

АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ



ДОМАШНЕЕ ВИНО

Сергей Павлович Кашин
Домашнее вино
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16688259
Домашнее вино: Энтраст Трейдинг; Москва; 2015
ISBN 978-5-386-08444-8

Аннотация

Всем известно, что вино обладает рядом полезных свойств, к тому же это очень вкусный напиток. Но в последние годы на прилавках магазинов очень сложно отыскать действительно качественный продукт, а порой и его стоимость не каждому по карману. В этой книге мы расскажем вам, как стать виноделом. Теперь вы всегда сможете порадовать гостей и близких первоклассным домашним напитком, который будет приготовлен без применения вредных химических веществ и без особых финансовых затрат.

Содержание

Вино	5
Вино из красной смородины «Любимый сад»	5
Вино из винограда сорта «изабелла» и из других сортов фиолетового винограда «Отдых фавна»	7
Домашнее вино на водке с вишневыми листочками «Женская услада»	9
Яблочное вино с изюмом и водкой «Совсем нехлопотное»	10
Вино из варенья «Охранная грамота»	11
Рябиновое вино с изюмом «Очень простой рецепт»	12
Вино из засахаренного ягодного варенья с изюмом «Сладкие остатки»	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Домашнее вино

© Кашин С. П., 2015

Вино

Вино из красной смородины «Любимый сад»

Ингредиенты

3 кг красной смородины, 2 кг сахара, 3 л воды.

Способ приготовления

Ягоды переберите, пропустите через мясорубки поместите в большую бутыл. Для сиропа доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании. Поварите смесь 10–15 минут на слабом огне.

Полученный сахарный сироп смешайте с ягодами, размешайте все и оставьте смесь на 1 неделю при комнатной температуре. Ежедневно содержимое бутылки перемешивайте, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Бутылку нельзя заполнять доверху, примерно десятая часть должна быть свободна, так как при брожении объем вина увеличивается.

Через 1 неделю слейте сок из бутылки так, чтобы не поднялась ягодной масса. Перелейте его в другую бутылку для дальнейшего брожения тоже в течение 1 недели. Бутылку закрой-

те пробкой с отверстием и вставьте него стеклянную трубку. На нее наденьте резиновую трубку, свободный конец которой опустите в сосуд с водой.

За это время на дно бутылки выпадет осадок и вино станет прозрачным. Полученное вино разлейте в бутылки, закупорьте их и выдержите не менее двух месяцев. Спустя это время вино готово.

Вино из винограда сорта «изабелла» и из других сортов фиолетового винограда «Отдых фавна»

Ингредиенты

1 л сока из винограда «изабелла» или других сортов фиолетового винограда, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды отделите от веточек и помните руками. Добавьте половину нормы сахара, уложите в бутылку (вместе с мезгой) и оставьте бродить. Поставьте водный затвор или наденьте на бутылку перчатку.

Примерно через 1 месяц, когда вино начнет осветляться (количество пузырьков уменьшится либо перчатка сдуется), отделите сок. В него еще раз добавьте сахар (500 г на 1 л сока) и поставьте бродить на 2–3 недели.

Один раз в неделю сливайте вино с осадка. Время от времени пробуйте вино: если оно кисловатое, добавьте еще сахара. Постепенно вино осветлится, но будет еще мутноватым.

Чтобы избежать мутности, поместите емкость с вином в холодное место примерно на 10 дней. Этот прием называется «отдых вина». Спустя это время последний раз слейте вино

с осадка и разлейте по бутылкам.

Домашнее вино на водке с вишневыми листочками «Женская услада»

Ингредиенты

2 кг любых темных ягод (черная смородина, черноплодная рябина), 100 вишневых листочков, 300 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, 1 л водки, 1 л 500 мл воды.

Способ приготовления

Ягоды пропустите через мясорубку, влейте 1 л воды и поварите 10 минут после закипания. Остывшую массу тщательно процедите через несколько слоев марли. Вишневые листочки залейте 500 мл воды, поварите тоже 10 минут после закипания и процедите.

Отвары смешайте, добавьте сахар, лимонную кислоту и прокипятите в течение 1 минуты. В остывшую смесь влейте водку, перемешайте и разлейте по бутылкам с плотными пробками.

Яблочное вино с изюмом и водкой «Совсем нехлопотное»

Ингредиенты

10 кг яблок, $\frac{3}{4}$ стакана водки, 100 г изюма, 2 кг и 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Яблоки помойте, очистите от сердцевинки, нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Добавьте сахар, изюм и тщательно перемешайте. (Если яблоки не очень сочные, вместе с сахаром и изюмом добавьте 1 л кипяченой воды.)

Полученную массу уложите в бутылку. На горлышко бутылки наденьте тонкую резиновую перчатку ее низ плотно обмотайте скотчем или изоляционной лентой. Примерно через 3 недели перчатка надуется.

Молодое вино процедите через 2 слоя влажной марли и слейте в другой сосуд. Жмых пропустите через марлевый фильтр и добавьте в бутылку вместе с 1 стаканом сахара. Бутылку закупорьте и поместите в темное прохладное место. Через 1 неделю влейте водки разлейте по бутылкам. Подавайте охлажденным.

Вино из варенья «Охранная грамота»

Ингредиенты

Варенье (любое, неиспорченное).

На 3 л воды: $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Способ приготовления

Большую банку тщательно вымойте с содой и затем обдайте кипятком.

Положите в нее варенье и разведите его предварительно прокипяченной водой в пропорции 1:1. Затем добавьте сахар (на 3 л воды – полстакана сахара). Банку закройте обычной капроновой крышкой и оставьте для брожения в темном месте при комнатной температуре.

После того как смесь перебродит, удалите поднявшуюся наверх мезги процедите через марлю оставшуюся жидкость. Добавьте немного сахара и снова оставьте смесь для брожения. Вино должно полностью перебродить и выстояться, поэтому оно будет готово к употреблению только через 80–90 дней.

Готовое вино аккуратно разлейте по бутылкам, не взбалтывая осадок, образовавшийся на дне банки. Храните в темном прохладном месте.

Рябиновое вино с изюмом

«Очень простой рецепт»

Ингредиенты

На 9 стаканов рябины: 10 л воды, изюм, сахар.

Способ приготовления

Разомните промытую рябину и немного распарьте ее в воде. Смесь поместите в бутылку и залейте кипяченой водой. Обвяжите горлышко марлей и поместите в теплое место.

Когда смесь начнет бродить, процедите ее через марлю, сложенную в 2 слоя, засыпьте сахаром, перемешайте и разлейте по бутылкам. Перед укупоркой положите в каждую бутылку по 2–3 изюминки. Храните бутылки в холодном месте в горизонтальном положении.

Вино из засахаренного ягодного варенья с изюмом «Сладкие остатки»

Ингредиенты

1 литровая банка засахаренного варенья из ягод-ассорти,
120 г изюма.

Способ приготовления

Засахаренное варенье из разных ягод положите в трехлитровую бутылку. Затем добавьте 1 л теплой воды и 120 г изюма. Изюм мыть не надо.

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.