

АНТИКРИЗИСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ



ликеры, медовухи,  
сбитни

**Сергей Павлович Кашин**  
**Ликеры, медовухи, сбитни**  
**Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=16698724](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16698724)*

*Ликеры, медовухи и сбитни: Энтраст Трейдинг; М.; 2015*

*ISBN 978-5-386-08446-2*

### **Аннотация**

Издавна на Руси пили сбитни, медовухи, позже к этим напиткам присоединились ликеры. В этой книге собраны проверенные веками рецепты приготовления этих напитков. Теперь вы всегда сможете удивить гостей разнообразными вкусами ликеров, сбитней и медовух. Готовить их – одно удовольствие, вкус – поражает, а стоят ингредиенты совсем не дорого!

# Содержание

Фруктово-ягодный ликер на спирте «Танцуют все!»	5
Ликер из черноплодной рябины с листочками вишни, водкой и лимонной кислотой «Павловский»	7
Яичный ликер на спирте с молоком «Домашний “Адвокат”»	8
Ликер из калины «Камышинский»	9
Вишневый ликер с ванилью, мускатным орехом и гвоздикой «Азартный»	10
Ликер с натуральным кофе, гвоздикой, корицей и ванилью «Кофейный спотыкач»	11
Клубничный ликер на водке «Нестеровский»	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

**С. П. Кашин**

**Ликеры, медовухи и сбитни**

© Кашин С. П., 2015



# Фруктово-ягодный ликер на спирте «Танцуют все!»

## *Ингредиенты*

Ягоды и фрукты (клубника, малина, ежевика, слива и т. п.), около 1 л 500 мл спирта, 2 кг 500 г – 3 кг сахара.

## *Способ приготовления*

Трехлитровую банку наполните ягодами и залейте спиртом так, чтобы ягоды были полностью им покрыты. Настаивайте трое суток, затем слейте спирт, залейте ягоды водой и настаивайте в течение суток.

Несколько раз профильтруйте настоявшийся спирт через несколько слоев марли, затем через фланель до полной или почти полной прозрачности. Так же профильтруйте водный настой.

*Для сиропа* в водный настой добавьте сахар, доведите до кипения и, постоянно помешивая, дождитесь полного растворения.

Доливая воду в сироп, доведите объем сиропа до объема, превышающего объем спирта в полтора-два раза. Этим вы достигните крепости ликера примерно 25–30 °С.

В кипящий сироп, помешивая, влейте спиртовой настой. Дайте смеси закипеть, снимите с огня и через 1 минуту еще

раз доведите до кипения.

Снимите ликер с огня, дайте ему остыть до 50 °С и попробуйте его на крепость и сахар. При необходимости поднимите крепость, добавив водки или спирта, и доведите до кипения. При малом количестве сахара отдельно сварите сироп, влейте в ликер и доведите до кипения.

Ликер профильтруйте до максимальной прозрачности и храните в темноте. Попробовать ликер можно примерно через 5 дней, но окончательная готовность наступает через 5–7 недель.

# Ликер из черноплодной рябины с листочками вишни, водкой и лимонной кислотой «Павловский»

## *Ингредиенты*

120 ягод черноплодной рябины, 125 листочков вишни, 500 мл водки, 700 г сахара, 1 столовая ложка лимонной кислоты, 1 л воды.

## *Способ приготовления*

Ягоды и листочки вишни залейте водкой, доведите до кипения и поварите 10 минут под крышкой. Затем охладите в течение 40 минут под крышкой и откиньте на дуршлаг.

*Для сиропа* вскипятите воду, всыпьте сахар, лимонную кислоту и влейте сироп в водочный отвар. Покипятите 10 минут без крышки и дайте остыть до 50 °С.

Попробуйте смесь на крепость и сахар. При необходимости поднимите крепость, добавив водки, и доведите до кипения. При малом количестве сахара отдельно сварите сироп, влейте в ликер и доведите до кипения.

Ликер профильтруйте до максимальной прозрачности и храните в темноте. Попробовать ликер можно примерно через 5 дней, но окончательная готовность наступает через 5–7 недель.

# Яичный ликер на спирте с молоком «Домашний “Адвокат”»

## *Ингредиенты*

500 мл спирта, 1 л 500 мл молока, 750 г сахара, 3–4 чайные ложки картофельной муки, 10 желтков (от крупных яиц), ванилин.

## *Способ приготовления*

Весь сахар смешайте с 1 л 300 мл молока и доведите смесь до кипения, помешивая, чтобы не пригорела. Оставшееся молоко (200 мл) смешайте с крахмалом и влейте в закипающее молоко. Полученный молочный кисель охладите. Желтки тщательно взбейте и добавьте в холодный кисель. Затем влейте спирт и все смешайте миксером, всыпав ванилин.

Перелейте все в 3-литровую банку, плотно накройте крышкой и поместите в темное место, ежедневно энергично взбалтывая содержимое много раз, особенно в первые дни.

Спустя 10 дней разлейте ликер по бутылкам с плотными пробками.

# Ликер из калины «Камышинский»

## *Ингредиенты*

1 л сока из калины, 150 мл воды, 400 г сахара.

## *Способ приготовления*

Ягоды калины отделите от плодоножек, измельчите, добавьте воду (примерно 200 мл – на 1 кг мезги) и сахар (около 100 г – на 1 кг мезги) и поставьте бродить на 3–4 дня.

Затем процедите сок и добавьте оставшуюся воду и часть сахара. Сахар добавляйте порционно: на 4, 7 и 10-й день брожения.

# **Вишневый ликер с ванилью, мускатным орехом и гвоздикой «Азартный»**

## *Ингредиенты*

2 кг вишни (можно замороженной), 1 кг сахара, 600 мл водки, 6 вишневых листочков, гвоздика, ванилин, мускатный орех.

## *Способ приготовления*

Вишню освободите от косточек и уложите в 3-литровую банку. Всыпьте сахар, добавьте гвоздику, ванилин, корицу, вишневые листочки и тертый мускатный орех.

Полученную смесь поместите на 2 недели в теплое место.

Спустя это время влейте водки оставьте еще на 1 месяц.

Готовый ликер процедите, жмых отожмите.

# Ликер с натуральным кофе, гвоздикой, корицей и ванилью «Кофейный спотыкач»

## *Ингредиенты*

2 стакана спирта, 100 г кофе (натурального), 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 2 гвоздички, корица, ванилин.

## *Способ приготовления*

Поварите кофе в закрытой посуде на водяной бане (70 °С) в течение 1 часа. Затем добавьте 200 мл спирта. Оставшийся спирт смешайте с сахаром и оставьте на 1 час для настаивания.

Спустя это время сироп медленно влейте в кофе.

Добавьте гвоздику, чуть-чуть корицы и ванилина. Емкость укупорьте и выдержите в течение 1 месяца. Готовый ликер отфильтруйте.

# Клубничный ликер на водке «Нестеровский»

## *Ингредиенты*

2 кг клубники, 1 л водки, 1 кг сахара, 1 л воды.

## *Способ приготовления*

Промытые и просушенные ягоды клубники уложите в 3-литровую банку, залейте водкой и оставьте на 3–4 дня.

Затем ягоды откиньте на сито, сохранив водочный настой.

*Для сиропа* доведите до кипения воду и постепенно всыпьте в нее сахар при постоянном помешивании.

# 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.