

Моя кулинарная библиотечка



# МОХИТО

## КОКТЕЙЛИ

### НАЛИВКИ

### И ДРУГИЕ

### АЛКОГОЛЬНЫЕ

## НАПИТКИ

Ликер  
«Лечебный» -  
с. 6

Слоистый  
коктейль  
«Ливень  
в джунглях» -  
с. 76



Моя кулинарная библиотечка

# **Мохито, коктейли, наливки и другие алкогольные напитки**

«ЭКСМО»

2011

Мохито, коктейли, наливки и другие алкогольные напитки /  
«Эксмо», 2011 — (Моя кулинарная библиотечка)

Ликеры и коктейли, вина и настойки, бальзамы и крюшоны – более 400 рецептов алкогольных напитков в очередной книге из серии «Моя кулинарная библиотечка».

## Содержание

ПИВО ДОМАШНЕЕ САХАРНОЕ	6
ПИВО МАЛИНОВОЕ	7
ПИВО ВИШНЕВОЕ	8
#СТАРИННОЕ РУССКОЕ МЕДОВОЕ ПИВО	9
ЛИКЕР «АБРИКОСОВЫЙ»	10
#ЛИКЕР «ЛЕЧЕБНЫЙ»	11
#ЛИКЕР «КОНЬЯЧНЫЙ»	12
ЛИКЕР «АЙВОВЫЙ»	13
ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»	14
ЛИКЕР «КЮРАСАО»	15
ЛИКЕР «44»	16
#ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ»	17
ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ОСОБЫЙ»	18
#ЛИКЕР «БАНАНОВЫЙ»	19
ЛИКЕР «ЕЖЕВИЧНЫЙ»	20
ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ	21
ЛИКЕР «КЛУБНИЧНЫЙ»	22
ЛИКЕР «КРЫЖОВНИК»	23
ЛИКЕР «ЛИМОННЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ»	24
ЛИКЕР «СТРАНА ЛИМОНИЯ»	25
ЛИКЕР «МАНДАРИНОВЫЙ»	26
ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ	27
ЛИКЕР «ПЕРСИКОВЫЙ»	28
#ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ	29
ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	30
ЛИКЕР «АРОМАТНЫЙ»	31
ЛИКЕР «ЧЕРЕШНЕВЫЙ»	32
#ЛИКЕР «КРЕМОВЫЙ»	33
#ЛИКЕР «КОФЕЙНЫЙ»	34
ЛИКЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»	35
ЛИКЕР «СЛИВОЧНЫЙ»	36
ЛИКЕР «МУЛАТКА»	37
ЛИКЕР «КОРОЛЕВСКИЙ»	38
ЛИКЕР «МЯТНЫЙ»	39
#ЛИКЕР «ЧАЙНЫЙ»	40
#ЛИКЕР «МАЛИНОВЫЙ»	41
КОКТЕЙЛИ	42
«КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ»	42
КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»	43
КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»	44
КОКТЕЙЛЬ «НА ЭКВАТОРЕ»	45
«ТИП-ТОП»	46
#КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ НОЧИ»	47
КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТЫЙ»	48
КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТЬ ЛЮБВИ»	49
«МОККО-КОКТЕЙЛЬ»	50

#КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЕ ПАРНИ»	51
#КОКТЕЙЛЬ «ЭЛИТНЫЙ»	52
#КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЦЕ»	53
КРЮШОНЫ	54
КРЮШОН «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»	54
#КРЮШОН «ВЗГЛЯД ЛЮБИМОЙ»	55
КОФЕ И ЧАЙ С ЛИКЕРОМ	56
«АЙС-КОФЕ»	56
КОФЕ «ПОРТО»	57
КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ	58
ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК	59
ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»	60
ЧАЙ «НАПИТОК БОГОВ»	61
#ЧАЙ «АРОМАТЫ ТРОПИКОВ»	62
ВИНОГРАДНОЕ ВИНО#	63
ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»	63
#ВИНО «ЛИДИЯ»	64
#ВИНО «КАГОР»	65
ВИНО «ВИШНЕВКА»	66
ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ	67
#ВИНО ИЗ МАЛИНЫ	68
#ВИНО ИЗ РЯБИНЫ	69
ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ	70
#ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ	71
ВИНО СЛИВОВОЕ	72
КРАСНЫЙ ВЕРМУТ	73
БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ	74
МЕДОВОЕ ВИНО	75
ВИНО ИЗ ГРУШИ	76
Конец ознакомительного фрагмента.	77

# **Мохито, коктейли, наливки и другие алкогольные напитки**

## **ПИВО ДОМАШНЕЕ САХАРНОЕ**

*На 8 л кипяченой и отстоянной воды – 1,2 кг сахара, 1 стакан пивных дрожжей.*

Налить горячую воду в чистую кадку или бочонок, добавить необходимое количество сахара и размешать до полного его растворения. После того как жидкость остынет до комнатной температуры, положить в нее пивные дрожжи и хорошенько перемешать.

Полученный раствор поставить для брожения на 2–3 дня. Пену, которая будет появляться во время брожения на поверхности, следует в обязательном порядке снимать. Окончание процесса брожения вы сможете определить опять же по присутствию или отсутствию сахарного привкуса. Готовое пиво следует процедить и разлить по чистым бутылкам. Для придания пиву аромата вы можете положить в каждую из бутылок по лимонной или апельсиновой корочке. Хранить в темном прохладном месте. После розлива пива бутылки следует плотно закупорить и хранить в холодном помещении или в погребе. Но за пивом следует постоянно следить, чтобы оно не перемерзло, – тогда оно становится непригодным для употребления. То есть для употребления оно, конечно же, годится, но этот напиток считать пивом можно только с большой натяжкой.

При большом количестве сахара или сладкой патоки пиво приобретает сладкий вкус и сильно пенится по той причине, что содержание количества алкоголя и угольной кислоты в более сладком пиве также увеличивается. Поэтому вы можете самостоятельно варьировать не только вкус будущего пива, но и его крепость, цвет и содержание алкоголя.

## ПИВО МАЛИНОВОЕ

*Для сиропа:* на 1 кг ягод – 1,2 кг сахара, 0,6 л воды.

*Для сусла:* на 1 л малинового сиропа – 8 л воды, 2/3 стакана пивных дрожжей.

Необходимо заранее сварить малиновый сироп. Для этого спелые ягоды малины следует перебрать, помять деревянной ложкой или протереть через сито. Протертую малиновую массу засыпать сахаром, добавить воду и варить в течение 3–5 минут, постоянно помешивая.

В котел с горячей водой добавить малиновый сироп в следующем соотношении: на 8 л воды – 1 л сиропа. Чтобы ягоды при настаивании дали еще больше малинового вкуса и аромата, малиновый сироп можно не процеживать. Перелив сироп в котел, все хорошенько перемешать и добавить готовые пивные дрожжи. Котел с раствором и дрожжами оставить в покое на 2–3 дня. В течение всего этого времени в нем будет происходить брожение, результатом которого является появляющаяся на поверхности пива пена. Не забывайте ее обязательно снимать.

После того как пиво достаточно перебродило, его следует процедить и разлить по отдельным бутылкам, которые необходимо плотно закупорить и хранить в прохладном темном месте.

## ПИВО ВИШНЕВОЕ

*Для сока:* на 1 кг вишни – 2 л воды.

*Для сусла:* на 1 л сока – 60 г сахара, 2–3 ст. л. пивных дрожжей.

Спелые зрелые вишни необходимо ополоснуть холодной водой, засыпать в эмалированную посуду и залить водой. Когда вода закипит, не убавляя огня, дать прокипеть в течение 3–5 минут. Полученный вишневый сок следует процедить и отфильтровать через полотняный мешочек, смешав его с остатками сока, отжатого из вареных вишен. Затем в вишневый сок необходимо добавить сахар.

После чего вишневый сок охладить примерно до 25 °С и развести в нем дрожжи, которые следует предварительно замочить в небольшом количестве теплой воды. Когда сусло забродит, его необходимо каждый день взбалтывать и снимать появляющуюся пену. Через неделю пиво необходимо процедить, перелить в бутылки и закупорить. Хранить в прохладном темном месте.



## #СТАРИННОЕ РУССКОЕ МЕДОВОЕ ПИВО

*На 3 кг ягод (1,5 кг вишни, 1,5 кг земляники) – 3 л меда, 15 л воды, 200 г пивных дрожжей, 400 г ржаного хлеба.*

Ягоды перебрать и тщательно промыть в холодной воде. Затем соединить их с растопленным медом и тщательно перемешать. Эту медово-ягодную смесь необходимо развести водой. После этого в смесь следует положить последний компонент – это ржаной хлеб, который предварительно необходимо вымочить в пивных дрожжах.

Полученную смесь поставить на 2–3 недели для брожения, периодически ее помешивая. По прошествии этого времени жидкость необходимо слить и перелить в деревянный бочонок, который нужно накрыть и поставить в теплое место для окончания брожения. Через 7–14 дней это сказочное пиво будет готово.

По желанию вы можете через втулку в бочке во время брожения меда засыпать в него ваши любимые пряности. Медовое пиво считается полностью готовым только через 3 месяца выдержки.

## ЛИКЕР «АБРИКОСОВЫЙ»

*1 л свежего абрикосового сока, 1 кг сахара, 1 пакетик ванильного сахара (вместо него для ароматизации можно взять немного корицы и гвоздики), 1 л пищевого спирта.*

Для получения абрикосового сока лучше всего подойдут зрелые и перезрелые абрикосы. Плоды необходимо хорошенько вымыть, затем вынуть косточки и выжать сок. Полученный абрикосовый сок смешать с таким же количеством пищевого спирта. После чего добавить в смесь сахар и ванильный сахар для ароматизации. Перелить в бутылки и дать ликеру немного отстояться.

## **#ЛИКЕР «ЛЕЧЕБНЫЙ»**

*1 л водки, 20 г прополиса пчелиного, 1 ст. л. липового цвета, 100 г плодов сушеного чернослива без косточек, 1 ст. л. травы чабреца, 1 ст. л. мяты.*

Сушеный чернослив мелко нарезать и смешать с липовым цветом, чабрецом и мятой. Переложить все в бутылку и залить водкой, после чего ее плотно закупорить и поставить на солнце или в теплое место на 2 месяца. По прошествии этого срока содержимое бутылки процедить, добавить прополис, опять закупорить и вновь дать настояться в течение одного месяца. Готовый ликер еще раз процедить, разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.

## **#ЛИКЕР «КОНЬЯЧНЫЙ»**

*0,5 л водки, 0,75 л воды, 2 ч. л. измельченной дубовой коры, 5–6 шт. гвоздичек, 1,5 ч. л. крупнолистового черного чая, 5 ч. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара.*

В бутылку положить дубовую кору, гвоздику, чай и залить теплой кипяченой водой, в которой растворены обыкновенный и ванильный сахара. После того как жидкость остынет, влить водку, хорошенько все перемешать и дать настояться в течение 1–2 недель. Когда ликер настоится, необходимо процедить его и перелить в бутылку.

## ЛИКЕР «АЙВОВЫЙ»

*1 л свежевыжатого айвового сока, 1 л водки, 1 кг сахара, 5–6 шт. гвоздичек, 1 палочка корицы.*

Плоды айвы промыть и натереть на крупной терке. Получившуюся айвовую кашицу залить небольшим количеством воды и варить на небольшом огне до мягкости. Затем процедить массу через марлю, сложенную вдвое, и отжать сок. После чего в сок добавить водку, корицу и гвоздику. Ликер разлить по бутылкам, выдержать в течение 6–7 недель на солнце, после чего процедить напиток через специальную фильтровальную бумагу.

## **ЛИКЕР «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»**

*10 апельсинов, 2 л водки, 1,5 кг сахара, 1–1,5 палочки корицы.*

У каждого апельсина надрезать корку в шести местах, для того чтобы выжать сок. В полученный сок добавить водку, сахар, корицу и апельсиновые корки, которые нужно завязать в мешочек из марли. По прошествии 6 недель ликер нужно процедить и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР «КЮРАСАО»

*250 г свежих и 150 г высушенных апельсиновых корочек, 1 л водки, 4–5 шт. гвоздики, 1 палочка корицы, 750 г сахара, 1,5 стакана воды.*

Свежие и сухие апельсиновые корочки, гвоздику и корицу залить водкой и выдержать на солнце или в теплом месте в течение 10–15 дней. После этого жидкость процедить через марлю. На каждый полученный литр добавить густой сироп, приготовленный из сахара и воды. Ликер разлить по бутылкам и дать настояться в течение еще 8–10 дней.

## **ЛИКЕР «44»**

*1 апельсин, 44 жареных кофейных зернышка, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки.*

Апельсин проколоть в нескольких местах тонкой вязальной спицей и в каждый прокол вложить по одному или несколько кофейных зернышек, чтобы апельсин оказался нашпигован ими. После этого апельсин необходимо опустить в водку, в которой предварительно следует растворить сахар. Ликер должен настояться в течение 44 дней, после чего его необходимо отфильтровать.



## **#ЛИКЕР «ЯИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ»**

*5 желтков, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,25 л сливок (35 %-ной жирности), 125 мл молока, 125 мл чистого спирта.*

Желтки взбить венчиком с сахаром и ванильным сахаром, постепенно вводя в смесь сливки, молоко и спирт. Перелить в бутылку, хорошенько ее закупорить и дать настояться в течение двух месяцев.

## ЛИКЕР «КЛЮКВЕННЫЙ ОСОБЫЙ»

*1 стакан свежесвыжатого клюквенного сока, 1 стакан малины, 1 стакан клубники, 1 стакан сахара, 0,5 л водки.*

Ягоды малины и клубники промыть, перебрать, засыпать сахаром и дать постоять в течение суток. Затем отжать из них сок, который необходимо смешать в отдельном сосуде с клюквенным соком и водкой. Полученной жидкости дать постоять в течение еще одних суток. Готовый ликер хранить в плотно закупоренном сосуде в темном прохладном месте.

## #ЛИКЕР «БАНАНОВЫЙ»

*4 крупных банана, 2 апельсина, 100 г сахара, 0,75 л пищевого неразведенного спирта.  
Для сиропа: 1 кг сахара и 1 л воды.*

Бананы очистить от кожуры и порезать, из апельсинов выжать сок. Затем пластинки бананов, апельсиновый сок, измельченные апельсиновые корки, сахар следует залить неразведенным спиртом. После чего смесь необходимо разлить по бутылкам, хорошенько их закупорить и дать настояться в темном месте в течение двух недель. Из сахара и воды сварить сироп и немного остудить. Спиртовую смесь процедить через марлю и смешать с теплым (но не горячим) сахарным сиропом, после чего готовый ликер нужно остудить.

## ЛИКЕР «ЕЖЕВИЧНЫЙ»

*1 кг спелых ягод ежевики, 1 л водки.*

*Для сиропа: 750 г сахара, 3 стакана воды.*

Ягоды ежевики перебрать, промыть, сложить в бутылки с широкими горлышками или в обыкновенные стеклянные банки и залить водкой. Ежевика должна настояться в течение 5–6 недель на солнце. После чего ее следует процедить и на каждый литр жидкости добавить сахарный сироп из указанного в рецептуре количества сахара и воды. Готовый ликер необходимо процедить несколько раз через марлю или пропустить через фильтровальную бумагу. Затем разлить по бутылкам и хранить их хорошо закупоренными.

## ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

*500 г лесной земляники, 500 г пищевого спирта, 0,25 стакана лимонного сока.*

*Для сиропа: 1 кг сахара и 0,5 л воды.*

Ягоды земляники перебрать, промыть, засыпать в бутылку и залить неразбавленным спиртом. Через две недели жидкость следует процедить через марлю и смешать с заранее приготовленным сахарным сиропом и лимонным соком. Готовый ликер нужно разлить по бутылкам и хранить их плотно закупоренными в темном прохладном месте.

## ЛИКЕР «КЛУБНИЧНЫЙ»

*500 г спелых ягод клубники, 1 л коньяка, рома или спирта.*

*Для сиропа: 1 кг сахара и 0,5 л воды.*

Ягоды клубники тщательно промыть, перебрать и залить любой из указанных в рецепте алкогольсодержащих жидкостей. После чего горлышко бутылки следует завязать марлей или тканью и дать отстояться в течение 8–10 дней в прохладном темном месте. Затем клубничную настойку необходимо процедить и смешать с заранее приготовленным сахарным сиропом. Готовый ликер нужно процедить или отфильтровать, после чего перелить в бутылки и плотно закупорить.

## ЛИКЕР «КРЫЖОВНИК»

*500 г ягод крыжовника, 1 л коньяка или спирта в качестве спиртовой заливки.*

*Для сиропа: 1 кг сахара, 0,5 л воды.*

Ягоды крыжовника промыть, очистить от плодоножек и кончиков, измельчить и переложить в широкую посуду. Крыжовник залить коньяком или спиртом и поставить отстаиваться примерно на 5–8 дней. После этого аккуратно процедить крыжовниковый настой через несколько слоев марли или пропустить через фильтровальную бумагу. Полученную жидкость необходимо подсластить приготовленным заранее и остуженным сахарным сиропом. Готовый ликер следует разлить по бутылкам, которые необходимо хранить плотно закупоренными в темном прохладном месте.

## **ЛИКЕР «ЛИМОННЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ»**

*7 лимонов, 800 г сахара, 1,25 л водки.*

Лимоны необходимо промыть и срезать с них тонкий слой кожуры. Цедру измельчить и смешать с сахаром. Очищенные лимоны несколько раз проколоть тонкой вязальной спицей или заточенной деревянной палочкой, положить их в стеклянную посуду и засыпать смесью лимонной цедры и сахара. Все залить водкой и поставить посуду на солнце или в теплое место на 6 недель. После этого необходимо слить жидкость и отжать в нее остатки из лимонов. Готовый ликер следует разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.



## ЛИКЕР «СТРАНА ЛИМОНИЯ»

*5 лимонов, 650 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л свежего молока, 0,75 л пищевого неразбавленного спирта или такое же количество коньяка.*

Из лимонов следует выжать сок и процедить. Лимонную цедру измельчить и смешать с ванильным сахаром. В стеклянной посуде смешать лимонный сок и цедру с ванильным сахаром, которые потом необходимо залить кипящим молоком. Все хорошенько перемешать, немного остудить и влить коньяк или спирт. После чего следует разлить ликер по бутылкам, плотно закупорить и на протяжении двух недель хранить в холодильнике или погребе. По прошествии этого времени ликер как следует отстоится, а на дне бутылок появится осадок. Поэтому готовый ликер нужно аккуратно слить (чтобы весь осадок остался на доньшке), процедив при этом через несколько слоев марли. Ликер необходимо хранить в прохладном темном месте.

## ЛИКЕР «МАНДАРИНОВЫЙ»

*15 небольших мандаринов, цедра двух лимонов, 1 палочка корицы, 5–6 гвоздичек, 250 мл пищевого неразбавленного спирта.*

*Для сиропа: 1,5 стакана сахара, 1 стакан воды.*

Мандарины промыть и очистить от кожуры. Лимонную цедру и мандариновую кожуру измельчить и вместе с пряностями залить спиртом в стеклянной бутылки, дать настояться в течение 5–6 недель. Затем настой процедить и смешать с заранее сваренным и остуженным сахарным сиропом. Ликер перелить в бутылки и хранить в горизонтальном положении в прохладном месте.

## ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

*50 зеленых грецких орехов, 2 л водки, 2–3 палочки корицы, 5–6 гвоздичек, 2 л густого сахарного сиропа.*

Мягкие сердцевинки зеленых грецких орехов нарезать на небольшие кусочки, переложить в бутыл из темного стекла, добавить пряностей и залить водкой. Бутыл выставить на солнце и оставить настаиваться в течение 3 недель, при этом емкость необходимо часто взбалтывать. После чего содержимое бутылки следует процедить и смешать с остуженным сахарным сиропом, а затем процедить несколько раз через марлю. Готовый ликер необходимо разлить по бутылкам и плотно закупорить. Хранить бутылки с ликером следует в горизонтальном положении.

## **ЛИКЕР «ПЕРСИКОВЫЙ»**

*1 кг персиков, 1 л спирта, 1 л густого сахарного сиропа.*

Спелые персики промыть, очистить от кожицы и порезать на небольшие дольки. Положить их в бутыл, залить спиртом и дать настояться в течение одного месяца. Затем персиковый настой процедить через несколько слоев марли и смешать с сахарным сиропом. Готовый ликер необходимо перелить в бутылки и закупорить. Хранить бутылки с ликером следует в прохладном месте в горизонтальном положении.

## #ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

*1 л свежевыжатого смородинового сока, несколько смородиновых листьев, 1,5 л водки или спирта в качестве заливки.*

*Для сиропа: 800 г сахара, 2 стакана воды.*

Смородину тщательно промыть, перебрать и отделить плодоножки. Затем засыпать ягоды в бутль, положить смородиновые листья и залить спиртом, который следует предварительно разбавить таким же количеством воды. Бутль поставить на солнце и дать настояться в течение 5–6 недель. После этого содержимое бутли необходимо процедить и смешать с охлажденным сахарным сиропом. Готовый ликер следует процедить несколько раз, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

## ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

*1 кг ягод смородины, 750 г сахара, 1 л спирта или водки для заливки.*

Ягоды смородины промыть, перебрать и пересыпать в бутылъ вместе с сахаром. Бутылъ поставить в теплое место и дать настояться в течение одного месяца, после чего содержимое бутылки процедить и смешать со спиртом или водкой. Готовый ликер необходимо еще раз процедить и разлить в бутылки.

## **ЛИКЕР «АРОМАТНЫЙ»**

*1 кг черной смородины, 4–5 шт. гвоздики, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л водки, 400 г сахара.*

Смородину промыть, перебрать и очистить от плодоножек. Затем ягоду следует подавить толкушкой или деревянной ложкой, переложить в бутыл, добавить гвоздику, ванильный сахар и залить водкой. Сосуд нужно поставить на солнце и дать настояться в течение 6 недель. Затем смородиновый настой следует процедить через несколько слоев марли и добавить в него сахар. Жидкость перелить в бутылки и время от времени встряхивать, чтобы сахар постепенно растворился. Ликер полностью готов к употреблению, когда сахар полностью растворится.

## **ЛИКЕР «ЧЕРЕШНЕВЫЙ»**

*400 г ягод черешни, 200 г сахара, 0,5 л воды, 200 мл коньяка.*

Ягоды черешни промыть и перебрать, а плодоножки не отрывать полностью, а обрезать ножницами до длины около 1 см. Черешню сложить в стеклянный сосуд, залить водой и дать настояться в течение трех недель. Затем содержимое сосуда процедить и на каждый литр полученного черешневого сока добавить по 0,5 кг сахара. Сок с сахаром вновь поставить настаиваться в теплое место или на солнце до полного растворения сахара. После чего влить в полученную жидкость коньяк, разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте. Ликер будет готов к употреблению через два месяца.



## **#ЛИКЕР «КРЕМОВЫЙ»**

*100 г молотого кофе, 750 г сахара, 0,5 л воды, 0,75 л пищевого спирта, 0,5 стакана свежего молока, 1 пакетик ванильного сахара.*

Молотый кофе смешать с ванильным сахаром и залить в стеклянном сосуде спиртом, затем плотно закрыть и дать настояться в течение одной недели, ежедневно встряхивая. После чего настой необходимо несколько раз процедить и смешать с теплой кипяченой водой, сахаром и кипящим молоком. Эту смесь нужно настоять в течение еще одной недели для осветления напитка. Далее ликер следует процедить еще раз, разлить по бутылкам и настаивать в прохладном месте 2–3 недели, после чего он будет готов к употреблению.

## #ЛИКЕР «КОФЕЙНЫЙ»

*50 г молотого кофе, 1,5 стакана воды, 1/5 стакана лимонного сока, 0,5 л коньяка.*

*Для сиропа: 2,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.*

Кофе сварить в воде, взятой в указанном в рецептуре количестве, затем посуду с готовым кофе накрыть и дать настояться в течение суток, после чего процедить. Сварить густой сахарный сироп, немного его остудить и добавить кофейный настой, коньяк и лимонный сок. Все перемешать, перелить в сосуд и настаивать в течение 2–3 недель. Затем ликер следует процедить и разлить по бутылкам.

## ЛИКЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»

*100 г какао-порошка, 750 г сахара, 0,25 л воды, 0,75 л пищевого спирта, 2 стакана свежего молока, 1 пакетик ванильного сахара.*

Какао смешать с ванильным сахаром и залить кипящим молоком, после чего смесь следует остудить. Смесь перелить в стеклянный сосуд, залить спиртом и добавить сахар, теплую кипяченую воду. После чего дать настояться в течение 2–3 недель, при этом необходимо ежедневно встряхивать посуду, чтобы сахар полностью растворился. Содержимое сосуда следует процедить несколько раз и разлить по бутылкам. После чего дать настояться в прохладном месте еще 1–2 недели.

## ЛИКЕР «СЛИВОЧНЫЙ»

*3 стакана сливок (35 %-ной жирности), 1 л спирта.*

*Для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.*

Сливки прокипятить. После чего необходимо сварить густой сахарный сироп и охладить его. Сливки соединить с сиропом и хорошо взбить миксером, затем соединить со спиртом и размешать, чтобы масса стала однородной. Этот ликер не нужно процеживать и настаивать: необходимо просто разлить его по бутылкам.

## ЛИКЕР «МУЛАТКА»

*200 г темного горького шоколада (2 плитки), 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан воды, 0,5 л коньяка.*

*Для сиропа: 1 стакан воды, 2 стакана сахара.*

Подогреть, но не доводить до кипения воду, всыпать в нее измельченный шоколад и прогреть до полного его растворения. Сварить сахарный сироп и вылить в него растворенный шоколад. Затем все хорошо перемешать до получения однородной массы. Шоколадный сироп остудить и смешать с коньяком. Ликер готов к употреблению.

## ЛИКЕР «КОРОЛЕВСКИЙ»

*10 цветков шиповника розоцветного дальневосточного, 10 лавровых листиков, 2 палочки корицы, 1 ч. л. семян укропа, 0,5 ч. л. тминных семян, 1 ст. л. шалфея, 1 ст. л. душицы, 1 ст. л. ягод можжевельника, 1 л спирта.*

*Для сиропа: 100 мл воды, 200 г сахара.*

Цветы шиповника, травы и пряности измельчить, залить спиртом в стеклянной посуде и настаивать в течение 3 недель. Сварить сахарный сироп, охладить и добавить в настой. Содержимое сосуда процедить и разлить по бутылкам – ликер готов к употреблению.

## ЛИКЕР «МЯТНЫЙ»

*свежие листья мяты, 0,5 л коньяка.*

*Для сиропа: 2 стакана сахара, 1 стакан воды.*

Мятные листочки промыть и крупно порезать. Затем залить их коньяком и настаивать в теплом месте в течение 1–2 недель. Сварить сахарный сироп, остудить и смешать с процеженным мятным настоем. Перед употреблением ликер следует выдержать еще 2–3 недели.

## #ЛИКЕР «ЧАЙНЫЙ»

*50 г черного крупнолистового индийского чая, 0,5 л воды, 0,5 л коньяка.*

*Для сиропа: 700 г сахара, 0,5 л воды.*

Заварить крепкий чай, процедить и смешать его с теплым сахарным сиропом. Полученный чайный сироп необходимо смешать с коньяком и разлить по бутылкам.



## #ЛИКЕР «МАЛИНОВЫЙ»

*1 кг спелой малины, 0,5 л водки, 0,5 стакана лимонного сока.*

*Для сиропа: 1 кг сахара, 1 л воды.*

Сварить сахарный сироп и добавить в него промытые ягоды малины. Смесь перелить в стеклянный сосуд и 10–12 дней выдержать на солнце или в теплом месте. После чего малиновый сироп следует процедить и смешать с водкой. Ликер готов – его остается только процедить и разлить в бутылки.

## КОКТЕЙЛИ

### «КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ»

*400 г шампанского, 50 мл ликера «Южный», 50 мл ликера «Мандариновый», 1 апельсин, 1 лимон, несколько кубиков сахара-рафинада.*

В бокалы для коктейля положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, предварительно пропитанный несколькими каплями ликера «Южный». В каждый бокал добавить по 1 ч. л. ликера «Мандариновый», после чего заполнить бокалы охлажденным шампанским.

## **КОКТЕЙЛЬ «АБРИКОСОВЫЙ»**

*50 мл ликера «Абрикосовый», 50 мл десертного вина, 10 мл ликера «Мятный».*

Все ингредиенты тщательно перемешать, не сбивая. Перед подачей к столу охладить.

## КОКТЕЙЛЬ «ДАМСКИЙ»

*100 мл ликера «Вишневый» или шерри-бренди, 50 мл ликера «Кофейный», 1 яичный желток, 1 мл сливок.*

Все компоненты поместить в глубокую посуду, перемешать и взбить миксером. Можно украсить бокалы долькой лимона.

## **КОКТЕЙЛЬ «НА ЭКВАТОРЕ»**

*100 мл портвейна, 50 мл ликера «Южный» или «Мандариновый», 1 куриное яйцо, несколько капель ликера «Бенедиктин».*

Отделить от куриного яйца желток и взбить его миксером вместе с портвейном и одним из видов ликера. Разлить коктейль по бокалам. Отдельно взбить добела яичный белок и разложить полученную пену по 1 ч. л. в каждый бокал, добавив по 5 капель ликера «Бенедиктин».

## **«ТИП-ТОП»**

*100 мл вермута, 50 мл ликера «Бенедиктин», 2,5 мл ликера «Пряный».*

Все компоненты тщательно перемешать, разлить по бокалам.

## **#КОКТЕЙЛЬ «НЕЖНОСТЬ НОЧИ»**

*50 мл черносмородинового ликера, 100 мл вермута, минеральная вода.*

Хорошо перемешать черносмородиновый ликер и вермут, разлить по бокалам на одну треть. Оставшуюся часть заполнить охлажденной минеральной водой.

## **КОКТЕЙЛЬ «ИСКРИСТЫЙ»**

*50 мл коньяка, 50 мл ликера «Южный», 900 мл шампанского.*

Хорошо перемешать коньяк и ликер «Южный». Разлить по бокалам на одну четверть, остальную часть заполнить охлажденным шампанским.



## **КОКТЕЙЛЬ «СЛАДОСТЬ ЛЮБВИ»**

*20–30 мл сгущенного молока, 50 мл коньяка, 50 мл ликера «Шоколадный», лед.*

Сгущенное молоко смешать с коньяком и ликером «Шоколадный», взбить миксером. Готовый коктейль налить в рюмки и положить в каждую по два-три кубика льда.

## **«МОККО-КОКТЕЙЛЬ»**

*1 ст. л. сахара, 50 мл ликера «Кофейный», 100 мл коньяка, 1 мл лимонного сока.*

Сахар перемешать с лимонным соком, затем добавить коньяк и ликер «Кофейный», взбить при помощи миксера. Готовый коктейль налить в рюмку.

## **#КОКТЕЙЛЬ «ГОРЯЧИЕ ПАРНИ»**

*50 мл коньяка, 50 мл ликера «Кофейный», 1 яичный желток, 1 мл лимонного сока.*

Отделить от куриного яйца желток и смешать его с лимонным соком. Затем добавить коньяк и ликер «Кофейный», тщательно перемешать и налить в рюмки.

## **#КОКТЕЙЛЬ «ЭЛИТНЫЙ»**

*120 мл вермута, 60 мл ликера «Алычовый», 20 мл коньяка, 10 г кураги, лед.*

Хорошо перемешать коньяк, вермут и ликер. Разлить по бокалам и положить в каждый из них по половинке кураги и по несколько кусочков льда.

## **#КОКТЕЙЛЬ «СОЛНЦЕ»**

*50 мл любого ликера, 100 мл коньяка или рома, 1 куриное яйцо.*

Ликер налить в бокал, наполнив его на одну треть. Затем отделить от яйца желток и осторожно поместить его в бокал. Сверху бокал заполнить коньяком или ромом. В результате вы сможете получить очень эффектное зрелище: между двумя разноцветными слоями плавают золотистый шар. Выпивать такой коктейль следует одним глотком, не перемешивая.

## КРЮШОНЫ

### КРЮШОН «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

*1 кг абрикосов, 600 г бананов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 700 мл ликера «Банановый», 2 л белого вина, 700 мл шампанского.*

Абрикосы промыть и освободить от косточек, разломив на половинки. Сахар залить 1 стаканом воды, размешать и поставить на медленный огонь. Постоянно помешивая, довести до кипения, затем ягоды следует залить полученным сиропом. Накрыть их крышкой и остудить.

Тем временем очистить от кожуры бананы и нарезать их кружочками. Когда абрикосы остынут, добавить к ним нарезанные бананы и залить ликером «Банановый». Поместить на сутки в холодильник.

Перед подачей к столу следует залить крюшон тремя бутылками белого вина и одной бутылкой шампанского. Крюшон рассчитан на большое количество гостей и на особо торжественные случаи.

## **#КРЮШОН «ВЗГЛЯД ЛЮБИМОЙ»**

*1 кг персиков, 2 лимона, 2 стакана сахара, 2 л воды, 1 стакан ликера «Абрикотин», 700 мл шампанского.*

Спелые персики промыть и аккуратно очистить от кожицы. Каждый персик разрезать на 4 части, уложить в глубокую посуду и засыпать сахаром. Затем добавить сок двух лимонов, залить водой и поставить в холодильник на сутки.

Перед подачей к столу переложить персики в крюшонницу и залить их ликером «Абрикотин» и бутылкой шампанского. Хорошо перемешать и можно подавать к столу со льдом и соломинками.

## **КОФЕ И ЧАЙ С ЛИКЕРОМ**

### **«АЙС-КОФЕ»**

*8 ст. л. ликера, 150 г охлажденного кофе, 150 г взбитых сливок.*

Разлить охлажденный кофе по бокалам, наполнив их до половины. Затем добавить ликер, все размешать. Сверху положить взбитые сливки и можно подавать к столу.



## **КОФЕ «PORTO»**

*3 стакана кофе, 1 стакан ликера, 4 ст. л. взбитых сливок, 1 ч. л. порошка какао.*

Наполнить чашку горячим кофе на три четверти, добавить ликер. Отдельно взбить с помощью миксера сливки и аккуратно положить их в чашки. Для аромата посыпать сверху небольшим количеством какао.

## **КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ**

*150 мл кофе, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. ликера, сливки.*

Смешать ликер с сахаром и налить в чашки. После чего следует добавить горячий кофе. Взбитые миксером сливки аккуратно положить в каждую чашку.

## **ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК**

*400 г шоколада, 120 г сливок, 4 рюмки ликера, лед.*

Шоколад измельчить, растопить на медленном огне, затем охладить. Отдельно взбить миксером сливки. Разлить напиток по чашкам, добавить взбитые сливки и ликер.

## ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»

*130–140 мл черного листового чая, 200 мл апельсинового сока, 3 ст. л. апельсинового ликера, лимонная цедра, мускатный орех, сахар по вкусу.*

Заварить чай, дать ему настояться 5 минут. Затем добавить в заварочный чайник апельсиновый сок и лимонную цедру на кончике ножа, настаивать еще в течение 5 минут. После этого разлить чай по чашкам, добавить сахар и ликер. Измельчить на мелкой терке мускатный орех и перед чаепитием посыпать по 2 г в каждую чашку – это придаст чаю непередаваемый аромат.

## ЧАЙ «НАПИТОК БОГОВ»

*на 4 порции – 1 л крепкого холодного чая, 0,5 стакана сахара, 50 мл ликера, половина лимона или апельсина, 30 мл орехового сиропа, 700 мл шампанского.*

Этот чай подается, как правило, на торжественных банкетах и требует особой тщательности в приготовлении. Очищенный от кожуры лимон или апельсин следует нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром, полить ликером, ореховым сиропом и холодным чаем. При необходимости ореховый сироп можно заменить ореховым вареньем в таком же количестве.

Смесь следует настаивать в течение 20–30 минут. Перед подачей в чай необходимо влить бутылку шампанского и аккуратно размешать. Подавать «Напиток богов» следует в высоких бокалах для коктейлей, предварительно опустив на дно кубик льда.

## **#ЧАЙ «АРОМАТЫ ТРОПИКОВ»**

*2 ч. л. зеленого чая, дынная кожура, 200 мл воды, 50 мл ликера «Южный», сахар или мед по вкусу.*

Кожуру дыни подсушить в духовке и мелко нарезать. Ошпарить заварочный чайник кипятком, засыпать зеленый чай, смешанный с измельченной дынной коркой в пропорции 1 часть корки к 2 частям чая. После чего залить кипятком в чайник на одну треть и настаивать 5 минут. Затем долить воду на три четверти и добавить ликер «Южный». Через 3 минуты чай готов. Подавать следует с медом или сахаром.

## **ВИНОГРАДНОЕ ВИНО#**

### **ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»**

*8 кг винограда «Изабелла», 10 л воды, 1 кг сахара.*

Сварить сироп из воды и сахара, охладить его. После того как сироп остынет, залить им предварительно размятый виноград. Желательно делать это в какой-нибудь большой банке (так будет видно, что происходит с содержимым). После чего следует поставить банку в теплое место, предварительно сделав водяной затвор. После того как вино перебродит, нужно отделить молодое вино от осадка, образовавшегося в нем (самый простой способ – с помощью марли), и поставить бродить во второй раз. В этот период пузырьки газа будут выделяться слабо, а в конце совсем исчезнут. Когда брожение закончится, нужно разлить вино по бутылкам.

Процеживание необходимо для того, чтобы отделить вино от осадка, в котором много различных нерастворимых частиц, легко загнивающих и придающих вину особый привкус, а то и вовсе портящих его.

## **#ВИНО «ЛИДИЯ»**

*6 кг винограда «Лидия», 8 л воды, 1,5 кг сахара, 0,5 лимона, винные дрожжи.*

Размятый виноград засыпать сахаром, добавить порезанный на дольки лимон, дрожжи, залить водой. После брожения его процедить и разлить в бутылки.



## **#ВИНО «КАГОР»**

*6 кг винограда «Кагор», 1 кг сахара, 8 л воды.*

Размятый виноград засыпать 300 г сахара, оставить на сутки, чтобы выделился сок. Затем залить сиропом, сваренным из оставшегося сахара и воды. Оставить бродить.

Вместо сахара можно использовать чистый мед (это относится и к другим винам), но вино тогда приобретет своеобразный вкус. После того как процесс брожения будет завершен, вино следует процедить и разлить по бутылкам.

## **ВИНО «ВИШНЕВКА»**

*0,5 кг вишни, 0,7 л водки или черешневой наливки, небольшой кусочек корицы, немного гвоздики, 6 ядер вишневых косточек, 0,25 ч. л. молотого аира, корка 0,5 лимона, 0,5 небольшого апельсина с коркой, 200 г сахара, 200 мл воды.*

Промыть вишню, поместить в широкую банку и размять деревянной ложкой. Несколько косточек следует разбить и полученные ядра положить в банку с вишней. Залить водкой, добавить приправы, корку хорошо промытого лимона, порезанный на кружочки апельсин с удаленными косточками. Хорошо закупорить и поставить в какое-нибудь теплое место, например на окно (если это лето). Через 3–4 недели следует процедить жидкость, добавить охлажденный сахарный сироп и 200 мл водки. После чего необходимо хорошо встряхнуть емкость с жидкостью, а затем перелить ее в бутылку с надежной крышкой. Сахарный сироп следует варить в таком количестве: 200 г сахара в 200 мл воды.

## **ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ**

*5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда.*

Половину всех ягод положить в деревянный сосуд, размять и залить 6 л воды. Сосуд поставить на 4 дня в прохладное место, после чего массу процедить через сито. Остальную ягоду размять руками, залить 4 л воды и оставить на 6 часов в теплом месте. Затем процедить через сито, хорошо отжав ягоды. Полученные жидкости (примерно 10 л) смешать, добавить сахар и мед. Влить жидкость в маленький бочонок, закрыть и поставить в холодное место. Через полгода брожения у вас получится вкусное, ароматное вино.

## **#ВИНО ИЗ МАЛИНЫ**

*3 кг малины, 1,5 кг сахара, 200 г водки, 5 л воды, половинка апельсина, гвоздика, 200 г вишни (для улучшения цвета и лечебных качеств вина).*

Помять малину, добавить пропущенный через мясорубку апельсин, засыпать 500 г сахара, дать настояться 2 дня. Затем процедить сок, добавить в него сахарный сироп, водку и гвоздику.

## #ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

*5 кг рябины, 1 кг сахара, 8 л воды, винные дрожжи, тысячелистник, мята.*

Лучше всего использовать для приготовления вина ягоды рябины, собранные после заморозков, так как подмороженные ягоды слаще и лучше дают сок. Если же рябина снята до заморозков, ее, чтобы хорошо выделялся сок, а также для снижения горечи, сначала необходимо бланшировать. Для этого отделенные от кистей ягоды следует залить кипятком на 20–30 минут. После чего, слив воду, еще раз повторить эту операцию. Затем рябину необходимо опустить в холодную воду. После бланшировки ягоды следует помять и выжать сок. Рябиновое вино получается терпкое, поэтому вы можете добавить к соку рябины сок сладких яблок (это к тому же улучшит цвет вина).

Бланшированные ягоды следует засыпать сахаром, добавить дрожжи и оставить бродить. После того как вино перебродит первый раз, пропустить его через марлю или через ткань и поставить бродить во второй раз, добавив ароматизаторы, можно добавить немного изюма для улучшения брожения. По окончании этого процесса вино необходимо процедить вновь и разлить по бутылкам.

## **ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ**

*8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара, 0,5 л воды.*

Готовить данное вино следует так же, как и все сладкие вина.  
В результате должно получиться 10 л вина.

## **#ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ**

*5 кг смородины, 3,6 л воды, 2,4 кг сахара.*

Смородину перебрать, тщательно промыть и растолочь деревянной толкушкой. Так как сок из мезги черной смородины выделяется медленно, следует добавить немного сахара и воды от общего количества смеси, а затем положить дрожжи. Смесь оставить для брожения на 2–3 дня, помешивая три раза в день, а затем отжать.

Можно и по-другому активизировать процессы соковыделения. Для этого ягоды или мезгу следует подогреть на медленном огне в течение 10 минут, постоянно помешивая. Перед прогреванием необходимо добавить немного воды (учитывая ее количество при подготовке вина для брожения). Прогретую массу затем следует охладить и отжать из нее сок, выжимки залить холодной водой (тоже учитывая общее количество воды), настоять еще два дня, часто помешивая, и снова отжать. Сок после двух отжимов соединить, добавить остаток воды, сахар и поставить бродить. По окончании этого процесса следует процедить готовое вино и разлить его по бутылкам.

## **ВИНО СЛИВОВОЕ**

*8 кг спелой сливы, 1 кг сахара, 10 л воды, 15 г корицы, 20 г лимонной кислоты, 30 г мяты.*

Спелые сливы сладких сортов разрезать, удалить косточки, залить охлажденным сахарным сиропом, добавить лимонной кислоты, поставить бродить в стеклянной посуде, сделав водяной затвор. После того как вино перебродит, необходимо процедить его, отделить осадок, а в процеженное вино добавить мяту, корицу и поставить бродить второй раз.



## КРАСНЫЙ ВЕРМУТ

*3 л клюквенного вина, 7 л черничного вина, 1 л меда, 1 ч. л. настоя трав.*

Для приготовления этого ароматизированного напитка необходимо смешать вина с медом, добавить травяную настойку и выдержать 3 недели, после чего следует разлить по бутылкам. Настойку необходимо приготовить следующим образом: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни следует залить 250 г водки. Можно использовать другой состав трав: чабрец, богородскую травку, корневища фиалки, минник душистый, полынь. Травы необходимо измельчить, поместить в бутылку с водкой и дать настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая бутылку.

## БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ

*На 3 л сока: 4 кг ягод облепихи, кипяченая вода.*

Хорошо вымыть и перебрать свежие ягоды облепихи. Вино можно готовить и из замороженных ягод, предварительно разморозив и помыв. Чтобы сок, который получится в результате брожения ягод, содержал меньше кислоты, его нужно наполовину разбавить кипяченой водой. Когда процесс брожения подойдет к концу, вино нужно перелить в бутылки и закупорить пробками. Хранить бутылки нужно в прохладном месте и выдерживать не менее 1 года.

По истечении этого срока облепиховое вино должно приобрести приятный золотистый оттенок и стать прозрачным. У этого вина легкий ананасовый аромат, сочетающийся с ароматом свежего пчелиного меда, оно порадует вас своим сладковатым и одновременно кисловатым вкусом, оставляющим ощущение свежести и остроты. Профессионалы считают, что вино из облепихи имеет очень высокие вкусовые качества и оригинальный приятный аромат.

## МЕДОВОЕ ВИНО

*1 л липового и цветочного меда, 7 л яблочного виноматериала (или виноматериал белой смородины) с добавлением сока крыжовника или груши.*

Кислотность меда очень низкая, поэтому из чистого меда приготовить вино нельзя. Медовые вина делают на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого или на соке белой смородины.

100 г меда содержит около 70 г сахара, значит, меда нужно брать немного больше. Вместо 100 г сахара лучше взять 140 г меда. В остальном *Способ приготовления* классический, как указано выше.

## **ВИНО ИЗ ГРУШИ**

***На 10 л вина:** 7 л грушевого сока, 0,5 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.*

Необходимо тщательно отсортировать, вымыть груши и разрезать их на кусочки по 0,5 см на шинковке с диском. Не забудьте отделить семена! Сделать грушевый сок. Чтобы вино лучше осветлилось, в грушевый сок следует добавить немного рябинового.

## **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.