

АНТИКРИЗИСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ



наливки и настойки

# **Сергей Павлович Кашин**

# **Наливки и настойки**

## **Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=16697394](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16697394)*

*Наливки и настойки: Энтраст Трейдинг; М.; 2015*

*ISBN 978-5-386-08445-5*

### **Аннотация**

На протяжении многих столетий наши предки угощали гостей наливками и настойками собственного приготовления. Мы полагаем, что эта прекрасная традиция не должна быть утеряна. В данной книге мы собрали для вас проверенные рецепты этих замечательных напитков. Их приготовление не потребует много времени или денег, а вкус порадует даже самых привередливых гостей и домочадцев.

# Содержание

Черничная наливка на водке «Окуловка»	5
Наливка из слив «Шаховская»	6
Наливка на водке из апельсиновой цедры «Капризуля»	7
Черносмородиновая наливка на спирте «Троицкая»	8
Калиновка на водке из сока «Скороспелая»	9
Вишневка на водке с корицей и мускатным орехом «Старосветская»	10
Можжевельниковая наливка на водке с медом «Усовская»	11
Наливка на водке из клубники, абрикосов, малины, вишни и черной смородины «Сезонное ассорти-гигант»	12
Наливка на водке из варенья «Экономная»	14
Яблочная наливка на водке «Мытищинская»	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **С. П. Кашин**

# **Наливки и настойки**

© Кашин С. П., 2015



# Черничная наливка на водке «Окуловка»

## *Ингредиенты*

1 кг 200 г спелой черники, 1 л водки.

*Для сиропа:* 200 г сахара, 200 мл воды.

## *Способ приготовления*

Спелые ягоды черники насыпьте в бутыл, залейте водкой и плотно закройте. Бутыл поместите на несколько недель на солнце.

Затем процедите содержимое и добавьте сахарный сироп, сваренный из 200 мл воды и 200 г сахара. Полученную смесь тщательно перемешайте, процедите, разлейте по бутылкам и укупорьте их.

# Наливка из слив «Шаховская»

## *Ингредиенты*

2 кг сливы (спелой), 800 г сахара, 1 л воды.

## *Способ приготовления*

Свежие, спелые сливы промойте и удалите плодоножки. Затем сливы разломайте пополам и извлеките косточки. Половинки плодов поместите в 3-литровый баллон, добавьте сахар или сахарный сироп, обвяжите верх баллона марлей и поместите его на 2–4 дня в теплое место до начала брожения. Как только появятся признаки брожения, марлю снимите. Установите водяной затвор и выдержите массу под ним в течение 20–30 дней до прекращения брожения. Полученную наливку профильтруйте через капроновый чулок или через марлю и вату, разлейте в бутылки и укупорьте их. Оставшийся жом отожмите руками и пропустите полученный сок через фильтр.

# Наливка на водке из апельсинной цедры «Капризуля»

## *Ингредиенты*

300 г апельсинной цедры, 1 л водки.

*Для сиропа:* 300–400 г сахара, 2–2  $\frac{1}{2}$  стакана воды.

## *Способ приготовления*

Апельсинную цедру уложите в бутыл, залейте водкой и поместите на 2–3 месяца в теплое место. Спустя это время процедите и влейте в горячий сироп. Сварите его из 2–2  $\frac{1}{2}$  стаканов воды и 300–400 г сахара. Размешивая ложкой, процедите все через вату, влейте наливку в бутыл ниже горлышка и укупорьте ее.

Поместите бутыл на несколько недель в теплое место, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слейте наливку, разлейте ее по бутылкам и укупорьте их.

# **Черносмородинная наливка на спирте «Троицкая»**

## *Ингредиенты*

1 кг смородины, 1 л спирта.

*Для сиропа:* 200 г сахара 200 мл воды.

## *Способ приготовления*

Ягоды черной смородины залейте спиртом и оставьте на 2 недели. Затем процедите и разведите сахарным сиропом, сваренным из 200 мл воды и 200 г сахара. Полученную смесь доведите до кипения и охладите.



# **Калиновка на водке из сока «Скороспелая»**

## *Ингредиенты*

1 л водки, 200 г сока калины, 1 стакан воды, 150 г сахара.

## *Способ приготовления*

Сахар растворите в воде, добавьте сок калины, водку и выдержите полученную смесь в течение двух дней. Готовую наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их.

# **Вишневка на водке с корицей и мускатным орехом «Старосветская»**

## *Ингредиенты*

2 кг вишни, 800 мл водки, 3 г корицы, 2 г мускатного ореха, 500 г сахара.

## *Способ приготовления*

Подготовленную вишню вместе с косточками положите в бутыль и сбразивайте в течение 3 дней. Затем добавьте водку, корицу и мускатный орех. Бутыль поместите на 8 дней в теплое место. Когда настойка станет прозрачной, слейте ее, процедите и добавьте густой сироп, приготовленный из сахара и воды. Полученную смесь тщательно перемешайте, разлейте в бутылки и укупорьте их.

# **Можжевеловая наливка на водке с медом «Усовская»**

## *Ингредиенты*

10 г ягод можжевельника, 50 г меда, 1 л водки.

## *Способ приготовления*

Ягоды залейте небольшим количеством воды и поварите 30 минут. Затем процедите через марлю и охладите отвар до комнатной температуры. Смешайте отвар с медом и водкой и оставьте смесь на 5–6 дней. Затем разлейте в бутылки и укупорьте их.

# **Наливка на водке из клубники, абрикосов, малины, вишни и черной смородины «Сезонное ассорти-гигант»**

## *Ингредиенты*

400 г клубники, 400 г абрикосов, 400 г малины, 400 г вишни, 400 г черной смородины, 2 л водки, 1 кг сахара.

## *Способ приготовления*

Летом, по мере созревания ягод, в бутыль поочередно насыпьте сначала клубнику, пересыпав ее 200 г сахара.

Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль положите их, пересыпав таким же количеством сахара. Затем добавьте малину, вишню и черную смородину, пересыпая каждый слой сахаром.

С самого начала бутыль с ягодами поместите на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последних ягод бутыль выдержите на солнце еще 2 недели.

Затем плоды залейте водкой из расчета 1 л водки на 1 кг плодов. Бутыль плотно укупорьте пробкой и поместите на 1 месяц в холодное место. Спустя это время наливку процедите, разлейте в бутылки и укупорьте их пробкой. Наливка бу-

дет готова к употреблению через 3—4 месяца.

# **Наливка на водке из варенья «Экономная»**

## *Ингредиенты*

400 г варенья (любого), 1 л водки.

## *Способ приготовления*

Варенье залейте водкой и дайте настояться 5–7 дней. Затем аккуратно слейте жидкость в другую емкость и дайте отстояться. Если образуется осадок, наливку снимите с осадка. Разлейте в бутылки и укупорьте их. Храните в прохладном месте.

# Яблочная наливка на водке «Мытищинская»

## *Ингредиенты*

2 кг 500 г яблок, 1 л 500 мл водки, 2 кг сахара, 7 л 500 мл воды.

## *Способ приготовления*

В большую емкость (лучше бутыль) положите очищенные и нарезанные яблоки, залейте их водкой и охлажденной кипяченой водой. Горлышко бутылки обвяжите марлей и поместите на 2 недели на солнце, не забывая ежедневно взбалтывать содержимое бутылки.

Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедите через марлю, добавьте сахар и снова поместите на 2 дня на солнце. Затем вынесите на 10 дней в холодное место.

Спустя это время полученную жидкость процедите, разлейте в бутылки, укупорьте их пробками и обвяжите веревками. Храните в холодном месте. Через 3 недели наливка готова к употреблению.

# 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.