

## САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА — ДОМА!

Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Рябиновая настойка, перцовка, настойка на фундуке, сладкая настойка из красного винограда, абсент, ликер «Егермейстер» по-домашнему, имбирная настойка, домашняя бежеровка, апельсиновый биттер, ежевичная наливка с медом, ликер «Бейлис», лимончелло — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

А также советы по выбору ягод и фруктов для настаивания, выдержке алкоголя и другие полезные хитрости.

ISBN серии

ISBN 978-617-12-6581-3



9 786171 265813

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-7477-8



9 786171 274778

# ДОМАШНИЕ

наливки · настойки  
биттеры  
ликеры

ВКУСНО  
ПО-ДОМАШНЕМУ



# «ДОМАШНИЕ»

наливки • настойки

биттеры

ликеры

ВКУСНО  
ПО-ДОМАШНЕМУ

ХАРЬКОВ  КЛУБ  
2020  СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641.5  
Д66



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

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся

КРАСНОВА Олеся

**Домашні наливки, настоянки, бітери, лікери**

**Домашние наливки, настойки, биттеры, ликеры**

*(російською мовою)*

Головний редактор *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*  
Редактор *Л. Г. Фадєєва*  
Художній редактор *А. О. Попова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Главный редактор *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *А. О. Попова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 23.12.2019.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.  
Наклад 1400 пр. Зам. №

Подписано в печать 23.12.2019.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.  
Тираж 1400 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом  
у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-6581-3 (серия)  
ISBN 978-617-12-7477-8

© Depositphotos.com / vla-u, обложка, 2020  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», изда-  
ние на русском языке, 2020  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», худо-  
жественное оформление, 2020



Домашние настойки, наливки и ликеры с незапамятных времен являются обязательным атрибутом праздничных застолий. К тому же это прекрасный способ переработки и использования собранного вами урожая.

Приготовьте по рецептам этой книги сладкие настойки из черноплодной рябины и цветков бузины, из сливы и красного винограда, травяной бальзам «Ерофеич» и хреновуху, ароматные наливки из малины и груши, из клюквы и ежевики, изысканные ликеры из дыни и мяты, из кофе и шоколада, знаменитые ликеры «Адвокат» и «Бейлис». Приготовив собственными руками замечательные домашние напитки, вы сможете с гордостью угостить ими своих гостей!

Помимо рецептов, в книге собраны советы и рекомендации по выбору продуктов, указаны особенности работы с ними, а также другие полезные хитрости, которые пригодятся не только начинающим, но и опытным хозяйкам.





# Рябиновая настойка

## *Ингредиенты*

- 1 кг красной рябины
- 1—1,5 л водки
- 250 г сахара

1. Рябину перебрать, промыть и обсушить на бумажных полотенцах.
2. Подготовленную рябину засыпать в стеклянную банку, добавить сахар, залить водкой. Банку закрыть крышкой. Поставить на 3 недели в прохладное темное место.
3. Готовую настойку процедить, разлить в бутылки и выдержать еще пару недель. При необходимости профильтровать.
4. Хранить в прохладном месте.

## НА ЗАМЕТКУ

Красная рябина обладает невероятным ароматом и вкусом. Это настоящая находка для любителей вкусных домашних алкогольных напитков. Лучше собирать рябину после первых морозов — тогда плоды становятся мягче и немного слаще. А в качестве основы для настойки можно использовать пищевой спирт, водку, самогон двойной перегонки или коньяк.





# Рябина на коньяке

## *Ингредиенты*

- 250 г рябины
- 500 мл коньяка
- 1,5 ст. л. меда
- 1 ст. л. коры дуба

1. Рябину перебрать, промыть, обсушить на бумажных полотенцах.
2. Подготовленную рябину засыпать в стеклянную банку, добавить мед и дубовую кору, залить коньяком. Тщательно перемешать до полного растворения меда и закрыть крышкой.
3. Поставить банку в прохладное темное место на 1—3 месяца.
4. Настойку осторожно слить с осадка, перелить в чистую стеклянную емкость, закрыть и оставить еще на 2 месяца, до полного осветления.
5. Готовую настойку отфильтровать и разлить в бутылки.





# Настойка на черноплодной рябине

## Ингредиенты

- 700 г ягод черноплодной рябины
- 200 г сахара
- 500 мл спирта (40—50 %)
- 200 мл воды
- сок 3 лимонов

1. Ягоды перебрать, промыть, обсушить на бумажных полотенцах.
2. Подготовленную рябину засыпать в 3-литровую банку. Добавить сахар, воду, лимонный сок, залить спиртом, плотно закрыть и поставить в прохладное темное место на 3 недели. Банку периодически нужно встряхивать, чтобы сахар полностью растворился.
3. Готовую настойку процедить, профильтровать через несколько слоев марли, разлить в бутылки, плотно закрыть и оставить еще на 2 недели.



#### НА ЗАМЕТКУ

Перцовку из самогона можно использовать для профилактики простуды. Она хорошо согревает, а также повышает аппетит. Самогон нужно брать качественный, двойной перегонки, хорошо очищенный.



# Перцовка

## Ингредиенты

- 500 мл самогона
- 1 стручок острого красного перца
- 5 горошин черного перца
- 3 ст. л. меда
- 3 бутона гвоздики

1. Самогон влить в подготовленную стеклянную посуду, положить стручок острого перца, гвоздику и черный перец горошком. Добавить жидкий мед (можно взять и густой, но не растапливать его, чтобы сохранилось максимум полезных свойств). Перемешать до полного растворения меда.
2. Плотно закрыть емкость крышкой, оставить в темном месте при комнатной температуре на 3 дня, при этом каждый день напиток нужно хорошо взбалтывать. Затем дать перцовке настояться еще 2 дня, но уже не взбалтывать.
3. Готовую перцовку профильтровать через марлю, сложенную в несколько слоев. Разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить на хранение в темное место.
4. Перцовку можно хранить в течение 3 лет без потери ее свойств.



# Клюковка (настойка на клюкве)

## *Ингредиенты*

- 400 г клюквы
- 100 мл спирта (96 %)
- 100 мл воды
- 100 г сахара
- 1/2 ч. л. молотого корня калгана

1. Ягоды промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем размять в однородную массу.
2. Переложить в стеклянную банку, добавить корень калгана, залить спиртом, перемешать и плотно закрыть крышкой.
3. Поставить банку в темное место на 14—16 дней. Раз в 5 дней встряхивать.
4. Из сахара и воды сварить сироп на медленном огне, постоянно помешивая и снимая пену. Остудить до комнатной температуры.
5. Соединить сироп с клюквенной настойкой, перемешать. Банку закрыть крышкой, поставить в прохладное темное место на 7—9 дней.
6. Готовый напиток профильтровать несколько раз, разлить в бутылки и укупорить.
7. Клюковку можно хранить в прохладном темном месте до 5 лет.

## НА ЗАМЕТКУ

Для приготовления настойки можно использовать любые ягоды клюквы — свежие, замороженные или немного примерзшие. Главное, чтобы они были спелыми, сочными и без гнили.





# Сливовая настойка

## Ингредиенты

- 1,5 кг слив
- 1 л водки
- 1 л спирта (96 %)
- 500 г меда

1. Сливы промыть, разрезать пополам, удалить косточки. Положить плоды в стеклянную банку, залить спиртом, плотно закрыть и поставить в прохладное темное место на 1 месяц. Готовую настойку профильтровать, перелить в бутылки, закрыть и поставить в прохладное место.
2. Проспиртованные сливы положить обратно в стеклянную банку, залить медом, перемешать. Плотно закрыть и дать настояться 2 недели, каждый день хорошенько встряхивая банку. Полученный сироп перелить в отдельную емкость, плотно закрыть и поставить в прохладное место.
3. Сливы вернуть в банку, залить водкой, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное темное место еще на 1 месяц. Готовую водочную настойку процедить.
4. Соединить спиртовую настойку с водочной, добавить медовый сироп, перемешать. Дать настояться пару часов, профильтровать.
5. Готовую настойку разлить в бутылки и дать настояться в прохладном темном месте 6—12 месяцев. После этого настойка готова к употреблению.



## Содержание

Рябиновая настойка . . . . .	4
Рябина на коньяке . . . . .	6
Настойка на черноплодной рябине . . . . .	7
Перцовка . . . . .	9
Клюковка (настойка на клюкве) . . . . .	10
Сливовая настойка . . . . .	12
Ореховая настойка . . . . .	13
Настойка на цветках бузины . . . . .	15
Настойка на фундуке . . . . .	16
Сладкая настойка из красного винограда . . . . .	17
Абсент . . . . .	18
Ликер «Егермейстер» по-домашнему . . . . .	21
Имбирная настойка . . . . .	22
Хреновуха . . . . .	23
Травяной бальзам «Ерофеич» . . . . .	24
Домашняя бехеровка . . . . .	26
Апельсиновый биттер . . . . .	27
Наливка из красной смородины . . . . .	29
Вишневая наливка . . . . .	30
Малиновая наливка . . . . .	31
Наливка из облепихи . . . . .	32
Сливовая наливка . . . . .	35
Грушевая наливка . . . . .	36
Наливка из яблок . . . . .	37
Наливка из клюквы . . . . .	38
Ежевичная наливка с медом . . . . .	41
Фисташковый ликер . . . . .	42
Дынный ликер . . . . .	43

Домашний кампари . . . . .	45
Мятный ликер . . . . .	46
Кофейный ликер с апельсином . . . . .	47
Ликер из черноплодной рябины . . . . .	48
Малиновый ликер . . . . .	51
Айвовый ликер. . . . .	52
Ликер из алычи . . . . .	53
Клубничный ликер. . . . .	54
Абрикосовый ликер . . . . .	57
Черносмородиновый ликер . . . . .	58
Ежевичный ликер . . . . .	59
Розовый ликер. . . . .	60
Яичный ликер «Адвокат» . . . . .	63
Ликер «Бейлис» . . . . .	64
Кофейный ликер . . . . .	66
Молочный ликер . . . . .	67
Лимончелло . . . . .	69
Шоколадный ликер . . . . .	70