

ЗОЛОТАЯ КАРМАННАЯ БИБЛИОТЕКА

ДОМАШНИЙ ВИНОДЕЛ
 КОЛЛЕКЦИЯ
ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



Москва
ЦЕНТРОЛИГРАФ

УДК 663.25
ББК 36.87
М69

Охраняется законодательством РФ
о защите интеллектуальных прав.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Оформление художника
И.А. Озерова

М69 Домашний винодел. Коллекция лучших рецептов / Сост. Л.М. Михайлова. — М.: Издательство Центрполиграф, 2011. — 286, [2] с. — (Золотая карманная библиотека).

ISBN 978-5-521-78981-8

Хотите узнать о вине больше? Хотите самостоятельно приготовить натуральные алкогольные напитки, будь то настойка, ликер или виноградное вино? Есть желание угостить друзей сидром, крюшоном, игристым? А может, хотите удивить гостей, подав вино, приготовленное по старинным рецептам? Тогда эта книга для вас! Из нее вы узнаете о технологии приготовления в домашних условиях коньяка, спотыкачей, диетических и «медицинских» вин... Также все о хранении, болезнях и несовершенствах вин. Вашему вниманию представлено множество самых разнообразных рецептов алкогольных напитков, которые можно приготовить в домашних условиях.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-521-78981-8

© ЗАО «Издательство
Центрполиграф», 2011

ДОМАШНИЙ ВИНОДЕЛ
 КОЛЛЕКЦИЯ
ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



НАПИТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Так уж повелось — ни одно радостное или печальное событие в нашей жизни не обходится без чарки хорошего душистого вина, будь то виски, ром, коньяк или виноградное вино.

И какой же праздник — свадьба, день рождения, встреча с друзьями и особенно новогодний праздник, самый радостный и веселый, — обходится без бутылки шампанского, без бутылки хорошей водки, без добрых тостов, без звона бокалов?

Кроме готовых водки, коньяка, ликеров и вин во время праздничных обедов и ужинов, а также к закусочным столам подают различные алкогольные и безалкогольные напитки, приготовленные дома. Это домашние наливки, настойки, глинтвейны, коктейли, крошоны, вина и т. д.



Вина и блюда должны быть в правильном сочетании и являются дополнением одного другому.

В употреблении вин существуют общепринятые правила.

Легкое белое вино (белый портвейн, сухое белое, токайское) подают к закуске и рыбным блюдам, крепленое или сухое красное — к жареному мясу и птице.

Красный портвейн подают к мясу.

Крепленое красное — к жаркому из телятины, баранины и дичи.

Шампанское — ко второму завтраку, после закуски или к легким жареным блюдам. Классически к шампанскому следует подавать только устрицы и черную икру, в крайнем случае — кальмары или мидии.

К виноградным винам, типа мадеры, подают сыр.

Мадеру также можно подавать между первым и вторым блюдами.

Кагор — это сладкое, немного терпкое вино употребляют с мясом говядины, лося, медведя.



Мускат и токай — нежноароматные виноградные вина — лучше подавать с сыром и зеленью.

Вермут, как аперитив, пьют перед обедом для аппетита.

Красное сухое вино хорошо сочетается с лососиной, дичью.

Белое сухое вино подают с птицей и рыбой.

Десертное вино принято подавать к бутербродам или сладким блюдам.

Глинтвейн подают иногда к горячему мясному блюду за обедом или ужином, к закусочному столу, к блинам и в тех случаях, когда подают коктейли, то есть при небольших приемах, в сочетании с малым количеством закусок, сухим соленым печеньем, канапе и т. д.

Крюшоны подают после обеда и ужина вместе с тортами, пирожными, мороженым.

Наливки и алкогольные настойки принято подавать перед обедом или плотным ужином.

Наливка хороша с кислыми блинами.

Десертные вина приятней всего на вкус, когда их температура 15—16 °С.



Белые столовые вина тонизируют. Их не следует слишком сильно и долго охлаждать. Старое белое вино сохраняет свой букет при температуре 10—12 °С, более молодые сорта вин — при температуре чуть выше.

Красное вино не надо охлаждать, оно сохраняется при комнатной температуре 16—18 °С. Никогда не опускайте бутылки с вином в теплую воду — аромат вина при этом ухудшится. Если в красном вине вы заметили осадок, это не означает, что вино плохого качества.

Водку нельзя закусывать чем придется — конфетками, орешками и т. д. Водку можно запивать, но натуральным томатным соком, рассолом. Лучше закусить соленым огурцом или холодной закуской. А потом съесть хороший горячий обед.

При сервировке стола вино (за исключением шампанского) нужно поставить в откупоренных бутылках с тщательно очищенными горлышками. Минеральные воды перед подачей на стол также необходимо откупорить.



Водку и настойки лучше подавать в графинах. Шампанское открывают перед тем, как наливать в бокалы.

За домашним обедом обычно не бывает разнообразия вин, поэтому нет надобности ставить на стол лишние рюмки и бокалы. Если у вас праздничный обед, поставьте у каждого прибора рюмку для водки и другую для вина, фужер или стакан для минеральной воды, фруктового или томатного сока. Графины или бутылки с винами, водками, настойками, соками ставят приблизительно в центре стола между блюдами. Если праздничный стол большой, спиртное размещают равномерно по всему столу.

Спиртным, особенно водкой, наполняют рюмки на 1/3. И не часто, оставляя значительное время для беседы.

Не увлекайтесь разнообразными спиртными напитками одновременно. Помните, мысли ваши должны оставаться светлыми и ясными. В связи с этим вспоминаются стихи ученого, врача, философа:



Михайлова Л.М.

*Все хорошо, друзья, что в меру.
Возьмем вино мы для примеру:
Вина избыток — как отрава,
А в меру выпьешь, как отрада!
Не наливай вина глупцу,
Полезно пить лишь мудрецу.
Вино смывает все печали
И открывает мыслям дали.
Но зря его ты не глуши,
Вино — напиток для души!
Кто много пьет, тот враг себе
И сам вредит своей судьбе.
Кто мало пьет — душой незрел,
Но тот, кто в меру пьян, — прозрел.
Абу-Али Ибн Сина*

