



НАТАЛЬЯ СТЕПАНОВА РЕКОМЕНДУЕТ

ОГНЕННАЯ ВОДА

МУДРОСТЬ ЦЕЛИТЕЛЯ



НАСТОЙКИ
НА СПИРТУ
И ВОДКЕ

УНИКАЛЬНОЕ
ПРАКТИЧЕСКОЕ
РУКОВОДСТВО

Природный целитель

**Огненная вода. Мудрость
целителя. Настойки
на спирту и водке**

«РИПОЛ Классик»

2021

Огненная вода. Мудрость целителя. Настойки на спирту и водке /
«РИПОЛ Классик», 2021 — (Природный целитель)

ISBN 978-5-38-613917-9

Наверняка вы слышали выражение знаменитого алхимика и врача Парацельса: «Одна лишь доза превратит лекарство в яд, и яд в лекарство». Знаете ли вы о том, что «огненная вода» может излечить вас от множества заболеваний? Народные средства, в состав которых входят водка и самогон, были с давних времен известны нашим бабушкам и дедушкам. В этой книге вы найдете рецепты приготовления таких целительных настоек. Все эти средства народной медицины можно легко приготовить в домашних условиях.

ISBN 978-5-38-613917-9

, 2021

© РИПОЛ Классик, 2021

Содержание

Введение	5
Спирт, водка, самогон общие сведения	6
«Живая» вода алхимиков средневековья	6
Водка и самогон: химический состав и воздействие на организм человека	8
Приготовление спирта (самогона) в домашних условиях	9
Очищение водки и самогона	14
Улучшение вкуса и запаха	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Ю. Н. Николаева

Водка, самогон, настойки на спирту в лечении организма

Введение

История фитолечения насчитывает не одно тысячелетие. Лекарственные свойства растений при различных заболеваниях использовали еще в древних цивилизациях шумеров, египтян, китайцев и др. Однако научную основу народная медицина получила только в Древнем Риме. Его знаменитые врачи первыми сделали научное описание лекарственных свойств растений, составили рецепты средств, которые можно использовать при лечении тех или иных заболеваний. Они же первыми изобрели такие лекарственные формы, как экстракт и настойка. Большой вклад в древнегреческую медицину и фармакопею внес Клавдий Гален, который и разработал технологию получения этих лекарственных форм, а также мазей, порошков, сборов, пилюль и пластырей.

С того времени настойки широко используются в официальной и нетрадиционной медицине. Они изготавливаются из лекарственных растений и спирта и обладают рядом преимуществ. Самым главным, пожалуй, является то, что, по сравнению с другими лекарственными формами (настоями, отварами, соками), они хранятся дольше и в течение всего этого времени сохраняют все свои лечебные свойства. Кроме этого, спирт, водка, самогон являются сильными растворителями и вытягивают те вещества, которые не выделяются в воду (например, эфирные масла), а получаемые из них настойки практически лишены побочных эффектов, обладают наиболее сильным действием, поэтому внутрь принимаются небольшими дозами.

В данном издании собраны рецепты настоек из лекарственных растений на спирте, водке, самогоне, применяемых при лечении разнообразных заболеваний, которые довольно просто приготовить в домашних условиях.

Спирт, водка, самогон общие сведения

«Живая» вода алхимиков средневековья

Первые упоминания о спиртных напитках встречаются в древнейших письменных источниках. Ученые предполагают, что на заре развития человечества прием спиртного был коллективным и приурочивался к важным для племени событиям (например, удачная охота) или астрономическим явлениям (полнолуние, новолуние).

Так вино стало символизировать родство, единство крови. Обряд побратимства, который вначале совершался путем смешения или питья крови, у скифов уже сменился ритуалом добавления крови в общую чашу вина, а позже приобрел окончательную форму совместного винопития.

В христианской религии употребление вина (причащение) также означает приобщение к духовному братству по вере. То есть традиционное употребление спиртного в наше время – при встрече друзей, в радости и горе, по праздникам и торжественным дням – исходит из глубины веков, беря начало в древнейших обрядах и ритуалах.

Если виноградное вино пользовалось популярностью и уважением еще в Древнем Египте и странах Востока, в античном мире и Римской империи, то первая в мире водка (самогон) появилась лишь в Средние века в лаборатории алхимиков, занимавшихся поисками мифического философского камня. В погоне за своей несбыточной мечтой средневековые ученые экспериментировали со множеством различных веществ – химическими соединениями, минералами, а также известными в те времена продуктами питания. Таким образом в их поле зрения оказалось и виноградное красное вино, издавна считавшееся волшебным эликсиром, восстанавливающим силы, бодрящим и дарующим радость и веселье.

Дальнейшие эксперименты над виноградным вином показали, что в результате выпаривания из него жидкости остается небольшое количество напитка, где сосредоточена вся его «чудодейственная сила».

Подвергнув вино дистилляции (то есть очищению путем перегонки), средневековые «самогонщики» получили «живительный бальзам», торжественно назвав его водой жизни (*aqua vitae*). Алхимики утверждали, что данный бальзам обладает необыкновенными целебными качествами, способными победить множество болезней. Была ли подобная «реклама» очередным шарлатанством?

Не будем торопиться с выводами. Как вы уже поняли, «живительный бальзам» представлял собой не что иное, как этиловый спирт, растворенный в воде, то есть, попросту говоря, водку.

Какими же целебными свойствами может похвастаться «вода жизни»?

Обратившись к истории, мы увидим, что данная эпоха буквально заполнена войнами, которые вспыхивали и тянулись годами на территории средневековой Европы. Любая рана могла стать смертельной и привести к заражению крови. Однако средневековые врачи обнаружили, что раны, обработанные «живительным бальзамом», то есть спиртом, реже воспалялись, давая шанс выздоровления сотням людей. Значит, «живая» вода обладала антисептическими, то есть обеззараживающими свойствами.

Кроме того, в отсутствие привычного для нас наркоза любая операция в те времена была бы пыткой, если бы пациентов предварительно не оглушали до потери сознания. Для этой цели существовал даже специальный молоток из дерева. Первым наркотическим веществом, сделавшим операции значительно более гуманными, стала именно «живая» вода.

Со временем обнаружились и другие полезные качества открытого алхимиками «волшебного эликсира». Мы уже упоминали восстанавливающее и укрепляющее силы, а также бодрящее действие этого напитка. В малых дозировках «вода жизни» успешно применялась в качестве расширяющего сосуды вещества, а также обладающего желчегонным, мочегонным и слабительным действием.

А как же складывались отношения «живительного бальзама» с жителями Древней Руси? Сначала неизвестный напиток был воспринят настороженно, однако вскоре наши предки распробовали его на вкус и, в отличие от европейцев, которые вначале использовали спирт только в медицине, оценили «живую» воду с гастрономической точки зрения. Со временем спирт стали применять и в лечебной практике – в основном для приготовления спиртовых настоек лекарственных растений. Народные целители обнаружили, что «живительный бальзам» увеличивает целебную силу трав, и с успехом начали использовать это качество для лечения самых разнообразных заболеваний.

Водка и самогон: химический состав и воздействие на организм человека

Всем известно, что водка представляет собой смесь воды и этилового (винного) спирта, содержание которого обычно равняется 40 объемным единицам. Винный (или этиловый) спирт – C_2H_5OH – относится к органическим соединениям и представляет собой бесцветную, жгучую на вкус жидкость с температурой кипения 78,30. Спирт хорошо смешивается с водой в любых соотношениях. Также он хорошо растворяет жиры, смолы и т. д. Получают винный спирт путем сбраживания сахаристых веществ или же синтетически – в результате гидратации этилена. Для отделения примесей (сивушных масел) и получения не содержащего воды винного спирта применяют различные виды его перегонки.

Самогон – самодельный алкогольный напиток – изготавливается перегонкой различных пищевых продуктов. Для него требуются сырье (а оно может быть самым разнообразным), вода хорошего качества, а также закваска, в качестве которой чаще всего используют дрожжи.

Что же происходит со спиртом, попавшим в организм человека? Вначале он весьма интенсивно «отдает» тепло, и человеку становится жарко. Вспомните, как в разгар застолья гости снимают пиджаки и расстегивают воротники рубашек. Ощущение жара является более сильным у худых и подвижных людей, чем у полных и ленивых. Поэтому, чтобы рассеять тепло равномерно по всему организму и улучшить кровообращение, современные ученые советуют выполнить хотя бы немного физических упражнений после трапезы, сопровождаемой приемом спиртного.

Как расходуется образовавшаяся энергия? Часть ее покидает наш организм с потом, мочой и водяным паром, выделяющимся при дыхании. Около 20 % идет на энергообеспечение мозга, нервной системы, а также красных кровяных телец. К сожалению, энергия, получаемая во время застолий, не питает мышечную ткань. При избыточном количестве спирта немалая доля энергии может превратиться в жировой запас, локализующийся в печени.

Если говорить об умеренном употреблении спиртного, то оно является хорошей защитой от сердечно-сосудистых заболеваний. Результаты независимых исследований, проведенных в разных странах, приводят ученых к выводу, что смертность от коронарной недостаточности обратно пропорциональна потреблению алкоголя. Это положительное действие алкоголя было замечено уже давно, однако большинство ученых и врачей не признавали его открыто на фоне антиалкогольной пропаганды. Однако справедливости ради следует предостеречь и любителей чрезмерного потребления алкоголя: с превышением разумных доз спиртного коронарная защита уменьшается и, наоборот, увеличивается риск различных заболеваний сердечно-сосудистой и других систем организма. Умеренное же и регулярное употребление спиртных напитков, по мнению американских врачей, не только оздоравливает сердечно-сосудистую систему, защищает стенки артерий от атеросклеротических поражений, но и снижает риск заболевания артритом.

Еще в 1951 году американский кардиолог профессор Уайт в списке лучших лекарств для сердца поставил алкоголь на второе место после препаратов нитроглицеринового ряда. Каков же механизм этого благотворного влияния спирта? Оказалось, что спирт оказывает воздействие на двух уровнях: во-первых, он способствует снижению в крови содержания так называемого вредного холестерина, препятствует отложению липидов на стенках сосудов, уменьшает свертываемость крови, а во-вторых, расширяет диаметр коронарных артерий и блокирует спазмы сосудов, вызванные стрессовыми ситуациями.

Приготовление спирта (самогона) в домашних условиях

Как уже говорилось, для получения самогона вам потребуются три составляющие: сырье, на основе которого и будет готовиться спирт, вода и закваска.

Наиболее качественным считается самогон, приготовленный на основе злаков – ржи, пшеницы, овса, гречихи или ячменя и т. д., а также картофеля и сахарной свеклы. Кроме того, в качестве основы используют ягоды, фрукты (особенно яблоки, сливы и груши), пиво, крахмал, сахар, мед, халву, варенье, патоку и даже конфеты. Однако лидируют все-таки ржаные зерна, поскольку получаемый из них самогон наиболее приятен на вкус и не дает тяжелого похмелья.

Если вы хотите получить приятный, мягкого вкуса спирт, предъявляйте высокие требования ко второму необходимому компоненту – воде. Жесткость ее не должна превышать 4 мг/экв. К примеру, в Москве до революции воду, предназначенную для изготовления спирта, доставляли исключительно из определенных, проверенных мест, каковыми являлись родники в Мытищах, в верховьях Клязьмы и Москвы-реки.

Третья составляющая не менее важна. От нее также в значительной мере зависит качество приготавливаемого продукта. Раньше применялась ржаная закваска, затем пивные дрожжи, позднее начали использовать выращенные искусственным путем дрожжевые культуры. При отсутствии дрожжей заменить их можно спелыми шишечками хмеля, из которых готовится отвар, затем добавляемый в закваску.

Начальным этапом приготовления спирта является получение браги, для чего в определенных пропорциях объединяются все три вышеназванные составляющие. Приведем некоторые советы, полезные и начинающим, и профессионалам «бражного искусства».

♦ Как узнать, готова ли брага? Для этого поднесите к емкости зажженную спичку. Если спичка потухает, значит, продукт еще не готов. Другой способ – попробовать брагу на вкус. Сладковатая брага еще не «дошла до кондиции». Горький вкус говорит о готовности продукта.

♦ Брагу следует настаивать в деревянных или эмалированных емкостях.

♦ Качество зависит также и от температуры. Брожение должно проходить в тепле. Оптимальной температурой считается – 50–60 °С. В деревянных посудины, в которых готовится брага, обычно ставят на печку.

♦ Для получения водки с приятным вкусом, запахом и цветом перед началом приготовления браги в закваску можно положить корень калгана. Полученная в итоге водка будет светло-коричневого цвета, приятная на вкус и запах. С этой же целью в закваску можно добавить траву зубровки, высушенную веточку мяты, а также спелый красный перец.

♦ Никогда не выливайте отходы. В использованную брагу добавляют все необходимое для начала нового брожения. Полученная из такой браги водка всегда отличается лучшим качеством.

Для приготовления спирта дошедшую до готовности брагу подвергают перегонке. Заметим, что спирт, произведенный путем однократной перегонки, по своему качеству значительно уступает спирту, полученному методом тройной перегонки.

А теперь приведем рецепты приготовления самогона на любой вкус, ведь основой (сырьем) могут быть самые разнообразные продукты.

Самогон хлебный

Это наиболее качественный самогон и, пожалуй, самый популярный. Достаточно крепкий, он тем не менее обладает мягким вкусом. После его употребления не бывает тяжелого похмелья.

Ингредиенты: зерно (предпочтительнее ржаное) – 4 кг, дрожжи – 50 г, вода – 30 л.

Приготовление: налейте в достаточно вместительную емкость 10 л воды. Она должна быть горячей и не жесткой (напомним, жесткость воды не должна превышать 4 мг/экв.). Засыпьте в воду зерно и хорошо перемешайте, после чего добавьте еще 10 л такой же горячей воды, а спустя некоторое время влейте столько же холодной воды. После добавления дрожжей закройте емкость и дайте браге настояться. Через 3 дня готовую брагу можно перегонять.

Самогон картофельный

Ингредиенты: очищенный свежий картофель – 1 кг, ржаная мука – 1 кг, ржаная солома – 50 г, вода.

Приготовление: мелко нарежьте картофель, затем разомните его с помощью скалки и поместите в емкость. Добавьте кипяток с расчетом получения смеси объемом 20 л. Добавьте ржаную муку и солому, дайте настояться в течение 2 часов. Спустя это время вы увидите, что в емкости появился мутный осадок. Аккуратно слейте жидкость, а к получившемуся осадку снова добавьте воды, температура которой 50 °С. Хорошо все перемешайте. Подождите некоторое время и вновь слейте жидкость, объедините ее с жидкостью предыдущего слива и поставьте емкость для брожения. Готовую картофельную брагу подвергните перегонке. В результате вы получите мягкий самогон крепостью не более 20 %.

Самогон хлебный с картофелем

Ингредиенты: солод (пророщенные, высушенные и смолотые рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза и горох) – 2 ведра, картофель – 4–5 ведер, дрожжи – 0,5 кг, вода.

Приготовление: сварите картофель и истолките его в той воде, которая осталась после варки. Выложите в бадью. Засыпьте сверху солодовой мукой. Опять истолките до получения ровной киселеобразной массы. Смесь в процессе приготовления должна быть очень горячей. Снова присыпьте смесь остатками муки и оставьте на ночь. Через 10–12 часов перемешайте, перелейте в бочку, добавьте дрожжи. Оставьте для брожения на 5–6 дней. После можно перегонять.

Самогон хлебный на хмеле

Ингредиенты: зерно ржаное или пшеничное – 1 ведро, вареный картофель – 2 ведра, сваренный хмель – 3 л, затер – 1,5–2 л, вода.

Приготовление: пшеницу или рожь прорастите в деревянном корыте. Отварите картофель и хорошо помните его. В затер, то есть оставшуюся с прошлого раза брагу, добавьте сваренный хмель. Далее тщательно перемешайте зерно, картофель и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставьте брагу в теплое место. Когда процесс брожения закончится, можно приступить к перегонке.

Самогон из сахарной свеклы

Ингредиенты: мелко нарезанная свекла (в расчете на заполнение ею 10-литровой емкости), полтавская крупа – 2 кг, вода.

Приготовление: емкость наполните свеклой, затем, залив ее водой, закройте крышкой и поставьте на огонь. Смесь кипятите 1,5–2 часа, затем слейте воду в отдельную посуду, а свеклу, находящуюся в емкости, снова прокипятите, залив новой водой. Повторите операцию еще раз.

5 л полученной свекольной воды залейте в крупу и поставьте смесь в тепло. Спустя 5 дней долейте 15 л такой же свекольной воды и оставьте брагу настаиваться. Через 2 недели готовую брагу можно перегонять.

Самогон сахарный

Ингредиенты: сахар – 6 кг, дрожжи – 200 г, вода – 30 л, сухие ветки смородины или вишни и/или сухой укроп.

Приготовление: сахар разведите в теплой воде и добавьте дрожжи. Поставьте в теплое место.

Для получения приятного запаха можно добавить ветки смородины или вишни или же сухой укроп. Через 6–7 дней брага готова к перегонке.

Самогон из рябины черноплодной

Ингредиенты: спелые ягоды – 1 кг, свежий квас (хлебный) – 10 л, дрожжи – 50 г.

Приготовление: ягоды тщательно истолките, добавьте квас и дрожжи. Оставьте получившуюся смесь для брожения (температура не должна быть ниже 17 С). После окончания реакции брожения можно начинать перегонку. Ее хорошо провести 3–4 раза для получения самогона более высокого качества.

Самогон из сиропа

Ингредиенты: сироп (любой) – 6 л, дрожжи – 200 г, вода.

Приготовление: сироп разведите в воде, добавьте дрожжи. Через неделю брагу можно перегонять.

Самогон из сока яблок

Ингредиенты: яблочный сок – 35 л, сахар – 3 кг, дрожжи – 200 г.

Приготовление: яблоки измельчите и перетрите, выжмите сок. Добавьте сахар и дрожжи. Дайте браге настояться в теплом месте, через неделю можно приступить к перегонке.

Самогон из слив

Ингредиенты: сливы – 3 ведра, сахар.

Приготовление: сливы разомните и поставьте бродить на 2 недели. Воды добавлять не нужно. Если добавить сахар, то выход продукта после перегонки будет больше.

Самогон из груш

Ингредиенты: вареные садовые груши – 5 ведер, сахар – 2 кг, дрожжи – 200 г, вода – 5 л.

Приготовление: в воду добавьте груши, сахар и дрожжи. На неделю поставьте в теплое место. Спустя это время перегоните готовую брагу.

Самогон из винограда

Ингредиенты: виноград, дрожжи – 100 г, сахар – 5 кг, вода – 30 л.

Приготовление: виноград подавите, сок оставьте на вино, а к винограду (1 ведро) добавьте дрожжи и сахар. Разведите в воде. Настаивайте 1 неделю, затем перегоните.

Самогон из крахмала

Ингредиенты: крахмал – 10 кг, дрожжи – 500 г, сахар – 1 кг, вода – 2 ведра.

Приготовление: крахмал залейте водой и заварите, как кисель. Потом добавьте дрожжи и сахар. Настаивайте в течение 3–5 дней, затем перегоните.

Самогон из халвы

Ингредиенты: халва – 10 кг, вода – 15–20 л.

Приготовление: халву разведите в теплой воде.

Брагу настаивайте в течение 8 дней, перегоните.

Чтобы самогон не имел запаха подсолнечного масла, добавьте в него веточку мяты.

Самогон из конфет

Ингредиенты: конфеты (с начинкой) – 5 кг, вода – 2 ведра.

Приготовление: конфеты разведите в теплой воде. Настаивайте 4–5 дней, после подвергните перегонке.

Самогон из томатной пасты, сахара и пива

Ингредиенты: томатная паста – 250 г, пиво – 1 бутылка, сахар – 10 кг, вода – 30 л.

Приготовление: водой залейте смесь из томатной пасты, пива и сахара. Размешайте, дайте перебродить в теплом месте, затем перегоните готовую брагу.

Самогон «Медовуха»

Ингредиенты: мед – 4 банки по 700 г (то есть 2800 г меда), сироп (любой) – 3 л, дрожжи – 300 г, вода – 27 л.

Приготовление: смешайте мед, сироп и дрожжи, добавьте воду. Настаивайте в теплом месте неделю, перегоните.

Самогон «Готовый за сутки» (способ 1)

Ингредиенты: сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, горох – 1 кг, парное молоко – 1 л, вода – 15 л.

Приготовление: горох смешайте с сахаром, добавьте дрожжи, залейте теплой водой. Добавьте парное молоко. Выстаивайте сутки, затем перегоните.

Самогон «Готовый за сутки» (способ 2)

Ингредиенты: сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, сырой картофель среднего размера – 25 шт., молоко – 3 стакана, хлеб – 4 буханки, вода – 25 л.

Приготовление: соедините все ингредиенты, добавьте кипяченую воду, хорошо перемешайте. Смесь перебродивает за 24 часа. Спустя это время перегоните готовую брагу.

Самогон «Готовый за... 2 часа»

Ингредиенты: сахар – 10 кг, молоко – 3 л, дрожжи – 1 пачка, вода – 3–4 л.

Приготовление: весьма необычно. Сахар, дрожжи и молоко вместе с водой залейте в стиральную машину. Крутите в течение 2 часов, затем дайте немного постоять и приступайте к перегонке.

Очищение водки и самогона

Приготовленный в домашних условиях спирт всегда содержит некоторое количество примесей. Самыми вредными из них являются сивушные масла.

В их наличии каждый может убедиться сам, попробовав зажечь самогон в ложке. Если не горит, значит, в составе продукта имеется много примесей, следовательно, полученный вами самогон низкого качества. Такой продукт имеет неприятный вкус и запах и, что самое важное, вреден для организма.

Если содержимое ложки все-таки загорелось, посмотрите, что останется на дне после сгорания. Скорее всего вы увидите там маслянистую жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

Как же от них избавиться? Для этого не забывайте о мерах профилактики, то есть тщательно соблюдайте технологию выработки на протяжении всего процесса приготовления продукта.

Очищение готового самогона

1. Эффективнее и доступнее других способов является фильтрация, при которой самогон пропускают через фильтры из адсорбирующих веществ, в их качестве обычно применяется активированный уголь. Кстати, водка (растворенный в воде спирт) очищается лучше, что было установлено самим Д. И. Менделеевым. После трехкратной очистки 40 %-ного спирта вы получите практически чистый продукт. Также можно процедить самогон через сосуд с древесным углем или поместить уголь прямо в самогон из расчета 50 г угля на 1 л самогона. Оставьте уголь на 3 недели, не забывая ежедневно встряхивать емкость, в которой идет очистка. Спустя 3 недели профильтруйте жидкость. Теперь вы сами сможете убедиться (с помощью уже знакомого вам сжигания самогона в ложке, а также методом дегустации), что полученный спирт стал более чистым. Лучше использовать уголь, оставшийся от сгорания березовых дров.

2. Можно пропускать самогон через бытовые фильтры для воды типа «Родничок», «Барьер» и т. д.

3. Старинный русский способ очистки самогона: в полученный самогон нужно влить немного молока или яичный белок. Эти продукты связывают сивушные масла и вместе с ними образуют на дне осадок. Самогон перелейте в чистую посуду и снова перегоните. После этого в него положите свежеспеченный ржаной хлеб. Полученный в результате продукт является практически чистым спиртом, без всяких примесей.

4. По этому же принципу самогона можно очистить с помощью марганцовокислого калия.

В 3-литровую банку бросьте 2–3 г порошка марганцовокислого калия и подождите, когда выпадет осадок. Далее очищенный самогон осторожно перелейте в другую посуду, избегая попадания в нее осадка.

5. Очищение методом замораживания. Бутылку поместите в морозильную камеру холодильника, через какое-то время разморозьте и аккуратно перелейте в чистую посуду, стараясь, чтобы лед со стенок бутылки не попал в очищенный спирт. Механизм данного метода прост: содержащаяся в самогоне вода замерзает, образуя ледяную корку на внутренней поверхности бутылки и поглощая вредные примеси, в том числе сивушные масла. Попробуйте размороженный самогон, и вы сами почувствуете, что его вкус, а значит, и качество значительно улучшились.

Улучшение вкуса и запаха

Как известно, неприятный привкус и сивушный запах придают самогону все те же вредные примеси и масла. Поэтому, чтобы повысить качество продукта, логично в первую очередь подвергнуть его очистке с помощью фильтрации или иного из вышеназванных методов.

Кроме того, для устранения специфического запаха и улучшения вкусовых качеств самогона применяют ароматизацию, добавляя в него разнообразные фрукты, ягоды, травы, различные пряности. Их можно добавлять и в готовый очищенный самогон, который настаивают определенное время до получения нужного эффекта.

Изначально для ароматизации водки и самогона применялся хмель. Даже в малых количествах он способен почти полностью уничтожить сивушный запах и вкус. Подобными качествами отличается и пчелиный мед, также являющийся эффективной ароматической добавкой.

Для ароматизации можно использовать многие лечебные травы.

Такая водка, кроме приятного запаха, приобретает и лечебные свойства.

Если настаиваемое в одной и той же водке растение время от времени менять на свежее, то получится концентрированный настой, которым потом можно будет улучшать вкус и запах водки.

Наиболее практично настаивать ароматизатор с водкой в стеклянной посуде. Если требуется срочная ароматизация (например, к приходу гостей), рекомендуется поставить бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски и кипятить в течение часа. Затем остудить в холодной воде.

Ароматизатор можно добавлять и в закваску. Здесь очень уместны травы, шкурки лимона и апельсина. Однако аромат получается еле заметный. Для усиления его лучше сначала настоять на выбранном вами ароматизаторе воду, используемую для получения браги (или приготовить отвар), а уже после разводить в данной воде закваску.

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.