

Илья Мельников

Водки, настойки, наливки, ликеры



Кулинария

Илья Мельников

Водки, настойки, наливки, ликеры

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Водки, настойки, наливки, ликеры / И. В. Мельников —
«Мельников И.В.», — (Кулинария)

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Водки	5
Водка тминная	5
Водка рябиновая	6
Водка смородиновая	7
Данцигская водка	8
Водка «Иголка»	9
Водка «Листовка»	10
Водка «Праздничная»	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Илья Мельников

Водки, настойки, наливки, ликеры

Водки

Водка тминная

350 – 400 г тмина залить 1 л воды и перегнать через дистиляционный аппарат. Полученную тминную воду хранить в холодильнике. Когда потребуется тминная водка, необходимо чуть подсластить эту воду, влить ее в водку по вкусу, и напиток готов.

Водка рябиновая

Спиртовый настой из 800 г очищенной от веточек рябины смешать с 1,25 л водки и, если нужно, подсластить.

Водка смородиновая

Спиртовый настой из 700 г красной или черной смородины смешать с 10 л водки.

Данцигская водка

Продукты: 1 л спирта или водки, 250 г корневищ аира.

Кусочки корневищ аира заготовить в конце осени, после первых заморозков. Очистить от грязи, промыть в холодной воде, удалить ножом тонкие корешки и листья. Подсушить на решетке. Затем разрезать на кусочки по 5 – 10 см. Корневища аира залить спиртом или водкой домашнего изготовления и настаивать в темном месте 1 месяц, затем процедить через ткань. Если использовался спирт, то полученный настой разбавить водой до 40 градусов.

Водка «Иголка»

Продукты: 1 л водки, 1 стакан сосновых шишек, 80 г карамели или сахара.

Залить водкой (40 градусов) молодые сосновые шишечки, которые должны быть еще незрелыми, мягкими, зеленого цвета и настаивать 2 недели. Настой слить, вновь пережать. Подсластить сахаром или карамелью (жженым сахаром).

Водка «Листовка»

Продукты: 1 л водки, 12 столовых ложек почек и листочков черной смородины.

Ранней весной, когда набухают почки и появляются едва заметные листочки, нужно сорвать почки с листочками черной смородины. Почки и листочки залить водкой (40 градусов) и настаивать на солнце. Водка приобретает красивый темно – зеленый цвет. Жидкость слить с осадка и профильтровать через ткань. «Листовку» разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в прохладном месте. Чем дольше стоит эта водка, тем лучше становится ее вкус.

Водка «Праздничная»

Продукты: 1 л водки, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 чайная ложка пищевой соды.

В пищевой спирт или хорошо очищенную водку домашнего приготовления добавить соду и лимонную кислоту, хорошо размешать.

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.