

А Н Д Р Е Й Л О Р Д

НАСТОЙКИ
и **НАЛИВКИ**
своими руками

ягодные, перцовые, ореховые
и другие напитки
с мужским характером

ХЛЕБ*СОЛЬ®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва 2025

Посвящаю эту книгу своим знакомым, друзьям, родственникам и, конечно же, своей большой семье, которая не только терпит и бранится, но и поддерживает меня, помогает словом и делом в бесконечных экспериментах по созданию рецептов ароматных домашних настоек и наливок.

СОДЕРЖАНИЕ

От автора	6
Пока не приступили к практике.....	7
Настойки, наливки и другие напитки	7
Зачем делают настойки и наливки	8
Как приготовить качественную настойку-наливку	9
Тонкости приготовления ароматной и вкусной настойки	9
Самые популярные ингредиенты для настаивания.....	10
ГЛАВА 1. Настойки с ягодами и фруктами	15
Изюмовка на клубнике	18
Гранатовая настойка	19
Наливка из яблок.....	20
Настойка на чернике с цедрой цитрусовых	21
Имбирная настойка на малине	22
Малиновая наливочка	23
Лимонно-мятная настойка	24
Имбирно-лимонная наливка.....	25
Настойка на абрикосах.....	26
Абрикосовая ратафия	27
Настойка на запеченной айве и персиках	28
Цитрусовый ликер	29
Пряная грушевая настойка с имбирем.....	30
Настойка яблочная «Аля Кальвадос».....	31
Клюквенная настойка с имбирем, грушей и пряностями	32
Клюквенно-кедровая наливка	33
Наливка клюквенная с апельсином.....	34
Настойка цитрусово-кофейная с пряностями на дубовом сегменте	35
Смородина на «коньяке»	36
Настойка «Груин»	37
Крепкая сливовая настойка	38
Настойка на винограде и яблоках	39

ГЛАВА 2. Коньячные настойки	41
Подготовка дубовой щепы	44
Настойка «Коньячная»	45
Домашний «коньяк» с ореховым послевкусием	46
Домашний «коньяк»	47
Карамельный «коньячок»	48
Настойка «Коньяк на вишне»	49
Хурма-«коньяк»	51
Настойка «Горная»	52
Быстрый «коньяк»	53
Настойка «Праздничная»	54
«Коньяк» из водки (самогона)	55
Домашний «коньячок»	56
Настойка «Кофе на коньяке с орехами»	57
Настойка «Мандариновый коньяк»	58
Клюквенный «коньяк»	59
Домашний «Аля коньяк»	60
Апельсиновый «коньячок»	61
Слива на «коньяке»	62
Домашний «коньяк» за час	63
Фирменный «коньяк» времен СССР	64
Рябина на «коньяке»	65
«Коньяк» на крыжовнике	66
Новогодний «коньяк»	67
ГЛАВА 3. Настойки-кедровки	69
Подготовка орешков (скорлупы)	71
Настойка кедровая «Сибиряк»	72
Смородиновая кедровка	73
Кедровка цитрусовая	74
Настойка на шиповнике и кедровых орешках	75
Алтайская кедровка	76
Огуречная кедровка	77
Кедровка с ароматом виски	78
Кедровка сливовая с подкопченным вкусом	79
Вяленая кедровка	80
Кедровка на компоте	81
Кедровка на манго	82

Гранатовая кедровка.....	83
Гречневая кедровка	84
Терпкая кедровка.....	85
Финиковая кедровка	86
Яблочная кедровка	87
Дынная кедровка	88
Кедровка на шиповнике	89
ГЛАВА 4. Острые настойки.....	91
Оригинальная смородиновая перцовка	94
Хлебная острая настойка на самогоне «Хиросимовка»	95
Ликерная пряная перцовочка	96
Настойка «Перцовое яблоко»	97
Коньячная перцовка	98
Перцовка на копченой паприке	99
Мандариновая перцовка	100
Настойка на зверобое с тремя видами перца.....	101
Перцовка пряно-фруктовая	102
Настойка острая чесночная перцовая	103
Перцовка имбирная	104
Хреновуха по-деревенски	105
Современная хреновуха	106
Настойка «Хреновая белка»	107
Хреновуха «No colds».....	108
Хреновуха на джине	109
Лимоновка острая	110
Хреновая перцовка	111



ОТ АВТОРА

Приветствую вас, читатели! Давайте знакомиться. Многие знают меня под именем Андрей Лорд, но на самом деле это псевдоним — так меня называли еще в школе.

Моя первая профессия — повар, и я люблю готовить не только вкусные блюда, но и вкусные напитки.

У меня несколько сообществ в социальных сетях и около 1 000 000 подписчиков. Некоторые мои сообщества и каналы в интернете посвящены именно приготовлению домашних напитков — более 150 000 человек читают мои посты/статьи и смотрят видео-рецепты.

Свой первый напиток для взрослых я сделал в 1992 году, и с тех пор уже почти за 33 года я приготовил около 1000 различных настоек и наливок.

Сейчас можно купить множество напитков для взрослых — десятки тысяч различных настоек, наливок и других продуктов. Перепробовать даже сотую часть наверняка просто невозможно! Эта книга для тех, кто любит вкусно выпить и получить от этого удовольствие. Она станет для вас путеводителем в мир вкусных и ароматных настоек и наливок. Здесь собраны проверенные рецепты для взрослых с ягодами и фруктами, орехами, хреном, имбирем и даже хлебом. Конечно, сейчас можно купить готовый набор и сделать любой напиток, но уверяю вас, что настойки и наливки, приготовленные по моим рецептам из проверенных ингредиентов, сделанные с душой, будут намного ароматнее и вкуснее большинства напитков, продающихся в магазинах.

Не бойтесь экспериментировать: смело добавляйте или заменяйте ингредиенты, подстраивайте рецепты под свой вкус. Я уверен, что вы обязательно найдете ваш любимый напиток!

Всем добра и приятного питья!

ПОКА НЕ ПРИСТУПИЛИ К ПРАКТИКЕ

НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ И ДРУГИЕ НАПИТКИ

Настойка — алкогольный напиток, получаемый путем настаивания спиртовой основы на различных ингредиентах.

Наливка — сладкий алкогольный напиток, приготовленный из натуральных соков плодов или ягод на спиртовой основе с добавлением сахара. Это более популярный в России напиток.

На мой взгляд, все это настойки: ингредиенты настаивают на спиртовой основе, только в наливках присутствует сахар (иногда в большом количестве), и их крепость чаще меньше, чем у настоек.

Для приготовления настоек используют:

- плоды;
- сухофрукты;
- коренья;
- косточки;
- орехи и скорлупу;
- пряности;
- душистые травы и другие ингредиенты.

Крепость домашних настоек:

- 30 % — у сладких;
- 45–50 % — у настоек без сахара.

В некоторых настойках спиртовая основа во время настаивания не касается ингредиентов (сырья). Такой напиток называется **настойка по методике «Висельник»**. В закрытой емкости подвешивают, например, мандарин или лимон, и за определенное время плод отдает налитому ниже алкоголю аромат и вкус.

Также есть множество алкогольных напитков, где спиртовая основа настаивается на каком-либо ингредиенте (ингредиентах), а после настой перегоняют на дистилляторе (самогонном аппарате), и он насыщается вкусом и ароматом. Такие напитки называют **ароматной водкой** (мацератом), самый известный из них — **джин**.

А еще есть напитки, которые насыщаются ароматом и вкусом, когда перегоняют спиртосодержащую основу вместе с сырьем для настаивания.

В этой книге расскажу вам секреты приготовления этих и других напитков от А до Я. Здесь собраны самые популярные рецепты, которые оценили мои многочисленные подписчики.

ЗАЧЕМ ДЕЛАЮТ НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

Многие об этом спрашивают, и в чем-то они правы: зачем делать, когда можно купить. Эх... знать бы, что покупаешь. Когда я уже заканчивал писать эту книгу, в интернете появилась новость о том, что почти 90 % армянских коньяков, продаваемых в российских магазинах, оказались небезопасными — половина продукции содержит невинноградные спирты.

Когда я готовлю настойку, то уверен на 100 %, что она сделана только из натуральных качественных ингредиентов. Даже спиртовая основа приготовлена своими руками (возможно, позже я напишу книгу про тонкости приготовления самогона, виски и бренди в домашних условиях). Я могу подстроить вкус напитка под свои пристрастия, сделать его более или менее ароматным, сладким или, наоборот, горьким. Я экспериментирую со временем настаивания не только для того, чтобы придать напитку вкус, аромат или интересный цвет. Я хочу получить свой вкусный и неповторимый напиток, хочу удивить себя, друзей и родственников.

Моя бабушка и тетя тоже увлекались изготовлением различных настоек. Во времена СССР был культ водки, но некоторые хотели получить удовольствие от употребления алкогольных напитков, наслаждаться ароматом и вкусом, поэтому делали на водке различные настойки.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАЧЕСТВЕННУЮ НАСТОЙКУ-НАЛИВКУ

1. Первое и самое главное, что нужно запомнить, — для любого подобного напитка нужна **качественная спиртовая основа**. Это может быть водка, разведенный до нужного градуса спирт или домашний самогон. Раньше я готовил напитки на водке проверенного производителя, сейчас делаю настойки только на спиртовой основе 96 % собственного приготовления — разбавляю ее до нужного мне градуса.
2. Используйте для настаивания только **натуральные ингредиенты**. Опирайтесь на их свойства, свой вкус и пристрастия. Помните, что нужно учитывать свое состояние здоровья и избегать ингредиентов, которые могут навредить. Например, если у вас аллергия на мед, никогда не используете его для домашних напитков, а если есть склонность к повышенному артериальному давлению, никогда не добавляйте кофе или корень женьшеня.
3. Выбирайте **качественный ингредиенты**. Если вы используете сухофрукты, пробуйте их перед покупкой, чем вкуснее сухофрукт, тем лучше будет напиток. То же самое можно сказать про фрукты и ягоды. Чем внимательнее вы отнесетесь к покупке ингредиентов для настаивания, тем лучше, ароматнее и вкуснее будет напиток.
4. Ну и четвертое — **соблюдение чистоты**. Все фрукты и ягоды нужно обязательно тщательно мыть, сухофрукты промывать и ошпаривать кипятком. Емкости для настаивания тоже должны быть идеально чистыми.

ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АРОМАТНОЙ И ВКУСНОЙ НАСТОЙКИ

1. Ингредиенты настаивают до тех пор, пока все (или почти все) вкусо-ароматические вещества не перейдут в спиртовую основу. **Длительность настаивания** разная и варьируется от 5 дней до 1,5 месяцев. Это время можно сократить за счет использования вакуумных крышек или за счет повышения температуры спиртовой основы, но я советую соблюдать мои рекомендации по времени настаивания.

2. Любой рецепт **подстраивайте под свои вкусовые предпочтения**. Ведь даже в чай кто-то кладет одну ложку сахара, кто-то три, а есть те, которые пьют его и вовсе без сахара. Не бойтесь что-то изменить в рецепте на свой вкус.
3. Чтобы получить настойку, достаточно настоять ее определенное время на каком-либо сырье. Но получив настойку, мы не получаем напиток. Нет, конечно, можно сразу попробовать, но напиток не будет обладать желаемым вкусом и ароматом. **Чтобы настойка стала напитком, она должна созреть, отдохнуть**. То есть мы получили продукт, разлили по бутылкам и убрали с глаз долой в темное место.
Настойки обретут вкус и аромат минимум через 2 недели, а некоторые — через несколько месяцев и даже несколько лет. Например, элитные сорта коньяка после выдержки в дубовых бочках объемом 300 л переливают в емкости большего размера и оставляют созревать на длительное время — год или два. Годичность за время отдыха не присваивается. С уверенностью могу сказать, что отдых очень важен, и это нужно понимать.
4. Еще одна важная тонкость — **хранение**. Хранить напиток нужно только в стеклянной таре. Стекло не вступает в реакции с напитком и не дает посторонних примесей, которые могут изменить или даже испортить его вкус и аромат.
5. Завершающий этап приготовления настойки в домашних условиях — **фильтрация**. Чтобы напиток был прозрачным и без осадка, его нужно профильтровать. Это можно сделать разными способами.

- **С помощью марли**. Сложите ее в несколько слоев (два или более), поместите в воронку или дуршлаг и отфильтруйте напиток. Марля помогает избавиться от крупных частиц, скорость фильтрации будет высокой.
- **С помощью ватного диска**. Положите в воронку несколько дисков и вылейте настойку. Диск отлично справляется с задачей и задерживает мелкие частицы.



САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ

Настойки могут быть:

1. **Сладкими**, обычно их называют ликерами или наливками.
2. **Острыми**, например, перцовка.

Расскажу про ингредиенты, которые используют для приготовления настоек.

- **САХАР.** Его добавляют в настойки, чтобы получить определенный цвет и интересные нотки во вкусе напитка. Можно взять декстрозу (форма глюкозы, естественного сахара, в промышленных масштабах ее получают из крахмала) или обычный сахар, который чаще используют в карамелизованном виде.

Как карамелизовать сахар

Карамелизовать сахар очень просто. Берем небольшую миску (не используем эмалированную посуду), добавляем 5–6 ст. л. сахара, ставим на медленный огонь (лучше делать это на индукционный плите).

Постоянно помешиваем — сахар очень быстро начнет плавиться и менять цвет. Добиваемся нужной степени карамелизации и переливаем в заранее подготовленные формочки.

Перед использованием помещаем карамелизованный сахар в миску, наливаем немного кипятка и растворяем.

Мне этот вариант нравится больше — так удобнее добавлять сахар в настойки.

- **КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ ИЛИ СКОРЛУПА КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ.** Уверен, что все пробовали кедровку — настойку на кедровых орешках или скорлупе. У нее глубокий и насыщенный цвет. Если делать классический вариант, лучше взять орешки, предварительно раздавив