



Умная
Усадьба



Иван Зорин

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ВОДКИ И САМОГОНА

Умная усадьба

Иван Зорин

**Рецепты домашней
водки и самогона**

«Центрполиграф»

2016

УДК 663.5:641/642
ББК 36.87

Зорин И.

Рецепты домашней водки и самогона / И. Зорин —
«Центрполиграф», 2016 — (Умная усадьба)

ISBN 978-5-227-06878-1

Вы любите веселое застолье с доброй выпивкой и хорошей закуской? Хотите удивить друзей своей сноровкой и умением вести хозяйство? Тогда вам наверняка пригодится наша книга. Иван Зорин без лишних слов раскроет вам премудрости получения самой чистой домашней водки, или, как ее называют в народе, самогона из самого разнообразного сырья: картофеля, яблок, свеклы, пшеницы, рябины, варенья и даже моркови... Он расскажет о перегонке, очистке, ароматизации и придании цвета готовому продукту. Научит, как приготовить на основе домашней водки наливки, настойки, ликеры, домашний коньяк, кальвадос и даже абсент!

УДК 663.5:641/642

ББК 36.87

ISBN 978-5-227-06878-1

© Зорин И., 2016
© Центрполиграф, 2016

Содержание

Введение	6
Немного истории	9
Домашняя водка	10
Сырье	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Иван Зорин

Рецепты домашней водки и самогона

© «Центрполиграф», 2016

© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

* * *

Пьянство – мать всех пороков
Абуль-Фарадж

Введение



Испокон веков русский человек, как в прочем и любой другой иностранец, приезжавший в Россию, обожал пиршество за праздничным столом. К праздникам относились с уважением и почитанием: представители всех слоев населения считали обязательным собираться за праздничным столом по поводу какого-либо события. Разумеется, эта традиция дошла и до наших дней.

Русские питейные традиции уходят глубоко в прошлое. Даже сегодня во многих домах отказаться от еды и выпивки означает обидеть хозяев. Или взять, к примеру, старорусскую традицию пить водку не мелкими глотками, а залпом, сразу.

И так уж повелось – ни одно радостное или печальное событие в нашей жизни не обходится без чарки хорошего душистого вина, будь то виски, ром, коньяк или виноградное вино.

И какой же праздник – свадьба, день рождения, именины, встреча с друзьями и особенно новогодний праздник, самый радостный и веселый, обходится без бутылки шампанского, без бутылки хорошей водки, без добрых тостов, без звона бокалов? И по сей день не утихают споры и разворачиваются целые дискуссии на тему: алкоголь – это хорошо или плохо?

Замечено, что в зонах развитого виноделия и умеренного, хотя и постоянного потребления вина люди меньше подвержены атеросклерозу и сердечно-сосудистым заболеваниям. Потребление вина в разумных пределах сдерживает появление жира в печени и холестерина в крови, печени и надпочечниках.

Но, как и каждое лекарство, принимаемое в избыточном количестве, вино-водочные напитки становятся ядом. Так что все зависит от дозы и чувства меры. Мера мерой, но трудно признать за алкоголем добрые качества, видя разрушительные последствия пьянства, от которого страдают все: каждый конкретный человек, семья, общество, экономика и т. д.

Большинство за новогодним столом, поднимая сверкающие хрустальные бокалы с шампанским, скажут: пьянство – это плохо, очень плохо, вино же в меру – что ж тут скверного? Несколько глотков вина после еды улучшают работу пищеварительного тракта, крепкие напитки и аперитивы (несколько глотков до еды, не более 50–100 г) повышают аппетит, благотворно влияют на работу желез внутренней секреции.

В России было принято пить рюмку водки перед обедом. Для аппетита. В разных странах свои традиции. И связаны они не с ростом пьянства. В винодельческих странах к вину относились как к лекарству.

Водка (от слова «вода») приготавливается из зерна ржи, пшеницы, кукурузы, ячменя и других пищевых продуктов. Для придания особого вкуса и запаха ее настаивают на душистых растениях: корице, мяте, можжевельных и других ягодах, подслащают медом, раньше отдушивали ладаном. Основное сырье для производства водки – этиловый спирт и вода в определенных соотношениях. Их тщательно фильтруют, а затем обрабатывают березовым активным углем.

Водки различают по вкусу, зависящему от качества спирта и воды и от характера вкусовых добавок: сахар, мед, лимонная кислота, уксуснокислый натрий, питьевая сода и др.

В настоящее время выпускается множество названий крепких спиртных напитков. Содержание спирта в водках отечественного производства 40–56 %.

По данным отечественной медицины, считается безопасным потребление не более 20 г алкоголя в день. Это 7,3 л чистого алкоголя в пересчете на год. ВОЗ считает опасным для существования нации потребление 8 л алкоголя в год на человека. В России потребляют 15–16 л алкоголя в год на человека.

«Алкоголь» – слово арабского происхождения, означает «тонкий, летучий порошок». Водка – спиртовой напиток, смесь очищенного этилового спирта (40–56 %) с водой, обработанная активированным углем.

Что пьянство вредно – прописная истина. Еще Шекспир дал красочное определение алкоголя: «Люди впускают врага в свои уста, и он похищает их мозг».

Спиртные напитки известны с незапамятных времен.

В средневековой Европе монах-алхимик Валентаус в процессе опытов получил «волшебный» напиток – «эликсир жизни». Отведав этой жидкости с резким запахом, человек ощущал прилив сил, бодрости, свежести и веселья. То, что после употребления так называемого «эликсира» у многих людей появлялась рвота и наркотический сон, не настораживало монахов, считавших подобное явление несущественным. Так под маской «эликсира жизни», «эликсира молодости» появился на свет коварный искуситель – этиловый спирт, самый концентрированный алкоголь в истории человечества.

Некоторое время техника получения этого вещества оставалась тайной алхимических лабораторий, но уже с VII века началось производство спирта во многих странах. Джин, водка, виски, ром – дети и внуки этилового спирта – постепенно проникали во все государства и континенты. Бурные ветры эпохи географических открытий вместе с каравеллами Колумба, Васко да Гамы и Магеллана разнесли и алкоголь по всему миру. Захват новых территорий, закабаление народов Азии, Африки, Америки сопровождалось употреблением спиртных напитков местными жителями.

На Руси торговля вином была выгодным делом. Царь Иван Грозный, поняв это, открыл на Балчуге в Москве первый «царев кабак», названный так за то, что большая часть прибыли шла в казну. В дальнейшем водка превратилась в одну из главных статей дохода.

Водка в современном понимании – «крепкий спиртной напиток» известна во многих странах мира. В России водку звали долгое время вином. Другим спиртным напитком в Древней Руси был мед. Готовили на Руси и квас, легкий алкогольный напиток, и пиво. Употребляли забродивший сок березы – березовицу пьяную, получаемую путем естественного сбраживания сока ягод, березы, меда.

В других странах тоже широко употребляют крепкие спиртные напитки – французский коньяк, русскую водку, ямайский ром, шотландское виски, английский джин, немецкий шнапс.

Наиболее удачные рецепты народных горячительных напитков даже сохранили имена своих торговцев, например, настойку, которой цирюльник Василий Ерофеич вылечил графа Алексея Орлова, до сих пор называют «ерофеичем». Ерофеич был не простым цирюльником: ряд лет он находился в составе русской миссии в Пекине и был знаком с тибетской медициной.

Для приготовления настоящего «ерофеича» требуется 14 компонентов, однако сам факт того, что название настойки сохранилось до наших дней, говорит о ее широкой популярности в то время.

На протяжении нескольких веков государство видело в спиртных напитках только средство пополнения казны, и, прекрасно понимая это, прогрессивная общественность пыталась вести активную борьбу с алкоголизмом.

Как известно, диссертация Менделеева Д. была посвящена водным растворам спирта. Кроме того, именно знаменитому химику принадлежит и создание русского национального водочного стандарта: сорокоградусную «Московскую особенную» Менделеев запатентовал в 1894 году.

Каждый из советских лидеров в свое время предпринимал попытки победить пьянство (Хрущев вводил сухой закон в 1958 году, Брежнев – в 1972, а Горбачев – в 1985), но после каждой антиалкогольной кампании потребление спиртного на душу населения не уменьшалось, а увеличивалось.

Петр I пил водку дважды в день. Царь вставал рано, выпивал чарку водки и принимался за работу. А в 12 часов перед обедом выпивал еще чарку водки и хорошо закусьвал.

Академик Ловиц первым описал очищающие свойства древесного угля. Теперь спирт очищают углем, настаивая на травах, а затем уже употребляют по назначению.

Немного истории

Лечебные свойства виноградных вин были известны еще в древности. Вином как лечебным средством пользовались врачи при осаде Трои. В «Илиаде» Гомера давали вино раненым и старикам для восстановления сил и пользовались им при перевязке. В I в. н. э. Цельсий, Плиний и Диоскорид советовали применять его при самых разнообразных болезнях.

Широко осветил физиологические и лечебные свойства вина Гиппократ, указывая на его применение при различных заболеваниях и на противопоказания в некоторых случаях. «Вино, – говорил он, – удивительно приспособлено к организму человека, как здорового, так и больного». Он отчетливо различал вина по их свойствам и, следовательно, назначению, и придавал особенное значение вину при восстановлении сил, например у стариков, одновременно указывал и на случаи, когда вино противопоказано. Он также писал, что при глазных заболеваниях хорошо помогает употребление неразбавленного вина, а при ревматических болях – припарки.

Знаменитый Асклепиад, обосновавшийся в Риме, известен своей диетической медициной, где отведено место и вину. Характерны его слова: «Могущество богов едва равняется пользе вина».

Авиценна писал, что «умеренное употребление вина способствует прохождению пищи, улучшает пищеварение и восстанавливает притупившийся аппетит». Более 200 лекарственных средств, описанных Авиценной в «Каноне врачебной науки», приготавливается на вине, так как он видел в вине средство, мобилизующее собственные силы организма. Именно поэтому он заканчивает главу о напитках следующими словами: «Вознесем же хвалу Аллаху, который сделал вино лекарством, помогающим прирожденным силам».

Авиценна признавался: «Если меня одолевал сон или я чувствовал усталость, то бывал вынужден выпить кубок вина, и ко мне возвращались мои силы».

Положительное лечебное действие вина доказывалось и в Средние века, и в последующее время.

В настоящее время виноградное вино в Западной Европе стало объектом многочисленных клинических исследований. Там насчитываются сотни работ о применении вина в медицине.

Итальянские ученые Альбертони и Росси представили в Болонскую Академию наук работу, посвященную влиянию вина на человеческий организм. Вот заключения, к которым приходят эти авторы:

1. Вино почти всецело сгорает и служит для поддержания температуры тела и жизнедеятельности.
2. Будучи принято в умеренном количестве, вино увеличивает выделение соков желудочно-кишечного тракта и особенно соляной кислоты, словом, благоприятно действует на пищеварение.
3. Вино – сберегательное средство для жиров и белков человеческого тела.
4. Вино действует как возбуждающее средство, как средство, укрепляющее нервную систему и, наконец, повышающее гемоглобин.

Вино – средство питательное, восстанавливающее, возбуждающее, вяжущее и мочегонное. Как терапевтическое средство вино употреблялось во все времена. Как возбуждающее средство вино дают теплым и с прибавкой сахара; шампанское дается как противорвотное средство; крепкие вина рекомендуются для стариков, тифозных и туберкулезных больных.

Домашняя водка

До начала XVII века в исторической литературе нет никаких сведений о приготовлении водки (хлебного вина). Первое упоминание водки звучало «московская», видимо, возникла она в Московском княжестве и уже с X века стойко удерживалось выражение «московская водка». «В 1506 г. шведский источник сообщает, что шведы вывезли из Москвы особый напиток, называемый «горящим вином» (В.В. Похлебкин «История водки»). Получали водку путем разбавления спирта водой, отсюда и название «водка» – уменьшительное от слова «вода».

На основе водки готовили и сейчас готовят различные напитки: наливки, настойки, крепленые вина, водки ароматизированные, сладкие или полусладкие (ратафии или тафии). Но в силу традиционных блюд русского стола подслащенные водки утратили свою актуальность и сейчас о них просто забыл. Водка, как нейтральный алкогольный напиток, осталась основным напитком на русском столе.

Технология приготовления водки в домашних условиях включает в себя следующие этапы:

1) подготовка исходного сырья (в зависимости от того, какую мы хотим получить водку, можно взять картофель, зерновые культуры и т. д.);

2) брожение (химический процесс, в результате которого сахар распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ – в результате процесса брожения чувствуется определенный специфический запах);

3) перегонка (представляет собой выделение этилового спирта из спиртосодержащей смеси посредством нагревания и дальнейшего охлаждения);

4) очистка (от слова «чистый» – процесс очищения водки от вредных примесей, которые непременно нужно удалить);

5) «облагораживание» (на этом этапе домашней водке придается определенный вкус благодаря добавлению ароматизаторов и различных красителей).

Чтобы не произошло нарушений элементарного технологического требования, следует четко соблюдать правила изготовления на каждом этапе процесса.

Сырье

Домашняя водка хороша тем, что для ее производства не требуется какого-либо определенного сырья. На территории России прекрасно растут и дают высокие урожаи такие культуры, как виноград, сахарная свекла, злаковые: гречка, ячмень, пшеница; много овощей: томаты, картофель и т. д. Любой из этих продуктов обладает правом выбора – что взять в качестве исходного продукта. Следует иметь в виду следующее: выбор исходного сырья определяет качество готового продукта. Для того чтобы приготовить крепкую водку высокого качества, желательно брать культуры, содержащие крахмал (пшеница, ячмень, рожь, просо и другие злаковые). Поэтому большой популярностью пользуется домашняя водка, полученная из злаковых культур – ржи, пшеницы, проса, ячменя и т. д. Но для того чтобы напиток был качественным, нужно с ответственностью и терпением подойти к первому этапу – получению исходного сырья. Это только на первый взгляд кажется, что все просто и можно делать «спустя рукава». Ничего подобного, ведь именно качественная подготовка сырья на этом этапе гарантирует нам 85–90 % получения высококачественной водки (позже вы в этом убедитесь сами).

Процесс приготовления состоит из двух этапов:

1) приготовление солода (включает в себя проращивание зерна, при этом необходимо следить, чтобы зерно не скисло);

2) приготовление солодового молока (смесь в определенной пропорции).

Однако, чтобы приготовить крахмальное сырье из злаковых культур, требуется:

– Прорастить зерно (т. е. приготовить солод – высококачественную основу водки). Для пшеницы срок проращивания составляет 7–8 дней, ржи – от 5 до 6 дней, овса – от 8 до 9 дней, ячменя – от 9 до 10 дней, а для проса достаточно 4–5 дней. Пророщенное зерно называется зеленым солодом. Этот вид солода имеет самую высокую активность ферментов и способен быстро осахаривать крахмал затора. Для хранения зеленый солод сушат при температуре не выше 40 градусов, в результате чего получают светлый солод, который сохраняет активность ферментов, но не намного выше, чем у зеленого солода. Светлый солод очищают от ростков и остатков корешков, провеивают и хранят в закрытой посуде при влажности не более 10 %. Свежеубранное зерно можно использовать для приготовления солода не ранее чем через 2 месяца. Не следует использовать зерно, которое хранилось больше года. После сортировки зерно моют в горячей воде при температуре 50–55 градусов для удаления пыли, мякины и других примесей, которые всплывают при погружении зерна в воду. Моют не менее 2-х раз, последняя вода должна быть чистой без мути. При замачивании используют эмалированную посуду, зерно всыпают постепенно, всплывшие зерна удаляют. Воду следует в теплое время менять каждые 6 часов, в холодное время – каждые 12 часов. Это следует делать для того, чтобы зерно имело достаточное количество кислорода для дыхания.

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.