

**АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**



ВОДКА И САМОГОН

Сергей Павлович Кашин

Водка и самогон

Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16699760
Водка и самогон: Энтраст Трейдинг; Москва; 2015
ISBN 978-5-386-08447-9

Аннотация

Сейчас в магазинах почти не сыскать настоящей водки, а что уж говорить о старой, доброй самогонке? Но не стоит отчаиваться! Теперь вы сможете приготовить эти напитки в домашних условиях. В этой книге мы собрали для вас самые лучшие рецепты и проверенные технологии приготовления. Сделайте запасы и будьте уверены в качестве продукта! К тому же приготовленные в домашних условиях водка и самогон обходятся гораздо дешевле покупных!

Содержание

Рецепты самогона	5
Самогон «Классический»	5
Самогон «Ароматный»	6
Самогон «Праздничный»	7
Самогон из гороха	8
Самогон по-чешски	9
Самогон из молока	10
Самогон из картофеля и молока	11
Самогон «Томатный»	12
Самогон из вишневого сиропа	13
Самогон из сухофруктов	14
Самогон из варенья	15
Самогон «Пшеничный»	16
Самогон с халвой	17
Самогон «Молочный»	18
Самогон «Медовый»	19
Самогон из гороха и молока	20
Самогон «Деревенский»	21
Самогон «Мятная карамель»	22
Самогон из сока	23
Самогон из облепихового сиропа	24
Самогон из варенья с сахаром	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Водка и самогон

© Кашин С. П., 2015

Рецепты самогона

Самогон «Классический»

Ингредиенты

5 кг сахара, 100 г дрожжей.

Способ приготовления

Сахар растворить в 5 л теплой воды, добавить дрожжи и тщательно перемешать. Поставить смесь в теплое место для брожения. Через несколько дней готовую брагу перегнать.

Самогон «Ароматный»

Ингредиенты

6 кг сахара, 200 г дрожжей, 1 пучок укропа (сухого), 50 г листьев черной смородины (измельченных).

Способ приготовления

Сахар и дрожжи залить 10 л теплой кипяченой воды, перемешать.

В полученную смесь добавить сухой укроп и листья черной смородины, настоять в теплом месте в течение 5–6 дней, затем перегнать.

Самогон «Праздничный»

Ингредиенты

5 кг конфет с фруктовой начинкой.

Способ приготовления

Конфеты с фруктовой начинкой измельчить и развести в 20 л теплой кипяченой воды. Полученную смесь выдержать в течение 3–5 дней, затем перегнать.

Самогон из гороха

Ингредиенты

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 кг гороха.

Способ приготовления

Сахар, дрожжи и горох залить 15 л теплой воды, выдерживать в течение 2 дней, затем перегнать.

Самогон по-чешски

Ингредиенты

3 кг сахара, 100 г дрожжей, 5–6 листьев смородины или вишни.

Способ приготовления

Для приготовления браги сахар развести в 7 л теплой воды, добавить дрожжи и все тщательно перемешать, добавить листья черной смородины или вишни. Поместить смесь в теплое место для брожения. Через 6–7 дней готовую брагу перегнать.

Самогон из молока

Ингредиенты

5 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока.

Способ приготовления:

Сахар, дрожжи, молоко смешать, выдержать в течение 3–4 дней, затем перегнать.

Самогон из картофеля и молока

Ингредиенты

5 кг сахара, 300 г дрожжей, 3 стакана молока, 10 картофелин (растолченных).

Способ приготовления

Сахар, дрожжи и картофель залить 20 л кипяченой воды, перемешать. Полученную смесь настоять в течение 2 дней, затем перегнать.

Самогон «Томатный»

Ингредиенты

1 кг томатной пасты, $\frac{1}{2}$ л пива, 6 кг сахара.

Способ приготовления

Томатную пасту развести в 30 л кипяченой воды. В полученную смесь добавить пиво и сахар, настоять в теплом месте в течение 7 дней, затем перегнать.

Самогон из вишневого сиропа

Ингредиенты

6 л вишневого сиропа, 200 г дрожжей.

Способ приготовления:

Вишневый сироп развести в 30 л кипяченой воды. В полученную смесь добавить дрожжи, настоять в течение 7 дней, затем перегнать.

Самогон из сухофруктов

Ингредиенты

3 кг сахара, 2 кг сухофруктов (яблок или груш), 300 г дрожжей, 50 г чабреца (сушеного).

Способ приготовления

Залить сухофрукты 10 л кипятка, остудить их до температуры примерно 40 °С. Развести в настое сахар, добавить дрожжи и сухой чабрец. Все тщательно перемешать и поставить в теплое место. Через 7 дней готовую брагу перегнать.

Самогон из варенья

Ингредиенты

4–6 л забродившего варенья, 3 кг сахара, 200 г дрожжей.

Способ приготовления

Варенье развести в 30 л теплой воды. В полученную смесь добавить дрожжи и сахар, выдержать в течение 3–4 дней, затем перегнать.

Самогон «Пшеничный»

Ингредиенты

6 кг сахара, 4 кг пшеницы.

Способ приготовления

Пшеницу размолоть в муку. Замесить муку теплой водой до консистенции густой сметаны, добавить сахар из расчета $\frac{1}{6}$ от общего объема массы. Поставить массу в теплое место на 5 суток. Развести брагу 12 л теплой воды и засыпать оставшийся сахар. Все опять поместить в теплое место. Через 7–8 дней брагу (когда она станет горькой) процедить через мелкое сито и перегнать два раза.

Самогон с халвой

Ингредиенты

8 кг халвы, 20 г мяты.

Способ приготовления

Халву развести в 15–20 л теплой воды. В полученную смесь добавить мяту, настоять в течение 7–10 дней, затем перегнать.

Самогон «Молочный»

Ингредиенты

5 кг сахара, 1 ¹/₂ л молока, 50 г дрожжей.

Способ приготовления

В 15–20 л теплой воды влить теплое молоко, добавить сахар, дрожжи.

Раствор поместить в предварительно вымытый бак стиральной машины.

Машину включить на два часа. Перелить раствор в емкость, дать ему отстояться 2–3 часа, после чего перегнать.

Самогон «Медовый»

Ингредиенты

3 кг меда, 3 л сахарного сиропа, 300 г дрожжей.

Способ приготовления

Мед и сироп развести в 20–25 л воды. В полученную смесь добавить дрожжи, выдержать в течение 7 дней, затем перегнать.

Самогон из гороха и молока

Ингредиенты

5 кг сахара, 1 л молока, 1 кг гороха (лущеного).

Способ приготовления

Влить теплую воду в теплое молоко, всыпать сахар, добавить дрожжи и горох.

Массу тщательно перемешать и поставить в теплое место для брожения. Через 1 сутки готовую брагу перегнать.

Самогон «Деревенский»

Ингредиенты

2 кг яблок (сушеных), 1 пучок укропа (сушеного), 3 кг сахара, 250 г дрожжей.

Способ приготовления

Сушеные яблоки заварить в 10 л кипятка. Полученную смесь охладить, добавить сахар и дрожжи, тщательно перемешать, выдержать в темном месте в течение 7 дней, затем добавить сушеный укроп и перегнать.

Самогон «Мятная карамель»

Ингредиенты

5 кг мятной карамели.

Способ приготовления

Мятную карамель измельчить и развести в 20 л теплой кипяченой воды. Полученную смесь выдержать в течение 3–5 дней, затем перегнать.

Самогон из сока

Ингредиенты

7 сушеного 8 л сока, 250 г дрожжей.

Способ приготовления

Сок и дрожжи смешать, настоять в темном месте в течение 14 дней при комнатной температуре, затем перегнать.

Самогон из облепихового сиропа

Ингредиенты

3 л облепихового сиропа, 100 г дрожжей.

Способ приготовления

Сироп развести 10 л теплой воды, добавить дрожжи, выдержать в теплом месте в течение 7 дней. Затем брагу перегнать.

Самогон из варенья с сахаром

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.