

Евгений Литвинов



Издательство АСТ
г. Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	6
НАСТОЙКИ	12
НАСТОЙКА НА АЙВЕ	14
НАСТОЙКА АЛЫЧА НА ДУБЕ	18
НАСТОЙКА АНАНАСОВАЯ	22
НАСТОЙКА АПЕЛЬСИНОВАЯ	26
НАСТОЙКА БАНАНОВАЯ	30
НАСТОЙКА БРУСНИЧНАЯ	34
НАСТОЙКА ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ	38
НАСТОЙКА ГРЕЙПФРУТОВАЯ	42
МУТНЯШКА	46
ДЖИН	50
НАСТОЙКА ЕЖЕВИЧНАЯ	54
НАСТОЙКА ИМБИРНАЯ С ЛАЙМОМ	58
КЕДРОВКА	62
НАСТОЙКА КИЗИЛОВАЯ	66
НАСТОЙКА КЛУБНИЧНАЯ С МЯТОЙ	70
НАСТОЙКА КЛЮКВЕННАЯ	74
НАСТОЙКА КОКОСОВАЯ	78
НАСТОЙКА НА КРЫЖОВНИКЕ	82
ЛИКЕР НОЧИНО	86
ЛИКЕР ЛИМОНЧЕЛЛО	90
НАСТОЙКА МАЛИНОВАЯ	94
МАЛИНОВЫЙ МОХИТО	99
НАСТОЙКА МАНГОВАЯ С АПЕЛЬСИНОМ	102
НАСТОЙКА ОБЛЕПИХОВАЯ С КУРАГОЙ	106
ЛИКЕР ОРАНЧЕЛЛО	110
НАСТОЙКА СЛИВОВАЯ С ЯБЛОКОМ	114

НАСТОЙКА НА СУШЕНОМ ЯБЛОКЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ.....	118
НАСТОЙКА НА ФЕЙХОА	112
НАСТОЙКА ФИНИКОВАЯ.....	126
ХРЕНОВУХА.....	130
КОНЬЯК ШОКОЛАДНЫЙ.....	134
СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ.....	138

ВСТУПЛЕНИЕ

Меня зовут Евгений, я потомственный винокур, мой уважаемый дедушка по линии отца имел большие виноградники в солнечном городе Ташкенте, производил замечательное вино и гнал фруктовый спирт. Помню ещё с детства бескрайнюю зелень и нависающие над беседкой грозди винограда, стеклянные бутылки, покрытые слоем пыли в подвале. В те времена данное предприятие было под запретом, поэтому информации о самом процессе сохранилось достаточно мало. Но все мои родственники вспоминают его напитки как что-то невообразимое. Моя дорогая бабушка по линии матери тоже ставила плодово-ягодное вино, делала настойки на ягодах, которыми богата Ленинградская область (клюква, брусника, голубика, черника и т.д.). Вот и мне через поколение суждено было познать таинство «огненной воды». Я всегда думал, что самогон - это противный привкус сивухи и запах какого-то ацетона, которые, как ни маскируй, все равно проглядывают даже если они хорошенько сдобрены цедрой цитрусовых или кедровыми орешками. Те, кто делал самогон в то время, были далеки от современных технологий очистки и перегонки спиртосодержащих жидкостей. И я твердо решил, что мне нужно получать чистый спирт, делая две, а то и три перегонки.

С осознанием этого факта началось изучение данного вопроса на просторах всемирной паутины. Было переработано море информации по вопросам «с чего начать» и «как это всё работает». И да, действительно, в домашних условия можно получить отличный спирт и производные из него! Особенно с учетом доступности как самогонных аппаратов любых конфигураций, так и различных вспомогательных приспособлений и ингредиентов для приготовления и облагораживания напитков. Бесконечные просмотры видео и чтение профильной литературы заняли ни много ни мало два месяца до момента заказа моего первого самогонного аппарата.

И вот я собрался с мыслями и, весь в предвкушении, заказал сияющего красавца колонного типа на 2 дюйма и все ёмкости, спиртометры, ворон-

ки, мензурки, гидрозатворы, вакуумные крышки, наборы для настаивания и даже бентонит с кокосовым углём – чтобы быть, как настоящий профи, во всеоружии. Так как аппарат подразумевался достаточно высокий и на плиту на кухне он бы не вошёл, к нему я ещё приобрёл отдельно стоящую безопасную индукционную плиту для нагрева бака с жидкостями. Отступая от темы, скажу, что через месяц вышел улучшенный вариант этого же аппарата за те же деньги... Печально. Но впоследствии, как оказалось, он бы мне и не понадобился.

Итак, следующий шаг – нужно ставить брагу. От дедушки, где-то в гараже, осталось две бутылки по 19 литров, в них и решил поставить свою первую брагу. Как же неудобно в них было засыпать сахар, но тогда, на кураже, это казалось мелочью. В ближайшем магазине покупаю хлебопекарные дрожжи в мизерных пакетиках и начинаю всё смешивать (вода, сахар, дрожжи), следуя строжайшей инструкции по пропорциям. Ставлю под гидрозатвор и, замороженный, жду заветной реакции — но ее нет. Сижу, жду... Тишина. И только отвлекся на свои дела — «буль!», «буль-буль!» Ура! Всё завелось — есть реакция!

Радости не было предела – значит, все правильно, и можно двигаться дальше. Оставалось всего ничего – выждать неделю, максимум, две, до полного прекращения процесса брожения. Прошла неделя – брожение продолжается. Уже и аппарат собран несколько раз и весь промыт-перемыт в ожидании. Ну ничего, подождем. Еще неделя – всё, началось частичное осветление, тест спичкой и на вкус пройден – брага готова к перегонке. Ура!!! Конечно, я, как самый умный, осветлил брагу бентонитом, потеряв некоторое ее количество.

Процесс перегонки описывать не буду. Скажу только, что все процессы просидел возле аппарата с инструкцией от него в руках, даже не отходя попить воды. Как ни странно, всё получилось с первого раза (в дальнейшем будут и провалы, другие неприятные ситуации), но в этот раз я из

браги получил спирт-сырец (не забыв почистить его кокосовым углём – первый и последний раз в своей жизни). Из сырца я получил спирт, отобрав «головы» по запаху с небольшим плюсом и, получив спирт, не дал пройти сивушным (хвостовым фракциям) в отбор – закончил его. Напряжённое занятие для неопытного винокура.

Итак, я, целую бессонную ночь отдав добычи заветной жидкости, пошел на работу (сказав себе, что это было в первый и последний раз – впоследствии всё происходило днем по выходным дням). Придя домой, я, недолго думая, приступил к разведению спирта водой и постановке первых в моей жизни настоек. Для меня это превратилось в какое-то настоящее таинство. Подготовка, нарезка, навеска, заливка – всё, естественно, в пустые банки из-под солений, которые есть в каждом доме.

Как сейчас помню, это были: груша, вишня из супермаркета, пакет для настаивания с травами и клюква из Санкт-Петербурга, лежавшая у меня в морозилке. Вот и всё, на что хватило моего запаса огненной воды. После того, как все напитки настоялись и были разлиты по бутылкам, должно было произойти самое главное – дегустация. Скажу, что всем напитки пришлись по вкусу, в чём я, собственно, не сомневался, ведь трудов, сил и любви было вложено не мало. Итак, продолжаю.

МОЙ ОПЫТ ПО СОЗДАНИЮ АППАРАТА СВОЕЙ МЕЧТЫ

Как я писал ранее, начал я сразу с самогонного аппарата колонного типа, минуя более простые сухопарники — про них я даже не читал и не брал в расчёт (ведь я нацелился на добычу чистейшего спирта). Мой новый красавец на два дюйма давал возможность получать при ректификации до 96,6 % спирта. Ещё в нём стало возможным следить за процессом перегонки через стеклянную царгу и диоптр в узле отбора. Я сам занимаюсь самогонварением больше для души, поэтому этот аппарат для меня показался реально интересным, как взрослый конструктор (стальной, блестящий, с множеством трубок, переходников, деталей). Тем более, что кламповые соединения давали большую свободу для апгрейда системы в будущем, всё становилось взаимозаменяемым – но об этом чуть позже.

Поначалу было, конечно, много казусов с ним, пока я не привык и не познал все премудрости. То пыж, держащий СПН, в куб провалится со всей насадкой во время перегонки, то дефлегматор забуду на верх поставить. Иногда даже забывал включать воду, и только когда уже начинало пахнуть спиртом, понимал, в чём дело. Про скачки температуры я вообще молчу... Но прошло примерно полгода, все процессы пришли в норму и довелись до автоматизма.

Я обзавёлся цифровым термометром, который в случае повышения температуры перегона давал сигнал к действию. Заменял пару деталей: узел отбора и свой кожухотрубный холодильник на красивейший димрот, по которому по спирали вниз стекала флегма, и всё это великолепие находилось в стеклянном диоптре.

Собственно холодильник димрота – это элемент самогонного аппарата, представленный в виде одной либо нескольких металлических или стеклянных трубок, закрученных в спираль и представляющих собой, по сути, обратный холодильник. Назван в честь немецкого физика Отто Димрота, который, собственно, этот девайс и придумал. Имеет преимущество перед тем же кожухотрубным холодильником (дефлегматором) в виде высокого коэффициента теплообмена.

Впоследствии я докупил ещё один димрот для охлаждения паров из узла отбора, к нему стеклянную царгу и ещё одну для колонны, нижний узел отбора для сбора хвостовых фракций во время перегона (дабы увеличить время отбора товарного спирта). Ну, вроде всё! Мой спиртодобытчик теперь полностью стеклянный — пора успокоиться.

Но тут приходит мысль: почему бы не перегонять сахарную брагу в спирт-сырец тоже на меди? Я покупаю медную крышку, медные трубки с трубрезом и начинаю их вечерами нарезать. Потрачено очень много сил и времени, но зато спирт-сырец теперь намного лучше пахнет. Действительно, медь работает: крышка и а-ля кольца Рашига – все чёрные/грязные после перегона. Многие мне писали, что это ерунда, но прошло время, и то тут, то там я начал видеть своих последователей такой перегонки браги или просто любопытных людей. Медь, к слову сказать, я кипячу в растворе столовой лимонной кислоты с водой, а крышку – раствором уксуса и соли и отмываю всё до блеска!

НА АЙВЕ

Айва похожа одновременно и на яблоко, и на грушу. И при этом не может похвастаться ни глянцевой красотой первого, ни сочной сладостью второй. Это один из немногих фруктов, который не всегда удаётся съесть сырым. А мы попробуем приготовить из неё вкуснейшую настойку.

Настойка из айвы успокоит нервную систему, наладит пищеварение, уберет отечность, поможет гипертоникам снизить давление, очистит сосуды, улучшит кровоток. Рецепт настойки доступен и прост.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Айва (свежая) – 800 г

Цедра мандарина (без белого слоя) – 6 полосок

Мёд – 1 ст. л. с горкой

Водка/самогон/разбавленный спирт (на выбор) 40-45% — 2,5 л (до горлышка)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Айву режем на кусочки, сердцевину выбрасываем вместе с косточками.

Шкурку снимаем и тоже кладём в настойку. Туда же отправляем мёд и цедру мандарина.

Держим в банке с мёдом часов 5, чтобы плоды немного раскисли и пустили сок. Можно перемешивать.





Добавляем огненной воды 40–45 % (водка, самогон, разбавленный спирт), заливаем до верха, не доходя до горлышка сантиметра три.

Закрываем обычной крышкой на 14 дней или вакуумной крышкой на 7 дней.

После этого фильтруем и отправляем на отдых на 4–5 дней: за это время спирты в настойке успокоятся, и вкус станет максимально ярким.

Айвовая настойка хороша как дополнение к праздничному столу в качестве приятного алкогольного напитка. Цвет ее практически как у яблочной, но немного светлее, с приятным фруктовым вкусом и послевкусием цитруса. Ее можно добавлять в коктейли, в выпечку, крем, использовать в начинке шоколадных конфет. Но мы предпочитаем дегустации в теплом кругу друзей.

НАСТОЙКА

БРУСНИЧНАЯ



БРУСНИЧНАЯ

В ягодах брусники имеется большое количество дубильных веществ и бензойной кислоты, которые являются природными консервантами. Благодаря этому ягоду можно очень долго хранить, не теряя ее полезных свойств, которые нам пригодятся для наших вкусняшек. Интересно, что брусника перебивает вкус и запах алкоголя, и может показаться, что напиток совершенно некрепкий. Но это не так — выпив 3–5 рюмок, можно пойти в пляс или начать петь любимый шлягер!

Рецепт очень простой.

Берём 3-литровую банку (если вы хотите литр, делим ингредиенты на три части).

ИНГРЕДИЕНТЫ

Брусника
(заморозка) — 600-700 г
Подсластители на ваш вкус:
сахар — 100 г
декстроза — 16 г
Водка/самогон/разбавленный
спирт (на выбор) 40-45% — 2,5 л
(до горлышка)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для получения большего количества сока ягоды нужно заморозить в морозильной камере. Замёрзнув, волокна в ягоде разрушатся, и настойка получится более наполненной ягодным вкусом.

Держим в банке с подсластителем часов 5, чтобы ягоды немного раскисли и пустили сок.

Добавляем огненной воды 40–45% (водка, самогон, разбавленный спирт), заливаем до верха, не доходя до горлышка сантиметра три.

Закрываем обычной крышкой на 14 дней или вакуумной крышкой на 7 дней.

После фильтруем и убираем в шкафчик на пару-тройку дней отдохнуть и набраться сил.

Получается ароматнейшая настойка с ярко выраженным тоном спелых ягод и кисло-сладким вкусом. Подходит ко всему и, как я писал ранее, очень коварна, пьётся очень мягко.

