

18+ Галина Сергеева

# ПОЛЕЗНЫЕ НАПИТКИ

Панацея

Серия книг о традиционной  
народной медицине и  
диетологии

Галина Сергеева

**Полезные напитки**

«Издательские решения»

**Сергеева Г. К.**

Полезные напитки / Г. К. Сергеева — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-514976-3

В книге кратко освещена история виноделия, дано описание классификации вин, регионов виноделия, наиболее популярных российских вин, описание традиционных старинных спиртных напитков, приведены рецепты приготовления в домашних условиях коктейлей, а также других популярных напитков: медовых, пива, кваса, водки, какао, шоколада, чая, кофе, кумыса, чайного и молочного гриба. Присутствует краткое описание целебных свойств и вредного действия всех этих напитков на организм человека. Перед употреблением проконсультируйтесь с врачом.

ISBN 978-5-00-514976-3

© Сергеева Г. К.  
© Издательские решения

# Содержание

О ЧЕМ ЭТА КНИГА	6
ВИНО	8
ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ РОССИИ	10
ОСНОВНЫЕ РЕГИОНЫ ВИНОДЕЛИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН РОССИИ	11
НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ РОССИЙСКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ	13
РОССИЙСКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ТРАДИЦИИ ИХ УПОТРЕБЛЕНИЯ	15
РУССКИЕ ТРАДИЦИИ УПОТРЕБЛЕНИЯ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ	17
О ПОЛЬЗЕ И ВРЕДЕ ВИНА, ЛЕЧЕНИЕ ВИНАМИ	18
КАКИЕ БЫВАЮТ ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА?	20
ПРИМЕНЕНИЕ ВИН В КУЛИНАРИИ	21
КАКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ К РАЗЛИЧНЫМ БЛЮДАМ?	22
В КАКОМ ВИДЕ (подогретом или охлажденном) ПОДАЮТ РАЗЛИЧНЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И В КАКОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ	24
ПОСУДА ДЛЯ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ	25
ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТАРИННЫХ ТРАДИЦИОННЫХ РУССКИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ	26
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	27
1. ИНВЕНТАРЬ	27
2. СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА	27
3. КАКОЕ СЫРЬЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА?	31
4. НЕУДАЧИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	34
5. ХРАНЕНИЕ ВИНА	36
6. КАКИЕ ВИНА МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ	37
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ	39
МЕДОВЫЕ НАПИТКИ	39
1. ХМЕЛЬНЫЕ МЁДЫ	39
2. МЕДОВУХИ	40
3. МЕДКИ	43
4. СБИТНИ	44
ПИВО	45
Конец ознакомительного фрагмента.	50

# **Полезные напитки**

**Галина Константиновна Сергеева**

Перед применением рецептов требуется консультация врача.

© Галина Константиновна Сергеева, 2020

ISBN 978-5-0051-4976-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## О ЧЕМ ЭТА КНИГА

Данная книга рассчитана на широкий круг читателей.

В ней дано краткое описание истории виноделия России, регионов виноделия и классификации российских вин.

Познакомившись с книгой, Вы будете знать лучшие марки российских вин и наиболее известных их производителей, как правильно выбрать качественное вино, о пользе и вреде разных типов вин, как можно использовать их в медицине и кулинарии, познакомитесь с наиболее популярными типами других российских спиртных напитков, узнаете, как принято употреблять эти напитки, к каким блюдам подавать, в какой последовательности и в каком виде (охлажденном или подогретом), как можно лечиться виноградными винами.

Вы будете знать, как в домашних условиях можно приготовить различные традиционные старинные спиртные напитки, многие из которых по своим качествам не уступают лучшим спиртным напиткам из магазина. Узнаете все тонкости различных стадий производства вина, а также, какие вина лучше готовить из конкретных ягод, овощей и фруктов, научитесь готовить различные старинные медовые напитки и пиво, а также домашний спирт, водку и бренди.

Способы приготовления спиртных напитков описаны в простейшей для понимания форме, благодаря чему Вы сможете аналогичным способом приготовить спиртные напитки из любых, имеющихся фруктов, ягод, овощей, их смесей, варенья и других продуктов.

Кроме того, мы расскажем о полезных свойствах и различных способах приготовления таких популярных напитков как квас, кефир, настой чайного гриба, кумыс, чайные и кофейные напитки, а также какао и шоколад.

Уникальность этой книги заключается еще и в том, что она содержит рецепты приготовления спиртных напитков для лечения и профилактики различных заболеваний (лечебных вин, ликеров, наливок, бальзамов и спиртовых настоек, как для внутреннего, так и для наружного применения, с рекомендациями по их использованию).

Всего в книге приведено 727 рецептов приготовления различных напитков: 3 хмельных мёда, 13 медовух, 3 медка, 4 сбитня, 16 рецептов пива, 2 сидра, 61 рецепт вина из фруктов и ягод, 13 – из овощей, 5 – из злаков, 5 шипучих вин, 1 вино из трав, 12 рецептов домашнего спирта и водок, 54 настойки, 5 наливок, 33 ликера, 1 рецепт домашнего бренди, 204 алкогольных коктейля, 16 сиропов для коктейлей, 33 лечебных вина, 3 лечебных наливки и ликера, 6 бальзамов, 119 лечебных спиртовых настоек, 33 кваса, 1 рецепт приготовления напитка чайного гриба, 1 рецепт приготовления кефира, 31 кофейный напиток, 3 напиток какао, 9 шоколадных напитков и 37 рецептов приготовления различных чайных напитков.

Домашние спиртные напитки, при условии соблюдения всех дозировок и стадий технологического процесса, получаются высокого качества.

Я расскажу о том, какие неудачи могут ждать Вас при производстве вина, причины этих неудач и методы их устранения, а также при каких условиях должны храниться вина.

Вы научитесь очищать домашние спирт и водку от сивушных масел и других вредных примесей.

Приготовив спиртной напиток в домашних условиях, Вы будете уверены, что он изготовлен из качественного сырья.

Приготовленные Вами алкогольные коктейли будут не только вкусны, но и полезны, так как, кроме алкоголя, содержат различные, полезные для организма ингредиенты: соки, сливки, сметану, молоко, яйца, какао, шоколад, мед, орехи и другие.

Приготовив вкусное, ароматное вино, настойку, ликер или коктейль Вы сможете удивить своих гостей и показать, что Вы хорошая хозяйка.

Учитывая интересы своих домашних и гостей, приготовив на праздник те напитки, которые им нравятся, Вы доставите им удовольствие и поднимите настроение, покажете свою заботу о них и подчеркнете торжественность случая.

Кроме того, приготовление спиртных напитков своими руками позволит Вам сохранить бюджет свой семьи.

Мы расскажем Вам о пользе и вреде пива, пивном алкоголизме. Вы будете знать, какой вред организму нанесет чрезмерное употребление не только крепких спиртных напитков, но и пива.

Прочитав данную книгу, читатели научатся правильно заваривать чай, варить какао, кофейные и шоколадные напитки (разными способами).

Предлагая своим домашним вместо колы и пепси, приготовленные вами квас, напитки из чая, кофе, какао или шоколадные, вы сохраните здоровье своей семьи.

Приготовив различные лечебные спиртные напитки, вы убережете себя и своих близких от вредного побочного действия синтетических лекарственных препаратов и от больших расходов на приобретение этих препаратов.

## ВИНО

Виноградарство и виноделие на Земле появилось в древности. Вино и другие спиртные напитки сопровождают человека с рождения и до смерти. Вино служило лекарством, применялось в различных религиозных ритуалах и во время различных празднеств. В некоторых странах младенцев при крещении принято купать в вине. Во многих государствах оно считалось священным напитком, который людям дал Бог. У разных народов был свой Бог виноделия: в Древнем Египте – Осирис, в Древней Греции – Дионис, в Древнем Риме – Бахус. Ежегодно этому Богу посвящался определенный праздник, во время которого Богу было подношение в виде вина.

Много праздников посвящалось винограду и виноделию: праздники сбора урожая, праздники обрезки лозы и посадки первой виноградной лозы, закладки первого камня в винном погребе и многие другие, проводились винные фестивали, на которых дегустировалось молодое вино.

Во многих странах эти древние традиционные праздники сохранились и до сих пор. Они сопровождаются не только дегустацией и распитием вина, но и традиционными народными танцами и плясками. Некоторые из них празднуются в течение нескольких дней.

На протяжении многих веков в разных странах появились традиции не только определенным образом выращивать виноград и производить вино, но и традиции употребления вина. Климат и состав почв различных стран различны, выращиваются не только традиционные винные сорта винограда, но и свои местные, поэтому вина, которые производятся разными странами, многообразны, многие из них неповторимы по вкусу и аромату.

Виноделие существует во многих странах мира, основными из них являются:

Австралия, Австрия, Азербайджан, Аргентина, Армения, Бельгия, Болгария, Боливия, Бразилия, Венгрия, Германия, Греция, Грузия, Доминиканская Республика, Израиль, Испания, Италия, Канада, Кипр, Китай, Ливан, Лихтенштейн, Люксембург, Мальта, Македония, Молдавия, Новая Зеландия, Португалия, Россия, Румыния, Сан-Марино, Сербия, Словения, США, Тунис, Турция, Украина, Уругвай, Франция, Хорватия, Черногория, Чехия, Чили, Швейцария, Эфиопия, ЮАР, Япония.

Во многих из них виноделие насчитывает не одну тысячу лет.

Самым древним регионом виноделия считается Средиземноморье, что подтверждается археологическими раскопками, во время которых были найдены сосуды с остатками вина, а также оборудование для его производства. Кроме того, о вине есть упоминания в Библии, в различных произведениях древних поэтов и писателей (например, в Одиссее и Илиаде Гомера).

Для производства спиртных напитков с древних времен использовался не только виноград, но и другие фрукты, а также ягоды, зерно, мед, овощи, травы и даже молоко.

В древности люди очень быстро распробовали вино, многие вошли во вкус и стали злоупотреблять этими напитками настолько, что во многих странах пришлось бороться с пьянством. В Древней Греции, например, был издан указ о запрете пить вино, а в Спарте вырубались виноградники. Несмотря на эти запреты, виноделие развивалось.

Развитию виноделия способствовало то, что это было экономически выгодно, так как вино являлось ценным средством обмена на другие товары.

Галлы научились перевозить вино в дубовых бочках. Постепенно с этим напитком начинают знакомиться население и других регионов Земли.

Из мест своего возникновения виноградарство и виноделие постепенно распространилась и в другие государства. Появлялись новые сорта винограда, новые технологии производства и хранения вина.

В мире существует два классических метода производства вина: европейский (на брожение ставят только виноградный сок, без мезги) и «кахетинский» (ставят на брожение всю массу винограда вместе с мезгой). В разных странах разрабатывалось специальное оборудование для производства и хранения вина.

Если в древности все усилия виноделов были направлены, преимущественно, на получение как можно больше вина, в настоящее время, когда виноделием занимаются во многих странах мира, их усилия направлены на повышение качества вина и изобретение спиртных напитков с необычными качествами, уникальным вкусом и ароматом, чтобы завоевать мировые рынки сбыта своей продукции.

Для рекламы своих вин во многих странах мира для туристов организуются специальные винные туры, с посещением виноделен и дегустацией лучших вин.

Во многих странах существуют музеи вина. Для подготовки специалистов по виноградарству и виноделию открываются специальные институты, а также отделения в других учебных заведениях.

## ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ РОССИИ

Согласно историческим источникам виноградарство и виноделие на территории современной России появилось в монастыре в окрестностях г. Астрахани, где в конце 15 – начале 16 веков были высажены первые виноградные лозы. Здесь же в 1613 году по приказу царя Михаила Федоровича был посажен «Сад для двора государева». Позже виноград стали выращивать и местные жители.

Развитию виноделия в этом регионе придавал большое значение и Петр 1, который стал завозить сорта винограда из разных уголков Европы (Венгрии, Германии, Грузии и др.). Сюда были направлены мастера, прошедшие обучение в Германии.

Большое влияние на развитие виноградарства на данной территории оказали армянские переселенцы, которым бесплатно выдавались участки земли, всячески поощрялось виноградарство.

В 50-х годах 18 века на Тереке вблизи станицы Шелковской по заданию русского правительства было посажено два казенных виноградных сада и конце 18 века виноделие здесь развивалось очень быстро. Тогда, практически в каждом дворе был свой виноградник.

Большое влияние на развитие виноделия в этом регионе оказывали и остальные русские цари. Павел 1, например, отправил туда экспедицию для изучения виноградарства в этом регионе. В результате было установлено, что лучше всего выращивать виноград и производить вино на пространстве между Кизляром и Моздоком, было отмечено, что вина, производившиеся в тот период здесь, были невысокого качества, отсутствовали хорошие сорта винограда, не хватало бочек, не было погребов для выдержки и хранения вина.

Способствовало развитию виноградарства и виноделия, открытое в 1806 году первое в России училище виноградарства и виноделия, директором которого был назначен немец Барт из Германии, а в качестве преподавателей были приглашены известные европейские виноградары и виноделы. Помимо своих знаний Барт привез в Россию много лучших европейских сортов винограда: Педро, Оporto, Рислинг, Мальвазия, Сильванер, Занте, Пино гри, Гимринский, Мускат и многие другие. Был построен первый каменный подвал для хранения и выдержки вина.

Но, несмотря на все усилия Барта, виноградарство и виноделие в этом регионе развивалось очень медленно, а к концу 19 века пришло в упадок, так как наряду с благоприятными условиями для виноградарства и виноделия, здесь складывались неблагоприятные политически и социально-экономические условия. Вино, которое производилось в Кизляре, было невысокого качества.

В период СССР развитию виноделия в России уделялось большое внимание, строились новые винзаводы, расширялись площади виноградников, высаживались перспективные европейские сорта винограда, внедрялись современные технологии, закупалось новейшее оборудование.

Большой урон виноделию России был нанесен «сухим законом».

Возрождаться эта отрасль хозяйственной деятельности в России стала только после распада СССР.

В 2007 году на территории Московского винно-коньячного завода «КиН» открыт Музей истории коньяка, а в стенах Измайловского Кремля в Москве открыт Музей истории водки.

## ОСНОВНЫЕ РЕГИОНЫ ВИНОДЕЛИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН РОССИИ

Основные регионы виноделия России: окрестности г. Ростова, Краснодарский край, Ставрополье и Дагестан, различающиеся между собой климатом, составом почв, сортами выращиваемого винограда и производимыми винами. Каждый регион подразделяется на субрегионы.

До 60% российских виноградников располагаются в Краснодарском крае. Климат здесь континентальный, умеренный, хорошо подходит для выращивания виноградной лозы, но виноград приходится укрывать на зиму. Здесь преобладают сорта винограда: Каберне, Совиньон, Саперви, Гранатовый, Ркацители, Рислинг, Подарок Магарача, Алиготе, Шардоне и некоторые другие, и производятся соответствующие вина.

Ведущими производителями вина в России являются винзаводы: «Абрау-Дюрсо», «Мысхако», «Кубань-вино», «Фанагория» и «Русская лоза».

Ростовский винодельческий регион – зона рискованного виноградарства, где большинство виноградников – искусственно орошаемые, и весь виноград – укрывной. Здесь преобладают сорта винограда: Алиготе, Каберне Совиньон, Цимлянский, Сибирьковский и Красностоп Золотовский. Основными производителями являются: «Янтарное», «Миллеровский винзавод», «Цимлянские вина» и «Ростовский комбинат шампанского».

В Ставропольском крае климат подходит для выращивания винограда, но основной сложностью является неустойчивая погода зимой: от оттепелей до больших морозов. Здесь преобладают сорта винограда: Сильванер, Алиготе, Ркацители, Совиньон, Мускат, Цимлянский Черный, Саперави и некоторые другие. Ведущие винзаводы: «Левокумское», «Винзавод Георгиевский», «Машук» и «Ставропольский».

Дагестан – самый благоприятный по климатическим условиям и составу почв винодельческий регион России. Здесь преобладают сорта винограда: Ркацители (до 70% площади виноградников), Алиготе, Каберне Совиньон, Совиньон, Рислинг, Мерло, Семийон, Мускат Дербентский, Каберне, Гюляби Дагестанский, Терский Альп и производят соответствующие вина. Ведущие производители вина здесь: «Кизлярский коньячный завод» и «Дербентский винный завод» (специализируется на выпуске игристых вин).

С распадом СССР на российских винзаводах наблюдается дефицит виноматериала, но с каждым годом площади виноградников в этих регионах увеличиваются, повышается качество российского вина.

В настоящее время некоторые марки российского вина завоевали различные высокие награды на международных конкурсах вина. Особенно ценятся вина от винзаводов: «Абрау-Дюрсо», «Фанагория», «Кубань-Вино», «Вина Ведерниковъ» и «Миллеровский винзавод».

### Российская классификация вин.

В России еще со времен СССР существует своя, национальная, законодательно закрепленная классификация вин, согласно которой все российские вина подразделяются на виноградные, ароматизированные и плодово-ягодные.

Кроме того, вина подразделяются на сортовые (из винограда одного сорта, допускается добавление не более 15% винограда других сортов), купажные и сепажные, по содержанию углекислоты – на тихие (натуральные – без добавления спирта и специальные – с добавлением спирта) и пенящиеся, по цвету – на красные, розовые и белые вина. По содержанию сахара натуральные вина делятся на сухие, полусухие, полусладкие и сладкие.

При производстве виноградного вина в России запрещено добавлять другое сырье, кроме винограда, а также сахар (за исключением игристых вин).

Специальные вина по содержанию спирта и сахара делятся на: сухие, крепкие, полудесертные, десертные-и ликерные.

Кроме того, вина делятся по срокам выдержки и качеству на молодые (без выдержки), выдержанные, марочные (вино высокого качества, произведенное по особой технологии из винограда определенных сортов, произрастающих в определенных районах и с выдержкой не менее 1,5 лет), коллекционные (марочное вино, но более длительной выдержки – не менее 3 лет) и вина контролируемого наименования по происхождению.

Пенящиеся вина подразделяются на игристые и шипучие (специально газированные). Эти вина также различаются по срокам выдержки: без выдержки, выдержанные вина (до 6 месяцев), коллекционные (выдержка не менее 2 лет), а также по содержанию сахара – брют, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое, по цвету – белые, розовые и красные. Крепость этих вин – от 10 до 12,5 градусов.

Выделяют также ароматизированные вина, в которые допускается добавление сахара. Это вино может быть приготовлено из разных типов вин: ликерного, игристого, газированного, в которые добавлены спирт, натуральные ароматизирующие вещества и сахар. К этим винам относятся вермуты (на основе полыни) и горькие ароматизированные вина (на основе различных кореньев, трав и пряностей). Кроме того, имеются еще вина, ароматизированные яичным желтком.

Фруктово-ягодные вина изготавливаются путем брожения сока различных фруктов и ягод с сахаром или медом, без добавления или с добавлением спирта. Эти вина могут быть сортовыми и купажными, натуральными (без добавления этилового спирта) и специальными (с добавлением спирта), белыми, розовыми или красными, ординарными и марочными (выдержанные), тихими и игристыми (например, сидр), сухими, полусухими, полусладкими, сладкими, десертными и ликерными.

## НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ РОССИЙСКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Лучшими из отечественных белых сухих вин считаются: «Абрау», «Анапа», «Мысхако», «Су-Псех», «Донской», «Бештау», «Геджух», «Терское», «Геленджик», «Алиготе Дона», «Донское Белое», «Сибирьковский», «Раздорское белое», «Каберне Абрау», вина от производителя «Ведерниковъ» и некоторые другие.

На мировых рынках больше всего ценятся следующие российские вина: «Крю-Лермонт Каберне Фанагория», «Мускат Янтарный», «Портвейн Золотистый», «Кавказ», «Анапа», «Кагор», «Анастасия», «Улыбка» и некоторые другие.

Из крепленых вин наиболее популярны дагестанские «Херес», «Мадера» и «Портвейн 777». В категории специальных вин лучшим считается «Нектар. Шато Тамань» (получило золотую медаль).

Наиболее известные российские марки вермутов: «За любовь», «Дамские грезы», «Вермут Горный цветок», «Машук», «Хуторок» и некоторые другие.

Кроме того, в России производятся крепкие спиртные напитки: водка, бренди, настойки, ликеры и бальзамы. Из всех крепких спиртных напитков у местного населения в России наиболее популярна водка.

Основными марками водки являются: «Экстра», «Русская», «Старорусская», «Столичная», «Пшеничная», «Лимонная», «Посольская», «Золотое кольцо», «Кубанская», «Петровская», «Сибирская», «Зубровка», «Юбилейная» (45 градусов), «Крепкая» (56 градусов), «Перцовка» (крепость ее от 30 до 40 градусов), «Охотничья» (крепость ее от 45 до 56 градусов) и некоторые другие. Все они делаются на основе зернового спирта и большинство из водок имеют крепость 40 градусов.

В России также производится небольшое количество виски.

Кроме того, у нас производятся известные во всем мире коньяки: «Русь Великая» (30 лет выдержки), «Алиготе резерв» (Фанагория), «Шардонне Тамани» (Южная винная компания) и некоторые другие, которые на международных конкурсах вина получили золотые медали, а также 25-летний коньяк (Екатеринодар), получивший в 1912 году Гран-при конкурса. Неплохие коньяки производятся на Дербентском КК (Дагестан).

Из игристых вин более всего ценятся: «Абрау-Дюрсо» (получило три золотые медали на международных конкурсах вина), «Фанагория», «Розовое шампанское» из серии Mode, красное игристое вино «Русский Азов», «Российское шампанское полусладкое» (производитель «Олимп Империял»), «Российское шампанское полусладкое» («Игристые вина», Санкт-Петербург) и некоторые другие.

Ведущим производителем ликеров в России является предприятие «Ладога», которое производит качественные ликеры из различных фруктов, ягод и других ингредиентов (абрикосов, апельсинов, бананов, манго, вишни, земляники, мяты, кофе, лесного ореха, сливок и др.).

Наиболее известными российскими ликерами являются: «Love Story Cream Flavour» (История любви, сливочный вкус), «Love Story Chocolate Flavour» (История любви, шоколадный вкус), «Love Story Coffee Flavour» (История любви, кофейный вкус), «Love Story Nut Flavour» (История любви, ореховый вкус), «Love Story Mint Flavour» (История любви, мятный вкус), «Love Story Strawberry Cream Flavour» (История любви, вкус клубники со сливками), «Love Story Amaretto Aroma» (История любви, аромат амаретто), «Love Story Cherry Aroma» (История любви, аромат вишни), «Love Story Apricot Aroma» (История любви, аромат абрикоса), «Love Story Banana Aroma» (История любви, аромат банана), «Love Story Mango Aroma» (История любви, аромат манго), «Love Story Strawberry Aroma» (История любви, аро-

мат земляники), «Love Story Orange Aroma» (История любви, аромат апельсина), «Ламоника Оранжелло и некоторые другие. Крепость этих ликеров от 18 до 29 градусов.

Кроме того в России производятся различные настойки, а также хорошие вина из яблок, сливы, черной смородины, абрикосов, гранатов, вишни, малины, черноплодной рябины и другого сырья (завод «Рубин», г. Люберцы) и около 60 различных бальзамов (на основе лекарственных трав, кореньев и других ингредиентов): «Дебрянск», «Башкортостан», «Уссурийский», «Сибирь», «Машук», «Золотой Алтай», «Горно-Алтайский», «Енисей», «Дагестан», «Вятка», «Мордовский» и другие.

Наша страна также является крупнейшим в мире производителем пива, основными сортами которого являются: «Август», «Адмиралтейское», «Влас», «Двойное золотое», «Дорогомиловское», «Жигулевское», «Жигулевское специальное», «Золотая пена», «Исетское», «Клинское», «Балтика», «Королевские ворота», «Наша марка», «Невское», «Москворецкое», «Очаковское» и многие другие.

## РОССИЙСКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ТРАДИЦИИ ИХ УПОТРЕБЛЕНИЯ

Самыми старинными традиционными спиртными напитками на Руси были мёды питные крепкие, приготовленные на основе меда (готовились с 1-го тысячелетия нашей эры), медовухи, медки и сбитни. Позже эти спиртные напитки вытеснились вином и водкой. Сейчас многие рецепты их приготовления утеряны. Мед сбраживали в дубовых бочках, зарытых в землю.

Другим традиционным российским спиртным напитком является водка (производится со второй половины 14 века). В 18 веке на Руси появилось много различных сортов водок, в том числе ароматизированных травами, фруктами и ягодами (в то время все настойки назывались водками). Очень быстро русские водки стали популярны в различных европейских странах. В России стали появляться многочисленные водочные заводы и фирмы, крупнейшей из которых была фирма «Смирновъ». Для производства водки стали использовать не только зерно, но и различные фрукты, ягоды и даже картофель.

Позже стали большое внимание уделять качеству производимой водки, для чего была создана Специальная комиссия во главе с Д. И. Менделеевым. Именно Менделеев определил, что оптимальное содержание спирта в водке – 40%. Была введена государственная монополия на производство водки, было построено 350 казенных водочных заводов, одним из которых являлся, существующий и в настоящее время московский завод «Кристалл».

В период революции и гражданской войны (1917 – 1918 годы) был введен запрет на торговлю водкой, который был отменен в январе 1924 года. С этого периода производство водки в России опять стало увеличиваться, совершенствовались технологии производства этого спиртного напитка, большое внимание уделялось его качеству. Производство водки не прекратилось даже в период Великой Отечественной войны. На фронте стали выдавать по 100 г водки в сутки на каждого военнослужащего.

В послевоенные годы водочная промышленность продолжала развиваться, создавались новые, более качественные сорта водки: «Московская особая» (получила золотую медаль на международном конкурсе вина), «Столичная», «Посольская» и многие другие.

Большой урон развитию водочного производства и экономике нашей страны нанес введенный в России «сухой закон». В этот период также отмечался всплеск самогонварения, увеличилась смертность от употребления различных суррогатов спиртных напитков. Только с 1990 года, когда этот закон был отменен, ликероводочная промышленность в России начинает восстанавливаться.

В 1992 году Б.Н.Ельциным была отменена государственная монополия на водку, то есть любой мог, получив лицензию, производить, закупать и торговать водкой, в результате чего на российском рынке спиртных напитков появилось много некачественных подделок «водки», а большинство ликероводочных заводов оказалось на грани банкротства. Экономика страны потерпела большие убытки. Под маркой известных российских водок из России стали поставлять на экспорт низкокачественные спиртные напитки, что снизило авторитет российских водок за рубежом, кроме того в разных странах мира появилось производство низкокачественных напитков под марками известных российских водок.

Затем международным правом официально стало разрешено называть «водкой» крепкий спиртной напиток, произведенный только на предприятиях России.

В 1993 году была восстановлена государственная монополия на производство и продажу алкогольной продукции, а в 1996 году был запрещен ввоз на территорию нашей страны российских марок водок иностранного производства.

В настоящее время все водки делятся на: водки и особые водки.

Всего в России зарегистрировано более 250 наименований водок. Появилось много новых ликероводочных заводов, которые производят свои марки водок.

В настоящее время российская водка поставляется на экспорт и пользуется большим спросом во многих странах мира.

Старинными традиционными русскими спиртными напитками также являются наливки и настойки, в том числе лечебные, а также пиво и бальзамы. Из безалкогольных напитков наиболее популярны квасы.

## РУССКИЕ ТРАДИЦИИ УПОТРЕБЛЕНИЯ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

По традиции каждый вид спиртных напитков принято пить по-разному.

Как принято пить шампанское?

1. Наливают шампанское в узкие высокие сужающиеся в самом верху фужеры или в широкие бокалы, наполняя их только на 2/3 объема.
2. Пьют его небольшими глоточками, смакуя.
3. К сырам, морепродуктам, блюдам из белого мяса и икре подают брют и сухое шампанское, к десертам и шоколаду – сладкое шампанское.
4. Не сочетается шампанское с острыми и очень сладкими блюдами, а также с чесноком, цитрусовыми плодами и их соками.

Как принято пить русскую водку?

1. В старину водку пили из большой медной чары, которую пускали по кругу. Сейчас водку пьют из маленьких стопочек или рюмочек объемом не более 50 мл.
2. Водку пьют в чистом виде, ее не принято смешивать с соками или другими спиртными напитками.
3. Перед употреблением ее охлаждают до температуры 6 – 10 градусов.
4. Каждую стопку пьют до дна и занюхивают хлебом.
5. На закуску к водке принято подавать солёные огурцы, квашеную капусту, селедку и сало.

Как принято пить коньяк?

1. Наливать коньяк можно как в маленькие коньячные рюмочки (объемом 70 мл), так и в большие, сужающиеся кверху бокалы (объемом от 250 до 400 мл), наливая в них напиток только до самой широкой их части.
  2. После этого напиток дегустируют, для чего нужно поворачивать коньяк в бокале и вдохнуть аромат напитка.
  3. Затем нужно попробовать коньяк на вкус, употребляя его маленькими глоточками.
  4. При употреблении этого напитка после трапезы, его или совсем не закусывают или подают к нему лимон.
  5. Пить коньяк нужно в слегка подогретом виде (согревают только в ладонях).
  6. Употребляют коньяк обычно в чистом виде, перед подачей кофе или чая.
  7. В последнее время коньяк стали смешивать с мартини, сливками, мороженым, кофе, чаем, апельсиновым соком, газированными напитками или ликером, а также добавлять лед.
- Аналогично пьют арманьяк.
- Французы пьют коньяк несколько иначе: сначала пьют кофе, потом коньяк и затем выкуривают сигару.

## О ПОЛЬЗЕ И ВРЕДЕ ВИНА, ЛЕЧЕНИЕ ВИНАМИ

О пользе вина люди знали еще с древности и применяли его для лечения различных заболеваний. Древние лекари заметили, что вино обладает антисептическим действием, промывали им раны, накладывали повязки, пропитанные вином, а также давали его пить раненым для восстановления сил.

Оно содержит много полезных для организма человека веществ (органические кислоты, сахара, ферменты и многие другие). Полифенолы, которые имеются в танине вина, укрепляют стенки кровеносных сосудов, предупреждая их старение.

Вино предупреждает тромбозы, благоприятно действуя на свертываемость крови, поэтому очень полезно для профилактики тромбозов, инсультов и инфарктов. Кроме того, оно является одним из продуктов с высоким содержанием различных минеральных солей, в том числе микроэлементов, которые предупреждают развитие многих заболеваний. В вине содержится много растворимой клетчатки, которая улучшает переваривание и всасывание углеводов и жиров.

Луи Пастер говорил, что вино – это один из самых полезных напитков (в рамках разумного потребления). Оно оказывает положительное влияние на человека, восстанавливая силы, повышая тонус организма, замедляя старение, предупреждая развитие катаракты и многих других заболеваний, сопровождающих старость, поэтому оно особенно полезно для пожилых людей. Потребляемое в небольших количествах, вино предупреждает развитие различных заболеваний сердца и сосудов. Многочисленные исследования показали, что в странах, где люди употребляют вино, уровень сердечнососудистых заболеваний намного ниже, чем в странах, где употребляют другие спиртные напитки.

В регионах, где развито виноделие, отмечается более высокая продолжительность жизни.

Необходимо отметить, что целебными свойствами обладают только натуральные, качественные вина (не только приобретенные в магазине, но и правильно приготовленные своими руками из плодов своего сада и огорода). В суррогатах вина, которые состоят, в основном из низкосортного спирта, красителей и ароматизаторов, целебные свойства отсутствуют. Такие вина приносят организму только вред.

Вина, приготовленные в домашних условиях из фруктов и ягод, с соблюдением технологии и при употреблении их в разумных пределах не только не вредны, но и полезны для организма.

Разные сорта вин действуют на организм по-разному.

Очень полезно виноградное вино пить людям, которые подверглись действию радиации.

Сухое виноградное вино рекомендуют употреблять при гастритах с пониженной кислотностью желудочного сока, запорах, ослаблении сердечной деятельности, заболевании суставов, мочекаменной болезни.

Красное сухое виноградное вино полезно пить людям старше 40 лет для профилактики тромбозов и инфарктов, а также остеопороза. Это вино – эликсир молодости и долголетия. Оно предотвращает развитие болезней Альцгеймера и Паркинсона, укрепляет стенки кровеносных сосудов, улучшает кровообращение, препятствует образованию тромбов, благотворно действует на весь организм, а также оказывает противовирусное и противомикробное действие. Это вино предупреждает развитие атеросклероза и сердечнососудистых заболеваний, снижает риск развития рака желудка и кишечника. Это вино очень полезно принимать при анемиях, простуде и ангине (при простуде и ангине – в горячем виде и с добавлением меда, имбиря, гвоздики и лимонной цедры).

Терпкими винами типа «Каберне» лечат поносы.

Десертные и мускатные вина, а также шампанское успокаивают нервную систему, их пьют при нервных расстройствах и депрессии

При почечных отеках и ожирении пьют сухое виноградное вино с медом (2:1).

В качестве общеукрепляющего средства при упадке сил пьют вино типа «Кагор», с добавлением меда и сока алоэ.

Выпитые 0,5 л сухого вина удовлетворят суточную потребность организма в йоде.

Доза приема виноградного вина – от 50 до 150 мл на прием, 2 – 3 раза в день перед едой, во время еды или после еды (доза зависит от возраста, пола, веса и индивидуальных особенностей организма).

Передозировка любого вина (даже самого качественного) вредна для здоровья. При длительном употреблении ежедневно более 1 л вина появляется риск заболевания циррозом печени.

Там, где употребляют только натуральные вина, а не водку и другие крепкие напитки, алкоголизм, как правило, не регистрируется.

Но даже высококачественное вино противопоказано детям, подросткам, беременным женщинам, а также молодым супругам, планирующим заводить детей.

При подагре противопоказано шампанское.

## КАКИЕ БЫВАЮТ ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА?

Хорошие виноградные вина завоевали мировое признание благодаря не только своим целебным свойствам, но и своему вкусу, аромату, приливу бодрости и веселья, которое дает умеренное употребление хорошего вина.

Ассортимент виноградных вин огромен. Они различаются по цвету, букету, питательным и вкусовым качествам.

В зависимости от вкусовых и ароматических особенностей вина, а также от восприятия его организмом человека, виноделы придумали различные эпитеты, характеризующие данное вино.

Гармоничным они называют вино, имеющее гармоничное сочетание различных вкусовых оттенков.

Терпким называют вино, имеющее легкую горечь и ощущение сухости во рту (из-за избытка танина).

Горячим называют вино, которое дает длительное ощущение теплоты.

Живым называют вино, оказывающее возбуждающее действие.

Вялым считается вино, которое невыразительное по вкусу и аромату и не имеет каких-то ярких особенностей.

Бархатистым называют вино, оставляющее во рту ощущение мягкости.

Полным считается вино, в котором много экстрактивных веществ.

Тонким, легким считается вино, имеющее приятный вкус и аромат, без посторонних примесей.

Плоским считается вино с невыразительным вкусом и ароматом.

Свежим называют вино, которое дает во рту ощущение холодка.

Спиртуозным считается вино, у которого четко выражен привкус спирта.

Букетом вина называют сочетание ароматов и вкусовых оттенков, что зависит от исходного сырья и способа приготовления вина.

Таких терминов в виноделии очень много (несколько сотен).

Правда ли, что самое старое вино является самым лучшим?

Нет, не правда. Вино живет, в нем происходят различные биохимические процессы, оно созревает, стареет и умирает. У разных вин сроки этих стадий различны. Есть вина, которые наиболее хороши после многолетней выдержки, другие вина наиболее хороши еще молодыми, а некоторые – еще не полностью перебродившими.

Большинство легких некрепких белых вин наиболее полно все свои качества проявляют после 2 – 3 —летней выдержки, а столовые красные вина – после 3 – 4-летней выдержки.

Крепкие десертные вина и коньяки требуют более длительного срока созревания.

Для того, чтобы иметь представление о том, какое вино Вы покупаете, нужно внимательно читать этикетку и иметь представление о классификации вин этой страны, знать, что характеризует каждое слово на этикетке.

## **ПРИМЕНЕНИЕ ВИН В КУЛИНАРИИ**

В кулинарии многих стран для получения более изысканного и неповторимого вкуса и аромата блюда используются различные спиртные напитки: вино, коньяк, ром, ликер и др.

Горькие и сладкие настойки, а также наливки, ликеры и кремы являются составной частью многих коктейлей, используются для приготовления различных десертов и кондитерских изделий, подаются к различным десертам или сами являются десертами.

Некоторые вина также используются в кулинарии в качестве одной из лучших приправ. Их добавляют в различные соусы и приправы, маринады, что придает им изысканный, специфический вкус и аромат.

Различные красные виноградные вина добавляются в блюда из дичи, мяса (говядины, баранины), имеющей сильный запах рыбы, домашней птицы, красные соусы, десерты, мучные и кондитерские изделия (торты, пирожные и др.).

Белые сухие вина используются в рецептуре тех блюд, у которых отсутствует резкость и острота вкуса (например, в блюда из вареной и тушеной рыбы, креветок, устриц, цыпленка, курицы и индейки, белые соусы).

Из крепких виноградных вин в кулинарии чаще всего используются мадера, херес и портвейн. Их добавляют в различные соусы, первые и вторые блюда. Херес и мадеру добавляют при приготовлении супов-кремов из лука, дичи, из почек, ветчины и других продуктов, смягчая при этом привкус жирности.

Ром и коньяк часто добавляют в тесто, кремы, пропитки и помады при изготовлении кондитерских изделий, а коньяк также добавляют в некоторые соусы, мясные и рыбные блюда.

В кисели, компоты, другие напитки, а также в желе, мармелад и другие десерты добавляют красные и белые столовые, а также крепкие виноградные вина.

Длительность тепловой обработки вина зависит от приготавливаемого блюда и обычно указывается в рецепте, но чаще всего определяется поваром, в зависимости от своего вкуса.

## **КАКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ К РАЗЛИЧНЫМ БЛЮДАМ?**

В каждой стране имеются традиции, согласно которым каждое вино подается только к определенному блюду и в определенный момент трапезы (перед едой, во время еды или на десерт).

Вино, которое не соответствует подаваемому блюду, может не только не улучшить, но и ухудшит вкус и аромат блюда, при этом портится также вкус и аромат самого вина. Основное требование при выборе напитка – это соответствие вкусу и аромату блюда. Причем, блюдо может испортить даже самое хорошее и дорогое, но не соответствующее его вкусу и аромату вино. И в тоже время самое простенькое ординарное вино может определенному блюду составить идеальную вкусовую пару. Это гармоничное сочетание и является условием правильного выбора напитка к определенному блюду.

Основные правила подачи вина:

1. В начале обеда или ужина, в качестве аперитива, вместе с острыми закусками подают напитки, которые возбуждают аппетит: водка, горькие настойки, виски и т.п., которых употребляют, как правило, не более 1 – 2 рюмок.

Кроме водки можно подать крепкие вина такие, как мадера, херес, сильно охлажденные вермут или мартины.

2. Коньяк подают к холодным рыбным закускам: семге, теше, балыку, лососю, шпротам, сардинам, черной икре и т. п.

3. К острым салатам, мясным закускам, отварному языку, телятине, мясному ассорти, ветчине подают крепкий красный или белый (но не десертный) вермут.

4. Пиво можно подавать к закускам из крабов, раков, бутербродам, сыру, горячим сосискам и сарделькам, горячей отварной ветчине, а также к сухарикам или вобле.

5. К устрицам, мидиям, креветкам хорошо подавать легкие белые не очень кислые вина, имеющие тонкий аромат, а также полусухое шампанское или полусухое вино.

6. К первым блюдам подают крепкие виноградные вина: мадеру, херес, портвейн, марсалу, а к супам-пюре – мадеру и херес.

7. К блюдам из птицы и дичи подают красные сухие вина.

8. Водку подают к холодным закускам или основному горячему блюду.

9. Ко вторым мясным блюдам из говядины, баранины и другого мяса (лангет, бифштекс, филе, антрекот, эскалоп, котлеты, шницель, жареное мясо, блюда из печени, почек, мозгов и т.п.) принято подавать красные сухие виноградные вина.

10. К шашлыкам, блюдам из дичи, плову и многим другим, кавказским и среднеазиатским блюдам лучше подавать красные кахетинские вина, к рыбным кавказским и среднеазиатским блюдам принято подавать белые грузинские вина, а к овощным и блюдам из домашней птицы лучше подать полусладкие белые грузинские вина.

11. К сырам типа брынзы подают кахетинские вина, и вместе с ними подают зелень (эстрагон, кинзу, портулак и другую) и блюда из фасоли (например, лобю).

12. К домашней птице и дичи принято подавать красные столовые вина.

13. К цыплятам, мелкой дичи и котлетам из птицы хорошо подавать полусухое шампанское.

14. К блюдам из овощей (из цветной капусты, зеленого горошка, грибов и фаршированным овощам) хорошо подавать полусладкие вина.

15. К спарже и артишокам принято подавать не очень сладкие мускатные вина.

16. К сырам, которые подают в конце обеда или ужина перед десертом, предлагают сухие белые виноградные вина или шампанское.

17. К десертам и другим сладким блюдам подают десертные токаи, мускаты, кагоры, сухие вина и шампанское.

18. К фруктам и мороженому рекомендуют подавать сладкие сорта шампанского.

19. Если шампанское подается вне обеда или ужина, то к нему лучше всего подать сыры, сухое печенье, пирожные, торты, сладости, конфеты, фрукты и орехи.

Шампанское – редкий напиток, который можно подавать к различным закускам, за исключением острых закусок.

Если к праздничному столу подается шампанское, тогда нужно сначала подавать сухие марки, постепенно переходя к сладким (сладкое шампанское подают уже к десертам и фруктам).

В конце обеда или ужина подают черный кофе и к нему – рюмку коньяка или ликера. К коньяку можно подать, тонко нарезанный лимон, посыпанный сахарной пудрой и холодную воду со льдом.

## **В КАКОМ ВИДЕ (подогретом или охлажденном) ПОДАЮТ РАЗЛИЧНЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И В КАКОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ**

Одни и те же вина летом и зимой подают по-разному. От правильности подготовки вина перед подачей на стол, зависит, насколько полно будет ощущаться букет вина. Прежде всего, это зависит от того, какой температуры вино было налито в бокал.

В жаркое время года лучше подавать те вина, которые освежают и хорошо утоляют жажду (белые столовые сухие вина).

Осенью и зимой лучше употреблять согревающие красные столовые и крепленые вина.

Каждое вино при подаче на стол должно иметь определенную температуру.

Белые сухие вина принято охлаждать до температуры 10 – 12 градусов (летом их охлаждают до 8 – 10 градусов), красные сухие вина зимой охлаждают до температуры 18 – 20 градусов, а летом – до 16 – 18 градусов. Херес и мадера должны быть подогреты до 20 градусов в любое время года. Десертные вина, токаи и мускаты должны иметь комнатную температуру (около 18 градусов). Шампанское охлаждают, но не ниже 6 – 7 градусов.

Водку подают в сильно охлажденном виде.

Спиртные напитки подают в определенном порядке: от легких напитков – к более крепким, от сухих – к сладким, от белых – к красным.

## ПОСУДА ДЛЯ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Для спиртных напитков имеются определенные бокалы:

- 1). Красное сухое вино подают в фужерах на высокой ножке.
  - 2). Белое сухое вино подают в фужерах на высокой ножке, но меньших по размеру, чем для красного сухого вина.
  - 3). Десертное вино подают в небольших круглых бокалах; херес – в небольших узких бокалах.
  - 4). Шампанское подают в высоких узких бокалах в форме кубка или на высокой тонкой ножке в форме чаши, но без соломинки.
  - 5). Рюмки для аперитива, ликера и коньяка могут быть разной формы, но небольшие по размеру.
  - 6). Рюмки для виски имеют толстое дно.
  - 7). Самые маленькие рюмки-стопки используются для водки.
  - 8). Бокалы для грога и горячего пунша должны быть высокими, широкими и из толстого стекла.
  - 9). Для минеральной воды или соков используют высокие стаканы.
- В разных странах имеются свои особенности винного этикета.

## **ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТАРИННЫХ ТРАДИЦИОННЫХ РУССКИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ**

В домашних условиях несложно приготовить качественное вино, которое по своим вкусовым качествам мало уступает, а некоторые не уступают лучшим виноградным винам.

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

## 1. ИНВЕНТАРЬ

Для производства вина вам потребуются следующие предметы:

- 1). Деревянная разделочная доска и деревянная ложка.
- 2). Ножи из нержавеющей стали.
- 3). Различные сосуды для промывания и измельчения плодов, для кипятка, настаивания мезги и т. д. (стеклянные, эмалированные без повреждений и др.).
- 4). Соковыжималка (ручная, механическая или электрическая), пресс или тканевой мешочек для отжимания сока.
- 5). Дуршлаг (для первого процеживания мезги до введения дрожжей).
- 6). Мелкое сито или полотняный мешок для процеживания смеси в сосуд для брожения.
- 7). Сосуд для брожения: стеклянная бутылка, деревянная бочка, полиэтиленовая бочка, глиняный или фарфоровый сосуд, стеклянные банки объемом не менее 5 л.  
Сосуд должен иметь пробку с вмонтированной в нее трубкой (для установления водяного затвора).
- 8). Поднос, на который будет поставлен сосуд для брожения, на случай перелива пены через край сосуда.
- 9). Воронку, ершик для мытья бутылок, шумовку, резиновые шланги, водяные затворы или тонкие медицинские резиновые перчатки, парафин или сургуч для герметизации всех соединений и пробок бутылок, чистые, прокипяченные полотенца.
- 10). Проволока для привязывания пробок к горлышкам бутылок при пастеризации и изготовления игристых вин.
- 11). Достаточное количество идеально чистых, простерилизованных бутылок и новых пробок.
- 12). Достаточное количество сахарного песка (рафинад использовать нельзя, так как в нем присутствуют вещества, препятствующие брожению).

Весь инвентарь должен быть идеально чистым и простерилизованным.

Разливать вино лучше всего с помощью резиновой трубочки (это исключает попадание в него воздуха, который губителен для вина).

Вино не должно соприкасаться с металлом, так как это ухудшает его качество, поэтому мясорубки для измельчения плодов должны быть покрыты специальным лаком.

Нельзя использовать бочонки из-под квашеных и соленых овощей, а также с плесенью, так как в этой посуде могут присутствовать уксусные бактерии и грибки, которые впоследствии ухудшат качество вина или превратят его в уксус.

Во время приготовления вина нужно соблюдать стерильность.

Самые качественные вина получаются из смеси соков (купажа).

## 2. СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

Хорошее вино в домашних условиях можно приготовить только при условии соблюдения всех стадий производства вина. Различают следующие стадии производства вина:

- 1). ПОДГОТОВКА ДРОЖЖЕЙ ИЛИ ЗАКВАСКИ.

Для брожения, в процессе которого происходит переработка сахара в спирт, необходимы винные дрожжи (пекарские и пивные для этих целей непригодны, пекарские дрожжи можно использовать только при изготовлении шипучих вин). При использовании чистых культур винных дрожжей получаются довольно крепкие вина (15 – 18 градусов).

Если нет винных дрожжей, можно приготовить специальную закваску, используя «дикие дрожжи», которые всегда присутствуют на поверхности невымытых фруктов и ягод. При использовании закваски крепость вина обычно не превышает 15 градусов.

#### ПОДГОТОВКА ЗАКВАСКИ.

Примерно за 1 неделю до начала приготовления вина нужно сделать винную закваску, для чего в сухую погоду набрать 2 стакана зрелых, не загрязненных землей ягод (земляники, малины, черной, красной или белой смородины), не мыть их, хорошо размять. В одном стакане горячей воды растворить 0,5 стакана сахарного песка, охладить до комнатной температуры, добавить размятые ягоды, перелить в большую бутылку, закрыть ватной пробкой, поставить в темное и теплое место (с температурой воздуха от 22 до 24 градусов) на брожение. Когда сок забродит, его нужно процедить через марлю и использовать вместо дрожжей (это и есть закваска).

На 10 л сула добавляют 1,5 – 2 стакана такой закваски (больше для десертного, чем для сухого вина). Процеженную закваску можно хранить в холодильнике не более 10 дней.

Хорошую закваску можно приготовить из изюма без косточек: горсть невымытого, измельченного изюма положить в банку, залить 0,5 л теплого (не горячего) сахарного сиропа, приготовленного из 0,5 л воды и 2 столовых ложек сахарного песка, заткнуть ватной пробкой и оставить на 3 – 4 дня в теплом, темном месте для брожения. После этого процедить и жидкость использовать в качестве закваски.

Вместо закваски можно добавить 2 – 3% бродящего вина или 1% осадка, оставшегося после слива любого вина.

#### 2). ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ.

Для получения качественного вина нужно использовать только свежесобранные, спелые, но не перезревшие плоды. Плоды нужно перебрать, удалить все перезревшие и недозревшие, подгнившие и заплесневелые, забродившие, а у фруктов вырезать все мятые и подгнившие места. Если этого не сделать, они ухудшат вкус и букет вина. Затем сырье нужно хорошо помыть проточной водой и обсушить на полотенце. Если деревья не обрабатывались химикатами, собранные с них фрукты (груши, яблоки, сливы, вишни) лучше не мыть, так как на поверхности плодов находятся «дикие» дрожжи, которые играют большую роль при брожении. Плоды лучше собирать дня через 3 после дождя. Если ваш сад расположен в черте города или вблизи от дороги, фрукты и ягоды лучше хорошо помыть.

После того, как плоды помыты, их нужно измельчить. Для этого можно использовать овощерезки, шинковки, ножи из нержавеющей стали, мясорубки с покрытием специальным лаком.

Сердцевины и кожицу у плодов можно не удалять. Для измельчения мягких ягод и фруктов можно использовать толкушку (деревянную или из нержавеющей стали). После того, как плоды измельчены, из них извлекают сок.

#### 3). ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА.

Сок извлечь можно с помощью различных соковыжималок (ручных или электрических). Если сок отделяется с трудом (например, у сливы, крыжовника, смородины и др.), плоды перед

прессованием подогревают на кипящей водяной бане в течение 15 минут), заливают кипятком или подбраживают (при температуре 20 – 24 градуса, в течение 3 – 4 дней), после чего кладут под пресс или перекалывают в тканевой мешочек и подвешивают над тазиком.

Если сок отделяется не полностью (например, у красной смородины), мезгу заливают кипятком и опять кладут под пресс (эту жидкость необходимо учитывать при добавлении воды при подготовке суслу). Яблоки и груши нельзя обрабатывать теплом, так как образуется пюре, из которого сок, практически невозможно будет извлечь.

Свежеотжатый сок мутный и его необходимо осветлить: оставить на 1 – 2 суток отстояться, после чего с помощью шланга осторожно снять с осадка.

#### 4). ДОВЕДЕНИЕ КИСЛОТНОСТИ ДО НЕОБХОДИМОГО УРОВНЯ.

Лучший по качеству напиток получается при кислотности суслу от 0,8 до 0,9%. При этой кислотности получается приятное на вкус вино, имеющее крепость 10 – 12 градусов. Такое вино не хранится долго, поэтому для длительного хранения необходимо готовить вина крепостью от 14 до 16 градусов.

Излишняя кислотность сока тормозит деятельность дрожжей, поэтому перед тем, как поставить сок на брожение, кислотность его доводят до нормы, добавляя воду или сок от второго отжима. Количество этой воды указывается в рецепте и зависит от кислотности исходного сырья. Не забывайте учитывать воду, которая была добавлена при подбраживании и прогревании. Полученный из-под пресса сок, смешанный с водой, называется СУСЛОМ.

#### 5). БРОЖЕНИЕ.

Подготовленное сусло переливают в 2 бутылки (одну большую и одну маленькую) или другие емкости для брожения, заполняя их на 2/3 (нужно оставлять место для брожения). После этого добавляют сахар, винные дрожжи (2 – 3% от объема суслу) или, заранее приготовленную закваску (если они не были добавлены ранее) и оставляют до начала брожения (на 2 – 4 дня), накрывая горлышки бутылей марлей. Маленькая емкость необходима для того, чтобы потом, по мере брожения, доливать в большую емкость, так как далее в неполно наполненной посуде вино может начать портиться.

Сахар лучше вносить не сразу, а за 2 – 3 приема (при установке суслу на брожение, затем через 4 – 5 дней и при установке водяного затвора). Перед внесением в сусло, сахар нужно растворить в небольшом количестве воды или суслу, или внести в виде сиропа. В сухом виде сахар вносить нельзя, так как он осядет на дно сосуда, не будет участвовать в процессе брожения и вино не получится.

Когда масса начнет бродить (через 2 – 4 дня), бутылку нужно укупорить.

Лучшим видом укупорки является водяной затвор, при использовании которого получается более качественное вино. Водяной затвор готовят следующим образом: подбирают пробку, туго входящую в горлышко бутылки, в ней делают отверстие по диаметру имеющейся стеклянной трубочки, которую вставляют в это отверстие. Все соединения пробки с трубочкой необходимо герметизировать парафином или пластилином. На другой конец трубочки надевают резиновый шланг (это может быть медицинский резиновый жгут) и конец шланга опускают в сосуд с водой. Для стеклянных банок в настоящее время продаются специальные крышки с отверстием для шланга.

Другим видом укупорки является «Рука Хошимина» – это тонкая медицинская резиновая перчатка, которую надевают на горлышко бутылки или пятилитровой банки. С этого момента начинается, так называемое, вторичное или «тихое» брожение. Газы, которые образуются в процессе брожения, надувают перчатку. Как только брожение заканчивается, перчатка

опадает. Один или два пальца перчатки (в зависимости от силы брожения) нужно осторожно проколоть нагретой булавкой. Перчатку желательно привязать крепкой ниткой к горлышку емкости, чтобы ее не сорвало образующимися газами (если это произойдет, вино испортится).

Первый вид гидрозатвора предпочтительнее.

В период тихого брожения жидкость в емкостях время от времени нужно взбалтывать.

После того, как сосуды с сусликом будут укупорены, их ставят в темное теплое место для брожения от 10 дней до нескольких недель (это обычно указывается в рецепте), что зависит от исходного сырья и температуры воздуха в помещении.

В первые дни брожения (10 – 12 дней) сосуд ставят в темное, теплое место для брожения. Если нет такого темного помещения, бутылки можно обернуть плотной темной тканью или бумагой. Попадание солнца в это время на сосуд с сусликом недопустимо, так как это значительно ухудшит качество вина. Температура в помещении должна быть в пределах от 20 до 22 градусов. При нагревании до 30 градусов, в вине появляется горечь и снижается его крепость.

В первые дни брожение происходит бурно, на поверхности суслика образуется пена, интенсивно выделяются пузырьки образующегося углекислого газа. Затем процесс брожения постепенно стихает и начинается так называемое «тихое» брожение, которое длится от 1,5 до 3 месяцев. В это время сосуд с вином необходимо переставить в темное, прохладное место (температура воздуха в помещении должна быть не выше 13 градусов).

Окончание брожения определяют по внешним признакам: верхний слой вина начинает осветляться, на дне сосуда образуется осадок, почти полностью прекращается образование углекислого газа, перчатка, которую использовали в качестве затвора, опадает, а если попробовать вино, в нем отсутствует сладость.

Очень важно следить за тем, чтобы помещение, где поставлен сосуд с вином, не было очень влажным (в этом случае в вине могут поселиться грибки, которые значительно испортят его вкус и аромат).

Если брожение происходит слишком бурно, сосуд необходимо переставить в более прохладное помещение, а если слишком медленно – в более теплое (если брожение не усилится, тогда нужно добавить половину нормы дрожжей, указанную в рецепте).

## 6). СНЯТИЕ МОЛОДОГО ВИНА С ОСАДКА.

После полного окончания брожения, вино нужно сразу осторожно снять с осадка (для получения игристого вина, его нужно разлить в бутылки, не дожидаясь полного прекращения брожения). Лучше всего вино снимать с осадка с помощью резинового шланга. Для этого бутылку с вином очень осторожно, чтобы не взмутить осадок, поставить на стол, а чистую емкость поставить на табурет. После этого осторожно снять водяной затвор, в вино опустить резиновый шланг так, чтобы он сантиметра на 3 не доходил до осадка, другой конец шланга взять в рот, втянуть в рот немного вина, после чего быстро перенести конец шланга во второй сосуд. Нужно следить, чтобы конец шланга не касался осадка. Снятое с осадка вино нужно профильтровать через ватно-марлевый фильтр или несколько слоев фильтровальной бумаги.

Осадок оставить еще на несколько дней, затем вино опять снять с осадка. Оставшийся осадок профильтровать через ватно-марлевый фильтр или использовать в качестве закваски. Бутылки с последней порцией вина, снятого с осадка, помечают, так как качество его будет хуже, чем вино первого снятия с осадка.

После этого, снятое с осадка вино перелить в чистую бутылку, наполняя ее до середины пробки (добавить из 2-й, меньшей емкости), установить водяной затвор и поставить еще на 1 – 3 месяца в прохладное темное место (температура воздуха от 10 до 12 градусов). За это время на дне сосуда образуется небольшой коричневый осадок, а во вкусе вина должна полностью отсутствовать сладость.

Молодое вино опять нужно осторожно снять с осадка. Снятое с осадка молодое вино называется «ВИНОМАТЕРИАЛОМ».

Правильно приготовленный виноматериал должен быть абсолютно прозрачным. Если он недостаточно прозрачен, его нужно тщательно профильтровать через конусообразный мешочек, сшитый из белой фланели или положенную в 2 – 3 слоя фильтровальную бумагу, после чего перелить в бутылки и тщательно укупорить. Бутылки должны быть наполнены так, чтобы воздушная прослойка между пробкой и вином была от 2,5 до 3 см, а пробка была привязана к горлышку бутылки шпагатом.

Для лучшего хранения вина, укупоренные бутылки можно поставить на водяную баню, постепенно нагреть до 50 – 65 градусов, прогреть в течение 20 минут, после чего оставить в воде до полного охлаждения, затем профильтровать или оставить для самоосветления. Пастеризованное вино лучше хранится, в нем быстрее происходят процессы созревания, улучшается его вкус и аромат.

Вместо нагревания вино можно охладить до температуры -2 градуса для столовых вин и -5 градусов для крепленых вин и сразу после выпадения осадка, быстро профильтровать, перелить в бутылки и укупорить.

Если фильтрация не помогает, вино осветляют с помощью сырого белка куриного яйца или желатина и только после этого разливают в бутылки, которые хорошо укупоривают.

Нельзя долго оставлять вино на осадке, так как оно будет иметь неприятный привкус дрожжей. Перед разливом вина в бутылки, в него для улучшения вкуса и аромата обычно вносят небольшое количество сахара, растворенного в небольшой порции вина (это указывается в рецепте).

Бутылки должны быть хорошо вымыты, простерилизованы и высушены. Пробки каждый раз нужно брать новые и следить за тем, чтобы они как можно туго входили в горлышки бутылок. После укупорки пробки нужно обрезать на уровне горлышка и залить сургучом или парафином.

Для получения крепленых вин, перед разливом вина по бутылкам, в него нужно добавить медицинский спирт или качественную водку (количество ее указывается в рецепте), а для получения сладких крепленых вин еще добавить по вкусу сахарный песок (количество его также указывается в рецепте), а лучше сахарный сироп. Сахарный сироп готовят из 1 кг сахара и 250 мл воды. Обычно достаточно 50 – 60 мл сиропа на 1 л вина.

### **3. КАКОЕ СЫРЬЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА?**

В домашних условиях для производства вина можно использовать любые, имеющиеся у вас фрукты, ягоды, овощи или злаки. Сырье для производства вина должно содержать достаточную кислотность. Плоды с недостаточной кислотностью, как правило, купажируют (смешивают) с более кислыми плодами (например, грушу или сладкие яблоки смешивают с кислыми яблоками, черной или красной смородиной). Каждый вид фрукта или ягоды создает неповторимый вкус и букет вина.

**АБРИКОСЫ:** из них получается прекрасное сладкое белое вино.

**АЙВА:** из нее получается очень сухое белое вино.

**АКТИНИДИЯ:** из нее получают прекрасное вино с классическим букетом мускатных вин.

**АЛЫЧА:** из нее получается легкое белое вино.

**АПЕЛЬСИНЫ:** из апельсинов получается легкое вино типа шерри.

**АРОНИЯ** (черноплодная рябина): из нее получается качественное и очень красивого цвета вино.

Но чаще всего сок аронии купажируют с другими соками (из кислых яблок, слив и др.).

**БОЯРЫШНИК**: из него получается хорошее сухое белое вино.

Чаще всего сок боярышника купажируют с более кислыми соками.

**БУЗИНА ЧЕРНАЯ**: из нее готовят хорошее вино типа портвейн.

**ВИНОГРАД**: из него можно готовить все разновидности вина.

**ВИШНЯ**: из нее получается очень ароматное красное столовое вино красивого темно-красного цвета. Из спелой вишни делают очень ароматное и вкусное крепкое сладкое вино очень красивого цвета. Для приготовления вина нужно брать вишни темноокрашенных и кислых сортов. Войлочная вишня и вишне-черешневые гибриды непригодны для приготовления вина.

**ГРЕЙПФРУТЫ**: из них получается ароматное, вкусное, с легкой горчинкой вино.

**ГРУШИ**: из них получается белое легкое вино.

Чаще всего сок груш купажируют с более кислыми соками черной или красной смородины, айвы японской и т. п.

**ЕЖЕВИКА**: из нее получается хорошее густое красное вино.

**ЖИМОЛОСТЬ**: из нее получается хорошее вино малинового цвета, которое имеет немного терпкий с легкой горчинкой вкус, приятный аромат и крепость около 10 – 12 градусов.

**ЗЕМЛЯНИКА, КЛУБНИКА**: для производства вина лучше брать ягоды тех сортов, которые имеют яркоокрашенный сок. Из земляники делают вкусные и ароматные сладкие десертные вина. Недостатком вин из земляники является то, что они плохо освещаются и плохо хранятся.

**ИЗЮМ**: из него получается прекрасное вино типа портвейн.

**ИРГА**: из нее получают неплохие вина, но так как эти плоды пресноватые, их сок чаще всего купажируют (смешивают) с другими соками, более кислыми и ароматными (черная смородина, вишня, кислые яблоки и др.).

**КАЛИНА**: из ее плодов получается хорошее вино с легкой горчинкой. Чаще всего сок калины купажируют с другими соками.

**КРЫЖОВНИК**: из ягод этой культуры получают вина отличного качества, в том числе хорошее сладкое шампанское, по своим свойствам почти не уступающие хорошим виноградным винам. Из него готовят белое столовое вино золотистого или зеленоватого цвета. Сладкие сорта более пригодны для производства столовых вин, а кислые – для сладких вин. Трудность при производстве крыжовниковых вин заключается в том, что в этих ягодах мало сока, который плохо из ягод извлекается. Для приготовления вина нельзя брать незрелые ягоды, так как вино, приготовленное из таких ягод, будет невкусным и имеет травянистый привкус, кроме того, это вино будет подвержено закисанию.

**ЛИМОНЫ**: из них получается хорошее, очень сухое белое вино.

**МАЛИНА**: для производства вина используют только красноплодные сорта (желтоплодные для этих целей не годятся, даже для купажа). Из малины получают качественные, очень вкусные, с ароматом свежей малины крепленые сладкие вина с крепостью около 16 градусов (сухие вина из нее не делают, так как они получают невысокого качества). Сок малины часто купажируют с другими соками (яблок, груш и др.).

**ОБЛЕПИХА**: из плодов облепихи готовят хорошее вино золотистого цвета, имеющее аромат меда с примесью ананаса, сладковато-кислого вкуса и крепостью около 10 градусов.

**ПЕРСИКИ**: из них получают вкусные сладкие белые вина.

**РЯБИНА ОБЫКНОВЕННАЯ**: из плодов рябины лучше всего готовить десертные вина и ликеры. Она также часто используется для купажа пресных соков. Вино, полученное из рябины, имеет красивый янтарный цвет, но во вкусе присутствует горечь. Чтобы этого

не произошло, плоды рябины нужно собирать после первых заморозков или проморозить в морозильной камере холодильника. У вина, приготовленного из сортовых рябин, обычно отсутствует горечь или имеется совсем незначительная. Это вино красивого цвета и очень ароматно. Рябиновые вина требуют выдержки от 1 до 2 лет. Но чаще всего рябиновый сок купажируют с другими соками (яблочным соком и др.).

**РЯБИНА ЧЕРНОПЛОДНАЯ (арония):** из плодов этой рябины получают красивого цвета, вкусные

десертные вина и ликеры. Сок этих плодов имеет недостаточную кислотность и сильную терпкость, поэтому его чаще всего купажируют с более кислыми соками (яблочным соком или др.). При купаживании улучшается вкус и букет вина.

**СЛИВЫ:** из этих плодов получить хорошее вино довольно сложно, так как из них сложно извлечь сок, а кроме того, это вино плохо осветляется и имеет довольно длительный срок выдержки (2 – 3 года). Если вам удастся преодолеть эти трудности, то вы можете получить вкусное вино густой консистенции и прекрасного аромата. Из слив готовят десертные вина.

**СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ:** эти ягоды ценятся в виноделии, так из них изготавливают высокого качества сухие, полусладкие, десертные вина и ликеры, которые имеют красивый цвет, прекрасный вкус и сильный аромат. Но нужно отметить, что эти вина имеют специфический вкус и аромат, который не всем нравится, поэтому сок черной смородины чаще всего купажируют с плодами, имеющими низкую кислотность (груши, сладкие яблоки и т.п.), что улучшает вкус и аромат вина.

**СМОРОДИНА КРАСНАЯ:** эти ягоды ценятся виноделами, так как из них получают прекрасные розовые сухие, полусухие, полусладкие и сладкие вина. Эти вина, зачастую, по своим качествам не уступают виноградным. Они хорошо осветляются, имеют хороший вкус и быстро созревают. Для получения более насыщенного букета, в сок этой смородины добавляют немного малинового, вишневого или сока черной смородины.

**СМОРОДИНА БЕЛАЯ:** из нее получается очень нежное белое столовое вино по своим качествам не уступающее виноградному вину.

Сок белой смородины часто купажируют с другими соками (вишневым, черносмородиновым, малиновым и др.).

**ТЕРНОСЛИВА:** из нее получается очень сухое красное столовое вино хорошего качества.

**ЧЕРНИКА:** из нее получается неплохое столовое вино, но чаще всего сок черники купажируют с соками вишни, красной или черной смородины.

**ШЕЛКОВИЦА:** из нее получается очень сухое красное или белое столовое вино (в зависимости от того, какую шелковицу вы взяли).

**ШИПОВНИК:** из него получается хорошее белое сухое вина.

Чаще всего сок шиповника купажируют с другими соками.

**ЯБЛОКИ:** из этих фруктов можно изготовить любой тип вина, но лучше всего из них получают легкие белые сухие столовые и полусладкие вина, а также крепкое белое вино, которое имеет красивый цвет от соломенного до янтарного, кисло-сладкий вкус, аромат яблок и крепость до 16 градусов. Чаще всего сок яблок купажируют с другими соками (грушевым, соком ирги, вишни, малины, рябины, черной и красной смородины, крыжовника, сливы, аронии и др.). Для производства вина лучше всего брать осенние и зимние сорта яблок. Яблочные вина хорошо осветляются и срок их выдержки не более 1 года.

Самыми вкусными получаются купажированные вина, то есть из смешанных соков. Улучшают вкус вина небольшие добавки рябинового и грушевого соков, которые придают ему терпкость и способствуют лучшему осветлению. При купаживании нужно готовить отдельно по каждому соку сброженные и осветленные виноматериалы и только потом смешивать. После смешивания добавляют сахар по вкусу, после чего посуду хорошо укупоривают, выдерживают

3 – 4 недели в прохладном месте (температура от 8 до 12 градусов), потом процеживают, переливают в бутылки, хорошо укупоривают и ставят в прохладное темное место на несколько месяцев для созревания.

В составлении купажей вы можете проявить свою фантазию.

Виноматериалы нужно отмерять мерным стаканом, записывать, сколько и какого вино-материала было взято. После смешивания нужно пробовать на вкус и оставлять ту комбинацию, которая больше всего понравится.

В настоящее время в мире существуют два основных способа производства вина: общеевропейский (сбраживается сок) и кахетинский (сбраживается сок вместе с мездрой).

В пластиковые бутылки разливать нельзя, так как пластик пропускает испаряющийся спирт и в результате можно получить безалкогольное вино. Если через 3 – 4 месяца образуется много осадка, вино нужно еще раз осторожно слить с осадка, перелить в другие бутылки, герметически укупорить и поставить на дальнейшее созревание.

Для того, чтобы вино приобрело хороший вкус, аромат и крепость, оно должно выстояться не менее 6 месяцев. Крепость вина зависит от времени выдержки и количества сахара, положенного в него, из которого при сбраживании получается спирт. Одна столовая ложка сахара, добавленная на 1 л вина, повышает его крепость примерно на 1 градус. Следовательно, можно подсчитать, сколько нужно положить сахара для получения вина определенной крепости. Кроме сахара, вино должно еще содержать достаточное количество кислоты. Количество кислоты регулируется добавлением определенного объема воды, что, как правило, указывается в рецепте.

Качество вина, приготовленного без дрожжей, будет ниже, чем при использовании дрожжей.

## **4. НЕУДАЧИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

а). Если первичное брожение очень слабое и в течение 3 дней сусло не «закипело», нужно добавить половинную норму дрожжей, указанную в рецепте или поставить сосуд в более теплое место.

б). Если в течение 40 дней сусло не осветляется, видимо, положено слишком много сахара. В этом случае вино можно осветлить с помощью сырого белка куриного яйца. Для этого нужно очень аккуратно отделить белок от желтка, добавить немного воды, взбить в легкую пену, перелить в сосуд с вином, хорошо перемешать и оставить до образования белых хлопьев, после чего процедить, перелить в бутылки и хорошо укупорить. Для осветления 50 л вина требуется 1 – 1,5 белка куриного яйца.

Вино можно также осветлить с помощью желатина. Для этого желатин на 12 часов замочить в холодной кипяченой воде (за это время воду нужно поменять 2 – 3 раза), после чего разбухший желатин нужно растворить в небольшом количестве горячей кипяченой воды (с температурой около 50 градусов), затем перелить в вино, хорошо перемешать, оставить на сутки, после чего профильтровать. Желатина берут 10 – 15 г на 100 л вина.

в). Если вино получилось слишком пресным, его уже нельзя исправить. В этом случае можно приготовить подобие наливки: добавить водку и сахар, перемешать и настоять.

г). Если вино начало прокисать, его уже нельзя исправить и придется вылить.

Это происходит в том случае, если не соблюдалась рецептура приготовления напитка и не учитывалась кислотность сока. Считается, что нормальная для виноделия кислотность

должна быть в пределах от 0,6 до 0,8 процентов. Кислотность в этом случае регулируется добавлением воды (в более кислые плоды вашего сада нужно добавлять воды чуть больше нормы, а в менее кислые – чуть меньше нормы). Кислотность сока можно определить на вкус, для чего нужно попробовать смесь сока с водой и сахаром (если она кислит – нужно добавить сахар и воду, если смесь сладкая, но не приторная – то, что нужно).

д). Если вино заплесневело (это может быть, если вино было разлито во влажные бутылки, сосуд для брожения стоял в очень влажном помещении, вино в бутылки было налито не до пробки). Плесень чаще всего поражает вина, имеющие крепость не более 10 градусов. Это вино можно «подлечить», добавив по 30 столовых ложек, мелко истолченного древесного угля на каждое ведро вина, дождаться пока вино не посветлеет (примерно через 2 часа), после чего его нужно профильтровать и опять перелить в чистые простерилизованные бутылки до самой пробки (даже с небольшим переливом) и герметически укупорить.

е). Уксуснокислородное брожение.

Это может наблюдаться в том случае, если была плохо подготовлена посуда, вино приготовлено из некачественного сырья или хранилось при температуре выше 24 градусов. Первым признаком этого заболевания вина является появление на его поверхности серой матовой пленки, а вино приобрело привкус и запах уксуса. При первых признаках уксуснокислородного брожения вино нужно обработать желатином (как при осветлении вина), хорошо профильтровать, разлить в чистые стерилизованные бутылки и поставить пастеризовать на водяную баню в течение 15 – 20 минут при температуре 65 – 75 градусов.

ж). Если вино не добродило и продолжает бродить в бутылках, его нужно перелить в сосуд для брожения, пастеризовать на водяной бане в течение 15 – 20 минут при температуре 65 – 75 градусов, после чего добавить бурно бродящую разводку дрожжей, сахар и поставить на повторное брожение.

з). Молочнокислородное скисание.

Его вызывают молочнокислые бактерии. Вино приобретает привкус квашеных овощей и непригодно к употреблению. Особенно подвержены этому скисанию вина, имеющие недостаточную кислотность, долго оставленные на осадке или хранящиеся при температуре выше 15 градусов. Это наблюдается также при несоблюдении гигиенических правил при производстве вина, использовании посуды из-под квашеных овощей, плохо промытом инвентаре. При появлении первых признаков молочнокислородного брожения вино нужно пастеризовать на водяной бане, как описано впереди.

и). Почернение вина.

Это наблюдается у вин, которые имеют низкую кислотность (земляничное, малиновое, яблочное и другие), а также, если при приготовлении вина использовалась металлическая неэмалированная посуда и ножи. Если вино почернело, в него нужно внести немного лимонной кислоты.

к). Посторонние привкусы и запахи.

При переработке заплесневелых плодов вино будет иметь привкус плесени. Этот же привкус может иметь вино, которое хранится в сырых помещениях или бутылки были укупорены необработанными пробками, которые неплотно закрывают бутылки.

Чтобы этого избежать, хранить вино нужно в чистом, не переувлажненном помещении, тару для производства вина содержать в чистоте, хорошо сортировать и мыть сырье, пробки

для бутылок использовать только один раз (каждый раз брать новые), сверху пробки заливать сургучом или парафином.

Дрожжевой привкус вино может приобрести при длительном контакте сула с осадком. Чтобы исправить эти пороки, вино заново осветляют и фильтруют.

## 5. ХРАНЕНИЕ ВИНА

После разлива в бутылки вино ставят в прохладное место (например, в погреб) для созревания.

Качество вина зависит не только от исходного сырья, но и от времени выдержки, которое различно для разных вин (от 6 месяцев до нескольких лет). Нужно учитывать, что у одних вин при длительной выдержке (до 10 лет и более) вкус улучшается, а у других с течением времени вкус может ухудшаться (уже через 8 – 12 месяцев).

Сроки хранения вина различны. Меньше всего хранится вино из земляники, вишни, яблук, черной смородины и малины. Эти вина можно хранить около года. Более длительный срок хранения имеют крыжовниковое, рябиновое и красносмородиновое вино. Их можно хранить до 3 и более лет

Хранение вина в течение нескольких месяцев (до 1 года) не представляет затруднений. Нужно только найти прохладное темное место.

Если вы планируете хранить вино несколько лет (до 5 лет и более), тогда для него необходим погреб, где вино не будет подвергаться воздействию тепла, света и тряски. Любая вибрация (даже от холодильника) ухудшает качество вина, так как в этом случае происходит склеивание мельчайших частиц, из которых состоит вино, что сопровождается выпадением осадка.

Вино не должно подвергаться сильному переохлаждению или замерзанию, что также приводит к выпадению осадка и ухудшению качества вина. В погребе, где хранится вино, должна быть постоянная температура от 10 до 14 градусов тепла (без резких ее скачков). Если температура резко изменяется в течение суток, это вызывает резкое изменение давления в бутылке под пробкой, в результате чего пробка может расшататься и пропускать воздух, что губительно для вина.

Идеальный погреб для вина – земляной, а не бетонный, так как в таком подвале легче поддерживать довольно высокую влажность (от 60 до 80%), потому что при более сухом воздухе пробки усыхают и начинают пропускать воздух. Пол в погребе также лучше всего сделать земляным.

В нем не должно быть плесени, а также остро пахнущих продуктов и веществ, так как, даже при покрытии пробки сургучом, вино будет впитывать посторонние запахи и испортится букет вина.

Еще одно условие хранения вина – отсутствие света, так как свет приводит в быстрой порче вина, что может произойти за считанные часы. Вино при этом будет иметь запах тухлых яиц.

Надписи на бутылках должны быть несмываемыми.

Хранить бутылки с вином нужно почти в лежачем положении, так, чтобы вино соприкасалось с пробкой, для исключения рассыхания пробок и попадания внутрь воздуха, который испортит вкус вина.

Можно вино хранить и в деревянных бочках, идеально чистых и простерилизованных. Винные бочки промывают серной кислотой: смачивают всю внутреннюю ее поверхность, оставляют на 20 – 30 минут, затем тщательно промывают и хорошо высушивают.

Правильно приготовленное вино должно быть совершенно прозрачным, что можно увидеть через несколько недель, с момента розлива в бутылки. Вино будет непрозрачным в том случае, если оно было плохо профильтровано. В этом случае его можно осветлить, добавив

на каждое ведро вина 1 хорошо взбитый белок куриного яйца (оставить на сутки, а затем профильтровать). Вместо белка яйца можно добавить на каждое ведро вина по 2 столовые ложки, предварительно замоченного разбухшего желатина. Оставить на некоторое время, затем профильтровать и опять укупорить в бутылки.

## **6. КАКИЕ ВИНА МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

В домашних условиях обычно готовят следующие вина:

### **1). СТОЛОВЫЕ ВИНА.**

Эти вина получают при брожении натуральных соков с добавлением сахара и воды. В зависимости от цвета, столовое вино может быть белое, розовое или красное.

а). Столовое белое вино. Такое вино обычно готовят из белой смородины, крыжовника или яблок.

Оно имеет золотистый цвет, небольшую кислотность и аромат яблок, крыжовника или смородины. Повышает качество яблочного вина добавление небольшого количества (до 10%) сока рябины обыкновенной.

б). Столовое розовое вино. Это вино готовят из смеси слабоокрашенных и сильно окрашенных плодов.

Для приготовления розового столового вина обычно смешивают сок яблок, белой смородины или крыжовника с соком малины или рябины. Это вино имеет приятный розовый цвет, аромат яблок и малины и приятный кисловатый вкус.

в). Столовое красное вино делают из темноокрашенных соков или из смеси различных соков, с преобладанием темноокрашенных. Для этого обычно берут вишневый сок, черносмородиновый, красносмородиновый или их смеси с яблочным соком.

Готовое вино должно иметь рубиновый цвет и аромат яблок с вишней или черной смородиной.

Все эти вина могут быть сухими или полусладкими.

**СУХОЕ ВИНО** не содержит сахара. Оно кислое, но приятное на вкус, имеет легкий аромат исходного сырья и крепость не выше 12 градусов. Сухое вино делают из плодов, не имеющих сильного аромата (яблоки, крыжовник, красная и белая смородина). Плоды, имеющие сильный аромат, непригодны для приготовления сухих вин (черноплодная рябина, черная смородина, малина и т.п.).

Температура, при которой происходит брожение такого вина, не должна быть выше 18 – 20 градусов, так как при более высокой температуре вино легко может превратиться в уксус.

**ПОЛУСЛАДКОЕ ВИНО** содержит от 5 до 8% сахара и имеет крепость от 10 до 13 градусов. Для получения таких вин не рекомендуется использовать терпкие плоды (рябина) и очень кислые (айва японская, клюква и т.п.). Так как это вино содержит мало сахара, кислот и спирта, оно не устойчиво при хранении и легко портится.

Чтобы этого не произошло, в вино добавляют сахар (по рецепту), после чего бутылки укупоривают (пробки их привязывают к горлышкам бутылок), ставят на водяную баню и пастеризуют при температуре 70 – 75 градусов в течение 30 минут, затем охлаждают, снимают креп-

ление с пробок и пробки заливают сургучом или парафином. В яблочные вина очень хорошо вместо сахара перед укупориванием бутылок добавлять от 50 до 100 г меда на 1 л вина.

## 2). КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА.

Эти вина готовят путем сбраживания сока с сахаром и последующим добавлением спирта или водки и сахара. Хорошее крепленое вино получают из смеси соков яблок и рябины.

## 3). ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА.

Эти вина готовят так же, как и крепленые вина, но они содержат больше сахара (от 10 до 16%) и имеют крепость от 14 до 15 градусов. Это вино имеет ярко выраженный аромат исходного сырья, приятный вкус, без излишней терпкости и кислотности.

Хорошие сладкие десертные вина можно приготовить из соков вишни, малины, земляники, черной и красной смородины и других плодов.

Сахар добавляют в виде сиропа или его предварительно растворяют в небольшом количестве подогретого вина (всего кладут от 100 до 160 г сахара на 1 литр вина).

## 4). ШИПУЧИЕ ВИНА.

Их готовят при разливе вина, не дождавшись полного прекращения брожения. Для получения этих вин специалисты рекомендуют использовать не винные дрожжи, а пекарские.

## 5). ВЕРМУТЫ.

Это вина, которые ароматизированы различными пряностями (корица, гвоздика, мускатный орех, шафран, кардамон), настоями пряно-ароматических и других трав (полынь, чабрец и другие) или кореньев. Обязательным ингредиентом вермута является полынь. Настои трав добавляют после сбраживания и осветления виноматериала. Травы настаивают на водке в течение 7 – 10 дней, после чего процеживают и только потом добавляют в виноматериал вместе с сахарным сиропом (по вкусу). За основу может быть взят любой виноматериал (яблочный, яблочно-рябиновый и др.).

# РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

## МЕДОВЫЕ НАПИТКИ

С древних времен мед на Руси был одним из основных продуктов питания. История происхождения медовых напитков (мёдов, медков и медовух) также относится к Древней Руси.

Эти напитки были довольно дорогими и употреблялись только по особым случаям: на свадьбах, крестинах и т. п.

В старину существовало несколько способов приготовления этих напитков:

1. Медостат (напиток в дубовых бочках бродил около 15 лет).
2. Ставленный (к меду добавляли ягодный сок и воду, а потом и хмель).
3. Улучшенный (когда к напитку добавлялись пряности).
4. Варение и стерилизация (это более поздний, ускоренный способ приготовления медовых спиртных напитков).

При разумном употреблении медовые напитки очень полезны для организма.

Они содержат большое количество необходимых для нормальной жизнедеятельности организма веществ: углеводы, органические кислоты, ферменты, белки, витамины, железо, медь, марганец, цинк и другие макро- и микроэлементы.

Эти напитки обладают мочегонным, обезболивающим, жаропонижающим и отхаркивающим действием, улучшают работу сердечной мышцы, повышают потенцию у мужчин,

Медовые напитки полезны при заболеваниях легких и бронхов, ангинах, ОРЗ, гриппе, болезнях желудка и кишечника и многих других.

Безалкогольные медовые напитки очень полезны беременным женщинам.

## 1. ХМЕЛЬНЫЕ МЁДЫ

Кроме своих высоких вкусовых качеств мёды очень полезны для организма и в старину считались напитками долголетия и даже бессмертия.

Мёды – это самые древние русские спиртные напитки. Крепость их от 5 до 11 градусов.

Рецепт 1. Мёд ставленный.

На 2/3 части меда (по весу) нужно взять 1/3 часть натурального сока ягод (малины, брусники или вишни), перемешать, перелить в деревянную бочку или бутылку и поставить на брожение. После того, как напиток перебродит, перелить его в маленькие бочонки, укупорить, засмолить и закопать в землю (раньше закапывали на 15 – 40 лет). В ставленные мёды не добавляются ни вода, ни дрожжи.

Можно вместо бочки смесь меда с соком перелить в бутылку для брожения и установить водяной затвор, а дальше готовить, как описано впереди (см Стадии производства вина).

Рецепт 2. Варёный хмельной мёд.

Еще позже (в 11 веке) появились вареные мёды.

Технология их приготовления близка к приготовлению пива, а не вина. Этот мёд был готов к употреблению уже через 2 – 3 недели и использовался для различных массовых празднеств. В него часто добавляли хмель, бузину, табак или другие растения (иногда даже беладонну).

На 3 л воды нужно взять 3 кг меда и 300 г хмеля, перемешать, поставить на огонь и варить на слабом огне 1,5 – 2 часа. Во время варки в сосуд опустить марлевый мешочек с 30 г хмелевых шишек и 1 стручком ванили. После снятия с огня мешочек удалить, а в охлажденный отвар добавить закваску (10 г разведенных в теплой кипяченой воде пивных дрожжей), хорошо перемешать, установить водяной затвор и поставить в теплое место на 2 – 3 недели для брожения. После окончания брожения напиток перелить в бутылки и укупорить.

### Рецепт 3. Пряный мёд.

Взять 12 ведер воды, добавить 1,5 пуда меда, размешать, поставить на огонь, довести до кипения, кипятить, снимая пену до выкипания половины жидкости. После этого кастрюлю снять с огня, охладить, перелить в деревянную бочку, стенки которой вымазаны кислым ржаным тестом (в качестве закваски), опустить в мёд полотняный мешочек со смесью: 6 золотников гвоздики, 15 золотников корицы, 4, 5 золотника имбиря, 3 золотника кардамона и 1,5 золотника английского перца, бочку плотно укупорить и оставить в погреб не менее, чем на 6 месяцев.

После этого напиток перелить в бутылки и тщательно укупорить.

## 2. МЕДОВУХИ

В 19 веке вместо мёдов, которые были очень дорогими, появились более дешевые медовые спиртные напитки – медовухи, которые стали готовить по упрощенному рецепту и кроме небольшого количества меда в медовуху добавляли фруктовую, ягодную или зерновую бражку, хмель, коренья, пряности и дрожжи.

По способу приготовления различают медовуху ставленую (без кипячения меда) и сытную (с кипячением меда), без последующего добавления меда (после приготовления) или с добавлением меда, без добавления питьевого спирта или с добавлением.

Вариантов приготовления современной медовухи очень много.

Крепость этого напитка может быть от 5 до 16 градусов и более.

### Как пьют медовуху?

Пить медовуху можно до еды, во время еды или после еды, но правильнее употреблять данный напиток отдельно от приема пищи (хотя бы за 15 минут до еды), не смешивая ни с чем, не запивая и не закусывая.

В разумных пределах медовухи полезны для организма.

Эти напитки несложно приготовить в домашних условиях.

### Рецепт 4. Медовуха.

На 1 часть меда нужно взять 3 части воды, перемешать, поставить на огонь и варить в течение 3 часов, постоянно снимая пену. После этого добавить воду до исходного уровня смеси (сколько выкипело) и варить еще в течение 1 часа.

За 10 минут до окончания варки добавить хмель, завернутый в марлю вместе с камешком (чтобы мешочек утонул), после чего охладить, перелить в бутылку, установить водяной затвор и поставить в теплое место для брожения, которое заканчивается примерно через 2 – 4 недели. Чтобы ускорить процесс брожения иногда добавляют дрожжи.

### Рецепт 5. Медовуха венчальная.

На 2,8 кг меда влить 15 л мягкой воды, варить, как описано в предыдущем рецепте, после чего добавить дрожжи и ячменный солод (приготовление солода смотри в разделе «Пиво»), перелить в бутылку, установить водяной затвор и поставить на брожение на 2 – 3 месяца. После

этого добавить водную вытяжку из смеси корицы, инжира и мяты, профильтровать, перелить в бутылки, тщательно укупорить, засмолить или залить парафином и выдержать в холодном помещении от 6 до 12 месяцев.

**Рецепт 6. Медовуха межгорская.**

На 20 л воды нужно взять 6 кг меда и 4 сырых яичных белка.

Все ингредиенты соединить, хорошо перемешать и варить на слабом огне около 1 часа. В конце варки положить веточку зеленого розмарина, 1 – 2 г корня имбиря, 2 – 3 г мускатного цвета, 5 – 6 г корицы и 6 почек гвоздики.

В процессе кипячения пряности всплывут на поверхность.

После окончания варки напиток нужно охладить до 25 – 30 градусов, профильтровать, перелить в бочонок или бутыл для брожения, куда добавить 30 – 40 г пивных дрожжей, установить водяной затвор и на 5 – 6 дней поставить на брожение в помещение с температурой 17 – 20 градусов. Затем бочонок или бутыл плотно укупорить и на 7 месяцев перенести в подвал для выдержки.

Потом напиток перелить в стерилизованные бутылки, тщательно укупорить и хранить на льду или в подвале.

**Рецепт 7. Медовуха монастырская.**

На 1/4 ведра гречишного или липового меда нужно взять 1/2 ведра воды, тщательно перемешать, нагреть до кипения и кипятить в течение 3 часов на небольшом огне, после чего добавить 80 г хмеля (в полотняном мешочке с грузом) и варить еще 1 час.

Теплый отвар перелить в емкость для брожения, наполняя до 4/5 ее объема, установить водяной затвор и оставить на 3 – 4 недели при температуре +18 – +20 градусов. Затем добавить 10 мл чайной заварки и стакан кипятка, профильтровать, тщательно укупорить и поставить в прохладное место на 6 месяцев, после чего перелить в бутылки.

**Рецепт 8. Медовуха клюквенная.**

На 1 кг меда нужно взять 2,5 л воды, 1 л клюквенного сока, 1 чайную ложку корицы, 10 —12 бутонов гвоздики и 100 г пивных дрожжей. Мед размешать в воде, поставить на огонь, вскипятить, снять пену, вылить в бутыл для брожения, добавить клюквенный сок, корицу, гвоздику, дрожжи и поставить на 2 дня в теплое место. Затем бутыл плотно укупорить, выдержать на холоде около 3 недель, после чего разлить в бутылки и хорошо укупорить. Для аромата можно добавить немного ванилина.

Вместо клюквенного сока можно взять сок любых других ягод или фруктов.

**Рецепт 9. Березовая медовуха.**

На 500 г меда нужно взять 2,5 – 3 л березового сока, 1 ломтик черного хлеба и 20 г пивных дрожжей.

В эмалированную кастрюлю положить мед, залить его березовым соком, тщательно перемешать, поставить на огонь, кипятить на слабом огне около 1 часа, после чего охладить, положить в него намазанный дрожжами ломтик черного хлеба и оставить в теплом месте для брожения. Если за это время мед не забродит, добавить еще немного дрожжей.

Когда мед начнет бродить, хлеб нужно удалить, установить водяной затвор и оставить в теплом месте до конца брожения. Затем мед перелить в бутылки, укупорить и поставить на 4 – 5 месяцев в погреб для созревания.

**Рецепт 10. Вишневая медовуха с пряностями.**

На 1 кг меда нужно взять 2 л воды, 1 л вишневого сока, 5 – 10 г смеси пряностей (гвоздика и корица), 2 столовых ложки изюма и 50 г пивных дрожжей.

Мед растворить в горячей воде, поставить на огонь, довести до кипения и прокипятить 5 мин, снимая пену, затем охладить, добавить вишневый сок, пряности, изюм, разведенные в теплой воде дрожжи, перемешать и оставить на 2—3 дня в теплом месте для брожения. После этого перелить в бутылки, тщательно укупорить и поставить на 10—20 дней в прохладное место для дозревания.

#### Рецепт 11. Лимонная медовуха.

На 1 кг меда нужно взять 50 г хмеля, 3 лимона и 5 л кипятка. Можно добавить корень имбиря.

Мед развести кипятком, дать остыть, снять пленку всплывшего воска, после чего поставить на огонь и кипятить, снимая пену. Когда образование пены прекратится, опустить в раствор хмель (в мешочке) и два раза вскипятить.

Затем посуду снять с огня, жидкость перелить в бочонок или в бутылку, нарезать туда тонкими ломтиками лимоны (с кожурой, но без косточек), плотно закупорить бутылку, замазать пробку воском или глиной и поставить в холодное место на 15 дней. После этого напиток перелить в стерилизованные бутылки из-под шампанского, укупорить и хранить в погребе или в холодильнике.

#### Рецепт 12. Русская медовуха.

На 750 г меда нужно взять 4 л воды, 1 столовую ложку хмеля и кардамон по вкусу.

Мед положить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком, перемешать и оставить на сутки.

Затем напиток поставить на огонь, довести до кипения, прокипятить в течение 1 часа, после чего добавить хмель и прокипятить с небольшими перерывами еще 5 раз, каждый раз снимая посуду с огня и давая постоять. После этого напиток охладить, добавить кардамон, перелить в бочонок, бутылку или банку, заполняя их на 2/3 объема, установить водяной затвор и поставить бродить на 2—3 недели.

После этого напиток нужно процедить, перелить в бутылки, укупорить и поставить в холодное место.

#### Рецепт 13. Плодово-ягодная медовуха.

На 1 кг вишни без косточек нужно взять 1 кг клубники или земляники, 2 кг меда, 1 л воды, 100 г ржаного хлеба и 50 г пивных дрожжей.

Ягоды размять, растереть с медом, добавить кипяченую воду и хлеб, размоченный вместе с дрожжами, перемешать, процедить, перелить в сосуд для брожения, установить водяной затвор и поставить в теплое место на 1 – 2 недели, после чего процедить и перелить в бутылки.

#### Рецепт 14. Медовуха малиновая.

На 1 кг меда нужно взять 3 стакана свежего малинового сока 5 л кипятка и 1 столовую ложку корня фиалки. Мед развести в кипятке, дать остыть, снять всплывший воск, затем опять поставить на огонь, довести до кипения и кипятить, снимая пену. Когда медовуха станет чистой, перелить ее в эмалированную емкость или в деревянный бочонок, влить малиновый сок, положить кусок батона, густо намазанный дрожжами и оставить для брожения. Когда смесь начнет закисать, ее нужно процедить через несколько слоев ткани в другую емкость, опустить туда в марлевом мешочке корень фиалки, тщательно укупорить и поставить в холодное место на 1 месяц.

После этого медовуху разлить по бутылкам, плотно закупорить и держать в погребе (в ящиках с песком) или в холодильнике.

**Рецепт 15. Медовуха пряная.**

На 1 кг меда нужно взять 3 л воды, 10 г смеси пряностей (черный перец горошком, имбирь, кардамон и корицу), 100 г пивных дрожжей.

Мед развести в воде, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, добавить пряности, еще раз вскипятить, охладить, положить дрожжи и оставить в теплом месте на 12 часов. После этого посуду плотно укупорить и поставить на холод на 2 – 3 недели для дозревания, затем перелить в бутылки и укупорить.

**Рецепт 16. Медовуха розовая**

На 2 кг меда нужно взять 5 л воды, 300 г сушеных ягод черники, 2 столовых ложки пивных дрожжей, 10 г желатина и 4 – 5 капель розового масла.

В теплой воде растворить мед, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 1 часа, снимая пену. После этого добавить настой из сушеной черники, разведенные в теплой воде дрожжи и оставить для брожения на 1 неделю.

Затем процедить, добавить разбухший и растворенный желатин, розовое масло, плотно закупорить и оставить на 2 месяца в холодном месте, после чего процедить и перелить в бутылки.

### **3. МЕДКИ**

Эти медовые напитки готовятся с добавлением дрожжей и воды, а часть меда заменяется сахаром.

**Рецепт 17. Медок мятный.**

На 2 кг меда нужно взять 5 л воды, 200 г сахара или патоки, 100 г мяты, 3 столовых ложки пивных дрожжей и 10 г желатина.

В воде растворить мед, поставить на огонь и варить в течение 1 часа. В конце варки влить в него проваренную смесь из патоки и листьев мяты. Полученное сусло перемешать, процедить, добавить дрожжи, установить водяной затвор и оставить для брожения на 3—4 дня.

По окончании брожения добавить разбухший и растворенный желатин, посуду укупорить, оставить в холоде на 2 суток, затем процедить и перелить в бутылки.

**Рецепт 18. Медок хмельной.**

На 1 кг меда нужно взять 1 кг сахара, 5 л воды, 15 г пивных дрожжей, 50 г хмеля и 1 пакетик ванильного сахара.

Дрожжи растереть с небольшим количеством сахара и воды, поставить в теплое место.

В холодную воду положить мед, сахар, ванильный сахар, хмель, прокипятить, после чего охладить, добавить поднявшиеся дрожжи, и поставить для брожения в теплое место на 3 – 5 суток. Хмель должен всплыть на поверхность. Когда медок начнет пениться, процедить, разлить в бутылки, закупорить и поставить в прохладное место на 2 недели для дозревания.

**Рецепт 19. Медок суздальский.**

На 1 кг меда нужно взять 1 кг сахара, 8 л воды и 200 г пивных дрожжей.

Сахар и половину меда развести водой, поставить на огонь, довести до кипения, кипятить в течение 10—15 минут, снимая пену, затем охладить до 25 – 30 градусов, добавить предва-

рительно разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и поставить в теплое место для брожения.

Через 2—3 дня процедить, посуду хорошо укупорить, перенести в холодное место и выдержать в течение 3 – 4 недель. После этого напиток опять процедить, добавить оставшийся мед, мешать до полного его растворения, перелить в бутылки и тщательно укупорить.

## 4. СБИТНИ

Сбитень – это старинный традиционный русский напиток (появился на Руси более 1 тысячи лет тому назад), готовится путем кипячения раствора меда с патокой, горячим чаем и различными пряностями (гвоздикой, корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом, перцем, лавровым листом, мятой). Сбитни готовили безалкогольные и хмельные (с добавлением вина, коньяка или водки).

Пьют сбитень в горячем виде в холодное время года для профилактики простуды.

В старину на Руси приготовлением сбитней занимались специальные люди «сбитенщики».

В данной книге мы рассмотрим только хмельные сбитни.

Рецепт 20. Душепарка.

Это прародительница всех остальных сбитней.

На 4 стакана крепкого пива нужно взять 2 стакана меда, 2 стакана клюквы, 1 стакан виноградного вина, 2/3 столовой ложки молотого черного перца и 2/3 столовой ложки измельченного корня имбиря.

В пиво добавить мед, клюкву, измельченные пряности, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 10 – 15 минут, после чего клюкву вынуть, протереть через сито, отжать сок, который опять соединить с медом, перемешать, затем напиток процедить, добавить вино и опять вскипятить.

На стол подавать в горячем виде.

Рецепт 21. Обыкновенный сбитень.

На 1.5 л воды нужно взять 1.5 л меда, 2 столовых ложки винного или яблочного уксуса, 1/2 столовой ложки измельченного корня имбиря, 1/2 столовой ложки черного молотого перца, 1/2 чайной ложки измельченного корня калгана и 1/2 стакана водки.

Воду прокипятить, добавить мед, уксус, имбирь, перец, калган (пряности в мешочке), опять довести до кипения, кипятить на слабом огне в течение 1 часа, после чего влить водку и сразу подать на стол в горячем виде. В кипящий сбитень можно опустить на 1 минуту стручок красного жгучего перца.

Рецепт 23. Суздальский сбитень.

На 1 литр воды нужно взять по 150 г сахара и меда, пряности по вкусу (гвоздику, корицу, кардамон и имбирь). Можно добавить лавровый лист.

Все тщательно перемешать, поставить на огонь, довести до кипения, кипятить в течение 10 – 15 минут, снимая пену. После этого напиток нужно дать настояться в течение 30 минут, затем процедить, подогреть и пить горячим.

## ПИВО

Пиво – это самый древний спиртной напиток на Земле. Считается, что этот напиток изобрели, как только стали возделывать зерно. Впервые оно появилось в Древнем Вавилоне более 8 тысяч лет тому назад. Затем его стали готовить в Древнем Египте и постепенно оно распространилось в другие страны. Через Эфиопию и Персию этот напиток попал в Европу.

Сначала пиво готовили только из зерна и муки, потом стали добавлять другие ингредиенты: пряные травы, плоды можжевельника, мед, лавровый лист и другие. Особо важным из этих ингредиентов оказался хмель. Большое количество пиво производилось на территории монастырей.

Благодаря открытию Луи Пастера люди научились стерилизовать этот напиток и стали разливать его в бутылки, что позволило сохранять пиво с течением нескольких дней и перевозить на большие расстояния.

Этот напиток является самым популярным спиртным напитком в мире. Популярен он и в России.

На территории нашей страны пиво стали варить еще в древности, до появления Древней Руси. Об этом свидетельствуют древние археологические находки.

Этот напиток пользовался большой популярностью, как у знати, так и у крестьян.

Во времена Петра I существовали люди, которые варили пиво – пивовары и солодовщики.

Первая государственная пивоварня появилась в 1715 году в г. Львов (сейчас этот украинский город).

Позже были открыты пивные заводы в Санкт-Петербурге, Калуге и других городах.

Еще до революции были основаны такие известные пивные компании как «Нева», «Трехгорный пивоваренный завод» и другие. Пивоварение в России развивалось до введения в стране «сухого закона» (30-е годы прошлого века), который подорвал развитие этой отрасли хозяйственной деятельности страны. После Великой Отечественной войны пивоварение в стране вновь стало набирать обороты. Появились новые сорта пива, среди которых известно «Жигулевское пиво».

После распада СССР пивзаводы были приватизированы, стали создаваться новые заводы и пивоваренные компании, в том числе с участием иностранных инвесторов.

Сейчас пиво опять является самым популярным спиртным напитком в нашей стране.

Пиво – это слабоалкогольный напиток, который получают путем брожения семян злаковых растений и солода. Для аромата в этот напиток добавляют хмель, имбирь и другие ингредиенты. Крепость пива от 1,5 до 8,5 градусов, некоторые сорта содержат до 14 градусов и более. А в последние годы производится и так называемое «безалкогольное пиво», которое имеет очень низкую крепость (меньше 1 градуса).

В настоящее время в мире существует более тысячи сортов этого напитка.

По способу брожения современное пиво можно разделить на 2 основных вида: эль и лагер. Эль (более крепкое пиво) сбраживается при температуре от 15 до 25° С с дрожжами верхнего брожения, а лагер – при температуре от 5 до 15 градусов с дрожжами низового брожения.

Существующая разновидность пива «ламбик» сбраживается без добавления дрожжей.

Все сорта пива разделяют на светлые и темные (они различаются по способу приготовления).

Темное пиво производится из обжаренного солода.

Каждая разновидность пива имеет свой определенный вкус и запах. Они также различаются крепостью и временем выдержки (от нескольких дней до 3 месяцев).

Для того, чтобы полнее ощутить вкус и аромат пива, летом его охлаждают до 10 градусов тепла, а зимой немного подогревают. Пиво, в основном готовят из ячменного солода (проросший и высушенный ячмень), хмеля и пивных дрожжей.

Химический состав пива сложен и включает большое количество различных веществ: этиловый спирт, углеводы (декстрины, глюкоза, сахароза, фруктоза), белки (содержат все аминокислоты), витамины (С, В1, В2 и др.), органические кислоты, фенольные соединения, горечи, ароматические соединения, эстрогены и углекислый газ, а также неорганические соединения – соли калия, натрия, кальция, магния, фосфора, железа, меди, цинка, серы и хлора.

Качественное пиво, употребляемое в разумных пределах, очень полезно для организма человека.

Оно повышает аппетит, способствует лучшему усвоению пищи, стимулирует лактацию грудного молока у женщин, восстанавливает силы после тяжелых заболеваний, повышает потенцию у мужчин. В древности этот напиток, наряду с вином, применяли для профилактики холеры, лечения истощения.

Полезно оно и при заболеваниях органов пищеварения, почек, мочевого пузыря, бронхиальной астме и бессоннице.

Благодаря высокому содержанию калия (до 450 мг/л) этот напиток в разумных количествах полезен при заболеваниях сердца.

Лимонная кислота, содержащаяся в пиве, обуславливает мочегонное действие этого напитка и предотвращает образование камней в почках.

Употребление большого количества пива приводит к выделению почками натрия и хлора, поэтому пиво желательно подсаливать или подавать к пиву соленые закуски.

Нужно учитывать, что у этого напитка высокая калорийность (от 400 до 800 ккал на 1 литр).

Свою пользу пиво приносит только при употреблении в разумных пределах (не более 1 л в день).

Частое употребление большого количества пива приводит к пивному алкоголизму, оказывает вредное действие на желудок (развивается гастрит), печень (вплоть до цирроза печени), сердце и сосуды (расширяются все полости сердца, утолщаются его стенки, нарушается деятельность сердечной мышцы, расширяются вены и границы сердца, увеличиваются его размеры и сердце становится дряблым, нарушается его деятельность, повышается кровяное давление), гормональную (эндокринную) систему (у мужчин подавляет выработку мужского полового гормона тестостерона, что приводит к ослаблению полового влечения и импотенции, у женщин приводит к бесплодию, появлению вторичных мужских половых признаков – усы, а также возрастает риск заболеваний раком половых органов), нарушается деятельность головного и спинного мозга, развиваются нервные расстройства, ухудшаются слух и зрение.

Как и при любом алкоголизме, злоупотребление пивом постепенно приводит не только к ухудшению здоровья, импотенции, но и к полной деградации личности (отмирают клетки головного мозга).

Причем, чем моложе возраст человека, тем быстрее развивается пивной алкоголизм.

Безвредной дозой употребления пива в день является 0,5 – 1 л (при обычной его крепости). Женщинам эта доза должна быть меньше, чем мужчинам в 2 раза.

Хорошее пиво несложно приготовить в домашних условиях, только нужно соблюдать все стадии производства.

Современная технология приготовления пива включает три основных этапа:

1. Приготовление солода: очищение, промывание, проращивание.
2. Приготовление сусла (дробление зерна, заливка водой и проваривание массы).

3. Фильтрация суслу и внесение в него дрожжей, затем опять фильтрация и разливка в бутылки.

Перед тем, как готовить пиво, нужно приготовить солод. Его готовят следующим образом: зерна злаков (ячменя, пшеницы или ржи) на 2 – 5 дней нужно замочить в воде, после чего проростить в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 15 градусов тепла. Ростки должны быть длиной 1,3 – 1,5 мм, а перышко под кожицей достигло 0,5 – 0,6 длины зерна. Из более проросшего зерна получается более светлое пиво. Затем зерно сушат при свободном доступе воздуха. Хороший солод не должен падать в воде на дно, при раскусывании должен хрустеть, быть сладким и белым, с приятным запахом. После просушивания солод нужно перемолоть на кофемолке или в миксере. Чтобы зерна не перемололись в муку, их время от времени опрыскивают водой.

Рецепты приготовления пива в домашних условиях.

Рецепт 24. Бархатное пиво.

На 2 кг ржаного солода нужно взять 1,2 кг пшеничного солода, 4,8 кг черного хлеба, 100 г пивных дрожжей, 1 г корицы, 1 кг патоки или сахара, 200 г меда, 600 г изюма, 140 г хмеля и воду.

Хлеб высушить и измельчить, добавить солод, дрожжи, разведенные теплой водой, корицу, патоку, мед, изюм и ошпаренный кипятком хмель, залить теплой кипяченой водой до образования кашицы и оставить на 6 часов в теплом месте для брожения.

После этого добавить 26 л кипяченой воды, посуду плотно закрыть и оставить на сутки в теплом месте, затем настой слить, долить 6 л теплой кипяченой воды и оставить еще на 5—6 часов в теплом месте, после чего жидкость осторожно слить.

Смешать обе порции жидкости, процедить, перелить в бутылки, тщательно закупорить и выдержать в темном прохладном месте в течение 12 суток.

Рецепт 25. Белое крепкое пиво.

Приготовить бочонок вместимостью 60 л (не более). Поставить ее «на попа», снизу установить кран, а в крышке сделать отверстие для затычки. Вскипятить в котле 40 л воды, добавить в нее 700 г хмеля, прокипятить еще в течение 10 мин, после чего отвар процедить, добавить в отвар около 7,5 кг сахара и 0,5 л пивных дрожжей. Смесь хорошо перемешать, перелить в бочонок и оставить в теплом месте для брожения. Через 2 – 3 дня пиво начнет пениться, потом пена осядет, оставить бродить еще на 3 – 4 недели.

В первое время бочонок держать открытым, но последние 10 дней нужно закрыть отверстие затычкой. В дальнейшем открывать бочку на несколько минут через каждые 2 дня и пробовать пиво.

Когда пиво потеряет сладкий привкус, бочку закрыть затычкой и еще через 4 дня пиво будет готово. При желании пиво можно подкрасить поджаренным ржаным хлебом.

Рецепт 26. Гороховое пиво.

Зеленые, недозрелые стручки гороха положить в кастрюлю, налить воды на 10 – 12 сантиметров выше стручков, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить на медленном огне в течение нескольких часов, доливая воду по мере ее выкипания, потом процедить через несколько слоев марли и охладить.

Отдельно приготовьте отвар из горсти сухого хмеля или шалфея на ведро воды, охладить, добавить 2 – 5 столовых ложек пивных дрожжей. Обе жидкости соединить, перемешать, посуду накрыть плотной тканью и оставить в теплом месте для брожения. Время от времени с пива

нужно снимать пену. Через 3 дня разлить пиво в бутылки и поставить на неделю в холодное место для дозревания.

#### Рецепт 27. Имбирное пиво.

На 1 кг сахара взять 50 г корня имбиря, 150 мл виноградного вина, 30 г пивных дрожжей и воду.

Имбирь измельчить и истолочь, добавить сахар, вино, 9 л горячей кипяченой воды, хорошо перемешать, после чего охладить до 30 градусов, добавить дрожжи и на 2 – 3 дня поставить в теплое место для брожения. Затем пиво процедить, перелить в бутылки и хорошо закупорить.

#### Рецепт 28. Крапивное пиво.

На 1 кг крапивы нужно взять 9 л воды, 1 неполную столовую ложку молотого корня имбиря, 2 кг солода, 50 г хмеля, 600 г сахара и 50 г пивных дрожжей.

Проросшее зерно растереть пестиком, залить кипятком и поставить на сутки в негорячую духовку (готовый солод должен стать коричневого цвета). После этого солод разложить на противень и просушить.

Взять молодую крапиву, хорошо помыть, залить водой, добавить имбирь, хмель, солод, поставить на огонь, довести до кипения, кипятить в течение 15 минут, после чего положить сахар, перемешать, процедить и охладить. Затем добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения. Когда пиво начнет бродить, перелить в бутылки и закупорить пробками, которые привязать к горлышкам бутылок. Через 1 – 2 дня пиво будет готово к употреблению.

#### Рецепт 29. Мартовское легкое пиво.

Положить в каменную чашку 4 фунта посыпанного солью и тмином, высушенного ржаного хлеба, 3/4 фунта ошпаренного кипятком хмеля, 1 столовую ложку сухих березовых почек, 1 фунт ячменного солода, 15 г пивных дрожжей, разведенных в стакане теплой кипяченой воды, 1 столовую ложку сахарного песка, влить 5 бутылок холодной кипяченой воды, все хорошенько перемешать, закрыть крышкой и поставить в теплое место.

На следующий день настой осторожно слить в чистую кастрюлю. К оставшемуся осадку добавить 5 бутылок кипяченой воды, размешать и поставить опять на сутки в вытопленную печь, после чего настой перелить в ранее слитый настой, добавить 1/8 фунта истолченной пищевой соды, влить 10 бутылок кипяченой воды, все хорошо перемешать и поставить в вытопленную печь.

Через двое суток дважды процедить через холщовую салфетку. Жидкость немного подогреть, еще раз процедить, затем перелить в бутылки для шампанского, закупорить ошпаренными пробками, которые привязать тонкой проволокой к горлышкам бутылок, обернуть соломой, поставить в высокую кастрюлю, наполненную доверху холодной водой, поставить на огонь, довести воду до кипения, дать воде покипеть в течение 10 минут, после чего бутылки вынуть из кастрюли, охладить и вынести на 10 дней в ледник для дозревания.

#### Рецепт 30. Можжевельное пиво.

В 2 л воды в течение 30 минут отваривать 200 г свежих ягод можжевельника, после чего процедить, охладить до комнатной температуры, добавить 50 г меда, 25 г пивных дрожжей, перемешать и поставить в теплое место для брожения.

Когда дрожжи поднимутся наверх, опять перемешать, перелить в бутылки, закрыть пробками и оставить на 3 – 5 дней в прохладном месте для дозревания.

#### Рецепт 31. Морковное пиво

Морковь натереть на терке, отжать сок, прокипятить его, затем процедить через ткань. В остывший до температуры парного молока сок добавить хмель и дрожжи (на 17 л сока – горсть хмеля и 1 столовую ложку пивных дрожжей). Все хорошо перемешать и оставить в теплом месте на трое суток для брожения. Затем снять пену, процедить через холщевую ткань, перелить в бутылки, укупорить и поставить на 1 неделю в холодное место для дозревания.

**Рецепт 32. Овощное пиво.**

На 1,3 кг сахарной свеклы нужно взять 1,5 кг моркови, три полных горсти шишек хмеля, 10 г можжевельных ягод, 400 г соли, 14,8 л воды и 3 столовых ложки пивных дрожжей.

Свеклу и морковь очистить, промыть, натереть на терке, добавить 14,8 л воды, поставить на огонь, добавить остальные ингредиенты, довести до кипения, кипятить 15 минут, после чего охладить до температуры парного молока, положить дрожжи и поставить в теплое место для брожения. Когда появится пена (высоко), ее нужно трижды снять, затем пиво процедить, перелить в бутылки, хорошо укупорить их и поставить в подвал или погреб на 2 недели для дозревания.

**Рецепт 33. Ржаное пиво.**

На 3 кг зерен ржи нужно взять 10 л воды, 3 горсти хмеля, 150 г пивных дрожжей, 1,5 стакана меда, 2 кг сахарного песка и 300 г немытого изюма.

Из зерен ржи приготовить солод (см впереди), залить его 10 л кипящей воды и поставить в нагретую печь или духовку на 10 часов. После этого охладить, процедить, добавить сахар, хмель, дрожжи, хорошо перемешать и поставить на брожение при комнатной температуре на 3 дня, затем перелить в бутылки, укупорить и оставить на несколько дней в холодном месте для дозревания. Потом в пиво добавить изюм, мед и оставить еще на 1 сутки.

**Рецепт 34. Сливовое пиво.**

Взять 6 кг спелых слив, размять их, протереть через сито, затем добавить несколько бутылок воды, смесь из 4 кг сахара и 200 мл виноградного вина. Все перемешать, поставить на огонь, довести до кипения, кипятить, помешивая, пока не растворится весь сахар, затем перелить в бочонок (или бутыл), долить его водой, добавить 3 столовых ложки пивных дрожжей и поставить в теплое место с температурой воздуха 15 – 18 градусов тепла для брожения. На третий день опустить в бочонок 40 г измельченных корок лимона, установить водяной затвор и оставить еще на 10 дней, после чего перелить в бутылки и укупорить.

**Рецепт 35. Сосновое пиво.**

На 2 кг молодых побегов сосны нужно взять 800 г сахара и 12 л воды.

## **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.