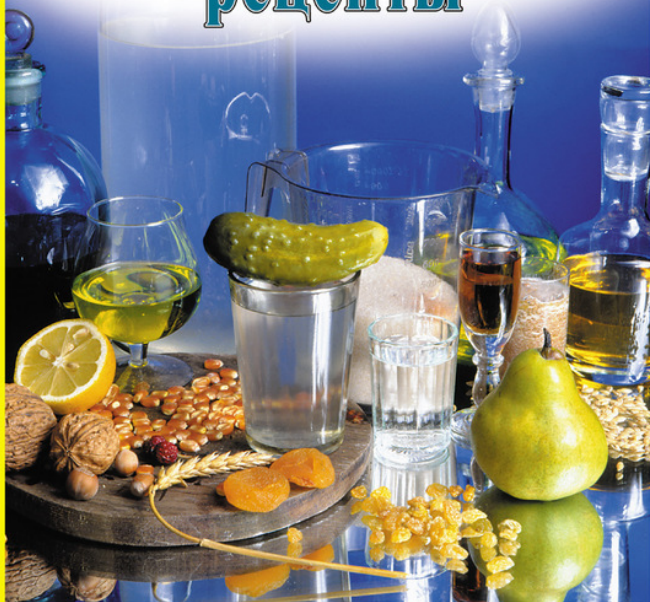




# Настойки, ликеры, водки лучшие домашние рецепты



**Дарья Костина**  
**Настойки, ликеры, водки.**  
**Лучшие домашние рецепты**  
**Серия «Быстро, вкусно, просто»**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=592295](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=592295)*

*Настойки, ликеры, водки. Лучшие домашние рецепты/ Дарья Костина:*

*АСТ; Москва; 2010*

*ISBN 978-5-17-069074-9*

**Аннотация**

Представлены как давно забытые, так и широко используемые ныне рецепты приготовления домашних алкогольных напитков. Их приготовление, как правило, не занимает много времени и сил, к тому же относительно недорого. Зато полученные напитки очень вкусны. Попробуйте!

# Содержание

Домашние напитки	5
Настойки	7
Водка «Ерофеич» (настойка)	8
Старка	9
Домашний коньяк	10
Травник	11
Варенуха	12
Перцовка	13
Рябиновка	14
Настойка из клюквы	15
Настойка из крыжовника	16
Настойка апельсиновая	17
Настойка земляничная	18
Настойка вишневая	19
Настойка «Осень»	20
Спотыкач	21
Спотыкач из акации	22
Спотыкач из черной смородины	23
Спотыкач из кофе	24
Спотыкач из роз	25
Спотыкач из орехов	26
Настойка «Ароматная»	27
Настойка «Целебная»	28

Настойка вишневая	29
Настойка на хрене	30
Настойка морковная	31
Настойка на травах	32
Настойка рябиновая	33
Рябиновка (рябина на коньяке)	34
Напиток охотничий	35
Настойка брусничная	36
Настойка из шиповника	37
Настойка розовая	38
Наливки	39
Конец ознакомительного фрагмента.	40

# Настойки, ликеры, водки. Лучшие домашние рецепты

## Домашние напитки

Спиртные напитки с незапамятных времен занимают не последнее место в нашей жизни. Домашние настойки, наливки, ликеры, ратафии, медовухи всегда освежали беседу за приемом пищи и являлись обязательным атрибутом праздничного стола.

В наше время обретает былую популярность домашнее приготовление спиртных напитков, ведь угостить гостей ликером или водкой собственного изготовления – гордость любой хозяйки.

А задумывались ли вы о том, что значительно экономнее и выгоднее с точки зрения семейного бюджета делать спиртное в домашних условиях? Можно сделать все, что угодно, и даже шампанское! Совершенно самостоятельно, да и к тому же вы избежите риска отдать немалые деньги за некачественный напиток. Между тем домашнее шампанское, выполненное в строгом соответствии с рецептурой, получится ничем не хуже обычного магазинного, а вы будете уверены в качестве продуктов, использованных для напитка, и избавлены от риска получить нежелательный результат что, к сожалению,

нию, бывает не так уж и редко.

Также в домашних условиях можно приготовить умопомрачительный банановый ликер. Его рецепт прост, а ингредиенты стоят совсем недорого. По сравнению с покупным банановым ликером выходит не только дешевле, но и вкуснее и безопаснее.

В этой книге представлены как давно забытые, так и широко используемые ныне рецепты приготовления домашних алкогольных напитков, приготовление которых, как правило, не занимает много времени и сил, к тому же относительно недорого. Зато полученные напитки, экологически чистые, без применения химических добавок, сделают ваш праздничный стол действительно праздничным и разнообразным.

*Удачи вам и приятного аппетита!*

# Настойки

Для приготовления настоек используется водка крепостью 40°, которая настаивается на различных травах и кореньях, ягодах и семенах.

На свежих травах и листьях водку настаивают 2–7 суток (в зависимости от их вида), а на ягодах, семенах и кореньях – 4–6 недель, нежных ягодах (клубника, малина, ежевика) – не более 2 недель.

Наливки настаивают в бутылках, наполненных ягодами до горлышка и завязанных тканью (вместо пробок). Периодически (через 2–3 дня) бутылки встряхивают. После выдержки в наливку добавляют по вкусу сахарный сироп или сахар.

Процеживают настойки и наливки через фильтровальную бумагу или вату, не отжимая их, и хранят в темных плотно закрытых бутылках в прохладном месте.

## Водка «Ерофеич» (настойка)

*3 л водки, по 2 горсти травы золототысячника, зверобоя, буквицы лекарственной, горца почечуйного, полыни; по 25 г чабреца, шалфея, александрийского листа; по 50 г семян укропа, аниса, богородской травы, семян огородной зори, можжевельниковых ягод, цикория, цветов ромашки аптечной и цветов пиона; по 100 г корней калгана и лимонного корня.*

Все растения изрезать, всыпать в пятилитровую банку и залить водкой. Банку закупорить, поставить на 1 сутки в теплое место, затем процедить.

Принимать перед едой по несколько капель, добавляя в рюмку с водкой.

Знатоки утверждают, что эта настойка обладает многочисленными целебными свойствами.

Исторический факт: царский цирюльник вылечил ею в 1768 г. графа А. Г. Орлова от тяжелой простуды.

# Старка

Вынуть зерна из разрезанного на 4 части лимона, натереть  $\frac{1}{3}$  мускатного ореха, добавить 2 столовые ложки сахарного песка, 12 зерен кофе, 40 г измельченной дубовой коры, на кончике ножа ванилин. Залить все 3 л водки и настаивать 10 дней, затем процедить.

## **Домашний коньяк**

1 столовую ложку сахарного песка, 1 столовую ложку чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилина, несколько лимонных или апельсиновых корок залить 3 л водки и настаивать 10 дней.

# Травник

250 г сухих ягод рябины, по 5 г полыни горькой, листьев смородины, ревеня, корня любистка, молоденьких сосновых шишек, сушеной цедры апельсина, по 10 г майорана, шалфея, мяты, золототысячника, солодки, по 3 г чернобыля, кадуфера, петрового креста залить 1,5 л водки.

Настаивать в темном месте 6 месяцев.

# Варенуха

40 г промытых сушеных яблок, 40 г сушеных вишен, 25 г сушеных груш, 25 г чернослива положить в отдельные кастрюльки, налить в каждую 1 л водки домашнего изготовления и настаивать 5–6 часов. Затем все слить в одну эмалированную или керамическую посуду, добавить 250 г меда, по 1 г имбиря, корицы и гвоздики, 0,5 г душистого перца и лаврового листа. Накрыть крышкой, хорошо замазать пресным тестом, сверху положить небольшой груз и поставить в печь или духовку на 10–12 часов при температуре 90–100 °С. После этого варенуху процедить и подавать горячей.

# Перцовка

Смешать 600 мл спирта с 450–600 мл воды и сиропом из 130–330 г сахара (в зависимости от вкуса), затем 0,5 г перцовой эссенции развести спиртом и добавить в водку, хорошо взболтать и процедить.

# Рябиновка

Собрать ягоды рябины после первых заморозков, когда они слегка сморщатся и сделаются сладкими. Оборвать стебельки и сыпать ягоды в бутыл, наполнив ее на Т. Затем все залить водкой, укупорить и настаивать около трех недель в теплом месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет. После этого настойку процеживают и хранят в хорошо укупоренных бутылках.

Рябиновка получается лучше, если готовится на коньяке и для этого отбираются самые крупные, сочные и зрелые ягоды. Рябиновка к свету не чувствительна, поэтому в темных бутылках не нуждается.

## **Настойка из клюквы**

*1 кг клюквы, 750 мл водки, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, ваниль.*

Ягоды перебрать, хорошенько промыть, размять ложкой и дать стечь соку, положив ягоды в мешочек. Сварить густой сироп, добавить туда клюквенный сок и ваниль. Все довести до кипения. Разбавить водкой и дать настояться. Вместо сахарного песка лучше использовать рафинад и во время варки сиропа постоянно снимать пену.

# **Настойка из крыжовника**

2 кг крыжовника залить 2 л водки и 2 л кипяченой воды. Настаивать, помешивая, на солнце 2 недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на солнце, далее – в холодильник на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в бутылки. Закупорить и хранить в холоде.

## **Настойка апельсиновая**

Сварить сироп из сахара-рафинада и 1 л воды. Смешать с 2 л водки. Слить в бутылку и добавить апельсиновые корки от 4–5 апельсинов. Поставить в тень на 4–5 дней. Профильтровать, разлить по бутылкам.

# **Настойка земляничная**

2 кг земляники (клубники) перетереть с 2 кг сахара, добавить 600 мл водки.

# **Настойка вишневая**

Бутыль наполнить на 8 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на 1,5 месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закупорить. Пить рекомендуется не раньше чем через год.

## **Настойка «Осень»**

500 г рябины (собранной после заморозков) хорошо помыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и отделить ягоды от стебельков. 1 кг ароматных спелых яблок вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать кружками. Сложить яблоки и рябину слоями в подходящий сосуд, каждый слой пересыпать сахаром (300 г). Залить 1,5 л водки так, чтобы фрукты были покрыты полностью. Накрывать марлей и оставить стоять при комнатной температуре на 2–3 месяца до обесцвечивания ягод. После этого настойку профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном, прохладном месте.

## Спотыкач

5 г корицы, 10 г мускатного ореха, 5 г гвоздики, 5 г шафрана, 20 г ванили залить 0,5 л водки и настоять в течение двух недель, ежедневно взбалтывая. Настойку процедить, добавить 400 г сахарного песка и сварить. Затем профильтровать через марлю.

## **Спотыкач из акации**

100 г цветков акации, которые только-только распустились, пересыпать 300 г сахарного песка. Накрыть салфеткой, поставить на сутки в прохладное место. Затем выложить на сито и промыть 2 стаканами чистой воды, добавить в эту воду 750 мл спирта, перемешать так, чтобы весь сахар растворился, разлить в бутылки.

# Спотыкач из черной смородины

1 кг смородины перебрать, хорошо вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь, сложить в полотняный или марлевый мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3,5 стакана воды сварить сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 мл водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать смеси загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

## Спотыкач из кофе

В 6 стаканов холодной воды всыпать 6 столовых ложек молотого кофе, настоять 24 часа, процедить, всыпать щепотку ванили, сварить и снова процедить. В кофейный настой добавить 2–2,5 стакана сахарного песка, варить на слабом огне и, сняв с огня, влить постепенно 0,5 л водки, затем снова варить, помешивая, до тех пор, пока не начнет выделяться пар. Снять с огня, разлить в бутылки, закупорить плотно пробками, хранить в холодном месте.

## Спотыкач из роз

100 г цветущих бутонов роз пересыпать послойно 300 г сахара. Накрывать салфеткой, поставить в прохладное место на сутки. Затем выложить все на сито и промыть сквозь сито двумя стаканами чистой воды, добавить 3 стакана спирта, перемешать так, чтобы сахар весь растворился, и разлить в бутылки.

## Спотыкач из орехов

Разрезать на 4 части 400 г зеленых грецких орехов, залить их водкой, настаивать на солнце 1 месяц. Процедить, растворить в водке 400 г сахарного песка, добавить 10 персиковых косточек или 20 вишневых, 2–3 гвоздички, на кончике ножа корицы. Хорошо перемешать, настаивать 1 неделю, взбалтывая ежедневно, чтобы растворился сахар, процедить, разлить в бутылки.

## **Настойка «Ароматная»**

*50 г лимонной цедры, 1 мускатный орех, 10 шт. гвоздики,  
1 л водки.*

Сухую лимонную цедру, мускатный орех и гвоздику залить водкой и настаивать 1 месяц. Процедить и разлить по бутылкам.

## **Настойка «Целебная»**

*10 г аниса, 10 г ромашки, 10 г укропа, 1 л водки.*

Анис, ромашку и укроп залить водкой и настаивать 5 недель, затем процедить и разлить в бутылки.

# Настойка вишневая

*½ л водки, ½ кг вишни, 2 столовые ложки меда.*

Вишню и мед залить водкой.

Через 3–5 дней настойку слить, разлить в бутылки и закупорить.

## Настойка на хрене

*½ л водки, 4 столовые ложки измельченного корня хрена.*

Измельченный корень хрена залить водкой и дать постоять 1–2 дня. Затем водку слить, процедить, перелить в бутылку и закупорить.

# Настойка морковная

*½ л водки, ½ стакана сушеной моркови.*

Сушеную морковь залить водкой и выдержать сутки, процедить и, разлив в бутылки, плотно закупорить.

## **Настойка на травах**

*1 л водки, 1 чайная ложка молотого перца, 1 чайная ложка душистого перца, 1 чайная ложка тмина, несколько листиков мяты, зелень петрушки, цветки липы, 5 ягод калины, 5 ягод можжевельника, веточка руты.*

Все компоненты залить водкой, выдержать 5–7 дней, процедить и разлить в бутылки.

# Настойка рябиновая

*1 кг ягод, 1 л водки, ванильный сахар.*

Рябину промыть, обсушить, высыпать на противень, застланный чистой бумагой, и высушить в духовом шкафу, следя при этом, чтобы ягоды не подгорели. В бутылки насыпать подсушенную ягоду на  $\frac{1}{3}$  объема, залить водкой и поставить в теплое место на 3 недели. Затем настойку процедить и разлить в чистые бутылки. В каждую всыпать немного ванильного сахара.

## **Рябиновка (рябина на коньяке)**

Ягоды рябины (собранные после первых заморозков) промыть в холодной воде, очистить от плодоножек и засыпать в бутылки на  $\frac{2}{3}$  их высоты.

Залить коньяком и настаивать около 3 недель в темном месте.

Затем настойку процедить и хранить в плотно закрытых бутылках.

## **Напиток охотничий**

*½ л водки, 5–6 ягод можжевельника (свежих или сухих), 1 столовая ложка чесночного сока, перец и соль по вкусу.*

Смешать все компоненты и выдержать 1 сутки, затем процедить и разлить в бутылки.

# Настойка брусничная

*2 кг брусники, 1 л водки, 200 мл клюквенного сока, 200 г сахара, 200 мл воды.*

Спелую бруснику насыпать в бутылку, залить водкой и настаивать 2 месяца в теплом месте.

Затем процедить, подкрасить клюквенным соком, смешать с сахарным сиропом и разлить по бутылкам.

## **Настойка из шиповника**

*1 л водки, 80 г цветков шиповника, 100 г меда.*

Цветы шиповника проварить с медом, охладить, процедить и залить водкой. Настаивать неделю.

# Настойка розовая

*100 г лепестков роз, 200 г сахара, 100 мл воды, 1 л водки.*

Лепестки роз проварить в сахарном сиропе, залить водкой и настаивать 2–3 недели. Процедить и разлить по бутылкам.

# Наливки

Наливка представляет собой алкогольный напиток, полученный на спиртовой основе. Для его приготовления необходимо брать самогон или водку высшей очистки. Это делают для того, чтобы полученный напиток не напитался жирушным маслом, которое резко ухудшит качество наливки.

# 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.