



САМОГОН

В том или ином виде самогон известен у разных народов мира. Отличие только в сырье — используется обычно то, что имеется под рукой. В северных регионах Европы — Нидерландах, Великобритании — особой популярностью пользуется джин, напиток из зерен и специй с добавлением ягод можжевельника. В южных регионах, где в изобилии растет виноград, крепкий напиток изготавливают именно из него — так появились чача, бренди и граппа. На севере Франции научились делать самогон из сока яблок — кальвадос, на Балканах, в Чехии и Венгрии распространена сливовица, в Мексике — пультке, самогон из сока агавы. Существует тутовка из шелковицы, пейсаховка из изюма, араки из фиников и масса других подобных напитков.

Когда и где впервые появился самогон, установить невозможно, но есть все основания утверждать, что в наших краях он был популярен уже в XIII—XIV веках.

Традиционный самогон получают при перегонке браги, приготовленной из сахара, различного зерна, картофеля, сахарной свеклы, фруктов, ягод, а также других продуктов, богатых сахаром или крахмалом. Рецептов этого напитка в наше время — огромное количество: от традиционного из сахарной свеклы или пшеницы до экзотического из розовых лепестков, карамели, померанцев

или лаванды. Однако независимо от вида ингредиентов процесс всегда состоит из двух этапов: сначала готовится брага, а затем она перегоняется через специальный аппарат для получения самогона.

Однако и это еще не окончательный продукт. После перегонки самогон подвергается ректификации, очистке, ароматизации, подкрашиванию, по желанию вкус напитка обогащают разнообразными добавками.

Процесс самогонотварения, если результат хочется получить качественный, требует много времени, наличия определенного оборудования и тщательного контроля на всех этапах изготовления.

Самое первое условие качественного напитка — правильный выбор сырья. Его необходимо должным образом подготовить, наладить процесс перегонки, выбрать метод очистки. Причем на каждом этапе следует уложиться в определенные временные рамки и точно придерживаться технологии.

При соблюдении технологических норм результат порадует. Хорошо приготовленный и правильно очищенный самогон вкуснее самой дорогой фабричной водки. Более того, можно придать этой прозрачной бесцветной жидкости тот вкус и аромат, который хочется именно вам. Напиток получится вкусным, ароматным и при умеренном употреблении не навредит здоровью. Этим готовый качественный самогон отличается от первача.

Первачом называется жидкость, образующаяся в начальной стадии перегонки. Она мутная, с беловатым или желтоватым оттенком, имеет резкий неприятный запах. В состав первача входит огромное количество ядовитых примесей, поэтому пить его опасно для здоровья и жизни. В некоторых случаях первач может привести к пагубным последствиям даже при наружном применении — как растирка или примочка.

ВЫБОР СЫРЬЯ

Первым и одним из наиболее важных этапов приготовления напитка, от которого во многом зависит его вкус и качество, является

выбор сырья. Этому вопросу следует уделить особое внимание. Для самогона могут быть использованы наиболее популярные в наших широтах крахмало- и сахаросодержащие продукты: зерно, сахарная свекла, собственно сахар, картофель, картофельный или кукурузный крахмал, яблоки, груши, сливы, айва, вишня, черешня, рябина, другие фрукты, овощи и ягоды. Главное условие — достаточное содержание крахмала или сахара.

Существует мнение, что самогон можно сделать из некондиционных продуктов — подпорченных, подгнивших, прелых. Это не так. Качество и свежесть сырья имеют огромное значение и влияют на вкус напитка. Конечно, чистый сахар или крахмал — сырье дорогое, самогон выйдет хоть и вкусным, но очень дорогим. Как правило, используются продукты, которые есть под рукой, — это дешево и удобно. При соответствующей подготовке сахар выделяется из сладких или крахмалосодержащих продуктов, однако в каждом случае количество его разное. Соответственно, для приготовления определенного количества самогона понадобится разное количество сырья.

Сахар, главный ингредиент для изготовления напитка, часто получают путем специальной обработки крахмалосодержащих продуктов: собственно крахмала, различных видов зерна, картофеля и др. В размещенном ниже перечне указано, какое количество спирта можно получить из того или иного вида сырья:

- из 1 кг сахара получится около 1,4 л 40%-ного самогона;
- из 1 кг крахмала — 1,15 л;
- из 1 кг риса — 0,9 л;
- из 1 кг пшеницы — 0,8 л;
- из 1 кг картофеля — 0,2 л;
- из 1 кг сахарной свеклы — 0,25 л;
- из 1 кг груш — 0,14 л;
- из 1 кг вишен — 0,14 л.

Очевидно, что из разных видов сырья получатся разные напитки, вкус их будет заметно отличаться. Например, при изготовлении спирта **из сахарной свеклы** даже при неукоснительном соблюдении технологии готовый самогон будет иметь специфический

вкус и резкий запах, устранить который непросто. Однако свекла — один из наиболее доступных и дешевых продуктов, поэтому используют ее часто.

Картофельный самогон на вкус приятнее, но процесс его изготовления более длительный и кропотливый. Картофельный самогон требует обязательной двойной перегонки, а затем еще и дополнительного очищения.

Приятным вкусом обладают напитки **на основе различных зерновых культур**: пшеницы, ячменя, ржи, проса, кукурузы, риса и других. Это сырье также доступно и дешево, но требует предварительной обработки. Зерна нужно прорастить, приготовить из них солод, а из него — солодовое молоко. Этот процесс требует времени и сил, зато результат получается отменным.

Качественный, приятный на вкус и ароматный самогон получается **из фруктов и ягод**, которые в наших широтах вполне доступны — каждый год сады радуют большими урожаями абрикосов, слив, яблок, груш, черешни, вишни и других плодов. Вкусный напиток получается также из айвы, рябины, ирги, малины, других плодов и ягод.

Очень популярным сырьем является виноград. Однако не все сорта винограда одинаково хороши для приготовления самогона. При выборе продукта необходимо учитывать его сахаристость и кислотность. От этих показателей будет зависеть качество напитка. Соответственно, слишком кислые или недозревшие ягоды в качестве сырья брать не рекомендуется.

Одними из самых популярных плодов, используемых для приготовления самогона, являются яблоки. Однако и тут следует обращать внимание на сорт. Летние — более сочные, менее ароматные и со сравнительно невысоким содержанием сахара. Осенние и зимние сорта больше подходят для приготовления напитка. Они более сахаристые, содержат в большем количестве ароматические вещества, и напиток из них будет вкуснее. Однако свежесобранные плоды для переработки не подойдут — им нужно дать полежать, дозреть, хоть это и может привести к частичной утрате аромата.

Айва также часто используется для изготовления напитка — в сочетании с яблоками или самостоятельно. Самогон из нее получается ароматным и с приятным привкусом. В качестве сырья можно использовать только полностью созревшие плоды без повреждений, которым, как и яблокам, после сбора нужно дать дозреть. Готовыми к переработке считаются ярко-желтые немного мягкие плоды с выраженным ароматом. Кроме того, за время созревания после сбора количество красящих веществ в айве увеличивается, а пектинов и дубильных веществ становится меньше, что также положительно сказывается на качестве готового продукта.

Используется для приготовления напитка и рябина — как привычная красная, так и черноплодная. Эти ягоды следует собирать сразу после первых заморозков — они становятся слаще, а специфический горьковатый привкус меньше ощущается. Обычно рябину используют не в чистом виде, а в смеси с другими ягодами — кизилом, крыжовником или яблоками. Купаж необходим, чтобы снизить терпкость рябины и придать сырью достаточную кислотность, поскольку в ягодах рябины кислоты недостаточно. Оптимальная пропорция смеси рябины и других ягод 2:1.

Ирга — не очень распространенная культура, но при этом самогон из нее получается отменный. В качестве сырья подходят спелые, подвяленные в хорошо проветриваемом помещении ягоды. В процессе вяления в ирге повышается содержание сахара и усиливается аромат.

Самогон из садовых и диких ягод всегда отличается приятным вкусом и ароматом. Но при использовании такого сырья нужно учитывать ряд нюансов. Так, для самогона подойдет только красная садовая малина, сорта с желтыми и белыми ягодами не годятся.

Чернику следует использовать сразу же, в течение 18—20 часов после сбора. Ягоды быстро пускают сок, начинают прокисать. Этот кисловатый неприятный запах сохранится и в напитке даже после перегонки и очистки. Так же следует поступать с дикой малиной и земляникой — это сырье нужно использовать очень быстро.

Среди гурманов есть любители самогона из ревеня. Однако без предварительной обработки такого сырья получится напиток со специфическим травянистым вкусом. Устранить его несложно. Поскольку привкус дает щавелевая кислота, от нее можно избавиться, если перед началом процесса положить черешки ревеня в кипяток на 3—5 минут.

Для приготовления любых алкогольных напитков требуются **дрожжи**. Без них не обойтись, поскольку эти простейшие грибы обладают способностью сбраживать углеводы. В процессе брожения углеводы расщепляются на винный спирт, сахар и углекислый газ.

В качестве сырья для самогонования можно использовать спиртовые, пивные, винные дрожжи, а если их нет под рукой, то прекрасно подойдут и обычные хлебопекарские для теста.

Применяются обычно прессованные дрожжи в количестве 10—15 % от массы исходного сырья. Такое количество необходимо, чтобы обеспечить их доминирование в сусле и подавление развития других грибов, которые могли попасть в брагу вместе с сырьем. На качество и срок годности дрожжей нужно обращать особое внимание, поскольку от этого фактора будет зависеть крепость браги.

Вода — тоже важный ингредиент. Она должна быть чистой, мягкой, без химических и минеральных примесей, а также содержать много кислорода, чтобы дрожжевые грибки могли питаться и развиваться. Воду из-под крана, даже кипяченую, использовать не рекомендуется. Лучше всего подойдет колодезная или родниковая вода. Ей нужно дать отстояться, затем пропустить через специальный угольный фильтр.

Уголь понадобится и для очистки готового продукта. Чаще всего для финальной очистки самогона используется обычный активированный уголь, который можно купить в любой аптеке, или древесный уголь, который несложно приготовить в домашних условиях. Уголь, приготовленный из древесины разных пород, обладает разными свойствами. Для очистки самогона советуют брать уголь от березы или бука. Понадобятся поленья деревьев

возрастом до 50 лет. Куски бревен нужно очистить от сучков и коры, убедиться, что внутри нет пустот, и положить в огонь. Когда древесина прогорит и останется только небольшой жар в углях, их следует вынуть из огня. Целесообразнее выбирать только крупные куски. Угли нужно уложить в дуршлаг или другую металлическую посуду с отверстиями и подержать над емкостью с кипящей водой. Под воздействием пара угли погаснут, а затем остынут. Готовые угли следует просушить. Гасить и остужать угли под струей воды нельзя. Подготовленные для фильтра угли нужно подробить не слишком мелко — на кусочки размером 4—9 мм, затем просеять, чтобы удалить пыль.

Фильтр с углем подходит для многоразового использования, но после каждого использования его необходимо очищать и восстанавливать фильтрующие свойства: обрабатывать 2%-ным раствором соляной кислоты, тщательно промывать под струей воды. Мокрые угли затем подсушивают на воздухе и прокаливают на огне в закрытой металлической посуде — котелке или сковороде с крышкой.

После проведения всех подготовительных работ можно приступать непосредственно к изготовлению напитка.

Процесс состоит из нескольких этапов:

- подготовка сырья;
- сбраживание;
- перегонка;
- очистка;
- ароматизация, окрашивание и облагораживание вкуса напитка.

Технология на всех этапах должна неукоснительно соблюдаться, при нарушении получится мутный напиток с резким запахом и вкусом, употребление которого может нанести серьезный ущерб здоровью. Еще раз напоминаем: качественный самогон должен быть совершенно прозрачным, без примесей и со слабым запахом. После этого он должен пройти еще один этап обработки — облагораживание. В напиток добавляют специи, ягоды, травы, сиропы или другие подслащивающие добав-

ки, а затем он проходит повторную перегонку. Только после этого его можно пить с удовольствием, наслаждаясь вкусом, цветом и ароматом.

Важно также следить за крепостью самогона. Ее измеряют с помощью ареометра. Показания крепости указывают в объемных процентах (% об.) — это количество миллилитров спирта, содержащегося в 100 мл напитка. Крепость качественного самогона не ниже 30 % об. и традиционно колеблется в пределах 40—60 % об.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

Первый этап приготовления напитка — подготовка сырья. При использовании крахмалосодержащего сырья необходимо извлечь крахмал и перевести его в растворимое состояние. Для этой процедуры требуется температурная обработка крахмала с водой. При высокой температуре зерна крахмала начинают поглощать воду, увеличиваются в объеме, клейстеризуются и начинают растворяться, а крахмальный раствор уже легко поддается осахариванию.

Проще всего извлекать крахмал и доводить его до растворимого состояния из картофеля. **Картофель** следует тщательно вымыть в воде комнатной температуры с помощью мочалки или мягкой щетки. Воду нужно периодически менять, пока после очередной промывки клубней она не останется прозрачной. Затем чистый картофель следует измельчить. Это можно сделать с помощью терки, кухонного комбайна, мясорубки или другим способом. Главное, чтобы в получившейся картофельной массе не было частиц более 3—4 мм.

Можно использовать и другой способ подготовки сырья. Вымытый картофель отварить на водяной бане до мягкости (около 2 часов), затем остудить до 60—65 °С. Теплый картофель размять в кашу, долить немного воды и тщательно перемешать. Затем протереть пюре через сито или дуршлаг и приступить к дальнейшей обработке.

Мука в качестве сырья для самогона также требует подготовки. Ее следует смешать с водой, чтобы получилась однородная масса без комков, подогреть, чтобы началась клейстеризация, и разварить для дальнейшего осахаривания. Разваривание проходит так же, как и при обработке картофеля.

Приготовить **сырье из целого зерна** несколько сложнее. Процесс делится на два этапа: приготовление солода и солодового молока.

Солод получается при проращивании зерен, в процессе которого увеличивается содержание в сырье ферментов, ускоряющих осахаривание крахмала. Длительность проращивания зерен разных культур отличается. Ячмень обычно прорастает 9—10 суток, овес — 8—9, пшеница — 7—8, рожь — 5—6, просо — 4—5 суток. Пророщенное зерно называется зеленым солодом и хранится недолго. Чтобы иметь возможность сохранять солод длительное время и сделать запасы, его необходимо просушить. Сушить зеленый солод следует при температуре не более 40 °С. В результате образуется светлый солод, который после очищения от ростков и корешков можно хранить в сухом проветриваемом помещении в закрытой посуде достаточно долго.

Качество зерна имеет большое значение для вкуса напитка, поэтому зерно для изготовления самогона необходимо тщательно выбирать. Прежде всего, не рекомендуется брать зерна сразу после обмолота и те, которые хранились больше года. Лучше всего использовать зерно, пролежавшее 2—3 месяца.

Качественные зерна должны быть светлыми, яркими, без сероватого налета и примесей, тяжеловесными (опускаться на дно в емкости с водой), равной степени спелости. Мякоть у качественных зерен белая, рыхлая, сухая и мучнистая.