

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты  
наливок и настоек

**Сергей Павлович Кашин**  
**Лучшие рецепты**  
**наливок и настоек**  
Серия «Еще вкуснее и проще»

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8109303](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8109303)*

*Лучшие рецепты наливок и настоек : РИПОЛ классик; М.; 2014*

*ISBN 978-5-386-07348-0*

### **Аннотация**

Эта книга с рецептами наливок и настоек особенно актуальна для тех, кто хочет легко и быстро получить крепкие алкогольные напитки в домашних условиях. Их готовят как с применением водки и спирта, так и без них, используя для брожения только сахар. Наливки и настойки прекрасно сохраняют аромат плодов, из которых они приготовлены.

# Содержание

Изготовление наливок	5
Конец ознакомительного фрагмента.	9

**С. П. Кашин**  
**Лучшие рецепты**  
**наливок и настоек**

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

# Изготовление наливок

Главное отличие наливки от вина заключается в том, что готовят ее без дрожжей, но с обязательным добавлением водки или спирта.

Для наливок годятся только спелые ягоды и фрукты, при этом совершенно неважно, будут ли они целыми или слегка помятыми. Сначала их очищают от плодоножек, листочков и прочей зелени, затем моют и просушивают. Яблоки и другие крупные плоды необходимо порезать так, чтобы они проходили в горлышко бутылки. Подготовленные плоды помещают в стеклянную бутылку или стеклянный баллон на 70 % и заливают водкой до горлышка, после чего накрывают салфеткой из плотной ткани, перевязывают и ставят на солнце.

Каждые 3–4 дня емкость энергично встряхивают. Время готовности наливки всякий раз определяется индивидуально и зависит, например, от степени зрелости ягод и соотношения их количества к количеству водки. Как правило, если зрелые ягоды залиты водкой на высоту не более 2 пальцев, наливка готова уже через 1,5 месяца. В других случаях срок ее созревания колеблется от 2 до 3 месяцев.

Готовую наливку фильтруют. Для этого стеклянную воронку выстилают хлопчатобумажной тканью или бумагой. Чтобы крепость напитка соответствовала средней крепости виноградного вина, наливку можно разбавить водой в соот-

ношении 3: 1. Затем в нее добавляют сахар из расчета 200 г на 1 л напитка. Его насыпают в эмалированную кастрюлю, добавляют немного воды, чтобы сахар растаял, и ставят на огонь. Когда сироп закипит, в него заливают наливку и нагревают почти до кипения. Как только на поверхности начнут появляться первые пузырьки, наливку снимают с огня, переливают в стеклянную емкость и остужают. Затем ее разливают по бутылкам и укупоривают. Наливка полностью готова к употреблению, а ограничения срока хранения у нее нет.

Самый вкусный напиток традиционно получается из вишни, сливы, рябины, малины, красной и черной смородины, а также из морошки и брусники, ставших, к сожалению, экзотическими.

Технология изготовления наливки из некоторых плодов и ягод имеет некоторые особенности. Так, например, рябину собирают поздней осенью, после первых морозов, поэтому поставить ее на солнце вряд ли получится. В этом случае емкость с ягодой, залитой водкой, ставят в самое теплое помещение в доме, лучше всего на кухню. Причем место для нее следует выбрать как можно выше, то есть там, где воздух теплее. В таких условиях наливка будет готова через 3 месяца.

Плоды можно заливать не только водкой, но и спиртом. В этом случае емкость полностью заполняют ягодами, затем 65 % заливают водкой, а 35 % – спиртом. Делать это надо

аккуратно, чтобы водка не перемешивалась со спиртом. Затем будущую наливку ставят на солнце, а через 3–4 месяца сливают, фильтруя через марлю. В результате получается довольно крепкий напиток. При желании его можно сделать менее крепким, для этого оставшиеся ягоды засыпают сахаром (2:1) и ставят на солнце. Когда он полностью растворится, сок сливают и процеживают, а ягоды вновь засыпают сахаром. И так до тех пор, пока ягоды не отдадут весь сок – это можно определить по их сморщенному виду. Полученным соком разбавляют первоначальную крепкую настойку до нужной крепости.

Если по описанной технологии приготовить наливку из клубники, она будет готова уже через 1 месяц, а из земляники – через 1 сутки. Из вишни, черной смородины и малины можно приготовить скороспелые наливки. Для этого потребуются керамический глазурованный горшок и русская печь. Однако с тем же результатом можно использовать эмалированную кастрюлю и духовку.

Ягоды кладут в кастрюлю, заливают доверху водкой, накрывают плотной бумагой, обвязывают и ставят в выключенную духовку, предварительно разогретую до 100–120 °С (если времени остывания не хватит, ее можно нагреть еще раз). Когда ягоды упрут, то есть приобретут бурый цвет, а у вишен при легком надавливании будут вылетать косточки, ягоды откидывают на дуршлаг и дают соку стечь. Дуршлаг можно слегка встряхивать (не повреждая ягод). В сок добавляют

сахар из расчета 100–300 г на 1 л. Когда наливка остынет, она готова к употреблению. Из оставшихся ягод можно отжать сок с помощью соковыжималки и смешать с наливкой. Такой напиток будет еще более ароматным.

# 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.