



Иван Дубровин

Настойки и наливки

«Научная книга»

Дубровин И. И.

Настойки и наливки / И. И. Дубровин — «Научная книга»,

Изготовление домашних наливок и настоек – это настоящее искусство, хранимое человеком на протяжении многих тысячелетий. Тайны этого искусства сейчас известны не каждому. Чем отличаются настойки от наливок? Из чего те и другие можно приготовить? Какие правила при этом желательно соблюдать? Ответы на эти и многие другие вопросы вы найдете в нашей книге.

Содержание

Вступление	5
ГЛАВА I	7
НАЛИВКИ	8
НАСТОЙКИ	9
ГЛАВА II	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Иван Дубровин

Настойки и наливки

Вступление

Из истории известно, как высоко ценили вино древние. «Истина в вине», – говорили они. Древние греки презирали все другие напитки и ставили вино на первое место. У них существовало и божество виноделия – Дионис, которого римляне называли Вакхом и устраивали в его честь празднества с возлияниями, так называемые вакханалии.

Древнегреческая интеллигенция тоже не избегала употребления «дара богов». Наиболее известны греческие симпозиумы. То были философские беседы друзей-мудрецов в обществе приятных образованных женщин, обязательно сопровождавшиеся хорошей музыкой и употреблением вина. А великий философ Эпикур решил встретить свою смерть весело и без боли: перед кончиной он опорожнил кубок вина...

В древности вино готовили в домашних условиях, и были это именно наливки, о которых и пойдет речь в нашей книге. Слово «наливка» всегда ассоциируется с чем-то приятным и веселым, тогда как «настойка» вызывает у многих мысли об аптекарских тинктурах, изготовленных из различных лекарственных трав. Это недалеко от истины. Дело в том, что домашняя настойка – это действительно настой трав на самогоне, используемый для оздоровления организма еще в глубокой древности.

Известно, что истребленные в IX веке шотландские племена – пикты – готовили из лекарственных трав вересковый эль (мед). Печальной судьбе этого народа и утрате их рецепта приготовления верескового меда посвятил замечательное стихотворение знаменитый писатель Р. Л. Стивенсон, автор «Острова сокровищ». Возможно, для приготовления этого меда использовались пижма и будра: их народные английские названия так и звучат – «эль» (пижма) и «эльхуф» (будра)...

Целительные свойства различных алкогольных напитков человек познал в глубокой древности. Дошедшие до нас скудные летописи приводят примеры волшебного исцеления знатных людей и народных героев, отведавших этого чудесного зелья. Употребление настоек ядовитых трав позволяло вырабатывать невосприимчивость к подобным ядам. Это было полезно для тех высокопоставленных вельмож и могущественных царей, которые опасались, что враги прежде времени отправят их к праотцам...

Впоследствии, в средневековье, использование настоек различных ядовитых растений возобновилось, но на сей раз оно преследовало совсем иные цели: в средние века в среде медиков стало распространяться мнение, что ядами в малых дозах можно лечиться. Как удалось выяснить современной медицине, убеждение средневековых врачей и алхимиков – не заблуждение, определенные растительные яды действительно обладают терапевтическим эффектом.

Настойки готовились крепкими, под самогон, и легкими, под пиво. Пиво, богатое минеральными веществами, пользовалось в средневековье славой лекаря, а потому многие настойки в то время готовились на пиве. Парацельс, основатель ятрохимии, готовил в медицинских целях такие настойки как папоротниковое пиво и пиво шалфейное. Папоротниковую настойку Парацельс рекомендовал при болезнях печени, а настойку шалфея – при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Переспелые фрукты были очень популярны у первобытных людей. Многие современные племена используют перезрелые, «настоявшиеся» плоды тонизирующих растений, чтобы,

используя их в совокупности с наркотическими веществами, входить в транс – общаться с духами, как они это называли.

Использование подобных плодов, по одной из версий историков, породило технику изготовления настоек. Постепенно вино, как необходимый атрибут таинств и ритуалов, само стало предметом поклонения, появились культы вина и его богов. Как было написано выше, расцвет культа вина произошел в древнем Риме. Из Рима пришло в варварские языки слово *biber* – «напиток». Так варвары стали называть любой самогонный напиток. От этого слова произошло название пива почти во всех современных европейских языках: английское *beer*, немецкое *Bier*, французское *biere*.

Только церковные праздники обходились без бражки, пива и самогона. На любом другом торжестве присутствие горячительных напитков было обязательным. Пир «на весь мир» сопровождался разливом самых разнообразных крепленых напитков. А первым напитком гостям подавали «зелено вино» и лишь после подносили чары с пивом и медом. Не поднести вина на пиру всегда считалось обидой. Именно так обидел, если верить былине, Великий князь Киевский Владимир богатыря Илью Муромца.

Когда царь взял под контроль торговлю спиртными напитками (монополия торговли), изготовление домашних напитков – пива, наливок, настоек и бражки – для личного потребления все еще разрешалось. Одна из многих причин этого кроется в том, что полная монополия изготовления домашних напитков привела бы к утрате семейных рецептов наливок, настоек и т. д. и т. п., что вызвало бы народное возмущение.

... Времена меняются, и сейчас полки магазинов буквально ломаются от изобилия алкогольных напитков. Конечно, к праздничному столу проще купить их, но если у вас есть желание удивить гостей, подайте к столу что-то собственного приготовления. Наша книга поможет вам в этом.

ГЛАВА I

НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ, ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Наливки и настойки – это алкогольные напитки, которые представляют собой жидкие спиртовые извлечения из ягод и фруктов (наливки) или лекарственных растений (настойки). Различие между ними заключается в том, что настойки применяются исключительно в лекарственных целях, тогда как наливки подают к столу в качестве алкогольных напитков.

Принцип приготовления и тех и других одинаков. С химической точки зрения это вытяжки, в которых в качестве экстрагирующей жидкости выступает этиловый спирт, а проще говоря, водка.

Клетчатка растительного сырья, помещенного в водно-спиртовой раствор, разрушается; при этом вещества, содержащиеся в фруктах или ягодах, высушенных и измельченных частях лекарственных растений, смешиваются с экстрагирующей жидкостью, т.е. с водкой. В процессе фильтрации отсеивается разрушенная клетчатка, в результате чего получается напиток с запахом и вкусом соответствующего растительного сырья.

То, что процесс экстракции является основой всех рецептов приготовления наливок и настоек, позволяет говорить о том, что все рецепты похожи друг на друга, различие состоит лишь в том, какое растительное сырье применяется для изготовления напитка, какие еще компоненты участвуют в процессе приготовления напитка, и сколько времени занимает сам процесс.

Приготовление настойки или наливки доступно каждому вследствие своей дешевизны, доступности сырья, а потому имеет большую популярность в народе.

В нашей книге достаточно рецептов для того, чтобы понять, что при кажущемся их однообразии они не повторяются: каждый напиток имеет свое название, свои особенности приготовления – одним словом, каждый рецепт оригинален.

НАЛИВКИ

Как уже упоминалось, алкогольный напиток, называемый наливкой, приготавливается из ягод и фруктов. Сам по себе он не является вином, так как в процессе приготовления не происходит брожения. Наливку можно приготовить из таких ягод как вишня, смородина, малина, брусника, слива, рябина. Неплохим сырьем также служат и яблоки, и другие фрукты.

Человеку свойственно во всем постоянно совершенствовать свой быт. Нет ничего удивительного в том, что кому-то пришло в голову облагородить алкогольный напиток соком ягод или фруктов, вместо того, чтобы разбавлять его водой. Будем считать это первым рецептом напитка, который передавался из поколения в поколение и, в результате, получил всеобщее признание.

Для того, чтобы иметь спирт, необходимый для приготовления напитка, не обязательно иметь дома самогонный аппарат. Спирт можно купить. Многие имеют дачные участки, многие живут в частных домах и имеют свой сад, поэтому проблемы с ягодами и фруктами возникнуть просто не может. Даже если вы живете в большом многоэтажном доме и природу вам заменяет клумба у подъезда, вы всегда можете пойти до базара и купить все, что нужно.

Процесс приготовления наливок очень прост, а потому доступен каждому. Заметим, что не будет являться наливкой спирт или водка, разбавленные виноградным или яблочным соком. Конечно, напиток, который у вас получится в таком случае, будет иметь соответствующий запах и вкус, но это уже не будет спиртовой вытяжкой, а соответственно не будет и наливкой.

Наливка выдерживается несколько месяцев, во время ее приготовления должен соблюдаться температурный режим. При изготовлении наливок в них добавляется сахар, который делает напиток сладким, отчего он становится похож на благородное вино. Разве можно такое сказать о водке или спирте, разведенном соком?

Скороспелую наливку можно приготовить за одни сутки. Первый способ предполагает томление залитых водкой ягод при температуре «остывающей русской печи» 60—70 °С до придания им темно-бурого цвета (на это потребуется нескольких часов). После этого наливку сливают через сито, сластят и разбавляют водой или соком. Очищают наливку через хлопчатобумажную ткань.

Второй способ. Ягоды или порезанные фрукты заложить в банки (ягоды, естественно, должны быть чистыми; вишню используйте с косточкой). Если ягоды разные, их кладут в разные банки. В подходящую по размерам емкость с холодной водой поместите хорошо закрытые банки с ягодами, поставьте на огонь и доведите до кипения. Кипятите в течение полутора часов. Затем снимите с огня и когда вода остынет, выньте банки.

Сок, который ягоды дадут, слейте в общую посуду и добавьте сахар по вкусу. Тщательно перемешайте и когда сахар полностью разойдется, долейте воды и процедите. Наливка готова.

НАСТОЙКИ

Как правило, среди множества рецептов, кочующих из одной кулинарной книги в другую, очень редко можно встретить рецепты приготовления настоек. Это объясняется тем, что настойки применяются в лекарственных целях, поэтому рецепты их приготовления не принято относить к разряду кулинарных.

В процессе жизнедеятельности растений вырабатываются вещества, которые оказывают выраженное воздействие на организм человека. Витамины и биологически активные вещества растений находятся в пропорциях, сформировавшихся в процессе эволюции. Так как химические вещества в организме человека находятся в сбалансированном состоянии, лечение веществами, выделенными в изолированном виде и применяемыми отдельно, может привести к отрицательному результату, поэтому лекарственные препараты должны быть комплексными, т.е. химически сбалансированными. Искусственным путем этого добиться очень сложно, для этого нужна серьезная научная работа. А вот в растениях биологически активные вещества и витамины уже находятся в нужных соотношениях.

В настоящее время достижения науки как в области медицины, так и в области органической химии очень велики. Ученые научились не только выделять биологически активные вещества (алкалоиды, аминокислоты), но и синтезировать их. Химический баланс комплексного лекарства можно рассчитать с помощью вычислительной техники. Однако несмотря на это, значительная часть лекарственных препаратов по-прежнему изготавливается из растений, так как даже при очень развитой фармакологии очень сложно воспроизвести соотношения, сложившиеся в процессе эволюции. В этом плане природа позаботилась о человеке, чтобы у него было все необходимое.

С давних пор человек собирал лекарственные растения. Во времена, когда медицина была уделом избранных, которых считали колдунами, знахарями, растения применялись с лекарственной целью «эмпирически», а проще говоря – методом проб и ошибок. Лекарственные растения были единственным средством для лечения многих болезней, так как не существовало никакой фармакологии, а опыт человечества в области химии и медицины был еще очень мал. По прошествии времени народная медицина накопила большой опыт, который впоследствии был детально изучен учеными.

Итак, настойки появились очень давно и представляли собой не спиртовые вытяжки, а водные извлечения и назывались настоями и отварами. Только потом, когда люди научились приготавливать более крепкие спиртные напитки, чем хмель, появились настойки, которые, как уже упоминалось, представляют собой водно-спиртовые вытяжки из лекарственных растений. Следует учитывать также тот факт, что несколько веков назад человек больше опирался не на научные знания, а на свою интуицию. Алкоголь считали «золотой водой», которая излечивает от всех болезней. Водкой и лечились и калечились, не даром наша страна по сложившемуся стереотипу – «самая пьющая в мире»...

Настойки различных лекарственных растений завоевали популярность у народа. Об этом может свидетельствовать хотя бы тот факт, что в любом современном фармакологическом справочнике вы обязательно найдете среди других лекарств и настойки из лекарственных растений.

Как приготовить лекарственную настойку? Растительное сырье предварительно высушивается и измельчается. Необходимое количество трав засыпается в бутылку, но не все сразу, а понемногу, бутылку периодически встряхивается для более точного соблюдения пропорции.

Потом в нужных пропорциях (о которых будет рассказано в IV главе) лекарственное сырье смешивается с 70-ти градусным спиртом (в качестве посуды лучше использовать стеклянную бутылку подходящих размеров: стеклянная посуда идеально подходит для настоек, так

как не взаимодействует со спиртом, содержащимся в водке и самогоне, и не дает вредных примесей в раствор).

В течение недели производится настаивание при комнатной температуре. Потом настойка отфильтровывается и отстаивается в течение нескольких дней при температуре не выше 10 °С. При этом снова образуется осадок, который также отфильтровывается. Полученная жидкость имеет запах и вкус, соответствующий лекарственному растению. Что касается вкуса, он частенько бывает горьким, однако это вовсе не помеха лекарству. Некоторые настойки необходимо держать в темноте, для того чтобы лечебные свойства их проявились в наибольшей степени. Для других, наоборот, необходим солнечный свет как катализатор вялотекущих процессов.

При правильном приготовлении и использовании настойки – очень целебный напиток. Он тонизирует и поддерживает организм в период отсутствия естественных (природных) продуктов, которые должны составлять наш рацион питания.

Настойки не принято подавать к столу в качестве алкогольных напитков, так как это лекарственная форма. Настойки применяют для лечения различных болезней: заболеваний ЦНС, сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, желудочно-кишечного тракта, печени и почек, глаз, кожи, различных аллергических реакций и воспалительных процессов. Данный список практически исчерпывает список болезней человека, но это и не удивительно, так как в растениях содержится много веществ, имеющих лекарственное воздействие на организм: аминокислот, алкалоидов, сапонинов, гликозидов, витаминов. Для обычного человека все эти мудреные слова непонятны, но для фармацевта они значат очень много.

Некоторые из растений содержат сильнодействующие вещества, а потому настойки из них должны употребляться небольшими лечебными дозами. Исключение могут составлять только настойки, обладающие тонизирующим и успокаивающим действием. Такие настойки называются бальзамами, они имеют общеукрепительное действие и даже если выпить всю бутылку, то ничего страшного не случится.

Следует заметить, что для употребления таких напитков как настойки или бальзамы существуют правила этикета, которые желательно соблюдать. Лучше всего выпить небольшую рюмку этого лекарства перед едой. Алкоголь, на котором приготовлена настойка, растворяет холестерин, который оседает на стенках сосудов, а лекарственные растения оказывают целебное воздействие на организм.

ГЛАВА II

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЛИВОК

Как уже было сказано в предыдущих главах, наливки являлись одним из самых признанных и распространенных напитков в России. Долгое время считалось (и вполне справедливо), что лучшим сырьем для виноделия является виноград. В этом сомневаться не приходится, ведь в винограде есть все необходимые для вина вещества: сахар, азот, дрожжи, нужные кислоты.

Однако не стоит полагать, что виноград является единственным винодельческим продуктом, и искусство производства наливок убедительно доказывает это. Вообще это искусство развилось у нас по той причине, что винограда, как известно, больше на юге, чем у нас, в России. То есть он не является у нас очень распространенной винодельческой культурой. Вот почему для приготовления вин стали использовать другое сырье – различные фрукты и ягоды, которые распространены у нас.

Поговорим подробнее о сырье, из которого готовят наливки.

Для их приготовления, как уже было сказано, годятся самые разные плоды. По строению плоды можно разделить на три группы.

Первую группу составляют так называемые косточковые плоды, которые состоят из кожицы, мякоти, составляющей приблизительно 80-90% от общей массы плода, и косточки. Отметим следующую отличительную особенность этих плодов: косточка у такого плода состоит из ядрышка и твердой скорлупы. К косточковым плодам мы относим вишню, сливу, абрикос, терн, алычу и др.

Частным виноделом наверняка заинтересует тот факт, что чем меньше косточка у такого плода, тем больше выделяется из него сока. Думаем, что эти сведения пригодятся и новичкам, и уже опытным специалистам.

В приготовлении наливок используются и так называемые семечковые плоды. К ним относятся плоды, состоящие из тонкой кожицы (она может быть разного цвета), мякоти (чаще всего, довольно жесткой), и семенной камеры, состоящей из пяти гнезд. К плодам такого типа относятся, например, яблоки, груши, айва.

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.