

## *Простой и предварительно ароматизированный самогон*



### *Душистый самогон из сахара*

Возьмите 6 кг сахара и 200 г дрожжей, влейте 30 л воды, перемешайте. Чтобы напиток получился ароматным, добавьте небольшое количество листьев смородины и пучок укропа. Настаивайте брагу шесть-семь дней, затем приступайте к перегонке.

Выход готового напитка: 6 л.

### *Самогон из крахмала*

Доведите до кипения 20 л воды и добавьте 10 кг крахмала. Полученный кисель остудите, затем разведите в нем 1 кг сахара и 500 г дрожжей. Сюда также можно добавить небольшое количество листьев смородины и пучок укропа. Перед перегонкой настаивайте брагу три-пять дней.

Выход готового напитка: 11 л.

### *Самогон из варенья*

Разведите 6 л старого варенья в 30 л теплой воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу три-пять дней. Если варенье было хорошего качества, то и самогон выйдет первоклассный.

Выход готового напитка: 6–7 л.

### *Самогон из варенья с большим выходом*

Разведите 6 л старого варенья в 30 л теплой воды, добавьте 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Перед перегонкой настаивайте брагу три-пять дней.

Выход готового напитка: 9 л.

### *Самогон из натурального кофе*

Растворите 1,5 кг сахара в 7,5 л воды и вскипятите ее, снимая пену всякий раз, когда она появится. В готовый сахарный сироп добавьте 400 г молотого кофе и дайте смеси закиснуть. Перегоните брагу и добавьте еще 200 г молотого кофе. Дайте напитку отстояться в плотно закупоренном сосуде три-пять дней, после чего перегоните повторно.

Выход готового напитка: 2 л.

### *Самогон из какао*

Готовится аналогичным способом. Растворите 1,5 кг сахара в 7,5 л воды и вскипятите ее, постоянно снимая пену. В готовый сахарный сироп добавьте 400 г какао-порошка и дайте смеси закиснуть. Перегоните брагу и добавьте еще 200 г какао. Дайте напитку отстояться в плотно закупоренном сосуде три-пять дней, после чего перегоните повторно.

Выход готового напитка: 2 л.

### *Самогон из капучино*

Если в приобретенном вами растворимом капучино нет чистого сахара, напиток готовится тем же способом, что самогон из какао и кофе. В противном случае нужно уменьшить количество сахара на 100–200 г.

Итак, растворите 1,5 кг (1,3 кг) сахара в 7,5 л воды и вскипятите ее, постоянно снимая пену. В готовый сахарный сироп добавьте 400 г порошка капучино и дайте смеси закиснуть. Перегоните брагу и добавьте еще 200 г капучино. Дайте напитку отстояться в плотно закупоренном сосуде три-пять дней, после чего перегоните повторно.

Выход готового напитка: 2–2,5 л.

*Самогон из сиропа*

Разведите 6 л сахарного сиропа с любым вкусовым наполнителем в 30 л воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу в течение недели.

Выход готового напитка: 7 л.

*Самогон из конфет*

Растворите 5 кг конфет с начинкой в 20 л горячей воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу четыре-пять дней.

Выход готового напитка: 5 л.

*Самогон из пломбира*

Растворите 2,5 кг пломбира с любым вкусовым наполнителем в 10 л горячей воды и добавьте 200 г дрожжей. Перед перегонкой настаивайте брагу пять-семь дней.

Выход готового напитка: 2,5–3 л.

*Вишневый самогон*

Разомните 10 кг вишневой мякоти, добавьте 200 г дрожжей и 7 л воды и поставьте емкость в умеренно теплое место. По окончании периода бурного брожения (от двух до шести недель) истолките вишневые косточки и смешайте их с мякотью, после чего перегоните брагу. Самогон должен получиться бесцветным, в противном случае перегоните его повторно. Не участвовавшие в брожении вишневые косточки выделяют минимальное количество синильной кислоты, что придает напитку особый миндальный вкус и запах.

Выход готового напитка: 10–12 л.

*Самогон из сушеной вишни*

Залейте 10 кг мякоти сухих вишен горячей водой и дайте размокнуть. Воду слейте, после чего разомните мякоть,

добавьте 200 г дрожжей, 7 л воды и поставьте в умеренно теплое место. Период бурного брожения у сухой вишни закончится на несколько дней позже, чем у свежей (в среднем — тоже от двух до шести недель). По его окончании истолките вишневые косточки, смешайте их с мякотью, после чего перегоните брагу. Самогон должен получиться бесцветным, в противном случае перегоните его повторно.

Выход готового напитка: 9–11 л.

### *Самогон из готового сока*

В 9 л сока любых ягод или фруктов добавьте 300 г дрожжей. Настаивайте две недели. Сразу по окончании бурного брожения перегоните.

Выход готового напитка: 2–3 л.

### *Самогон из лепестков роз*

Розовые лепестки разомните в ступке либо любым другим способом, затем засыпьте значительным количеством соли — толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять полную щепоть. Поверх соли положите мокрое полотно, накройте его кружком с гнетом и настаивайте смесь в прохладном месте шесть-восемь недель (важно, чтобы лепестки не начали гнить). Затем переложите массу в перегонный сосуд, залейте лепестки водой в пропорции 1 : 1, все перемешайте, а затем перегоните.

Первый самогон будет сильно пахнуть розами, а после него пойдет жидкость без запаха. Самогон с запахом необходимо перегнать повторно, подсластить сиропом (водой с сахаром) и отфильтровать. 5 кг розовых лепестков дают на выходе около 2 л готового напитка.

### *Самогон из картофеля*

Вымойте и натрите на терке 20 кг картофеля. Добавьте 5 л воды температурой 60 °С, 1 кг муки и 3–6 пригоршней измельченной пшеничной соломы, все тщательно

перемешайте. Когда смесь станет достаточно светлой, слейте воду в отдельную емкость и добавьте в картофельную массу 5 л чистой воды температурой около 50 °С. Перемешайте массу и настаивайте несколько часов. Затем воду снова слейте и соедините с жидкостью, дожидаящейся в отдельной емкости. В полученный крахмальный раствор добавьте дрожжи из расчета 100 г на 5 л и настаивайте две недели, а затем перегоните.

Выход готового напитка: 6–9 л.

### *Самогон из картофеля и овса*

Вымойте и натрите на терке 10 кг картофеля. Залейте кипятком 6 кг молотого овса и тщательно перемешайте, постепенно добавляя натертый картофель. Оставьте массу на три часа, потом добавьте 37 л воды и снова все перемешайте. Затем добавьте 1,8 кг дрожжей и все перемешайте еще раз. Закупорьте емкость водяным затвором и настаивайте смесь три-четыре дня до окончания бурного брожения, после чего перегоните.

Выход готового напитка: 6–9 л.

### *Самогон из винограда*

В 10 л виноградной выжимки добавьте 5 кг сахара, 100 г дрожжей и 30 л воды. Настаивайте неделю, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 9–11 л.

### *Самогон из рябины*

Разомните 3 кг спелой, собранной до морозов рябины, добавьте 80–100 г дрожжей, 12 л свежего хлебного кваса и настаивайте при температуре 15–16 °С до окончания периода активного брожения (2–6 недель), после чего перегоните. Затем добавьте 6 л готового самогона и перегоните повторно для устранения посторонних запахов.

Выход готового напитка: 8–10 л при первой перегонке.

*Тройной самогон из рябины*

Ягоды разомните и залейте готовым рябиновым самогонном так, чтобы он едва их покрывал, а емкость оказалась заполнена наполовину. Затем добавьте дрожжи из расчета 15–20 г на 1 кг массы, закройте емкость водяным затвором и настаивайте смесь две недели, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 60 % от исходной массы.

*Самогон из яблок*

Яблоки измельчите и выжмите сок из мезги. На 12 л сока возьмите 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивайте неделю, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 10 л.

*Самогон из диких груш*

Разомните 10 кг подгнивших диких груш, добавьте 500 г сахара, 40–50 г дрожжей и 1 л воды. Настаивайте две-три недели, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 6–7 л.

*Самогон из груш*

Доведите до кипения 10 кг подгнивших груш, добавьте 400 г сахара, 40–50 г дрожжей и 1–1,5 л воды. Настаивайте неделю в теплом месте, затем перегоните дважды.

Выход готового напитка: 7 л.

*Самогон из томатной пасты*

В 30 л воды добавьте 1 л томатной пасты, 0,5 л пива и 10 кг сахара. Настаивайте до окончания бурного брожения, после чего перегоните.

Выход готового напитка: 7–8 л.

*Самогон из сахарной свеклы*

Натрите на терке и отварите 8 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавьте 5–6 кг сахара, 10 л воды комнатной температуры и 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивайте смесь в теплом месте три-четыре дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, перемешайте полученную брагу, а затем дважды перегоните.

Выход готового напитка: около 12 л при первой перегонке.

*Самогон из сока сахарной свеклы*

Сахарную свеклу натрите на терке, отварите и отожмите сок. К 30 л свекольного сока добавьте 200 г дрожжей и выдерживайте пять-шесть дней, а затем дважды перегоните.

Выход готового напитка: 20–25 л в зависимости от сахаристости свеклы.

*Самогон из свекольной патоки*

В 10 л патоки из сахарной свеклы добавьте 200–250 г дрожжей и 25 л воды. Настаивайте смесь в теплом месте неделю, а затем дважды перегоните.

Выход готового напитка: около 8 л при первой перегонке.

*Самогон из огородной свеклы*

Изготавливается по аналогии с картофельным. Натрите свеклу, залейте водой и кипятите в течение 60–90 минут. Жидкость слейте в отдельную емкость, а свеклу вновь залейте водой и прокипятите, после чего опять слейте жидкость. Повторите еще раз. Полученную после трех кипячений жидкость слейте в одну емкость — она должна быть заполнена не более чем на две трети объема. Добавьте дрожжи из расчета 10 г на 1 л жидкости и настаивайте смесь две недели — до окончания периода бурного брожения. Затем перегоните. Если к натертой

свекле перед кипячением добавить сахар, картофель или другие компоненты, настаивать можно будет меньше — около недели.

Выход готового напитка: 60–70 % от исходной массы.

### *Самогон из огородной свеклы и полтавской крупы*

Приготовьте 4 л свекольной жидкости, как описано в предыдущем рецепте, добавьте 2 кг полтавской крупы и настаивайте смесь четыре-пять дней. Полученную брагу влейте в 15 л свекольной жидкости и выдерживайте до окончания бурного брожения, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 15 л.

### *Самогон из слив*

Разомните 12 кг слив до получения однородной массы и добавьте 1–1,5 кг сахара. Выдерживайте смесь две недели до окончания бурного брожения, после чего дважды перегоните.

Выход готового напитка: 8 л.

### *Самогон из слив с косточками*

Разомните 12 кг зрелых слив вместе с косточками (можно использовать ступу), периодически добавляя немного воды. В итоге смесь должна достичь консистенции жидкой каши. Выдерживайте мезгу до окончания бурного брожения (от двух до шести недель), а затем перегоните два-три раза.

Выход готового напитка: 8 л при первой перегонке.

### *Самогон из пшена*

Разварите 10 кг пшена, добавьте 3 л теплой воды, 250 г дрожжей и 1,2 кг любого дрожжевого теста. По окон-