

Домашнее вино, ликеры, настойки, наливки, коньяк, самогон из ягод, фруктов, трав

Удивите своих друзей и близких, угостив их ароматным домашним вином или коньяком собственного приготовления! Мы собрали для вас лучшие рецепты разнообразных алкогольных напитков, присланные нашими читателями: вина из ягод и фруктов, самогон на травах и пряностях, наливки из цитрусовых, настойки медовые, ликеры фруктовые и ягодные, эффектные коктейли, пиво, сбитень, квас... Любой из них с легкостью можно приготовить в домашних условиях! Вы найдете здесь подробную информацию о необходимом сырье, оборудовании, технологиях приготовления и хранения спиртных напитков.

www.ksdbook.ru

www.bookclub.ua

ISBN 978-5-9910-2959-9



9 785991 029599

ISBN 978-966-14-7697-3



9 789661 476973



Домашнее вино, ликеры, настойки, наливки
коньяк, самогон из ягод, фруктов, трав

Делаем
сами



Домашнее вино, ликеры, настойки, наливки, коньяк, самогон из ягод, фруктов, трав

+алкогольные коктейли



Вино плодово-ягодное, крепленое, портвейн, мадера, шампанское



Коньяк, бехеровка, виски, абсент, джин, ром, пиво, сбитень



Самогон на фруктах и ягодах, с пряностями и травами, медовый и злаковый

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Делаем
сами



Домашнее вино, ликеры, настойки, наливки, коньяк, самогон из ягод, фруктов, трав

+ алкогольные коктейли



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2014

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Делаем
сами

УДК 641/642
ББК 36.991
Д66



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Сергей Ткачев*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Домашнє вино, наливки,
настоянки, лікери, коньяк,
самогон з ягід, фруктів, трав**
(російською мовою)

**Домашнее вино, ликеры,
настойки, наливки, коньяк,
самогон из ягод, фруктов, трав**

Укладач
БОРЩ Василій Іванович

Составитель
БОРЩ Василий Иванович

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 29.07.2014.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 20,16.
Наклад 80 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 29.07.2014.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 20,16.
Тираж 80 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано у ВАТ «Харківська
книжкова фабрика "Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11.
Свідцтво ДК № 2891 від 04.07.2007 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ОАО «Харьковская
книжная фабрика "Глобус»»
61012, г. Харьков, ул. Энгельса, 11
Свидетельство ДК № 2891 от 04.07.2007 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-966-14-7697-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2959-9 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Joan88799, photographe, yingko, belchonock, S-E-R-G-O, iatsun, обложка, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2014



Введение

Так уж повелось, что спиртные напитки издавна являются неотъемлемым атрибутом праздничного стола. Хорошее вино, настойка, ликер, употребляемые в умеренных количествах, повышают настроение, создают праздничную атмосферу, способствуют непринужденному общению. Многие из вас наверняка не раз испытывали на себе чудодейственное влияние качественного домашнего вина или другого спиртного напитка. Данная книга, составленная из рецептов наших читателей, пригодится и опытным виноделам, и начинающим. Благодаря победителям конкурса теперь многие смогут приготовить в домашних условиях вкуснейшие спиртные напитки разной степени крепости из вполне доступных ингредиентов. В книге вы найдете рецепты эксклюзивных, неповторимых по вкусу и аромату, а главное — качественных натуральных напитков: ликеров, наливок, настоек, вина, коньяка, самогона, водки, пива и др. Такие напитки не только будут украшением любого торжества, но и сами по себе могут стать отличным поводом для маленького домашнего праздника или вечеринки.



САМОГОН

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Самогон — крепкий спиртной напиток, широко известный в России еще с XIV века. Получают его в результате перегонки браги, приготовленной из сахарного сиропа, зерна, картофеля, свеклы, фруктов, ягод или других продуктов, содержащих сахар и крахмальные вещества. В разных странах этот напиток традиционно изготавливают из наиболее доступных в той или иной местности материалов. Например, джин делают из зерна, ягод можжевельника и специй; бренди, граппу и чачу — из винограда; ром — из сахарного тростника; кальвадос — из яблочного сока; тутовку — из ягод шелковицы; пейсаховку — из изюма; сливовицу — из слив; араку — из молочных продуктов; араки — из фиников; мексиканский пульке — из сока агавы.

Существует невообразимое количество рецептов подобных напитков, но технология их изготовления довольно похожа. Процесс состоит из двух обязательных этапов: первый — изготовление браги, второй — перегонка браги через самогонный аппарат для получения собственно самогона. Готовый самогон ректифицируют, очищают, придают ему желаемый вкус, цвет и аромат. Процесс получения качественного самогона длителен и сложен, все операции на каждом этапе изготовления, начиная с выбора первоначального сырья и завершая перегонкой и последующей очисткой готового продукта, требуют тщательного соблюдения технологии и временных рамок. Но все затраты окупаются с лихвой — при строгом соблюдении технологии самогонования и специальных рекомендаций полученный напиток превзойдет по качеству даже самую дорогую водку. Качественный самогон представляет собой бесцветную прозрачную крепкую жидкость, которой можно придать практически любой вкус и аромат. Именно этим хороший самогон отличается от первача — промежуточного продукта самогонования. Первач — мутная жидкость — образуется в начальной стадии перегонки, имеет специфический резкий запах и содержит огромное количество ядовитых примесей. Иногда первач может быть опасен даже для наружного применения.

При изготовлении самогона в домашних условиях особое внимание нужно уделить выбору сырья. В качестве сырья можно использовать сахар, крахмал, зерно различных злаковых культур, картофель, айву, яблоки, рябину, вишню, сливу, малину, черешню и другие ягоды. Одним из важных факторов, влияющих на свойства готового самогона, является качество и сортность сырья. Естественно, из дорогого сахара делать самогон невыгодно, поэтому для приготовления напитка используется, как правило, наиболее доступное и дешевое сырье. Сахар, главный ингредиент для изготовления напитка, часто получают путем специальной обработки крахмалсодержащих продуктов: собственно крахмала, различных видов зерна, сахарной свеклы, картофеля и др. В размещенной далее таблице указано, какое количество спирта можно получить из того или иного вида сырья.

Таблица

Выход спирта из 1 кг сырья

| Вид сырья | Ожидаемый выход спирта, л/кг | Ожидаемый выход водки (40%), л/кг |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Сахар | 0,51 | 1,10 |
| Крахмал | 0,72 | 1,52 |
| Гречиха | 0,47 | 1,00 |
| Рис | 0,59 | 1,25 |
| Рожь | 0,41 | 0,88 |
| Пшеница | 0,43 | 0,92 |
| Овес | 0,36 | 0,75 |
| Ячмень | 0,34 | 0,72 |
| Горох | 0,40 | 0,86 |
| Картофель | 0,11—0,18 | 0,35 |
| Сахарная свекла | 0,08—0,12 | 0,21 |
| Виноград | 0,09—0,14 | 0,25 |
| Яблоки | 0,06 | 0,14 |
| Груши | 0,07 | 0,16 |
| Вишня | 0,05 | 0,12 |
| Желуди | 0,25 | 0,56 |
| Каштаны | 0,26 | 0,58 |

Закономерно, что спирт, изготовленный из разного сырья, будет иметь различный вкус. Так, например, из самой качественной сахарной свеклы даже при неукоснительном соблюдении технологии невозможно получить самогон без характерного резкого запаха и острого вкуса. Однако при этом свекла — самое дешевое сырье для получения напитка с низкой себестоимостью. Самогон из картофеля по вкусовым качествам гораздо лучше, чем из свеклы, но процесс его изготовления требует дополнительного времени и сил: в данном случае необходима обязательная двойная перегонка и дополнительная очистка. Еще более высокими вкусовыми качествами обладает самогон из пшеницы, ячменя, ржи и других зерновых культур. Но данное сырье нуждается в дополнительной обработке: зерно сначала необходимо прорастить, а затем приготовить из него солод и солодовое молоко.

Самогон самого высокого качества с приятным вкусом и ароматом можно приготовить из различных ягод и фруктов. Для



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| <i>Введение</i> | 3 |
| САМОГОН | 4 |
| Особенности приготовления самогона в домашних условиях | 4 |
| Самогон из фруктов и ягод | 27 |
| Самогон из сушеных груш с чабрецом | 27 |
| Самогон из груш | 28 |
| Самогон грушевый с курагой | 28 |
| Самогон из груш и слив | 28 |
| Самогон из яблок с отрубями | 28 |
| Самогон яблочно-грушевый | 29 |
| Самогон из яблочного сока | 29 |
| Самогон из сушеных яблок | 29 |
| Самогон из сушеных яблок с корицей | 29 |
| Самогон сливово-яблочный | 30 |
| Самогон «Венгерский» | 30 |
| Самогон сливовый | 30 |
| Самогон сливовый с корицей | 30 |
| Самогон с вишневыми листьями | 31 |
| Самогон вишневый с миндалем | 31 |
| Самогон вишневый «Особый» | 31 |
| Самогон на вишневых косточках с мятой | 32 |
| Самогон вишневый с корицей | 32 |
| Самогон с вишневым соком | 32 |
| Самогон, настоянный на вишне | 33 |
| Самогон вишневый пряный | 33 |
| Самогон со смородиновыми веточками | 33 |
| Самогон из смородинового сока | 33 |
| Самогон малиновый | 34 |
| Самогон малиново-ежевичный | 34 |
| Самогон из рябины | 34 |
| Самогон из рябинового сока | 34 |
| Самогон из вина с побегами рябины | 35 |
| Самогон с персиковыми листьями | 35 |
| Самогон персиковый с изюмом | 35 |
| Самогон с персиковыми косточками и черемухой | 36 |
| Самогон айвовый | 36 |

| | |
|--|-----------|
| Самогон из виноградных выжимок | 36 |
| Самогон виноградный | 36 |
| Французская водка | 37 |
| Самогон с изюмом и черникой | 37 |
| Самогон с изюмом и черносливом | 37 |
| Самогон с изюмом и кардамоном | 38 |
| Самогон с изюмом и гвоздикой | 38 |
| Самогон с изюмом, курагой и гвоздикой | 38 |
| Самогон с изюмом, гвоздикой и корицей | 38 |
| Самогон фруктовый без дрожжей и сахара | 39 |
| Самогон из фруктового сока | 39 |
| Самогон из цитрусовых | 39 |
| Самогон из апельсинов | 39 |
| Барбатская водка | 40 |
| Самогон на мандариновых корках | 40 |
| Самогон мандариново-апельсиновый | 40 |
| Самогон на апельсиновой цедре | 40 |
| Самогон из померанца | 41 |
| Самогон с померанцем и фенхелем | 41 |
| Самогон померанцевый с фисташками и мускатным орехом | 41 |
| Самогон «Испанский» | 42 |
| Самогон «Кислинка» | 42 |
| Самогон лимонный с бадьяном и тмином | 42 |
| Самогон лимонный с кардамоном | 43 |
| Самогон грейпфрутовый | 43 |
| Самогон грейпфрутовый «Особый» | 43 |
| Самогон грейпфрутовый с гвоздикой | 43 |
| Самогон с пряностями и травами | 44 |
| Самогон тминный | 44 |
| Самогон с укропом | 44 |
| Самогон анисовый с укропом | 44 |
| Самогон с кориандром и укропом | 44 |
| Самогон анисовый с тмином | 45 |
| Самогон анисовый | 45 |
| Самогон анисовый с березовыми почками | 45 |
| Самогон с анисом и мятой | 46 |
| Самогон имбирно-анисовый с медом | 46 |
| Самогон с анисом, фенхелем и укропом | 46 |
| Самогон с фенхелем | 46 |
| Самогон из шалфея | 47 |
| Самогон с шалфеем и звербоем | 47 |
| Самогон с шалфеем и розмарином | 47 |
| Самогон полынный | 47 |
| Самогон полынно-анисовый | 48 |
| Самогон полынно-лимонный | 48 |
| Самогон мятно-полынный | 48 |

| | |
|---|----|
| Самогон мятный | 48 |
| Самогон мятно-шалфейный | 49 |
| Самогон «Травник» | 49 |
| Самогон с мятой | 49 |
| Самогон лавандовый | 50 |
| Самогон жасминный | 50 |
| Самогон из цветков розмарина | 50 |
| Самогон с розмарином | 50 |
| Самогон розмариново-лавандовый | 51 |
| Самогон имбирно-розмариновый | 51 |
| Самогон с дягилом | 51 |
| Самогон с дягилом, корицей и кардамоном | 51 |
| Самогон «Английский» с можжевельником | 52 |
| Самогон можжевелевый с розмарином | 52 |
| Самогон можжевело-тминный | 52 |
| Самогон с имбирем | 52 |
| Самогон с имбирем и кориандром | 53 |
| Самогон гвоздичный | 53 |
| Самогон гвоздично-коричный | 53 |
| Самогон с кардамоном и мускатным орехом | 53 |
| Самогон с кардамоном и гвоздикой | 54 |
| Самогон с мускатным орехом | 54 |
| Самогон с корицей и имбирем | 54 |
| Самогон с корицей и майораном | 54 |
| Самогон коричный «Особый» | 55 |
| Самогон коричне-цитрусовый | 55 |
| Самогон «Пикантный» с кардамоном | 55 |
| Самогон «Алкермес» | 56 |
| Самогон «Ароматный» | 56 |
| Самогон пряный с лепестками розы | 56 |
| Самогон с пряностями и изюмом | 56 |
| Самогон медовый | 57 |
| Медовуха | 57 |
| Самогон медовый | 57 |
| Самогон медовый с лавандой | 57 |
| Самогон полынно-медовый | 58 |
| Самогон медовый с анисом | 58 |
| Самогон из патоки | 58 |
| Самогон злаковый | 58 |
| Самогон пшеничный | 58 |
| Самогон ячменно-пшеничный | 59 |
| Джин | 59 |
| Самогон хлебно-ячменный | 59 |
| Самогон хлебно-картофельный | 60 |
| Самогон из риса и шафрана | 60 |

| | |
|--|------------|
| Коктейль «Блондинка» | 344 |
| Коктейль «Черный принц» | 345 |
| Коктейль «Тусовка» | 345 |
| Коктейль «Русский» | 345 |
| Коктейль «Закат» | 345 |
| Коктейль «Пьяный охотник» | 346 |
| Коктейль «Испанский летчик» | 346 |
| Коктейль «Бомба» | 346 |
| Коктейль «Белоснежный» | 346 |
| Коктейль «Дракон» | 347 |
| Коктейль «Джин-Пунни» | 347 |
| Коктейль «Зеленый дракон» | 347 |
| Коктейль «Укус змеи» | 347 |
| Коктейль «Огненный» | 348 |
| Коктейль-пунни «Королевский пурпурный» | 348 |
| Коктейль «Удар копытом» | 348 |
| Коктейль «Дизель» | 348 |
| Коктейль «Журавли» | 348 |
| Коктейль «Пивной» | 349 |
| Коктейль «Фруктовый взрыв» | 349 |
| Коктейль «Булль» | 349 |
| Коктейль «Мичелада» | 349 |
| Банановое пиво | 350 |
| Коктейль «Челада» | 350 |
| Коктейль «Лимонный шанди» | 350 |
| Коктейль «Пьяный апельсин» | 350 |
| Коктейль «Дикий цветок» | 350 |
| Коктейль «Темная крем-сода» | 351 |
| Коктейль «Арбузное счастье» | 351 |
| Коктейль «Паровой каток» | 351 |
| Коктейль «Апельсиновый водоворот» | 351 |
| Футбольный коктейль | 352 |
| Сангрия с пивом | 352 |
| Коктейль «Имбирный» | 352 |
| Коктейль «Булльдог» | 352 |
| Коктейль «Апельсиновый аромат» | 353 |
| Коктейль «Семерка» | 353 |
| Заключение | 354 |
| Рецептами спиртных напитков с нами поделились | 355 |
| Украина | 355 |
| Россия | 360 |

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО
141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями
«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,
тел. +38 (067) 575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесский филиал

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109
тел. +38 (067) 572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:
тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:
тел. +7 (4722) 78-25-25
e-mail: info@ksdbook.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Ця книга, складена з рецептів читачів, стане в нагоді як досвідченим виноробам, так і початківцям. У ній представлені рецепти традиційних та ексклюзивних, неповторних на смак та аромат, а головне — якісних натуральних напоїв: лікерів, наливок, настоянок, вина, коньяку, самогону, горілки, пива тощо. Ці напої стануть прикрасою будь-якого столу і можуть стати чудовим приводом для маленького домашнього свята або вечірки.

Домашнее вино, ликеры, настойки, наливки, коньяк, самогон из ягод, фруктов, трав / сост. В. И. Борщ. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2014. — 384 с.

ISBN 978-966-14-7697-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2959-9 (Россия)

Эта книга, составленная из рецептов читателей, пригодится как опытным, так и начинающим виноделам. В ней представлены рецепты традиционных и эксклюзивных, неповторимых по вкусу и аромату, а главное — качественных натуральных напитков: ликеров, наливок, настоек, вина, коньяка, самогона, водки, пива и др. Такие напитки станут украшением любого стола и могут послужить отличным поводом для маленького домашнего праздника или вечеринки.

УДК 641/642
ББК 36.991