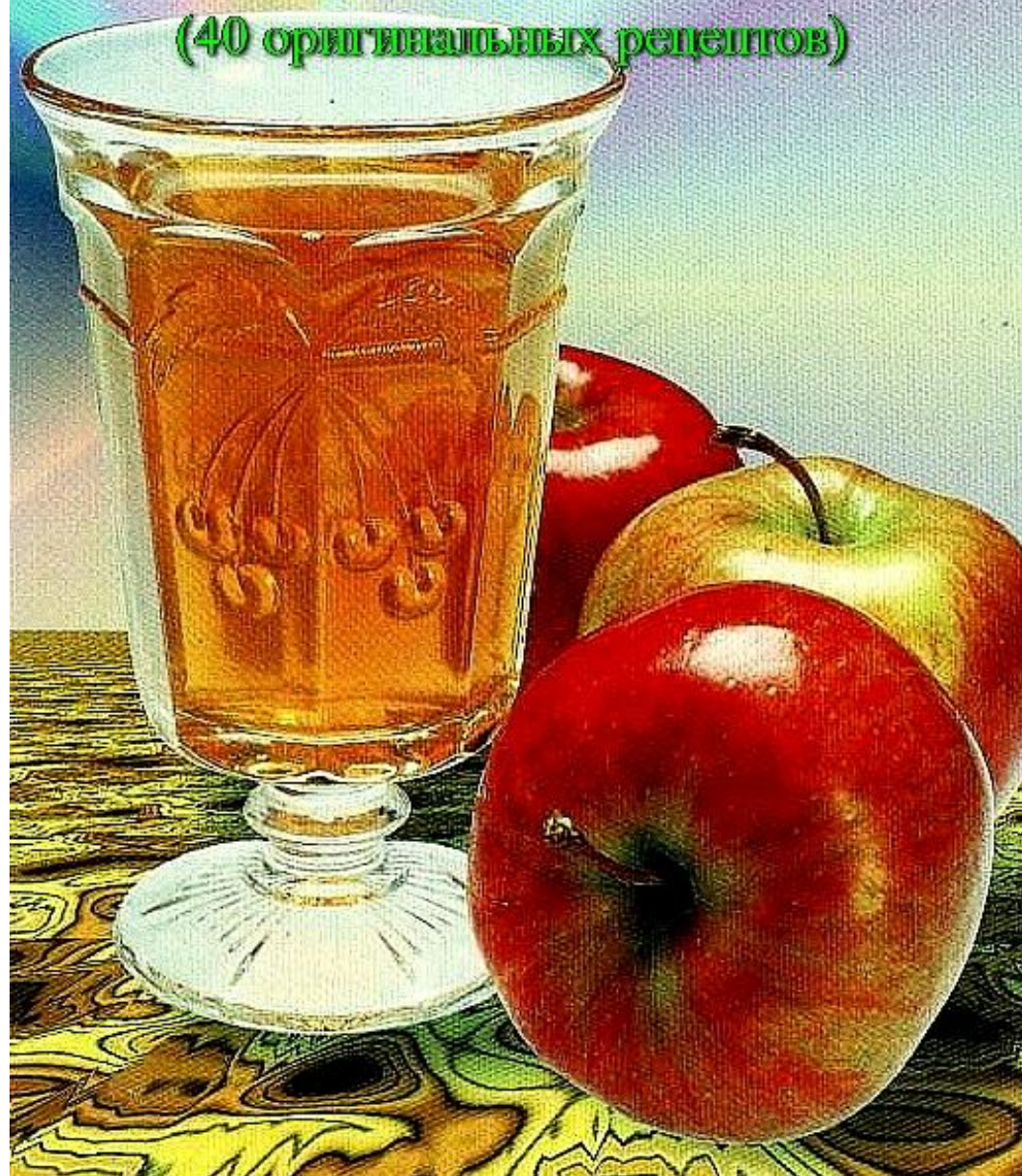


В. Жданов

Кухня народов мира

напитки

(40 оригинальных рецептов)



Кухня народов мира

Напитки

(для поиска блюда наведите курсор на нужный рецепт и нажмите левую кнопку мыши)

Оглавление

1. Вишневая наливка	4
2. Вишневый кисель с амаретто	5
3. Вишневый коктейль	6
4. Вишневый морс	7
5. Глинтвейн	8
6. Грушевый компот	9
7. Дайкири.....	10
8. Клюквенный кисель.....	11
9. Коктейль "Золотой"	12
10. Коктейль "Лимонный"	13
11. Коктейль "Перчинка"	14
12. Коктейль "Поплавок".....	15
13. Коктейль "Серебристый".....	16
14. Компот из абрикосов	17
15. Кофе глясе.....	18
16. "Красная шапочка"	19
17. Крюшон "Арбуз"	20
18. Кубинский банановый коктейль	21
19. Мазагран	22
20. Малиновое вино	23
21. Мед-вишняк	24
22. Молочный коктейль.....	25
23. Напитки из меда.....	26
24. Напитки к празднику	27

25. Напиток из моркови и томатов	28
26. Напиток "Изумруд"	29
27. Напиток "Черничка"	30
28. Новогодний крюшон	31
29. Овощной напиток с йогуртом	32
30. "Пьяный шиповник"	33
31. Ревенево-медовый гоголь-моголь	34
32. Рябиновый квас.....	35
33. Свекольный квас.....	36
34. Сок облепиховый с мякотью.....	37
35. Французский лимонад	38
36. Чай "Здоровье"	39
37. Чай пасечника	40
38. Чудо-шиповник.....	41
39. Яблочный квас	42
40. Яблочный сок.....	43

Условные обозначения на фотографиях блюд:



время приготовления



примерная стоимость продуктов



сложность приготовления блюда

1. Вишневая наливка

ИНГРЕДИЕНТЫ




Вишня 1 кг
Сахарный песок 2 стакана
Лимонная кислота. 1 ч. л.
Водка 1/2-1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вишню перебрать, отобрать целые, спелые ягоды. Очистить их от плодоножек, промыть в холодной воде и дать воде стечь.
2. Бутылку с широким горлом вымыть и ошпарить кипятком. Наполнить ее вишней, пересыпая сахарным песком. Добавить лимонную кислоту.
3. Затем прикрыть горлышко бутылки пергаментной бумагой или полотняной салфеткой и поставить в теплое место на 3-4 дня.
4. Когда вишня пустит сок, бутылку следует время от времени встряхивать.
5. После того как сахарный песок полностью растворится, добавить в наливку водку, чтобы жидкость полностью закрыла ягоды.
6. Поставить наливку в теплое место на 7-10 дней. Когда она станет прозрачной, слить и профильтровать.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Если необходимо снизить крепость напитка, то его разводят водой.



НАПИТКИ

Вишневая наливка



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

2. Вишневый кисель с амаретто

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вишня 800 г
Вишневый сок..... 1 стакан
Сахарный песок. 1/2 стакана
Ванильный сахар 1 ст. л.
Крахмал 2 ст. л.
Амаретто 4 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


1. Лимон вымыть, разрезать пополам, выжать сок. Морковь вымыть, очистить, сполоснуть, натереть на мелкой терке.
2. Морковь в кастрюле залить охлажденной кипяченой водой (2 стакана) и оставить на 2 ч.
3. Из полученной морковной массы отжать сок через марлю.
4. Смешать морковный сок с клюквенным соком и соком, выжатым из лимона. Всыпать по вкусу сахарный песок, перемешать и охладить.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Напиток подают только в охлажденном виде.
- Вместо лимонного подойдет сок и других цитрусовых.

НАПИТКИ

Вишневый кисель с амаретто



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

3. Вишневый коктейль

ИНГРЕДИЕНТЫ

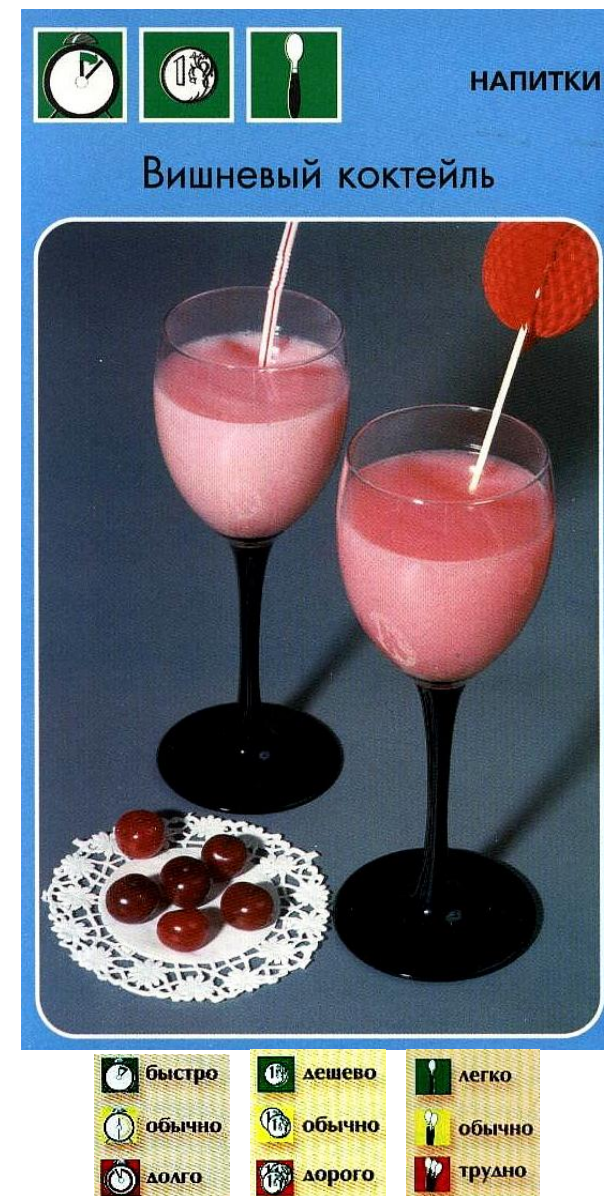
Вишня 500 г
Апельсины..... 4 шт.
Мед..... 2-3 ст. л.
Молочная сыворотка
(или обезжиренное молоко) 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вишню перебрать, промыть, удалить плодоножки и косточки, отжать сок, оставив 4 ягоды целиком.
2. Апельсины вымыть, разрезать пополам и отжать сок.
3. Молочную сыворотку (или обезжиренное молоко) хорошо охладить.
4. Влить в посуду вишневый и апельсиновый соки, молочную сыворотку, положить мед и взбить миксером.
5. Разлить коктейль по бокалам, положить в каждый вишенку, вставить соломинки и сразу подать напиток на стол.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Во все витаминизированные коктейли можно добавлять спиртные напитки: водку, джин, ром, коньяк, вишневый или апельсиновый ликер.
- Коктейль получается вкуснее, если в него добавить колотый пищевой лед.



4. Вишневый морс

ИНГРЕДИЕНТЫ




Вишня 1 стакан
Сахарный песок..... 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вишню вымыть, удалить косточки, размять ягоды в эмалированной посуде деревянной толкушкой.
2. Из полученной массы отжать сок, слить его в стеклянную банку, закрыть крышкой и поставить в прохладное место.
3. Вишневые выжимки залить в эмалированной кастрюле горячей водой (1 л), нагреть до кипения. Кипятить около 10 мин и процедить.
4. Полученный отвар смешать с подготовленным соком, всыпать сахарный песок, перемешать и охладить.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Прекрасный морс получается и из других сочных ягод.
- Количество сахарного песка пленяют в зависимости от вкуса.



НАПИТКИ

Вишневый морс



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

5. Глинтвейн

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для винного глинтвейна:

Сухое вино. 1 л
Сахарный песок . . 5-6 ст. л.
Гвоздика..... 5 шт.
Корица 1 кусочек

Для фруктового глинтвейна:

Яблочный сок. ... 2 стакана
Лимон 1 шт.
Кагор 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Винный глинтвейн

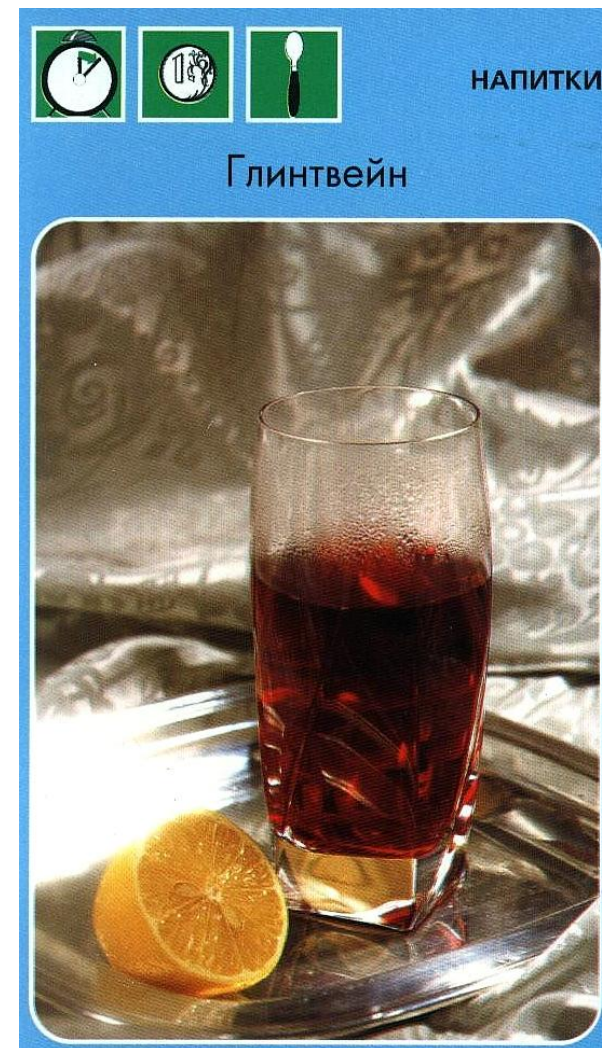
1. Влить в эмалированную посуду сухое вино (красное или белое). Добавить сахарный песок, гвоздику, кусочек корицы по вкусу, размешать и нагреть.
2. Довести глинтвейн до кипения, немного покипятить. Процедить через сложенную в несколько слоев марлю.
3. Готовый глинтвейн горячим разлить в высокие бокалы или стаканы.

Фруктовый глинтвейн

1. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру.
2. Влить в посуду яблочный сок и кагор, добавить по вкусу лимонную цедру, размешать и нагревать.
3. Как только жидкость вскипит, процедить ее через сложенную в несколько слоев марлю и горячей разлить в высокие бокалы или стаканы.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Бокалы или стаканы, перед тем как разлить в них глинтвейн, обязательно прогревают в горячей воде.
- Глинтвейн готовят обычно в зимнее время.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

6. Грушевый компот

ИНГРЕДИЕНТЫ




Груши..... 6-8 шт.
Сахарный песок 1 и 1/3 стакана
Виноградное вино 1/3 стакана
Лимонная кислота 1/5 ч. л.
Корица

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Груши средней величины промыть (плоды с грубой кожей очистить), нарезать дольками, удалить плодоножки и сердцевину с семенами. Положить плоды в воду, добавить лимонную кислоту и держать около 30 мин.
2. Кожицу и сердцевину груш сложить в эмалированную посуду, залить 5 стаканами воды и варить в течение 10-12 мин. После чего добавить сахарный песок, размешать и процедить.
3. В полученный сироп положить подготовленные дольки груш, корицу по вкусу и проварить при слабом кипении 6-8 мин.
4. Готовый компот охладить, влить виноградное вино, разлить в вазочки или банки (хранить в холодильнике).


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Для ароматизации в компот из груш можно положить цедру лимона или апельсина.
- компот из сильно разваривающихся сортов груш (дюшес и др.) готовят несколько иначе. Положить дольки в эмалированную посуду, залить кипящим сиропом и охладить. После чего аккуратно вынуть груши шумовкой, разложить в вазочки и залить сиропом.





НАПИТКИ


Грушевый компот





 быстро


 дешево


 легко


 обычно

 обычно

 обычно

 долго

 дорого

 трудно

7. Дайкири

ИНГРЕДИЕНТЫ

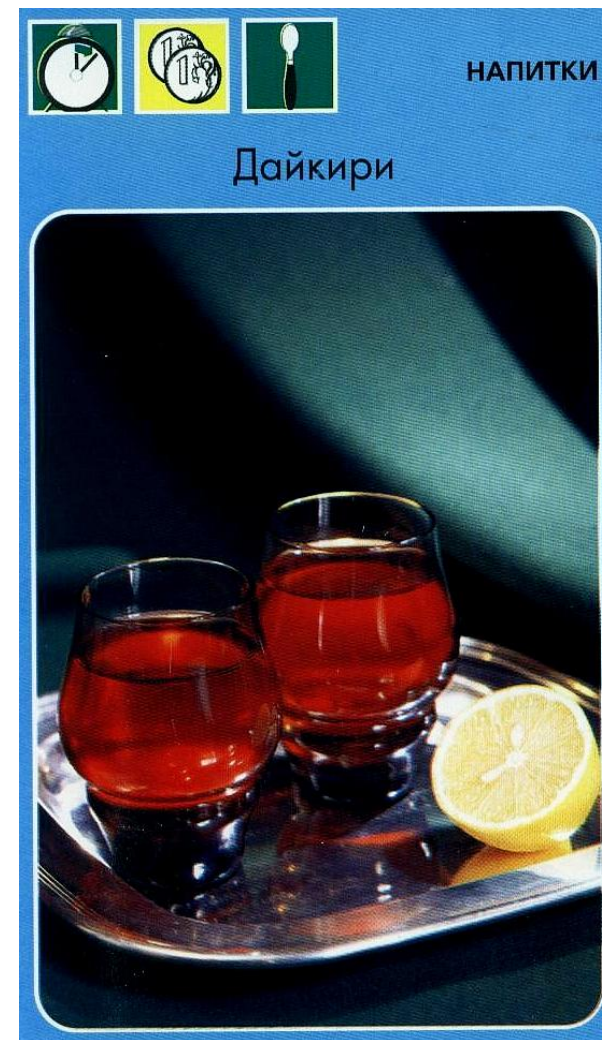
Ром..... 2 стакана
Лимон 2 шт.
Сахарный песок. 12 ст. л.
Гранат 1 -2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Крупный спелый гранат вымыть, надрезать кожицу, разломать на куски и осторожно отделить зерна.
2. Из зерен отжать сок. Оставшуюся мезгу залить небольшим количеством воды, довести до кипения и варить 5-7 мин.
3. Отвар процедить, растворить в нем сахарный песок (6 ст. ложек), проварить смесь 10-12 мин, не допуская сильного кипения.
4. Полученный сироп охладить, ввести в него гранатовый сок и смешать.
5. Лимон вымыть, разрезать на 2 половинки и отжать сок.
6. В посуду с лимонным соком всыпать сахарный песок (6 ст. ложек) и размешивать его, пока полностью не растворится.
7. В полученную смесь добавить ром, приготовленный гранатовый сироп, осторожно перемешать и разлить в бокалы.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- В бокал с дайкири можно положить 2-3 кубика льда, а на край бокала надеть кружок лимона, надрезанный с одной стороны.



8. Клюквенный кисель

ИНГРЕДИЕНТЫ

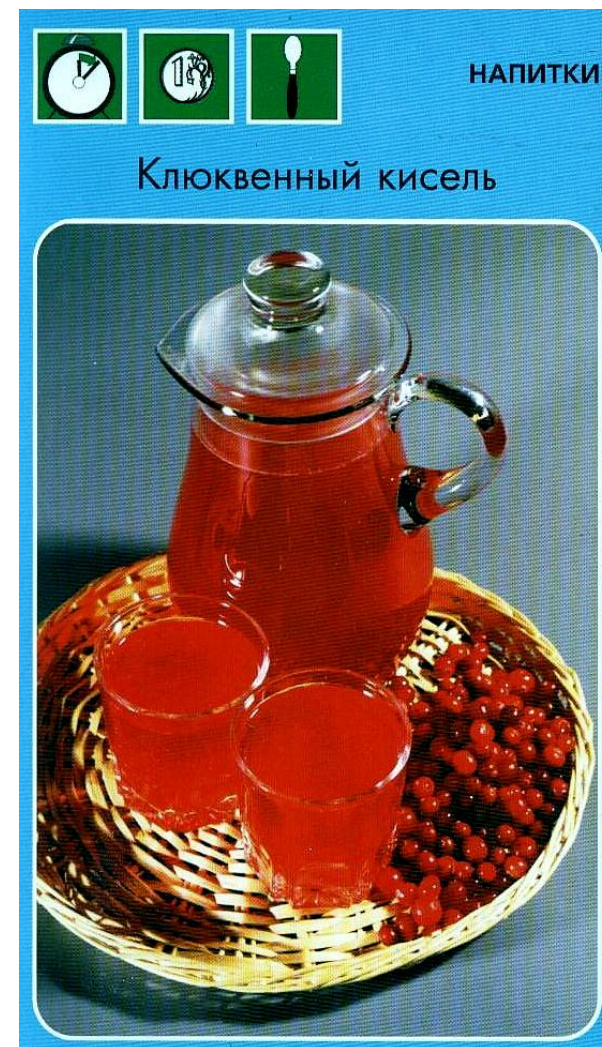
Клюква..... 1 стакан
Сахарный песок. ¾ стакана
Крахмал 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять пестиком или ложкой. Затем добавить 1/2 стакана кипяченой холодной воды, протереть сквозь сито или отжать через марлю.
2. Выжимки от ягод залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить в течение 5 мин, после чего процедить.
3. В процеженный отвар положить сахарный песок, вскипятить.
4. Крахмал развести в 1 стакане охлажденной кипяченой воды. Это нужно сделать во время варки сиропа, так как подготовленный заблаговременно крахмал осядет на дно.
5. Влить крахмал в отвар и, размешивая, довести кисель до кипения.
6. В готовый кисель влить отжатый сок и как следует размешать.
7. Кисели подают на стол холодными. Кисель средней густоты можно подать и горячим. Густой кисель нужно разлить в формы и хорошо охладить. Предварительно форму смачивают внутри холодной водой, тогда охлажденный кисель легко отделится от нее.
8. Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, надо посыпать его тонким слоем сахарного песка.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Кисель можно приготовить из ягод или фруктов - свежих, замороженных, сушеных. Приготовление киселя заметно облегчается, если вместо ягод и фруктов использовать фруктово-ягодные сиропы и соки.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

9. Коктейль "Золотой"

ИНГРЕДИЕНТЫ

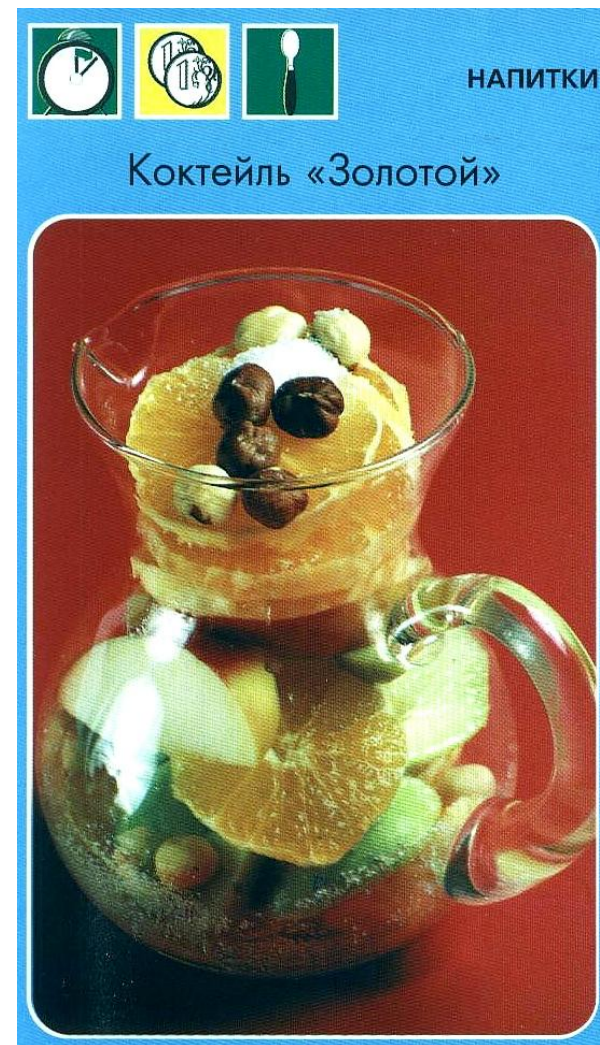
Яблочный сок 3 стакана
Яблоки..... 2 шт.
Апельсины..... 2 шт.
Груша..... 1 шт.
Лимон 1 шт.
Вишня (или клубника) 6-8 шт.
Орехи (ядра)..... 3-4 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сладкие десертные яблоки и грушу вымыть, очистить от кожицы и семенных коробочек и нарезать на дольки.
2. Апельсины вымыть, острым ножом срезать кожуру и нарезать кружочками.
3. Лимон вымыть, разрезать пополам, с половины лимона мелкой теркой снять цедру и отжать лимонный сок.
4. Дольки яблок и груш, кружочки апельсина сложить в красивый стеклянный кувшин, засыпать тертой лимонной цедрой, залить яблочным и лимонным соком.
5. Оставить на 30 мин для улучшения вкуса и аромата.
6. Коктейль украсить свежими или консервированными ягодами (вишня или клубника) и орехами. Можно добавить кубики льда.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Любители сладких блюд добавляют в коктейль сахарный песок по вкусу.



10. Коктейль "Лимонный"

ИНГРЕДИЕНТЫ

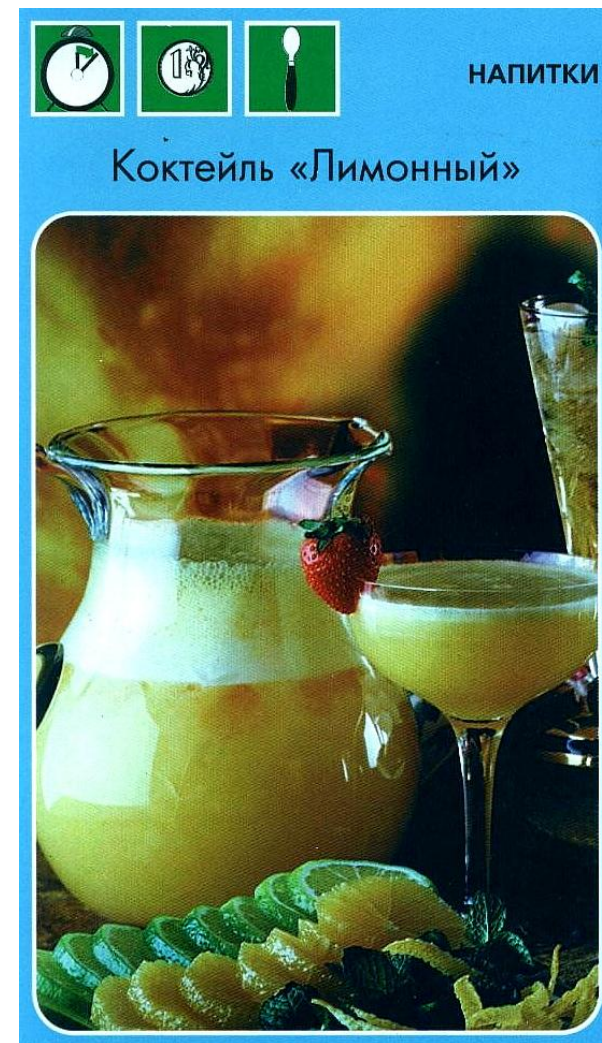
Лимоны 4-6 шт.
Яичные желтки 4 шт.
Белое столовое вино 2 стакана
Сахарный песок
Пищевой лед
Свежие ягоды (клубника, вишня и др.)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимоны вымыть, ошпарить кипятком (или положить на несколько секунд в горячую воду) и выжать из них сок.
2. Смешать лимонный сок с яичными желтками и белым столовым вином, добавить по вкусу сахарный песок, мелко наколотый пищевой лед и взбивать в миксере примерно 1 мин.
3. Разлить коктейль в бокалы, украсить ягодкой.
4. К этому десертному коктейлю можно подать фрукты, сухое печенье, шоколад и другие кондитерские изделия.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Выжимая сок из лимона, старайтесь не раздавливать белую часть кожицы, иначе сок получится горький.
- Лимон хорошо хранится, если нарезать его тонкими кружками и уложить в стеклянную или эмалированную посуду с крышкой, густо пересыпав слой за слоем сахарным песком (верхний слой - сахарный песок). При этом вкусовые качества лимона не ухудшаются, а витамины - сохраняются.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

11. Коктейль "Перчинка"

ИНГРЕДИЕНТЫ




Апельсины..... 2 шт.
Красный сладкий перец. 4-6 шт.
Оливковое масло. 2 ст. л.
Хрен (корень)..... кусочек

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Апельсины вымыть, разрезать пополам и выдавить сок.
2. Красный сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена с перегородками и нарезать мелкими кусочками.
3. Хрен очистить, вымыть и натереть на терке.
4. Кусочки перца и хрена соединить и измельчить в комбайне.
5. Влить апельсиновый сок и оливковое масло, еще раз все тщательно перемешать.
6. Разлить коктейль в высокие бокалы, положить соломинки. Подать в качестве аперитива или вместе с салатом, вторым овощным, мясным или рыбным блюдом.

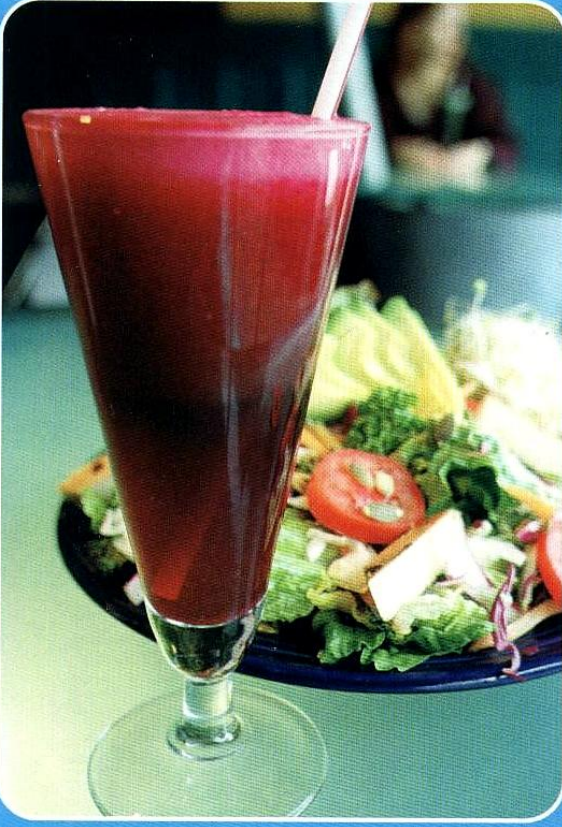
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Коктейль «Перчинка» выглядит еще привлекательней, если на край бокалов повесить веточку петрушки или положить в бокалы коктейльные палочки с нанизанными на них ломтиками апельсинов.





НАПИТКИ


Коктейль «Перчинка»





 быстро


 обычно


 долго


 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

12. Коктейль "Поплавок"

ИНГРЕДИЕНТЫ

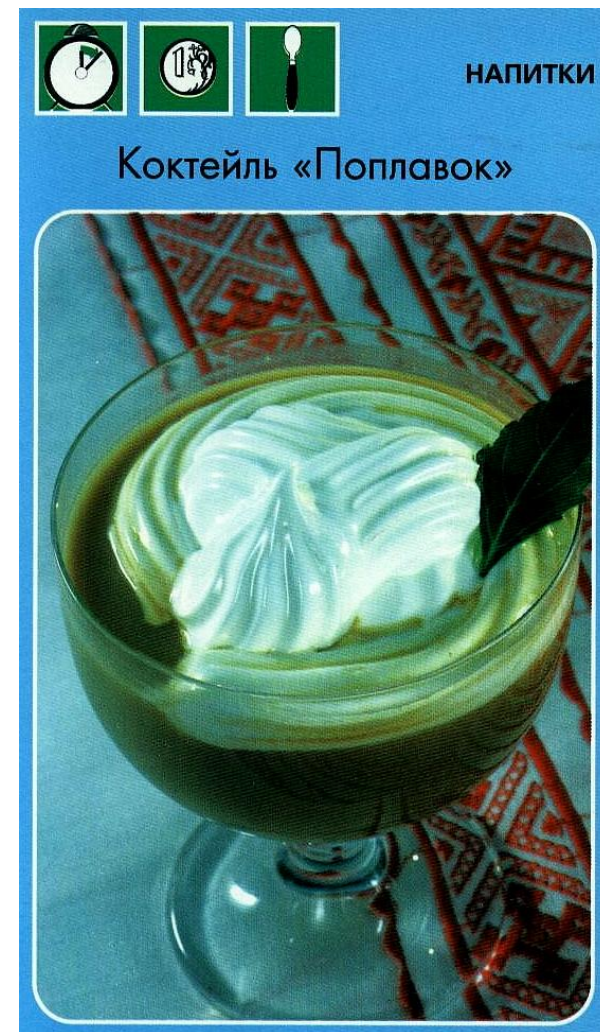
Черносмородиновый сироп. ... 1/2 стакана
Шоколадное мороженое 150 г
Молоко..... 2 стакана
Сливки (густые)..... 1/2 – 1/4 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сироп, молоко и сливки охладить.
2. В миксер положить мороженое, влить черносмородиновый сироп и холодное молоко. Взбивать смесь около 2 мин.
3. Охлажденные густые сливки взбить в воздушную пену.
4. Напиток разлить в фужеры, сверху выложить взбитые сливки, украсить по своему желанию и сразу подавать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- «Поплавок» может быть из мороженого, а сироп и мороженое также подбирают различные. Сироп, молоко и сливки охладить.



НАПИТКИ

Коктейль «Поплавок»



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

13. Коктейль "Серебристый"

ИНГРЕДИЕНТЫ

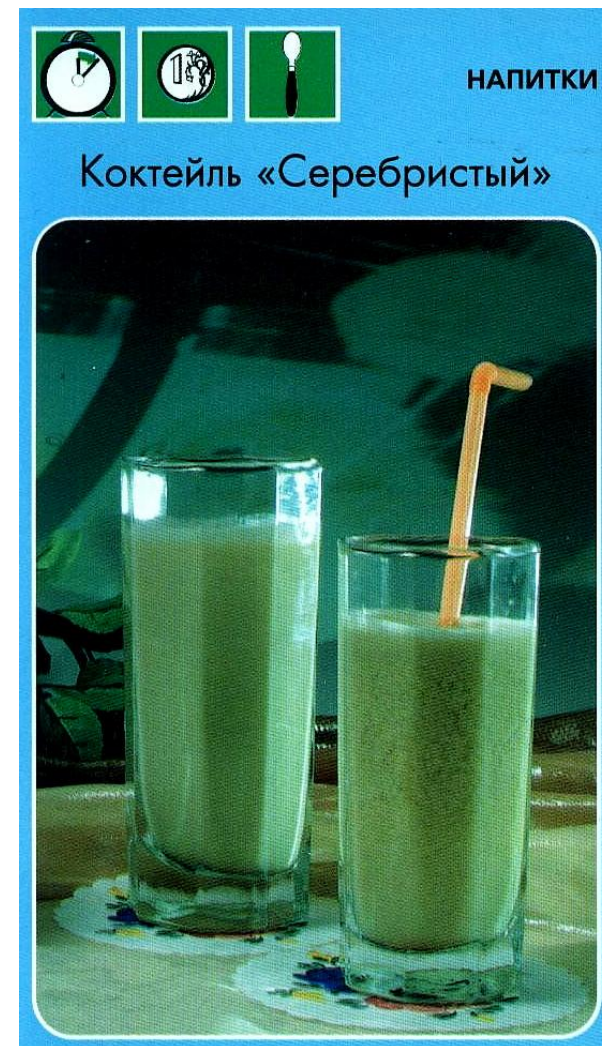
Молоко (стерилизованное)..... 2 стакана
Виноградный сок (светлый) 1 ½ стакана
Яйцо. 1 шт.
Лимон 1 шт.
Сахарный песок. 3-4 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко и виноградный сок охладить. Лимон вымыть, разрезать пополам и из половины отжать сок.
2. В миксер влить молоко, виноградный и лимонный соки, добавить яйцо и сахарный песок по вкусу.
3. Взбить напиток миксером, разлить в высокие стаканы и подать с соломинкой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такой коктейль - изысканное угощение на детском празднике без застоля.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

14. Компот из абрикосов

ИНГРЕДИЕНТЫ

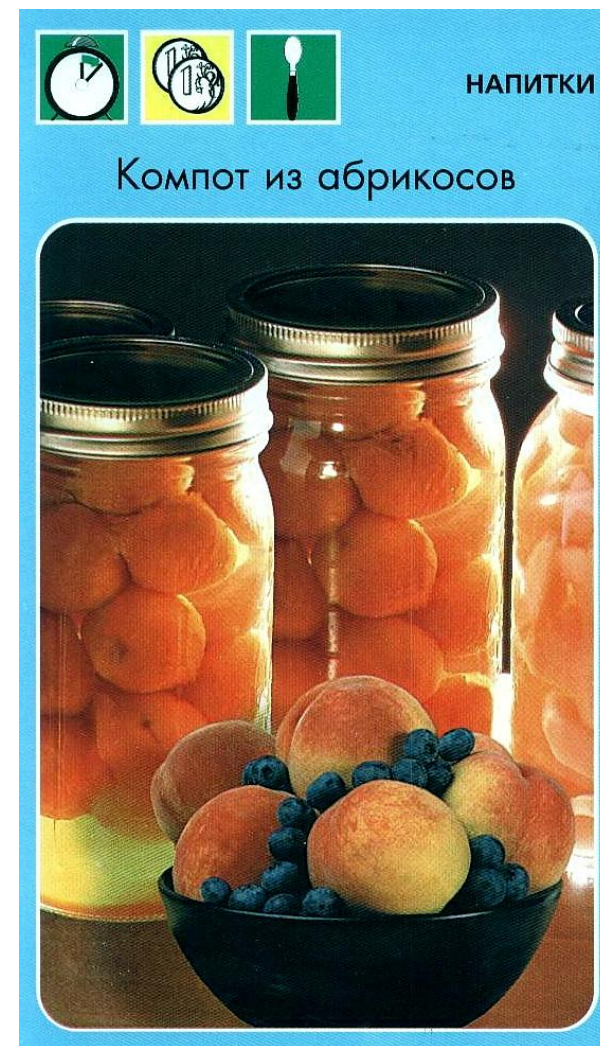
Абрикосы (или персики) 1 кг
Сахарный песок 1 ½ стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать зрелые, но еще не мягкие абрикосы (или персики). Промыть их в холодной воде, сделать продольные надрезы и вынуть косточки (персики разрезать на 4 части).
2. Влить в кастрюлю 4 стакана воды. Довести ее до кипения, всыпать сахарный песок, перемешать до полного растворения, довести до кипения, снять с огня и процедить сироп через марлю.
3. Стекланные банки промыть, прошпарить и просушить.
4. Подготовленные абрикосы уложить в банку на 1,5-2 см ниже верхнего края и залить горячим сиропом.
5. Налить в кастрюлю воду, нагреть ее до 50-60⁰С, положить на дно подставку или прокладку (тряпка, фанера). Банки без крышки или только прикрытые жестяными крышками поставить в кастрюлю так, чтобы уровень воды примерно соответствовал уровню содержимого банок.
6. Воду в кастрюле вместе с банками нагреть до кипения. С момента закипания банки емкостью 1 л кипятить 15-18 мин.
7. По окончании стерилизации банки осторожно вынуть из кастрюли специальными щипцами и немедленно укупорить металлическими крышками.
8. Укупоренные банки перевернуть крышкой вниз, тепло укрыть и оставить на 10-12 ч.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вода во время стерилизации не должна сильно кипеть, так как в банку могут попасть брызги.



15. Кофе глясе

ИНГРЕДИЕНТЫ




Кофе натуральный..... 1-1 ½ ч. л.
Вода 100 мл
Мороженое 25 г
Сахарный песок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


1. Кофейник или эмалированную кастрюлю ополоснуть горячей водой и засыпать в емкость требуемое по расчету количество мелко молотого кофе.
2. Залить кофе кипятком и поставить на слабый огонь.
3. Дать напитку подняться, не доводя до кипения, и сейчас же снять с огня,
4. Перемешав кофе ложкой, повторить подогрев, снять с огня и оставить на 10-15 мин для настаивания и оседания гущи.
5. Для ускорения оседания гущи рекомендуется влить в напиток несколько капель холодной кипяченой воды.
6. В черный кофе добавить сахарный песок и охладить. Перед подачей к столу в бокалы или стаканы положить по 1 шарiku мороженого, залить охлажденным кофе и подать как десерт.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Применяется другой способ приготовления кофе. В кофейник налить свежую холодную воду и довести до кипения. Кофейник снять с огня, всыпать требуемое количество кофе и, перемешав ложкой, вновь поставить на огонь. Как только напиток поднимется, снять с огня и дать отстояться.

НАПИТКИ

Кофе глясе



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

16. "Красная шапочка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

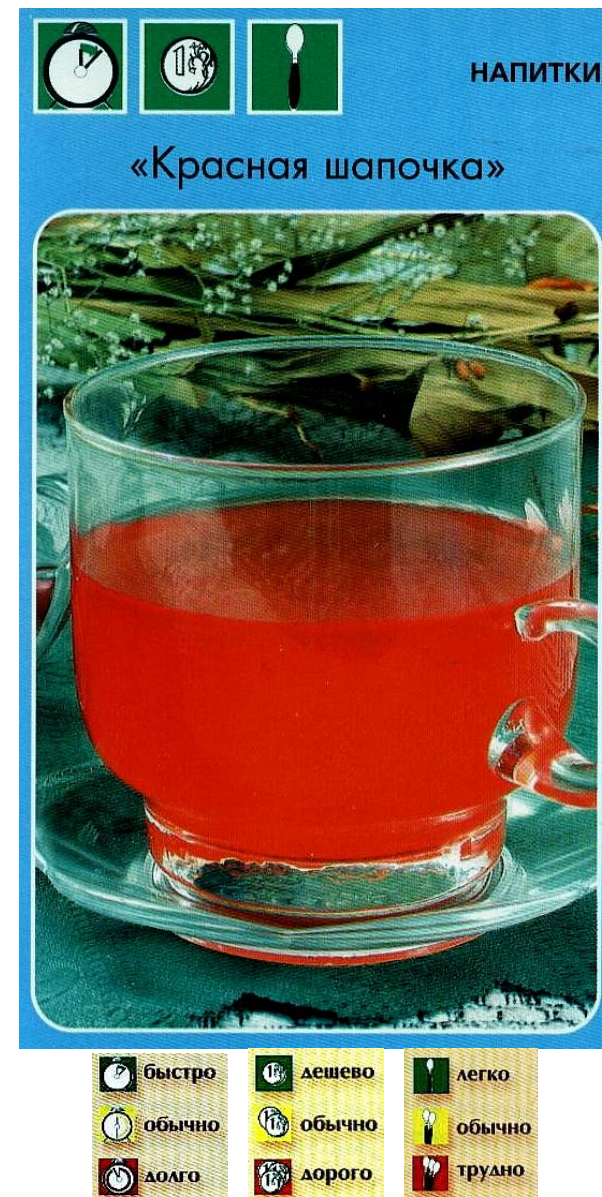
Клюквенный сок 1/2 стакана
Морковь. 1 кг
Лимон 1 шт.
Сахарный песок..... 3-4 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон вымыть, разрезать пополам, выжать сок. Морковь вымыть, очистить, сполоснуть, натереть на мелкой терке.
2. Морковь в кастрюле залить охлажденной кипяченой водой (2 стакана) и оставить на 2 ч.
3. Из полученной морковной массы отжать сок через марлю.
4. Смешать морковный сок с клюквенным соком и соком, выжатым из лимона. Всыпать по вкусу сахарный песок, перемешать и охладить.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Напиток подают только в охлажденном виде.
- Вместо лимонного подойдет сок и других цитрусовых.



17. Крюшон "Арбуз"

ИНГРЕДИЕНТЫ

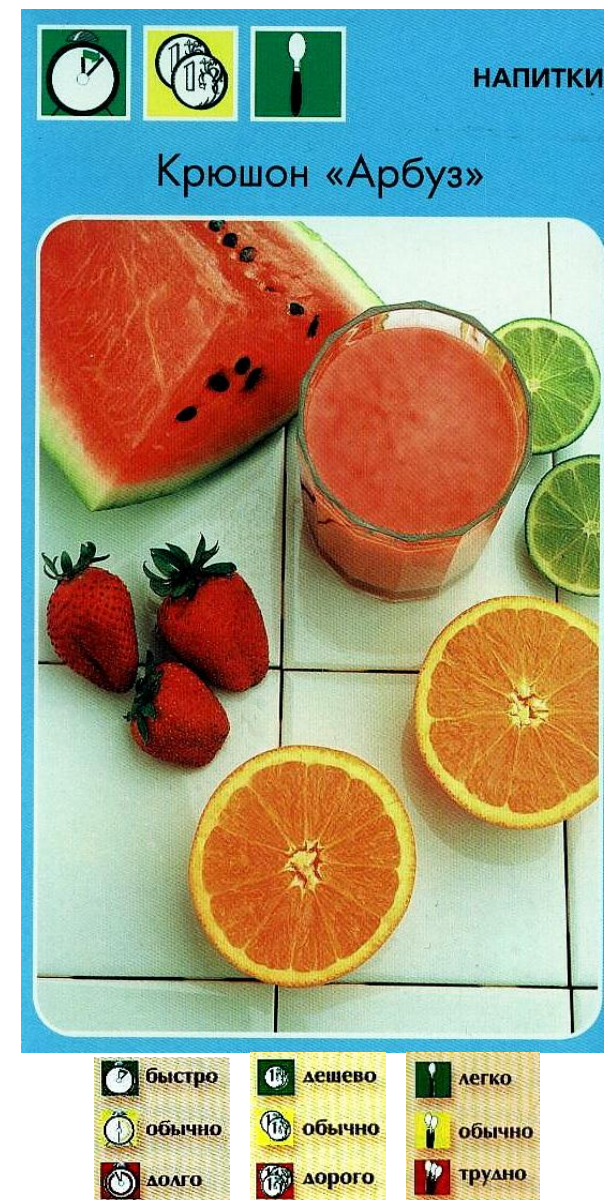
Большой арбуз 1 шт.
Апельсины..... 3 шт.
Лимоны 1 шт.
Мед 3 ст. л.
Вишневый сироп 2/3 стакана
Минеральная вода..... 1 л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Арбуз хорошо вымыть, срезать верхнюю часть примерно на треть.
2. Из оставшейся большей части арбуза удалить мякоть, освободить ее от семечек и нарезать мелкими кубиками.
3. Положить в арбуз мед, влить вишневый сироп и свежавыжатые апельсиновый и лимонный соки.
4. Добавить часть нарезанной мякоти арбуза, накрыть срезанной арбузной крышкой и поставить в холодильник на 1-2 ч.
5. Добавить в арбуз минеральную воду, хорошо перемешать, накрыть крышкой и подать.
6. За столом разлить крюшон по бокалам или крюшонным чашкам. В каждый бокал можно положить по клубнике.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы приготовить алкогольный крюшон, вместо меда, соков и сиропа в арбуз добавляют 1 стакан коньяка и ½ л ликерного вина, а минеральную воду заменяют бутылкой шампанского



18. Кубинский банановый коктейль

ИНГРЕДИЕНТЫ

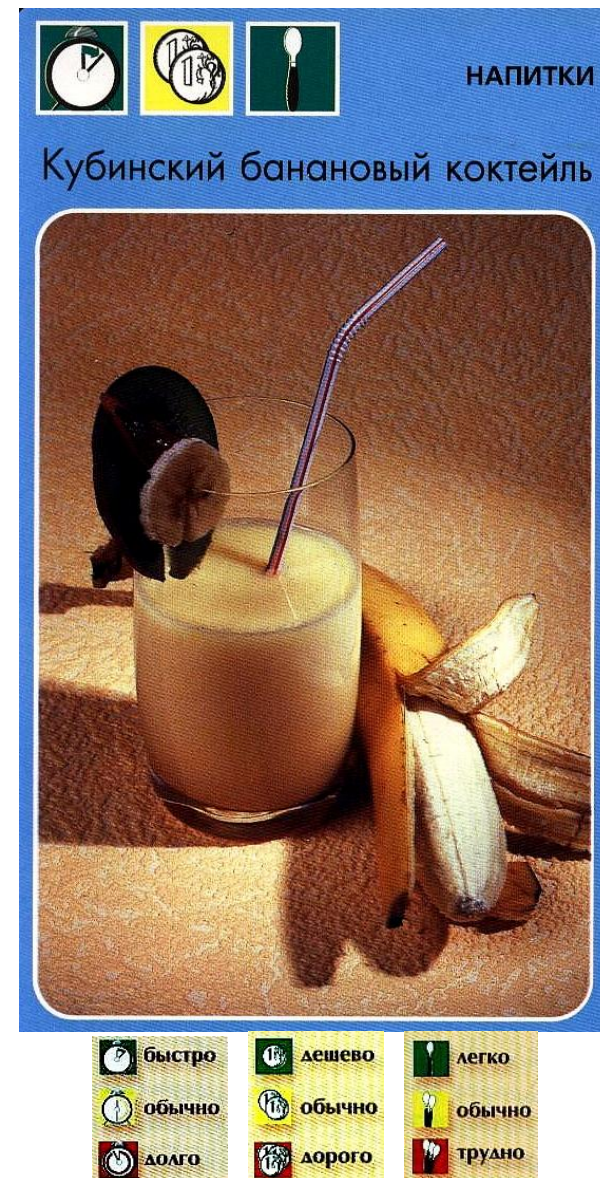
Бананы..... 4 шт.
Лимоны 4 шт.
Ром..... 2 стакана
Апельсиновый ликер 4 ст. л.
Шампанское (охлажденное) 1 стакан
Лед

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выбрать очень спелые бананы с кожурой в коричневых пятнышках.
2. Бананы вымыть, очистить от кожуры, нарезать на кусочки, поместить в посуду и размять в пюре.
3. Лимоны вымыть, разрезать пополам и отжать сок.
4. Влить в банановое пюре лимонный сок, ром и апельсиновый ликер. Добавить кубики льда и взбить до получения однородной воздушной массы.
5. Разлить коктейль в высокие стаканы или большие фужеры, долить охлажденным шампанским, украсить кружочками фруктов, ягодами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Кубинский банановый коктейль можно приготовить в шейкере, порционно. Для этого подготовленную смесь вместе со льдом следует закладывать в шейкер и взбалтывать, пока шейкер снаружи не начнет запотевать.
- Коктейль рекомендуется использовать сразу, поскольку шампанское быстро выдыхается.



19. Мазагран

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе натуральный (молотый). 1 ст. л.
Вода..... 4 стакана
Коньяк 3 рюмки
Сахарный песок
Лед
Лимон

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

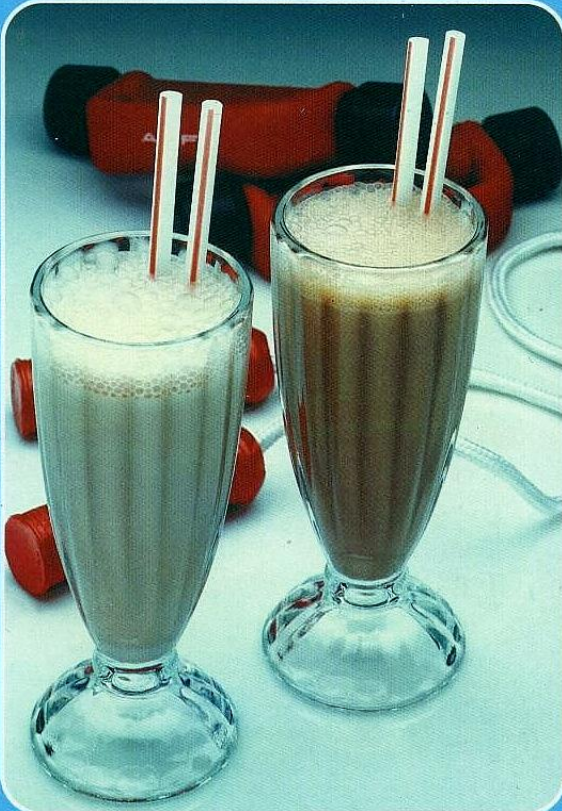
1. Турку для варки кофе сполоснуть очень горячей водой, засыпать кофе и залить кипятком (1 стакан).
2. Быстро довести напиток до кипения (но не кипятить) и снять с огня.
3. Полученный крепкий черный кофе перелить в эмалированную посуду и охладить.
4. 3 стакана воды вскипятить, охладить и влить в подготовленный кофе.
5. Добавить коньяк, сахарный песок по вкусу и выдержать на холоде.
6. Разлить мазагран в высокие бокалы, положив в каждый по 2 кубика льда. Можно слегка под-' кислить лимоном.
7. Пить напиток через соломинку.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такой прохладительно-тонизирующий напиток - оригинален и будет украшением праздничного стола.
- Перед подачей можно добавить в мазагран холодное молоко.

НАПИТКИ

Мазагран



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

20. Малиновое вино

ИНГРЕДИЕНТЫ

Малина (свежая) 1,5 кг
Сахарный песок..... 1 кг
Вода 1,5л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

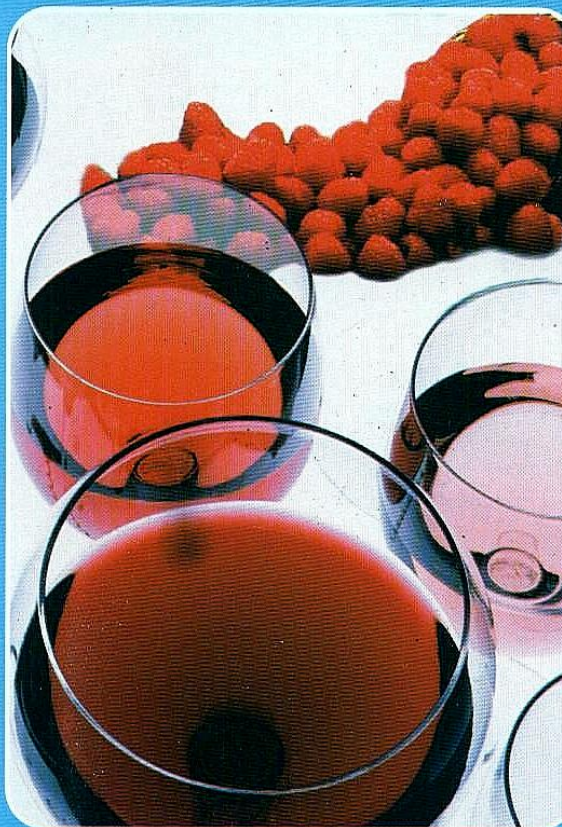
1. Спелые ягоды малины очистить от плодоножек, осторожно промыть и размять деревянной ложкой (толкушкой).
2. Полученную малиновую кашу поместить в бутыл, залить приготовленным из сахарного песка и воды сиропом (не доверху), перемешать и оставить бродить при температуре 16-18°C.
3. Через 7-8 дней сок процедить, налить в большие бутыл, плотно закрыть пробками, в отверстие которых вставить резиновые трубки, погрузив их концы в сосуд с водой. В течение 5-6 недель должно проходить тихое брожение.
4. Когда осадок выпадет на дно и вино станет прозрачным, разлить его по бутылкам, укупорить и выдержать около двух месяцев, в течение которых улучшаются вкусовые качества вина.
5. Хранить вино при температуре 10-12°C не более одного года.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Брожение начнется раньше и будет интенсивнее, если добавлять сироп в два приема.
- При данном соотношении исходных продуктов получается вино крепостью 16-18°. Если на то же количество малины добавить 3 л воды и 1 кг сахарного песка, то вино будет содержать 10-12° спирта.
- Если хранить вино более года, то вкус его значительно ухудшается.

НАПИТКИ

Малиновое вино



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

21. Мед-вишняк

ИНГРЕДИЕНТЫ




Мед 2 кг
Вода 4 стакана
Вишня 5 кг

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мед положить в эмалированную кастрюлю либо в таз для варки варенья, залить водой. Сварить сироп, периодически помешивая и снимая пену. Готовый сироп остудить.
2. Вишню перебрать, промыть, удалить плодоножки и косточки.
3. Бутыл с узким горлом чисто вымыть, ошпарить кипятком, сложить в нее подготовленную вишню и залить сиропом.
4. Емкость накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом помещении на 3 дня для брожения.
5. Когда смесь забродит, вынести бутыл на холод, заткнуть отверстие в горле свернутым куском ткани и оставить для созревания.
6. Через 3 месяца готовый к употреблению мед-вишняк процедить через марлю и разлить в бутылки.

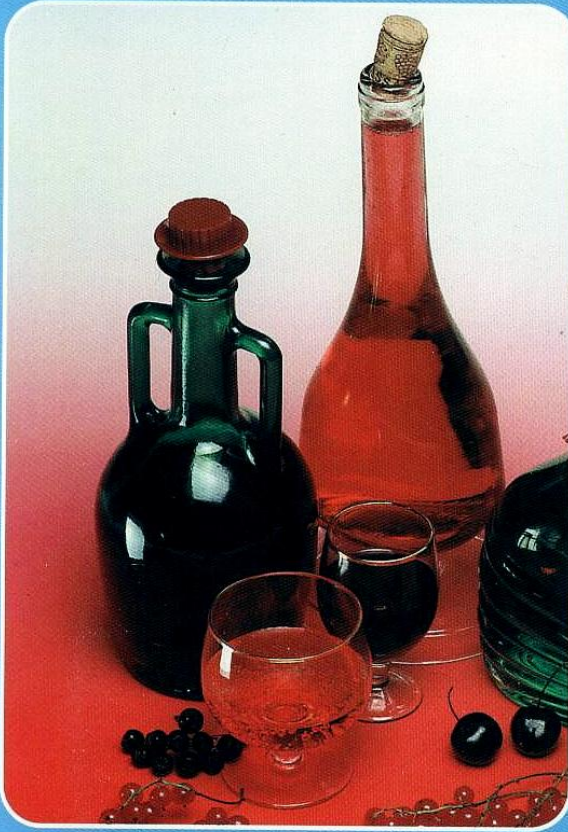
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Вкус этого медового напитка тем лучше, чем дольше его выдержка. Мед-вишняк лучше готовить в деревянном бочонке.



НАПИТКИ

Мед-вишняк



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

22. Молочный коктейль

ИНГРЕДИЕНТЫ

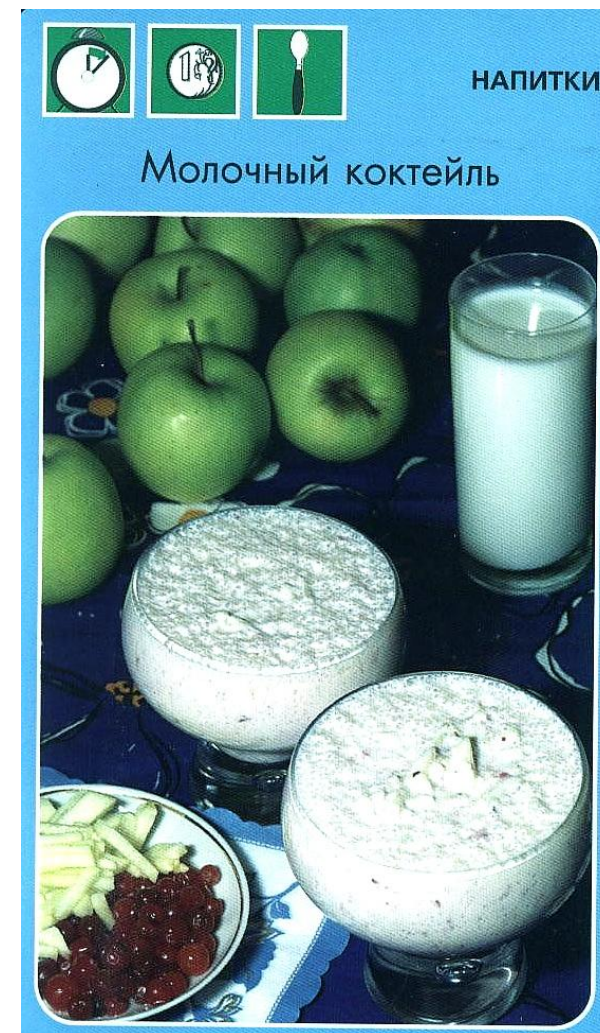
Молоко (или сливки). ... 4 стакана
Клюква..... 50 г
Яблоки 2 шт.
Мед 2 ст. л.
Мороженое 250 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Клюкву перебрать, очистить от веточек, промыть и дать стечь воде.
2. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками.
3. Подготовленные клюкву и яблоки соединить с медом и миксером взбить в пышную массу.
4. Молоко (или сливки) охладить в холодильнике.
5. В сосуд-смеситель сначала ввести молоко (или сливки), затем выложить клюквенно-яблочную массу и в последнюю очередь добавить мороженое.
6. Все компоненты взбить, разлить коктейль в бокалы и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Температура коктейлей должна быть 5-10°C.
- Коктейли готовят непосредственно перед употреблением.



23. Напитки из меда

ИНГРЕДИЕНТЫ

Напиток «Медок»:

Мед..... 2 стакана
Лимон..... 1 шт.
Белое сухое вино..... 2 стакана
Вода 1 стакан

Медовый гроз:

Мед..... 1 стакан
Корица 2 ч. л.
Изюм (без косточек). 10 шт.
Душистый перец горошком..... 10 шт.
Ваниль 1 палочка
Водка 2 стакана
Вода 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Напиток «Медок»

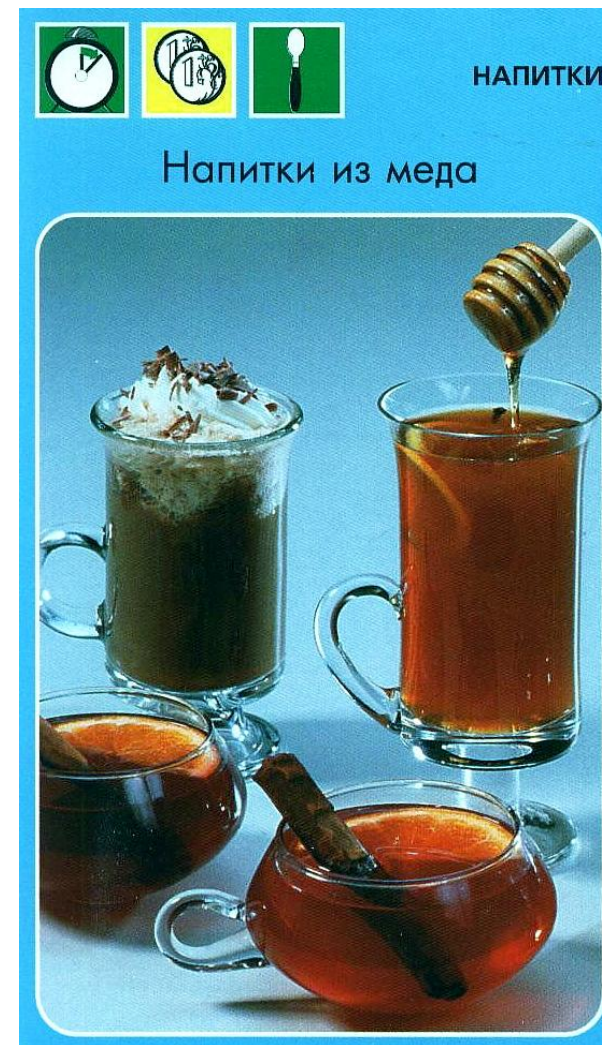
1. Мед поместить в эмалированную посуду.
2. Лимон вымыть, обдать кипятком, обсушить. Теркой снять цедру и смешать ее с медом.
3. Из лимона отжать сок и добавить его к меду с цедрой. Туда же влить белое вино, 1 стакан кипятка и тщательно размешать.
4. Готовый напиток процедить, разлить в высокие стаканы и подать к столу.
5. К напитку «Медок» рекомендуется подать фрукты, сухое печенье, мороженое, кофе со взбитыми сливками или кофе глясе.

Медовый гроз

1. Изюм измельчить, душистый перец раздробить.
2. Мед смешать с 1 стаканом воды, подогреть в эмалированной посуде, добавить подготовленные изюм и перец, небольшую палочку ванили, довести до кипения и варить примерно 15 мин.
3. Снять посуду с огня, влить водку, размешать и, накрыв крышкой, оставить на 30 мин.
4. Готовый напиток процедить через марлю, разлить в кружонные чашки или высокие бокалы.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Из меда на Руси готовили горячий сбитень: в 1 л. горячей воды растворить по 150 г меда и сахарного песка, добавить 3 бутона гвоздики, щепотку корицы и кипятить около 10 мин, снимая пену. Оставить напиток на 30 мин, затем процедить. Перед употреблением сбитень подогреть.



24. Напитки к празднику

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для физы «Черные глаза»:

Гранатовый сок . . 2 стакана
Сливовый сироп 1/2 стакана
Яичные белки. 4 шт.
Пищевой мед. 80 г
Газированная вода 1 ½ стакана
Консервированные вишни. 8-10 шт.

Для джулепа "Амур":

Виноградный сок. 3 стакана
Яблочный сок. 1 стакан
Апельсиновый сироп 3 ст. л.
Мятный сироп. 5 ст. л.
Пищевой лед 40 г
Кружочки лимона 4 шт.
Консервированные ягоды 4-8 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Физ «Черные глаза»

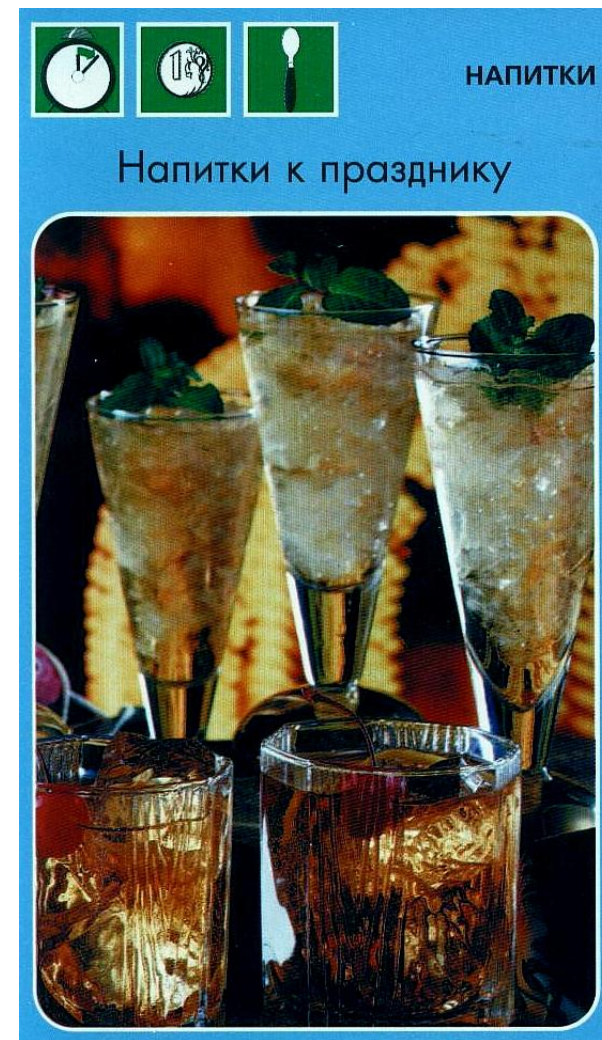
1. Яичные белки хорошо охладить. Гранатовый (или черносмородиновый) сок, сливовый сироп также сильно охладить.
2. Яичные белки взбить миксером в крепкую пену.
3. Добавить к ним сок, сливовый сироп, пищевой лед и на малой скорости смешать миксером все ингредиенты.
4. Вылить смесь в бокал или в стакан, долить сильно охлажденной газированной водой, украсить консервированной вишней.

Джулеп «Амур»

5. В бокалы, не размешивая, последовательно влить виноградный и яблочный соки, апельсиновый и мятный сиропы.
6. Рекомендуется украсить каждый бокал консервированными ягодами, положить кусочки пищевого льда.
7. Кружочки лимона надрезать с одной стороны до середины, надеть на стенки бокалов или украсить листиками мяты.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Физы подают сильно охлажденными.
- Состав джулепов весьма разнообразен, однако обязательным ингредиентом является мята или мятный сироп.



25. Напиток из моркови и томатов

ИНГРЕДИЕНТЫ

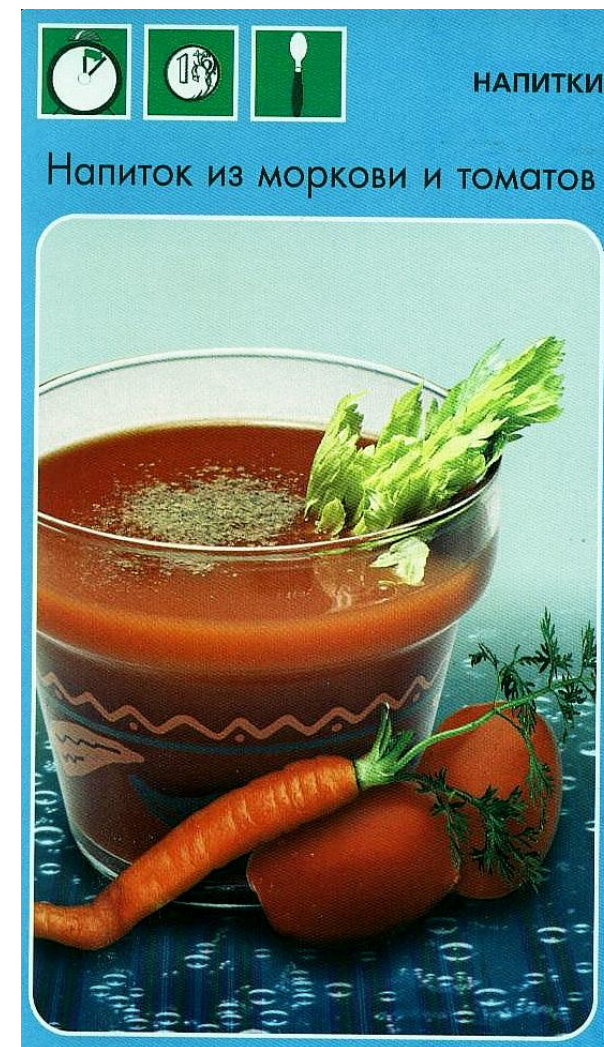
Томаты 2 шт.
Морковь. 2-3 шт.
Молоко..... 4 стакана
Сельдерей (зелень) 1 веточка
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.
2. Томаты вымыть, ошпарить, снять кожицу.
3. В эмалированной миске размять подготовленные томаты, добавить натертую морковь. Постоянно взбивая венчиком, влить молоко. Взбивать смесь 2-3 мин. Поставить до употребления в холодильник.
4. Веточку сельдерея вымыть, обсушить салфеткой, разделить на отдельные листики.
5. При подаче к столу разлить напиток в оригинальные стаканы, заправить перцем и солью по вкусу, украсить листиками сельдерея.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Любители могут добавить в напиток толченый чеснок. В этом случае молоко заменяют кефиром.
- Такой освежающий напиток готовят также из смеси томатного (1/2 стакана) и морковного (1/2 стакана) сока с молоком.



26. Напиток "Изумруд"

ИНГРЕДИЕНТЫ

вода 1 л
Тархун (эстрагон)..... 200 г
Сахарный песок 1/2 стакана
Сливки. 1/2 стакана
Сахарная пудра 3 ст. л.
Мята 10-12 листиков
Вишня 4 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Листики мяты промыть и просушить полотенцем. Тархун перебрать, промыть, нарезать и пропустить через мясорубку или измельчить. К полученной массе добавить холодную кипяченую воду (около 1 л), размешать, отжать сок. До использования поместить его в холодильник.
2. Отжатую мезгу положить в посуду, залить горячей водой (1-2 стакана) и варить при слабом кипении 5-8 мин.
3. Полученный отвар настоять в течение 25-30 мин. Затем процедить, а мезгу отжать через марлю.
4. В процеженный отвар добавить сахарный песок, размешать до полного растворения, влить ранее отжатый охлажденный сок и вновь охладить.
5. В кастрюлю влить густые сливки, поставить на лед или в холодную воду и взбить до образования густой пены. Затем положить в сливки сахарную пудру и размешать.
6. Охлажденный напиток разлить по стаканам, покрыть сверху взбитыми сливками.
7. Украсить напиток листиками мяты и целыми ягодами вишни.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Во взбитые сливки можно добавить ванилин или ванильный сахар.



27. Напиток "Черничка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

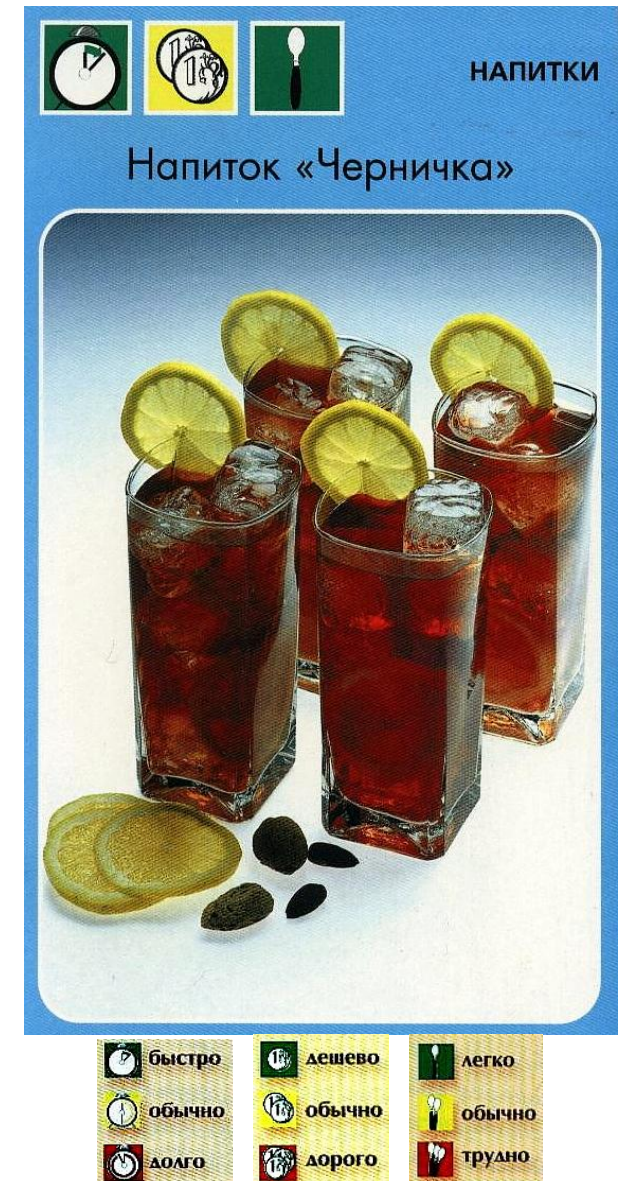
Черника 2 стакана
Сахарный песок 1/2 стакана
Вода 3 стакана
Лед 5 кубиков
Лимон 1/2 шт.
Лимонная кислота

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чернику перебрать, тщательно вымыть, положить в эмалированную посуду и размять толкушкой.
2. Засыпать чернику сахарным песком и оставить при комнатной температуре на 2-3 ч.
3. Образовавшийся черничный сироп процедить и слить в отдельную посуду.
4. Оставшиеся ягоды залить водой, поставить посуду на огонь и варить 25-30 мин.
5. Полученный отвар процедить, добавить в него лимонную кислоту и черничный сироп, размешать и охладить.
6. Разлить напиток в высокие стаканы. Подавать с кубиками льда и долькой лимона.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такой напиток можно приготовить из голубики, брусники и клюквы.
- Черничный сироп, полученный таким способом, может служить основой для оригинальных коктейлей.



28. Новогодний крюшон

ИНГРЕДИЕНТЫ

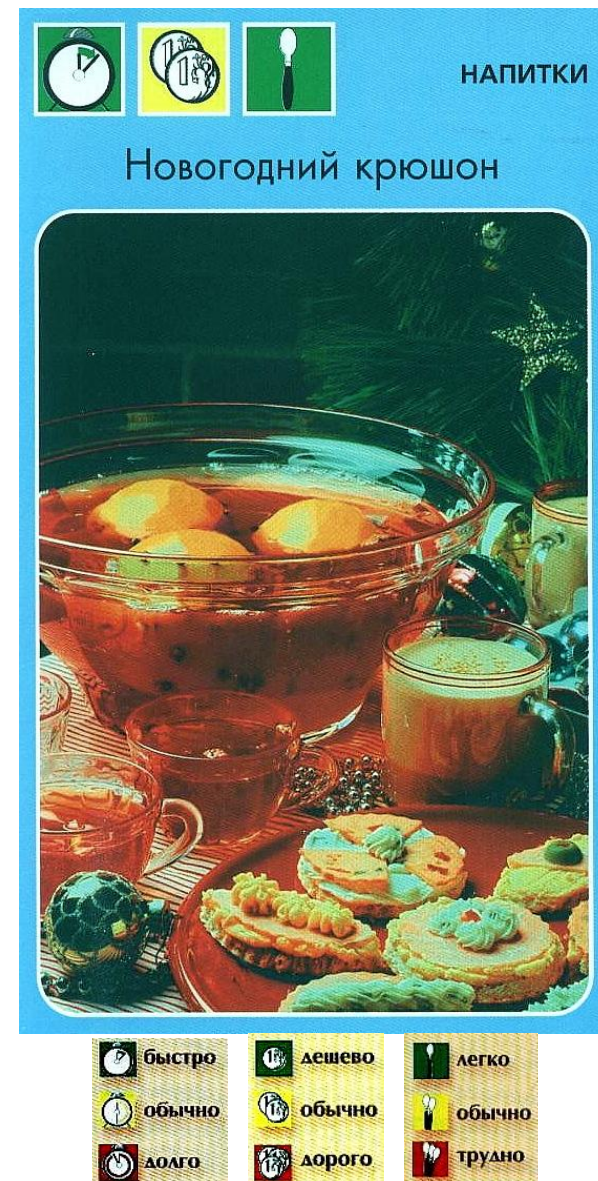
Клюква..... 1 стакан
Сахарный песок. 4 ст. л.
Ликер ¼ стакана
Коньяк ¼ стакана
Шампанское 2 ½ стакана
Персики (консервированные)..... 3 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Клюкву перебрать, промыть горячей водой, отобрать несколько крупных ягод, отложить. Остальные тщательно размять, добавить ½ стакана кипяченой холодной воды и отжать сок через марлю.
2. Сахарный песок (2 ст. ложки) смешать с 1 ½ стакана воды, прокипятить (около 5 мин), соединить с клюквенным соком и охладить.
3. В стеклянную или хрустальную крюшонницу влить полученный напиток из клюквенного сока, добавить ликер и коньяк. Если необходимо, то прибавить по вкусу сахарный песок и перемешать.
4. Половинки консервированных персиков (без косточек) положить в крюшонницу, добавить ранее отложенную клюкву. Готовую смесь залить шампанским.
5. За столом холодный напиток разливать специальной ложкой по крюшонным чашкам или бокалам. Отдельно подать наколотый пищевой лед.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Во все крюшоны кладут свежие или консервированные фрукты -апельсины или мандарины, очищенные и разделенные на дольки, персики и абрикосы (без косточек), ананасы, груши, яблоки, также разрезанные на части, свежие либо свежемороженые ягоды (в основном клубнику).



29. Овощной напиток с йогуртом

ИНГРЕДИЕНТЫ




Морковь 1-2 шт.
Томаты 2 шт.
Йогурт (1,5% жирности) ... 2 стакана
Репчатый лук 1 шт.
Сметана..... 1/2 стакана
Сельдерей (корень)..... 1 шт.
Петрушка (корень). 1 шт.
Петрушка (зелень) 4 веточки
Лук-порей. 1 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь, репчатый лук, корень сельдерея и петрушки, лук-порей очистить, вымыть и крупно порезать.
2. Томаты вымыть и разрезать на 6-8 частей.
3. Все овощи положить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком (3 стакана) и варить около 30 мин.
4. Готовый овощной отвар процедить и охладить.
5. В эмалированную посуду влить йогурт и постепенно подливать к нему холодный отвар, взбивая венчиком или миксером. Затем добавить сметану, посолить и перемешать.
6. Веточки петрушки вымыть и обсушить салфеткой.
7. Разлить напиток в высокие стаканы, украсить зеленью петрушки.

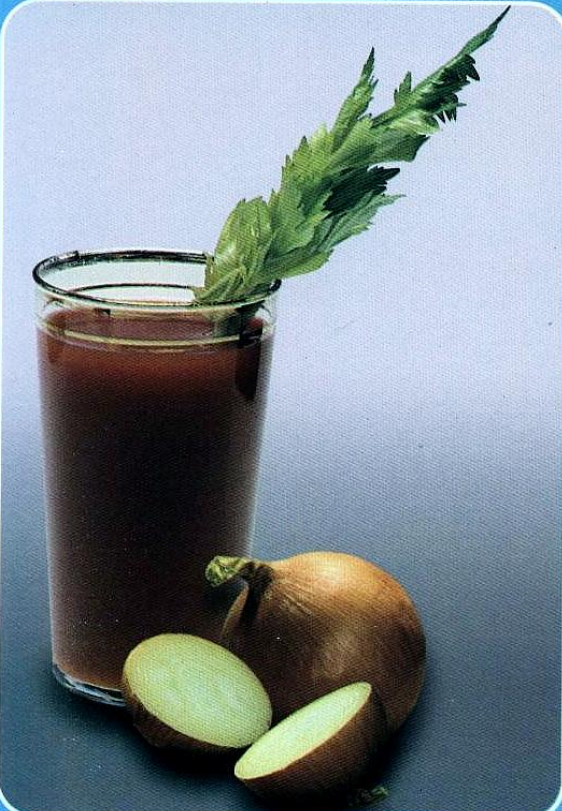
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Набор овощей в напитке зависит от времени года и пристрастия хозяйки.
- Поданный в пиалах или бульонных чашках этот полезный напиток вполне заменит овощной суп.
- Отваренные для получения напитка овощи рекомендуется использовать для приготовления салатов, гарнирования мяса и рыбы, предварительно подсолить.





НАПИТКИ


Овощной напиток с йогуртом





 быстро


 дешево


 легко


 обычно

 обычно

 обычно

 долго

 дорого

 трудно

30. "Пьяный шиповник"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шиповник (свежие плоды)..... 1 кг

Для сиропа:

Сахарный песок 500 г

Вода..... 6-7 л




Лимонная кислота 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Плоды шиповника вымыть, удалить «носики».
2. Подготовленные плоды поместить в большую бутыл и залить сиропом, приготовленным из сахарного песка, воды и лимонной кислоты.
3. Для ускорения брожения необходимо охладить сироп до температуры 20°C и добавить 5-10 г дрожжей.
4. Бутыл оставить при комнатной температуре. Через несколько дней напиток приобретет приятный терпкий вкус и будет готов к употреблению.
5. Напиток процедить и разлить в бутылки. Затем плотно укупорить и хранить в холодном помещении.

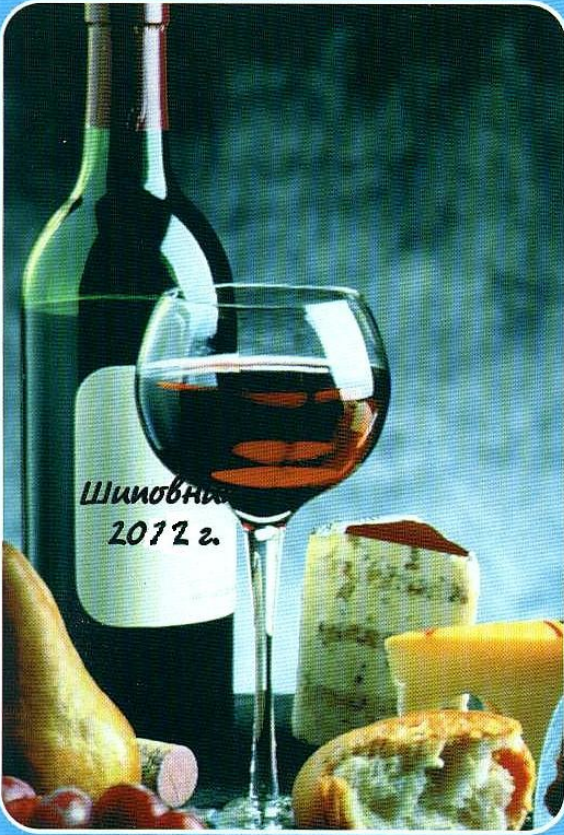
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Для приготовления вина используют как свежие спелые, твердые плоды, так и сушеные цельные или измельченные плоды шиповника.
- напиток из шиповника содержит небольшой процент спирта, но оно богато активными дрожжами и витаминами.





НАПИТКИ


«Пьяный шиповник»





 быстро


 обычно


 долго


 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

31. Ревенево-медовый гоголь-моголь

ИНГРЕДИЕНТЫ

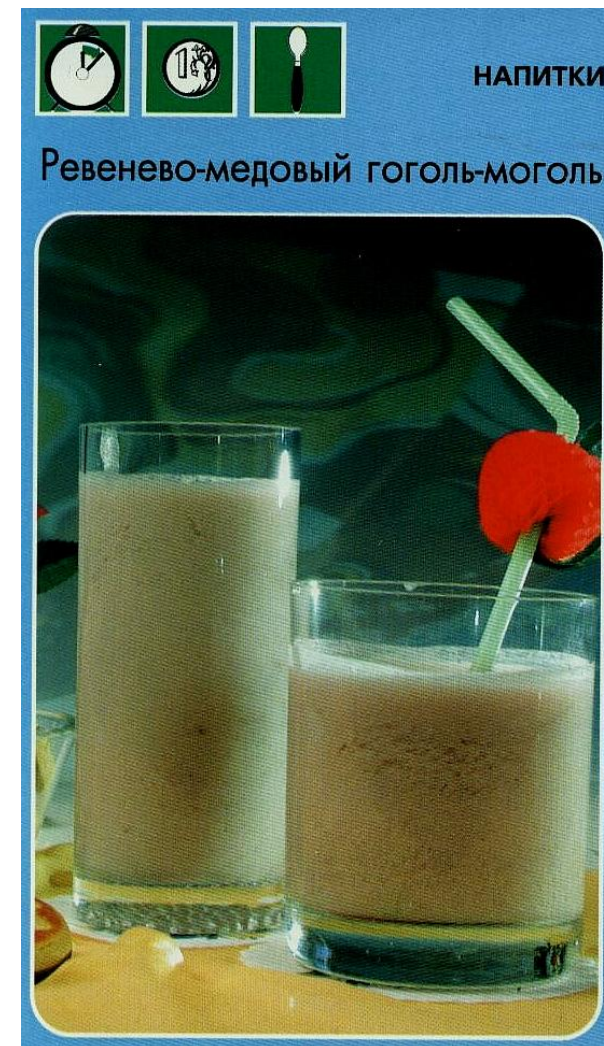
Компот (или сок) из ревеня 1/2 стакана
Мед..... 4-6 ст. л.
Яйцо. 1 шт.
Молоко..... 2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Холодный компот (или сок) из ревеня процедить в миксер.
2. Добавить к компоту мед, яйцо и охлажденное молоко.
3. Взбить смесь в миксере до получения однородной массы. Подавать напиток охлажденным.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Добавленные перед взбиванием в миксер 3-4 ягоды замороженной клубники или малины ароматизируют напиток.
- Гоголь-моголь очень полезен и вкусен с печеньем к завтраку.



32. Рябиновый квас

ИНГРЕДИЕНТЫ

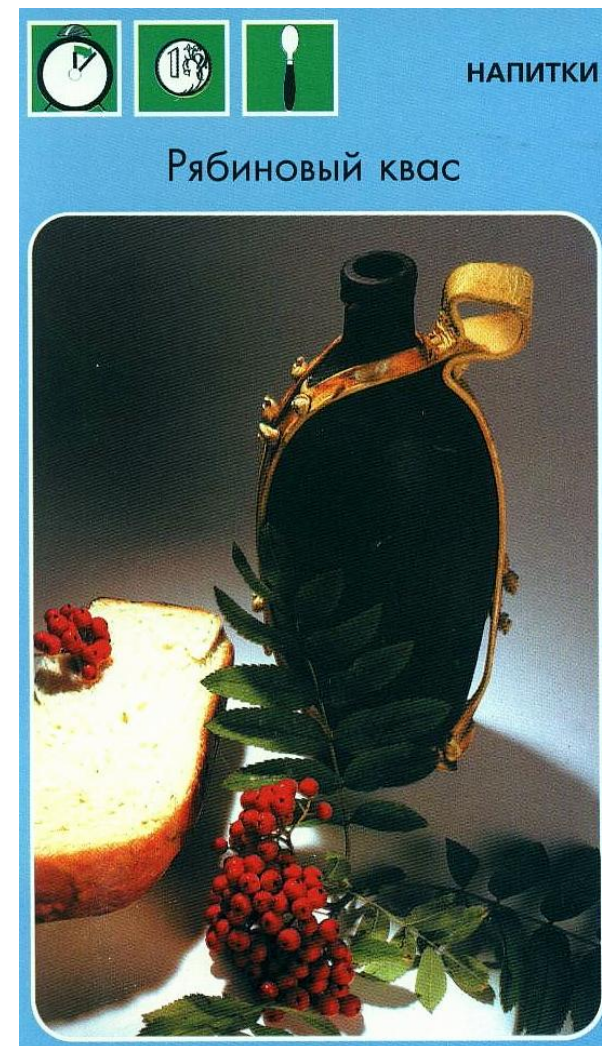
Рябина..... 1 кг
Сахарный песок 2 стакана
Дрожжи10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ягоды рябины отделить от щитков, перебрать и тщательно вымыть. Затем опустить на 3-4 мин в кастрюлю с кипящей водой (5 л), охладить в холодной воде.
2. Бланшированную рябину размять деревянной толкушкой. Залить водой, в которой ягоды бланшировали, и варить 10 мин.
3. Отвар процедить в эмалированную кастрюлю через сложенную в несколько слоев марлю. Добавить сахарный песок, размешать до полного его растворения. Затем отвар охладить до 20-25⁰С.
4. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды. Ввести дрожжи в отвар и тщательно перемешать. Оставить на 10-12 ч при комнатной температуре.
5. Бутылки (можно пластиковые) вымыть. Разлить в них квас, закрыть бутылки пробками и поставить на 2 дня в прохладное место для созревания.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для крепости в квас рекомендуется добавить изюм - после розлива в бутылки (из расчета 4-5 шт. на 1 бутылку).
- Для кваса собирают вызревшие ягоды осенью после первых заморозков - они становятся менее горькими. Рябину можно искусственно проморозить в морозильном отделении холодильника (при -15° С).



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

33. Свекольный квас

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 3 л напитка:




Свекла 1 кг
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Ржаной хлеб (корка) 50-100 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свеклу вымыть, очистить, сполоснуть и натереть на крупной терке.
2. Положить свеклу в эмалированную посуду, посыпать сахарным песком и солью. Залить охлажденной кипяченой водой (6-8 стаканов) и положить хлебную корку.
3. Посуду накрыть марлей и поставить в теплое место на 5 суток.
4. Готовый квас процедить через марлю в чистые прошпаренные бутылки.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:


- Квас очень подходит для приготовления холодных борщей.





НАПИТКИ


Свекольный квас





 быстро


 дешево


 легко


 обычно

 обычно

 обычно

 долго

 дорого

 трудно

34. Сок облепиховый с мякотью

ИНГРЕДИЕНТЫ

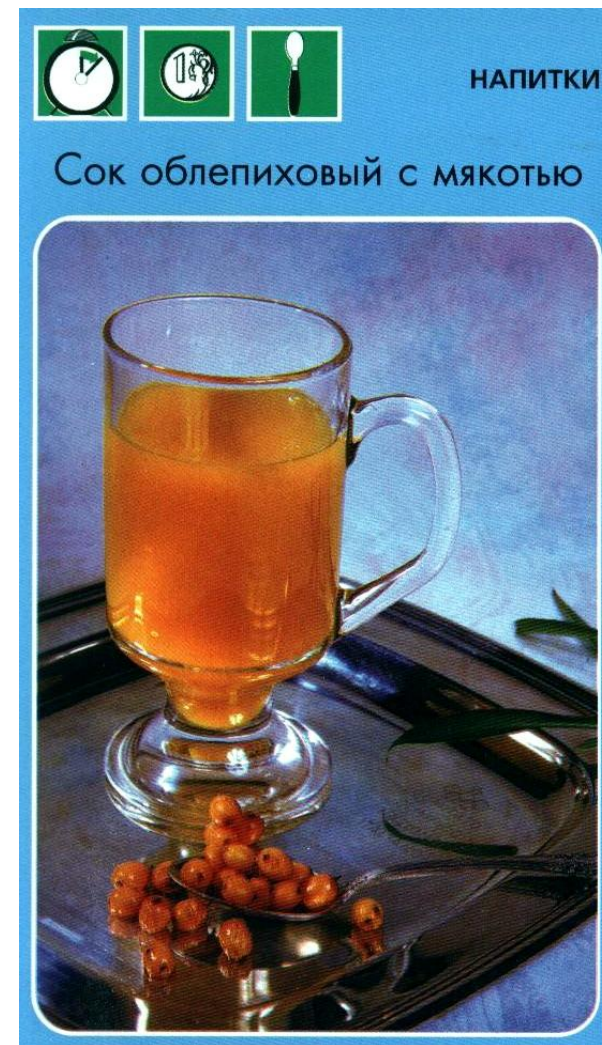
Облепиха..... 1 кг
Сахарный песок 2-2 ½ стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ягоды облепихи перебрать, вымыть и обсушить, разложив на столе.
2. Опустить ягоды на 2-3 мин в кипящую воду (4 стакана), затем откинуть на сито. Дать стечь воде в эмалированную кастрюлю, а ягоды протереть через сито.
3. Воду в кастрюле довести до кипения, всыпать сахарный песок и помешивать при слабом нагреве до растворения.
4. В полученное облепиховое пюре добавить приготовленный сахарный сироп, подогреть до 75-80°C.
5. Банки вымыть, стерилизовать. В горячие банки разлить облепиховый сок с мякотью и пастеризовать при температуре 85°C: пол-литровые банки или бутылки - 15 мин, литровые - 20 мин и укупорить.
6. Чтобы облепиховый сок с мякотью консервировать способом горячего розлива, облепиховое пюре с сахарным сиропом следует подогреть до 95°C. Затем быстро разлить его в горячую стерилизованную тару до самого верха и сразу укупорить.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Проще всего получить концентрированный облепиховый сок в соковыжималке. Ягоды (1 кг) пропустить через соковыжималку и засыпать сахарным песком (3 стакана) в эмалированной посуде. Оставить при комнатной температуре на 10-12 ч, постоянно помешивая, до полного растворения сахарного песка.



35. Французский лимонад

ИНГРЕДИЕНТЫ




Лимонный сок 1/2 стакана
Лимон..... 1/2 шт.
Яйца..... 3 шт.
Газированная вода 2 стакана
Ванильный сахар..... 1/4 пакетика
Мята..... 2 веточки
Пищевой лед

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В шейкер разбить яйца и влить туда лимонный сок.
2. Добавить в шейкер ванильный сахар, пищевой лед (из расчета 2 кубика на порцию) и смешивать напиток около 2 мин.
3. Смесь процедить в бокалы или высокие стаканы. Влить газированную воду, украсить веточкой мяты и долькой лимона. Сразу подать к столу.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Подобный напиток прекрасно получается из любых цитрусовых или их смеси.



НАПИТКИ

Французский лимонад



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

36. Чай "Здоровье"

ИНГРЕДИЕНТЫ

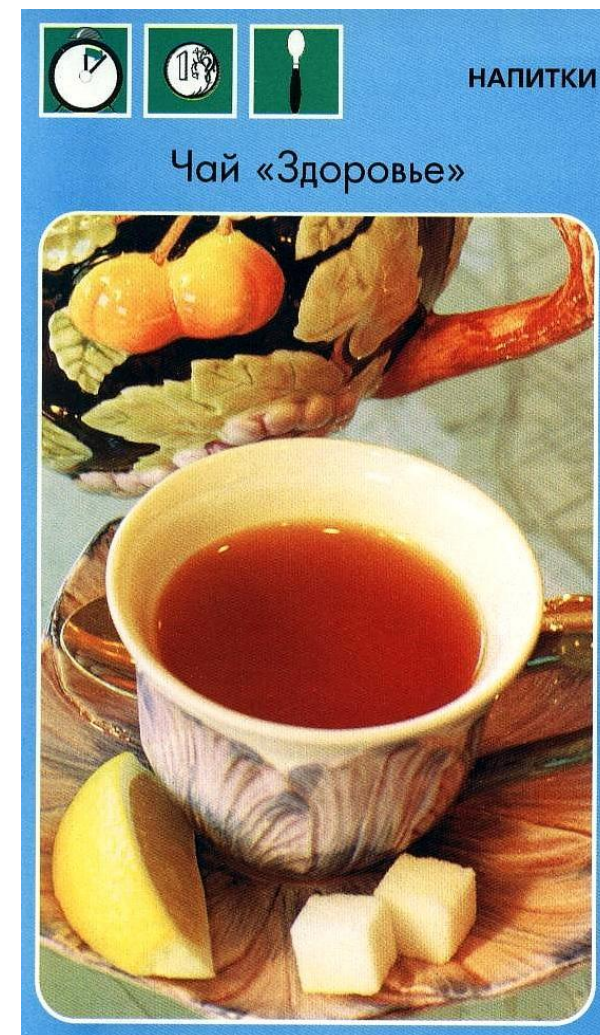
Чай черный байховый 5 ч. л.
Мята (листья измельченные) 1 ч. л.
Корень валерианы кусочек
Пустырник (листья измельченные) 1 ч. л.
Ягоды боярышника 2 шт.
Плоды шиповника 2 шт.
Лимон 1 шт.
Сахарный песок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Плоды шиповника (сушеные или свежие), ягоды боярышника и корень валерианы измельчить, залить холодной водой, довести до кипения и кипятить 3-5 мин.
2. В большой фарфоровый, стеклянный или эмалированный чайник положить черный байховый чай, листья мяты (сушеные или свежие), листья пустырника и заварить их кипящим отваром шиповника, боярышника и валерианы.
3. Настоять чай в течение 10-15 мин, разлить по чашкам. Отдельно подать нарезанный лимон и сахарный песок.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для приготовления ароматных и полезных для здоровья чаев используют также цветы шиповника, таволги, липы; листья зверобоя, черной смородины, малины, земляники, брусники; ягоды рябины, черемухи, черники.
- лучше всего полюбившиеся сборы чаев заготовить заранее, смешав все компоненты. Смеси удобно хранить в стеклянных банках с плотно закрывающейся крышкой. На каждую банку рекомендуется наклеить этикетку с названием сбора.



37. Чай пасечника

ИНГРЕДИЕНТЫ




Чай 2-3 ст. л.
Мед 150 г
Водка..... 50 г
Гвоздика 2-3 шт.
Ванильный сахар..... 1/3 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

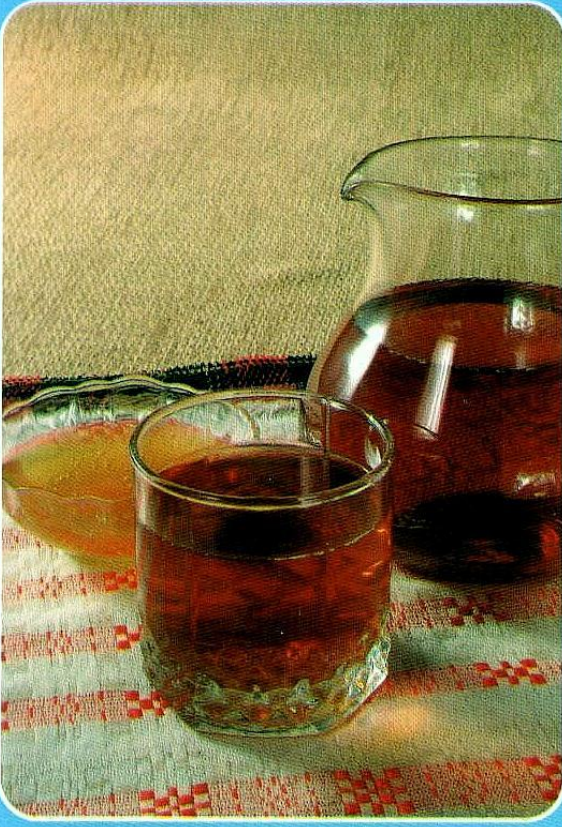
1. Вскипятить воду (4 стакана) и в горячем чайнике заварить чай крутым кипятком. Дать настояться около 20 мин.
2. Чай процедить в эмалированную посуду. Добавить мед, водку, гвоздику и ванильный сахар. Закрыть крышкой.
3. Смесь довести до кипения, перелить в прозрачную посуду, подчеркивающую красоту напитка, и подать к столу.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пряности подбирают по желанию. Можно добавить мяту, душицу и другие травы.

НАПИТКИ

Чай пасечника



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

38. Чудо-шиповник

ИНГРЕДИЕНТЫ

Плоды шиповника 4 ст. л.
Вода 4 стакана
Сахарный песок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

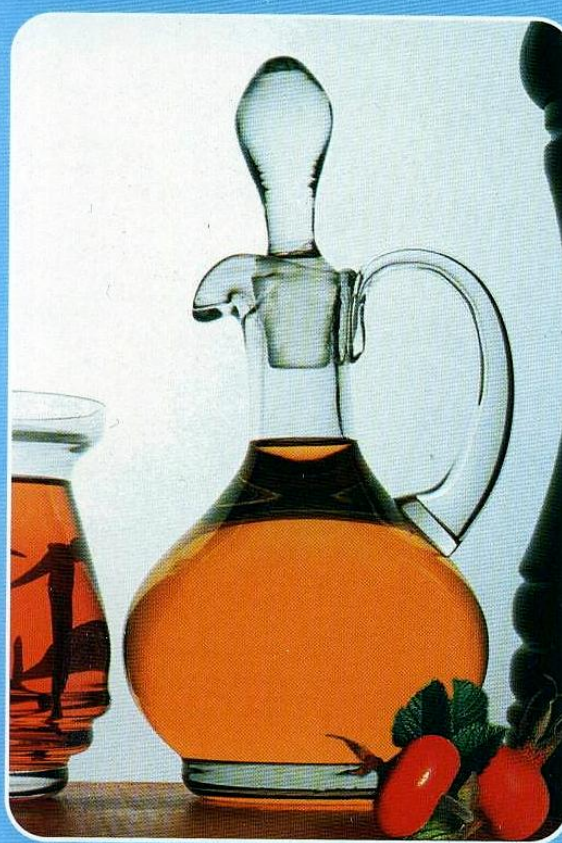
1. Высушенные плоды шиповника хорошо промыть холодной водой, затем слегка раздробить, и заварить крутым кипятком.
2. После заварки кипятить не более 8-10 мин, чтобы сохранить витамин С.
3. После кипячения отвар вместе с плодами перелить в стеклянную или фарфоровую посуду, накрыть и поставить на несколько часов (можно на ночь) в теплое место.
4. Настоянный отвар процедить через двойной слой марли и отжать в ней плоды.
5. В полученный приятный кисловатый напиток при желании добавить сахарный песок.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Заваривать шиповник следует в эмалированной посуде, поскольку в металлической витамин С разрушается.
- Напиток необходимо использовать в тот же день, когда он приготовлен, так как при более длительном хранении витамин С не сохраняется.
- Если вместо целых плодов шиповника заваривать кожуру, достаточно брать 1/2 ст. ложки на 1 стакан крутого кипятка.

НАПИТКИ

Чудо-шиповник



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

39. Яблочный квас

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 10л воды:




Яблоки..... 2 кг
Изюм (без косточек)..... 3/4 стакана
Сахарный песок 4 стакана
Дрожжи..... 20 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вскипятить 10 л воды, охладить до температуры 37-40°C.
2. Яблоки вымыть, нарезать на тонкие дольки, положить в большую эмалированную или стеклянную посуду. Добавить изюм, сахарный песок и залить подготовленной теплой кипяченой водой.
3. Дрожжи растереть с небольшим количеством сахарного песка, внести в приготовленную смесь и поставить в теплое место на 2 ч.
4. Затем квас процедить через марлю, разлить в бутылки, плотно закупорить и оставить для созревания при комнатной температуре на 3-4 дня.

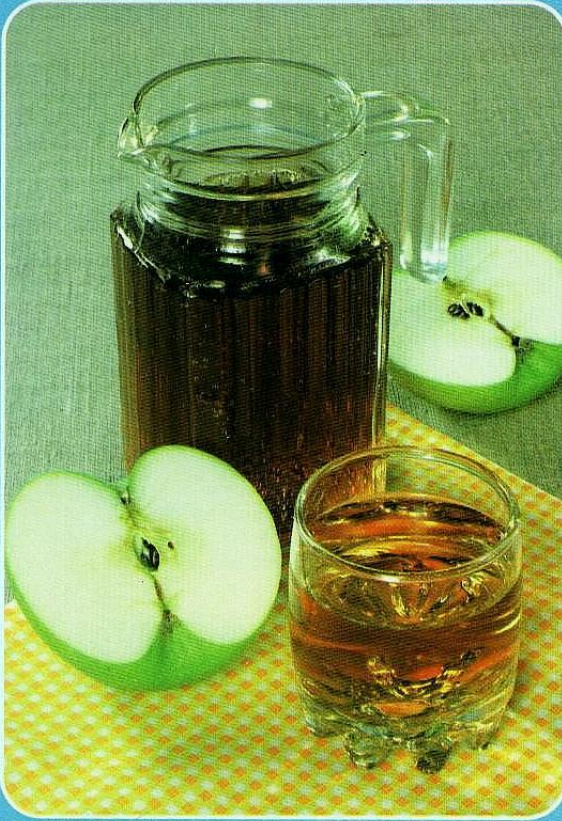
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Хороший квас по предлагаемому рецепту получается из ранних сортов сладких яблок.



НАПИТКИ

Яблочный квас



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

40. Яблочный сок

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки в любом количестве

Сахарный песок 10-15% от объема яблок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать требуемое количество спелых, немятых яблок, тщательно их вымыть, разрезать на 4 части, удалить плодоножки и вырезать семена.
2. Четвертинки яблок пропустить через соковыжималку.
3. Стерильную марлю сложить в 3-4 раза и многократно профильтровать через нее полученный яблочный сок.
4. Отфильтрованный сок подогреть до 80-90°C. Если сок получился очень кислым, добавить сахарный песок по вкусу.
5. Стекланные банки или бутылки, предназначенные для хранения сока, промыть, ошпарить и просушить. Крышки и пробки прокипятить.
6. Пастеризованный сок разлить в подготовленные банки, прикрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и выдержать 15-20 мин при 95°C, после чего укупорить. Бутылки, укупоренные пробками, залить смолкой.
7. После стерилизации укупоренные банки перевернуть крышками вниз, поставить для остывания.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы цвет яблочного сока получился более интенсивным, рекомендуется перед пастеризацией добавить к нему сок черноплодной рябины.

