

з д о р о в ь е *и* *к р а с о т а*

Бехтерев П. А.

НАСТОЙКИ НА СПИРТУ

*от всех
болезней*



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 615.89

ББК 53.59

Б55

Бехтерев, П. А.

Б55 Настойки на спирту от всех болезней. — М. : РИ-
ПОЛ классик, 2010. — 64 с. — (Здоровье и красота).

ISBN 978-5-7905-3912-1

Лечение с помощью спиртовых настоек является существенной частью как традиционной, так и народной медицины. Спирт сохраняет целебные свойства трав на долгое время. Помимо этого, он усиливает действие полезных веществ растений. В этой книге вы найдете множество рецептов приготовления целебных настоек и способы их применения при различных заболеваниях.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

УДК 615.89

ББК 53.59

*Практическое издание
Здоровье и красота*

Бехтерев Петр Анатольевич

НАСТОЙКИ НА СПИРТУ ОТ ВСЕХ БОЛЕЗНЕЙ

Генеральный директор издательства *C. M. Макаренков*

Редактор *K. A. Ляхова*

Художественное оформление: *E. L. Амитон*

Компьютерная верстка: *H. A. Гусева*

Технический редактор *E. A. Крылова*

Корректор *O. B. Волкова*

Издание подготовлено при участии ЛА «Софит-Принт»

© ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2006

© ООО Группа Компаний

«РИПОЛ классик», 2010

ISBN 978-5-7905-3912-1

ВВЕДЕНИЕ

В середине XIX века в России было очень популярно домашнее изготовление настоек. Иметь в доме водку или настойку промышленного изготовления считалось дурным тоном. Домашние настойки отличались своеобразием и неповторимым вкусом и запахом. На Руси имелись свои секреты домашнего производства, которые накапливались и передавались из поколения в поколение веками. В настоящее время многие из этих рецептов утрачены. Но тем не менее, делать целебные настойки в домашних условиях вполне может любая хозяйка.

Данная книга предлагает народные рецепты приготовления лечебных настоек и их употребления при лечении различных заболеваний. Многие рецепты очень старинные и передают мудрость древних российских целителей. Их применение испробовано на практике и показало потрясающие результаты.

Стоит заметить, что эффективность спиртовых настоек признает и традиционная медицина. В аптеках продается множество всевозможных настоек разных трав, а также эссенции (спиртовые растворы высокой концентрации). Универсальность настоек очевидна. Их можно применять как внутрь, так и наружно. Однако следует помнить, что при употреблении спиртовых настоек важно соблюдать меру. Использование подобных препаратов в качестве алкогольных

напитков может привести к пагубным последствиям. При лечении спиртовыми настойками следует также принимать во внимание противопоказания, представленные вместе с некоторыми рецептами. Неправильное применение настоек может привести к негативному результату.

Книга рассчитана на широкий круг читателей, увлекающихся нетрадиционными и безопасными методами лечения и профилактики заболеваний. Своевременный и правильно проведенный курс терапии, а также применение качественных лекарственных препаратов, к которым несомненно можно причислить и спиртовые настойки, являются залогом успешного лечения.

Из истории настоек

Спиртовые настойки являются чисто русским средством, помогающим бороться с различными заболеваниями. Техника получения спирта известна давно. В России складывались благоприятные условия для получения высококачественного спирта, поскольку богатые дворяне в условиях крепостного натурального хозяйства не заботились о рентабельности производства и могли себе позволить направлять все усилия на улучшение качества спирта. Они не считались ни с какими затратами для получения хорошего продукта ради своего удовольствия.

Да и затрат как таковых почти не было. Сырье и рабочая сила им доставались бесплатно. На производство спирта требовалось только время. Весь процесс производства, по сути, был направлен на удовлетворение прихоти хозяина и его гостей, а не на получение прибылей от продажи алкоголя.

При Петре I, Елизавете и Екатерине II дворяне были освобождены от налогов на домашнее винокурение с условием, что все изготовленные спиртные продукты будут идти только

на домашние нужды, а не на продажу. Дворянство в свою очередь честно обещало монархам не пытаться наживаться на продаже спирта или водки. Все это способствовало тому, что в России качество спирта достигло наивысшего уровня.

В XVIII веке русская домашняя водка имела престиж как среди пищевой продукции, так и в медицинской практике, славясь своей полезностью. С развитием капитализма качество российского спирта, который начал производиться на продажу, значительно пострадало. Производство высококачественного продукта просто не было выгодно. На рынке начали появляться дешевые сорта спирта, приготовленные из картофеля и свеклы. Низкое качество и дешевизна способствовали распространению пьянства. Так полезный напиток превратился во вредоносное зелье.

Для того чтобы спасти положение, в конце XIX века в России была введена государственная монополия на производство спирта и водки. После революции государство придерживалось этой политики вплоть до 1986 года.

В это время отечественным винокурам удалось добиться прекрасного качества спирта, основываясь на технологических разработках таких ученых, как Д. И. Менделеев, Н. Д. Зелинский и др.

В настоящее время снова стало трудно найти в отечественных магазинах качественный спирт. А ведь от этого зависит его полезность. По-

этому далее будут рассмотрены не только рецепты приготовления настоек, но и некоторые способы получения чистого спирта, не содержащего вредных для организма веществ.

2

Приготовление настоек

Спиртовые настойки приготавливаются на основе спирта, который настаивается с использованием различных трав, цветков, кореньев, плодов и ягод. Применение растительного сырья при изготовлении настоек придает им различные свойства: исцеляющие, тонизирующие, успокаивающие, обезболивающие и т. п.

Лучше всего для приготовления настоек применять винный спирт высшего качества, который не имеет посторонних привкусов, кроме травяных.

Настаивание на спирту производится следующим образом: в приготовленную бутыль надо положить травы или специи, после чего налить спирт, закупорить и поставить в солнечное или просто теплое место. Настаиваться спирт должен не менее 2 недель. Каждый день необходимо его взбалтывать. Через 2 недели спирт сливают в перегонный куб, и туда же через ткань или марлю отжимают использованные травы.

Когда спирт перегоняется вместе с травами, то он больше впитывает в себя полезных веществ, чем настойка без перегонки.

Для приготовления самого спирта используют в качестве

сырья зерно. В России в старину для этой цели брали в основном рожь. Но с конца XIX века для массового производства водки все больше стали использовать пшеницу, в военные годы — даже картофель. Однако спирт высшего качества можно получить только из ржаного зерна и отрубей. Овес, пшеницу, ячмень и гречиху можно использовать в качестве добавочного зернового сырья.

Вторым основным компонентом в изготовлении спирта является вода. Она должна быть мягкой (не более 4 мг/экв). В начале прошлого века такую воду добывали в верховьях рек Москвы, Клязьмы и Невы. Очень высоким качеством всегда обладала и вода из мытищинских родников.

Для приготовления сусла в русском винокурении всегда использовался солод. В качестве дрожжей в старину применяли ржаную закваску. Но с XVIII века в России все заводы перешли на пивные дрожжи. А в конце XIX века на спиртоводочных заводах для винокуренного производства начали выращивать специальные естественно-чистые культуры дрожжей. От их качества зависит правильное созревание затора и в конечном итоге — качество полученного спирта.

Соединив все три перечисленных компонента, получают смесь, называемую брагой. Она затем проходит процесс перегонки через специ-

Спирт, изготовленный из зерна ржи, обладает значительными преимуществами перед картофельным или свекольным. Он не вызывает агрессии и не приводит к тяжелому похмелью.

альный аппарат, и в результате получается спирт. В русской традиции принята тройная перегонка спирта. Делается это для получения продукта высокой степени чистоты.

Очищению спирта от нежелательного вкуса и запаха всегда уделяли большое внимание. Первоначально спирт получался мутным, с резким запахом сивушных масел и ужасным вкусом. Употреблять внутрь его было неприятно. Начались поиски способов улучшения качества спирта. Ради этого российские винокуры пытались усовершенствовать перегонное оборудование. Но и здесь было немало трудностей.

Наиболее легким путем очищения спирта является его фильтрация. Методы фильтрации разрабатывались веками. В качестве фильтра использовались различные материалы: песок, сукно, фетр, зола и т. п. Но самым эффективным оказалось использование угля. К концу XVIII века на Руси уже были разработаны способы активирования древесного угля (то есть увеличения его поглотительной способности). Были также установлены породы деревьев, из которых получался самый лучший древесный уголь: бук, липа, береза, дуб и ольха. Самым популярным стал березовый уголь. Фильтрация спирта с помощью угля до сих пор является самым эффективным методом очищения.

В России также было открыто правило, согласно которому наибольшего эффекта при фильтрации спирта можно добиться, если предварительно разбавить его водой примерно до 40%.