

36  
Ц96  
1174307 В.А. Цыганенко

ДОМАШНИЕ  
ВИНА,  
НАЛИВКИ,  
НАСТОЙКИ  
И КОКТЕЙЛИ



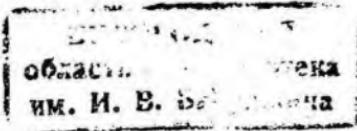


В.А.Цыганенко

ДОМАШНИЕ  
ВИНА,  
НАЛИВКИ,  
НАСТОЙКИ  
И КОКТЕЙЛИ

КИЕВ  
«ТЭХНИКА»  
1991

1174307



36  
ББК 36.991

36.874

Ц 94

УДК 658.87

Редакция литературы по легкой промышленности,  
торговле и бытовому обслуживанию  
Зав. редакцией Э.А. Степанова

Цыганенко В.А.  
Ц 94      Домашние вина, наливки, настойки и коктейли. —  
К.: Техника, 1991 — 48 с.  
ISBN 5-335-01086-X

Описано приготовление в домашних условиях вина и различных наливок, настоек и коктейлей из яблок, винограда, слив, вишни, черной смородины и других ягод и фруктов. Приведены простейшие способы получения домашних напитков хорошего качества. Рассказано, к каким блюдам и как следует подавать тот или иной напиток. Рассчитана на широкий круг читателей.

Ц 3404000000-107  
M202(04)-91      Б3-10-7.91

ББК 36.991

ISBN 5-335-01086-X

© Цыганенко В.А., 1991

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

В домашних условиях из самого обычного сырья, выращенного на приусадебных участках или купленного в магазинах, вполне можно получить напитки самых высоких достоинств.

Наличие в вине, наливках и других напитках таких питательных веществ, как органические кислоты, минеральные соли, витамины, фосфор, пектиновые вещества, определяет благотворное воздействие умеренного количества этих напитков на организм человека.

Цель настоящей книги — ознакомить читателя с основными технологическими принципами приготовления интересующего вида напитка, что значительно облегчит процесс его приготовления. Технология приготовления дана по классическим старым русским рецептам, только по необходимости, естественно, приспособленным к возможностям современной кухни.

Если Вы ценитель и знаток хорошего вина, если у Вас есть желание и, главное, хватит терпения, попытайтесь сделать собственное вино. Попробуйте, и Ваши старания будут вознаграждены великолепным результатом.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу:  
252601 Киев 1, Крещатик, 5, издательство «Тэхника».

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ВИН

Свежесобранные плоды или ягоды очищают от веток, листьев и других посторонних примесей и тщательно моют. Чистые плоды или ягоды сразу же измельчают. Если перерабатывают малое количество плодов или ягод, то пользуются ручной плододробилкой или измельчают на мясорубке или в кадках, используя для этого деревянный пестик. Яблоки и груши перед измельчением разрезают на части, удаляя семенную коробочку.

Сливы, вишни, виноград разминают осторожно, чтобы не раздавить косточки или семена. Семена винограда делают вино терпким.

Измельченную плодово-ягодную мезгу собирают в посуду и отжимают сок или прессуют.

Для приготовления соков и получения из них вин надо пользоваться деревянной, эмалированной и стеклянной посудой, так как соки, соприкасаясь с железом или алюминием, окисляются, чернеют, портятся и становятся вредными для организма. Не следует также пользоваться бочками, сделанными из смолистых пород дерева или бывшими в употреблении под различными солениями. Лучше использовать дубовые бочки, выпаренные и без запаха, или стеклянные бутыли, баллоны и банки различной емкости. Некоторые ягоды, такие как смородина, богаты пектиновыми веществами. Сок из свежей мезги таких ягод трудно отжимать, выход сока очень мал и составляет 25–30%. Поэтому мезгу следует подвергать брожению, при этом пектиновые вещества под действием образующегося спирта осаждаются и мезга легко отжимается. С этой целью в неотжатую мезгу можно добавлять воду (половину количества к объему мезги) и сахар из расчета на 1000 г мезги 100 г сахара.

Для лучшего удаления из мезги сока ее надо оставить на 3–4 сут в посуде при температуре до 20°. За это время имеющиеся на плодах и попавшие из воздуха споры диких дрожжей вызовут брожение мезги. На поверхности се появятся пузырьки, масса как бы вспенится, что свидетельствует о начале брожения.

Забродившую мезгу отжимают на специальном ручном винтовом прессе или вручную на дуршлаге с помощью мешочка. Мешочки изготавливают из неплотной ткани (двойной марли), лучше из мешковины. Полученный сок еще раз процеживают через сито для отделения грубых частиц и семян, а сок сливают в бутыль или бочку. Отжатую мезгу помещают в пустую посуду и заливают водой. Количество воды должно быть равно количеству отжатого сока или его половинному количеству. Залитую водой мезгу тщательно размешивают и вновь выдерживают 3 сут. Водой из мезги извлекаются оставшиеся сахара, 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 чистой льняной салфеткой. После выдержки мезгу снова отжимают и полученный сок перемешивают с первым основным.

Из 1000 г плодов или ягод получается в среднем 1 л сока. Смешанный сок сливают в стеклянную бутыль или дубовый бочонок и добавляют сахар.

Свежие плоды или ягоды обычно содержат кислот значительно больше, а сахара меньше, чем требуется для получения хорошего вина с устойчивой крепостью.

В натуральных плодово-ягодных винах должно содержаться от 0,7 до 1% кислот, что достигается разбавлением первого сока вторым, полученным при заливке мезги водой.

Необходимо отметить, что кислотность снижается и при разбавлении кислых соков некислыми или слабокислыми. Грушевые, сливовые или яблочные соки разбавляют соком черной смородины, крыжовника.

Согласно технологии виноделия, для получения 1° спирта в 1 л сока должно содержаться не менее 17 г сахара. Большинство же плодов и ягод не содержит достаточного количества сахара для получения вина с устойчивой крепостью. Поэтому перед брожением сока в него добавляют сахар. При этом необходимо учитывать, что на питание дрожжей в соке и на построение их клеток идет 5–6% сахара. Остальной сахар они превращают в спирт, угольную кислоту и другие побочные продукты брожения.

По данным Сибирского отделения Академии наук СССР, предлагаются следующие нормы добавления в соки воды и сахара при изготовлении плодово-ягодных вин (таблица).

Для брожения используют сахар-песок, который следует полностью растворить в соке. Однако сразу весь сахар в соке не

**Норма добавления в соки воды и сахара при изготовлении плодово-ягодных вин в домашних условиях**

Плоды и ягоды	На 1 л сока	
	Вода, мл	Сахар, г
Барбарис	500 – 1000	400 – 500
Брусника	1000 – 1500	400 – 500
Вишня	500 – 1000	300 – 400
Виноград	500 – 1000	400 – 500
Груша	1000	400 – 500
Земляника садовая	500	300 – 400
Клубника лесная	500	300 – 400
Калина	500 – 1000	400 – 500
Крыжовник	500 – 1000	400 – 500
Малина и ежевика	500 – 1000	400 – 500
Облепиха	500	300 – 400
Сливы	500 – 1000	300 – 400
Смородина черная	1000	400 – 500
— красная	500	400
— белая	500	300 – 400
Шиповник	1000 – 1500	400 – 500
Черноплодная рябина	1000 – 1500	400
Яблоки	500 – 1000	300 – 400

растворяют, так как высокая концентрация его может ослабить брожение. Поэтому вначале растворяют примерно половину рассчитанной нормы сахара и сливают сок в бутыль или бочку на брожение, сосуд закрывают ватной пробкой.

Кроме сахара, для приготовления вина можно использовать мед, который берут в таком же количестве, что и сахар-песок. Мед можно добавлять в соки и смеси с сахаром.

Для получения хорошего вина первую заправку сока готовят на меду, а вторую — на сахаре.

Подготовленную для брожения смесь сока с водой и сахаром или медом называют суслом. Суслом можно заполнять бочки или бутыли только на три четверти их емкости, иначе при бурном брожении сусло сильно пенится и вытекает. Через 7–10 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, а затем сок выливают обратно, смешивая его с соком, оставшимся в сосуде. При этом необходимо строго следить, чтобы на внешних стенках бутыли или бочек не оставалось сока. Пролитый сок надо сразу же смыть и сосуд тщательно протереть, так как пролитый сок является хорошей средой для развития уксусных бактерий, которые, как правило, попадая в бродящее сусло, портят вино.

Плотно закрывать сосуды с бродящим суслом нельзя, так как образующийся углекислый газ, не имея выхода наружу, может разорвать бочку или сосуд. Если сосуд закрыть ватой, то углекис-

лота свободно уходит, а попадающие из воздуха микроорганизмы задерживаются в ней.

После второй заправки сусла сахаром или медом бутыль или бочку надо закрывать бродильным шпунтом. Устройство шпунта очень простое. В чистой, ошпаренной кипятком пробке просверливают отверстие такого же диаметра, как и резиновая (аптечная) или стеклянная П-образная трубка. В отверстие вставляют трубку — и бродильный шпунт готов. Им закрывают горлышко бутыли или отверстие бочки. Наружный конец трубки опускают в стакан с водой или банку емкостью 200 или 500 мл. Место соединения пробки с трубкой и краями сосуда необходимо залить воском, парафином, а проще запаковать 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 вино получается лучшего качества при умеренном брожении, равномерной температуре 15–20° и частом проветривании помещения от образовавшейся углекислоты.

При нормальных условиях бурное брожение сусла продолжается 10–15 дней, затем процесс замедляется и переходит в тихое брожение, которое продолжается еще 15–20 дней. При замедленном брожении сусла весь период брожения может продолжаться до 1,5–2 мес. Когда процесс брожения в общем протекает медленно и незаметно, его следует усилить. Для этого используют специальную закваску, полученную на диких плодово-ягодных или культурных винных дрожжах.

Винные дрожжи можно приготовить следующим образом: 150–200 г изюма или винограда помещают в бутылку, добавляют 50–60 г сахара и наливают кипяченую воду на три четверти объема. Затем бутылку закрывают ватной пробкой и ставят в теплое место. Через 3–4 дня закваска готова, и ее выливают в сусло.

Для приготовления закваски на диких плодовых или ягодных дрожжах в свежеразделанную плодово-ягодную мезгу добавляют сахар из расчета 100 г на 1000 г ягод, хорошо размешивают, чтобы весь сахар растворился. Мезга должна находиться в стеклянной или эмалированной посуде, закрытая марлей, чтобы не попали насекомые, которые быстро появляются при брожении сока. В теплом месте при температуре 18–20° в течение 2–3 сут мезга на диких дрожжах хорошо сбраживает. После этого мезгу отжимают через мешочек или дуршлаг 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 ароматические 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», т. е. специфически нежный вкус и аромат. Поэтому в виноделии лучше использовать винные дрожжи. Хлебными и пивными дрожжами пользоваться не рекомендуется, так как они ухудшают вкус вина.

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 за плесневеть, закиснуть или вновь забродить. При нормальном брожении устойчивыми будут вина крепостью в 14° и достаточно устойчивыми крепостью в 16–17°.

Вина, получаемые путем выбраживания всего сахара в сусле, называют сухими. Кислотность таких вин должна быть не более 0,7–0,8%. При повышении кислотности сухие вина получаются слишком резкими и неприятными на вкус.

Для понижения кислотности очень кислые соки смешивают (купажируют) со слабокислыми. Вино из сильно разбавленных соков получается малоэкстрактивным — пустым. При купажировании соков снижается кислотность без ущерба для экстрактивности вина.

При накоплении в соке 14–17° спирта брожение заканчивается и выделение углекислого 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, так как осадок начинает быстро разлагаться и портить вкус и запах вина. Сливают вино с осадка в чистые бутыли или бочки той же емкости при помощи резинового шланга (спорона).

Один конец шланга опускают в сосуд с вином, а через другой конец ртом с силой втягивают сок, и вино начинает переливаться в свободный сосуд.

Переливание вина проходит быстрее, если пустой сосуд установлен ниже сосуда с вином. Во время переливания надо следить

за тем, чтобы осадок не попал в чистое вино. Сосуды с перелитым вином на день или сутки закрывают ватной пробкой, а затем наглухо закупоривают настоящими пробками и заливают воском, парафином или замазывают пластилином. Выдерживают молодое вино в прохладном месте при температуре 7–10°. Неустойчивые, слабоградусные вина надо хранить при еще более низкой температуре.

Для улучшения вкусовых качеств молодого, но кислого вина можно добавить 50–100 г сахара из расчета на 1 л вина. Подслащенное вино выдерживают в прохладном месте (погребе, подвале) еще 3–4 мес.

Необходимо учитывать, что для подслащивания добавляют 50–100 г сахара, а если принять во внимание расход его на питание, размножение дрожжей и образование побочных при брожении продуктов, то получается, что на 1 л сока потребуется 400 г сахара и более.

К менее стойким при хранении винам относятся яблочное, сливовое, грушевое, вишневое, земляничное.

Стойкими показали себя вина виноградные, малиновые, из крыжовника, смородины, черноплодной рябины, облепихи, калины, барбариса. Менее стойкие вина должны реализовываться в первую очередь.

## ВИНА

Натуральные, приготовленные домашним способом плодово-ягодные вина являются полезными напитками, содержащими витамины, органические кислоты, дубильные, красящие и другие вещества.

### Вино из ежевики

Ежевику (5000 г) перебирают, моют, обсушивают, помещают в нержавеющую посуду и разминают деревянным пестиком, затем заливают (6000 мл) водой. Содержимое ставят на 4 дня в прохладное место. Затем массу процеживают через сито, жидкость отделяют, ягоды еще раз разминают и заливают водой (4000 мл) и оставляют настаиваться в течение 6 ч. Затем массу процеживают сквозь сито и мезгу удаляют. Всю полученную жидкость смешивают вместе, добавляют сахар (3000 г), мед

(500 г), тщательно размешивают до их растворения и выливают в бочонок или бутыль емкостью 10 л, закрывают и ставят в прохладное место. Процесс брожения идет 6 мес, после чего получается прекрасное ароматное вино. Выход вина — 7 л.

### **Вино из красной смородины**

Красная смородина — 6000 г, сахар (из расчета на 1000 мл сока) — 125 г, коньяк (по желанию) из расчета 12 л сока — 1000 мл коньяка.

Ягоды красной смородины очищают от веточек, моют, обсушивают, помещают в деревянную посуду или посуду из нержавеющей стали и разминают деревянным пестиком.

Измельченные ягоды ставят в прохладное место и выдерживают до начала брожения. Когда процесс брожения закончится, массу процеживают через сито, стараясь не касаться ее руками. Сок отстаивают, после чего сливают в бочонок или бутыль, кладут сахар и вливают по желанию коньяк. Содержимое выдерживают в подвале или погребе 6–8 недель, затем разливают вино в бутылки, закупоривают и дают постоять 3–4 мес.

### **Вино с тонким ароматом**

Земляника садовая — 250 г, черная спородина — 250 г, малина — 250 г, яблоки ранние — 250 г, красная смородина — 250 г, груши ранние — 250 г, крыжовник — 250 г, черешня — 250 г, слива — 250 г, водка — 2000 мл.

Это вино готовится постепенно — по времени созревания ягод и фруктов. Подбирается посуда емкостью 5000 мл с плотно закрывающейся пробкой.

Садовую землянику перебирают, моют, просушивают, высыпают в посуду и заливают 200 г водки, малину подготавливают так же, как и садовую землянику. Закладывают 250 г к садовой землянике. Красную и черную смородину, крыжовник моют, очищают от плодоножек, по отдельности все разминают и постепенно добавляют в садовую малину и землянику на каждые 250 г ягод по 200 мл водки. Из черешен, вишен, слив перед закладкой в подготовленную массу удаляют косточки. Яблоки, груши моют, удаляют семенную коробочку, нарезают мелкими кусочками и добавляют в созревающий ягодный ассортимент из расчета на 250 г готовых яблок и груш по 200 мл водки.

Подготовленную массу выдерживают для созревания до ноября–декабря. Затем массу процеживают и заливают в бутылки, закупоривают и хранят в прохладном месте.

#### **Вино из черники**

Ягоды черники (2000 г) перебирают, промывают и выдерживают 2 дня. Затем измельчают деревянным пестиком, процеживают через сито и в полученный сок добавляют сахар (500 г). Смесь оставляют для брожения в посуде, которую не следует переставлять с места на место. Через неделю смесь разбавляют кипяченой теплой водой (3000 мл), переливают в большую посуду и выдерживают 1 мес.

Готовое вино процеживают, разливают в бутылки, закупоривают и хранят в прохладном месте.

#### **Вино из плодов шиповника**

Шиповник — 2000 г (свежие плоды), сахар — 3000 г, вода — 7000 мл.

В подготовленную посуду помещают очищенные от чашелистиков и плодоножек, промытые и слегка надрезанные с двух сторон плоды шиповника (2000 г). В отдельной посуде готовят сахарный сироп (сахар — 3000 г, вода — 7000 мл), который процеживают через ткань, охлаждают и вливают в посуду с шиповником. Покрывают бутыль пергаментной бумагой и оставляют для брожения при постоянной температуре, не переставляя на другое место. По мере оседания ягод на дно посуды определяют готовность вина. Готовое вино процеживают, разливают в бутылки и хранят в прохладном месте. Вино из плодов шиповника очень богато витамином С. Чем дольше напиток будет выдерживаться, тем он лучше. Шиповник, с которого уже слита жидккая часть, можно снова заливать таким же количеством сиропа, как и в первый раз, но менее сладким.

#### **Вино из яблок**

Яблоки разных сортов моют и обсушивают. Гнилые, битые и червивые яблоки, как правило, не употребляют. Яблоки измельчают с помощью мясорубки, затем массу кладут под пресс. Отжатый сок процеживают через густое сито и выливают в посуду (бочонок или бутыль). В отверстие, расположенное в верхней части бочонка или бутыли, вкладывают стеклянный клапан, употребляемый при брожении. Этот клапан отводит газы,

возникающие при брожении, и препятствует попаданию в бочонок или бутыль пыли и воздуха. Главный процесс брожения проходит в течение первых дней, потом вино еще продолжает бродить несколько недель (6-8). По окончании брожения вино переливают в другую бочку или бутыль, а потом разливают по бутылкам, хранят в прохладном месте.

### **Вино из крыжовника**

Ягоды (8000 г) раздавливают деревянным пестиком или с помощью пресса, ставят на 4 дня в прохладное место. Полученный сок ставят на отстаивание. В полученнюю мезгу добавляют 2000 мл воды и снова прессуют, таким образом получают дополнительный сок.

Подготовленный бочонок ополаскивают ромом или коньяком (250 мл) и постепенно заполняют его соком (1200 мл) и дополнительным соком (1200 мл), добавляя сахар (4000 г). Каждые 3-4 дня в процессе брожения необходимо добавлять по 100 мл сильно охлажденной воды, пока не прекратится брожение (3-4 мес), после чего бочку закрывают водяным запором с отводной трубкой. Через 9 мес вино разливают в бутылки.

### **Вино из ревеня**

Вино из ревеня готовят в мае-июне. В воду (4000 мл) закладывают ревень (1000 г), нарезанный тонкими ломтиками. Сосуд накрывают и настаивают в течение 10 дней, ежедневно взбрызгивая, затем жидкость процеживают и отжимают сок из мезги.

Полученную жидкость смешивают с сахаром (5000 г), соком лимона (1 шт.) и цедрой, после чего добавляют растворенный предварительно замоченный желатин (5 г). Жидкость выливают в посуду для брожения или бочку. Через 10 мес вино можно перелить в бутылки.

### **Старосветское вино**

В бутыль емкостью 10 л насыпают подготовленный махровый крыжовник, оставляя 15 см свободного места до горлышка бутыли. Крыжовник заливают водкой настолько, чтобы она покрывала поверхность ягод. Дают созреть 4 мес. Затем 500 г ржаного хлеба нарезают на куски и каждый кусочек покрывают густым сиропом или медом. Подготовленный хлеб подсушивают на сите и закладывают в бутыль. Содержимое созревает еще 4 мес в темном

месте, при этом надо следить, чтобы не было бурного брожения. Через 4 мес содержимое сливают в бутылки и закрывают.

#### **Домашнее вино по-американски**

В посуду наливают 10 л яблочного сока. В него добавляют соты выкаченного меда (1000 г). Всю смесь тщательно перемешивают и дают постоять 10–12 ч, затем жидкость пропускают через сите и добавляют мед из расчета 4 кг на 10 л. Массу переливают в посуду для брожения и, когда начинается брожение, закрывают водяным затвором с отводной трубкой. Через 6 недель после умножения брожения жидкость сливают в посуду. Затем 4 яичных белка взбивают в пену, добавляют 2000 мл водки или 1000 мл спирта, перемешивают все содержимое и выливают его в подготовленную бутыль или бочонок, хорошо закрывают и ставят в прохладное место на 1 год. Через год откупоривают и получают прекрасное по вкусу вино.

## **НАЛИВКИ**

Наливка – сладкий фруктово-ягодный спиртовый напиток. Наливка содержит 18–20% спирта, 28–40% сахара и 0,2–0,8% кислоты. Готовят наливки из спиртованных соков и настоев, свежих фруктов и ягод, сахарного сиропа, спирта-ректификата, лимонной кислоты. В состав отдельных сортов наливок входят спиртованные настои сушеных фруктов и ягод (чернослив, вишня, курага, черная смородина), ароматические вещества (гвоздика, корица, ванилин). Для покрашивания наливок можно использовать сок черники и другие пищевые красители.

От плодово-ягодных вин наливки отличаются тем, что готовятся без какого-либо добавления дополнительных дрожжей, но с добавлением водки очищенных сортов. Ягоды должны быть зрелыми и чистыми, без зелени, корешков и плодоножек.

Высококачественные наливки получаются из черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины, которую собирают и используют после первых морозов. Наливка созревает в комнате при температуре 18–24° в течение 2–3 мес, обычно ее ставят на окно. Время созревания наливки

зависит от степени зрелости ягод или фруктов, их качества. Наливка из зрелых ягод созревает быстрее.

Для приготовления наливки используют водку натуральную 40°-ю.

В стеклянную бутыль всыпают чистые и зрелые ягоды или фрукты и наливают водку из расчета на 1/3 больше, чем ягод или фруктов. Горлышко бутыли закрывают тканью, завязывают шпагатом и ставят на окно, расположенное на солнечной стороне. Через 3-4 сут содеримое бутыли встряхивают. Через 2-3 мес наливку процеживают, фильтруя через вату. Приготовленная наливка имеет повышенную крепость, поэтому в нее добавляют воду из расчета 1/4 часть воды от общей жидкой массы наливки. В наливку, разведенную водой, на 1000 г добавляют 120 г сахара в виде сиропа. Для приготовления сиропа надо такое количество воды, чтобы сахар мог только в нем раствориться.

#### **Наливка ассорти**

В посуду закладывают вишни, черную смородину, малину и наливают 40°-ю водку, чтобы она покрывала ягоды, накрывают посуду пергаментной бумагой, делают в ней проколы вилкой и ставят в духовой шкаф при температуре 150°. Ягоды должны упреть и изменить цвет, а вишни стать мягкими и отставать от косточек при малейшем надавливании. В наливку добавляют сахар из расчета 120 г на 1000 г ягод. Эта наливка готовится за сутки.

#### **Наливка из черемухи**

Используют самую спелую черемуху, которую выкладывают на ткань и выдерживают 3 дня, затем черемуху подсушивают в жарочном шкафу при температуре 100°, ссыпают в бутыль, предварительно измельчив, доливают водкой до горлышка и дают постоять 6 недель. Сливают содеримое, добавляют сахар (120 г на 1000 мл сока). Сливая наливку, ягоды можно отжать, добавить сахар и довести до кипения.

#### **Наливка из дыни**

Используют зеленую ароматную дыню, но не перезрелую, разрезают ее на мелкие кусочки, складывают в бутыль и заливают водкой, чтобы она покрывала содеримое. Выдерживают 2 недели, затем процеживают, добавляют сахар по вкусу.

### **Наливка из лепестков роз**

Наполняют бутыль лепестками роз, заливают водкой до горлышка и выдерживают до тех пор, пока наливка не приобретет темно-янтарный цвет. Сок сливают, не отжимая лепестки, сахар добавляют по вкусу.

### **Наливка черносливовая**

Из чернослива (300 г) удаляют косточки, нарезают мелкими кубиками, всыпают в бутыль, заливают спиртом (250 мл) и 45°-й водкой (1000 мл), закрывают пробкой. Затем 6 недель настаивают и ежедневно встряхивают всю массу. Потом настой сливают в другую посуду, пропуская его через слой ваты. Сливы заливают водой и настаивают еще 2 сут, затем фильтруют через воронку с ватой в ранее слитый настой, перемешивают и выдерживают до осветления. Через 5 дней наливку сливают с осадка, который накопился на дне посуды. Настой фильтруют и сливают в бутылки.

Характерно, что чем дольше отстаивание напитка, тем лучше его вкусовые качества.

### **Наливка фруктово-ягодная**

Свежие вишни, черную смородину, садовую землянику, сливы, кизил, абрикосы, малину перебирают, моют и помещают в стеклянную бутыль, заливают водкой и спиртом и плотно закрывают пробкой. Дают настояться 6 недель. Каждые 2 дня массу встряхивают. Затем жидкую часть сливают. Фруктово-ягодную массу разминают, засыпают сахаром, размешивают. Ставят на солнце на 3 недели, встряхивая каждые 3 дня.

Образовавшийся настой сливают через воронку, фильтруя через слой ваты в другую посуду. Полученную жидкость соединяют с ранее полученным настоем, тщательно перемешивают и оставляют для осветления на 5 дней. Осветленную наливку переливают в бутылки. Наливку можно выдерживать 5-6 мес до полного созревания.

Вишни — 150 г, черная смородина — 150 г, садовая земляника — 150 г, сливы — 150 г, кизил — 150 г, абрикосы — 150 г, малина — 150 г, спирт 95°-й — 1000 мл, водка — 500 г, сахар — 1000 г.

### **Вишневка**

Этот очень вкусный напиток готовят в бочонке. Подбирают зрелые и чистые вишни и заполняют ими бочонок, оставляя незаполненными вверху 15–20 см. В бочонок на вишни наливают мед. Мед необходимо наливать медленно, чтобы все пространство между вишнями было заполнено. Затем бочонок тщательно закрывают и ставят в погреб на 3 мес, за это время происходит брожение. Следует учесть, что если бочонок непрочен, без металлических обручей, то очень часто он разрывается.

Через 3 мес вишневку процеживают через «вафельное» полотенце и переливают в бутылки, которые закупоривают. Приготовленная наливка может сохраняться несколько лет. На 12 кг вишен необходимо 4 кг меда.

### **Вишневка украинская**

Половину подготовленных для настойки вишен очищают от косточек, а вторую половину оставляют с косточками. Приготовленные вишни засыпают в бутыль на 1/4 ее объема, заливают водкой до горлышка и ставят на 4 недели для созревания. Созревшую наливку сливают в чистую бутыль, добавляют сахар-песок и ставят в теплое место, чтобы сахар растаял (растворился).

По желанию наливку можно приготовить более сладкой. Для этого берут в два раза больше сахара и готовят густой сироп и, пока он горячий, заливают в вишневку. Охлажденную наливку фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают и сохраняют 6 мес. Чем вишневка старше, тем она вкуснее.

### **Вишневка старосветская**

Подготовленные вишни разминают вместе с косточками, закладывают в бутыль и выдерживают в течение 3 дней для созревания. Затем добавляют 400 мл водки на 1000 г вишен, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г сахара-песка, все смешивают и ставят на 8 дней в теплое место. Когда наливка станет прозрачной, ее сливают, процеживают и, по желанию, добавляют густой сладкий сироп, хорошо размешивают и разливают в бутылки.

### **Вишневка Киевская**

Засыпают 3/4 бутыли зрелыми вишнями, половину их всыпают с косточками, а половину без косточек. Содержимое бутыли

заливают до верха водкой и ставят в прохладное место на 6–8 недель, но не более. Затем содержимое сливают, из вишен выдавливают сок с помощью легкого пресса, уложенного на полотняный мешочек, в который помещают вишни. Через сутки, когда отжатый сок станет прозрачным, его смешивают с предыдущей жидкостью водочной массой, разливают в бутылки, тщательно закупоривают и осмоляют пробку. Вишневка должна выстоять в течение года.

### **Вишняк**

Вишни всыпают в бутыль и засыпают сахаром из расчета 400 г сахара на 1000 г вишен и ставят на солнце, завязав горлышко бутылки марлей. Выстаивают 6 недель до тех пор, пока вишни не перебродят. Затем содержимое разливают в бутылки и закупоривают. Так готовят первый вишняк. Вишни, которые остались в бутыли, заливают водкой, дают постоять 2 мес и снова разливают по бутылкам, получают второй вишняк.

### **Варенуха**

Яблоки, вишни, груши, сливы промывают, укладывают в эмалированную посуду, заливают водкой и настаивают 6–7 ч. Затем содержимое сливают в керамическую или эмалированную посуду без трещин, добавляют мед, имбирь, корицу, гвоздику, душистый перец, лавровый лист, накрывают крышкой и замазывают ее тестом. Сверху кладут легкий пресс и ставят в жарочный шкаф на 10–12 ч при температуре не выше 100°. Готовый напиток процеживают и подают горячим или холодным.

### **Спотыкач**

В 500 мл водки настаивают 5 г корицы, 10 г мускатного ореха, 5 г гвоздики, 5 г шафрана, 20 г ванили на протяжении двух недель, ежедневно взбалтывая. Затем настойку процеживают и варят с 300 г сахара, фильтруют через ткань и спотыкач готов.

### **Спотыкач из лимонов**

Лимоны (10 шт.) моют, ошпаривают кипятком, разрезают на кусочки вместе с цедрой, добавляют 10 г измельченного кориандра и 10 г гвоздики. Всё заливают 1500 мл 40°-й водки и настаивают на протяжении 7 дней. Затем из 1200 г сахара-песка и 1000 мл воды варят густой сироп и заливают им процеженную настойку. Все тщательно перемешивают, процеживают через вату и разливают по бутылкам.

### **Спотыкач из ягод**

Для приготовления этого напитка можно использовать клюкву, малину или смородину. 1000 г ягод перебирают, моют, раздавливают ягоды в нержавеющей посуде деревянным пестиком, перекладывают массу в мешочек и дают стечь соку. Отдельно из 1000 г сахара и 900 мл воды готовят густой сироп. В сироп вливают ягодный сок и еще раз доводят до кипения. снимают с огня и вливают 750 мл 40°-й водки, настоянной на протяжении 14 дней на ванилине, и тщательно перемешивают. Смесь ставят на огонь и нагревают, все время помешивая, до тех пор, пока из смеси не начнется испарение, но не доводя до кипения. Затем спотыкач охлаждают, разливают в бутылки и плотно закрывают пробками.

### **Спотыкач из орехов**

Зеленые грецкие орехи (500 г) разрезают каждый на 4 части, заливают 800 мл водки и настаивают 30 дней на солнце. Затем смесь процеживают и растворяют в ней 400 г сахара-песка, добавляют 20 шт. вишневых косточек, 3 шт. гвоздики и 0,5 г корицы, тщательно все размешивают и настаивают еще 7 дней, ежедневно взбалтывая массу, чтобы полностью растворился сахар. Затем процеживают и разливают в бутылки.

### **Спотыкач кофейный**

Молотый кофе (150 г) настаивают в 1500 мл холодной воды 24 ч, затем настой процеживают, добавляют ванилин, варят 7-8 мин, затем 8-10 мин на слабом огне и снова процеживают. После этого добавляют 75 г сахара, варят на слабом огне, снимают с огня и постепенно вливают 500 мл водки, снова подогревают до тех пор, пока начнется испарение. Снимают с огня, охлаждают, разливают в бутылки и хранят в холодном месте.

### **Спотыкач из аниса**

Свежий анис (50 г) тщательно промывают и подсушивают в тени, высыпают на лист бумаги, раздавливают деревянной скобкой, закладывают в эмалированную посуду, вливают 1500 мл водки 50°-й, дают постоять 12 ч и процеживают. Отдельно готовят сахарный сироп из 2000 г сахара и 3000 мл воды. Когда сироп закипит, снимают облезавшуюся пену, снимают с огня и перемешивают с водочным настоем аниса, вливают в бутыль, добавляют 1 г кориандра, 1 г корицы, 1 г гвоздики и цедру с одного апельсина. Настойку выдерживают 5 дней, ежедневно

взбалтывая содержимое. Через 5 дней смесь процеживают, разливают в бутылки и хорошо закупоривают. Спотыкач употребляют через 6 мес после полного его созревания.

### **Запеканка**

Для приготовления запеканки берут 1000 мл водки, 10 г имбиря, 10 г стручкового перца, 10 г гвоздики, 10 г корицы, 10 г лимонной цедры, 5 г мускатного ореха, 5 г кардамона. Все это складывают в кастрюлю, закрывают крышкой, которую обмазывают тестом, кладут легкий пресс и ставят в духовой шкаф на 12 ч. Затем содержимое охлаждают, запеканку разливают в бутылки и закупоривают.

### **Паленка**

Подготовленные перебранные и промытые ягоды (1000 г): малину, вишню, черешню складывают в эмалированную кастрюлю и заливают водкой до покрытия поверхности ягод. Кастрюлю сверху закрывают плотной бумагой, которую прокалывают палочкой в трех местах, и ставят в духовку при температуре 100° на 8—10 ч. Если за это время ягоды не станут достаточно мягкими, то их ставят еще раз в духовку. Затем жидкую часть осторожно сливают через сложенную вчетверо марлю. В процеженную паленку добавляют сахар (700 г) и нагревают массу, пока сахар не растворится. Затем паленку сливают в бутылки, тщательно закрывают пробками и заливают парафином.

Паленка готова к употреблению через 1 год после изготовления.

### **Сливянка**

В бутыль с широким горлышком насыпают полностью созревшие сливы, лучше «венгерку». Сливы заливают водкой 50°-й, закупоривают и ставят в теплое место на 6 недель. После этого жидкость сливают, а в бутыль засыпают сахар-песок столько, сколько позволит емкость. Вместо сахара сливы можно залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1500 мл воды. Через 14 дней сироп сливают и смешивают с ранее слитой жидкостью, фильтруют, разливают в бутылки, закрывают пробкой. Сливянка созревает через 6 мес.

### **Абрикосовка**

Абрикосы моют, удаляют косточку и нарезают маленькими кубиками, тщательно измельчают, выдавливают сок. На 250 мл

сока берут 350 мл водки, перемешивают и ставят на 30 дней в прохладное место для созревания, затем процеживают, разливают в бутылки и закрывают пробками.

#### **Терновка**

Зрелый терн насыпают в бутыль и пересыпают сахаром. Горышко бутыли завязывают марлей и ставят на 6 недель на солнце. Когда терн перебродит, в него добавляют водку из расчета 500 мл на 10 кг ягод и дают постоять 4 мес. После этого настойку сливают, по желанию и вкусу разводят водкой, выливают в кастрюлю, кипятят, охлаждают, разливают в бутылки, закрывают пробками и заливают парафином или воском. Хранят 6—8 мес в сухом прохладном месте.

#### **Малиновка**

Бутыль заполняют на 3/4 объема зрелой малиной, заливают 40°-й водкой и выдерживают 2 сут при комнатной температуре. Затем жидкую часть сливают, малину высыпают, насыпают половину объема бутыли свежей малиной и заливают жидкостью, которую слили с первого настоя, и ставят снова на 48 ч. Необходимо отметить, что настаивать малину более 48 ч нельзя, так как она выделяет кислоту, ухудшающую вкусовые качества настойки. Настоянную на малине водку после 48 ч сливают, фильтруют и постепенно смешивают с густым сиропом, для приготовления которого берут столько сахара, сколько было слито жидкой части настойки.

Приготовленную малиновку разливают в бутылки, которые закрывают пробками, и ставят на 5 мес в темное прохладное место. После этого малиновка готова к употреблению.

## **НАСТОЙКИ**

Настойки бывают спиртные сладкие или горькие. Сладкие настойки готовят из смеси спиртовых настоев и фруктово-ягодных соков, сахарного сиропа, ректифицированного спирта, лимонной кислоты. Горькие настойки готовят из смеси спиртовых настоев различных трав, кореньев, ссмян, листьев, корок цитру-

совых плодов и другого лекарственного сырья, ароматизированных спиртов, спиртовых растворов эфирных масел.

### **Настойка Киевская**

Садовую землянику (800 г) перебирают, моют, насыпают в эмалированную посуду слоями: слой ягод, слой сахара (1000 г). Кастрюлю закрывают крышкой и ставят на 3 сут в прохладное место. После этого осторожно сливают сок и процеживают его через льняную салфетку. Процеженный сок разливают в бутылки из-под шампанского на 3/4 объема, добавляют по 50 мл водки, тщательно закрывают пробками, завязывают шпагатом и заливают смолой или парафином. Хранят в прохладном месте, в песке, в стоячем положении.

### **Лимоновка**

Из 6 лимонов снимают цедру, которую нарезают соломкой, и добавляют 3000 мл водки, настаивают 24 ч. Отдельно готовят сироп из расчета 800 г сахара на 1500 мл воды. Когда сироп дважды закипит, снимают пену и переливают его в эмалированную посуду, туда же вливают процеженный настой водки на цедре, тщательно размешивают и дают отстояться. Лимоновку разливают в бутылки и закрывают пробками. Через 2 дня лимоновка станет прозрачной.

### **Настойка из крыжовника**

В бутыль насыпают 2500 г очищенного крыжовника и вливают 4000 мл водки и 8000 мл кипяченой воды. Бутыль ставят на солнце на 14 дней, пока крыжовник не всплынет на поверхность. Содержимое бутыли необходимо каждый день взбалтывать для перемешивания, горлышко бутыли завязывают марлей. Через 14 дней настойку процеживают и добавляют 800 г сахара, тщательно перемешивают, переливают в чистую бутыль и ставят на 24 ч на солнце, а затем выдерживают 10 сут в холодном месте.

Затем массу еще раз процеживают и разливают в бутылки из-под шампанского, плотно закрывают пробками и хранят в погребе в песке. Настойка может быть готова к употреблению только через 21 день.

## ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ

### **Настойка Московская**

Для приготовления настойки 12 г имбиря, 12 г калгана, 48 г мяты, 48 г аниса помещают в посуду с хорошо закручивающейся пробкой и заливают 3 л 45°-й водки. Массу настаивают 18 дней. Через 18 дней настойку фильтруют через полотно или «вафельное» полотенце, разливают в бутылки и хранят до употребления.

### **Настойка старинная**

Для приготовления настойки 150 г мяты, 150 г аниса, 150 г измельченных орехов заливают 40°-й (1500 мл) водкой и настаивают в бутыли 12 сут в темном месте. Затем жидкую часть фильтруют, а гущу можно еще раз залить водкой (1500 мл) и поставить для настаивания в теплое место на 10 дней. Через 10 дней жидкость фильтруют и по желанию соединяют с первой настойкой, разливают в бутылки.

### **Настойка персиковая**

Персиковые косточки (1500 г) измельчают, заполняют ими 3-литровую бутыль, заливают водкой до полного покрытия, закрывают пробкой и ставят на 4 недели на солнце. После настаивания добавляют сахар-песок (450 г), можно приготовить густой сироп. На 450 г сахара надо взять 200 мл воды и довести до кипения. Сироп вливают в настойку. Настойку фильтруют через чистое полотно и разливают в бутылки.

### **Настойка фруктово-ягодная**

Вишни — 2500 г, красная смородина — 1200 г, малина — 1200 г. Все смешивают и разминают в нержавеющей посуде деревянным пестиком, дают массе постоять 6 ч. Затем с помощью пресса или мешочка отжимают сок и на каждые 400 г сока берут 400 мл водки, массу размешивают и снова на каждые 400 г смеси добавляют 200 г сахара. Когда сахар в соке полностью растворится, на каждые 2500 г этого состава надо 4 г корицы, 2 г гвоздики, 200 г измельченного миндаля. Все содержимое выливают в бутыль, плотно закрывают пробкой и 6 недель настаивают на

солнце. Каждый день массу взбалтывают по 3-4 раза. После 6 недель процеживают, разливают в бутылки и хранят в прохладном месте.

#### **Настойка горькая кардамонная**

Кардамон (39 г) измельчают в фарфоровой ступке, заливают водкой (2000 мл) и ставят на 3 недели в теплое место для настаивания. По желанию можно добавить сахар (200 г), после его полного растворения настойку процеживают через ткань.

#### **Настойка цитрусовая**

Цедру лимонную или апельсиновую (250 г) заливают водкой (3000 мл), настаивают 3 мес в теплом месте, затем готовят сироп из 750 мл воды и 900 г сахара-песка, доводят до кипения, снимают пену и процеживают через ткань. Готовый сироп смешивают с настойкой, которую фильтруют через ткань, и содержимое разливают в бутылки.

#### **Настойка перцовая**

В водку (3000 мл) всыпают измельченный красный перец (75 г), смесь ставят в теплое место на 3 недели, затем настойку процеживают через ткань и разводят сахарным сиропом, приготовленным из 900 г сахара и 750 мл воды. Фильтруют через ткань и разливают в бутылки. По желанию эту настойку можно не разводить сахарным сиропом.

#### **Мокруха**

Водку (1000 мл) настаивают на 150 г цедры апельсина и 10 шт. гвоздики в темном месте 2-3 недели. Затем к массе добавляют 250 мл вишневого сока. Если настойка получилась очень крепкой, можно еще добавить сока по вкусу. Настойку тщательно перемешивают и фильтруют, закупоривают в бутылки и выдерживают еще не менее 6 мес.

#### **Контабас (настойка из почек смородины)**

В зависимости от посуды, в которой готовят настойку, потребуется такое же количество нераспустившихся почек смородины. Почки промывают и насыпают в бутыль или бутылки (1/2 объема), заливают водкой так, чтобы она полностью покрыла почки. Посуду закрывают марлей и ставят на солнце, выдерживают не более 6 недель.

Затем настойку процеживают, дают устояться и при необходимости (если появился осадок) процеживают еще раз, разливают в бутылки, закрывают и сохраняют в сухом прохладном месте. Чем дольше настойка стоит, тем лучше ее вкус.

### **Настойка из рябины**

Для настойки пригодны ягоды, охваченные морозом. Ягоды (1000 г) всыпают в бутыль и заполняют на 1/2 ее емкости. Заливают ягоды водкой (2000 мл) и выдерживают 3 мес на солнце, затем из сахара и воды по вкусу готовят сироп и смешивают с процеженной настойкой. Настойку разливают в бутылки и закрывают.

### **Настойка из акации**

Свежие цветы акации (150 г) очищают от зелени, насыпают в посуду и пересыпают сахаром (200 г). Содержимое накрывают салфеткой и ставят на холод на 1 сут. Затем массу перекладывают в сито, смывают в посуде чистой водой (500 мл). Добавляют 750 мл спирта, чтобы сахар весь растворился, перемешивают и разливают в бутылки.

### **Настойка горькая лимонная**

Снимают цедру с 10 лимонов, укладывают в бутыль и заливают 3000 мл спирта, настаивают 24 ч. Затем готовят сироп из 1500 г сахара и 1500 мл воды. В процессе приготовления сиропа с поверхности снимают пену, сиропу дают закипеть 2 раза.

Охлажденный сироп выливают в эмалированную посуду или из нержавеющей стали и добавляют в сироп профильтрованную настойку. Спиртовую настойку надо лить в сироп, а не наоборот. Массу перемешивают, разливают в бутылки, закрывают. Через 2-3 дня настойка становится прозрачной.

### **Настойка тминная**

Спирт — 2000 мл, тмин — 50 г, вода — 250 мл, сахар — 300 мл.

В подготовленную посуду всыпают тмин (50 г), заливают спиртом (2000 мл) и ставят в теплое место на 2 недели. Затем готовят сахарный сироп, охлаждают и добавляют в настой. Содержимое хорошо перемешивают и фильтруют через слой ваты. Если настойка после фильтрования будет мутной, ее необходимо профильтровать еще раз.

### **Настойка мяты**

В подготовленную посуду всыпают 150 г перечной мяты и заливают спиртом (2000 мл). Плотно закрывают и ставят в теплое место на 6 дней. Готовят сахарный сироп (1200 мл воды и 500 г сахара), охлаждают и смешивают с настойкой. Настойку фильтруют через вату два раза.

### **Настойка гвоздичная**

В подготовленную посуду всыпают 20 г измельченной гвоздики, 6 г корицы, цедру двух лимонов, заливают спиртом, плотно закрывают и ставят в теплое место на 3 недели. Затем настойку процеживают и смешивают с охлажденным сахарным сиропом (сахар 600 г, вода 1000 мл), тщательно перемешивают и фильтруют два раза через вату.

### **Настойка вишневая**

Вишни (1500 г) моют и очищают от плодоножек, укладывают в посуду, заливают спиртом (2000 мл) и оставляют для настаивания на 6 недель. Затем настой сливают, а вишни заливают водой (1200 мл), добавляют сахар (800 г) и доводят до кипения, затем отвар сливают и смешивают с первым настоем. Разливают в бутылки.

### **Апельсиновая освежающая настойка**

Спирт (1000 мл) наливают в литровую бутылку с широким горлышком и заполняют тонко нарезанной цедрой трех апельсинов. Бутылку закупоривают и ставят в теплое место на 3 недели, после чего настойку фильтруют. Затем готовят сироп из расчета на каждые 100 г настойки 10 г лимонной кислоты, добавляют сахар. Для приготовления сиропа 500 г сахара всыпают в 750 мл воды и кипятят. Когда сироп остывает, его добавляют к апельсиновой настойке, разливают по бутылкам и закупоривают. Полученный напиток не портится и может храниться годами. Особенно хорошо освежает настойка, разбавленная газированной водой.

## НАПИТКИ

### Напиток летний

Два апельсина очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками и складывают в вазу с крышкой. С кожицы апельсина снимают цедру и нарезают тонкой соломкой, укладывают на нарезанную мякоть апельсина. Сверху посыпают 50 г сахара-песка, добавляют 200 г малины, 25 г садовой земляники и 200 г вишен без косточек. Каждый слой ягод пересыпают 50 г сахара-песка. Сверху ягоды поливают соком одного лимона и ставят в прохладное место.

Когда ягоды выделят сок, в них вливают 1500 мл коньяка и 800 мл белого вина, напиток ставят на холод на 2 ч.

Подают на стол в вазе и за столом разливают в креманки.

### Напиток апельсиновый

Два апельсина нарезают тонкими кружочками, укладывают в глубокую вазу с крышкой, выдавливают сок двух лимонов, заливают сиропом, приготовленным из 400 г сахара и 500 мл воды, и настаивают сутки. Затем вливают 1000 мл красного вина и охлаждают в холодильнике.

Подают на стол в вазе, разливают в высокие стаканы.

### Напиток яблочный

Для приготовления напитка используют 1500 г яблок (золотой ранет), очищают их, мелко измельчают и заливают в эмалированной посуде 200 мл воды, туда же выдавливают сок двух лимонов. Добавляют цедру одного лимона и 200 г сахара, накрывают крышкой и настаивают 12 ч. Затем все перемешивают и выжимают через полотняный мешочек сок, переливают в стеклянную вазу с крышкой и ставят в холодильник.

Перед подачей на стол в вазу с содержимым выливают бутылку охлажденного шампанского и за столом разливают в бокалы, напиток пьют через соломинку.

### **Дамский напиток**

В 3-литровую банку засыпать шиповник (1 ст.), изюм (1 ст.) и сахар (800 г), залить до верха водой, добавить 15 г дрожжей, закрыть марлей и поставить в теплое темное место на 45 сут. Для лучшего брожения можно перелить в большую посуду. Процедить и пить.

### **Ягодница**

Можно использовать любые ягоды (4000 г), их всыпают в бутыль, заливают 1200 мл воды и 1500 мл водки, накрывают горлышко бутыли марлей, ставят на солнце и выдерживают до тех пор, пока ягоды не всплывают на поверхность. Жидкость процеживают, всыпают в нее 2500 г сахара, когда сахар растворится, массу переливают в другую бутыль (так, чтобы она была полностью заполнена) и ставят в холодное место на 18 дней. Затем ягодницу разливают в бутылки, закрывают плотно пробками, заливают смолой или парафином и хранят в холодном месте.

### **Яблочник**

Очищенные и нарезанные кубиками яблоки (2500 г) помещают в бутыль, заливают 1500 мл водки и 7500 мл кипяченой воды. Горлышко бутыли закрывают марлей и ставят на солнце на 14 дней. Содержимое ежедневно перемешивают.

Когда яблоки всплывают на поверхность, жидкость сливают, добавляют 2000 г сахара и ставят на 2 ч на солнце, а затем процеживают и сливают в бутылки из-под шампанского, закрывают пробками, завязывают шпагатом пробки и хранят в ящике с песком. Через 3 недели напиток готов, его можно пить.

### **Абрикосовая водка**

В 10-литровую бутыль засыпают свежие абрикосы, протертые через сито, и обязательно добавляют извлеченные из половинного количества абрикосов растолченные косточки. В массу вливают 1000 мл спирта на 1000 г абрикосов и 75 г сахара. При употреблении чистого спирта (95°-го) надо добавить четверть литра воды. Бутыль (не должна быть полной) закрывают крышкой и ставят на солнце для брожения. Когда масса перебродит, ее процеживают через сито, фильтруют, разливают по бутылкам и тщательно закупоривают.

### **Ореховая водка**

Зеленые грецкие орехи (10 шт.), снятые во второй половине июня, нарсзают пластинками, заливают 500 мл спирта и засыпают в бутылку емкостью 1000 мл, кладут сахар. Затем, чтобы заполнить полностью бутылку, доливают воды, закрывают и ставят на солнце на 2 мес. Массу фильтруют через полотно и хранят на холода.

### **Водка цитрусовая**

Цедру одного апельсина или лимона снимают тонким лезвием и нарсзают соломкой, затем заливают водкой (1000 мл), добавляют сахар (60 г). В процессе настаивания (4-5 дней) массу встряхивают, после чего настой фильтруют и разливают в бутылки.

## **ЛИКЕРЫ**

Крепкий напиток содержит до 35% сахара и до 45% спирта.

В старицу искусством составления рецептов ароматических ликеров в разных странах занимались монахи и аптекари, использовавшие лечебные травы, коренья, цветы и плоды растений и строго хранившие тайну их производства и рецептуру.

Различают ликеры крепкие и десертные. Ликеры готовят из спиртованных соков ягод и фруктов, спиртованных настоев душистых трав, кореньев, семян, листьев, корок цитрусовых, бобов (кофе, какао) и пряностей (ваниль, корица, гвоздика), спиртовых растворов эфирных масел, ароматных спиртов, сахарного сиропа, ректифицированного спирта, лимонной кислоты.

### **Кофейный ликер**

Молотый кофе и мелко рубленую ваниль (стручковую) заливают спиртом, помещают в стеклянную посуду, плотно закрывают ее и дают созреть в течение 7 дней, ежедневно встряхивая массу. После этого, не взбалтывая, осторожно сливают настой через воронку с ватой в другую посуду. Остаток от фильтрации заливают небольшим количеством воды, взятой из общего количества воды, предусмотренной для приготовления ликера. Массу взбалтывают и оставляют, пока осадок не осадит на дно. Настой фильтруют и добавляют к спиртовому настою. Остаток воды

подогревают и растворяют в ней сахар. Раствор сахара и кофейный настой размешивают, вливают 50 г кипящего молока, взбалтывают и оставляют на 7 дней для осветления. Осветленный настой сливают через воронку с фильтром с осадка, образовавшегося от молока, в бутылки, в которых ликер будет храниться. Необходимо отметить, что чем дольше ликер будет отстаиваться, тем вкуснее он получается.

Кофе натуральный (молотый) — 100 г, спирт — 750 мл, ваниль — 3 г, сахар-песок — 750 г, вода — 500 мл, молоко — 50 мл.

### **Вишневый ликер**

Вишни с косточками очищают от плодоножек (750 г), моют, складывают в посуду и заливают 95%-м спиртом (750 мл), плотно закрывают и дают настояться 7 дней при ежедневном встряхивании. Через неделю настой сливают, фильтруют и переливают в другую посуду, а вишни пересыпают сахаром и перемешивают. Посуду с вишнями и сахаром оставляют закрытой в теплом помещении (можно поставить на солнце) на 21 день, пока сахар полностью не растворится, содержимое необходимо через каждые 2 дня встряхивать.

Образовавшийся сироп сливают в посуду, в которой находится ранее отлитый спиртовый настой. Половину воды (125 г), подготовленной для приготовления напитка, подогревают и заливают оставшиеся вишни, размешивают встряхиванием, смывая таким образом с вишен остатки спирта; жидкость сливают, фильтруя, в ранее отлитый настой и сироп. Операцию сполоскания повторяют, употребляя оставшуюся воду (125 мл). Смесь жидкостей оставляют на 3 недели для осветления, после чего ликер фильтруют и разливают в бутылки.

### **Ореховый ликер**

Зеленые грецкие орехи (30 шт.), снятые во второй половине июня, разрезают пополам и заливают 1200 мл 95%-го спирта, добавляют палочку ванили и 2 г корицы. Ликер созревает на протяжении 6 недель в прохладном месте. Для тщательного экстрагирования питательных веществ массу необходимо взбалтывать. Затем готовят сахарный сироп из расчета 500 г сахара на 500 мл воды. После 6 недель к настою добавляют сироп и ежедневно по несколько раз взбалтывают. Через неделю настой фильтруют и разливают в бутылки.

### **Ликер из груш**

Очищают 1500 г груш, нарезают кусочками и укладывают в большую банку. Подготовленные груши заливают 1500 мл спирта, в массу кладут палочку ванили, 5 г миндаля, 1 г гвоздики и 1 г корицы. Закрывают крышкой и оставляют на 10 дней. Массу необходимо каждый день взбалтывать. Варят сироп из 1000 г сахара и 1500 мл воды. Охлажденный сироп добавляют к спиртовому настою и опять закрывают, настаивают еще 10 дней, ежедневно взбалтывая смесь. Затем ликер фильтруют и разливают по бутылкам, закрывают пробками. Ликер должен созревать на протяжении 6 мес.

### **Ликер из садовой земляники**

Садовую землянику очищают от плодоножек, хорошо моют и измельчают. На 1000 г земляники добавляют 1000 мл спирта и настаивают в банке в течение одной недели. Затем добавляют 500 мл сырого свежего молока и дают постоять еще неделю. Смесь необходимо взбалтывать каждый день по 2 раза. Варят сироп из 1000 г сахара и 500 мл воды, охлаждают его и добавляют к общей смеси. Отстаивают еще неделю. Взбалтывают каждый день. Массу фильтруют и разливают в бутылки.

### **Малиновый ликер**

В бутыль с широким горлышком закладывают 500 г свежесобранной зелой малины и заливают 1000 мл спирта. Закрывают горлышко марлей и настаивают на солнце 4 недели. Готовят сахарный сироп из расчета 560 г сахара и 500 мл воды, охлаждают, смешивают со спиртовой массой и настаивают в течение 30 дней. Затем массу фильтруют и разливают в бутылки, закрывают пробками. Необходимо отметить, что чем дольше стоит ликер, тем выше его качество.

### **Яичный ликер**

Яичные желтки (3 шт.) растирают с сахаром. Добавляют 1/2 порошка ванильного сахара и 250 мл ликера. Затем добавляют 300 г взбитых в пену 35%-х сливок. Таким же способом можно приготовить яичный коньяк, вместо ликера добавляют 250 мл коньяка.

### **Ликер из дыни**

Готовят сахарный сироп (вода — 1000 мл, сахар — 250 г). Дыню (1000 г) очищают от семечек и корок, нарезают пластин-

ками, укладывают в эмалированную посуду и заливают сахарным сиропом и коньяком (2000 мл), накрывают крышкой и выдерживают 14 дней при постоянной температуре. Массу фильтруют, разливают в бутылки и хранят на холода.

#### **Ликер из сливовых косточек**

Сухие сливовые косточки (250 г) хорошо промывают и сушат. Косточки затем измельчают, укладывают в бутыль, заливают водкой (1000 мл) и выдерживают 30 дней. Массу фильтруют и смешивают с сахарным сиропом (1000 г сахара и 500 мл воды). Сироп должен быть густым. Сироп следует влиять в смесь очень медленно. Полученный ликер разливают в бутылки, закупоривают и хранят в сухом месте, по возможности до 6 мес.

#### **Ликер из черешен**

Черешни (1000 г) промывают, удаляют плодоножки и измельчают вместе с косточками. Высыпают в бутылку с широким горлышком, засыпают 1000 г сахара и хорошо перемешивают. В таком виде выдерживают черешни на солнце в течение 10 дней, ежедневно встряхивая. Затем массу пропускают через пресс, жидкость фильтруют и смешивают с водкой (1500 мл). Полученный ликер разливают в бутылки.

#### **Виноградный ликер**

Виноград (1000 г) промывают, отделяют ягоды от веточек и разминают. Заливают частью воды (250 мл) и 2/3 водки (750 мл), выдерживают 8 дней. Затем процеживают через сите, в полученную жидкость добавляют остальную водку (250 мл) и раствор сахара в воде (250 мл), приготовленный без нагревания. Смесь размешивают и фильтруют. Готовый ликер разливают в бутылки.

#### **Персиковый ликер**

Персики (1000 г) промывают и разминают. Косточки размельчают и заливают 500 мл водки. Пюре из персиков протирают через сите, смешивают с сахаром (1000 г), разводят водой (500 мл) и выдерживают 2 дня. Затем снова протирают через сите и добавляют в пюре остальную водку (500 мл). Полученную массу смешивают с залитыми водкой косточками и добавляют измельченную гвоздику (3 шт.). Массу фильтруют и разливают в бутылки.

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С ВИНОМ

Горячие напитки с вином хорошо согревают, поэтому их готовят обычно в зимнее время. Подают в стаканах, поставленных в подстаканники. Стаканы перед тем, как разливать в них напиток, необходимо прогреть в горячей воде.

### Чай с красным вином

Красное вино — 250 г, чай (готовый напиток) — 400 мл, сахар — 125 г, корица — 1 г, гвоздика — 1 г.

В горячее красное вино кладут сахар, корицу, гвоздику, кипятят 2-3 мин. После этого вино с пряностями вливают через ситечко в стакан с крепким горячим чаем.

### Напиток Спортивный

Красное столовое вино — 500 мл, сахар — 125 г, лимон или мандарин — 5 кружочков, корица — 1 г, гвоздика — 1 г, мускатный орех — 1 г.

Готовят сахарный сироп, добавляют корицу, гвоздику, мускатный орех и лимонную цедру. После этого вливают вино, доводят до кипения и процеживают.

При подаче напитка в каждый стакан кладут по 1 ломтику лимона или мандарина.

### Напиток Дорожный

Красное вино — 500 мл, белое вино — 250 г, настойка (лимонная, мандариновая или вишневая) — 100 мл, сахар — 100 г, цедра — 1 г, корица — 1 г, гвоздика — 1 г.

Красное и белое вино смешивают, добавляют настойку, сахар, лимонную цедру, корицу, гвоздику, нагревают до кипения и процеживают. Подают горячим.

### Напиток фруктовый

Яблочный сок — 650 мл, вино — 200 г, сахар — 100 г, цедра лимона или апельсина — 1 г.

В яблочный сок добавляют немного воды, кладут цедру лимона или апельсина и кипятят 2 мин. После этого процеживают, вливают вино и подают горячим.

### **Напиток Застольный**

Вино — 900 мл, коньяк — 100 г, сахар — 100 г, лимон или апельсин — 5 кружочков, корица — 1 г, гвоздика — 1 г, мускатный орех — 1 г, цедра — 1 г.

В красное столовое вино кладут корицу, гвоздику, мускатный орех, цедру лимона, сахар, доводят до кипения и процеживают. После этого добавляют коньяк. Напиток разливают в стаканы, положив в каждый по ломтику лимона или апельсина, подают горячим.

### **Грог с коньяком**

Коньяк — 375 мл, сахарная пудра — 50 г, 5 ломтиков лимона.

В подогретый стакан всыпают сахарную пудру, вливают коньяк и доливают кипятком, добавив ломтик лимона.

### **Грог Фантази**

Коньяк — 300 мл, ликер — 125 мл, сахар — 25 г, сахарная пудра — 50 г, 5 ломтиков лимона.

В подогретый стакан всыпают сахарную пудру, вливают коньяк, кладут сахар и ломтик лимона, заливают кипятком. В чайную ложку, помещенную в стакан, кладут маленький кусочек сахара, поливают его коньяком и кладут в стакан. Подают горячим.

### **Пунш молочный горячий**

Молоко — 875 мл, коньяк или ликер — 125 мл, сахарная пудра — 50 г.

В подогретый стакан всыпают сахарную пудру, добавляют коньяк или ликер, размешивают и доливают горячим молоком. Сверху можно посыпать мускатным орехом.

## **ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ С ВИНОМ (КРЮШОНЫ)**

Крюшоны, как правило, готовят в хрустальных крюшонницах или хрустальных кувшинах.

Во все крюшоны, в зависимости от времени года, закладывают свежие или консервированные фрукты, разрезанные или разде-

ланные на дольки (персики, абрикосы, груши, апельсины, мандарины), или ягоды, свежую или свежезамороженную садовую землянику.

Подают крюшон охлажденным; кроме того, в отдельном хрустальном салатнике ставят колотый пищевой лед.

Процесс приготовления крюшона заключается в смешивании вина, добавлении в него сахара, фруктов или ягод и охлаждении содержимого.

#### **Крюшон Ассорти**

Шампанское — 800 мл, белое вино, ликер — 100 мл, коньяк — 100 мл, сахар — по вкусу, садовая земляника — 400 г.

Садовую землянику моют, просушивают, очищают от плодоножек и охлаждают. Вино смешивают с ликером и коньяком, добавляют по вкусу сахар, охлаждают. Шампанское охлаждают до температуры 6°. Перед подачей в крюшонницу помещают садовую землянику, наливают подготовленное и охлажденное вино и в последний момент вливают шампанское.

#### **Крюшон Белое вино**

Белое вино — 800 мл, ликер — 50 мл, коньяк — 50 мл, апельсины — 2 шт. — 200 г, сахар — по вкусу.

Апельсины очищают и разделяют на дольки (можно разрезать на кружочки). Белое вино смешивают с ликером, коньяком и сахаром, охлаждают. Перед подачей содержимое вливают в крюшонницу, кладут апельсины.

#### **Крюшон апельсиновый**

Апельсины — 200 г, сахар — 500 г, белое вино — 1000 мл, коньяк — 50 мл, вода минеральная типа Оболонской — 500 мл.

Вино смешивают с сахаром и цедрой, подогревают, добавляют коньяк и выдерживают 4 ч. Затем добавляют сок двух апельсинов, массу охлаждают. Перед подачей добавляют минеральную воду.

#### **Крюшон персиковый**

Персики — 500 г, сахар — 200 г, вино красное — 800 мл, шампанское — 800 мл.

Персики промывают, нарезают мелкими кубиками, засыпают их сахаром и выдерживают в холодном месте 5 ч. Вино и шампанское охлаждают. Перед подачей в вино кладут подготовленные персики и заливают шампанским.

### **Крюшон клубничный**

Садовая земляника — 1000 г, сахар — 300 г, вода — 500 мл, ликер — 50 г, шампанское — 800 мл.

Садовую землянику перебирают, удаляют плодоножки и промывают. Помещают в эмалированную посуду, засыпают сахаром, заливают кипяченой охлажденной водой и ставят в холодильник на 60 мин. Затем добавляют ликер и перед подачей вливают в подготовленную крюшонницу шампанское.

### **Крюшон ананасовый**

Ананасы — 1000 г, белое вино — 1000 мл, сахарная пудра — 250 г, шампанское — 800 г.

Ананасы очищают, нарезают кусочками или пластинками, засыпают сахарной пудрой и заливают белым вином. Выдерживают 24 часа, затем охлаждают и перед подачей заливают охлажденным шампанским.

### **Крюшон яблочный**

Яблоки — 1000 г, сахарная пудра — 300 г, белое вино — 100 мл, вода минеральная типа Оболонской — 500 мл.

Яблоки промывают, очищают, измельчают на терке и засыпают сахаром. Выдерживают 3 часа, затем вливают охлажденное белое вино. Перед подачей добавляют минеральную воду.

### **Крюшон из черешен**

Черешни — 1000 г, белое вино — 1000 мл, коньяк — 250 мл, сахар — 250 г, лимон — 1 шт., вода минеральная — 500 мл, вода горячая — 250 мл.

Черешни промывают, удаляют плодоножки и косточки и засыпают частью сахара. Затем заливают горячей водой и всыпают остальное количество сахара. Добавляют вино и коньяк. Хорошо размешивают, чтобы сахар полностью растворился, в конце добавляют сок и цедру. Смесь выдерживают 2 часа на холодае. Перед самой подачей добавляют минеральную воду.

## КОКТЕЙЛИ

Коктейль — напиток из смеси водочных настоек, наливок, виноградного вина, коньяка, рома, соков фруктов, ягод, сливок, яиц, меда, мороженого, пищевого льда и консервированных фруктов (в основном черешен и вишен). Коктейли готовят крепкие и десертные; для этого их тщательно смешивают в металлическом сосуде. Некоторые коктейли не нуждаются в смешивании, их готовят непосредственно в бокалах или фужерах.

Коктейли могут быть различными как по крепости, так и по вкусовым качествам: одни для возбуждения аппетита, другие — как напитки освежающие и утоляющие жажду.

Подают коктейли в специальной стеклянной или хрустальной посуде — рюмках или бокалах. Если специальной посуды нет, то для подачи коктейлей используют рюмки для мадеры емкостью 75 см<sup>3</sup>, бокалы для шампанского емкостью 125 см<sup>3</sup> или фужеры емкостью 250 см<sup>3</sup>.

Большинство коктейлей принято пить через соломинку (искусственную), которую подают вместе с напитком.

К крепким коктейлям в виде закуски можно подать маленькие открытые или закрытые бутерброды, к десертным — фрукты, сухое печенье, шоколад и другие кондитерские изделия.

Коктейли, в состав которых входят шампанское или игристые вина и напитки, составляют непосредственно в бокале, в котором их подают.

В большинство коктейлей, после того как они уже налиты в соответствующую посуду, принято добавлять консервированные фрукты — вишни или черешни без сиропа.

Рецептуры для коктейлей даются на одну порцию.

### Коктейли, приготовляемые в рюмках, бокалах или фужерах

#### Коктейль Маяк

Ликер Шартрез — 20 мл, яйцо (желток) — 15 г, коньяк — 20 мл.

В рюмку вливают ликер, добавляют сырой желток дистического яйца и осторожно доливают коньяк; желток яйца должен быть

целым. Коктейль трехцветный: зеленый (ликер), желтый (желток яйца), коричневый (коньяк).

### **Коктейль Банкетный**

Шампанское — 20 мл, вино виноградное — 20 мл, мускат белый — 10 мл, ликер Бенедиктин — 5 мл, коньяк — 5 мл, фрукты консервированные — 5 г, лед — 10 г.

Такой коктейль готовят смешиванием шампанского, виноградного вина, ликера, коньяка с добавлением пищевого льда. При изготовлении большого количества этот коктейль нужно смешивать в крюшоннице или в другой посуде, после чего разлить в рюмки емкостью 75 см<sup>3</sup> и добавить консервированные фрукты (вишни или черешни). Коктейль подают перед началом банкета.

### **Коктейль в дыне**

Дыня — 3000 г, сахар — 500 г, белое вино — 150 мл, красное вино — 150 мл, шампанское — 200 мл, водка — 200 мл, ликер — 150 мл, нарзан — 1000 мл.

Дыню моют, срезают верхушку, удаляют семена, а мякоть вынимают ложкой, нарезают кубиками, перемешивают с сахаром, заливают винно-водочной смесью и настаивают на холода. Чашу из дыни также охлаждают. Перед подачей чашу заполняют подготовленной и охлажденной смесью продуктов и заливают охлажденным нарзаном. Подают на стол с разливательной ложкой.

### **Коктейль Шампань**

Сахар — 200 г, шампанское — 300 мл, вермут — 300 мл, сок одного лимона.

Сахар размешивают с вермутом и соком лимона, добавляют шампанское и разливают по бокалам, добавляют кусочки льда. Этот коктейль пьют через соломинку.

## **ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

Для приготовления этих коктейлей в бокал или фужер кладут пищевой лед, затем вливают лимонный сок, сахарный сироп, настойки, ликер и вино. Все эти продукты перемешивают ложкой. После этого кладут консервированные фрукты и коктейль готов. Так как технология приготовления нижеперечисленных коктейлей одинакова, приводим только рецептуру их составления.

### **Коктейль Дружеский**

Настойка горькая можжевеловая — 60 мл, ликер черносмородиновый — 40 мл, ликер кизиловый — 15 мл, сок лимонный — 30 мл, сироп сахарный — 20 мл, фрукты консервированные — 25 г, лед — 40 г.

### **Коктейль Вишневый**

Настойка вишневая горькая — 40 мл, коньяк — 10 мл, херес — 50 мл, вино Каберне — 15 мл, сок лимонный — 10 мл, сироп сахарный — 15 мл, вишня консервированная — 30 г, лед — 60 г.

### **Коктейль Летний**

Настойка можжевеловая — 60 мл, ликер Южный — 25 мл, ликер Ароматный — 25 мл, сироп сахарный — 30 мл, сок лимонный — 25 мл, лед — 40 г.

### **Коктейль Каберне**

Виноградное вино Каберне — 60 мл, ликер Южный — 30 мл, сироп сахарный — 15 мл, сок лимонный — 15 мл, фрукты консервированные — 40 г, лед — 70 г.

### **Коктейль Рислинг**

Виноградное вино Рислинг — 60 мл, настойка Старка — 20 мл, ликер Ароматный — 40 мл, сок лимонный — 20 мл, сироп сахарный — 15 мл, фрукты консервированные — 35 г, лед — 40 г.

### **Коктейль Южный**

Кофе черный — 130 мл, коньяк — 20 мл, ликер Ароматный — 30 мл, сахар — 15 г, сок лимонный — 10 мл, лед — 25 г.

### **Коктейль «В полет»**

Шампанское — 55 мл, настойка рябиновая на коньяке — 30 мл, ликер Ванильный — 10 мл, фрукты консервированные — 10 г, лед — 20 г.

### **Коктейль Шампанский**

Шампанское — 50 мл, ликер Южный — 30 мл, коньяк — 20 мл, сок лимонный — 15 мл, сахарный сироп — 15 мл, фрукты консервированные (черешни) — 40 г, лед — 60 г.

### **Коктейль Игристый**

Шампанское — 50 мл, ликер Южный — 15 мл, ликер Ароматный — 15 мл, сахарный сироп — 10 мл, фрукты консервированные — 10 г, сок лимонный — 5 мл, лед — 20 г.

### **Коктейль Лимонад**

Виноградное вино Каберне — 50 мл, ликер Лимонный — 20 мл, сахарный сироп — 30 мл, сок лимонный — 35 мл, нарезан — 25 мл, фрукты консервированные — 20 г, лед — 50 г.

### **Коктейль Курортный**

Ликер Ароматный — 30 мл, ликер Славянский — 40 мл, ликер Розовый — 10 мл, шампанское — 50 мл, сок лимонный — 20 мл, фрукты консервированные — 30 г, лед — 50 г.

### **Коктейль Прощальный**

Лед — 50 г, сок лимонный — 20 мл, сахарный сироп — 20 мл, ликер Вишневый — 20 мл, ликер Южный — 30 мл, ликер Малиновый — 20 мл, водка Столичная — 40 мл, фрукты консервированные — 30 г.

### **Коктейль Театральный**

Ликер Ароматный — 40 мл, ликер Лимонный — 10 мл, ликер Славянский — 20 мл, водка Столичная — 40 мл, сок лимонный — 15 мл, сахарный сироп — 25 мл, фрукты консервированные — 30 г, лед — 50 г.

## **ПУНШИ**

### **Пунш по-русски**

Яйца (желтки) — 12 шт., сахарная пудра — 500 г, корица — 1 г, мускатный орех — 1 г, цедра одного лимона, коньяк — 100 мл, сливки — 1000 мл, водка — 250 мл.

Желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют корицу, цедру, мускатный орех. Затем добавляют коньяк, водку, сливки и взбивают металлическим венчиком 15 мин или миксером 7 мин. Ставят на холод (лед) на 15 мин. Разливают в бокалы.

### Пунш по-английски

Коньяк — 250 мл, ликер Шартрез — 250 мл, водка — 200 мл, лимон — 1 шт., апельсин — 1 шт., цедра с одного лимона, настой чая — 1000 мл, яйца (белки) — 3 шт.

Лимоны и апельсины нарезают кружочками. Белки взбивают в стойкую пену. Смешивают коньяк, ликер, водку и настой чая, добавляют взбитые белки и нарезанные цитрусовые, доводят до кипения и подают в посуде для пунша.

### Пунш из шампанского

Сахар — 1500 г, вода — 500 мл, коньяк — 500 мл, шампанское — 750 мл, сок из 5 лимонов.

Из сахара и воды готовят сироп, когда масса закипит, добавляют коньяк, шампанское, лимонный сок. Доводят до кипения, фильтруют через полотняную салфетку и подают на стол в бокалах.

### Пунш с белым вином

Сахар — 250 г, белое вино — 1000 мл, корица — 1 г, гвоздика — 0,5 г, лимон — 1 шт., шампанское — 150 мл.

Вино смешивают с сахаром до растворения и ставят на огонь. Когда вино закипит и начнется испарение, добавляют ломтик лимона, корицу и гвоздику. Готовый пунш процеживают и добавляют шампанское. При подаче в каждый стакан кладут по ломтику лимона.

### Пунш с ромом

Настой чая — 750 мл, сахар — 350 г, ром — 250 мл, лимон — 1 шт.

В процеженный настой чая добавляют сахар, ломтик лимона и ром. При подаче в каждый стакан кладут ломтик лимона.

### Пунш холодный

Лимоны — 4 шт., ром или коньяк — 750 мл, сахар-рафинад — 200 г, настой чая — 1000 мл.

Сахар размельчают и поливают соком четырех лимонов, ромом или коньяком. Когда сахар растворится, в посуду вливают настой чая (горячего). Все хорошо перемешивают и ставят на лед. Подают в холодном виде.

### **Пуншевый экстракт**

Ром, или коньяк — 500 мл, апельсины — 5 шт., лимоны — 2 шт., сахар — 900 г, портвейн — 300 мл, вода — 400 мл, сахар-рафинад — 6 кусочков.

В бутыль наливают ром или коньяк, добавляют сок апельсинов и лимонов, настаивают 14 дней, ежедневно взбалтывая. Варят сахарный сироп, когда он будет уварен до тонкой нитки, добавляют портвейн, цедру и процеженную настойку, перемешивают, еще раз процеживают и разливают в бутылки. Полученный экстракт может долго храниться. Для получения пунша необходимо: воды (кипятка) — 150 мл, экстракта — 50 мл. Можно экстракт употреблять холодным с белым или красным вином в соотношении 150 мл вина и 50 мл экстракта.

### **ПОДБОР НАПИТКОВ К БЛЮДАМ**

Вкусовое соответствие — основной показатель при выборе напитка к данному блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может оказаться менее выдержанное, менее ценное и менее дорогое вино, если оно полностью соответствует еде.

Ординарное, обыкновенное вино, подаваемое к какому-нибудь блюду, может вместе с ним составить безупречный по своим свойствам вкусовой ансамбль. Это гармоническое сочетание и будет главным условием правильного подбора напитка к определенной еде.

В начале обеда или ужина к разнообразным закускам подают напитки, возбуждающие аппетит. Обычно это водка или горькие настойки, которые потребители, понимающие толк в напитках, никогда не выпивают более одной-двух рюмок.

Коньяк можно употреблять к холодным рыбным закускам — шпротам, сардинам, кальмарам и др.

К острым салатам, мясным закускам — отварному языку, мясному ассорти, ветчине — хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута. Несмотря на некоторую сладость, присущую этому напитку, его своеобразный аромат, горьковатый привкус, запах полыни, хинной корки и гвоздики хорошо гармонирует со вкусом многих закусок.

## ХРАНЕНИЕ ВИН

Бутылки с вином следует хранить в прохладном месте при температуре 10–13°, а крепкие десертные вина — при температуре 14–16°.

Бутылки должны находиться в горизонтальном положении так, чтобы вино омывало пробку и она оставалась влажной.

При длительном хранении вино выделяет осадок, состоящий из винного камня и красящих веществ, что, кстати сказать, не ухудшает, а улучшает качество вина.

Красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую рубашку вина. Такие вина с осадком и рубашкой нельзя взбалтывать: их либо очень осторожно переливают в другую бутылку, либо за четыре–пять дней перед тем, как подавать к столу, ставят в вертикальное положение, тогда винный камень и другие осадки останутся на дне и вино можно будет осторожно разлить в бокалы.

## ОФОРМЛЕНИЕ НАПИТКОВ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ

Для того чтобы напитки на столе имели привлекательный вид, перед подачей их украшают. Для этого используют вишни, садовую землянику, ломтики или дольки лимона и апельсина.

Лимоны и апельсины моют, нарезают тонкими кружочками, делают радиальный надрез и надевают на край стакана или бокала. Если используют половинки кружочка, то надрезать лучше между кожурой и мякотью. Таким же образом можно использовать и дольки лимона или апельсина, разрезав их предварительно по диаметру на равные части. Дольки можно класть в стакан с напитком.

Еще украшают напитки цедрой лимона или апельсина, нарезав фигурно либо в виде спирали. С половины лимона или апельсина срезают цедру непрерывной лентой шириной не более 0,5 см и спускают в бокал, зацепив один конец за край бокала. Цедровой спиралью хорошо украшать шарообразные бокалы.

Можно также острым ножом срезать с лимона или апельсина тонкий кусочек цедры размером 0,8–1,0 см<sup>2</sup> и в бокал с коктейлем выжать из этого кусочка сок и опустить его в коктейль. Это придает напитку специфический аромат.

Ободок стакана или бокала, в котором подают напиток, можно украсить «инеем». Для этого наружную часть стакана или бокала покрывают по кругу полоской шириной около 1 см сока лимона или апельсина либо крепким сахарным сиропом, а затем опускают подготовленный бокал в сахар-песок или сахарную пудру, вынимают и встряхивают.

Многие напитки, особенно коктейли, которые готовят в посуде с перемешиванием, подают с пищевым льдом. Лед готовят в морозильной камере холодильника в специальных ванночках с делениями. Можно приготовить цветной лед. Для этого в воду перед замораживанием добавляют яркис по цвету фруктовые или ягодные соки. Для украшения можно приготовить и «фаршированный» лед, который выглядит очень эффектно. В каждую секцию ванночки кладут ягоду или кубик какого-либо фрукта, заливают водой и замораживают. При изготовлении пищевого льда необходимо использовать только кипяченую и охлажденную воду.

## ПОСУДА И ПОДАЧА ВИНА

Хрусталь — это особый вид стекла, который обладает высокой прозрачностью, ярким блеском и приятным звоном. Стеклянная и хрустальная посуда хорошо сочетаются на столе.

Рюмки, бокалы, фужеры обычно вырабатывают из чисто белого стекла и хрусталия. Исключение составляют рюмки для белого вина, так называемые рейнвейные, которые иногда изготавливают из цветного стекла. Чередуясь с обычным белым хрусталем, они создают в сервировке эффектную расцветку.

Для подачи напитков используют следующую посуду:  
стаканы чайные емкостью  $250\text{ см}^3$  — для горячих напитков;  
фужеры емкостью  $200\text{--}250\text{ см}^3$  — для фруктовой или минеральной воды и пива;

рюмки емкостью  $35\text{--}50\text{ см}^3$  — для водки, настоек и наливок;

рюмки емкостью  $100\text{ см}^3$  (рейнвейные) — для белого столового вина;

рюмки емкостью  $75\text{ см}^3$  (мадерные) — для крепкого или десертного вина;

рюмки емкостью  $125\text{ см}^3$  (лафитные) — для красного столового вина;

бокалы высокие емкостью  $100\text{--}125\text{ см}^3$  — для шампанского;

стаканы винные цилиндрические (стопки) емкостью 100–200 см<sup>3</sup> — для красного столового вина;

стаканы винные (конические стопки) емкостью 125–200 см<sup>3</sup> — для пунша или натуральных фруктово-ягодных соков и вина; рюмки коньячные емкостью 125 см<sup>3</sup>;

рюмки ликерные (цветные) емкостью 25 см<sup>3</sup> — для ликера;

графины — для водки, коньяка и других напитков;

вазы-крюшонницы емкостью 3 л — для крюшона;

креманки диаметром до 100 мм — для крюшона.

Правильный порядок подачи вина и винно-водочных изделий — одно из условий культуры потребления.

Особое значение имеет количество подаваемого вина. Поэтому определена емкость для каждого вида напитка. Чем крепче вино, тем меньше емкость используемой посуды. Розлив и подачу вина в рюмках указанной емкости необходимо строго соблюдать.

Наполнять вином рюмки или бокалы следует «по ленточку», которая имеется на некоторых рюмках и бокалах, т. е. не доливать примерно на 0,5 см до края посуды.

Следует проявлять большую осторожность при розливе вина, особенно красного, чтобы капли его не попали на скатерть. Бутылку с вином надо держать близко к рюмке, но не прикасаться к ней. Когда рюмка наполнена, бутылку, прежде чем поднять, следует легко повернуть слева направо. Это предохраняет от возможного попадания на скатерть капель вина. После наполнения каждой рюмки горлышко бутылки обтирают салфеткой.

Коктейли, получившие в последнее время широкое распространение, подают в специальных бокалах или стаканах конусной или цилиндрической формы. Пьют их обычно через соломинку. Непременное условие — коктейли перед подачей необходимо хорошо охладить. Поэтому даже стаканы необходимо перед подачей держать в холодильнике.

Все вина пьют небольшими глотками, запивая еду. Что касается водки, то ею невозможно заменить еду или утолить жажду. Для того чтобы ослабить обжигающий горький вкус водки, ее необходимо закусывать — обычно острыми закусками.

Водку пьют в начале застолья для возбуждения аппетита и снятия некоторого напряжения, понемногу — не более одной-двух рюмок.

Пить необходимо умеренно и не стремиться выпивать каждую рюмку до дна. Воспитанные люди пьют всегда умеренно.

## **Содержание**

Предисловие	3
Технология приготовления плодово-ягодных вин	4
Вина	9
Наливки	13
Настойки	20
Горькие настойки	22
Напитки	26
Ликеры	28
Горячие напитки с вином	32
Холодные напитки с вином (крюшоны)	33
Коктейли	36
Пунши	39
Подбор напитков к блюдам	41
Температурный режим подачи вин	43
Хранение вин	44
Оформление напитков перед подачей	44
Посуда и подача вина	45

**Издание для досуга**

**Цыганенко Виктор Алексеевич**

**Домашние вина, наливки, настойки и коктейли**

**Редактор О.П. Бондаренко  
Оформление художника А.Ф. Брескина  
Художественный редактор Е.И. Корольков  
Технический редактор С.В. Иванус  
Корректор Л.В.Ляшенко**

**ИБ № 4833**

Сдано в набор 20.06.91. Подписано в печать 28.06.91. Формат 60 x 90/16.  
Бумага офсетная. Гарнитура таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,0. Усл. кр.-отт. 3,35. Уч.-изд.л. 2,53. Тираж 200 000 экз. Зак. 6440 . Цена 2 р. 50 к.

**Издательство «Тэхника», 252601 Киев, 1, ул. Крещатик, 5.**

**АППП "УКРТИППРОЕКТ" г. Киев, ул. Эжена Потье, 12**

ДАННІК  
ОЛІГАН  
СУДДЕС

2

2 p. 50κ.