





Содержание

ОТ АВТОРА	6
НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	8
БАЗОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ	12

САМОГОН И ДРУГОЙ ДОМАШНИЙ АЛКОГОЛЬ

Самогон из сахара и дрожжей двойной перегонки . . .	19
Самогон из яблок	22
Самогон из виноградного сока	23
Самогон из березового сока	24
Самогон из рябины	24
Самогон из варенья	26
Самогон из сухофруктов	26
Самогон из риса	28
Самогон из картофеля	29

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

Настойки

Настойка «Ерофеич» (упрощенный вариант)	31
Настойка «Ерофеич» (классическая)	31
Хреновуха	32
Охотничья настойка с хреном	32
Кедровая настойка	34
Настойка «Пряная»	36
Настойка «Ароматная» двойной перегонки	36
Медовая настойка	37
Виноградная настойка	38
Настойка из шиповника	38
Настойка из розовых лепестков	40

Калиновая настойка	41
Брусничная настойка.	42
Рябиновая настойка	42
Мятная настойка	44
Кофейная настойка	45
Яблочная настойка	46
Грушево-лимонная настойка	46
Домашний «коньяк»	48
Настойка «Дух Рождества»	50
Крамамбуля	52
Перцовка.	53
Настойка из перегородок грецких орехов	54
Свекольная настойка.	56
Витаминная настойка	56
Чесночная настойка	57

Наливки

Вишневая наливка	58
Вишневая наливка с пряностями	58
Наливка из печеной вишни в три этапа	59
Клубничная наливка	60
Наливка «Спотыкач»	60
Наливка «Летняя»	62
Наливка «Запеканка»	62
Наливка «Сладкая косточка»	63
Наливка из чернослива	64
Малиновая наливка.	64
Яблочная наливка	66
Наливка «Ассорти».	66
Дынная наливка.	67
Ежевичная наливка.	67
Лимонная наливка	68
Можжевеловая наливка	68
Тминная наливка	70
Ореховая наливка	70

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОМПОТЫ, МОРСЫ, КВАС, СОКИ, СМУЗИ

Компоты

Компот из ревеня с каркаде	75
Грушевый компот	76
Сливовый компот	76
Яблочный компот	78
Клубничный компот	78

Морсы

Клюквенный морс	80
Морс из черноплодной рябины	81
Лимонный морс с базиликом	82
Черничный морс	82

Квас

Белый квас	84
Хлебный квас быстрый	86
Мятный квас	86

Соки

Томатный сок с рассолом квашеной капусты	88
Томатный сок с огурцом, петрушкой и морковью	88
Морковный сок	90
Сок «Витамин С»	91
Сок «Овощное ассорти».	91

Смузи

Смузи «Детокс»	92
Смузи с сельдереем и морковью	93
Зеленый смузи	93

УКАЗАТЕЛЬ.	94
--------------------	----

От автора

Все мы состоим на 60-80 процентов из воды, поэтому она так необыкновенно важна в нашей жизни. Но как «не хлебом единым» жив человек, так и одной водой он не ограничивается, когда нужно восполнить баланс жидкости в организме. И если уж говорить откровенно, свои любимые напитки мы пьем вовсе не по медицинским показаниям или осознавая их важность и пользу, а для того, чтобы насладиться их вкусом. Напитки сопровождают нас с утра до вечера, каждый день нашей жизни, в будни и праздники, поэтому

СТОИТ ЗАДУМАТЬСЯ:

*а всегда ли мы пьем то,
что действительно полезно,
что не навредит нашему
здоровью?*

Зайдите в любой супермаркет — перед вами окажутся бесконечные полки с сотнями наименований разных напитков: лимонад, кола, энергетика, нектары и т.д. и т.п. Разноцветные, с яркими этикетками, они как будто приглашают — попробуй меня! Но возьмите в руки бутылку или банку и прочитайте состав, набранный как будто специально мелким-мелким шрифтом... Иногда становится просто страшно, когда ты понимаешь, что за веселой этикеткой скрывается вся «таблица Менделеева», эти бесчисленные консерванты, красители, загустители и прочие химикаты! Хотите пить вкуснейшие, но при этом не вредящие здоровью, а наоборот — полные естественных, натуральных полезных веществ напитки?

ГОТОВЬТЕ их САМИ!

Поверьте, это не только просто и быстро, это еще и очень увлекательно — раз попробовав, просто не можешь остановиться, придумываешь новые сочетания вкусов, экспериментируешь и делаешь новые открытия, которые так радуют всех твоих близких, а тебя заставляют гордиться.

Некоторых пугает перспектива возни с продуктами. Казалось бы, что уж проще — купить к праздничному столу не самую дешевую



водку, какие-нибудь сладкие напитки для дам, и дело в шляпе. Но задумывались ли вы, из какого сырья делается та же водка, точнее, спирт для ее производства? Хорошо, если это зерно или на худой конец черная патока из свеклы, картофель, но ведь, по идее, спирт можно получать практически из любого органического сырья, так что это большой вопрос: происхождение ректификата — основы для водки и других алкогольных напитков на нашем рынке. В домашних условиях сделать самогон и разбавить его чистой водой до нужных «водочных» градусов, поверьте, совсем не сложно.

Зато РЕЗУЛЬТАТ ГАРАНТИРОВАННО БУДЕТ КАЧЕСТВЕННЫМ.

Пробовали ли вы когда-нибудь домашний квас? Помните ядреный, насыщенный вкус морса, который вам заботливо готовила мама или бабушка? А сваренный в джезве кофе, которым вы восхитились, первый раз побывав в Турции?.. Что уж говорить об умопомрачительных домашних настойках и наливках, каких ни в одном магазине не купишь, приготовленных по старинным семейным рецептам! Ароматы и вкусы хранятся в нашей памяти подобно визуальным образам, звукам и другим видам информации. С помощью того или иного напитка вы можете перенестись на много лет или тысячи километров, вспомнить былые встречи, старых друзей... И это просто замечательно!

Теперь немного о том, что вы найдете в этой книге. Напитки в ней делятся на две группы: алкогольные и безалкогольные. Первая и большая часть книги посвящена приготовлению в домашних условиях самогона, настоек и наливок. В небольшой второй части собраны рецепты домашних напитков, не содержащих алкоголь. Это компоты, квас и соки, а также чрезвычайно модные и полезные смузи.

Но прежде чем приступить непосредственно к приготовлению напитков, давайте узнаем, что нам для этого понадобится, ознакомимся с тем, что должно быть под рукой у любого уважающего себя домашнего «мастера напитков».

Необходимое оборудование

Некоторые напитки не требуют каких-то особенных приспособлений или все, что нужно для их приготовления, уже есть на каждой кухне. Для других потребуются специальные инструменты или даже приборы. Не будем забывать и о том, что приготовленный напиток нужно грамотно подать! Об оборудовании для самогонварения читайте на стр. 17-18.

Основное оборудование

СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛЫ И БУТЫЛКИ

Если вы серьезно настроены на создание собственного домашнего «бара» со сделанными вручную настойками и наливками, вам не обойтись без стеклянной посуды разного объема. Совершенно незаменимы бутылки большого размера (5-10 и более литров) — в них происходит процесс настаивания; затем в дело идут бутылки привычного объема — 500 мл, 700 мл, 1 л, куда переливается для хранения готовая наливка или настойка. Идеальны бутылки с притирающимися пробками на проволочном креплении — если они вам встретились, обязательно их сохраните.

МЕРНЫЕ ЕМКОСТИ И МИСКИ

При приготовлении некоторых напитков важно отмерять точное количество ингредиентов. Конечно, в крайнем случае, можно использовать в качестве мерных емкостей ложки и стаканы, запомнив их объем:

- 1 чайная ложка — 5 мл
- 1 десертная ложка — 10 мл
- 1 столовая ложка — 18 мл
- 1 граненый стакан — 200 мл
- 1 тонкий стакан — 250 мл



Но гораздо удобнее пользоваться специальными мерными приспособлениями: ложками, промаркированными, чтобы не вспоминать, какого они объема, а также мерными кружками и кувшинами. Кувшины, кстати, можно использовать и для подачи напитков на стол.

Миски разных объемов придут на помощь в любых случаях: когда нужно смешать какие-то ингредиенты, разложить их отдельно, поставить охлаждаться и т.п. Рекомендую пользоваться стеклянными мисками — это наиболее гигиенично.



ЧАЙНИК

Чтобы быстро вскипятить воду, лучше всего пользоваться электрическим чайником. В современных моделях вода закипает буквально через пару минут.

КОВШ, СОТЕЙНИК, КАСТРЮЛЯ

Чтобы сварить сироп или компот, нужна обычная кухонная посуда, в которой можно готовить на плите. Перед приготовлением напитков убедитесь, что посуда абсолютно чистая. Для напитков,

содержащих кислоту (фруктовых, ягодных), не подходит алюминиевая

посуда — она от кислоты разрушается. И уж давайте начистоту, это «позавчерашний день», уважающие себя

домашние кулинары давно

перешли на безопасную и нейтральную нержавеющей сталь. Необходим выбор посуды для готовки разных объемов: от маленького ковшика на 300–500 мл до большой кастрюли на 10 литров, если вдруг вам придет в голову законсервировать соки или компоты.



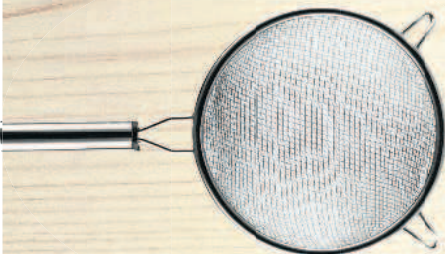
СИТО, СИТЕЧКО

Часто при приготовлении напитков жидкость нужно процеживать

(например, перед укупориванием для хранения обычно тщательно процеживаются настойки

и наливки) — для этого вам потребуются сита большого, среднего и малого размеров.

Выбирая их, помните, что удобнее всего те, что имеют по краям специальные упоры, с помощью которых они хорошо держатся на кастрюле или миске. Важно и качество: сито из дешевого мягкого металла может сильно прогибаться под весом продуктов, которые в нем находятся, а также окисляться и ржаветь.

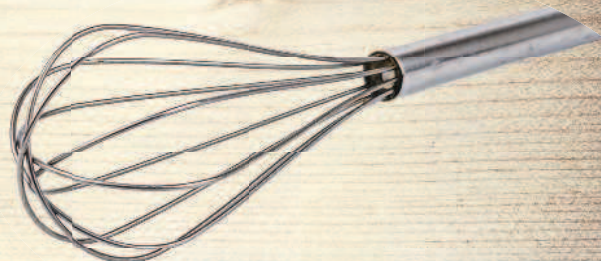


ВОРОНКА

Вливать жидкости в бутылки с узким горлышком удобнее всего с помощью воронки.

ВЕНЧИК

Простейшее приспособление для перемешивания и взбивания. В продаже существует большое количество венчиков из разных материалов, но и здесь мой выбор — качественные венчики из нержавеющей стали.



МИКСЕР, БЛЕНДЕР

Миксер и блендер незаменимы для приготовления смузи. А также могут использоваться и для самых разнообразных блюд, поэтому, если вы до сих пор не обзавелись блендером, самое время задуматься о его покупке — вещь на самом деле стоящая.



СОКОВЫЖИМАЛКА

Для того чтобы выжать сок из лимона, апельсина или лайма, достаточно недорогой ручной соковыжималки. Но если вы хотите освоить весь спектр вкуснейших домашних соков, придется купить электрическую. Учитывая, сколько «живых» витаминов вы будете получать с каждой порцией свежевыжатого сока, это очень хорошая инвестиция.



НОЖИ И РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА



Напитки готовятся не только из жидких, но и из твердых ингредиентов, которые нужно чем-то и на чем-то резать. Нож вообще главная вещь на кухне. Поэтому чем качественнее ваши ножи, тем лучше. Для работы с фруктами и овощами потребуется нож небольшого размера. И, конечно, абсолютно все ножи на кухне должны быть остро наточены.

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ

Холодные безалкогольные напитки подаются обычно в стаканах, горячие — в соответствующих по размеру чашках. Для каждого вида алкоголя существует особый, а иногда и не один, вид посуды для подачи. Но если вы не готовы превратить ваш дом в подобие профессионального бара, запомните простое правило «чем крепче напиток, тем меньше бокал» и воспользуйтесь следующими советами по подбору подходящих емкостей (конечно, в идеале напитки нужно подавать в специально для них предназначенной посуде, но это ведь не всегда возможно):

