



Светлана Антонова

ВНЕШНИЙ ОБЛИК

Светлана Антонова

ВИНА, СОКИ, КОМПОТЫ

«Автор»

2025

Антонова С.

ВИНА, СОКИ, КОМПОТЫ / С. Антонова — «Автор», 2025

Эти соки, вина и компоты сделают ваши праздничные дни ярче, вкуснее и ароматнее. Порадуйте себя, своих близких и гостей. Приятного аппетита!

© Антонова С., 2025

© Автор, 2025

Содержание

Тыквенный сок с апельсиновым ароматом	5
Ликер "Душевная беседа"	6
Кабачковый компот с облепихой "Ананас-самозванец"	7
Вишневый ликер "Оставь до праздника"	8
Ликер "Ягодка"	9
Вино "Для здоровья"	10
Домашний ликер	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Светлана Антонова

ВИНА, СОКИ, КОМПОТЫ

Тыквенный сок с апельсиновым ароматом

Очистить **тыкву**, нарезать кусочками по 3-4 см и залить водой, так чтобы она только покрывала тыкву. Из мякоти выбрать семечки и положить ее туда же – она придает необходимую густоту.

Довести до кипения и варить 5 минут, затем слегка остудить и протереть через сито.

Потом пюре поставить на огонь, добавить на кастрюлю в 6 л **200-300 г сахара и 15 г лимонной кислоты**. Влить отжатый из **2-3 апельсинов сок**, перемешать и как закипит, разлить по простерилизованным банкам.

Ликер "Душевная беседа"

500 мл воды, 100 шт листьев вишни, 1 ст черноплодной рябины, 1 ст сахара, 1 ч л лимонной кислоты, 5 гвоздичек.

Все вскипятить, остудить, процедить и влить в настой 1 бутылку водки.

Кабачковый компот с облепихой "Ананас-самозванец"

1 кабачок среднего размера, 2-3 ст облепихи, 2 л воды, 1,5-2 ст сахара.

Кабачок очистить, разрезать вдоль на половинки и разрезать поперек – полукольцами в 2 см толщиной.

Уложить в простерилизованную 3-литровую банку и залить кипятком на 3-4 минуты.

Затем воду слить, засыпать в банку облепиху, можно положить веточку **мелиссы**, и залить кипящим сиропом так, чтобы до верха оставалось 5 мм.

Банку закатать и укутать в одеяло на ночь.

Вишневый ликер "Оставь до праздника"

1 л воды, 60 шт вишен, 100 вишневых листьев, 800 г сахара, 1,5 ч л лимонной кислоты, 500 мл водки или сагаона.

Залить листья и вишню водой и кипятить с минуты закипания 10 минут. Процедить и всыпать сахар. Остудить, добавить лимонную кислоту, водку или сагаон.

Все хорошо перемешать. Процедить через 12 слоев марли. Закатать.

Ликер "Ягодка"

80 шт любых ягод, 100 шт вишневых листьев, 1 л воды, 500-600 г сахара, 250 мл спирта или хорошего самогона, 1 ч л лимонной кислоты.

Ягоды и листья залить водой и кипятить 25-30 минут.

Слить воду, добавить сахар, лимонную кислоту и довести до кипения, чтоб растворился сахар. Процедить через марлю и остудить.

В холодный сироп добавить спирт или самогон. Ликер готов.

Вино "Для здоровья"

На 1 л сока – 400 г воды, 1.5 ст сахара

1 день: в емкость налить сок с водой, добавить сахар, все перемешать и оставить на 3 дня. На бутылку одеть резиновую перчатку на все время, пока готовится вино.

4 день: добавить сахар из расчета **40 г на 1 л.**

7 день: еще **40 г сахара на 1 л.**

10 день: снова **40 г сахара на 1 л.**

11 день: попробовать по своему вкусу и добавить еще сахар, если нужно. Через 30 дней вино разлить в бутылки.

Домашний ликер

В 3-литровую банку насыпать один вид **свежих ягод или фруктов** – до уровня, где банка начинает сужаться.

Затем засыпать **сахар** доверху, но для более сладких плодов сахара можно положить и поменьше.

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.