

ДОМАШНИЕ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Советы

от
Михалыча

медовуха,
пиво,
игристые вина,
сидр...

Советы от Михалыча

Николай Звонарев

**Домашние слабоалкогольные
напитки. Медовуха, пиво,
игристые вина, сидр...**

«Центрполиграф»

2014

Звонарев Н. М.

Домашние слабоалкогольные напитки. Медовуха, пиво, игристые вина, сидр... / Н. М. Звонарев — «Центрполиграф», 2014 — (Советы от Михалыча)

Николай Михайлович откроет вам секреты изготовления домашних алкогольных напитков. Вы не найдете здесь рецептов крепких напитков, таких как самогон, водка или коньяк, но зато в изобилии получите рецепты: пива – мошногогорское и боярское, баварское и украинское, царское и даже морковное; медовых напитков – монастырский напиток, медовуха, медовые вина и также безалкогольные медовые напитки; игристых вин – шампанское из айвы и смородины, белое, красное и даже серое шампанское; сидры, крюшоны, наливки и даже лекарственные вина!

© Звонарев Н. М., 2014

© Центрполиграф, 2014

Содержание

Предисловие	6
Лекарственные настойки и вина	7
Аир	7
Березовые почки	8
Буквица лекарственная	9
Гравилат городской	10
Девясил высокий	11
Зверобой продырявленный	12
Ежевика	13
Любка двулистная	14
Катарантус розовый	15
Манжетка обыкновенная	16
Мята перечная	17
Пижма обыкновенная	18
Полынь горькая	19
Полынь обыкновенная	20
Плющ	21
Сабельник	22
Сирень	23
Смородина черная	24
Тысячелистник обыкновенный	25
Хвощ полевой	26
Хрен обыкновенный	27
Шалфей лекарственный	28
Лекарственное вино от кашля	29
Глазное вино	30
Лекарственное травное вино	31
Лекарственное вино от лихорадки	32
Крепительная виноградная водка	33
Кровоочистительное вино	34
Очищающий напиток	35
Напитки на меду	36
Мед монастырский для питья	37
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Николай Звонарев
Домашние слабоалкогольные напитки.
Медовуха, пиво, игристые вина, сидр...

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

Предисловие

Алкогoльные напитки появились на Руси очень давно и имеют свою богатую историю. Еще в период Киевской Руси были известны такие напитки, как березовица, мед, квас, сыта, вино, сикера, ол, пиво.

Спиртным напитком в Древней Руси был мед. Готовили на Руси и квас, легкий алкогoльный напиток, и пиво. Употребляли забродивший сок березы – березовицу пьяную, получаемую путем естественного сбразивания сока ягод, березы, меда.

Квасы были разных сортов: кроме простого, так называемого житного, приготавливаемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные. Ягодные квасы делались из меда и воды с добавкою ягод, вишен, черемухи, малины.

Одним из наиболее известных безалкогoльных горячих напитков являлся сбитень. Он представлял из себя теплое питье вроде чая и готовился из меда на зверобое, шалфее, лавровом листе, имбире и стручковом перце.

К разряду прохладительных напитков относится березовый сок, или березовец, добываемый в апреле из берез. Первоначально этот же сок стал основным сырьем для получения алкогoльного напитка древних русичей, а еще ранее скифов – березовицы пьяной (или хмельной).

Сикера – напиток, название которого появилось из Библии, перевод этого слова не был найден. Оно было употреблено и понималось как первое общее обозначение алкогoльных напитков вообще, но четко отделялось от виноградного вина. Большой популярностью пользовался питный мед. Его приготавливали из смеси ягодных соков, доведенных до состояния морса, с медом диких пчел, а затем подвергали многолетней выдержке.

Виноградное вино стало известно на Руси с IX в., его привозили из Византии и Малой Азии.

Примерно с XII в. стало развиваться производство алкогoльных напитков на немедовой основе из зерна злаковых. Это производство дало пиво и ол. Пиво первоначально означало всякое питье, напиток вообще. Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы с добавлением хмеля и полыни. Пиво в современном понимании имело иной термин – ол (олус, олуй). Его наименование напоминает английский эль, также приготавливаемый из ячменя с травами.

Русская водка делалась из ржи, пшеницы, ячменя. Настаивали водку на всевозможнейших пряностях и разных душистых травах.

Таким образом, в Древней Руси наблюдалось качественное развитие алкогoльного производства от березовицы, кваса и меда до вина и водки.

Лекарственные настойки и вина

Аир

Корень аира можно настаивать на вине: 8 г на 1 л вина – и употреблять как противорвотное средство по 20 г перед появлением рвотного рефлекса.

Березовые почки

100 г сушеных березовых почек залить 1 л водки или разведенного спирта. Настаивать почки нужно не менее месяца в теплом месте, не забывая взбалтывать жидкость. Перед употреблением настойку надо процедить.

Внутри как потогонное, мочегонное и отхаркивающее средство настойку нужно принимать по 1 ст. л. 3 раза в день. Курс лечения длится не менее двух недель. Это тот минимальный срок, который необходим для получения не однократного эффекта, а для настройки системы взаимодействия органов.

Буквица лекарственная

1 ст. л. травы залить 1 стаканом воды с добавлением 2 ст. л. вина (портвейна). Довести до кипения, прокипятить 5 минут, настоять в закрытой посуде в течение 20 минут, процедить. Принимать по 2 ст. л. 2 раза в день. Принимают как кровоостанавливающее средство при легочном кровотечении, при заболеваниях верхних дыхательных путей.

Гравилат городской

5 ст. л. измельченного корня залить 0,5 л вина. Настоять в течение 7–8 дней. Принимать по 1 ст. л. через час после еды (при заболеваниях желудка).

Девясил высокий

30 г дробленого корня девясила залить 0,5 л коньяка. Настоять 40 дней в темном месте, периодически взбалтывая, процедить. Принимать по 25 капель 2–3 раза в день при импотенции.

Приготовление вина из девясила: 5 ст. л. корней (30 г) смешивают с 30 г спирта, оставляют на 24 часа. Затем разводят 1 л сухого виноградного вина, размешивают, отжимают и фильтруют. Пьют перед едой по 30–40 г при плохом пищеварении и отсутствии аппетита.

Авиценна использовал отвар корней девясила в виноградном соусе при заболеваниях сердца и легких.

Зверобой продырявленный

Целебная сила этой скромной травки настолько велика, что ее применяют для лечения самых разнообразных заболеваний – от стоматита до радикулита.

2 ст. л. сухого и измельченного зверобоя залить 1 стаканом спирта. Настаивать жидкость нужно в течение недели в темном месте, не забывая каждый день встряхивать бутылочку. Перед употреблением настойку процеживают. Для внутреннего приема настойку разводят небольшим количеством воды. Принимать нужно по 30–40 капель 3 раза в день.

Хороша она и для полоскания рта при заболеваниях десен. В стакан воды для полоскания нужно добавить 1 ст. л. настойки.

Ежевика

При кровотечениях и слабом пищеварении рекомендуется настойка из корня, для чего 100 г корня варят в 0,5 л воды до упаривания наполовину. Отвар процеживают и смешивают с равным количеством выдержанного красного вина.

Любка двулистная

1 ч. л. порошка из клубней взболтать в 1 стакане столового вина. Принимать по четверти стакана 3–4 раза в день. Клубни оказывают тонизирующее действие. Их используют для лечения гастритов, энтеритов у детей, в качестве общеукрепляющего.

Катарантус розовый

Это травянистое многолетнее комнатное растение издавна используется в народной медицине при лечении диабета и как спазмолитическое средство. Высушенные измельченные листья заливают водкой или спиртом, разведенным пополам с водой, из расчета 1 часть зеленой массы на 20 частей водки. Плотнo закрывают, выдерживают при комнатной температуре в течение недели, процеживают и сливают для хранения в темную бутылку. Принимают по 10 капель 3 раза в день во время еды.

Манжетка обыкновенная

Для улучшения обмена веществ и при болях в сердце рекомендуют десертную ложку травы отварить (5–10 минут) в 0,5 л сухого виноградного вина, настоять сутки, процедить и пить по 1 ст. л. 3 раза в день. Прием внутрь требует осторожности, т. к. растение ядовито.

Мята перечная

Сок свежих листьев дикорастущей мяты применяется при почечно-каменной болезни, как мочегонное средство по 1 ст. л. в смеси с белым вином.

Пижма обыкновенная

Вино из соцветий пижмы полезно употреблять при ревматизме: 50 г соцветий настаивать 8 дней в мускатном вине, принимать по 30–40 г после двух основных приемов пищи. Этой травой ароматизируют вина.

Полынь горькая

В Средние века трава полыни считалась одной из наиболее целебных и использовалась в виде настоя при женских заболеваниях для усиления менструаций; свежая растертая трава, настоянная на вине, – как abortивное средство, а также при вздутии кишечника газами; как мочегонное средство и как антидот при некоторых отравлениях. Настойку из полыни трудно пить ввиду очень горького ее вкуса.

Французские врачи рекомендуют готовить вино: 30 г сухих листьев полыни, 60 г спирта, 100 г белого вина.

Настаивать 24 часа, затем добавить вино, через 10 дней процедить. Принимать не более 100 г в сутки как тонизирующее средство для органов пищеварения.

Авиценна использовал полынное вино для улучшения деятельности желудочно-кишечного тракта.

Полынь обыкновенная

Корень, настоянный на белом вине, применяется при туберкулезе легких и как повышающее аппетит средство. 30 г корней полыни залить 0,5 л белого вина, прокипятить в течение 10 минут (в отвар можно добавить мед), настоять до полного охлаждения, процедить. Принимать по 1–2 ст. л. до еды.

Плющ

Жители Жиронди (Франция) изготавливают чаши из толстых ветвей плюща, наливают в них вино, которое, постояв в ней, оказывает лечебное действие при коклюше во всех возрастах.

Сабельник

Настойку сабельника в народной медицине применяют наружно для лечения ревматизма. Для ее приготовления сухие стебли сабельника нарезают на кусочки длиной 1–2 см, высыпают их в стеклянную бутылку с широким горлом, заполняя емкость зеленой массой приблизительно на треть объема, и заливают водкой или разведенным медицинским спиртом.

Настаивать жидкость нужно в течение трех недель в темном теплом месте. Готовую настойку процеживают и принимают в зависимости от состояния больного от 1 ч. л. до 1 ст. л. 3 раза в день перед едой. В особо тяжелых случаях и в случае обострения заболевания дозу необходимо увеличить до 20 г на прием по 3 раза в день. Курсы лечения особенно нужны для поддержания здоровья весной и осенью, то есть в самые тяжелые для ревматиков периоды сезонных обострений.

Сирень

Настойка из цветков садовой сирени стимулирует обменные процессы в организме и обладает, кроме того, очищающими свойствами. В XIX веке настойкой сирени лечили подагру, рекомендовали принимать ее в небольших дозах и при нервных расстройствах. Словом, спектр применения сиреневой настойки достаточно широк. При выборе сырья необходимо обратить внимание на место, где растет сирень. Это ни в коем случае не должно быть городское дерево, аккумулирующее в себе весь городской смог. Использовать надо загородные деревья.

Для приготовления настойки берутся не только цветки сирени, но и нераспустившиеся почки. Собирать их нужно ранней весной. Измельчить четверть стакана цветков и почек сирени, положить их в стеклянную емкость и залить 1 стаканом разведенного спирта или водки. Настаивать в темном месте при комнатной температуре в течение 8–10 суток. Готовую настойку надо процедить и перелить для хранения в бутылку темного стекла. Принимать по 20–30 капель 3 раза в день после еды. Можно добавлять ее в чай.

Смородина черная

Листья смородины, настоянные в белом вине и слегка подслащенные, принимают перед едой как тонизирующее средство. Почки и плоды, настоянные на белом сухом вине, применяют как легкое слабительное средство. Издавна в народной медицине приготавливали черносмординовый ликер, который использовался при заболеваниях почек, почечной колике.

Тысячелистник обыкновенный

При неврозах сердца назначается смесь свежего сока тысячелистника и руты по 24 капли на рюмку вина; выпить в два приема за день.

Хвощ полевой

Кровоостанавливающее действие хорошо достигается употреблением вина из хвоща: 15–20 г полевого хвоща настаивать в 1 л белого вина в течение длительного времени. Принимать утром натощак по 100–150 г. Наружно можно использовать как очистительный лосьон. Авиценна рекомендовал настой травы на вине при опухолях в области печени и желудка, при водянке и кровавом поносе.

Хрен обыкновенный

Хрен, настоянный на водке, в лечебниках XVII в. упоминается как основное средство лечения рака. Отмечается многостороннее действие свежего хрена – возбуждающее аппетит.

Шалфей лекарственный

Шалфейное вино используется как противовоспалительное средство: 80 г листьев шалфея, 1 л вина. Настаивать 8 дней. Принимать по 20–30 г после еды.

Лекарственное вино от кашля

Настоять в молодом вине или виноградном соке анис, укроп, двойную порцию по отношению к ним солодкового корня.

Глазное вино

Взять по 60 г буτονики (руты пахучей), корня бенедиктина, цветов бузины, аниса, укропа, искрошить, залить 10 л виноградного сока, настаивать 1 год.

Это вино полезно пить утром натощак.

Лекарственное травное вино

Взять 200 г девясила корня, по 100 г фиалкового корня, травы малой соловки, аира, корня бенедиктина, 75 г ревеня, по 50 г корня дягиля, калгана, 40 г полыни, по 200 г кожуры померанца, лимона, 100 г укропа, 6 горстей можжевельных ягод, 4 горсти розмарина, 4 горсти чертополоха, 2 горсти шалфея, 3 горсти душицы, 2 горсти вишен (мелких), по 1 горсти майорана, верхушек полыни.

Специи мелко истолочь, положить в бочонок и залить виноградным вином так, чтобы оно покрыло их, дать настояться и процедить.

Оставшиеся специи можно снова залить вином.

Лекарственное вино от лихорадки

Взять большую бутылку и налить в нее на каждые 3 стакана воды 1 стакан виноградного вина. Наполнив таким образом бутылку, закупорить ее и опустить в горячую воду, в которой держать довольно долго. Дать остыть и опустить в холодную воду.

Получится вино, используемое как средство, полезное при запорах и высокой температуре, а также в качестве мочегонного.

Крепительная виноградная водка

Взять 400 г сахара, 50 г белого имбиря, 25 г кориандра, по 15 г кардамона, корицы, 6 г лепестков алых роз, 4 г мастики.

Залить специи 1,2 л виноградного вина, когда настоится, процедить.

Кровоочистительное вино

Взять белое молодое виноградное вино, смешать с небольшим количеством воды, изюма, душицы, солодкового корня или сахара, тщательно перемешать и дать вину хорошо настояться.

Очищающий напиток

Рекомендован людям, страдающим заболеваниями сердца и сосудов, желудочно-кишечного тракта, нарушениями обмена веществ. Добавленные в него лекарственные травы способствуют мягкому очищению кишечника, удалению из организма шлаков и токсинов.

В подогретые до 70 градусов 2 л красного столового сухого вина добавить 200 г сахара или 3 ст. л. меда, растворить. В мешочек для настаивания трав положить по 0,5 ч. л. лекарственной ромашки, зверобоя, тысячелистника, 6 соцветий гвоздики, щепотку корицы. Настоять, как и в предыдущем рецепте. Напиток пить горячим.

Напитки на меду

Напиток из меда с водой, хмелем и пряностями мог быть вареный бутылочный, питейный, сброженный, кислый. Если его парили, глухо замазав, или переваривали на ягодах, то получали ставленный и ягодный мед: мед малиновый, вишневый или другие. Мед полезен от болезней желудка, кишечника, при нервных, легочных и сердечных заболеваниях.

Мед – то же вино, его можно сделать любой крепости и сладости. Чем больше будет сахара, тем крепче будет мед, но и в этом случае он не будет так дурманить голову, как водка. А если не весь сахар перебродит в вино, то брожение станет продолжаться, и в бутылке получится углекислый газ, как в шампанском, будет шипучий мед. От долгого хранения в меде разовьется особый аромат.

Мед монастырский для питья

3,25 л меда, 6,5 л воды, 75 г хмеля, для чайной эссенции: 1 ч. л. чайной заварки и 1 стакан кипятка.

Для приготовления меда берется самый лучший, чистый мед, без малейшей примеси воска.

Взять хорошо вылуженный железный или медный котел, влить в него мед и воду, размешать и поставить на плиту. Как закипит, кипятить 3 часа на ровном легком огне. Потом положить в мед хмель, завязанный в мешочек из неплотной ткани. К мешочку привязать грузило, чтобы он лежал на дне котла. С хмелем надо варить 1 час. Потом долить горячей кипяченой водой до первоначального объема (то есть долить выкипевшую жидкость), еще раз вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока мед еще довольно теплый, процедить его сквозь редкое полотно или марлю в деревянную или стеклянную посуду, но так, чтобы наполнить ее на 4/5, прикрыть тканью и поставить в теплое место (от 18 до 20 градусов), зимой у печки, а летом на солнце. Дня через 2 мед начинает пениться. Если мед будет стоять в более низкой температуре, то он не забродит, а начнет плесневеть. Чем место будет теплее, тем скорее мед будет готов. Обычно требуется для этого 3–5 недель. Через 3 недели надо послушать: если мед сильно шумит, оставить его еще, если же перестал шипеть и слышен уже запах меда и алкоголя, то он готов.

Если есть желание иметь мед покрепче, надо дать ему стоять в тепле, пока не перестанет шипеть, а при желании иметь мед послабее и послаще, можно его процедить, когда еще будет шипеть.

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.