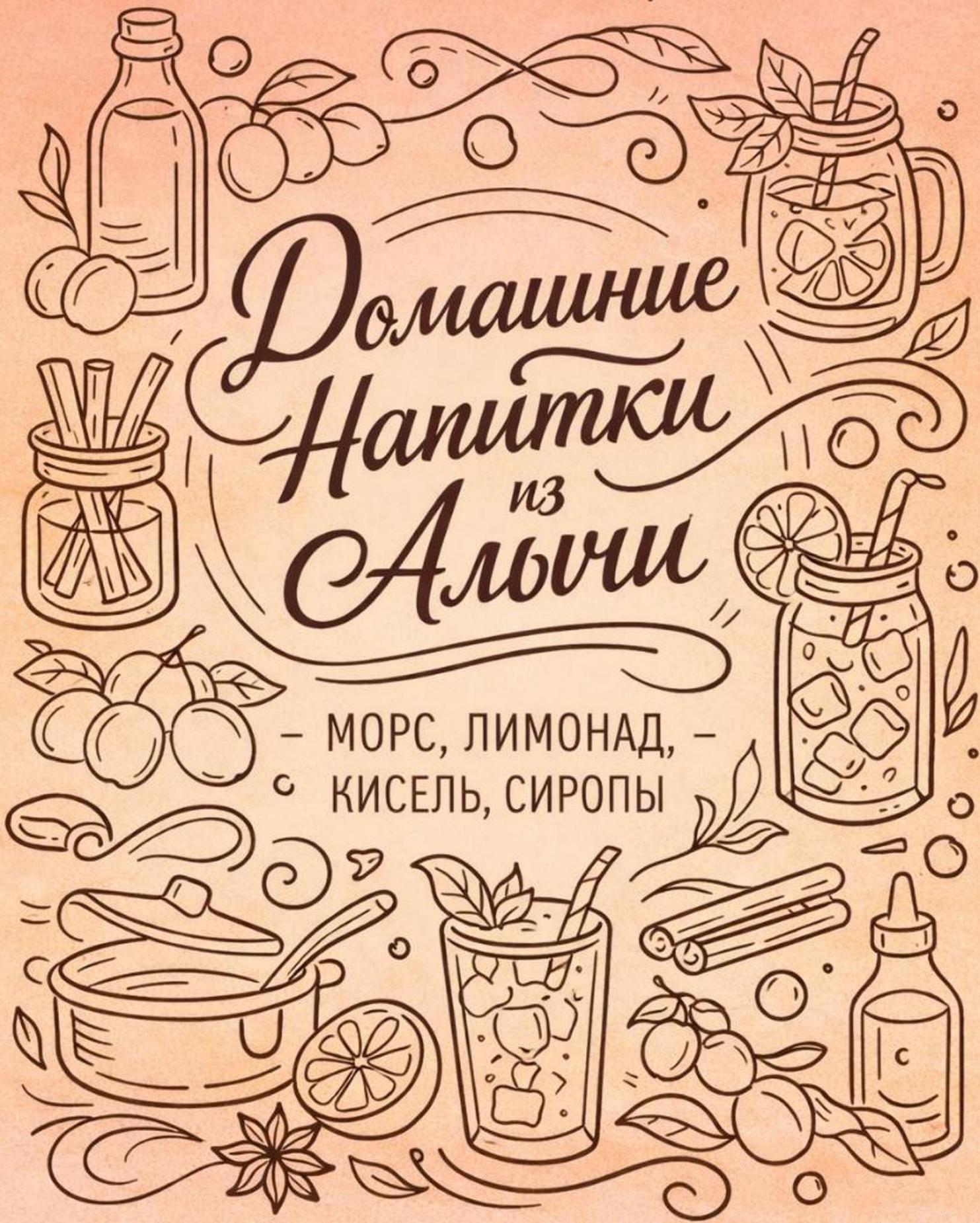


Романова Виктория

Домашние
Напитки
из
Альчи

– МОРС, ЛИМОНАД, –
С КИСЕЛЬ, СИРОПЫ Д



Романова Виктория

**Домашние напитки из алычи:
морс, лимонад, кисель, сиропы**

«Автор»

2026

Виктория Р. А.

Домашние напитки из алычи: морс, лимонад, кисель, сиропы /
Р. А. Виктория — «Автор», 2026

«Домашние напитки из алычи» — это практичная книга для тех, кто хочет выжать из кислой, яркой алычи максимум вкуса без лишней возни. Здесь собраны понятные рецепты морсов, лимонадов, киселей, сиропов и концентратов: от классики “на каждый день” до вариантов со специями, травами и лёгкой ферментацией. В каждом рецепте — точные пропорции, понятные шаги, подсказки по регулировке сладости и кислоты, а также варианты, как из одной заготовки быстро собрать разные напитки: холодный морс, газированный лимонад, айс-ти или густой кисель. Книга поможет пристроить урожай алычи, сделать домашний бар без алкоголя, запастись сиропами на сезон и пить то, что действительно вкусно, а не “просто сладкая вода”. Подходит новичкам и тем, кто любит заготовки: минимум экзотики, максимум результата и хороший, честный вкус.

© Виктория Р. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

1) Морс из алычи «Классический» (с варкой)	5
2) Морс из алычи «Холодный» (без кипячения сока)	7
3) Лимонад из алычи с лимоном и мятой	8
4) Лимонад «Алыча–имбирь»	9
5) Кисель из алычи «Плотный, как надо»	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Романова Виктория

Домашние напитки из алычи: морс, лимонад, кисель, сиропы

1) Морс из алычи «Классический» (с варкой)

Выход: ~2 л

Время: 30–40 минут

Ингредиенты:



алыча – 500 г



вода – 2 л



сахар – 120–180 г (по вкусу)



лимонный сок – 1–2 ст. л. (по желанию)



щепоть соли – по желанию (усиливает вкус)

Приготовление:

Алчу промойте, удалите листики и хвостики.

В кастрюлю налейте 1,5 л воды, добавьте алычу и доведите до кипения. Варите 8–10 минут, пока ягоды не станут мягкими и кожица начнёт отходить.

Снимите с огня и дайте настояться 10 минут.

Протрите массу через сито: мякоть и сок пройдут, косточки и часть кожицы останутся в сите. Жмых можно дополнительно промыть 200–300 мл горячей воды, чтобы забрать вкус.

Верните протёртый сок с мякотью в кастрюлю, добавьте сахар и щепоть соли. Доведите до лёгкого кипения и проварите 2–3 минуты.

Влейте оставшуюся воду (до 2 л общего объёма), перемешайте. Попробуйте: при необходимости добавьте ещё сахара или лимонного сока.

Остудите, поставьте в холодильник на 2–3 часа. Подавайте холодным.

Хранение: 3–4 дня в холодильнике.

2) Морс из алычи «Холодный» (без кипячения сока)

Выход: ~1,5 л

Время: 20 минут + охлаждение

Ингредиенты:



алыча – 500 г



вода – 1,5 л



сахар – 100–160 г



мёд – 1–2 ст. л. (по желанию, добавлять в остывший морс)



лимон – 1/2 шт. (по желанию)

Приготовление:

Алычу промойте. В кастрюле вскипятите 500 мл воды, залейте ею алычу, накройте и оставьте на 10 минут – только чтобы размягчить ягоды.

Протрите алычу через сито в миску, жмых (косточки/кожицу) выбросьте.

В оставшейся холодной воде (1 л) растворите сахар, добавьте протёртую алычу, перемешайте.

Добавьте лимонный сок по вкусу. Если хотите мёд – вмешайте после полного остывания.

Охладите минимум 1–2 часа.

Хранение: 2–3 дня (без кипячения быстрее “уходит” вкус).

3) Лимонад из алычи с лимоном и мятой

Выход: ~2 л

Время: 30 минут + охлаждение

Ингредиенты:



алыча – 400 г



вода – 2 л



сахар – 120–200 г



лимон – 1 шт.



мята – 2–3 веточки



лёд – для подачи

Приготовление:

Алчу залейте 700 мл воды, доведите до кипения и варите 8 минут.

Снимите, слегка остудите и протрите через сито.

В кастрюлю верните пюре/сок, добавьте сахар, цедру половины лимона (только жёлтую часть) и 2–3 ломтика лимона. Прогрейте 2–3 минуты, чтобы сахар растворился.

Влейте оставшуюся воду, полностью остудите.

Добавьте сок лимона (начните с половины, дальше по вкусу), бросьте мяту, дайте настояться в холодильнике 2–4 часа.

Перед подачей мяту можно размять ложкой в графине для аромата.

4) Лимонад «Алыча–имбирь»

Выход: ~1,7–2 л

Время: 35 минут + охлаждение

Ингредиенты:



алыча – 500 г



вода – 1,7 л



сахар – 120–180 г



имбирь свежий – 20–30 г



лимонный сок – 1–2 ст. л. (или по вкусу)

Приготовление:

Имбирь нарежьте тонкими пластинками (можно не чистить, если хорошо вымыт).

В кастрюлю налейте 700 мл воды, положите алычу и имбирь, доведите до кипения и варите 10 минут.

Протрите через сито, имбирь можно оставить часть в сите и вернуть 2–3 пластинки в напиток для яркости.

Добавьте сахар, прогрейте до растворения.

Долейте водой до нужного объёма, остудите и отрегулируйте кислоту лимонным соком.

Охладите 2–3 часа.

5) Кисель из алычи «Плотный, как надо»

Выход: ~1,5 л

Время: 30 минут

Ингредиенты:



алыча – 450–500 г



вода – 1,5 л



сахар – 120–200 г



крахмал (картофельный) – 35–45 г (для плотного)

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.