

В. Д. БАЛАБАНОВ

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ
АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

файл взят с BiNuRaL.ru

Москва 1990

К ЧИТАТЕЛЮ

«... что-то, воля ваша, недоброе таится в мужчинах, избегающих вина, игр, общества прелестных женщин, застольной беседы».

М. Булгаков



вой книгой все, принимавшие участие в ее создании, хотят внести посильную лепту в дело борьбы с пьянством и алкоголизмом. Пусть эта фраза не вызовет у вас усмешки. Действительно, с пьянством можно бороться разными способами. Например, выстроить всю страну в километровые очереди у винных магазинов, уменьшить вдвое продажу спиртных напитков и при том в неизвестное количество раз увеличить потребление всевозможной дряни на душу населения.

Мы же, как ни странно, считаем, что лучше пить хорошие напитки и столько, сколько хочется, чем плохие, и столько, сколько удастся достать. Страны, которые славятся своими винами, где несколько бочек прекрасного муската в крестьянском дворе — не большая редкость, умудряются обходиться вовсе без выпрезвителя, этого неприменного атрибута наших городов, борющихся за звание коммунистических. И валяющийся под забором пьяница, упившийся армянским коньяком, французским шампанским или рязанской наливкой, столь же редок, сколь и человек, заболевший от передания черной икры.

Все это очень благородно, может заметить читатель, я и без особых уговоров согласен пить хорошее, но где же его взять? Вот в этом мы как раз и хотим помочь своей книгой.

Нет, конечно, марочный коньяк и шампанское вы с ее помощью не изготовите. Но, если у вас есть немного свободного времени, чуть-чуть желания, минимум способностей, то, внимательно прочтя эту книгу, вы сможете практически из любых продуктов при помощи простейших подручных средств изготовить почти любые спиртные напитки по своему вкусу.

Всего одно замечание по поводу пользования книгой. Не надо рассматривать ее просто как сборник рецептов. Если, предположим, вы решили приготовить яичный ликер, то не ищите его в содержании, а внимательно прочтите всю главу, посвященную ликерам. Это займет совсем немного времени, но вы поймете основные технологические принципы приготовления интересующего вас вида напитков и значительно облегчите себе процесс приготовления конкретного ликера.

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

Желаем вам успеха в приготовлении и удовольствия в употреблении.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА



иноград не является самой распространенной культурой, произрастающей на территории нашей страны, потому мы решили остановиться на технологии приготовления вин из тех плодов и ягод, что чаще всего встречаются как на большинстве садовых участков, так, пока еще, и в магазинах. Правда, наша винодельческая промышленность в последние годы сделала все, чтобы окончательно отвлечь людей от плодово-ягодных вин. Однако на самом деле ее продукция, справедливо получившая в народе наименование «плодово-выгодной», не имеет никакого отношения ни к настоящим плодам и ягодам, ни к настоящему вину. А вот в домашних условиях из самого обычного сырья вполне можно получить напитки самых высоких достоинств.

Основой для приготовления домашнего вина являются: натуральный сок, сахар и вода. Чтобы получить сок, можно использовать выпускаемые промышленностью прессы и соковыжималки, а можно изготовить пресс, и самостоятельно; один из вариантов такого приспособления показан на рисунке 1.

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

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

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

Чтобы получить максимум сока из таких ягод, как крыжовник, слива, черная смородина или брусника, надо подвергнуть их тепловой обработке. Мезгу положить в эмалированную кастрюлю, налить туда процентов 15 воды от количества ягод, нагреть до

температуры 60—70°, непрерывно помешивая, и выдержать при этой температуре минут 30. Потом можно переносить эту горячую мезгу в соковыжималку или под пресс.

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

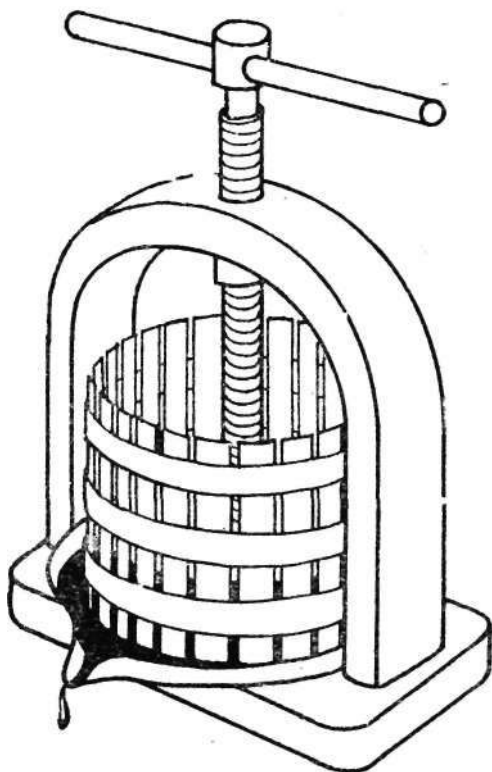


Рис. 1

Следующий процесс — уже непосредственно само получение сока из мезги. Для него надо сделать белый полотняный мешок по размеру корзины пресса. В мешок положить мезгу, завязать и поместить под прижимной диск. Давление винта с диском увели-

чивают постепенно, чтобы получить больше сока. Когда он перестанет поступать, винт откручивают, остывший в мешке жом перекалывают в эмалированную кастрюлю, слегка разбавляют водой и снова повторяют всю операцию. Лучше всего залить жом горячей водой в количестве процентов 10 от веса жома и дать постоять пару часов.

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

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

1 л вишневого сока, 0,5 л воды, 350 г сахара;

1 л смеси соков из красной и черной смородины, 1,1 л воды, 530 г сахара;

1 л малинового сока, 0,5 л воды, 370 г сахара;

1 л черничного сока, 0,2 л воды, 300 г сахара;

1 л яблочного сока, 0,1 л воды, 240 г сахара;

1 л сока крыжовника, 0,2 л воды, 250 г сахара.

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

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

Следующий этап — непосредственно само брожение, один из самых важных в приготовлении вина. Для него лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Ее иногда на самых законных основаниях можно приобрести на заводе плодово-ягодных вин или в бродильных лабораториях научно-исследовательских институтов. Но если у вас нет такой возможности, то попробуйте брожение на диких дрожжах, некоторое количество которых всегда находится на поверхности плодов и ягод. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, то оно забраживает само собой. Для надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма. С одной стороны, изюм — это еще и дополнительный источник диких дрожжей, а с другой — он делает вкус вина более благородным.

Однако, если и после этого брожение на диких дрожжах будет проходить недостаточно активно, то через три дня после приготовления суслу добавьте в него совсем немного самых обыкновенных хлебных дрожжей, иначе сусло или закиснет, или совсем потеряет кислотность. Совсем нельзя применять только пивные дрожжи: они не выдерживают повышения концентрации спирта, и процесс брожения прекратится раньше времени.

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

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

Следующий очень ответственный этап — необходимо отделить осветленную сброженную часть виноматериала от осадка. Тут требуется особая аккуратность, чтобы под конец не испортить результат всех трудов. Возьмите резиновую трубку небольшого диаметра, которую можно купить в аптеке. Очень осторожно, чтобы не взболтать, поставьте на стол баллон и один конец трубки опустите в верхние прозрачные слои вина. На пол у стола поставьте эмалированную кастрюлю, возьмите второй конец трубки в рот, затяните вино в шланг и, когда оттуда польется непрерывная струя, пустите ее в кастрюлю. С уменьшением уровня вина в баллоне осторожно опускайте верхний конец шланга, но так, чтобы он ни в коем случае не коснулся осадков на дне баллона. Если полученный таким образом виноматериал не окажется **все** же достаточно прозрачным, можете профильтровать его через полотно, после чего разлейте по бутылкам, заткните их пробками и храните в темном прохладном месте, желательнее в горизонтальном положении. Сахар в готовое вино можно добавлять по вкусу уже непосредственно перед употреблением, так как **вино** без сахара лучше хранится даже в не очень благоприятных условиях.

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

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

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

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

Яблочный	40
Клубничный	20
Черничный	10
Красносмородиновый	10
Рябиновый	10
Вишневый	5
Настой изюма	5

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

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	

6. Малиновый	60
Яблочный	20
Красносмородиновый	20
Вода и сахар	

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

Полученную смесь следует хорошо размешать и поставить при температуре 16—18°. Не менее 1/5 объема баллона должно остаться свободным, чтобы бродящий сок не переливался через край. Горлышко сосуда можно перевязать чистой марлей. Несколько раз в день смесь следует перемешивать деревянной ложкой, чтобы на поверхности не появилось плесени. Через 7—8 дней сок отделите от плодовой массы или с помощью резиновой трубки, как уже было указано, или с помощью грубой фильтрации, например через ту же марлю. Сок перелейте в бутылки, где брожение будет продолжаться, но уже не бурное, а тихое.

Во время тихого брожения бутылки нужно плотно закупорить пробками, лучше всего из натуральной пробки, но в крайнем случае можно использовать деревянные или каучуковые. В середине пробки сделайте отверстие и вставьте в него очень плотно тонкую резиновую трубку. Другой конец этой трубки погрузите в сосуд с водой. Это даст возможность выделяющемуся при брожении углекислому газу выходить из бутылки, но внешний воздух не попадет к бродящей жидкости и туда не проникнут нежелательные ферменты.

Через 5—6 недель тихого брожения на дно бутылей должен выпасть осадок и вино станет прозрачным. Тогда его нужно перелить в бутылки, плотно закупорить пробками и выдержать еще около двух месяцев. Получившееся вино будет иметь крепость 16—18°. Так же как и предыдущим способом приготовленное его следует хранить при температуре 8—12° и не более одного года. В дальнейшем вкус вина может значительно ухудшиться.

Чтобы получить более легкое вино, нужно на то же количество ягод и сахара изначально вдвое увеличить количество воды, тогда содержание спирта в вине будет 10—12%, но такое вино получится менее стойким.

Если этим способом готовить вино из вишни, то стоит примерно из половины используемых ягод вынуть косточки, мелко раздробить их и добавить в смесь. Это придаст вину дополнительный

аромат. Из яблок же без предварительного прессования и получения сока вино не делают, так что для них этот способ не подходит.

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

Плоды 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 приобретет приятный терпкий вкус, профильтруйте вино через полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном помещении.

Если у вас есть возможность закупорить вино из 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.



НАЛИВКИ



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

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

Стеклянный баллон или бутылку заполните ягодами на 2/3 и залейте водкой до самого горлышка. Бутылку 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 профильтруйте через хлопковую ткань или бумагу и разведите 1/4 воды, если хотите, чтобы крепость наливки приблизилась к средней крепости виноградного вина.

Далее наливку положено подсластить. Делается это следующим образом. На каждый литр наливки, считая вместе с добавленной водой, возьмите примерно 200 г сахара. Положите сахар в эмалированную кастрюлю, залейте его тем минимумом воды, чтобы он только мог растаять, и поставьте на огонь. Как только сироп вскипит, тут же влейте разведенную 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.

Остывшая наливка уже полностью готова к употреблению, ее разливают по бутылкам, закупоривают. Храниться наливка может сколь угодно долго.

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

Приготовление наливки из 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 с другими ягодами. Наливка из рябины бывает готова примерно месяца через три.

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

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

Еще один вид наливок, так называемые скороспелые наливки, лучше всего готовить из вишни, черной смородины или малины. В идеале следует использовать настоящий керамический глазурованный горшок, но можно обойтись и обыкновенной эмалированной кастрюлей. Положите в горшок спелые и чистые ягоды и залейте их до верха 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 остывающую после растопки. Если печи нет, то можно обойтись и духовым шкафом обычной газовой плиты. Для этого доведите температуру в духовке примерно до $100-120^{\circ}$, 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, желательны 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 запеклась, 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 наливку и подсластите ее как обычно, только желательны при этом три—четыре раза довести до кипения.

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

НАЛИВКА ИЗ БРУСНИКИ. Возьмите весной сухой полыни из расчета 5—10 г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните 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 РОЗЫ. Соберите лепестки цветущей розы, наполните ими бутылку, 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 2/3 бутылки, залейте бутылку водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить как обычно.

НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. Расколите грецкие орехи, выньте ядра, а скорлупу раздробите достаточно мелко. Заполните скорлупой бутылку на 2/3 и налейте доверху водки. Через 2—3 месяца слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

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 как можно большего размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и заполните банку мелкими, но не толчеными сухарями из черного хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится подобие тому, что когда-то называли старым Венгерским вином.

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

Основная сложность в приготовлении настоящей вишневы заключается в том, чтобы достать хороший плотный и чистый деревянный бочонок ведра на три, окованный железными обручами. Зрелую и совершенно очищенную от веточек и листьев вишню насыпьте в бочонок так, чтобы до верха оставалось пространство не более 5 см. Вишню залейте натуральным медом. Мед нужно лить очень медленно и до тех пор, пока его уровень не

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

Другой вид вишневки называют вишневка малороссийская. Делают ее так. Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите 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 тоже 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 водки, 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.

*
* *

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, готовится 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 получила свое название.

Для приготовления шиповки к зрелости и чистоте ягод надо предъявлять особо высокие требования, а водку лучше всего при-

менять так называемую «Старку», но это уж как повезет достать. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте, чтобы он полностью 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 горлышками вниз в песок, лучше всего в погребе, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на полтора — два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

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



ДОМАШНИЕ ШАМПАНСКИЕ



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

Один из лучших напитков подобного рода, который еще называют *ЛИМОННЫМ КВАСОМ*, готовится так: 7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с каждой дольки снимите цедру. Внутренность долек очистите от белой кожицы и семечек, добавьте к лимонам 400 г чистого перебранного изюма и 400 г натурального меда. Все это тщательно перемешайте, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Потом залейте смесь 15—20 л воды, положите туда срезанную ранее цедру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чашку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Когда тесто поднимется, перелейте его, лучше всего в деревянную кадочку, но это не обязательно, можно использовать и другую емкость. Уже готовый лимонный сироп немного остудите и понемногу залейте в кадку, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а воду разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите по две изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорьте напиток, желательно засмолить пробку, и поставьте в холодное место, но ни в коем случае не доводите до замерзания. Уже через три недели можете попробовать, если шампанское «играет», оно готово, если нет, дайте постоять еще немного. Кому будет недостаточно сладости, может, прежде чем пить, на каждый стакан добавлять чайную ложку сахара и размешивать его, наливая шампанское.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Заполните бутылку до половины красной смородиной, долейте до горлышка кипяченой водой и поставьте в самое холодное место, но только чтобы не замерзло. Каждый день бутылку надо хорошо взбалтывать. Через неделю попробуйте, хорошо ли на ваш вкус настоялась вода, если нет, оставьте еще на 3—4 дня. Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30—50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70—100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорьте, по возможности засмолите, и заройте в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте. Через месяц попробуйте. Если не «заиграет», подержите еще неделю — другую.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины, в крайнем случае, если нет под рукой свежих, можно употреблять и сушеные. Положите в бутылку и залейте до 15 л холодной кипяченой "воды". Срежьте тонкий слой цедры с трех лимонов, мякоть очистите от белой кожицы и нарежьте, удалите косточки. Цедру и мякоть положите в бутылку, добавьте 1,0—1,2 кг сахара и поставьте в теплое место, лучше всего просто на солнце. Каждый день нужно бутылку несколько раз хорошо встряхивать. Через несколько дней, когда сахар полностью разойдется, добавьте 3 ложки дрожжей. Часа через три после начала брожения бутылку перенесите в самое холодное место, чтобы только напиток не замерз, и держите там 5—7 суток. Затем, осторожно сливая, процедите напиток через полотно и разлейте по бутылкам. Хорошо закупорьте, засмолите и положите бутылку горизонтально в железный ящик. Ящик этот храните в самом холодном месте, лучше всего в погребе на льду, но можно и в нижней части холодильника.

Можно приготовить шампанское из листьев черной смородины и несколько другим способом, если у вас на даче найдется деревянный бочонок ведра на четыре. Засыпьте его полностью молодыми листьями черной смородины, только сыпьте очень легко, совсем не уминая. Туда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и косточек, и 3,5—4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипяченой водой и хорошо все перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чашку дрожжей и через три часа после начала брожения перенесите бочонок в самое холодное место, но не давайте замерзнуть. Примерно через 12 суток профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ АЙВЫ. Готовить этот напиток лучше всего, если у вас есть крепкий, желательно дубовый, бочонок с железными обручами ведер на 6. В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положите 8 кг сахара, залейте водой и кипятите до тех пор, пока сиропа не останется 5 ведер. Перелейте его в бочонок и остудите до температуры парного молока. Затем возьмите 50 штук самой крупной и зрелой айвы, разрежьте каждую на восемь частей, не очищая кожи, выньте косточки и опустите айву в бочонок с сиропом. Туда же влейте стакан густых дрожжей и 1,5—2 л водки. Оставьте бочонок в теплом помещении, дождитесь начала брожения и через 5—6 часов перенесите емкость в холодное место, лучше всего на лед в погреб. Недели через две аккуратно слейте жидкость, профильтруйте ее через полотно и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите по изюминке, крепко закупорьте, засмолите и положите горизонтально в ящик с песком. Ящик храните в холодном месте, первые несколько месяцев желательно в погребе на льду.

ЯБЛОЧНИК. Возьмите равные доли кислых и сладких яблок, порежьте их, перемешайте и при помощи пресса или соковыжималки получите сок. 2,5—3 л этого сока влейте в бочонок на полтора—два ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6—7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне 1 час. Сироп перелейте в фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750—1000 г водки, закупорьте его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолите, и поставьте на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

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

БЕРЕЗОВИК. На 12 л березового сока положите 3—3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения

снимайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1—1,2 л водки. Нарежьте кружками 4 лимона, выньте семечки и положите лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставьте его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10—12, затем перенесите в холодное место, желательнее на лед в погреб, и держите там 7 недель. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте, обвяжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

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



ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ АРОМАТОВ



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

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

Но ароматы, это не только приятный вкус и запах, многие из них обладают еще и целебными свойствами, в частности, антиокисляющими и бактерицидными, стимулируют слюноотделение, возбуждают функции печени и т. п. Например, семена хмеля способствуют улучшению аппетита, анис, ромашка, мелисса, можжевельник, мята и другие помогают перевариванию пищи.

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

Можжевельник, мята перечная, анис обыкновенный, бузина черная, чебрец, ангелика, чертополох, тысячелистник, полынь, тмин, цикорий, кориандр, майоран, ромашка, пажитник (донник), базилика, сосна, липа, шиповник, тамариск, пихтовые почки и шишки, боярышник. Кроме того можно использовать почти **все** ягоды и фрукты.

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

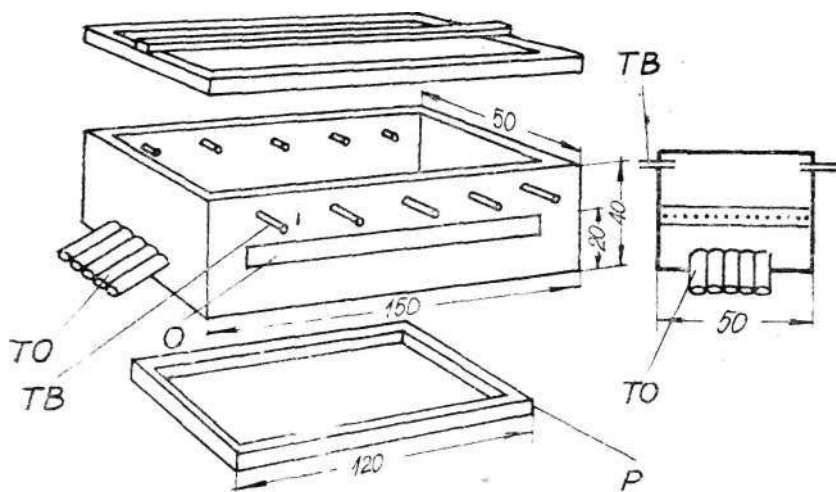


Рис. 2

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

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

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

Далее мы опишем основные способы получения ароматов из растений.

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

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

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

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

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

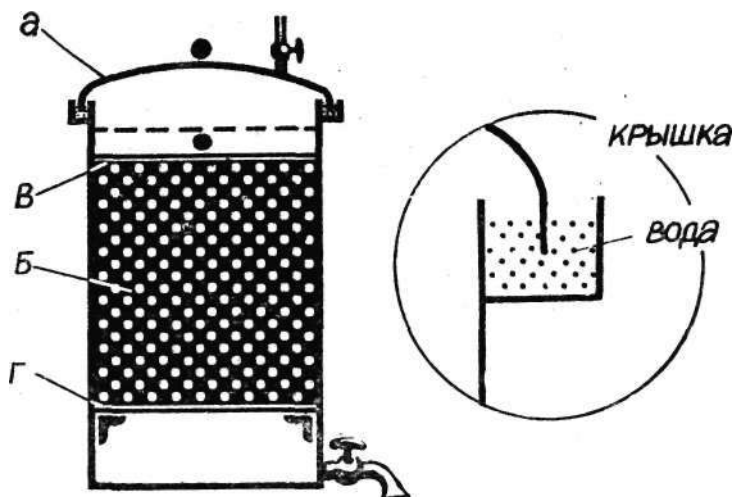


Рис. 3

Но если вы хотите ускорить процесс, то воспользуйтесь другим способом — горячим размачиванием. Сосуд для него имеет такое же устройство, только крышка должна быть снабжена плотным запором наподобие как в скороварках, или другим образом хорошо крепиться к сосуду. Еще желательно снабдить крышку клапаном, чтобы обезопасить себя от неприятностей в случае забывчивости или неосторожности. Такой сосуд поместите в водяную рубашку, то есть, попросту, в любую емкость с водой, подложив под сосуд деревянные или металлические бруски, и нагревайте при такой температуре, чтобы жидкость не выпаривалась из сосуда.

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

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

Иногда срок настаивания раствора следует увеличить в зависимости от вида и консистенции используемых растений, а также от вашего вкуса. Например, широко известный аромат растительной смеси готовится так: на 1 часть зелени полыни положите 2,5 части цветов полыни и 2 части цветов базилики, ошпарьте и дайте настояться в течение трех дней.

Еще один наиболее распространенный способ — ОТВАР. При нем происходит наибольшее растворение полезных веществ растений. Так готовится, например, следующий аромат: на 100 мл воды положите 100 г сахара, добавьте несколько семян гвоздики, немного корицы и варите 15—20 минут. В результате получите отличный ароматный сироп.

Наиболее сложный, но результативный способ получения ароматов с их испарением и разделением — ДИСТИЛЛЯЦИЯ-

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

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

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

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

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

Стеклянную колбу поставьте в обычном лабораторном треножнике на асбестовое сито, а охладитель закрепите на штативе или любой другой подставке. Охладитель резиновой трубкой соедините с водопроводным краном, а отводную трубку опустите в раковину. Учтите, что холодная вода в охладитель должна по-

дитель, там конденсируется и вытекает в сборник. Происходит, по сути, процесс постоянного ошпаривания растений перегретым паром.

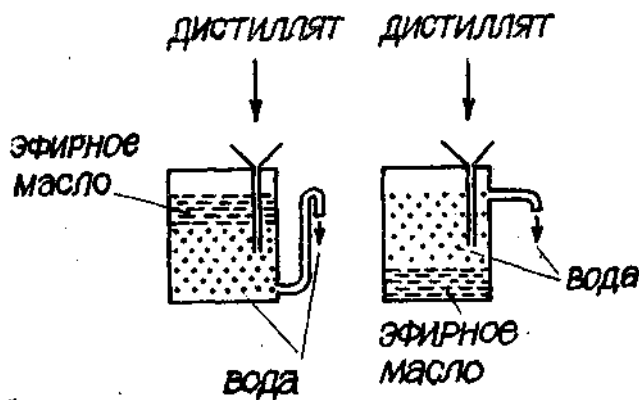


Рис. 6

Собирать полученный после перегонки с водяным паром состав лучше всего в сосудах, устройство которых показано на рисунке 6. Левый сосуд используют, если масла легче воды, а правый — если тяжелее. Отделенные от воды в этих сосудах масла обычно растворяют в спирте 50—70% или просто в водках крепких сортов, но без собственных добавок, и используют как эссенции для приготовления большой гаммы напитков.



СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ



Адо признаться, что сейчас даже само слово «водка» во множественном числе вызывает недоумение. Разница между тем, что нынче продается в бутылках, пусть и под разными названиями, чаще всего только в цене, да в количестве неприятного вида пятен, появляющихся на поверхности перелитой в стакан жидкости. А, между тем, нынешняя водка имеет довольно мало общего с тем, что издавна именовалось водками на Руси и заслуженно получило всемирную славу. Кроме того, что продавалось множество сортов водок реально и значительно отличавшихся друг от друга, в приличном доме ставить на стол магазинную бутылку считалось дурным тоном. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Мы считаем, что неплохо было бы возродить эту традицию. 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 или питьевой спирт от часто имеющихся у них неприятных запахов. Сделать это нетрудно, в особенности если у вас есть дача или садовый участок.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда уголья 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 уголья потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и истолките, но не слишком мелко. Положите истолченные уголья в бутылку из расчета примерно 50 г на 1 л и залейте водкой или спиртом. 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 изюм 30—40 г на 1 л и 3—4 г фиалкового корня, мелко изрезанного на кусочки. Дайте водке постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкусов. Только учтите, что если вы буде-

те настаивать спирт, а после разбавлять его, то обязательно пользуйтесь кипяченой холодной водой, иначе смесь замутится и побелеет.

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,
фиолетовую — на семенах подсолнечника,
коричневую — на скорлупе кедровых орехов.

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

Для приготовления водок по следующим далее рецептам следует пользоваться дистилляционным аппаратом непосредственной перегонки, описанным выше и изображенным на рисунке 4.

Остается только добавить, что мы приводим полные рецепты, составленные еще в те времена, когда со специями и пряностями, как, впрочем, и с остальными продуктами, не было нынешних сложностей. Но ничего страшного не произойдет, если для какого-то рецепта вы не сможете достать одного — двух ингредиентов. Главное — сохранить принцип, напиток все равно получится много лучше обычного.

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 на участке 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, в принципе, 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 белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательнее 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 ТМИННАЯ СКОРОСПЕЛАЯ. 350—400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

ВОДКА ЗАПЕКАНКА. В самую простую водку положите от $1/10$ до $1/5$ 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 перегнанной 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.

ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ. Возьмите около килограмма 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.



РАТАФИИ ИЛИ СЛАДКИЕ ВОДКИ



писанные нами ранее водки, даже если в них и добавляется небольшое количество сахара, являются, в основном, напитками достаточно жесткими по вкусу и считались всегда по преимуществу мужским питьем. Женщина, если же и пригубляла рюмку, то настоящей сладкой водки, которую называли ратафией. Приготавливалась она, обычно, на основе спирта крепостью 90%, и потому мы в рецептах тоже будем называть именно спирт, но, поскольку, сейчас даже питьевой спирт, и даже в Сибири, месте традиционной его продажи, стал большой редкостью, то вы можете использовать вместо него водку, учитывая однако соотношение крепости. То есть, если в рецепте для спирта указано количество добавляемой воды, можете или не употреблять ее вовсе, или употреблять совсем немного, в зависимости от вашего вкуса и крепости используемой водки.

Основной принцип приготовления сладких водок мы опишем на примере малиновой ратафии. Самую зрелую и очень чисто перебранную малину засыпьте в бутылку и залейте спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды. Держите в солнечном месте 3 дня. Спирт слейте. Затем отдельно приготовьте сироп. На 1 л спирта берется 200 г воды и 200 г сахара. Сначала воду с сахаром вскипятите два раза, полностью снимите накипь и медленно, постоянно помешивая, влейте в горячий сироп спирт через специальный фильтр. Фильтр делается так: возьмите воронку, выложите ее изнутри слоем ваты, на него положите слой хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых угольев, а сверху накройте фланелью. Затем через такой же фильтр всю смесь налейте в бутылку до начала горлышка, как можно лучше закупорьте и поставьте на несколько недель в теплое место, чтобы водка как следует отстоялась. Потом осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелейте чистую водку в другую бутылку, и ратафия готова.

Описанный основной способ можно несколько разнообразить для приготовления ратафий других видов. Приведем ряд рецептов.

РАТАФИЯ С КАРДАМОНОМ. На 1 л спирта засыпьте в бутылку 20 г крупно истолченного кардамона и поставьте на 2—3 недели в теплое место. Затем проведите все те же операции, что и при изготовлении малиновой ратафии, только сахара можете добавить граммов на 50—70 больше.

РАТАФИЯ С ГВОЗДИКОЙ. На 1 л спирта возьмите 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, хорошо вымойте, высушите и крупно истолките. Через 3 недели проделайте все так же, как с малиновой ратафией, но воды добавьте на 100 г больше.

РАТАФИЯ МЯТНАЯ. 1 л спирта настаивается на 30—40 г сушеной мяты, далее готовится как вышепоименованная.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ. На 1 л спирта 20—30 г аниса, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 3 г лимонной цедры, далее готовится как вышепоименованная, но можно еще на 50 г воды более.

РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ ИЛИ АПЕЛЬСИННАЯ. На 1 л спирта 60—70 г срезанной, самой верхней цедры лимона или апельсина. Настаивается 2—3 месяца в теплом месте, далее готовится как вышепоименованная.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК. Истолките персиковые косточки, наполните ими бутылку наполовину и залейте туда очищенной водки до начала горлышка. Поставьте в солнечное место на 4—5 недель. Затем можете просто насыпать туда сахар из расчета 200 г на 1 л напитка и перемешать. А можете, если хотите, чтобы ратафия была слабее, сначала сварить сироп, добавив в это количество сахара стакан воды и выкипятив его до густоты. Тогда этим сиропом разбавьте ратафию, перемешайте, дайте отстояться несколько часов и перелейте в чистую бутылку через полотняный фильтр.

РАТАФИЯ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ ЯГОД. Возьмите 2400 г вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины, все вместе истолките в фарфоровой ступке или, на крайний случай, в эмалированной кастрюле, переложите в широкую миску и дайте отстояться часов 6. Затем из смеси отожмите сок, лучше всего под прессом, но можно обойтись и собственными руками с салфеткой. Сок взвесьте и на каждые его 400 г влейте 400 г очищенной водки, как следует перемешайте. Полученную смесь опять взвесьте и на каждые ее 400 г положите 100 г сахара; когда он полностью растает, опять взвесьте и на каждые 400 г этого состава положите 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все вместе смешайте, залейте в бутылку, как можно крепче закупорьте пробкой и поставьте в солнечное место на 6 недель. Каждый день напиток необходимо 3—4 раза хорошенько взбалтывать. Затем ратафию профильтруйте через полотно, перелейте в чистые бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.



ЛИКЕРЫ



ри классическом приготовлении ликеров, так же как и ратафий, обычно использовался спирт, но в рецептах последнего времени он даже не упоминается и по причинам опять же не кулинарным, а чисто торговым. Мы все же будем придерживаться и тут спиртовой рецептуры (вдруг кому-то повезет), но как и с ратафиями вы можете вполне пользоваться водкой, соответственно уменьшая количество воды для разведения ликера.

Наполнителями для ликеров могут служить и покупные эссенции, более того, многие бывающие в продаже ликеры, даже импортные, приготовлены на основе не натуральных эссенций, а искусственно созданных химических соединений, имитирующих различные вкусы и запахи, да еще с применением красителей. Но истинный ликер, а не грубая под него подделка, может быть создан только при помощи естественных ароматов, то есть составов и эссенций из натуральных продуктов, способами, описанными нами в главе о получении ароматов. Рецепты с иными, не стандартными наполнителями, будут приведены далее.

Общие принципы приготовления ликеров в основном достаточно просты. На 1 л спирта возьмите от 400 до 600 г воды и от 800 до 1100 г сахара. Сначала положите сахар в воду, несколько раз доведите до кипения, как можно тщательнее снимите накипь и немного остудите. Затем заправьте спирт выбранным вами наполнителем. Количество эссенции для ликера трудно рекомендовать даже приблизительно, так как оно слишком зависит от вашего вкуса и от концентрации самой эссенции. Но, если вы еще не знаете своего вкуса и у вас совсем нет опыта, то постарайтесь, чтобы цвет разбавленного спирта сделался по насыщенности хотя бы в треть цвета наполнителя и чтобы запах наполнителя явственно ощущался через естественный запах спирта. Во всяком случае учитывайте, что поначалу любой компонент лучше не доложить, чем переложить, первое всегда легче исправить.

В слегка остывший, но еще горячий сироп, постепенно его помешивая, медленно влейте заправленный спирт. Дайте постоять 10—20 минут, потом процедите состав через воронку с угольным фильтром, устройство которого описано в рецепте приготовления малиновой ратафии. Ликер налейте в бутылку, закупорьте и поставьте в теплое место на несколько недель. Затем осторожно, чтобы не взболтать осадок, который, возможно, появится, пере-

лейте в чистые бутылки, хорошо закупорьте и храните в темном прохладном месте. В принципе, ликер можно начать употреблять уже через сутки, но чем он дольше у вас простоит, тем будет вкуснее.

Для ускорения, но не для улучшения процесса приготовления ликеров, можно воспользоваться еще таким способом: Сначала приготовьте сироп из расчета на 1 л воды 2 или несколько больше, по вкусу, килограмма сахара. Снимите накипь и в горячий еще сироп медленно вылейте вдвое больше спирта, чем воды. Состав хорошо взболтайте. Этот разбавленный спирт остудите и храните в плотно закрывающемся стеклянном сосуде. Когда вам потребуется ликер, заправьте заготовленный напиток любой из эссенций и дайте настояться не менее суток. Способ этот удобен, но лишает ликер возможности храниться долгое время.

Ниже мы приведем еще несколько рецептов ликеров, имеющих некоторые технологические отличия.

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР. Соберите только что распустившиеся бутоны роз, обрежьте у них белые кончики, сложите в бутылку и залейте спиртом так, чтобы он только покрыл лепестки. Состав поставьте на солнце на три дня. Затем спирт слейте, бутоны выбросьте и этим же спиртом залейте свежие бутоны. Потом все это повторите еще раз. Получившийся настой как следует процедите. Далее приготовьте розовую воду при помощи дистилляционного аппарата, как указано в главе о способах приготовления ароматов. Приготовьте сироп из 400—600 г розовой воды и 800 г сахара и разведите его настоем на бутонах спиртом как указано выше.

ЛИКЕР С ВАНИЛЬЮ. На 3 л спирта положите 4—5 г ванили, 4—5 г хорошо вымытой, но не толченой корицы, и 3 гвоздики. Добавьте 600—700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды и поставьте на две недели на солнце. Потом процедите и смешайте с сиропом из 600—700 г воды и 2—2,5 кг сахара обычным способом.

ЛИМОННЫЙ ИЛИ АПЕЛЬСИННЫЙ ЛИКЕР. Срежьте самую верхнюю лимонную или апельсиновую цедру, если свежую, то 70—100 г, если сухую, то вдвое меньше, залейте литром спирта и 600—700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды, поставьте недели на три в теплое место, затем смешайте с сиропом обычным способом.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ. Самые свежие, спелые и чисто вымытые ягоды разотрите, отожмите в холстяном мешке и дайте соку стечь полностью. 500—700 г этого сока смешайте с 1000—1200 г сахара, по вашему вкусу, три раза доведите до кипения и пол-

ностью снимите накипь. Сироп остудите, влейте в него 1 л спирта, далее процеживайте, настаивайте и разливайте обычным способом.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Тщательно переберите свежую землянику, засыпьте ее в бутылку и залейте спиртом так, чтобы ягоды едва покрыло. Поставьте на два дня в теплое, но затененное место, затем слейте спирт в чистую посуду через полотняный фильтр. Потом возьмите другую землянику, залейте ее водой и дайте постоять три дня в теплом месте. Слейте воду, профильтруйте, на 200 г этой воды положите 400 г сахара, три раза вскипятите и очистите от накипи. Затем этим количеством сиропа разведите 1 л заготовленного ранее земляничного спирта и можете сразу употреблять, но лучше дать ликеру немного настояться.

ЛИКЕР МАРАСКИН. Этот напиток требует довольно больших затрат времени на приготовление, но тот, кто на них пойдет, будет вознагражден одним из лучших ликеров. Сначала при помощи дистилляционного аппарата надо приготовить 3 л малиновой воды, 1 л вишневой воды и 1 л воды померанцевых цветков. Если в ваших краях не растет померанец или вы не сможете его достать, то, в принципе, можно обойтись любой цветочной водой, добавив в нее немного цедры любых цитрусовых. Все воды смешайте, разведите в них 6 кг сахара и налейте 3—3,5 л очищенного углем спирта. Напитком заполните бутылку с узким горлышком, очень плотно ее закупорьте, если есть возможность, то залейте пробку смолой или сургучом, и поставьте бутылку в темное место при комнатной температуре на 6 месяцев. Потом осторожно перелейте ликер в чистую бутылку, чтобы не взболтать осадок. Сам осадок можно профильтровать через фланель в отдельную бутылку и тоже употреблять. Далее ликер хранят закупоренным в прохладном месте сколь угодно долго, со временем он только улучшает свои вкусовые качества.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР. Сварите 50 г чистого молотого кофе в 200 г воды, перелейте отвар в плотно закрывающуюся посуду и дайте настояться примерно сутки. Отстоявшуюся жидкость профильтруйте через полотно и залейте 500 г спирта и сиропом из 500 г воды с 200—250 г сахара. Уже через несколько часов начинайте фильтровать ликер и добейтесь полной прозрачности. Напиток можно употреблять сразу, но чем больше он выдерживается, тем становится ароматней.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР. Его можно приготовить двумя способами. Самое простое — аккуратно отделите от белков 8 яичных желтков, положите в фаянсовую миску, насыпьте туда 200 г сахара

и пакетик ванили. Тщательно разотрите всю массу, чтобы она стала однородной, перелейте в бутылку и добавьте 500 г коньяка. Смесь закупорьте, хорошо взболтайте и выдерживайте несколько недель при комнатной температуре. Второй способ годится, если вы сумеете достать хотя бы 150 г спирта. Тогда 6 яичных желтков смешайте с 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванили и 2 банками сгущенного молока. Все это разотрите до однородной массы и залейте спиртом. Как и в первом случае ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.



ПИВО



ы предложим вам три рецепта приготовления пива, но какой из рецептов выбрать, будет зависеть, скорее всего, не от вашего вкуса, а от того, что из необходимых составляющих вы сможете достать. К сожалению, самое основное для пива — солод и хмель, нынче не слишком распространены. Однако, предположим, что вам удалось приобрести и то и другое. Тогда мы рекомендуем вам следующий рецепт.

ДОМАШНЕЕ ПИВО. В бочонок налейте 2 ведра холодной воды, размешайте в них 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.

АНГЛИЙСКОЕ ПИВО. Возьмите 3—3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна так, чтобы они даже не поджарились. Для этого, конечно, лучше всего использовать под русской печи через несколько часов после растопки, но, в принципе, можно добиться того же результата и в остывающем духовом шкафу. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 15 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 2,5 ведрах 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.

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, имеет шанс начать киснуть. 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.



СОДЕРЖАНИЕ

К читателю	3
Плодово-ягодные вина	4
Наливки	11
Домашние шампанские	17
Основные способы получения ароматов	21
Старые русские водки	29
Ратафии или сладкие водки	32
Ликёры	34
Пиво	38

«

Автор Балабанов В. Д
Консультант Васильев А. Ю.
Художник Кузнецов С. Л.
Редактор Кузьмин А. А

Издание «Информэлектро» и фонда «Возрождение»