

# № 2

АЛЕКСЕЙ КУДИНОВ

# ВАШИ ПЕРВЫЕ НАСТОЙКИ

КАК ПРЕВРАТИТЬ ВОДКУ, СПИРТ ИЛИ САМОГОН  
В ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ НОВИЧКА

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

**Алексей Кудинов**  
**Ваши первые настойки. Как**  
**превратить водку, спирт**  
**или самогон в домашние**  
**настойки. Пошаговая**  
**инструкция для новичка**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=69272176](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69272176)  
SelfPub; 2023*

**Аннотация**

Представьте, вы за большим столом среди родных и друзей. Отличное настроение, плавно течет беседа. И тут вы произносите: "Хочу угостить вас моей фирменной настойкой!". Красивая бутылка, восхищенные взгляды, расспросы про рецепт... Вы в центре внимания, рассказываете про напиток и нюансы его изготовления. Участники застолья просят бутылочку в подарок! Приятно, не правда ли? Существует более 1000 рецептов настоек и наливок. В этой книге собраны лучшие из них: мужские, женские, экзотические. Эксперт по самогоноварению и домашним напиткам Алексей Кудинов дает пошаговую инструкцию изготовления настоек отличного качества. Не нужно

специальных знаний – только ваше желание. Добро пожаловать в мир авторских настоек!

# Содержание

От автора	6
Давайте знакомиться!	8
Глава 1. О настойках: немного теории	12
Как появились настойки: от маскировки	13
недостатков – к самостоятельным напиткам!	
Зачем делать настойки	16
Какие бывают настойки	17
Свойства настоек. Техника безопасности	19
Глава 2. Как делать настойки	20
Общая схема приготовления настойки	21
Выбор основы для настаивания	24
Настойки на водке	24
Настойки на разбавленном спирте	25
Настойки на самогоне	26
Крепость основы для различных типов	26
настоек	
Наборы для настаивания: готовые или	29
собранные самостоятельно? Что выбрать	
Выбор оборудования для настаивания	32
Средний срок настаивания	42
Способы фильтрации	43
Срок отдыха настойки	46
Подслащивание настойки	48

Глава 3. 10 популярных мужских настоек	50
Домашняя перцовка с медом	51
Конец ознакомительного фрагмента.	54

**Алексей Кудинов**

# **Ваши первые настойки. Как превратить водку, спирт или самогон в домашние настойки. Пошаговая инструкция для новичка**

**От автора**

*Я посвящаю эту книгу своей семье, которая не только терпит, но и поддерживает меня в бесконечных экспериментах по поиску идеального домашнего напитка:)*

*Быть добру!*

В мире существует несколько тысяч алкогольных напитков. Такое многообразие не попробовать и уж точно не приготовить за целую жизнь.

Эта книга станет вашим проводником в мир вкусных и ароматных настоек и наливок! В ней я собрал только проверенные рецепты на основе водки, самогона или разбавленно-

го спирта. Вы можете приготовить понравившуюся настойку как с помощью готового набора или эссенции, так и собрать ингредиенты самостоятельно в лавке специй на ближайшем рынке. А в сезон урожая ягод и фруктов наливки легко сделать на свежем сырье.

Пробуйте, экспериментируйте, и вы обязательно найдете ваш любимый напиток!

Искренне Ваш,  
Алексей Кудряков

# Давайте знакомиться!



Алексей Кудинов

Эксперт по самогоноварению, автор YouTube-канала  
"САМОГОН ТВ".



**САМОГОН ТВ**  
Еще бутылочку!



## **YouTube-канал "САМОГОН ТВ"**



<https://www.youtube.com/channel/UCdFEbY-hD3-WdDF2q4cT-1w>

## Telegram-канал "САМОГОН ТВ"



<https://t.me/MySamogonTV>

- Первый самогон выгнал в 7 лет, когда помогал бабушке в деревне.
- Перегнал десятки тонн браги и пережил несколько серьезных аварий при перегонке.
- Освоил 50+ моделей самогонных аппаратов.
- Попробовал 100+ настоек и придумал десяток авторских рецептов.
- Помог 15 000+ начинающих самогонщиков своим опытом и советами.

Эту книгу хорошо дополнит первая книга Алексея Кудинова “Ваш первый самогон. Как выбрать самогонный аппарат, поставить брагу и сделать самогон”.

Вы можете приобрести ее с 10 %-ой скидкой здесь:



[https://www.litres.ru/aleksey-kudinov/vash-pervyy-samogon-kak-vybrat-samogonnyy-apparat-postavit/?lfrom=967889645&ref\\_offer=1&ref\\_key=74c36332087eac3d2](https://www.litres.ru/aleksey-kudinov/vash-pervyy-samogon-kak-vybrat-samogonnyy-apparat-postavit/?lfrom=967889645&ref_offer=1&ref_key=74c36332087eac3d2)

# Глава 1. О настойках: немного теории

*В этой главе:*

- *Как и зачем появились первые настойки.*
- *Большинство алкогольных напитков – настойки.*
- *Зачем делать настойки: придание напитку вкуса, цвета и аромата.*

• *Какие бывают настойки: настойки, которые перегоняют, висельники, наливки и мацерация.*

• *Свойства настоек, полезные и не очень. Техника безопасности.*

# **Как появились настойки: от маскировки недостатков – к самостоятельным напиткам!**

История алкогольных напитков неразрывно связана с историей человечества. Смелое заявление? Пожалуй. Однако скачки технологического прогресса и смена эпох неизменно сопровождаются появлением новых напитков и способов их облагораживания. В первую очередь это касается настаивания. Даже такие благородные дистилляты, как ром, виски или кальвадос, выдерживаются в бочках, а значит по сути являются настойками. Я уже не говорю о ликерах, бальзамах и наливках... Кстати, чем наливка отличается от настойки вы тоже узнаете из этой книги.

Первые настойки были призваны смягчить дурной вкус некачественного алкоголя. Так, в XVI в. в Европе аптекарь Франциск Сильвиус изготавливал “женевер” – настойку на можжевельных ягодах, “прадедушку джина”. На Руси же получили распространение перцовка, хреновуха и Ерофеич. Хреновуху пили крестьяне, алкоголь однократной перегонки маскировался в ней терпким ароматом корня хрена. Для людей побогаче предназначался Ерофеич – настойка на травах и кореньях. Поскольку знать могла себе позволить содержать придворных винокуров, те проводили до девяти перегонок и

даже на простом оборудовании получали самогон крепостью до 70 %. Пить его в чистом виде было трудно, а разбавлять водой считалось дурным тоном. Поэтому самогон настаивали на сложной смеси трав и специй, получая крепкий пряный напиток.



*Рис. 1. Женевер – прадедушка Джина*

Далеко не всегда новые настойки появлялись как резуль-

тат осознанных действий винокуров или аптекарей. В истории популярных напитков немало разгильдяйства и человеческой жадности. Например, в бочки из-под одних напитков моряки заливали другие – так появился Yellow Gin, джин, выдержанный в бочке из-под хереса. Часто бочки с алко-голем хранили неправильно, забывали на солнце или перевозили в трюмах, где температура поднималась до 50–60 °С. Зато потомки нерадивых торговцев узнали вкус различных винных напитков, например, мадеры. Вот только путь от маскировки последствий подобной безалаберности до рождения вкусных напитков занял несколько сотен лет.

# Зачем делать настойки

Зачем вообще делать настойки? Ведь на полках магазинов полно дорогого и наверняка неплохого алкоголя.

Во-первых, не всем нравятся напитки в белом виде: водка, разбавленный водой спирт или самогон. Они отлично подойдут к богатому столу с жирной пищей или новогодними салатами. А в качестве аперитива или дижестива уместнее подать более легкие ягодные и травяные настойки.

Во-вторых, настаивание используют, чтобы придать напитку вкус, аромат или интересный цвет. Например, джин “Bombay Sapphire” приобретает приятный голубой оттенок после настаивания на листьях чая анчан. А бочка наделяет свое содержимое благородным цветом и терпкой ноткой дуба в послевкусии.



# Какие бывают настойки

*Классические настойки* представляют собой настой алкоголя (водки, самогона или разбавленного до определенного градуса спирта) на пряноароматическом сырье. В качестве сырья для настойки могут выступать различные травы, корни, сушеные плоды, кожура цитрусовых и так далее.

*Наливки* – слабоалкогольные напитки до 20 % спиртуозности, которые настаиваются исключительно на ягодном сырье.

Существуют *настойки, которые требуют перегонки*. Настаивание в этом случае только один из этапов производства напитка. Так изготавливают джин: компоненты сначала настаивают на спирте, а в результате финальной перегонки получают готовый прозрачный напиток.

Есть *настойки, в которых алкоголь вообще не касается сырья*. Например, очень популярна настойка на лимоне “вишельник”: лимон висит в банке над водкой, самогоном или разбавленным спиртом и таким образом отдает напитку свой вкус и аромат.



*Рис. 2. Настойка по методике «Висельник»*

Противоположность этому методу – *техника мацерации*. Это перегонка спиртосодержащего сырья вместе с сырьём для настаивания. В самогонный аппарат ставят сито, в которое помещают ягоды и пряности. Они не должны касаться дна аппарата, чтобы избежать пригорания. Далее сырье заливают самогомом и делают перегонку. Обычно это уже третья перегонка, то есть к мацерации прибегают, когда хочется облагородить готовый напиток новыми вкусами и ароматами.

# **Свойства настоек.**

## **Техника безопасности**

Алкоголь многократно усиливает свойства ароматического сырья: плодов, корней, трав, ягод и фруктов. Важно учитывать, как та или иная настойка может повлиять на ваш организм.

Если у вас есть проблемы с давлением, обязательно изучите состав настойки и свойства ее компонентов. Например, настойка на корне женьшеня противопоказана при гипертонии.

Нужно понимать, как состав настойки повлияет на желудочно-кишечный тракт. Некоторые настойки опасны для людей с гастритом или язвой желудка. А если у вас сахарный диабет, лучше воздержаться от употребления сладких напитков.

И, конечно, будьте осторожны с возможными аллергенами. Впрочем, это касается не только настоек.

Будьте внимательны и изучайте состав настойки! Это главное правило техники безопасности, которое позволит вам насладиться вкусными напитками и сберечь свое здоровье.

# Глава 2. Как делать настойки

*В этой главе:*

- *Общая схема приготовления настоек.*
- *Выбираем основу для настаивания: водка, спирт или са-могон.*
- *Плюсы и минусы различных наборов для настаивания.*
- *Выбираем оборудование. Ускоряем настаивание в 2,5 раза!*
- *Средний срок настаивания.*
- *Способы фильтрации.*
- *Срок отдыха настойки.*
- *Как подсластить настойку.*

# Общая схема приготовления настойки

Во-первых, вам понадобится *качественная основа*. Это может быть спирт, водка или самогон. Спирт нужно разбавить до необходимой спиртуозности, обычно это 40 %. Если вы выбрали водку или самогон, убедитесь в их надежности: алкогольная основа должна быть такой, чтобы вы могли выпить ее в чистом виде. Не пытайтесь замаскировать сивуху – это чревато похмельем и отравлениями.

Когда мы определились с алкоголем, пришло время подобрать *ингредиенты для настойки*. Опирайтесь на их свойства и свой вкус. Важно знать свои ограничения и избегать компонентов, которые могут повредить вашему здоровью.



*Рис. 3. Настойки в процессе производства*

Выбранные ингредиенты заливаем алкогольной основой и *оставляем настаиваться*. Обычно нужно подождать две недели, в редких случаях – три, для сложных настоек – несколько месяцев. Количество ингредиентов зависит от насыщенности вкуса, которую вы хотите получить.

Большинство настоек нужно периодически встряхивать, но в отдельных случаях этого делать нельзя. Внимательно читайте рецепт.

Когда настойка простояла положенное время, ее необходимо аккуратно *отфильтровать*. Если настойка достаточно сладкая и вязкая или содержит много частиц травы, можно фильтровать через марлю или полотенце. Если же настойка прозрачная и нужно только убрать мелкие частицы, будет

удобно воспользоваться фильтр-пакетами для капельных кофемашин.

После фильтрации настойка еще не готова. Нужно *дать ей отдохнуть* 7–14 дней. Для сложных настоек срок может увеличиться до месяца. Только после этого напиток приобретет тот вкус, цвет и аромат, которого мы добивались.

Обратите внимание, каждая настройка имеет *срок годности*! Через некоторое время возможно образование натурального осадка, помутнение, а у ярких настоек – выцветание красок. Это нормально: в отличие от самогона, водки или спирта срок годности настоек не безграничен. Но вы можете его продлить, если будете хранить настойки в темном прохладном месте в бутылках или банках из темного стекла.

**Важно!** Никогда не храните алкогольные напитки в пластиковой таре. Используйте ее только в крайнем случае, например при краткосрочной перевозке напитка.

# **Выбор основы для настаивания**

## **Настойки на водке**

Настойку можно сделать практически на любом алкоголе, и самый простой вариант – купить водку. Но здесь есть несколько подводных камней, о которых я обязан предупредить. Во-первых, надо разобраться, достаточно ли хорошего качества выбранная в магазине водка. Не устану повторять, настойка – не средство маскировки плохого алкоголя! Ни в коем случае не берите самую дешевую водку, иначе вместе с настойкой получите головную боль, агрессию и плохое настроение. Так что если вы решили пойти по простому пути и выбрали водку, обязательно купите ту, которую выбрали бы для употребления в белом виде.





*Рис. 4. Водка, как основа настоек*

## **Настойки на разбавленном спирте**

Настойки на разбавленном покупном спирте – хороший выбор для тех, кто уже занимается настойками и любит это дело. В этом случае важно четко понимать источник происхождения спирта. Не стоит покупать спирт по объявлению в интернете у непроверенных продавцов. Вы рискуете получить самый дешевый спирт из неизвестного сырья, да еще и технический. Ответьте себе на вопросы: что это за спирт? откуда он взялся? какого он качества? И если ответы вас удо-

влетворяют, действуйте!

## **Настойки на самогоне**

Настойки на самогоне очень распространены. Во-первых, понятно происхождение алкогольной основы. Даже самый простой сахарный самогон, сделанный по технологии с отрубленными головами и хвостами, будет лучше многих дорогих водок. Во-вторых, самогон имеет те же преимущества, что и спирт. Мы можем разбавить его до определенной спиртуозности, чего с водкой, к сожалению, не сделать. Например, если вы решите изготовить 70 %-ый абсент, для основы подойдут только самогон или спирт. И поверьте моему опыту, на самогоне у вас получится напиток качественнее большинства представленных в магазине образцов.

## **Крепость основы для различных типов настоек**

Большинство настоек изготавливают на 40 %-ной спиртовой основе. Но существуют и напитки, требующие 60 %-ной и 70 %-ной спиртуозности. Также некоторые мацераты, т. е. перегнанные в третий раз настои трав и ягод, лучше готовить на спирте 50–96 %-ной крепости.

Мужские настойки обычно делают без потери спиртуозности. А вот дамы традиционно предпочитают более мягкие

настойки, от 20 % спиртуозности и выше.

Проблема в том, что в бытовых условиях измерить спиртуозность готовой настойки практически невозможно. Широко распространенные приборы измерения доли спирта рассчитаны на работу в спирто-водяной смеси без каких-либо примесей. В настойках ареометры и спиртометры просто не работают.

Важно понимать, что сырьё для настаивания съедает спиртуозность. Травы и пряности не сильно влияют на итоговую крепость напитка. А вот чтобы получить сорокоградусную настойку из фруктов, нужно взять сырьё спиртуозностью 43–45 %. В этом случае удобнее работать с разбавленным спиртом или самогоном. Но и настойка в 35 % тоже будет хороша хотя бы потому, что легче пьется.



*Рис. 5. Самогон, как основа настоек*

Подытожим. Выберите сырье, на котором хотите работать. Может быть, это будет водка, купленная в соседнем магазине. Может быть – спирт, приобретенный у проверенного поставщика и разбавленный хорошей питьевой водой. Либо же вы сами сделаете самогон и изготовите настойку “от и до” без покупных ингредиентов. Теперь вам известны плюсы и минусы каждого варианта. А мы переходим к следующему шагу – выбору ингредиентов и оборудования для настаивания.

# **Наборы для настаивания: готовые или собранные самостоятельно? Что выбрать**

Знакомство с миром настоек проще начать с готовых наборов для настаивания. В их составе собраны все необходимые по рецепту травы, корни, пряности, специи и ягоды. Топовые наборы, например, наборы от компании «Алхимия вкуса», содержат все необходимое для производства настойки и подачи ее на стол: подробный перечень ингредиентов, пошаговую инструкцию по настаиванию, мешок для фильтрации и наклейки на бутылки.



*Рис. 6. Готовые наборы для настаивания*

Более сложный вариант – взять рецепт из проверенного источника и собрать ингредиенты самому. Конечно, не обязательно идти в леса и поля – ингредиенты можно купить в лавке специй на ближайшем рынке. В этом случае вам понадобятся точные кухонные весы, так как важно строго соблю-

дать граммовку из рецепта.

Есть и третий вариант, самый интересный! Сделайте настойку из доступного вам сезонного сырья или сборов трав. А экзотические ингредиенты или готовые наборы для настаивания закажите у производителей.

Большинство любителей домашних напитков проходят путь от покупных наборов до авторских рецептов, постепенно обзаводятся необходимым оборудованием, выбирают свой стиль этикетки и любимый формат бутылки.

# Выбор оборудования для настаивания

Итак, для изготовления настоек вам понадобятся:

- Набор ареометров АС-3
- Мерный цилиндр
- Стекланные банки, бутылки
- Ступа с толкушкой
- Весы
- Воронка
- Сито
- Крышка-сито для банки
- Фильтр-пакеты для капельных кофемашин
- Фильтр-мешок для настаивания
- Декстроза
- Вакуумная система ВАКС

*Набор ареометров (в народе – спиртометров) и мерный цилиндр.* Если вы делаете настройки на водке, смело пропускайте эти два пункта: ареометры и мерный цилиндр нужны, чтобы контролировать спиртуозность после разбавления водой, и понадобятся только тем, кто будет настаивать на самогоне или покупном спирте.





*Рис. 7. Набор ареометров АС-3*

*Стеклянные банки, бутылки.* Обычно настойки делают в стеклянных банках, а затем фильтруют и разливают в бутылки. Но есть и настойки, которые можно делать сразу в бутылке. Красивые бутылки и банки хороши тем, что их можно поставить на видное место, где они будут радовать глаз своим содержанием: травами, кореньями и фруктами. Но важно помнить, что настойка делается определенное время и может перестоять. Если вы хотите получить достойный результат, строго следите за сроком настаивания.

Чтобы работать с сухим пряноароматическим сырьем (ко-

реньями, пряностями, ягодами), понадобится *ступа с толкушкой*. Сырье важно разминать – так оно быстрее вступит в реакцию с алкогольной основой и полнее отдаст свой вкус и аромат.

Также я рекомендую приобрести *электронные кухонные весы*, чтобы взвешивать сырье для сложных рецептов. Рецепты пишутся не зря, точное соблюдение пропорций – залог вкусной настойки.



*Рис. 8. Электронные весы для взвешивания ингредиентов настоек*

Воронка понадобится вам, чтобы разливать отфильтрованную настойку из банки в бутылки. Воронки бывают разные: из нержавеющей стали, из пластика, со специальной системой “старт-стоп”. Я рекомендую выбрать воронку из стекла или

из нержавеющей стали, чтобы спирт лишней раз не касался пластика.

*Сито* необходимо для очистки настойки от крупных кусочков ягод, фруктов и пряностей. А также для фильтрации мелких частиц трав с помощью марли или кухонного полотенца.

*Крышка-сито для банки.* Если вы делаете настойку на ягодах и фруктах, будет удобно сливать полученную жидкость через решетчатую крышку с носиком. Крупные кусочки ароматического сырья останутся в банке, а настойку с мелкими частичками будет легче отфильтровать.



*Рис. 9. Крышка-сито для банки на 3 литра*

Конечно же мы хотим, чтобы наша настойка получилась

красивой и прозрачной. Чтобы полностью очистить напиток от сторонних примесей, я советую использовать *фильтровальные пакеты для капельных кофемашин*. Вставьте их в воронку и не спеша пропустите напиток. Так вы сможете эффективно отфильтровать даже самую мелкую взвесь, оставшуюся в банке после настаивания.



*Рис. 10. Фильтровальный пакет для капельных кофемашин*

Для подслащивания настоек понадобится *декстроза*. Я

рекомендую приобрести 1 кг в ближайшем магазине самогонварения или в интернет-магазине. Но вы всегда можете заменить декстрозу натуральным медом!

*Вакуумная система ВАКС.* Ускорение настаивания в 2,5 раза – это не фантастика, а реальный результат, которого можете добиться и вы. Вакуумная система ВАКС – технология, которая многие годы использовалась дачниками для консервирования овощей и фруктов, и, наконец, пришла на помощь самогонщикам.

После того, как мы залили ингредиенты будущей настойки алкоголем, банку следует закрыть специальной вакуумной крышкой ВАКС. После чего ручным вакуумным насосом, входящим в комплект, откачиваем из банки воздух. Вы увидите, как в жидкости начинают подниматься пузырьки воздуха, унося с собой эфирные масла ягод, фруктов и трав.

Процесс отдачи вкуса и аромата под вакуумом происходит гораздо быстрее, чем под обычной крышкой при обычном давлении. Таким образом, готовую настойку вы получите не через 14 дней, а уже через 5. Останется ее отфильтровать и поставить отдохнуть.

Интересно, что вакуум позволяет и разбавленному водой спирту, и молодому самогону быстрее структурироваться, “отдохнуть”. Поэтому если вы разбавляете водой покупной спирт или самогон, не нужно ждать 7 дней! Налейте свежеразбавленную жидкость в банку, установите вакуумную крышку ВАКС и через пару дней ваш напиток будет готов к

употреблению.



*Рис. 11. Набор системы ВАКС*

Обратите внимание, что вакуум сработает, только если на крышке банки нет неровностей и сколов. Отсортируйте свои банки и выберите те, которые смогут держать вакуум. Остальные можно продолжать использовать с обычными



крышками.

**Важно!** Перед использованием подержите крышку ВАКС в горячей воде. Прокладка смягчится и будет плотнее прилегать к горлышку банки.

Особенно внимательно следите за временем настаивания, потому что под вакуумом процессы идут быстрее. Если настойка перестоит, напиток станет не очень вкусным. И даже разбавление чистой алкогольной основой не поможет выправить ситуацию. Например, настаивание на дубовых чипсах пройдет не в 2, а в 3—4 раза быстрее. Поможет опыт: со временем вы привыкните к скорости настаивания ваших любимых напитков под крышкой ВАКС и не захотите от нее отказываться.

Система ВАКС стоит недорого. Есть наборы на 6, 9, 20 крышек. Вы можете легко приобрести ее в интернете или в любом хозяйственном магазине. Не смотрите на аляповатое оформление коробочки — польза от вложенных средств будет максимальной!

# Средний срок настаивания

Средний срок настаивания настоек и наливок – 14 дней. Двух недель вполне достаточно для того, чтобы алкогольная основа забрала весь вкус и аромат добавленного в нее сырья. Если настойка делается по сложному рецепту, срок настаивания может дробиться на интервалы: нужно что-то извлечь, добавить, отфильтровать жидкость и продолжить настаивать без определенного ингредиента. Например, рецепт настойки “Нефертити” требует через 10 дней после начала настаивания добавить косточки фиников. В персиковых настойках косточки напротив нужно извлечь. Чтобы не запутаться в датах добавления или извлечения ингредиентов, лучше записывать их на этикетках емкостей, в которых вы готовите настойки.

Что делать, если настойка перестояла? Если она взяла от сырья больше, чем нужно: вкус стал слишком яркий, слишком резкий? Для перестоявших настоек на дубе даже существует специальный термин “плинтусовка”. Можно попробовать исправить ситуацию: разбавить напиток алкогольной основой или же перегнать настойку в новый чистый самогон. Но, разумеется, до “плинтуса” лучше не доводить. Строго соблюдайте сроки настаивания, чтобы не разочароваться в результате.

# Способы фильтрации

В зависимости от ингредиентов, есть три оптимальных способа фильтрации настойки.

Если настойка содержит крупные ягоды, кусочки апельсинов или лимонов – все, что крупнее ягоды вишни, – вам поможет *крышка-сито с переливным носиком*. Надевайте крышку прямо на банку и отфильтровывайте крупные фрагменты аромасырья.

Если в настойке есть средние и мелкие частицы, можно использовать *марлю*. Но я рекомендую попробовать *чистое кухонное полотенце из плотной ткани*. Поверьте, это гораздо удобнее, чем складывать марлю и потом что-то из нее вымывать. К тому же, марлю вы наверняка выбросите, а полотенце можно постирать. Главное – не с белыми вещами...

Если в настойке содержатся совсем мелкие частицы или взвесь, воспользуйтесь *фильтр-пакетами для капельных кофемашин*. Они есть в любом магазине электроники или интернет-магазинах. Не берите отбеленные пакетики, химия в напитках не нужна! Лучший выбор – пакеты натурального коричневого цвета целлюлозы.



<https://clck.ru/33sqGA?yqrid=dbcc9df8>

*Рис. 12. Способы фильтрации настоек – видео на канале  
САМОГОН ТВ*

Таким образом, если в вашей настойке есть крупные ягоды, пряности и мелкие частицы, например, ваниль, сначала используйте крышку-сито на банку, затем пропустите жидкость через полотенце и уже на третьем этапе профильтруйте настойку через кофейные пакетики.

Если вы попробуете сразу пропустить настойку через фильтр-пакет, он быстро забьется и вам все равно придется-

ся вернуться к идее с ситом. Сэкономьте свое время и усилия: сделайте пошаговую фильтрацию и наслаждайтесь чистейшим напитком.

# Срок отдыха настойки

Кроме срока настаивания, существует срок отдыха настойки – время, которое должно пройти от финальной фильтрации (или добавления нового ингредиента) до получения итогового напитка. Например, вы добавляете в свою настойку косточки фруктов, 50 г другой настойки или настой какого-то корня. Или смешиваете две настойки, одну из которых настаивали на ягодах, а другую – на пряностях и травах. При любом изменении состава срок отдыха настойки начинает отсчитываться заново.

В среднем после 14 дней настаивания и последующей фильтрации настойка нуждается в отдыхе от 7 до 30 дней. При этом средний срок отдыха обычно равен сроку настаивания. То есть если настойка настаивалась 14 дней, то примерно за две недели она приобретет свой идеальный вкус.

Есть настойки, которые раскрываются через месяц. Если вы попробуете их сразу после фильтрации, почувствуете разочарование. Но поверьте, через месяц отдыха эта настойка вас приятно удивит.

Не торопитесь. Но помните, что у каждой настойки есть срок годности. Настойки на травах могут сохранять свои свойства несколько лет, ягодные наливки живут до года. Но отдельные экземпляры нужно выпить быстро (например, “алкоборщ”). Выпадение осадка означает, что частицы аро-

масырья разрушаются и неминуемо испортят вкус напитка.

# Подслащивание настойки

Существует три популярных способа отрегулировать сладость настойки.

Первый – самый простой, но не самый лучший – это, конечно, *сахар*. Сахар есть в любом хозяйстве, вы можете быстро добавить в напиток его необходимое количество. Но сахар влияет на вкус и не очень полезен сам по себе.

Второй способ – *фруктовый сахар, или декстроза (фруктоза или глюкоза)*. Декстроза лучше сахара, она быстрее растворяется и не влияет на вкус напитка.

Третий способ – самый полезный – это *мед*. Мед дает и вкус, и цвет, но может изменить первоначальный вкус напитка. Однако многим настойкам мед только придает изюминку, к тому же, он прекрасно сочетается с ягодами и орехами.





*Рис. 13. Натуральный мед входит в состав многих настоек*

Подслащивать настойку можно как при постановке всех ингредиентов на настаивание, так и после фильтрации. А насколько сладким будет напиток, решать только вам.

## **Глава 3. 10 популярных мужских настоек**

Традиционно “мужскими” считаются настойки 40–45 %. Существуют и более крепкие настойки с резким вкусом, они подходят к столу с хорошими закусками, к работе на морозе, к походам на охоту и рыбалку. Потому, например, зимой на Руси в каждом подворье для мужиков держали хреновуху. В этой главе я собрал десять рецептов настоек для мужской компании: для работы и для отдыха.

# Домашняя перцовка с медом

**Классификация:** мужская, аперитив.

**Крепость:** 35–40 %.

## История напитка

Перцовку можно назвать национальным славянским напитком. Рецепт этой острой настойки появился в XIV–XV вв. и передавался из поколения в поколение. Напиток совершенствовался, добавлялись новые ингредиенты. В наше время перцовка – один из самых популярных напитков среди домашних винокуров. Ее легко приготовить, компоненты вполне доступны. А вот приобрести натуральную перцовку в магазине практически невозможно, так как в большинстве случаев заводской алкоголь изготовлен на основе ароматизаторов.

## Вкус и эффект

Обладающая ярким характерным вкусом перцовка – одно из древнейших и самых эффективных лекарств от простуды. Лечебный эффект этой настойки известен с X в., когда персидские врачи начали использовать спиртовой раствор как

основу для целебных настоев. Позднее в Европе водка с перцем продавалась в аптеках. Перцовка поможет при первых симптомах простудных заболеваний, при кашле и боли в горле. А при повышенной температуре не забудьте о перцовых компрессах.

## **Ингредиенты**

- алкогольная основа 40 % (самогон, водка, разбавленный спирт) – 0,5 л;
- красный перец – 1 стручок;
- черный перец-горошек – 4–7 горошин;
- мед – 3 столовые ложки;
- гвоздика – 3 шт.

## **Рецепт**

1. Залейте алкогольную основу в банку, положите в нее гвоздику, мед и перец. Перемешайте ингредиенты и плотно закройте банку крышкой.
2. Поставьте банку в темное место на 5 дней. Настаивайте при комнатной температуре. Первые 3 дня раз в сутки взбалтывайте банку.
3. Отфильтруйте настойку через марлю или полотенце.
4. Разлейте настойку в бутылки. Дайте ей отдохнуть.

## Особенности приготовления

Вы можете регулировать финальную крепость настойки, выбрав процент спиртуозности алкогольной основы.

Полученная домашняя перцовка по цвету будет отличаться от магазинной. Дело в том, что в заводские настойки добавляется краситель, который придает напитку товарный вид.

Старайтесь выбирать для настойки гречишный или цветочный жидкий мед. Он меньше выпадает в осадок и лучше смягчает вкус алкогольной основы.

Перед настаиванием не нагревайте мед выше 50 °C – он потеряет свои полезные свойства.

Отфильтрованные ингредиенты можно использовать повторно. Вместе с новой алкогольной основой нужно добавить несколько ложек меда. Срок настаивания в этом случае рекомендую увеличить до 7-ми дней.

**Срок отдыха:** 7 дней.

**Срок хранения:** до 3-х лет. Храните в темном месте, защищенном от солнечных лучей.

**Противопоказания по ингредиентам:**

# 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.