он готов.

### **Ставленый мед из черной смородины**

**1 часть меда и 1 часть сока черной смородины.**

Смешивают мед и сок в соотношении 1:1. Сливают в стеклянную бутылку или бочонок, дают выродиться и ставят в погреб (холодильник) на 6 месяцев. Когда муть осядет, сливают в бутылки и закупоривают. До употребления хранят квас на холоде.

### **Легкий хмелевый мед**

**4 кг меда, 400 г хмеля,  $\frac{1}{4}$  стакана жидких дрожжей.**

Хмель в полотняном мешочке кипятят в 12 л воды, пока ее не станет 10 л. После этого мешочек опускают в холодную воду. Отвар охлаждают и отцеживают в чистую посуду. Задают 4 кг меда и кипятят, добавляют 18 л воды и снова кипятят. Сливают в чистый бочонок, остужают, задают  $\frac{1}{4}$  стакана жидких дрожжей, плотно закрывают, выдерживают 4—5 дней в тепле, затем переводят в холодный погреб. Через 3 дня, после того как квас отстоится, его разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают на леднике до 3-х месяцев. Выход 28 л.

## Способ приготовления настоянных квасов

При настойном способе хлебные продукты (1 кг) замешивают в теплой воде (1,5 л) при 20—25°C. Все тщательно перемешивают и выдерживают в покое 15—20 мин. Затем разводят кипящей водой, которую приливают постепенно, мелкими порциями по поверхности размешиваемого теста. На 1 кг теста берут 6—7 л воды. Температура размешиваемого теста не ниже 70—80°C. После разбавления тесто промешивают 30—40 мин. и в горячем состоянии опускают в эмалированную кастрюлю (чан). Ее закрывают крышкой и тщательно утепляют и оставляют на 1—2 часа в покое для осахаривания и отстаивают. Осветленное первое сусло сливают для кипячения. Оставшуюся гущу осторожно мелкими порциями заливают горячей водой 90—95°C. Воды берут столько, сколько было первого сусла. После 15—20 мин. настаивания 2-е сусло сливают, смешивают с первым и кипятят в течение 1 часа, затем охлаждают до 20—25°C и сбраживают.

### Крестьянский квас

5,2 кг солода (ржаного — 4 кг, ячменного — 1,2 кг), 2,5 кг ржаной муки, 0,5 кг ржаных сухарей, 0,3 кг черствого ржаного хлеба, 4 кг меда, 200 г мяты.

Солод и муку с 25 л воды замешивают в тесто и дают ему выстояться в покое 10—12 часов. Затем тесто выкладывают в эмалированную посуду, накрывают крышкой и ставят в горячую печь или в хорошо нагретую духовку и кипятят 3 часа. Затем его перемешивают, отскабливают от стенок, заливают доверху кипятком и опять ставят в печь или духовку на 21—24 часа. На другой день тесто выкладывают в цедильный чан и заливают 63 л кипятка. При перемешивании в него задают измельченные сухари, хлеб и оставляют в покое на 10—12 часов. Когда гуща осядет и начнется брожение сусла, первое сусло сцеживают из чана. Из него делают квас высшего сорта. Гущу заливают снова 63 л горячей воды, размешивают и дают отстояться 2—3 часа, затем сцеживают 63 л второго сусла. Гущу снова заливают 30 л кипятка, дают отстояться, сливают, смешивая со вторым.

Полученное сусло заливают в бочки, сдабривают мятой и медом и оставляют для брожения. Через 12—24 часа

бочки переносят в подвал или ледник. Когда брожение успокоится, добавляют меда по 1 кг на 30 л сусла. После этого бочки закупоривают пробками. Квас готов через 3—4 дня. Он темно-красного цвета, приятного кисло-сладкого вкуса и мало пенится. На льду и в холодильнике сохраняется несколько месяцев. Выход 150 л.

### Народный квас

**3 кг муки из ржаного солода, 4 кг муки простого помола, 100 г меда, 200 г муки для закваски, 3 столовые ложки жидких дрожжей или 100 г прессованных.**

В солод добавляют ржаную муку и замешивают в охлажденной кипяченой воде. Тесто хорошо перемешивают, чтобы не было комков, переводят в эмалированную посуду и ставят на сутки в хорошо истопленную печь или духовку. Затем печь снова протапливают и ставят в нее тесто на вторые сутки. По истечении двух суток упаренное тесто выкладывают в квашню (деревянную или эмалированную) и, медленно подливая 12 л теплой воды, разводят его при непрерывном помешивании. Разведенное сусло накрывают и ставят в теплое место на 15—20 часов. Из 200 г муки, 100 г дрожжей и одного стакана воды готовят закваску. Отстоявшееся сусло осторожно сливают в хорошо пропаренный и промытый бочонок или эмалированную посуду для сбраживания, добавляют подошедшую дрожжевую закваску и мед. Перемешивают и оставляют для брожения в темном месте на 12—16 часов. Отстоявшийся, осветленный квас разливают в бутылки, которые хранят в лежащем положении в погребе или леднике.

### Русский квас

**1,3 кг дробленого солода, 0,69 кг ржаной муки, 130 г ржаных сухарей, 80 г черствого ржаного хлеба, 1 кг меда, 30 г мяты.**

Солод и муку медленно засыпают при непрерывном помешивании в 3 л горячей воды. Полученное тесто тщательно промешивают, чтобы не было комков, закрывают и оставляют на 10 часов для осахаривания. Затем закладывают в посуду, закрывают крышкой и 3 часа кипятят в горячо натопленной печи или духовке. Затем тщательно перемешива-

ют, отскабливают от стенок посуды, доливают доверху кипяточком и вторично ставят в печь на 21 час для настаивания. Затем тесто выкладывают в настойный чан с 16 л горячей воды, задают в него измельченные сухари и хлеб. Смесь тщательно перемешивают и оставляют на 6—10 часов для настаивания и осветления. Когда гуща оседет, а настенное сусло начнет бродить, осторожно сливают в чистый бочонок 16 л первого сусла.

В оставшуюся гущу вторично наливают 16 л горячей воды, тщательно перемешивают, настаивают 2—3 часа и 16 л второго сусла осторожно выливают в бочонок для сбраживания, смешивают с настоем мяты, добавляют 0,25 кг меда и, не добавляя дрожжей, сбраживают 12—21 часа. Затем открытый бочонок переносят на ледник. Когда брожение станет менее интенсивным, в квас добавляют 0,75 кг меда, закупоривают деревянными пробками и оставляют на леднике. Через 3—4 дня квас готов к употреблению. Этот квас обладает высокими достоинствами освежающего прохладительного напитка с отличными вкусовыми качествами. Выход 30 л.

### Суточный квас

1,2 кг ржаного сухого дробленного хлеба (сухарей), 0,8 кг меда, 20 г изюма.

Сухари заливают 12 л горячей воды, тщательно размешивают, накрывают и настаивают 10—12 часов. Осветленное сусло сливают в бочонок, добавляют мед, 0,5 стакана жидких дрожжей, перемешивают и оставляют для брожения. Молодой квас разливают в бутылки, в каждую добавляют по 1—2 изюминки, выдерживают в открытых бутылках при комнатной температуре до появления пузырьков углекислоты. Затем закупоривают пробками и в лежачем положении помещают в ледник. На следующий день он готов к употреблению. Хранить можно на льду 2—3 дня. Выход 8 л.

### Украинский (малороссийский) квас

0,8 кг ржаного дробленного солода, 0,4 кг сухарей из белого хлеба, 0,4 кг лесной земляники, 0,4 кг изюма, 0,8 кг меда, 25 г корицы, 25 г мяты.

Все продукты закладывают в настойную посуду

(кроме изюма), перемешивают, наливают 18 л горячей воды и при комнатной температуре выдерживают 4 дня.

Когда затор начнет закисать, в него добавляют 4—6 л кипяченой воды, дав немного постоять, осторожно сцеживают. Затем разливают в чистые бутылки с 2—3 изюминками, закупоривают пробками и ставят на 2 недели в подвал при температуре 2—4°С. После выдержки квас получается очень стойким, вкусным, ароматным. Такой квас в холодном сухом месте может сохраняться очень долго. Со временем его достоинства улучшаются. Выход 17 л.

## НАПИТКИ

### Напиток из брусники

8 кг свежей брусники, 0,5 кг яблок, 0,5—1 кг меда, 3—4 лимона или апельсина.

Перебранные ягоды засыпают в бочонок или большую бутыл, прибавляют разрезанные на части яблоки. Добавляют цедру лимонов или апельсинов и доверху доливают кипяченой холодной водой, подслащенной по вкусу медом. Закрывают пробкой и ставят на 10—12 недель в ледник или погреб. Выход 20 л.

### Брусничный (клюквенный) напиток

Ягоды тщательно перебирают, промывают водой, раздавливают и закладывают в хорошо пропаренный бочонок или бутыл. Затем заливают кипяченой охлажденной водой, прибавляют по вкусу мед, хорошо закупоривают и ставят на ледник. Через 2—3 недели напиток готов к употреблению. После слива 1-го напитка бруснику заливают таким же количеством кипяченой воды с медом и т. д., пока брусника не вымокнет полностью. Бруснику для такого напитка можно использовать до нового урожая.

### Напиток «Девять сил»

300 г свежих или сухих корней девясила, 200 г меда, 0,5 стакана сока клюквы, 1 л воды.

Свежие корни нарезать кусочками и кипятить

в воде 20 мин. (сухие — 25 мин.). Отвар процедить, добавить мед, сок клюквы, размешать и охладить.

### **Напиток из донника**

**10 г сухих листьев и соцветий донника, 100 г меда, 1 л воды, 3 столовые ложки клюквы.**

Залить горячей водой, добавить мед, довести до кипения, размешать, влить сок клюквы, процедить и охладить.

### **Клюквенный медок**

**1 л клюквенного сока, 1 кг меда, 100 г дрожжей, 5 г гвоздики, 3 л воды.**

Вскипятить воду и растворить в ней мед, охладить, добавить дрожжи, клюквенный сок, пряности, перелить в бутыл, закупорить и поставить для брожения на 2 дня. После этого поставить в холодное место на 2—3 недели, процедить и разлить в бутылки и хранить в подвале или холодильнике.

### **Водичка костяничная**

**1 кг ягод костяники, 100 г меда, 2 л воды**

Подготовленную костянику залить холодной кипяченой водой, настаивать 1 сутки, воду слить, добавить в нее мед и подать. Для хранения водичку разлить в бутылки, закупорить пробками и хранить в прохладном месте.

### **Лимонад медовый**

**1-й рецепт. 1 кг меда, 30 г пивных дрожжей, 12 л воды.**

Мед залить кипятком и добавить дрожжи. На второй день, когда начнется брожение, лимонад разлить в бутылки из-под шампанского. Бутылки закупорить, прочно обвязывая пробки проволокой. Напитку можно придать аромат, прибавляя лимонную кислоту.

**2-й рецепт. 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 стакан воды.**

Лимонный сок тщательно перемешать с медом и развести кипяченой водой по вкусу.

### **Напиток из можжевельника**

**200 г ягод можжевельника, 2 л воды, 50 г меда, 25 г дрожжей.**

Свежие ягоды варить в воде 30 мин., процедить, охладить, добавить мед и дрожжи, размешать и поставить для брожения. Когда дрожжи поднимутся вверх, снова размешать и разлить в бутылки. Закрыть бутылки пробками и оставить на 3—5 дней в прохладном месте.

### **Напиток из облепихи и мяты**

**3 стакана сока облепихи, 50 г меда, 1 стакан кипяченой воды, 0,5 стакана (по вкусу) отвара мяты полевой.**

Сок облепихи — 1 кг ягод, 0,7 л воды. Ягоды промыть, растолочь, залить водой, перемешать, отжать сок. Все компоненты рецепта перемешать и оставить на холоде на 2 часа.

### **Напиток из тысячелистника**

**20 г сушеных листьев и цветков тысячелистника, 2 стакана клюквенного сока, 1 стакан меда, 3 л воды.**

Тысячелистник опустить в кипящую воду, варить 5—10 мин. Настаивать 2—3 часа, процедить, добавить клюквенный сок и мед, перемешать и разлить в бутылки.

## **БАЛЬЗАМЫ**

С древних времен так называли густые смолистые, сильно пахнущие жидкости, получаемые путем извлечения их из надрезов коры растений.

В настоящее время так называют жидкости, получаемые путем настаивания на спирту лекарственных и ароматических растений и веществ. Представители таких бальзамов «Рижский», «Московский», «Русский», «Степной», «Арашан». К бальзамам примыкают такие безалкогольные напитки, как «Саяны», «Олимпийский», «Космос», «Бодрость», а также чайные бальзамы, которые наиболее полезны для здоровья человека.

Чайные бальзамы — очень важная форма введения в организм физиологически активных веществ с целью эффективного предупреждения болезней.

Если повседневные травяные чаи — одна из форм пищи, приготовляемой из пищевых растений и принимаемой постоянно, то чайные бальзамы — это более целенаправленная форма воздействия физиологически активных веществ не только безвредных пищевых растений, но и лекарственных растений, применяемых в качестве лечебных средств, главная цель которых — получить более четкий физиологический эффект.

Чайные бальзамы, также как и чаи повседневные, могут готовиться из растений с приятным вкусом и ароматом, но прежде всего такие растения должны подбираться по лечебному воздействию, а не по вкусовым данным.

По физиологической направленности воздействия на организм чайные бальзамы можно подразделить на регулирующие обмен, противовоспалительные, антимикробные, тонизирующие и успокаивающие центральную нервную систему.

Чайные бальзамы, как и повседневные чаи, могут применяться длительное время без вреда для организма. Это ценное свойство делает чайные бальзамы важным оздоровительным звеном. Особенно удобны они тем, что находясь всегда под рукой, дают возможность проводить оздоровительный курс в домашних условиях.

Чайные бальзамы готовятся из рыхлых частей растений (трава, листья, цветы), легко отдающих свои действующие начала, также из грубых частей (стебли, кора, корни, корневища), если из них извлекаются легко улетучивающиеся вещества (эфирные масла).

**Поливитаминные чаи** регулируют обмен веществ и повышают сопротивляемость организма.

**Сбор первый.** Плоды шиповника, свежие или сухие, в дозе от одной чайной ложки до одной или двух столовых ложек на один стакан воды, целые или измельченные, кипятятся 5—7 минут в эмалированной или фарфоровой посуде, плотно закрытой крышкой (считается, что у шиповника витамин С при кипячении не разрушается). После кипячения нужно настоять отвар в горячем месте в течение 40—60 минут. Хорошо сырье залить некрутым кипятком в термосе и настоять 1—3 часа. Принимать чай без дозы, не допуская общей передозировки жидкости.

**Сбор второй.** Плоды шиповника — 1, плоды боярыш-

ника — 0,2, отжатые плоды облепихи (жом, полученный после удаления сока) — 1.

Готовить и принимать как сбор первый.

**Сбор третий.** Высушенные листья земляники, ежевики, кипрея, малины — 1, листья черной смородины — 0,5, цветки липы, зверобоя — по 1, трава чебреца — 0,1—0,2.

Готовить и принимать как сбор первый. (Цифры обозначают весовое соотношение частей компонентов).

**Потогонные чаи** активизируют процесс выделения пота. Вследствие этого, а также благодаря усилению обменных процессов в организме, через кожу с потом выделяются продукты жизнедеятельности, вредные для организма. Это особенно важно при различных инфекционных заболеваниях. Такие чаи хорошо принимать при простудных и легочных заболеваниях.

**Сбор четвертый.** Цветки липы, плоды малины, взятые поровну.

Две столовые ложки смеси заварить двумя стаканами кипящей воды, кипятить 5 минут, настоять 30—40 минут, процедить через марлю и пить отвар горячим, как чай. Этот сбор применяется в медицине.

**Сбор пятый.** Цветки бузины черной, листья земляники, цветки лабазника вязолистного, листья мать-и-мачехи, малины, медуницы и трава чебреца — всего поровну.

Все измельчить. Одну—две столовые ложки смеси залить в эмалированной посуде 0,5 л воды. Готовить и принимать как сбор первый. После бани принимать увеличенную дозу как лечебное средство, пить по полстакана 4—5 раз в день.

### **Мочегонные чаи**

**Сбор шестой.** Листья толокнянки — 3, цветки василька и корень солодки — по 1.

Столовую ложку смеси заварить в стакане кипящей воды, настоять 40 минут, процедить через марлю и принимать 3—5 раз в день по столовой ложке за 30 минут до еды при болезнях почек и отеках. Сбор применяется в медицине.

**Сбор седьмой.** Листья березы — 4, листья брусники — 3, листья ежевики и смородины черной — по 2, трава хвоща полевого — 3.

Готовить как сбор первый. Употреблять при задержке мочеиспускания.

## Противовоспалительные чаи

Сбор восьмой. Почки или листья березы, трава звездобоя — по 3, листья земляники, ежевики, кипрея, подорожника, крапивы — по 3, цветки, листья мяты — 1, листья смородины — 2.

Готовить и принимать как сбор первый.

Сбор девятый. Золотой и красный корень — по 1, листья земляники, ежевики, малины, первоцвета, смородины черной — по 1, цветки кипрея узколистного, лабазника вязолистного — по 1, трава чебреца — 0,5.

Готовить и принимать как сбор первый.

Считается, что оба этих сбора обладают тонизирующим, обменным, сильным противовоспалительным и антибиотическим действием. Их хорошо принимать при простудных заболеваниях, чрезмерных физических перегрузках, при нарушении деятельности желудочно-кишечного тракта и после бани.

Приложение 1

Примерные нормы добавления в соки воды и сахара  
при изготовлении плодово-ягодных вин  
в домашних условиях

Плоды и ягоды	Добавляется из расчета на один литр сока	
	в чистый сок воды, л	в смешан- ный сок сахара, кг
Актинидия	0,5—1,0	0,3—0,4
Барбарис	1,0—1,5	0,4—0,5
Брусника	0,5—1,0	0,4—0,5
Вишня войлочная	0,5—1,0	0,3—0,4
Виноград	0,5—1,0	0,4—0,5
Груша	1,0	0,4—0,5
Голубика	0,5	0,4—0,5
Жимолость съедобная	0,5—1,0	0,4—0,5
Земляника и клубника	0,5	0,3—0,4
Ирга	0,5—1,0	0,3—0,4
Кална	0,5—1,0	0,4—0,5
Крыжовник	0,5—1,0	0,4—0,5
Лимонник	1,0	0,4—0,5
Малина и ежевика	0,5—1,0	0,3—0,4
Облепиха	0,5	0,3—0,4
Ранетки и полукультурки	1,0—1,5	0,4—0,5
Сливы	0,5—1,0	0,3—0,4
Смородина черная	1,0	0,4—0,5
Смородина красная	0,5	0,4
Смородина белая	0,5	0,3—0,4
Смородина золотистая (черная)	0,5—1,0	0,3—0,4
Смородина золотистая (желто-красная)	0,5—1,0	0,3—0,4
Шиповник	1,0—1,5	0,4—0,5
Черноплодная рябина	1,0—1,5	0,4
Яблоки	0,5—1,0	0,3—0,4

Приготовление сула ликерных вин

Наименование вин	Сок, л	В нем содержится		Добавл. сахара, кг	До- бавл. воды, л	Общий объем, л
		са- хара, г	кис- лот, г			
Крыжовниковое	0.700	35	15,4	0,4—0,5	1,2	1,900
Из белой и красной смородины	0.700	42	14,0	0,3—0,4	1,1	1,800
Из черной смородины	0.700	42	16,1	0,4—0,5	1,3	2,000
Из яблок						
летний сортов	0,600	48	3,0	0,3—0,4	—	0,600
осенних сортов	0,600	48	4,2	0,3—0,4	0,1	0,700
Абрикосовое	0,600	42	6,6	0,3—0,4	0,5	1,100
Алычевое	0,600	18	10,8	0,4—0,5	0,8	1,400
Вишневое	0,650	65	10,4	0,3—0,4	0,7	1,350
Голубичное	0,700	28	6,3	0,3—0,4	0,3	1,000
Грушевое	0,600	48	3,0	0,3—0,4	—	0,600
Ежевичное	0,660	33	7,9	0,3—0,4	0,5	1,160
Земляничное	0,650	51	6,5	0,3—0,4	0,4	1,050
Клюквенное	0,700	22	22,0	0,1—0,5	1,6	2,300
Малиновое	0,600	48	7,2	0,3—0,4	0,4	1,000
Из рябины обыкновен- ной	0,500	20	12,5	0,4	1,0	1,500
Из черноплодной ря- бины	0,550	27	5,5	0,4	0,3	0,850
Сливовое	0,580	29	7,0	0,3—0,4	0,42	1,000
Черничное	0,700	28	7,0	0,3—0,4	0,3	1,000
Из дикорастущих яб- лок	0,520	26	6,8	0,4—0,5	0,5	1,020
Айвовое	0,550	32	8,5	0,4	0,5	1,050
Облепиховое	0,500	24	12,2	0,4—0,5	0,5	1,000
Барбарисовое	0,550	28	16,2	0,4—0,5	1,2	1,750
Шиповниковое	0,450	42	16,1	0,4—0,5	1,2	1,650

Нормы и сроки добавления сахара в сусло

Наименование вина	Добавление сахара, г				
	до брожения	4-й день	9-й день	15-й день	всего
Крыжовниковое	200	138	80	60	513
Из белой и красной смородины	200	104	80	60	486
Из черной смородины	200	158	80	60	540
Из яблок:					
летних сортов	20	44	30	20	162
осенних сортов	41	50	30	20	189
Абрикосовое	100	85	40	30	297
Алычевое	160	100	60	40	378
Вишневое	100	100	60	40	365
Голубичное	100	72	40	30	270
Грушевое	20	44	30	20	162
Ежевичное	110	100	40	30	313
Земляничное	113	50	40	30	284
Клюквенное	270	149	100	80	621
Малиновое	100	52	40	30	270
Из рябины обыкновенной	160	125	60	40	405
Из рябины черноплодной	73	60	40	30	230
Сливовое	100	71	40	30	270
Черничное	100	72	40	30	270
Из яблок дикорастущих	100	78	40	30	275

Для брожения лучше брать сахарный песок, который следует полностью растворить в соке. Однако сразу все количество сахара в соке растворять не нужно, так как высокая концентрация его может ослабить брожение.

Приложение 4

Средний выход сока в литрах из 1 кг плодов ягод  
и его химические показатели

Плоды и ягоды	Выход сока, л/кг	Средние показатели сока	
		титруемая кислот- ность, г/л	сахари- стость, г/л
Абрикосы	0,60	11	70
Алыча	0,60	18	30
Брусника	0,65	20	50
Вишня	0,65	16	100
Голубика	0,70	9	40
Груша дикорастущая	0,50	11	50
Ежевика	0,66	12	50
Земляника	0,65	10	80
Клюква	0,74	30	30
Крыжовник	0,63	22	50
Малина	0,60	12	80
Рябина обыкновенная	0,50	25	40
Рябина черноплодная	0,55	10	50
Смородина красная и белая	0,70	20	60
Смородина черная	0,63	23	50
Слива	0,58	12	50
Черника	0,70	10	40
Яблоки культурные	0,60	7	80
Яблоки дикорастущие	0,52	13	50

## **Краткие рекомендации по применению плодов и ягод**

### **Ирга**

Из ирги готовят десертное вино. Но так как кислотность у ирги недостаточна, то к соку ее нужно добавить 20 % сока красной или белой смородины. Ягоды ирги хорошо слегка подвялить, это увеличит ее сахаристость и аромат.

### **Вишня**

Из вишни готовят различные типы вин, как десертные, так и сухие. Вино из вишни не требует выдержки, оно прекрасно самостоятельно осветляется и готово к употреблению в первый же год.

### **Черешня**

Плоды черешни из-за низкой кислотности для виноделия непригодны, но сок ее можно смешивать с соком вишни.

### **Слива**

Из слив готовят десертные вина, мягкие и гармоничные. Но вино получается мутное, поэтому его следует осветлять. Во время хранения качество вина улучшается.

### **Черная смородина**

Из черной смородины получают густо окрашенные ликерного типа вина. Но из нее можно приготовить и хорошие десертные, полусладкие и сухие вина. Однако не всем нравится специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для уменьшения аромата в сок перед брожением рекомендуется добавлять от 20 до 50 % сока красной или белой смородины.

### **Красная и белая смородина**

Из ягод красной смородины получают очень прозрачные вина красного цвета. Для аромата в вино из красной смородины добавляют вино из малины, вишни или черной смородины. Очень нежные, с тонким букетом, легкие и гармоничные вина всех трех типов получают из белой смородины сорта Версальская.

### **Малина**

Из красноплодных сортов малины Усанка, Мальборо, Новость Кузьмина, Техас, Калининградская готовят высококачественные вина ликерного типа, которые отличаются красивым цветом, очень сильным малиновым ароматом, хорошо осветляются и готовы к употреблению в первый же год.

### **Черника и голубика**

Из черники готовят столовые сухие вина. Desertное вино из черники делают в смеси с соком более кислых ягод. Черника — очень нежная ягода, поэтому перерабатывать ее нужно немедленно после сбора, иначе вино легко скисает. Голубика как самостоятельная культура для виноделия непригодна. Сок ее перед брожением смешивают с соком красной смородины.

### **Клюква**

Из клюквы рекомендуется готовить десертные вина. Лучше всего собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара и меньше кислот и, по сравнению с осенней клюквой, имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном состоянии, и поэтому готовить из нее вино можно в продолжение всей зимы. Вино из клюквы хорошо осветляется и бывает готово к употреблению в первый год. Но из-за высокой кислотности сок клюквы приходится сильно разбавлять водой, поэтому вино из клюквы получается жидким.

### **Земляника**

Из ее ягод получается вино ликерного типа. Для приготовления вин берут только ярко окрашенные сорта (Комсомолка, Рошинская, Коралка, Рубиновая). Не нужно отбраковывать ягоды, пораженные серой гнилью. Небольшое количество таких ягод (в зрелом состоянии) быстрее осветляет вино.

### **Ревень**

Хотя ревень относится не к плодово-ягодному сырью, а к листовым овощам, но из черешков ревеня можно приготовить своеобразное по аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина собирают мягкие листовые черешки ревеня в мае.

**Чайные бальзамы.**  
**Состав и количество столовых ложек травы**  
**на 250 г черного или зеленого чая**

Лекарственные растения	Болезни					
	желудочно-кишечного тракта	сердечно-сосудистые	легких	почек	нервной системы	Профилактика простудных заболеваний
Зверобой (трава)	2		2	2		2
Мята (листья)	2	2			2	2
Чебрец (трава)	1					1
Толокняника (листья)	1					
Валериана (корень)		1			1	1
Пустырник (трава)		2			2	
Боярышник (ягоды)		1				
Шиповник (плоды)		4				
Мать-и-мачеха (листья)			2			
Душица (трава)			2			
Эвкалипт (листья)			1/2			
Анис (плоды)			2			
Алтей (корень)			2			
Подорожник (листья)			2			
Брусника (листья)				2		
Можжевельник (ягоды)				1		
Береза (почки, листья)				1		
Василек (цветы)				2		
Кукуруза (рыльца)				1		
Хмель (шишки)					1	
Шалфей (листья)	2		2			
Ромашка (цветы)	1	1			2	
Одуванчик (корень)	1		1		1/2	

Состав травы измельчить, засыпать в эмалированную посуду и тщательно перемешать с 250 г чая. Смесь пересыпать в стеклянную банку и закрыть стеклянной крышкой. Для чайного бальзама использовать 2 чайные ложки смеси на 300 г кипятка.

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ . . . . .</b>	<b>6</b>
<b>Фруктово-ягодные вина . . . . .</b>	<b>6</b>
Приготовление винных дрожжей на изюме . . . . .	10
Приготовление отдельных типов вин . . . . .	12
Столовое белое вино . . . . .	13
Столовое розовое вино . . . . .	13
Столовое красное вино . . . . .	14
Яблочное крепкое вино . . . . .	14
Рябиновое крепкое вино . . . . .	15
Сладкое вишневое вино . . . . .	15
Сладкое малиновое вино . . . . .	15
Сладкое черносмородиновое вино . . . . .	15
Сладкое красносмородиновое вино . . . . .	16
Сладкое земляничное вино . . . . .	16
Приготовление медового вина . . . . .	16
Вермут — ароматизированное вино . . . . .	18
Витаминное вино из шиповника . . . . .	18
Яблочный сидр (яблочное шампанское) . . . . .	19
Болезни и пороки вина . . . . .	22
<b>Наливки . . . . .</b>	<b>23</b>
<b>Шиповки . . . . .</b>	<b>27</b>
<b>Коньяк . . . . .</b>	<b>29</b>
<b>Старые русские водки, горькие настойки . . . . .</b>	<b>30</b>
Водка белая московская старинная . . . . .	32
Водка старинная . . . . .	33
Водка с миндальным запахом . . . . .	33
Водка-запеканка . . . . .	34
Водка охотничья горькая . . . . .	34
Старая водка «Старка» . . . . .	34
Настойка «Зверобой» . . . . .	34
Настойка «Ерофейч» . . . . .	34
Пенник из рябины . . . . .	35

<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАБОУАЛКОГОЛЬ- НЫХ НАПИТКОВ . . . . .</b>	<b>36</b>
<b>Пиво . . . . .</b>	<b>36</b>
Приготовление солода из ячменя . . . . .	36
Приготовление сусла . . . . .	36
Брожение сусла . . . . .	37
Домашнее пиво . . . . .	38
Английское пиво . . . . .	39
Русское пиво . . . . .	39
Пиво из сосновых побегов . . . . .	40
<b>Сбитни (горячие медовые напитки с пряностями) . . . . .</b>	<b>40</b>
<b>Медовые квасы (меды) . . . . .</b>	<b>43</b>
Способ приготовления настоящих квасов . . . . .	49
<b>Напитки . . . . .</b>	<b>52</b>
<b>Бальзамы . . . . .</b>	<b>54</b>
<b>Приложения . . . . .</b>	<b>58</b>

**Искусство приготовления домашних вин, наливков,  
русских водок, медов, сбитней, квасов, пива, напитков**

**Авторы-составители: Н. А. Огарков, В. Н. Огарков**

**Редактор О. П. Овсенева  
Художник В. Н. Огарков  
Корректор И. С. Злобина  
Технический редактор З. П. Никитина**

**Сдано в набор 22/II-91. Подписано в печать 20/III-91.  
Формат 60×81<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бумага этикеточная.  
Гарнитура литературная. Печать высокая.  
Усл.-печ. л. 3 95. Уч.-изд. л. 3 36.  
Тираж 15000. Изд. № 41. Заказ 1359.  
Цена 3 р. 50 к.**

**Редакционно-издательский отдел Воронежского област-  
ного управления издательств, полиграфии и книжной  
торговли. 391740, г. Воронеж, пр. Революции, 33.**

**Типография «Транспорт» управления издательств,  
полиграфии и книжной торговли.**

