

ещё вкуснее и проще

# ВОДКА И САМОГОН

Составитель С. П. КАШИН



РИПОЛ  
КЛАССИК

УДК 641/642  
ББК 36.992  
В622

*Составитель С. П. Кашин*

**В622 Водка и самогон** / [сост. С. П. Кашин]. — М. : РИПОЛ классик. — 64 с. — (Еще вкуснее и проще).

ISBN 978-5-519-64370-2

Сейчас в магазинах почти не сыскать настоящей водки, а что уж говорить о старой, доброй самогонке? Но не стоит отчаиваться! Теперь вы сможете приготовить эти напитки в домашних условиях. В этой книге мы собрали для вас самые лучшие рецепты и проверенные технологии приготовления. Сделайте запасы и будьте уверены в качестве продукта! К тому же приготовленные в домашних условиях водка и самогон обходятся гораздо дешевле покупных!

**УДК 641/642  
ББК 36.992**

ISBN 978-5-519-64370-2

© Кашин С. П., 2015  
© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2016

# РЕЦЕПТЫ САМОГОНА



## Самогон «Классический»

### *Ингредиенты*

5 кг сахара, 100 г дрожжей.

### *Способ приготовления*

Сахар растворить в 5 л теплой воды, добавить дрожжи и тщательно перемешать. Поставить смесь в теплое место для брожения. Через несколько дней готовую брагу перегнать.

## Самогон «Ароматный»

### *Ингредиенты*

6 кг сахара, 200 г дрожжей, 1 пучок укропа (сухого), 50 г листьев черной смородины (измельченных).

### *Способ приготовления*

Сахар и дрожжи залить 10 л теплой кипяченой воды, перемешать.

В полученную смесь добавить сухой укроп и листья черной смородины, настоять в теплом месте в течение 5–6 дней, затем перегнать.

## **Самогон «Праздничный»**

### *Ингредиенты*

5 кг конфет с фруктовой начинкой.

### *Способ приготовления*

Конфеты с фруктовой начинкой измельчить и развести в 20 л теплой кипяченой воды. Полученную смесь выдержать в течение 3–5 дней, затем перегнать.

## **Самогон из гороха**

### *Ингредиенты*

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 кг гороха.

### *Способ приготовления*

Сахар, дрожжи и горох залить 15 л теплой воды, выдержать в течение 2 дней, затем перегнать.

## **Самогон по-чешски**

### *Ингредиенты*

3 кг сахара, 100 г дрожжей, 5–6 листьев смородины или вишни.

### *Способ приготовления*

Для приготовления браги сахар развести в 7 л теплой воды, добавить дрожжи и все тщательно перемешать, добавить листья черной смородины или вишни. Поместить смесь в теплое место для брожения. Через 6–7 дней готовую брагу перегнать.

## **Самогон из молока**

### *Ингредиенты*

5 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока.

### *Способ приготовления:*

Сахар, дрожжи, молоко смешать, выдержать в течение 3–4 дней, затем перегнать.

## **Самогон из картофеля и молока**

### *Ингредиенты*

5 кг сахара, 300 г дрожжей, 3 стакана молока, 10 картофелин (растолченных).

### *Способ приготовления*

Сахар, дрожжи и картофель залить 20 л кипяченой воды, перемешать. Полученную смесь настоять в течение 2 дней, затем перегнать.

## **Самогон «Томатный»**

### *Ингредиенты*

1 кг томатной пасты,  $\frac{1}{2}$  л пива, 6 кг сахара.

### *Способ приготовления*

Томатную пасту развести в 30 л кипяченой воды. В полученную смесь добавить пиво и сахар, настоять в теплом месте в течение 7 дней, затем перегнать.

## **Самогон из вишневого сиропа**

### *Ингредиенты*

6 л вишневого сиропа, 200 г дрожжей.

*Способ приготовления:*

Вишневый сироп развести в 30 л кипяченой воды. В полученную смесь добавить дрожжи, настоять в течение 7 дней, затем перегнать.

## **Самогон из сухофруктов**

*Ингредиенты*

3 кг сахара, 2 кг сухофруктов (яблок или груш), 300 г дрожжей, 50 г чабреца (сушеного).

*Способ приготовления*

Залить сухофрукты 10 л кипятка, остудить их до температуры примерно 40 °С. Развести в настое сахар, добавить дрожжи и сухой чабрец. Все тщательно перемешать и поставить в теплое место. Через 7 дней готовую брагу перегнать.

## **Самогон из варенья**

*Ингредиенты*

4–6 л забродившего варенья, 3 кг сахара, 200 г дрожжей.

*Способ приготовления*

Варенье развести в 30 л теплой воды. В полученную смесь добавить дрожжи и сахар, выдержать в течение 3–4 дней, затем перегнать.

## **Самогон «Пшеничный»**

*Ингредиенты*

6 кг сахара, 4 кг пшеницы.

*Способ приготовления*

Пшеницу размолоть в муку. Замесить муку теплой водой до консистенции густой сметаны, добавить сахар из расчета  $\frac{1}{6}$  от общего объема массы. Поставить массу в теплое место на 5 суток. Развести брагу 12 л теплой воды и засыпать оставшийся сахар. Все опять поместить в теплое место. Через 7–8 дней брагу (когда она станет горькой) процедить через мелкое сито и перегнать два раза.

**Самогон с халвой***Ингредиенты*

8 кг халвы, 20 г мяты.

*Способ приготовления*

Халву развести в 15–20 л теплой воды. В полученную смесь добавить мяту, настоять в течение 7–10 дней, затем перегнать.

**Самогон «Молочный»***Ингредиенты*

5 кг сахара, 1  $\frac{1}{2}$  л молока, 50 г дрожжей.

*Способ приготовления*

В 15–20 л теплой воды влить теплое молоко, добавить сахар, дрожжи.

Раствор поместить в предварительно вымытый бак стиральной машины.

Машину включить на два часа. Перелить раствор в емкость, дать ему отстояться 2–3 часа, после чего перегнать.

## **Самогон «Медовый»**

### *Ингредиенты*

3 кг меда, 3 л сахарного сиропа, 300 г дрожжей.

### *Способ приготовления*

Мед и сироп развести в 20–25 л воды. В полученную смесь добавить дрожжи, выдержать в течение 7 дней, затем перегнать.

## **Самогон из гороха и молока**

### *Ингредиенты*

5 кг сахара, 1 л молока, 1 кг гороха (лущеного).

### *Способ приготовления*

Влить теплую воду в теплое молоко, всыпать сахар, добавить дрожжи и горох.

Массу тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. Через 1 сутки готовую брагу перегнать.

## **Самогон «Деревенский»**

### *Ингредиенты*

2 кг яблок (сушеных), 1 пучок укропа (сушеного), 3 кг сахара, 250 г дрожжей.

### *Способ приготовления*

Сушеные яблоки заварить в 10 л кипятка. Полученную смесь охладить, добавить сахар и дрожжи, тщательно перемешать, выдержать в темном месте в течение 7 дней, затем добавить сушеный укроп и перегнать.



## **Самогон «Мятная карамель»**

### *Ингредиенты*

5 кг мятной карамели.

### *Способ приготовления*

Мятную карамель измельчить и развести в 20 л теплой кипяченой воды. Полученную смесь выдерживать в течение 3–5 дней, затем перегнать.

## **Самогон из сока**

### *Ингредиенты*

7 сушеного 8 л сока, 250 г дрожжей.

### *Способ приготовления*

Сок и дрожжи смешать, настоять в темном месте в течение 14 дней при комнатной температуре, затем перегнать.

## **Самогон из облепихового сиропа**

### *Ингредиенты*

3 л облепихового сиропа, 100 г дрожжей.

### *Способ приготовления*

Сироп развести 10 л теплой воды, добавить дрожжи, выдержать в теплом месте в течение 7 дней. Затем брагу перегнать.

## **Самогон из варенья с сахаром**

### *Ингредиенты*

2 л варенья (любого), 100 г дрожжей, 1 кг сахара.

### *Способ приготовления*

Забродившее варенье смешать с сахаром и развести 10 л теплой воды, затем добавить дрожжи и поставить в теплое место примерно на 3–5 суток. Готовую брагу перегнать.

## **Самогон «Изысканный»**

### *Ингредиенты*

300 г семян аниса (истолченных), 150 г семян тмина, 10 л самогона (очищенного), 1 кг лимонной цедры, 20 г корня имбиря.

### *Способ приготовления*

Семена аниса и тмина залить 10 л самогона (очищенного), выдержать в течение 4 недель.

Полученную смесь разбавить 5 л воды и перегнать. В полученный самогон добавить лимонную цедру и имбирь, настоять в течение 4 недель, затем профильтровать.

## **Самогон «Новогодний»**

### *Ингредиенты*

10 кг яблок (неповрежденных), 100 г меда.

### *Способ приготовления*

Яблоки засыпать в емкость и залить доверху самогоном. Настаивать в течение 6 месяцев при комнатной температуре. Затем жидкость, процедив, слить в кастрюлю, подсластить медом и довести 3 раза до кипения. Дать настойке остыть и отстояться. После того как гуща осядет, жидкость осторожно перелить в чи-