

# НА ПОЇ ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ



# Нина Кравченко

## Напитки домашнего приготовления

*Chernovol V.G.*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=159387](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=159387)*

*Напої домашнього приготування: АТ «Обереги», ; Київ; 1991*

*ISBN 5-8104-0001-9*

### Аннотация

Улюбленим напоєм наших предків з давніх давен був мед. Мед був звичайним частуванням на весіллі і під час свят. Дуже поширеними напоями були квас і пиво.

З появою у XV ст. «гарячого вина» – горілки почалося виготовлення різних настійок і наливок: варенухи, спотикача, запіканки, контабасу, слив'янки, тернівки, вишнівки, цитринівки, агрусівки, горобинівки.

Детальні рецепти виготовлення цих та інших традиційних українських напоїв у домашніх умовах містить це видання.

# Содержание

Варенуха	6
Узварець	7
Гаряче вино з імбиром	8
Спотикач	9
Запіканка	10
Паленка	11
Мокруха	12
Контабас	13
Спотикач з анісу	14
Слив'янка	15
Морелівка	16
Кінець ознакомительного фрагмента.	17

# Напої домашнього приготування

*Улюбленим напоєм наших предків з давніх давен був мед. Його готували з бджолиного меду, який варили з водою, і потім зброджували.*

*Про широке використання меду як народного напою згадується в багатьох історичних документах. Так, ще в Лаврентіївському списку говориться, що древляни зварили і відвезли в місто дуже багато меду для поминок, які влаштувала княгиня Ольга по своєму чоловікові.*

*Мед був звичайним частуванням на весіллях і під час свят.*

*Готовий мед наливався в бочки, які зберігались у спеціальних льохах, так званих медушах.*

*Іншим напоєм, добре відомим нашим далеким предкам, був квас. Його готували переважно з житнього борошна або житнього хліба і солоду.*

*Дуже поширеним напоєм було і пиво.*

*Готувалось воно спочатку без хмелю, але вже в XII ст. слово «пиво» набуло значення окремого (хмільного) напою поряд з медом і вином. В XV ст. з'являється «гаряче вино» – горілка. З появою горілки почалося виготовлення і різних настоек та наливок, про колір і смак яких давались найкращі відгуки.*

*З виникненням промислового винокуріння асортимент напоїв, які готували на Україні в домашніх умовах, зменшувався. Однак, незважаючи на це, ще й досі багато напоїв, рецептури яких наводимо нижче, готуються в домашніх умовах.*

# Варенуха

В давнину варенуха була улюбленим напоєм. Готують її так. Промиті яблука, вишні, груші і сливи кладуть в окремі посудини, заливають горілкою і настоюють 5–6 год. Потім все зливають в одну емальовану або керамічну посудину, додають туди мед, імбир, корицю, гвоздику, запашний перець, лавровий лист, накривають покриткою, замазують тістом, кладуть невеликий гніт і ставлять в піч або духовку на 10–12 год. при температурі 90-100° С. Після цього варенуху проціджують і подають як гарячою, так і холодною.

На 1 л горілки – 40 г сушених яблук, 40 г вишень, 25 г груш, 25 г слив, по 1 г імбиру, кориці і гвоздики, по 0,5 г запашного перцю і лаврового листу, 250 г меду.

# Узварець

Беруть 1 л червоного столового вина, 100 г рому або коньяку, 1 1/2 склянки цукру, 1 паличку кориці, 12 гвоздик, кип'ятять все в каструлі, проціджують крізь сито і подають гарячим.

# Гаряче вино з імбиром

Кип'ятять 4 л червоного вина з 1 паличкою кориці, додають 600 г цукру-рафінаду, стерши в нього цедру з 2 цитрин. В миску кладуть 50 г імбиру, заливають киплячим вином і подають гарчим на стіл.



# Спотикач

Настояти 5 г кориці, 10 г мускатного горіха, 5 г гвоздики, 5 г шафрану, 20 г ванілі протягом 2 тижнів на 0,5 л горілки, щодня збовтуючи. Настойку процідити і зварити з 2 склянками цукру. Після цього процідити крізь тканину або вату і напій готовий.

# Запіканка

На 1 л горілки взяти по 10 г імбиру, стручкового перцю, гвоздики, кориці та цитринової цедри і по 5 г мускатного горіха і кардамону. Все це вливають в каструлю, накривають покришкою, яку міцно прикріплюють до вушок каструлі, обмазують прісним тістом, щоб не проходило повітря, кладуть який-небудь гніт і ставлять в духовку або в гарячу піч на 12 год. Після цього каструлю охолоджують, зливають запіканку в пляшки і закорковують.

# Паленка

Насипають перебрані ягоди (малину, вишні, черешні) в емальовану каструлю вщерть і заливають горілкою. Каструлю зверху щільно зав'язують товстим папером, який проколюють паличкою в 2–3 місцях, і ставлять в негарячу піч або духовку на 8-10 год. Якщо за цей час ягоди не упріють, поставити ще раз. Після того як ягоди упріють, рідину обережно зливають через складену вчетверо марлю в іншу посудину. В проціджену паленку кладуть цукор, добре розмішують, ставлять на вогонь і дають закипіти, щоб цукор добре розтав. Після цього паленку розливають у пляшки, закорковують і осмолують. Пити паленку рекомендується через рік після виготовлення.

На 1 кг ягід – 500–700 г цукру.

# Мокруха

1 л горілки (міцнішої від звичайної) настоюють в затінку протягом двох тижнів на цедрі з двох помаранчів і 8-10 гвоздиках. Після цього додають 0,25 л вишневого соку. Якщо настойка буде дуже міцна, додають ще соку. Добре перемішавши, проціджують і зберігають в закоркованих пляшках не менше півроку. На смак мокруха схожа на гарний лікер.

# Контабас

Беруть бруньки з кущів чорної смородини, насипають в пляшку до половини і заливають горілкою. Обв'язавши шийку пляшки марлею, ставлять її на сонце і тримають так не більше шести тижнів. Після цього настойку проціджують, дають устоятися і, коли потрібно, ще раз проціджують, розливають в пляшки, закорковують і зберігають в сухому прохолодному місці. Чим старіший контабас, тим він кращий.

## Спотикач з анісу

Беруть 50 г свіжого анісу, добре промивають і висушують в затінку. Далі висипають його на аркуш білого паперу, роздавлюють качалкою, кладуть в емальовану каструлю, вливають туди 1,5 л горілки (міцнішої від звичайної), дають постояти з вечора до ранку і проціджують. Окремо на вогні розчиняють 2 кг цукру в 12 склянках води і, коли вона закипить, видаляють піну, знімають з вогню, змішують з настояною горілкою, виливають в бутель і кладуть туди по 1 г коріандру, кориці, гвоздики і цедру з 1 помаранча. Щодня настойку треба збовтувати. Через 4 доби її проціджують, розливають в пляшки і добре закорковують. Спотикач вважається готовим через 6 місяців.

# Слив'янка

В бутель з широкою шийкою насипають вщерть стиглих слив-угорок. Сливи заливають горілкою (міцнішою від звичайної), закорковуюють і ставлять в темне місце на 4–6 тижнів. Після цього зливають всю горілку, а в бутель насипають цукру, скільки вміститься. Замість цукру сливи можна залити холодним цукровим сиропом, який готується за пропорцією: 400 г цукру на 1,5 л води. Цукор вбирає із слив увесь спирт. Через два тижні сироп зливають і змішують із зливою раніше горілкою, проціджують, розливають в пляшки, закорковують і зберігають протягом півроку. Після цього слив'янку можна пити.

# Морелівка

Беруть найстиглішу і найсолодшу морель, без плям і не зіпсовану, виймають з неї кісточки, ягоди дрібно нарізають, розминають і вичавлюють сік. 1 склянку соку змішують з 1S склянками горілки, ставлять на 1 місяць в холодне місце, проціджують, розливають в пляшки і закорковують.



# 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.