



**ДАЧНЫЙ
ПОГРЕБОК**

И.Г. ПЫШНОВ

**ВИНО
НАСТОЙКИ
ЛИКЕРЫ**

Дачный погребок

Иван Пышинов

Вино, настойки, ликеры

«АСТ»

2015

Пышнов И. Г.

Вино, настойки, ликеры / И. Г. Пышнов — «АСТ»,
2015 — (Дачный погребок)

Книга рассказывает о правильном приготовлении качественных алкогольных напитков в домашних условиях. В ней читатель найдет технологии приготовления домашних вин, наливок, настоек, крепких напитков. Рецепты приготовления столь разнообразны по способам, сырью и степени сложности, а количество их так велико, что в книге любой сможет найти рецепт, который ему понравится и, что еще более ценно, будет полезен для его здоровья.

© Пышнов И. Г., 2015

© АСТ, 2015

Содержание

От автора	5
Получение питьевого спирта (или самогона)	16
Выбор и подготовка исходного сырья	18
Приготовление солода	20
Приготовление солодового молока	21
Затираание основного затора	22
Варианты приготовления самодельных дрожжей	24
Перегонка	25
Очистка самогона	27
Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона	29
Приготовление коньячного спирта	33
Оборудование	35
Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления	41
Рецепты самогонок	41
Самогонка быстрым способом	42
Самогонка из варенья	42
Самогон за 2 часа	43
Без дрожжей и сахара	43
Яблочный самогон	44
Самогонка из яблочного сока	44
Самогон из фруктово-ягодного сока	44
Самогонка из крахмала	45
Самогон из вишни	45
Самогонка из патоки	46
Самогонка из сахара	46
Самогонка из конфет	47
«Медовуха»	47
Анисовый самогон	48
Грушевый самогон	50
Самогон апельсиновый	50
Персиковый самогон	51
Самогонка из свеклы	52
Самогонка из сиропа	53
Самогонка из слив	53
Сливовица венгерская	54
Самогонка из томатной пасты	54
Самогонка из сухофруктов	54
Конец ознакомительного фрагмента.	55

Иван Григорьевич Пышнов

Вино, настойки, ликеры

От автора



Спиртные напитки домашнего приготовления всегда пользовались популярностью.

Разнообразие ассортимента виноводочной продукции на полках магазинов не идет ни в какое сравнение с разнообразием настоек, наливок, вин, домашнего пива по рецептам, которые собраны в этой книге.

Качество же алкогольных напитков, которые приготовлены из натурального сырья по проверенным технологиям и испытанным рецептам намного выше, чем то, что предлагает торговля.

История изготовления алкогольных напитков в нашей страны весьма интересна.

Крепкий алкоголь стал производиться в России не ранее XV века. Слабоалкогольные напитки – мед, напитки типа сидра, домашнее вино и пиво готовила каждая хозяйка.

Что касается крепких алкогольных напитков, то государство всегда пыталось монополизировать их производство как одно из самых доходных. Водка и вино продавались, выдавались в виде довольствия, процветали питейные заведения.

Но частное производство никогда не прекращалось, даже оставаясь вне закона.

Алкоголь довольно быстро вошел в быт наших соотечественников не без одобрения властей и правителей.

По царскому указу 1721 г. русский солдат получал обязательное довольствие – 2 кружки водки в день (ведро вмещало 16 кружек).

Это составляло 3,75 фунта водки или около 1,5 л на день простого вина крепостью около 15–18°, то есть водки, разбавленной водой в пропорции трехпробного вина.

Как показал в своих исследованиях великий русский химик Д.И. Менделеев, водкой можно называть далеко не всякую смесь воды и спирта. В то время как прежде смешивали различные объемы воды и спирта, Д.И. Менделеев провел смешение различных проб веса воды и спирта, что было гораздо труднее, но дало более точные результаты.

Оказалось, что идеальным содержанием спирта в водке должны быть признаны 40°, которые не получаются никогда точно при смешении воды и спирта объемами, а могут получиться только при смешении точных весовых соотношений алкоголя и воды.

Если учесть, что вес литра воды при 15 °С равен ровно 1000 г, вес литра 100°-го спирта – 795 г, то ясно, что требуется очень точный расчет веса воды и спирта, чтобы получить идеальную водочную смесь.

Так, литр водки в 40° должен весить ровно 953 г. При весе 951 г крепость в спиртово-водной смеси будет уже 41°, а при весе 954 г – 39°. В обоих этих случаях резко ухудшается физио-

логическое воздействие подобной смеси на организм, и, строго говоря, обе смеси не могут при этом именоваться московской водкой.

В результате проведенных Д.И. Менделеевым исследований с конца XIX в. русской (а точнее – московской) водкой стал считаться лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведенный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 г. как «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная»).

В то же время во всех западноевропейских странах, где спирт, полученный из разнообразного сырья (свеклы, картофеля, фруктов, риса, ячменя, пшеницы, пальмового сока, сахарного тростника и др.), либо дистиллировался до примерно 40°, либо спирт-ректификат разводился с водой 1:1 по объему, а не по весу, как в России, неизменно получались водки, содержащие 41,5; 42,8; 39,6; 38,7 % спирта, то есть они либо превышали «золотую середину» – 40°, либо не достигали ее. Это сразу же дистанцировало русскую новую водку от всех остальных водкоподобных алкогольных напитков или псевдowodок в других странах, поскольку они стали принципиально физико-технически (а не только качественно) резко отличаться от русской «монопольки».

Любознательному читателю будет интересно познакомиться с историей развития водочного дела в России, признанной колыбелью этого распространенного напитка. Для краткости изложения воспользуемся хронологическим описанием, приведенным в известной работе В.В. Похлебкина «История водки».

1386–1398 гг.

Генуэзские купцы впервые привозят виноградный спирт (аквавиту) в Россию. Он становится известным при великокняжеском дворе, но не производит впечатления. Отношение к нему нейтральное, как к чему-то мелкому, частному, экзотическому, России и ее народа не касающемуся.

1429 г.

В Россию вновь в большом количестве поступают образцы аквавиты как из Флоренции (Италия), завезенные русскими и греческими монахами и церковными иерархами, так и генуэзские, из Кафы, транзитом провозимые через Московское государство в Литву. На сей раз это «зелье» признано вредным; следует запрет на его ввоз в Московское государство.

1448–1474 гг.

В этот период происходит создание русского винокурения, изобретение гонки хлебного спирта из отечественного (ржаного) сырья. И в этот период вводится монополия не только на производство и продажу хлебного вина, но и на все прочие спиртные напитки – мед и пиво, – ранее никогда не подвергавшиеся налогообложению.

Производство алкогольных продуктов с 1474 г. становится прочной (фиксируемой документально) государственной, царской регалией.

1480–1490 гг.

Великий князь ведет спор с церковью с целью запретить ей производство алкогольных продуктов и тем самым ликвидировать брешь в государственной винной монополии, которую церковь подрывала уже самим фактом сохранения своих привилегий.

1505 г.

Впервые отмечены факты экспорта русской водки в соседние страны (Швецию, Чудскую землю – Эстонию, в земли Ливонского ордена).

1533 г.

В Москве основан первый «царев кабак», и торговля водкой сосредоточивается в руках исключительно царской администрации, по крайней мере, в Московском княжестве.

1590-е гг.

Строго предписывается наместникам всех отдаленных от Москвы областей прекращать всякую частную торговлю водкой в корчмах и шинках, сосредоточивая ее исключительно в царских кружечных дворах и кабаках. Производство и продажа водки сосредоточиваются в руках кабацких голов; водка производится в самих «царевых кабаках».

Кабацкие головы, их помощники и целовальники (ларечные и рядовые) избираются общиной и отчитываются в своей деятельности перед наместником области (края, наместничества) и приказами – Московским, Новая четверть и Приказом Большого Дворца, то есть перед сырьевым (зерновым), финансовым и дворцовым ведомствами. Они сдают годовые доходы, «с прибылью против прежних лет», в остальном же свободны от контроля. Эта система получает наименование «продажи питей на вере», а сами кабацкие головы выступают как подрядчики государства и одновременно его доверенные администраторы по фактическому осуществлению государственной винной монополии.

Эта система продержалась до середины XVII в. В условиях России производство водки и торговля ею «на вере» привели к гигантской коррупции, взяточничеству, злоупотреблениям в области администрации и финансов, распространению воровства, преступности, пьянства – словом, именно к тем отрицательным явлениям, которые до сих пор считаются «специфическими русскими», но которых не было в России до появления винокуренного производства и водки.

Исторический опыт показал, что центральная власть, не обладающая жесткими средствами контроля, не может фактически доверять своей же, «избранной народом», администрации, как только в руках этой администрации оказываются реальные материальные средства.

1648 г.

Финансовые злоупотребления кабацких голов, резкое снижение качества хлебного вина (водки) из-за хищения сырья и фальсификации, рост взяточничества и разорительные последствия пьянства для народа, в том числе срыв посевных за несколько лет (в период пасхального пьянства), вызывают в 1648 г. «кабацкие бунты» в Москве и других городах России, начинающиеся в связи с невозможностью уплатить «кабацкие долги» городской (посадской) ремесленной гольтьбой и перерастающие в крестьянские волнения подгородного населения.

Царь (Алексей Михайлович) созывает после подавления бунтов Земский собор, получивший наименование «Собор о кабаках», ибо главным вопросом на нем встает вопрос о реформировании питейного дела в России.

1651–1652 гг.

Отменяется система откупов, вводимая в периоды крайней нужды правительства в деньгах и отдававшая целые области во власть алчных беспощадных откупщиков. Запрещается продажа водки в кредит, которая способствовала созданию «кабацких долгов» и закабалению людей. Уничтожаются частные и тайные кабаки, усиливается проповедь церкви против пьянства, пересматривается и сменяется штат целовальников за счет изгнания явно коррумпированных элементов, восстанавливаются «демократические» выборы голов из людей «честных», укрепляется продажа «на вере», а не на фактической передаче ее в откуп. Но все это оказывается паллиативом.

К 1659 г.

все возвращается к тому же положению, что и в 1648 г. Потребности государства в деньгах приводят к тому, что уже

В 1663 г.

следует частичное введение откупов в ряде районов, где продажа водки «на вере» не приносит возрастающей прибыли. Финансовые соображения «рентабельности», «выгоды», «свободной конкуренции» ведут вновь к ужасному разгулу пьянства в России и широкому возникновению самогонварения.

Две системы – казенная и откупная, сосуществуя и «соревнуясь», открыто обнаруживают весь цинизм голой наживы и полного пренебрежения к глубоким, коренным не только народным, но и государственным интересам, так как разорению подвергается трудовой люд, его энергия, являющаяся первейшим капиталом государства.

1681 г.

Все это заставляет правительство вернуться к восстановлению строгого, чисто казенного, государственного винокурения, хотя и не столь прибыльного, как смешанное частно-государственное, введя при этом новый порядок заготовки водки: подрядную поставку водки казне по строго фиксированным ценам или в качестве товарного эквивалента налога, причем подрядчиками должны были выступать дворяне: помещики, крупные вотчинники, давшие к тому же письменное обязательство («порученные записи»), что они в такой-то срок и в таком-то количестве поставят водку казне и тем самым не подведут государство.

Такая система должна была неизбежно сложиться, потому что правительство не обладало своими винокурнями и весь сданный ему в государстве спирт (водку) могло лишь хранить на государственных складах, так называемых «отдаточных дворах», где оно могло держать подчиненную непосредственно царю вооруженную военную охрану.

1699 г.

Сборщиками и распорядителями этих товарных водочных подрядных поставок были назначены специальные чиновники – бургомистры, число которых было сравнительно ограничено и которых, следовательно, было легче контролировать. Но и бургомистры не оказались способными противостоять искушениям, связанным с их должностью: они либо прощали за взятки недопоставки водки помещиками и тем самым нарушали интересы государства, либо обсчитывали и обманывали водкосдатчиков, нарушая интересы производителя и торгуя водкой «от себя» или разбазаривая складские запасы водки.

1705 г.

Петр I, решительно склоняясь к тому, что главное в период Северной войны – это получить наивысшую прибыль для государства от продажи водки, причем прибыль деньгами, выплаченными заранее, а не собранными постепенно в результате розничной торговли водкой, переходит к откровенной откупной системе на всей территории России, сочетая ее с казенной продажей и давая откупы наиболее энергичным, богатым и бессовестным людям, исходя при этом из того, что они-то уж соберут, а если не соберут, то все равно сдадут ему на ведение войны и оснащение флота заранее установленную для них откупную сумму. Но эта система держится только десять лет, ибо, почувствовав, что народ далее ее не вынесет, Петр I вводит свободу винокурения в России и облагает всех винокуров винокурной пошлиной, исчисляемой и с оборудования (кубов), и с готовой продукции (выкуренной водки). С этого момента винокурение превращается в одну из отраслей земледелия, ибо им занимаются все, кто производит зерно.

1765 г.

Правительство Екатерины II вводит привилегию винокурения для дворянства, освобождая его от всякого налогообложения, но устанавливая размеры домашнего винокуренного производства в соответствии с рангом, должностью, званием дворянина. Так, князья, графы, титулованное дворянство получают возможность производить больше водки, чем мелкопоместное дворянство, что, впрочем, вполне согласуется с их реальными экономическими возможностями. Вместе с тем привилегия винокурения и размеры производства тесно связываются и с чином дворянина-винокура, косвенно поощряя дворянство к государственной службе.

В то же время все другие сословия – духовенство, купечество, мещанство и крестьянство – лишаются права на винокурение и должны, следовательно, покупать водку для своих нужд, произведенную на казенных винокурнях. Эта система приводит к тому, что домашнее дворянское винокурение и технически и качественно достигает высокого развития, высокого класса.

Оно нисколько не конкурирует с казенным, не влияет на него, а мирно сосуществует с ним, ибо рассчитано на удовлетворение домашних, семейных потребностей дворянского сословия. И оно не давит на рынок водки в стране, отданный в полное владение государства (казны), которое рассчитывает свою продукцию на все прочие сословия, кроме дворянства. Это дает возможность казенному производству водки, не испытывая конкуренции, держать качество продукции на среднем уровне, обеспечивающем и доход государству, и полную гарантию от убытков и от нервотрепки конкурентной борьбы.

1781 г.

Развитие этой системы приводит к созданию питейных палат, которые обязаны заготавливать определенное количество водки в год в определенных районах на основе сложившейся практики ее потребностей в данной местности. При этом указ 1781 г не предписывал, как и каким путем питейные казенные палаты будут вести эту заготовку годового запаса водки: они могли заказывать ее на казенных заводах, могли и закупать где угодно на стороне, если казенные заводы не успевали обеспечить своим продуктом данный район. Как обычно в России, сочетание двух разных систем, применяемое центральной властью ради гибкости функционирования государственной машины, на практике привело к новому кризису, к нарушению установившегося спокойного, четкого порядка.

Казенные палаты стали постепенно все чаще искать подрядчиков на поставку водки на стороне, среди своих друзей, знакомых лиц, желавших нажиться на казенных заказах. Это привело вновь не только к взяточничеству и коррупции, но и к тому, что постепенно возобладала только подрядно-откупная система, в то время как казенные винокурни постепенно заглохли и почти свернули свою деятельность, ибо им государственная казенная палата давала все меньше и меньше заказов.

1795 г.

Заготовка водки казной практически исчезает вовсе, единой системой правительственного контроля остается откуп. Особенно он господствует вдали от правительственного контроля – в Сибири, но к концу века подбирается и к самому Петербургу. Причиной, по которой государственная власть буквально просмотрела это явление, послужило процветающее в XVIII в. домашнее дворянское винокурение: водки было достаточно и у дворянства, и при дворе, кроме того, помещики снабжали, разумеется, водкой и собственных дворовых людей и крестьян, не желая, чтобы доход уплывал на сторону.

Купечество, устраиваясь подрядчиками казенного вина, также обеспечивало заодно и себя водкой. Непосредственно не производившим водку оставалось только мещанство, но оно вполне удовлетворялось казенным товаром. Словом, рынок был насыщен водкой, и потому об источниках ее поступления не задумывались.

На нарушение предписаний, на неизбежную при этом убыточность доходов для казны смотрели сквозь пальцы, ибо лично чиновников эта убыточность не касалась. А правительство Екатерины II никогда не вступало в конфликт с аппаратом и с дворянским сословием. И когда Павел I, вступив на престол в 1796 г., решил навести порядок и обеспечить интересы государства, то он вызвал этим, как известно, резкое возмущение дворянства и был убит, что отбило охоту и у его преемника и сына Александра I вмешиваться в этот щекотливый вопрос, связанный с дворянскими привилегиями и с не меньшими неписаными привилегиями растущего класса русского купечества, которое фактически, втихую захватив в свои руки государственную монополию на водку в виде откупов, превратило откупную систему в источник своего непрерывного и бесхлопотного обогащения.

1819 г.

После разорительной Отечественной войны, инфляции русского рубля и бумажных ассигнаций правительство Александра I вновь обратило внимание на то, что откупная система, которая в XVII в. привела к разорению потребителей водки – народа, потому что правитель-

ство со своей стороны следило за поступлением в казну своей доли доходов, в XIX в. разорила уже казну, так как потребитель не находился в зависимости от откупщиков при допуске домашнего винокурения или сам следил и оборонял свои интересы, а правительство (казна) об этом контроле не пеклось и позволило откупщикам наживаться на обмане казны. Короче говоря, откупщики брали свое всегда – либо с потребителя (при бдительности казны), либо с казны (при независимости потребителя), но откупная система в любом случае строилась на злоупотреблениях, менялась при этом лишь терпящая ущерб сторона.

1819 г.

Правительство Александра I вводит строгую государственную монополию. Исключение сделано лишь для отдаленной Сибири, где бороться со злоупотреблениями откупщиков все равно было не в силах правительства.

Отныне государство брало на себя целиком производство водки и ее оптовую продажу, а розницу отдавало в частные руки. Не обладая торговыми точками, государство не могло еще ввести полной монополии в XIX в.

Кроме того, предупреждая спекуляцию государственной водкой, правительство установило твердую цену на нее во всей империи – по 7 руб. ассигнациями за ведро.

Введение казенной монополии на водку сразу же пополнило государственную казну – за год доходы от водки увеличились почти на 10 млн. руб. Со 114 до 123 млн. руб., именно на столько обсчитывали ежегодно откупщики, то есть за период с 1801 по 1820 г. они недоплатили казне почти 200 млн. руб.!

Лишь только выявилось подобное положение, как розничные виноторговцы попытались взять реванш. Они также стали недоплачивать государству, воруя и фальсифицируя продукт и доведя свои выплаты в казну до 12 млн. руб. в 1826 г. В целом и потребление водки стало падать в России, ибо наличие дворянского домашнего винокурения сдерживало и распространение пьянства, и спрос на худшую по качеству казенную водку.

Рынок был насыщен, и в этом случае страдал уже производитель, а не потребитель. Но поскольку в России любой производитель не желал зарабатывать путем повышения качества товара, путем честной конкуренции, то основные производители водки – помещики потребовали отмены конкурирующей казенной монополии.

1826 г.

Новый царь Николай I, желая после подавления восстания декабристов сделать примирительный жест в отношении дворянства и укрепить положение монархии, сразу же с января 1826 г частично восстанавливает откупную систему, а с 1828 г. полностью отменяет государственную монополию на водку. Показательно, что так поступил жесткий царь, всюду укреплявший государственную систему и администрацию. Казалось бы, в этом заложено противоречие. Но ничего парадоксального в этом не было: правитель, желавший упрочить свое положение в государстве, обычно отменял монополию на водку, причем это были не всегда самые слабые, а наоборот, самые сильные государи: Петр I, Екатерина II, Николай I.

Секрет этой тактики состоял в том, что для всех них важен был политический выигрыш, а не прибыль. Они были великими политиками, а не купцами, не «бакалейщиками». И они готовы были заплатить водкой за политический выигрыш, за политическую стабильность. Такова была их стратегия. Однако цена такой платы была разорительной не только для государства, казны, но и непосредственно для народа – как для его кармана, так в еще большей степени для его здоровья и души. Откупную систему, приносящую гигантскую прибыль кучке алчных негодяев, везде и все ненавидели, ибо она вела к разорению, нищете, безудержному росту пьянства и одновременно к ухудшению качества водки и ее разрушительному воздействию на здоровье населения. Не составила исключения и николаевская откупная система, введенная в 1826 г.

1851 г.

Откупная система обнаружила все свои отрицательные качества, особенно усилившиеся в душной, реакционной атмосфере тогдашней России, где подавлялась любая критика любых мероприятий и откупная система могла держаться буквально на штыках и на забитости населения. Народ, несмотря на то что был втянут в пьянство, насколько мог, старался лишь в вынужденных случаях пользоваться откупной водкой. Доходы от водочных поступлений стали неуклонно снижаться к середине XIX в.

Правительство Николая I крайне нуждалось в деньгах после подавления революции 1849 года в Венгрии и в преддверии намечаемого широкого железнодорожного строительства в империи и подготовки к Крымской войне, к обновлению устаревшего парусного Балтийского флота.

1847–1851 гг.

Постепенно совершается переход к акцизно-откупной системе, когда государство монопольно производит водку на казенных винокурнях и продает ее откупщику по твердой цене в надежде, кроме того, получить с него еще и дополнительную прибыль, которая создастся из суммы, полученной откупщиком в результате розничной торговли.

Но поскольку откупщики, естественно, стремились нажиться как можно больше, получив не только розничную надбавку для казны, но и свою прибыль, то эта система привела к невероятным злоупотреблениям и вызвала сильнейшее народное недовольство. Вот почему сразу после отмены крепостного права в России в общем русле хозяйственных и социальных реформ была проведена и решительная отмена ненавистой откупной системы.

1863 г.

В России вводится акцизная система. Показательно, что осуществление этой меры вынуждено было затянуться почти на полтора десятка лет, ибо откупщики не намерены были уступать свои позиции добровольно. Даже когда население устраивало им бойкот, даже когда против них объединялись трактирщики – торговцы водкой и сами потребители водки, откупщики все равно находили способы внести сумятицу и обмануть своих противников.

Так, они в одних случаях провоцировали или прямо инспирировали крестьянские бунты, чтобы вызвать применение войск против восставших, в других – шли на беспрецедентную раздачу даровой водки крестьянам, чтобы добиться их благорасположения или срыва тех или иных сезонных работ и нанести ущерб массам, выступающим с бойкотом. Словом, откупщики яростно и всеми средствами боролись за свои «права».

Однако отмена крепостного права, открыв дорогу развитию капитализма в России, заставила царское правительство не считаться с интересами и требованиями какого-либо одного класса, а действовать согласно законам капитализма, законам рынка. Вот почему выбор был сделан не в пользу введения государственной монополии, а в пользу акцизной системы как приносившей к капиталистическому хозяйству и действующей в странах Западной Европы, на которую смотрели как на образец. Но акцизная система «не пошла» в России, она провалилась как раз с точки зрения своей экономической эффективности и с точки зрения влияния на нравственность общества.

Почему? Во-первых, она сразу сильно понизила цены на спирт и водку, и питейный доход казны упал со 100 млн. руб. до 85 млн. руб.

Во-вторых, не менее резко снизилось качество водки, ибо при низких ценах возросло желание производителей не проиграть в барыше, что вызвало многочисленные фальсификации, замену зернового сырья картофельным и как результат – массовые отравления и смертные случаи.

В-третьих, пьянство, сократившееся в период борьбы народа с откупной системой, вновь достигло умопомрачительных размеров, причем не в виде роста объема потребляемой водки, а по своим социальным и медицинским последствиям, поскольку дешевая низкосортная водка «для народа», бесконтрольность «новой», «современной» рецептуры отдельных водочных

фирм привели в целом к катастрофическому росту алкоголизма, к массовому появлению хронических алкоголиков, чего в России до эпохи капитализма при всем имевшемся многовековом пьянстве все же не наблюдалось. Чистая русская ржаная водка предотвращала глубокие, органические и патологические изменения в организме.

1868 г.

Спустя всего пять лет после начала действия акцизной системы появляются попытки реформировать ее, внести исправления в те перекосы, которые появились в социальной сфере. Все эти попытки реформ, как это часто наблюдалось в истории России второй половины XIX в., сильно отдают «интеллигентством», «идеализмом» и направлены не на суть, а на частности.

Так, предлагали «демократизировать» акцизную систему, «регулировать» ее, введя ограничение числа питейных домов, передачу продажи водки общественности (земству), установив выборность сидельцев, предоставив права сельским сходам запрещать в своем селе, волости продажу водки и т. п. Но это были прожекты, не могущие дать никаких реальных положительных результатов, не способные создать правильной, разумной организации потребления водки в большом государстве.

1881 г.

Совещание министров решило провести более существенные изменения: заменить кабаки трактиром и корчмой, то есть точками, которые бы торговали не только голой водкой, но и где к водке можно было бы получать еду, закуску, что, несомненно, вело бы к меньшему проявлению опьянения. Вместе с тем впервые в России был поставлен вопрос о том, чтобы разрешить продажу на вынос порций меньше ведра, то есть ввести розничную торговлю водкой.

До 1885 г. водка продавалась на вынос только ведром, а бутылки существовали лишь для иностранных виноградных вин, которые в этих бутылках и поступали из-за границы. Задачи перехода на бутылочную торговлю водкой, ставившие своей целью разрешить людям пить водку в домашних условиях и не столь много в один присест, наталкивались на такое препятствие, как отсутствие в России развитой и массовой стекольной промышленности. Всего сто с небольшим лет тому назад водку в нашей стране продолжали пить так же, как и в средневековье: из-за отсутствия тары – лишь в определенном месте, трактире, и сразу большой мерой, не менее чарки.

1882 г.

В результате обсуждения «водочного вопроса» большинство провинциалов высказалось решительно за введение строго регулируемой государственной монополии на водку. 15 лет капиталистического эксперимента ничего не дали, кроме ухудшения и разброда.

1885 г.

Проведена частичная реформа акцизной системы по рекомендациям правительства. Но, как остроумно заметил профессор В.А. Лебедев, «кабак исчез только со страниц Питейного Устава, он возродился в форме трактира», и ничего не изменилось. Не помогло уже и запоздавшее и крайне ограниченное (лишь в обеих столицах) введение бутылочной торговли. Мастерской люд, купив четвертинку водки, тут же выпивал ее у дверей лавки залпом лишь только потому, чтобы вернуть посуду и получить обратно ее стоимость.

Отсутствие элементарной культуры потребления водки у народных масс, порожденное многовековым существованием кабака без еды, препятствовало любым реформам, направленным на ограничение потребления водки в России. Вот почему после провала реформы акцизной системы и полной неспособности акцизных установлений регулировать производство и потребление водки в стране широкая общественность (прежде всего ученые во главе с Д.И. Менделеевым, а также ряд государственных деятелей и видных юристов) выступила в поддержку введения в России государственной водочной монополии.

Введение монополии разрабатывалось серьезно, и она была задумана не как одноразовая указная акция, а как глубокая реформа, проводимая осмотрительно по этапам, на протяжении

восемью лет, последовательно по регионам России – вначале в столицах, а затем на окраинах, сперва в европейской части страны, затем в азиатской.

1902 г.

Государственная водочная монополия вступила в силу по всей стране. Основные задачи, которые она перед собой ставила, сводились к трем пунктам:

1) полностью изъять производство и торговлю водкой в стране из частных рук, полностью ликвидировать подпольное самогонование, сделав его ненужным и невыгодным;

2) высоко поднять качественный стандарт водки, сообразуясь с историческим опытом, достижениями русского винокурения и с новейшими техническими и научными достижениями промышленности, гигиены и органической химии;

3) не ставя искусственной и исторически преждевременной задачи ликвидировать пьянство как социальное зло, сделать все возможное для того, чтобы привить русскому народу культуру потребления водки и других алкогольных напитков.

С этой целью, наряду с достижением высокой химической чистоты продукта, снижающей его вредные последствия для здоровья, рекомендовалось всемерно улучшать условия общественного потребления, пропагандировать домашнее потребление в достойной обстановке, распространять знания о применении водки с разными целями и в разных ситуациях, научить смотреть на водку как на рациональный элемент застолья, а не как на средство сильного опьянения или забвения.

Все эти предложения, как и технология нового производства водки, были разработаны комиссией во главе с великим русским химиком Д. И. Менделеевым. Водочная монополия действовала недолго – фактически на протяжении менее десяти лет.

В 1902–1903 гг. она лишь вступила, по существу, в силу впервые по стране, и ее результаты не смогли сразу проявиться.

В 1904–1905 гг., в годы русско-японской войны, был введен запрет на торговлю водкой в ряде регионов страны.

В 1905–1907 гг., в годы первой русской революции, фактически ограничения на водочное производство и торговлю сохранялись или действовали частично.

1906–1913 гг.

Всего семь лет подряд водочная монополия осуществлялась во всем своем объеме и дала ряд положительных результатов по сокращению по крайней мере внешних проявлений пьянства.

Торговля водкой была упорядочена так, что лишь в столицах и крупных городах она велась с 7 ч утра до 22 ч вечера. В сельской местности она завершалась осенью и зимой в 18 ч, а весной и летом продлевалась до 20 ч.

Во время общественных мероприятий – выборов в Думу, общинных собраний (сходов), как деревенских, так и волостных, – торговля водкой строго запрещалась. Усилены были также уголовные наказания за тайное изготовление самогона.

Напомнить обо всем этом необходимо, поскольку многие люди не знают истории данного вопроса, и введение аналогичных ограничительно-регулирующих мер, скажем, в 30-х или 60—70-х гг. XX в, воспринималось большинством людей как некая особая выдумка советского правительства, которая якобы никогда не применялась в дореволюционную эпоху.

2 августа 1914 г.

Правительство России издало постановление о прекращении продажи водки на период войны (1914–1918 гг.) и о сосредоточении всего производства этилового спирта для технических нужд фронта и медицинских целей.

Декабрь 1917 г.

Советское правительство продлило запрет на торговлю водкой на время войны и революции, а затем в июле 1918 г. еще раз приняло постановление о запрете производства самогона и торговли водкой на период гражданской войны и иностранной интервенции. 26 августа 1923 г.

ЦИК и СНК СССР издали совместное постановление о возобновлении производства и торговли спиртными напитками в СССР. С января 1924 г. это постановление фактически вступило в силу.

С начала действия постановления производство советской водки было поставлено и все время находилось на высоком научно-техническом уровне. Все ученые-химики, занимавшиеся изучением физико-химических показателей русской водки, за исключением умершего в 1907 г. Д.И. Менделеева, остались работать в Советской России и внесли свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки советского производства. Это были академик Н.Д. Зелинский, профессора М.Г. Кучеров, А.А. Вериго, А.Н. Шустов и А.Н. Грицианов.

Так, М.Г. Кучеров еще до революции обнаружил в столовом хлебном вине (водке), вырабатываемом заводом П. Смирнова в Москве, поташ и уксусный калий, придававшие смирновской водке своеобразную мягкость, но вредно влиявшие на здоровье. Поэтому он предложил сделать на советских спиртоводочных заводах добавку к водке питьевой соды, которая, сообщая водке «питкость», была не только безвредна, но и полезна для здоровья.

А.А. Вериго предложил надежный и точный метод определения сивушных масел в ректификате и ввел двойную обработку водки древесным углем.

1924 г.

По предложению А.Н. Шустова для обработки сортировки (водно-спиртовой смеси) стали использовать активный уголь «нортит».

1937 г.

Впервые были введены унифицированные рецептуры советских водок, расширен их ассортимент. 1938–1940 гг.

Водки вырабатывались практически только из зерна (рожь, пшеница, ячмень, овес), и перед ректификацией спирт разбавляли водой и очищали только березовым и липовым углем, который до второй мировой войны имелся в СССР в достаточном количестве. Для приготовления столовых водок употреблялся спирт высшего качества двойной ректификации, так называемый «прима-прима», причем его отбирали почти так же, как и в XVIII в., – не более 60 %, используя новейшую аппаратуру. Таким образом, в довоенное время в СССР поддерживался высокий мировой стандарт водки, вводились дополнительные меры для обеспечения высшего качества продукта.

1941–1944 гг.

На время второй мировой войны производство водки сократилось с 90,5 млн. дал (1940 г.) до 20–18 млн. дал (1944 г.).

1948 г.

Производство водки было восстановлено, и последовали новые технологические улучшения: на всех заводах был внедрен способ динамической обработки сортировок активным углем, введены модернизированные песочно-кварцевые фильтры вместо менее эффективных керамических, смягчение воды стали производить катионовым способом.

1967 г.

Утвержден новый стандарт на ректифицированный спирт, еще более ужесточивший нормы содержания примесей – лишь тысячные доли процента – 1–2 промилле.

1970–1971 гг.

Введены автоматизированная линия непрерывного приготовления сортировок и очистка сортировок активным углем в псевдокипящем слое. Расширен ассортимент водок: к «Московской особой», «Столичной» и «Экстре» добавились еще «Посольская» и «Сибирская».

1986 г.

В качестве первого крупного мероприятия перестройки было принято правительственное постановление о борьбе с пьянством, результатом которого явился демонтаж ряда ликероводочных заводов или их переоборудование в предприятия безалкогольных напитков. Это решение, принятое без должной исторической и экономической проработки, поставило в тяжелое положение отечественную спиртоводочную промышленность, нанесло ей материальный урон и вызвало широкое недовольство народа, не говоря уже о тех неудобствах бытового и общественного характера (очереди за водкой, самогонование, спекуляция водкой и ее суррогатами), которые были следствием этого решения.

1990 г.

Правительственное постановление о борьбе с пьянством было признано ошибочным, и начался трудный процесс восстановления репутации и престижа отечественного винокурения. Сохранившаяся часть спиртоводочных предприятий работает нынче со значительной нагрузкой, усугубляемой нехваткой высокосортного сырья и не в меньшей степени – утратой старых, опытных кадров в этой отрасли, подвергшейся расформированию.

Однако процесс восстановления прежних мощностей производства продолжается, и делается все, чтобы исторически достигнутые оригинальность, высокое качество и своеобразные свойства русской водки были сохранены неизменными как определенная культурно-историческая ценность в области быта и русского национального застолья.

Получение питьевого спирта (или самогона)



***Питьевой спирт** входит в состав крепких напитков и вин. Используется как консервант при заготовках плодов, ягод и соков, является основным компонентом лекарственных и целебных настоек, стимулирует кровообращение (применяется для компрессов и растираний).*

***Самогон** – это спиртосодержащая жидкость, полученная путем перегонки через кустарные аппараты алкогольной массы, добытой в результате брожения продуктов, содержащих крахмалистые или сахаристые вещества.*

***Винокурение** – процесс получения спиртосодержащей жидкости из пищевых продуктов.*



Спирт легче воды, и именно поэтому он большей частью концентрируется в верхних слоях водного раствора и в бражке. Температура кипения спирта – 78,3 °С. Хранить его следует в плотно закрытой стеклянной посуде.

Материалы для производства спирта весьма разнообразны. Легче всего спирт получается из алкогольных жидкостей.

Например, в результате перегонки виноградного вина образуется спирт, служащий для приготовления хорошего коньяка, а яблочное вино после перегонки даст спирт для оригинальной водки «Кальвадос» (см. рецепты).

Для винокурения очень широко используются продукты, богатые сахаром, например, сахарная свекла, но все-таки лучший вариант – продукты, содержащие крахмал: различное зерно или картофель.

Приготовление самогона – сложный технологический процесс, требующий в первую очередь соблюдения температурного режима на отдельных этапах.

Каждый этап включает ряд последовательных операций с заданными параметрами, и только выполнение всех условий позволяет получить конечный продукт высокого качества и экономно использовать сырье.

Поскольку длительность этапов различна, а их выполнение допускает совмещение операций, можно ускорить весь процесс путем правильной его организации.

Приготовление солода – самый продолжительный этап, который в зависимости от вида зерна длится от 5 до 12 дней.

Приготовление дрожжевого затора длится 16–19 ч, (возможно его совмещение с подготовкой сырья).

Затираание основного припаса, включающее его осахаривание и сбраживание затора, продолжается до трех дней.

Этап *перегонки* зависит от объема и производительности перегонного куба и составляет 5–8 ч при объеме бражки 18–20 л.

Этап *очистки спиртового отгона* позволяет получить продукт высокого качества.



Помните, что мутный самогон с «дурным» запахом и вкусом – результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.

Выбор и подготовка исходного сырья

Основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, но и зачастую дефицитный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут оказаться другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и т. п. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Таблица 1

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки [#] , л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Борох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11–0,18	0,35
Виноград	0,09–0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

Под водкой понимается 40 %-й спиртовой раствор.

Выбор исходного сырья во многом определяет качество готового продукта. Так, например, самогон из сахарной свеклы не годится для приготовления высококачественных сортов самогона, зато он хорошо подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается намного лучшего качества, но требует доработки (двойная или даже тройная перегонка, обязательна дополнительная очистка).

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод.

Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта – самогона, является сортность исходного продукта и его качество. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается.

Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за терпкости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуется добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину сле-

дует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника – очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта (самогона) будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуется использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна (чаще называют приготовлением солода) и подготовка раствора из пророщенного сырья (чаще называют приготовлением солодового молока).

Приготовление солода

Солод – продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащих активные вещества – ферменты. Эти вещества определяют способность солода расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые затем превращаются дрожжами в спирт. Приготовление солода требует особого внимания и чистоты. Хороший солод – основа высокого качества самогона.

Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9–10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала.

При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20 % и, соответственно, увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем подробнее эти операции.

Возьмем, например, ячмень. Зерно вначале просеивают через сито, затем моют несколько раз в горячей воде при температуре 50–55 °С. После этого замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют.

Высыпать зерно в воду лучше понемногу – так легче будет удалять мусор. Воду надо менять каждые 7–8 ч. Когда обнаружится, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не ломается, надо заканчивать замачивание и переходить к этапу ращения солода.

Для этого в темном помещении рассыпают зерно слоем до 3 см и накрывают его влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17–18 °С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6–7 ч проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков – 12–15 мм, зерна утрачивают мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 °С. Солод высушен, когда он сух на ощупь, имеет сладкий вкус, корешки и ростки значительно уменьшились и легко отделяются при трении в руках, солод имеет характерный приятный запах. Ростки солода следует удалить. Для этого солод протирают руками, а затем провеивают или протряхивают в сите. Солод, высушенный при температуре не более 40 °С, называют «белым»; такой солод имеет высокую активность ферментов (80 %) и хорошо сохраняется. Хранят солод в сухом помещении в закрытой посуде.

Приготовление солодового молока

Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Для стерилизации солод трижды промывают горячей водой (65 °С). При этом все компоненты солода смешивают, заливают водой, выдерживают 5–8 мин, сливают воду и подсушивают. Затем смесь помещают в кофемолку и размалывают до получения мелкой муки, которую просеивают сквозь сито и оставшуюся крупную фракцию дробят повторно до получения мелкого помола. Для приготовления водно-солодовой смеси (солодового молока) на 2 кг мучного сырья берут 165 г солода и 900—1000 мл воды.

Для смешивания в домашних условиях используют миксер ручной или электрический, в приемную емкость миксера всыпают солод, наливают половину (350–450 мл) общего количества воды, нагретой до 50–55 °С, тщательно размешивают до получения однородной белой жидкости и настаивают около часа. Полученное концентрированное солодовое молоко разбавляют водой (450 мл), размешивают и подогревают до 50–52 °С. Солодовое молоко желательно процедить.

Затираание основного затора

Затираание (приготовление) основного затора является одним из главных этапов в процессе получения самогона. Основной затор состоит из сладкого суслу, приготовленного из крахмалосодержащего или сахаросодержащего сырья, дрожжевого затора и минеральных добавок.

Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не ниже 18 °С и не выше 24 °С). Так, резкое похолодание в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то что еще не весь сахар выбродил.

При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру; дрожжи смогут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно надо их перемешать. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуем снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С.

Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям.

При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуется применять в соотношении 1,0:0, 1:3,0. Данное соотношение можно использовать для многих видов фруктово-ягодного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30 %.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 ч. Затем зерно крупно размалывают толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи 0,16 кг солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуем следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижаются его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

При брожении отмечают три стадии: начальное брожение (длится 25–30 ч), главное брожение (длится 15–24 ч) и дображивание (длится 15–25 ч). Надо отметить, что при использовании бражки на основе свекловичного сахара дображивание может длиться до 120 часов.

При начальном брожении бражка насыщается углекислым газом, ее температура немного повышается, сладкий вначале вкус ослабевает.

При главном брожении бражка «ходит» – идет сильное газообразование, поверхность покрывается пузырьками, образующими пену. Температура поднимается до 29–30 °С. Концентрация алкоголя быстро нарастает, вкус бражки становится горьковато-кислым. В конце этого периода брожения концентрация сахаров в бражке уменьшается до 1,5–3 %.

При дображивании уровень бражки понижается, образование пены и выделение газа в ней практически прекращаются, температура уменьшается до 25 °С, вкус становится еще более горьковато-кислым. Запах также заметно меняется и становится кисло-сладким. Концентрация сахаров понижается до 1 %, кислотность бражки повышается.

По окончании брожения бражку нейтрализуют содой, фильтруют и перегоняют в спирт с помощью перегонных аппаратов. Перегонка бражки, кроме получения спирта, имеет целью отделить нежелательные органические примеси.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи – вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от наличия в браге еще не перебродившего сахара.

При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутылку. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды.

Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей.

Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогонварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

Варианты приготовления самодельных дрожжей

Первый способ. 1/2 стакана пшеничной муки заливают 3/4 стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливают по столовой ложке теплой воды. На четвертые сутки массу проваривают, помешивая, на слабом огне, после чего ее надо остудить и всыпать еще столовую ложку муки. Эту операцию повторяют 2 раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держат в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20–22 °С). К концу недели дрожжи будут готовы. Хранят их в плотно закрытой стеклянной банке в холодильнике, не замораживая, 8—10 суток и используют так же, как прессованные дрожжи.

Второй способ. Две столовые ложки хмеля (сушеных женских соплодий) заливают двумя стаканами кипятка и варят 5—10 мин. Отвар процеживают сквозь сито и еще раз доводят до кипения. Затем в чистую эмалированную посуду всыпают стакан пшеничной муки и постепенно вливают и тщательно перемешивают горячий отвар. Накрывают емкость чистым полотенцем, держат в теплом месте 1,5–2 суток, после чего дрожжи готовы. На 5 стаканов затора кладут стакан дрожжей. Оставшиеся дрожжи сохраняются в холодильнике 2–3 суток, если всыпать в них стакан муки и дать постоять в тепле 4 ч.

При дальнейшем использовании дрожжи сначала разбавляют стаканом теплой воды и помещают на 1,5–2 ч в теплое место.

Во время брожения, помимо реакции получения этилового спирта, одновременно происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид, который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом, относится к третьему классу опасности. Не менее опасными являются и другие продукты окисления: этанол, метан и уксусная кислота.

Содержание перечисленных продуктов окисления в браге, а следовательно и в конечном продукте – самогоне, можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). К некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления приводит увеличение скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу (то есть повышения концентрации сахара на 15–20 %), что отрицательно сказывается на себестоимости готового продукта.

Перегонка

Перегонка зрелой бражки позволяет получить спиртовой раствор повышенной концентрации. Перебродившая бражка содержит от 8,5 до 14,5 % алкоголя. Для перегонки бражки необходимо смонтировать перегонный куб, подключить охлаждение, проверить герметичность соединения трубок и уплотнений. Перегонку можно проводить с использованием различных нагревательных устройств, в том числе и газовых горелок с открытым огнем, но предпочтительнее использовать закрытые теплонагревательные приборы.

При перегонке бражку заливают в перегонный куб, заполняя не более двух третей объема куба, закрывают уплотненной крышкой и нагревают. Сначала нагрев проводят с высокой скоростью (до 5 °С/мин), затем при достижении температуры 70 °С снижают скорость нагрева до 1 °С/мин. Температуру измеряют термометром 0—100 °С.

При кипении бражки образуются пары, содержащие в несколько раз больше алкоголя, чем раствор (табл. 2).

Таблица 2

Точка кипения смеси, °С	Содержание алкоголя в смеси, %	Содержание алкоголя в парах, %
100	0	0
98,75	1	13
97,5	2	28
95	5	42
93,75	7	50
92,5	10	55
91,25	12	61
90	15	66
88,75	18	68
87,5	20	71
85	30	78
83,75	40	82

Кипение бражки начинается при температуре 90–93 °С в зависимости от концентрации алкоголя. При появлении первого отгона надо снизить скорость нагрева, установить скорость истечения отгона 120–150 капель в минуту и измерить его температуру.

При температуре отгона выше 30 °С следует увеличить охлаждение и циркуляцию воды в холодильнике. Затем надо стабилизировать скорость истечения отгона и довести ее до максимально возможной, но не допускать выброса бражки в трубопровод прибора.

При перегонке температура бражки в паровичке прибора будет медленно повышаться, и при достижении 98,7 °С перегонку следует закончить, поскольку содержание алкоголя в бражке составляет менее 1 %, а кроме того, при такой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Для того чтобы перегнать весь алкоголь, содержащийся в первоначальном объеме бражки, надо перегнать не более одной трети ее объема.

Однократная перегонка дает отгон в три раза более концентрированный. Для получения сырого, то есть неочищенного, спирта концентрацией 80° перегонку проводят несколько раз, количество перегонок зависит от устройства перегонного прибора. Некоторые конструкции перегонных кубов позволяют получать концентрацию спирта 72–80° после второй перегонки.

В результате первой перегонки надо получить отгон по объему не более половины первоначального объема бражки, использованной при перегонке (3 л отгона получают из 6 л бражки). После перегонки спиртовой отгон обрабатывают содой, повторно перегоняют и про-

водят его ректификацию, в результате которой получают очищенный пищевой спирт – ректификат.

Перегонка первичного отгона. Спиртовой отгон после первой перегонки нейтрализуют добавлением каустической соды или золы березовых дров (10 г соды на 1 л отгона). Для повторной перегонки спиртовой отгон сливают в перегонный куб, заполняя не более 3/4 его объема. Сначала нагревают интенсивно, а при достижении температуры 70 °С снижают интенсивность нагрева. Температура кипения отгона находится в пределах 85–87 °С, до этой температуры нагрев ведут медленно. При появлении вторичного отгона скорость нагрева надо увеличить и стабилизировать максимальное истечение отгона.

В процессе второй перегонки контролируют концентрацию спирта в приемнике посредством спиртомера. При достижении концентрации вторичного отгона 55–60° полученный спирт надо слить в другую емкость и продолжить перегонку второй фракции до тех пор, пока температура кипения не поднимется до 98,5 °С.

Полученный спиртовой отгон второй фракции с низкой концентрацией алкоголя (30°) надо перегнать еще раз. Для этого следует измерить объем отгона, а также объем полученного спирта. Суммарный объем спирта двух фракций, полученный в результате второй перегонки, составляет не более 1/2 первоначального объема спиртового отгона.

Концентрацию спирта приближенно можно определить методом сжигания. Для этого небольшую пробу (20 мл) спирта помещают в столовую ложку и подносят зажженную спичку: возгорания не происходит – концентрация менее 30°; возгорание прерывистое, с мигающим пламенем – концентрация 35–38°; ровное устойчивое горение с высоким пламенем, водный остаток менее половины начального объема – концентрация спирта более 50°.

Выход алкоголя зависит от вида сырья и качества выполнения всех операций. Этот показатель характеризует эффективность использования сырья и квалификацию производителя.

Очистка самогона

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще и вредные примеси, которые необходимо удалить.

Для каждого вида примеси применяют свой способ очистки, но чаще всего используют марганцовку и древесный уголь. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает «хрустальной» чистоты.

Приводим несколько проверенных практикой и временем старинных рецептов очистки:

1. Перед перегонкой в зависимости от величины куба

положить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

2. На 6 л самогона добавить 1 л свежего молока и перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону.

3. В 12,3 л самогона насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и водка не станет чистой, после чего ее слить, разбавить водой в соотношении 2:1 (одна часть – вода), добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрацию и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки и вести процессы при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт плохо отдает примеси, а при повышенной температуре некоторые вещества попросту не улавливаются. Этот самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1–2 г на литр, причем нужное количество марганцовки лучше предварительно развести в небольшом количестве кипяченой воды. Раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления (в пределах 8–10 ч). После этого самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой до концентрации 40–45°, затем помещают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60 °С, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 83,5–84,5 °С.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 5–8 % от объема алкоголя, в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96–97 °С. Ее и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел. Ее можно перегнать еще раз.

После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40–45°. Можно ограничиться только фильтрацией через активированный уголь. Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности необходимо обязательно очистить древесину от коры ивырезать из чурок сердцевину и сучки.

Чаще всего древесный уголь для очистки спирта готовят из березовых и дубовых дров. Дрова распиливают на небольшие плашки 3–5 см, раскалывают на чурбачки, просушивают в течение 2–3 недель в теплом помещении, затем кладут в чугунный или железный котелок с крышечкой и нагревают на сильном жару в печи или на костре до полного пережигания, которое длится 1,5–2 ч. Пережженный уголь остужают вместе с котелком при плотно закры-

той крышке. После этого уголь используют для обработки спирта и изготовления фильтров. Хранят в плотно закрытой посуде.

Перед употреблением уголь дробят до размера кусочков 5–7 мм, просеивают сквозь сито и отделяют пыль, которую не используют. Уголь можно использовать многократно, если перед употреблением восстановить его свойства. Для этого необходимо обработать уголь 2 %-м раствором соляной кислоты, промыть водой и высушить, а затем снова прокалить уголь на огне в закрытом котелке.

Поглотительная способность угля разных деревьев в порядке убывания такова: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный.

Казалось бы, получение древесного угля в городской квартире невозможно из-за дыма и копоти. Но, сделав несложное устройство, этих неудобств можно избежать. Надо взять массивную литую кастрюлю типа гусятницы (ни в коем случае не эмалированную). В крышке просверлить отверстие и нарезать резьбу. На отрезке трубки 80—100 мм нарезать резьбу соответственно резьбе отверстия. Трубку вкрутить в отверстие – получится штуцер.

Затем на штуцер туго надеть резиновую трубку, а другой конец трубки опустить в банку с водой. В кастрюлю на дно положить обломки березовых, ольховых, ивовых веточек, накрыть крышкой, по периметру крышки промазать глиной, чтобы не было утечки дыма. Кастрюлю поставить на огонь и прокалить. Дым будет попадать в воду и фильтроваться. После нагрева кастрюлю охладить, вынуть готовый древесный уголь.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3–4 раза в день, настаивают. По истечении трех недель настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, а затем фильтруют.

Для очистки ароматизированных самогонов употребляют сложные составные фильтры. Они изготавливаются из материи, ваты, песка (древесного угля). Матерчатый фильтр делают из плотной ткани, которую сшивают в виде конусного мешка. Песчаный фильтр изготавливают из чистого крупнозернистого песка, который просеивают через сито, промывают в проточной воде, а затем кипятят или прокалывают в течение 30–40 мин.

Составной фильтр собирают следующим образом. В неметаллическую воронку кладут двойной слой марли и слой ваты, насыпают заготовленный песок слоем 20–30 мм, а сверху укладывают второй слой марли. Такой фильтр пропускает около одного литра самогона в час. Песок можно заменить толченым углем, при этом вместо нижнего слоя марли нужно взять полотно.

Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона

Любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус помогают различные добавки. Только ленивый, не уважающий себя и продукт изготовления человек будет пить самогон в чистом виде.

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит, процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 ч при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3–4 °С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 л самогона надо класть 3–4 чайные ложки варенья.

При приготовлении различных сортов крепких напитков на основе самогона применяют искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой.

Существует много способов подкрашивания самогона. Так, например, *золотисто-оранжевый или померанцевый цвет* напиток приобретает при настаивании на шафране и добавлении небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогон на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В желтые цвета красят так же, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается при настаивании с мятой, вероникой или мелиссой, а также с листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темноте в плотно закупоренной бутылке.

В красный цвет самогон окрашивают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6:1), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 л воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков, в зависимости от количества красителя.

Фиолетовый цвет можно получить, если подкрашенный кармином самогон процедить через цветы бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего – настоять самогон на семенах подсолнечника.

Процеживанием самогона через бедренец или тысячелистник получают *бледно-синий цвет*.

Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветах васильков.

Различные *оттенки желтого, красного и фиолетового* можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Для получения *зеленого цвета* надо три-четыре горсти кервеля мелко истолочь и, положив его в тонкую ткань над воронкой, процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует промыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится в половину. Так получится зеленая краска.

Чтобы получить *коричневый цвет*, следует растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Для получения *светло-коричневого цвета* необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

Вот еще несколько народных способов улучшения вкусовых и цветовых качеств самогона.

«Коньяк». *Первый способ.* На 3 л крепкого самогона добавить по одной столовой ложке сахара и хорошего чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок. Выстойка – 10 дней.

Второй способ. На тот же объем – 3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 – горького, 3 столовые ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, 1 столовую ложку корицы, 2 столовые ложки чая, 6 гвоздичек. Все это связать в марлю, опустить в банку.

Третий способ. На тот же объем – 3 чайные ложки сахара, столько же растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 гвоздичек, 8 перчинок.

«Старка». В 0,5 л добавляют 5 капель аммонияка (аммонийная соль, используется в медицине и ветеринарии), хорошо перемешивают.

Настойка на полыни. Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, кидают в водку, на четверть емкости. Употребляют через неделю-две.

«Кантабас». Берут почки смородины, насыпают половину бутылки и наливают до полна водкой. Бутыль накрывают чистым полотном, шесть недель выдерживают на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают по бутылкам. Чем дольше хранится напиток, тем вкуснее он становится.

«Слиовица». Насыпать переспелой, уже морщинистой венгерки (почти полную бутылку). Залить водкой. Оставить на шесть недель. Водку слить, запечатать. Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через три недели его слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить. Пить через полгода.

«Вишневка». Приготавливать так же, как в предыдущем рецепте «Слиовицу». Использовать спелые и переспелые вишни.

Все мы знаем заводские марки водки «Зубровка», «Зверобой» и т. п. Подобные и многие другие можно сделать в домашних условиях, используя различные травы, ягоды, фрукты. Многие ароматизированные водки приобретают ярко выраженный лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать многие лечебные травы, почти все ягоды, фрукты.

При выборе сырья следует помнить, что растения в процессе роста вырабатывают огромное количество сложных химических соединений, которые принято условно делить на биологически активные и сопутствующие.

Биологически активные вещества (они наиболее ценны, хотя содержатся в растениях обычно в небольшом количестве), как правило, обладают целебными свойствами и неразрывно связаны с сопутствующими, которые, так или иначе, влияют на действие основного соединения. Поэтому применение ароматизирующих и вкусовых растительных добавок требует тщательного подбора и определенных пропорций при рецептурном составлении и приготовлении напитков определенной направленности.

На территории России представлен широчайший спектр различных растений, применяемых в качестве вкусовых и ароматизирующих добавок при изготовлении качественных сортов самогона. Но, в зависимости от климатических условий, особенно в зимне-весенний период, найти подходящее сырье в естественном виде не всегда представляется возможным. Поэтому растения, с помощью которых ароматизируют напитки, заготавливают заранее.

Активные вещества образуются и накапливаются в растениях в определенные периоды их развития, поэтому и заготовка производится в строго определенное время.

Распределяются эти вещества в растениях неравномерно: у одних (ландыш, толокнянка, брусника) они сосредоточены в листьях, у других (валериана, кубышка, солодка, калган) – в корнях, у третьих (липа, ромашка, боярышник, пижма) – в цветках, у четвертых (шиповник, калина, можжевельник, малина) – в плодах и т. д.

Как правило, надземные части растений накапливают максимальное количество активных веществ в период цветения – в это время их и следует собирать. Плоды содержат наибольшее количество активных веществ во время полного созревания. Почку собирают ранней весной, когда они набухли, но еще не тронулись в рост. Кора пригодна к употреблению в период весеннего сокодвижения. Корни заготавливают поздней осенью, после увядания надземной части растений. Все надземные части растений собирают в сухую, хорошую погоду, поскольку, увлажненные росой или дождем, они портятся при сушке.

Самый простой способ ароматизации напитка – настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку и настаивают.

Интересно, что наибольшее количество ароматных веществ растения отдают при крепости растворителя 45–50°. То есть не обязательно использовать спирт и даже первач. Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее (с той же водкой), получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной посуде. Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски, покипятите часок. Остудите в холодной воде.

Не забывайте и о пряностях, особый неповторимый аромат которых обуславливается высоким содержанием эфирных масел и глюкозидов, которые накапливаются в тех или иных частях растений. Ассортимент пряностей огромен, и классифицировать их принято по тому, какая именно часть растения употребляется:

семена – горчица, мускатный орех, анис, тмин; плоды – перец (душистый, черный и красный, горький), кардамон, ваниль;

цветы – шафран, гвоздика; цветочные почки – каперсы;

листья – лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран, чабер; кора – корица, кора дуба;

корни – хрен, имбирь, пастернак, золотой корень.

Сами по себе пряности не обладают сколько-нибудь значительной питательной ценностью, но способствуют получению великолепного аромата и приданию изысканной вкусовой и цветовой окраски самогону и лучшему его усвоению организмом, поэтому обойтись без них при приготовлении качественных напитков невозможно.

Стоит добавить в самогон шепотку корицы, тмина или шафрана, и сразу же происходит чудо: безвкусный, а зачастую и неприятный напиток становится удивительно приятным на вкус...

Приготовление коньячного спирта

Для изготовления коньячного спирта сначала путем сбраживания виноградного сока получают виноматериал. Из виноградного сока готовят сусло, которое сбраживают в течение 3–4 недель в закрытых емкостях под водяным затвором. Этот виноматериал – перебродившее сусло – подвергают многократной перегонке, в результате которой получают коньячный спирт.

Перегонка виноматериала. Перегонка виноматериала позволяет получить спиртовой раствор повышенной концентрации. Перебродившее сусло содержит от 8,5 до 12,5 % алкоголя. Перегонка основана на свойстве алкоголя концентрироваться в парах в большей степени, чем в водных растворах.

Для перегонки виноматериал помещают в перегонный куб и нагревают до температуры кипения, которая, в зависимости от содержания спирта, может быть 83–93 °С. При кипении сусла образуются пары, в которых содержится в несколько раз больше алкоголя, чем в растворе. Процесс первой перегонки коньячных виноматериалов проводится традиционным образом (см. выше).

Вторая перегонка. Виноградный спирт-сырец подвергают повторной перегонке с разделением на фракции: головную, среднюю (коньячный спирт первого сорта) и хвостовую. В кубе остается отработанная жидкость.

Вторая перегонка спирта-сырца с разделением фракций является очень ответственным процессом, так как от правильного отбора фракций и соблюдения требуемой скорости сгонки во многом зависит качество коньячного спирта. Вторая перегонка проводится в аппаратах с водяным обогревом.

При второй перегонке сначала выделяется головная фракция крепостью 82–84 % об., содержащая значительное количество альдегидов, эфиров и высших спиртов, обладающая резким запахом и неприятным вкусом. Эта фракция отбирается в течение 20–40 мин в количестве 1–3 % объема спирта-сырца.

При достижении дистиллятом крепости 74–77 % об. резкий запах ослабевает, и с этого момента начинают отбирать среднюю фракцию (коньячный спирт). Выход этой фракции составляет 30–35 % исходного объема спирта-сырца. При отборе крепость дистиллята постепенно падает и в среднем составляет 60–70 % об.

При понижении крепости дистиллята до 50–40 % об. переходят к отбору хвостовой фракции. Объем хвостовой фракции составляет 17–23 % объема спирта-сырца. Оставшаяся в кубе отработанная жидкость составляет 37–52 % объема взятого спирта-сырца.

Выделенная средняя фракция является коньячным спиртом, который сразу (без ректификации) заливают в дубовые бочки на длительную выдержку.

Выдержка и уход за коньячным спиртом. Свежий коньячный спирт бесцветен, имеет жгучий вкус и недостаточно ароматен. При выдержке в дубовых бочонках в нем происходят значительные изменения.

Бочонок наполняют спиртом при температуре 18–20 °С, оставляя свободное пространство (1–2 % объема) для возможного расширения спирта при изменении температуры. Наполненные дубовые бочонки забивают шпунтами и устанавливают в хранилище.

Хранят коньячный спирт при температуре воздуха 18–20 ± 3 °С и влажности 75–85 %. Важно поддерживать в хранилище постоянную температуру. Шпунты парафинируют для предотвращения потерь спирта. Во время хранения в бочонки ежегодно доливают спирт, проводят дегустацию: проверяют окраску, содержание спирта и кислотность. Проверяют также состояние бочонков, которые не должны иметь даже незначительной течи и подтеков.

Продолжительность выдержки обуславливается назначением спирта и составом будущих коньяков. Чем длительнее выдержка, тем лучше качество коньячных спиртов. Для выдержки коньяка используют дубовые бочонки, изготовленные из дуба в возрасте 70—100 лет.

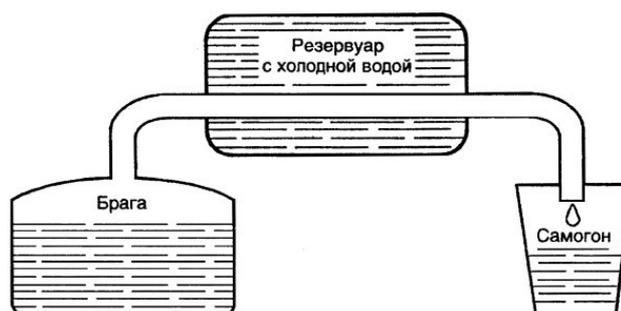
Пластины для бочек колют из распиленных брусков. Сучки нарушают свойства древесины, поэтому древесина с сучками не используется для приготовления бочонков. Старые коньячные бочонки представляют большую ценность, их нельзя использовать для хранения других жидкостей и вин.

Обычно такие спирты выдерживают 3–5 лет. После выдержки из коньячного спирта готовят коньяки.

Оборудование

Существует большое количество конструкций перегонных аппаратов: от самых простейших до сложных, с электроникой и системой автоматики. В данном разделе описан общий принцип работы таких аппаратов, а также приведены конструкции, изготовление которых под силу любому домашнему умельцу.

Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой:

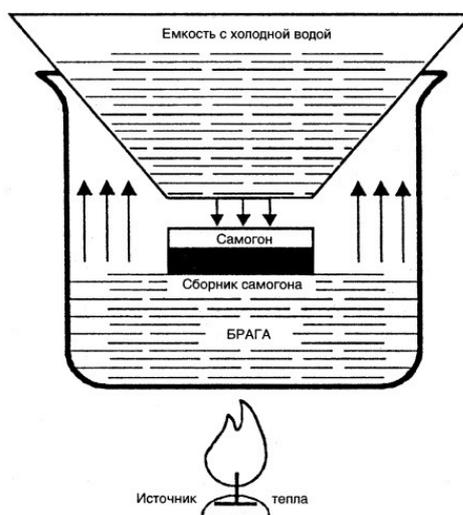


Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и во многом от конструкции аппарата для перегонки. Используя приведенные здесь общие сведения, можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Самый простой аппарат для перегонки – «Тарелку» можно собрать из кастрюли и двух тарелок, одна из которых просто плавает на поверхности бражки, а другая (с водой) служит холодильником.

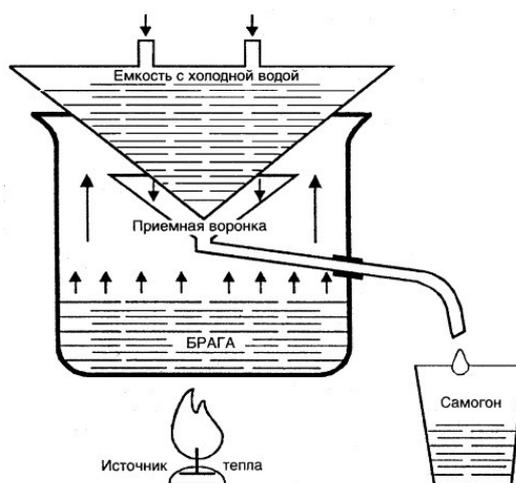
Бражка нагревается при помощи горелки, при этом спиртосодержащий пар поднимается вверх, конденсируется на стенках верхней тарелки и скатывается каплями в плавающую тарелку. При завершении перегонки спиртовой раствор, образовавшийся в тарелке-приемнике, аккуратно сливают.

Схематически аппарат «Тарелка» можно изобразить следующим образом:

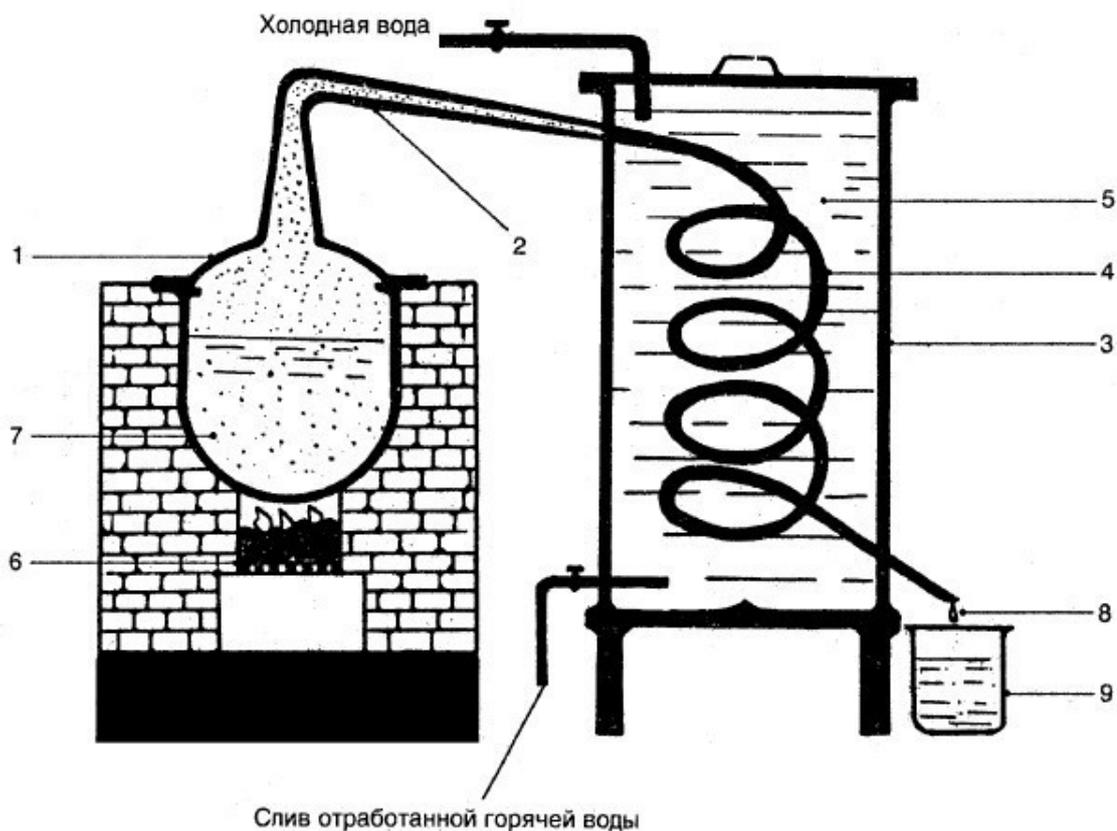


Перегонный аппарат «Воронка» – усовершенствованный вариант описанного выше перегонного устройства. Изготавливают его следующим образом: в бак или любую другую емкость из нержавеющей стали (или пищевого алюминия) на 10–15 л как крышку вставляют конус, изготовленный также из нержавеющей стали. К конусу на расстоянии 1,5–2 см с помощью пластинок припаивают воронку, в которую будет стекать жидкость с охлажденных стенок. В стенке емкости проделывают отверстие, в которое наклонно впаивается кусок трубки. В верхнюю часть корпуса впаивают две трубки, на которые надевают резиновые шланги. Один из них соединяют с краном холодной воды, по другому отработанная вода вытекает в раковину.

Стык конуса и емкости промазывают тестом. Это важно сделать по трем причинам: во-первых, промазывание шва исключает выход наружу спиртоносных паров; во-вторых, в случае образования избыточного давления в емкости взрыв будет предотвращен, и, в-третьих, нагревающееся тесто будет распространять в помещении приятный запах хлебной сдобы. Схема перегонного аппарата «Воронка»:



На иллюстрации ниже изображено старинное устройство «Перегонный куб». На протяжении столетий он верой и правдой служил винокурам в разных странах. В наших селах до сих пор можно встретить такие агрегаты. Пользуется ими согласно очередности все село (или улица).



Перегонный куб и сейчас используют в Шотландии, Ирландии.

Устройство перегонного куба несложное: медный сосуд (1), напоминающий огромный чайник с круглым дном и горлом, соединенным длинной трубой (2) с конденсатором (3). Конденсатор представляет собой медный змеевик (4), погруженный в емкость, где циркулирует холодная вода (5). Когда перегонный куб подогревают на открытом огне (6), бражка (7) кипит и пар попадает в змеевик, в нем пар конденсируется и превращается в жидкость, которая стекает тонкой струйкой (8) в приемную тару (9).

В принципе такой же метод применяется и на современных спиртовых заводах с непрерывным процессом перегонки.

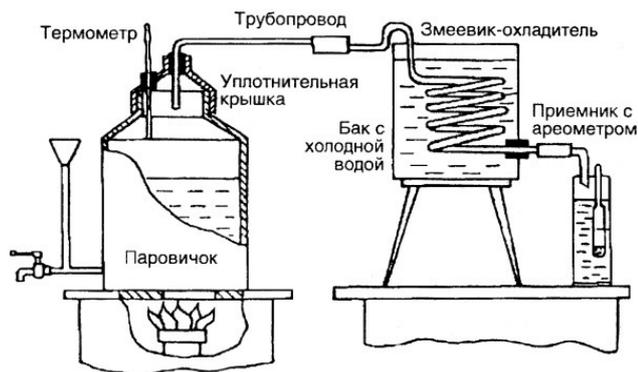
Простой перегонный куб можно собрать из разной посуды и огнеупорных сосудов, которые есть в каждом доме. Такой прибор состоит из вместительной емкости – паровичка, в который заливают зрелую бражку; уплотнительной крышки с термометром и трубопроводом, охладителя, в качестве которого используют змеевик, помещенный в бак с холодной водой. Спиртовой отгон собирается в приемнике, в который помещают ареометр.

При перегонке бражку наливают в паровичок не более чем на 2/3 объема и нагревают до кипения. При этом с помощью термометра надо следить за началом кипения. Имейте в виду, что, когда не отрегулирован нагрев жидкости, может произойти выброс бражки в паровой трубопровод, и это приведет к прекращению перегонки и необходимости промывать трубопровод прибора.

Для предотвращения этого после повышения температуры выше 80 °С нагрев уменьшают и добиваются спокойного устойчивого кипения.

При повышении температуры кипения выше 98,5 °С перегонку прекращают, так как при более высокой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Схема простого перегонного куба:



В настоящее время в сельской местности наибольшее распространение получили перегонные конструкции, собранные из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметическая крышка со штуцерами для трубок.

В городских условиях очень часто аппарат для перегонки изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого вынимают клапаны из крышки скороварки, а на их место устанавливают пробки (одна для трубки, другая для термометра). Однако всегда следует помнить, что излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогонварения.

Простейшая перегонная конструкция «Чугунок» показана на следующем рисунке.

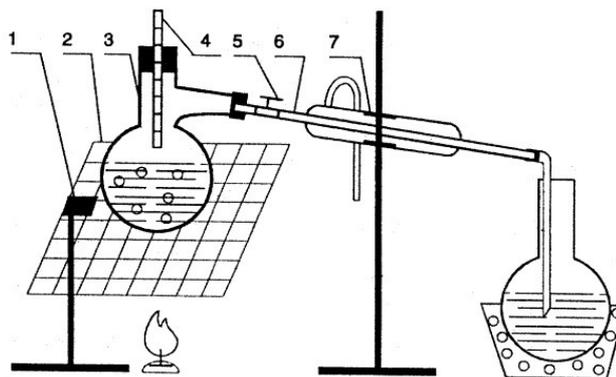
Чугунок с бражкой накрыт сверху вторым чугуном, в котором установлена мешалка и пароотводная трубка, соединенная с холодильником. Спиртосодержащие пары конденсируются в холодильнике и стекают в приемник. Место соприкосновения чугунок замазывается тестом.

Конструкция еще одного аппарата для перегонки браги отличается компактностью и допустимостью комплектации отдельных элементов, но обладает не очень высокой производительностью.



Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных водок в небольших количествах (до 0,5 л).

На асбестовое сито (2), закрепленное в штативе (1), ставят колбу (3) с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра (4), а в боковой – для трубки (6) с краном (5), которая соединяет колбу с холодильником (7). Колбу (3) выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала $\frac{2}{3}$ ее объема.



Нагревание – важная операция при приготовлении спирта, так как режим нагрева в значительной степени определяет чистоту полученного спирта, а также эффективное использование электроэнергии и топлива.

Нагревание непосредственно пламенем горелки применяют чаще всего при перегонке бражки. При этом регулируют температуру нагрева изменением величины пламени или изменением расстояния от пламени до нагревательного сосуда. Такой способ нагрева дает неравномерную температуру, вызывая разогрев нижних слоев перегоняемой жидкости, значительно превышающий температуру верхних слоев. В результате возможно подгорание в резервуаре перегонного куба осадка, который трудно удалить. Для более равномерного нагрева применяют асбестированную сетку, металлическую пластину или электронагреватели закрытого типа, на которые ставят нагреваемый сосуд.

Самый простой способ равномерного нагрева – нагревание с помощью воздушной бани, для чего можно использовать любой металлический сосуд. Дно сосуда пробивают в нескольких местах, ближе к стенкам, затем вырезают кружок из асбеста и кладут на пробитое дно. Нагреваемый сосуд устанавливают внутри металлического на треноге или на кольце через асбестовую прокладку. Горелка нагревает нижний асбестовый кружок, не соприкасающийся с нагреваемым сосудом, при этом нагретый воздух поступает в металлическую емкость и согревает сосуд.

В настоящее время широко используются электрические воздушные и водяные бани, которые весьма удобны в обращении. Для нагрева перегонного куба можно использовать песочную баню, которая представляет собой сковородку с высокими бортами, наполненную песком. Нагревают песочную баню снизу, посредством горелки или электронагревателя. Песочная баня обеспечивает равномерный нагрев, а для контроля температуры такую баню оснащают термометром, измерительный наконечник которого погружается в песок.

Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120 °С.

Для определения процентного содержания алкоголя, или так называемой крепости напитка, используют специальный прибор – ареометр. Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья, а также настоянный на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу. Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать самому. В пробирку высотой 60–90 мм помещают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 °С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с

концентрацией 80°. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например, 10). Прибор готов.

Помните, что не всякая посуда может использоваться при самогонварении. Лучшая тара – дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо «Для пищевых продуктов». Совершенно недопустимо применение медной и железной тары.

При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому для соединения отдельных узлов оборудования, по возможности, следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления



Рецепты самогонок



Самогон – это этиловый спирт, получаемый в домашних условиях при перегонке браги. Это старинный русский крепкий напиток, получивший широкое распространение в России уже в XVI в.

Незабвенный Остап Сулейман Мария Бендер Бей знал не менее 200 способов изготовления самогона. Вершиной его познаний было выдавливание живительной влаги из табуретки.

Обыкновенные люди таким разнообразием рецептов не владеют. Однако народная фантазия в этом вопросе поистине неисчерпаема, на сегодняшний день можно получить добротный самогон, используя несложное и недорогое оборудование.

Самогонка быстрым способом



1-й способ. Горох, сахар и дрожжи залить теплой водой. Размешать и добавить небольшое количество парного молока. Затор выстаивать 1 день. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: горох – 1 кг, сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 15 л, молоко – 1 л.

2-й способ. Смешать измельченный сырой картофель средней величины, раскрошенный хлеб, сахар и дрожжи. Залить кипяченой водой и молоком. Затор выстаивать 1 день.

Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 25 л, картофель – 25 шт., молоко – 600 мл, хлеб – 4 буханки.

Самогонка из варенья



Застоявшееся варенье развести теплой водой, добавить дрожжи. Для того, чтобы получить больший выход водки, желательнее добавить сахар. Закваску поставить в теплое место на 5 дней. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: варенье – 3 л, дрожжи – 100 г, вода – 15 л, сахар – 1,5 кг.

Самогон за 2 часа

Поместить все компоненты в стиральную машину. Крутить 2 ч, затем дать отстояться и перегнать.

Компоненты: сахар – 10 кг, дрожжи – 100 г, молоко – 3 л, вода – 30–40 л.

Без дрожжей и сахара



В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в указанном количестве воды заварить необходимое количество свежего или сухого хмеля, дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30–40 мин) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт – свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. – добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать. Выход – 3 л.

Компоненты: вода – 2 л, свежий хмель – 1 пригоршня (сухой – 2), мука – 1 пригоршня, зерна ржи, солод – 3 кг, основной продукт (свекла, картошка, яблоки, груши и т. д.) – 5–6 л.

Яблочный самогон



Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Самогонка из яблочного сока

Свежеотжатый яблочный сок смешать с сахаром и добавить дрожжи. Закваску поставить в теплое место на 6–7 дней. Затем перегнать.

Компоненты: яблочный сок – 35 л, дрожжи – 200 г, сахар – 3 кг.

Самогон из фруктово-ягодного сока

Взять сок, добавить дрожжи, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20–24 °С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход – 2–3 л.

Компоненты: сок – 9 л, дрожжи – 250–300 г.

Самогонка из крахмала



Размешать крахмал в воде и заварить, как кисель. Затем добавить дрожжи и сахар. Через 4–5 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать обычным способом.

Компоненты: крахмал – 10 кг, вода – 22 л, дрожжи – 500 г, сахар – 1 кг.

Самогон из вишни



1-й способ. Очистить самогон путем настаивания его на углях. Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутылку свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 л.

2-й способ. Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с тол-

ченными косточками, залить французской водкой и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Компоненты: французская водка – 3,5–4,5 л, вишневый сок, сахар.

3-й способ. Взять вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой, добавить молоко и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневый сок и сахарную пудру, хорошо размешать и отфильтровать (количество вишневого сока и сахарной пудры в рецепте дается в расчете на 1 л самогона).

Компоненты: вишни – 30–36 л, французская водка, молоко – 1,2 л, вишневый сок – 3 л, сахарная пудра – 600–650 г.

4-й способ. Двойной самогон, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, мускатный орех, воду, толченые вишневые косточки перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3, затем добавить 15 г корицы, 6 г семян кардамона, 10 г гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, после чего остудить. В рецепте количество сахара, корицы, кардамона и гвоздики приводится в расчете на 1,2 л сока. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть – самогон), перемешать и отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 5 л, корица – 80 г, кардамон – 31 г, гвоздика – 25 г, мускатный орех – 15 г, вода – 0,6 л, толченые вишневые косточки – 4 горсти, сахар – 400 г.

Самогонка из патоки



Патоку и дрожжи развести теплой водой. Через 6–7 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать на паровом аппарате.

Компоненты: патока – 1 ведро, вода – 25 л, дрожжи – 250 г.

Самогонка из сахара

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, ветки смородины или вишни. Поставить в теплое место на неделю. Потом перегнать. Нежелательно увеличивать расход сахара, так как он «перегорает» и уходит в отходы.

Компоненты: сахар – 6 кг, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из конфет



Карамель развести в теплой воде и поставить в теплое место на 40–45 дней. Когда процесс брожения закончится, перегнать.

Компоненты: конфеты (карамель) – 2,5 кг, вода – 12 л.

«Медовуха»

Указанные компоненты поместить в подходящую емкость и настаивать в теплом месте неделю. Выход готового продукта – 7 л.

1-й способ. Свежую малину и мелко искрошенный фиалковый корень залить двойным самогоном, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Компоненты: свежая малина – 800 г, фиалковый корень – 35 г, двойной самогон – 12 л.

2-й способ: Взять свежую малину, залить указанным количеством самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: свежая малина – 400 г, самогон – 12 л, сахар – по вкусу.

Анисовый самогон



1-й способ. Истолочь 200 г семян аниса, залить их указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить воду и перегнать. В перегнаный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Компоненты: семена аниса – 400 г, очищенный двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, мягкая родниковая вода.

2-й способ. Истолочь крупно семена аниса, залить их 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

Компоненты: семена аниса – 1,2 кг, очищенный двойной самогон —15 л.

3-й способ. Истолочь семена аниса, добавить семена укропа, залить двойным самогоном и настаивать 4 недели. Затем разбавить воду и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить лимонную цедру, имбирь, поваренную соль и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

Компоненты: семена аниса – 300 г, семена укропа —150 г, двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, лимонная цедра – 1–1,5 кг, имбирь – 20 г, поваренная соль – 20 г.

4-й способ. Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литра очищенного двойного самогона и перегнать.



5-й способ. Мелко истолочь анис, залить его двойным самогоном и настаивать 15 дней. Разбавить водой и перегнать до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: анис — 200 г, двойной самогон — 5 л, вода — 2,5 л, крепкий сироп.

6-й способ. Взять крупный толченый анис, фиалковый корень, соль, залить указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Компоненты: анис — 1,2 кг, фиалковый корень — 2,5 г, соль — 60 г, очищенный двойной самогон — 12,5 л.



7-й способ. Мелко истолочь свежий анис, залить его двойным самогоном и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9—10 л самогона.

Приготовить сироп из сахара и воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

Компоненты: анис – 200 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 1,6 кг, вода – 1,2 л, яичный белок – 1 шт.

8-й способ. Свежие анисовые семена, бадьян, кориандр, фенхель залить необходимым количеством двойного самогона, настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить сахар, разведенный в указанном количестве воды, и процедить.

Компоненты: анисовые семена – 400 г, бадьян – 200 г, кориандр – 200 г, фенхель – 50 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 3,3 кг, вода – 1,6 л.

9-й способ. Взять 400 г аниса и самогон, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него.

Для того чтобы самогон был зеленым, размельчить сушеные березовые листья и положить их в холсте под выход змеевика.

Компоненты: анис – 450 г, самогон – 12,5 л, сушеные березовые листья – 50 г.

Грушевый самогон



1-й способ. Сварить подгнившие груши, добавить сахар и дрожжи, залить водой. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Компоненты: подгнившие груши – 10 л, сахар – 400 г, дрожжи – 40–50 г, вода – 1–1,5 л.

2-й способ. Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать им загнить. Затем размять и настаивать 15–20 дней, после чего перегнать 2 раза.

Самогон апельсиновый

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней. Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой.

Настаивать в теплом месте 5–8 дней, после чего отфильтровать. Можно немного подсластить.

Компоненты: двойной самогон на апельсиновой цедре (в соотношении 5:1), вода (0,5 количества использованного самогона), цедра двух-трех апельсинов, сахар по желанию.

Персиковый самогон



1-й способ. Взять листья персика, добавить к указанному количеству двойного самогона, настаивать 2–3 недели и перегнать. Затем взять ядра косточек персика и горький миндаль, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 12 л, листья персика – 2 кг, ядра косточек персика – 400 г, горький миндаль – 400 г, молоко.

2-й способ. Персиковые ядра мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8–10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить изюм, залить двойным самогоном и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: персиковые ядра – 800 г, вода, тесто, изюм – 100 г, двойной самогон – 6 л, сироп.

3-й способ. Измельчить персиковые ядра, развести указанным количеством самогона, залить в толстостенную бутылку, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Березовые листья, листья черной смородины, листья черемухи, мяту положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

Компоненты: персиковые ядра – 400 г, самогон – 6 л, тесто, березовые листья – 1 горсть, листья черной смородины – 1 горсть, листья черемухи – 1 горсть, мята – 0,5 горсти, сахар.

Самогонка из свеклы



1-й способ. Натереть на терке и отварить сахарную свеклу. В еще теплую свеклу добавить сахар, залить воду при температуре 25 °С. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Компоненты: сахарная свекла – 8 кг, сахар – 5–6 кг, вода – 10 л, дрожжи – 500 г.

2-й способ. Натереть свеклу, залить водой и кипятить

1—1,5 ч. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 ч, затем слить. Еще раз залить водой, прокипятить и слить.

Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжи и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены.

При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивание длится 4–7 дней. По окончании брожения перегнать.

Компоненты: свекла, вода, дрожжи – 40 г на 4 л, сахар, картофель или другие компоненты – по желанию.

3-й способ. Сахарную свеклу измельчить, распарить и отжать из нее сок. Добавить дрожжи и поставить закваску в теплое место на 5–6 дней. Сахар не добавлять.

Компоненты: свекольный сок – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из сиропа



Любой ягодный сироп разбавить теплой водой, размешать и добавить дрожжи. Поставить в теплое место для брожения на неделю, не давая затору перекиснуть. Затем перегнать.

Компоненты: сироп – 6 л, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из слив



Сливы размять и поставить для брожения на две недели. Воды не добавлять. По желанию можно положить сахар. Перегнать обычным способом.

Компоненты: сливы – 3 ведра, сахар.

Слиовица венгерская

Годятся только спелые сливы сладких сортов (венгерка). Плоды истолочь вместе с косточками и смешать с чистой родниковой водой до консистенции жидкой каши. Смесь перелить в бочонок и поставить в прохладное место. Когда жидкость перебродит (перестанет шипеть), настой слить, перелить в куб и перегнать.

Самогонка из томатной пасты

Соединить вместе томатную пасту, пиво и сахар. Добавить воду и хорошо размешать. Поставить для брожения в теплое место. Затем перегнать.

Компоненты: томатная паста — 1 л, пиво — 0,5 л, сахар — 10 кг, вода — 30 л.

Самогонка из сухофруктов

Сухие фрукты, сахар и дрожжи залить крутым кипятком. Бак прикрыть, оставив небольшое отверстие, и поставить бродить на 6–7 дней. Когда затор перебродит, добавить в закваску пучок сушеного чабреца и перегнать.

Полученную водку процедить, смешать по вкусу с сахарным сиропом и разлить по бутылкам.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.