



для дома, для семьи

самогонный аппарат

**и рецепты
приготовления
самогона**



Annotation

Книга, которую вы держите в руках, содержит информацию о свойствах самогона и способах приготовления этого традиционного русского напитка в домашних условиях. Кроме того, в книге представлено множество разнообразных рецептов приготовления самогона и коктейлей для снятия алкогольного опьянения.

- [Ирина Зайцева](#)
 - [Введение](#)
 - [1. Приготовление самогона в домашних условиях](#)
 - [Самогонный аппарат](#)
 - [Химические свойства самогона](#)
 - [Технология приготовления самогона](#)
 - [Выбор и подготовка исходных продуктов](#)
 - [Брожение](#)
 - [Рецепты приготовления браги](#)
 - [Перегонка](#)
 - [2. Рецепты приготовления самогона](#)
 - [3. Коктейли для снятия алкогольного опьянения](#)
 - [Рецепты приготовления аустера](#)
-

Ирина Зайцева

**САМОГОННЫЙ АППАРАТ И
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
САМОГОНА**

Введение

Самогон — традиционный русский напиток, получивший широкое распространение в России в XV веке.

Самогоноварение на Руси имеет свою историю. Рецепты приготовления самогона передавались из поколения в поколение и совершенствовались виноделами.

Следует отметить, что в прошлом столетии основным принципом виноделов (самогонщиков) было перегонять максимально медленно, используя для перегонки не более 50 % от общего объема имеющейся браги. Этому принципа придерживались как при первой перегонке, так и при второй и третьей.

Этот способ перегонки приводил к значительной потере сырья, однако главной целью виноделов было изготовление качественного напитка независимо от количества исходных продуктов. Например, из 30 л браги получали только 1,5 л простого самогона, из которого при второй перегонке выходило 0,55 л самогона высшего качества.

Существует множество способов изготовления самогона, и все они достаточно сложны. Разнообразие химических элементов, присутствующих на всех этапах приготовления самогона, начиная с исходных продуктов и заканчивая очисткой готового самогона, требует тщательного подхода и соблюдения технологий.

Ввиду того что на протяжении продолжительного времени литература по вопросам изготовления самогона была запрещена, многие рецепты были безвозвратно утеряны и забыты. Забыты были и многие технологии приготовления качественных спиртных напитков на основе самогона в домашних условиях. Именно поэтому в книге особое внимание уделяется этапам приготовления качественного самогона.

1. Приготовление самогона в домашних условиях

Самогонный аппарат

Аппарат для самогонварения, или дистилятор, состоит из котла-испарителя, в который заливается брага. В качестве котла-испарителя используют металлическую емкость объемом 15 и более литров со съемной крышкой.

В верхней части котла-испарителя должно быть 2 резьбовых отверстия (для термометра и отводящей трубки). В отдельных случаях делают третье отверстие для предохранительного клапана.

Термометры, применяемые для самогонварения, обязательно должны быть жидкостными, со шкалой 120 °С. Котел может нагреваться над открытым огнем, горелкой, электрической плиткой и т. д.

Если брага приготовлена правильно, содержание спирта в ней составляет 10–15 % от общей массы.

Оптимальными являются электрические обогреватели, поскольку с ними проще выдерживать температурный режим.

Из вершины котла выходит продолговатая трубка, завитая в виде спирали, — конденсатор (змеевик).

Змеевик проходит через сосуд с охлаждающей жидкостью (холодильник). В качестве охлаждающей жидкости, как правило, применяется холодная вода. Конденсат, образующийся при охлаждении паров, оседает на внутренней стороне стенок змеевика и вытекает из трубки в емкость для готового самогона. Диаметр трубки, используемый в качестве змеевика, должен составлять 12–15 мм.

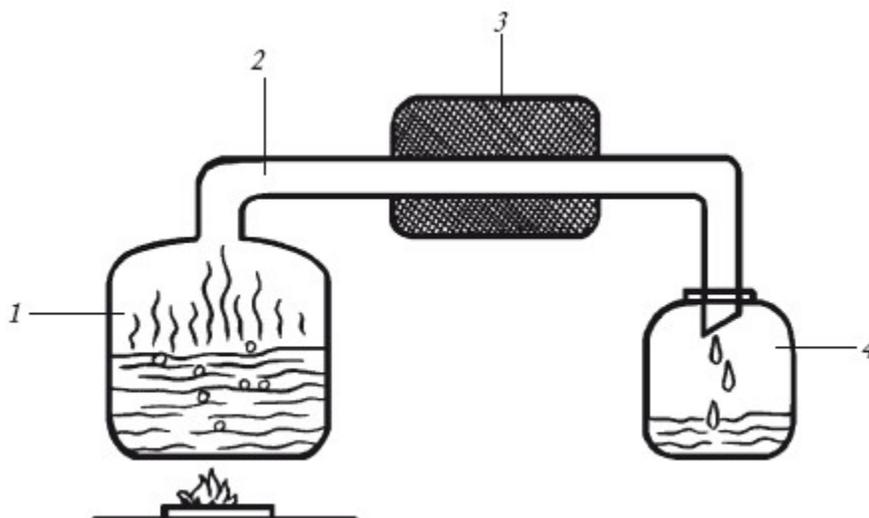


Рис. 1. Самогонный аппарат (схема 1): 1 — сосуд с брагой; 2 — конденсатор (змеевик); 3 — сосуд с водой; 4 — емкость для самогона

Таково устройство простейшего самогонного аппарата (рис. 1). Помимо этого, существует множество разнообразных конструкций самогонных аппаратов. Большинство из них аналогичны и отличаются лишь некоторыми нюансами. Поэтому мы рассмотрим лишь основные типы.

Самый простой самогонный аппарат работает даже без трубки-змеевика. Его основным преимуществом является то, что его можно собрать, не выходя из дома. Однако простейший аппарат дает низкую производительность самогона. Кроме того, возникает ряд других сложностей: необходимость чаще менять воду, невозможность повторной перегонки самогона, резкий запах, а самое главное — высокое содержание сивушных масел. Схема простейшего самогонного аппарата представлена на рисунке 2.

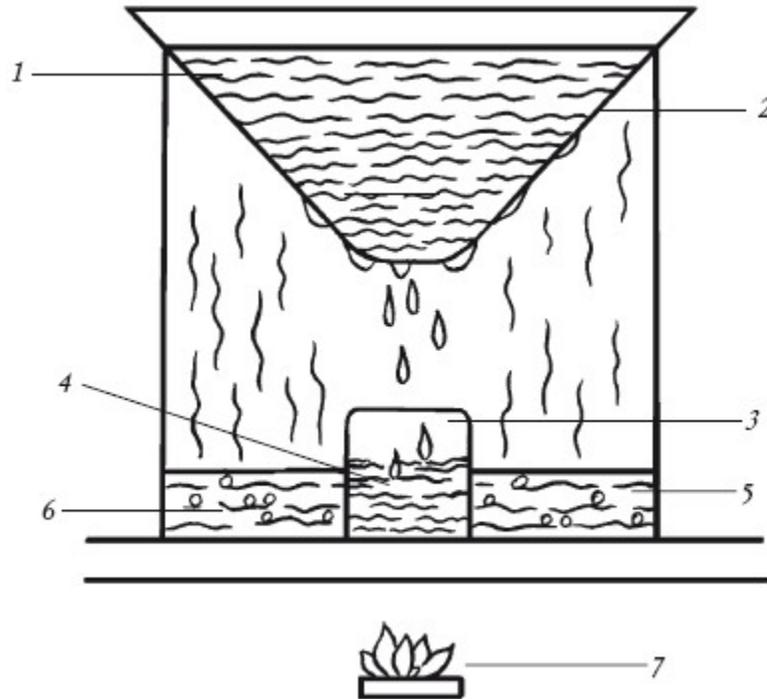


Рис. 2. Самогонный аппарат (схема 2): 1 — холодная вода; 2 — таз; 3 — миска для сбора самогона; 4 — самогон; 5 — емкость для браги; 6 — брага; 7 — нагреватель

В процессе нагревания пары, содержащие спирт, поднимаются вверх, а затем конденсируются на дне таза и капают вниз, попадая в чашки. Емкость с брагой герметизируется с тазом различными замазками. Ниже представлено несколько рецептов приготовления замазок.

Рецепт 1

Муку прожаривают на сковороде, затем разводят водой до консистенции каши и замазывают стыки этой массой.

Рецепт 2

Желтый воск смешивают с живицей хвойных деревьев в пропорции 3:1, Такая замазка особенно подходит для тех аппаратов, где присутствуют детали из стекла.

Рецепт 3

Сухую глину разводят льняным маслом до консистенции каши. Такая замазка подходит для деталей из металла и стекла.

Рецепт 4

Измельченную окись свинца и мелкий речной песок смешивают в пропорции 2: 1 и разводят льняным маслом. Все перечисленные замазки подходят для герметизации любых аппаратов. Аппарат, представленный на рисунке 3 отличается от предыдущего двумя новыми деталями — воронкой и отводной трубкой. Такая конструкция удобна, поскольку позволяет вынести емкость для сбора готового продукта за пределы испарителя, что в свою очередь, позволяет получить более качественный самогон.

Воронка расположена в проволочной корзине или на металлическом треножнике, установленном на дне сосуда. Зазор между емкостью и холодильником герметизирован замазкой.

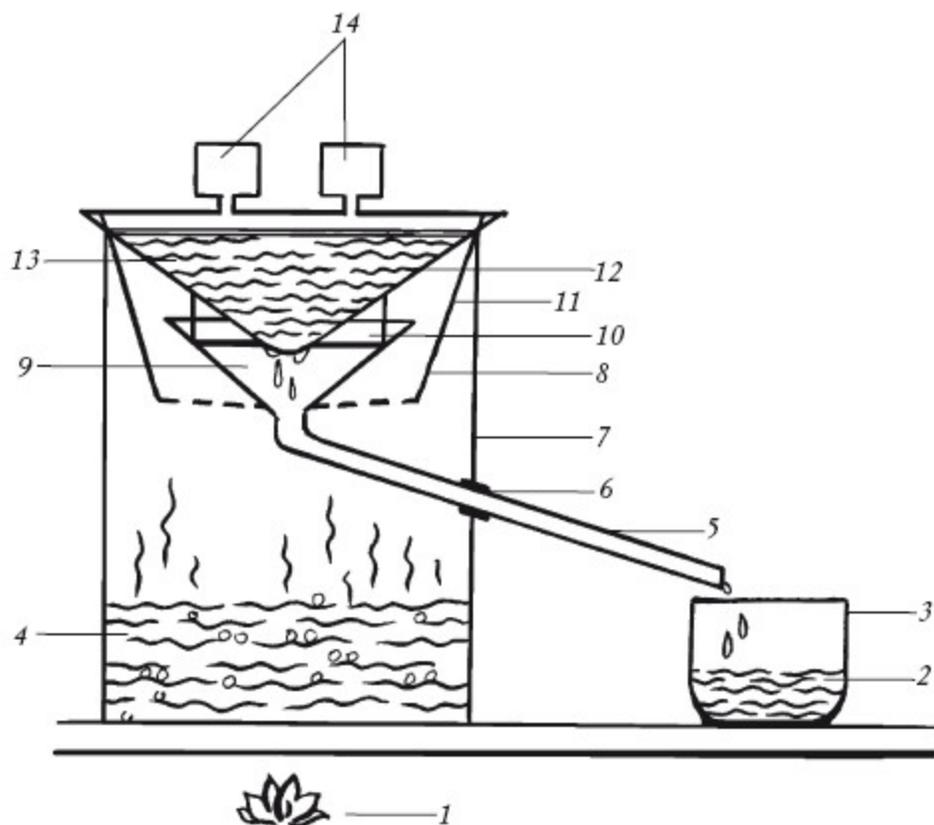


Рис. 3. Самогонный аппарат (схема 3): 1 — нагреватель; 2 — самогон; 3 — емкость для сбора самогона; 4 — брага; 5 — трубка; 6 — кусок трубы; 7 — емкость; 8 — проволочная корзина; 9 — воронка; 10 — пластина; 11 — замазка; 12 — холодильник; 13 — вода; 14 — подвод и отвод воды для холодильника

Самогонные аппараты, изготовленные из скороварок, называются «чугунки». Их в большинстве случаев нагревают на газовой плите.

Замазка всегда должна быть свежей. Дело в том, что в случае слишком сильного давления избыток паров может выйти через щели. Если же замазка окаменеет, аппарат может взорваться.

Берут обычную скороварку, клапаны на крышке заменяют пробками (рис. 4). В одной пробке находится термометр (2), в другой — трубка (3). Трубка снабжена краном. Змеевик выходит из колбы в

емкость для готового самогона. Емкость для готового самогона располагается на дне большого сосуда, наполненного холодной водой.

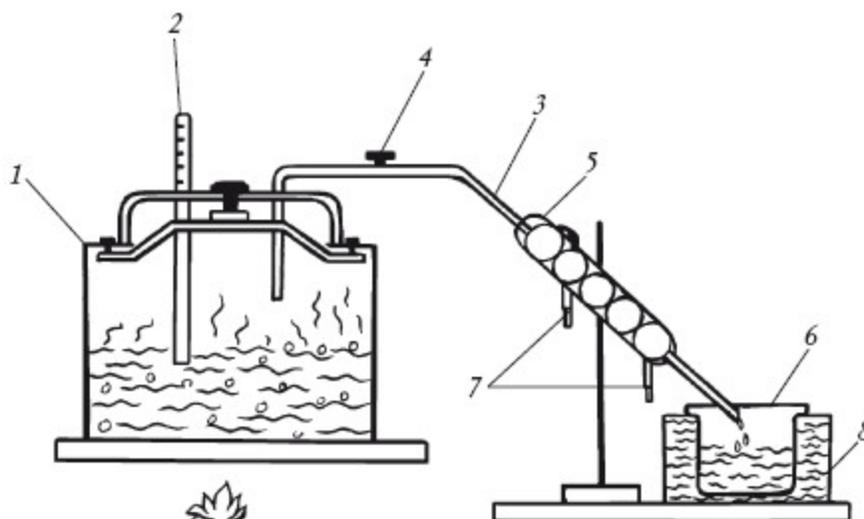


Рис. 4. Самогонный аппарат (схема 4): 1 — крышка сковородки; 2 — термометр; 3 — трубка; 4 — кран; 5 — водяное охлаждение; 6 — емкость для самогона; 7 — отток; 8 — водяная баня

Аппарат, представленный на рисунке 5, более компактен, чем «чугунок». Данное приспособление хорошо тем, что все его детали можно приобрести в магазине химических принадлежностей. Однако у него есть один существенный недостаток — низкая производительность.

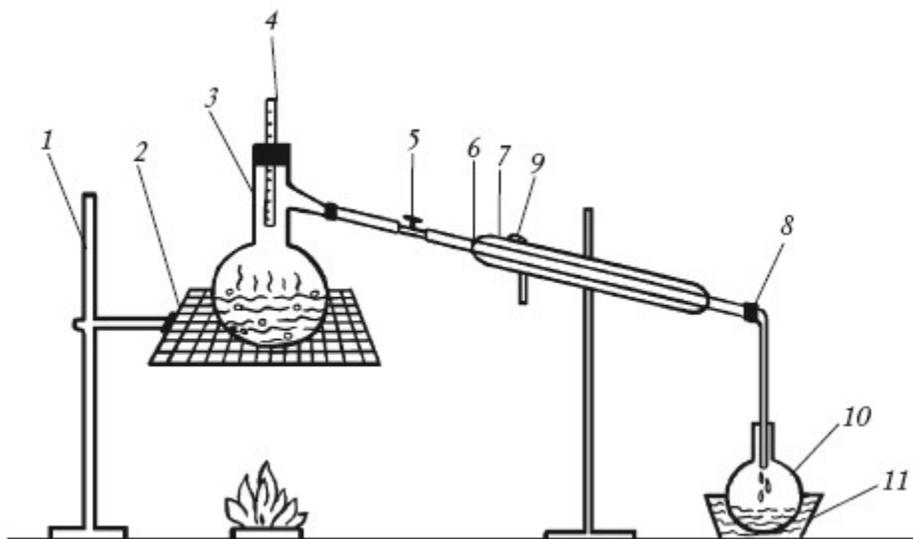


Рис. 5. Самогонный аппарат (схема 5): 1 — штатив; 2 — асбестовое сито; 3 — сосуд с жидкостью; 4 — термометр; 5 — кран; 6 — соединительная трубка; 7 — холодильник; 8 — трубки для охлаждения жидкости; 9 — отток; 10 — сосуд с готовым самогоном; 11 — водяная баня

Для того чтобы брага подогревалась равномерно, на дно сосуда бросают 2–3 кусочка керамики.

Асбестовое сито (2) зажимается в лапке штатива (1). На асбестовое сито устанавливается закупоренный сосуд. Количество браги в сосуде не должно превышать $2/3$,

В пробке, закрывающей сосуд, заранее сделано отверстие для термометра. Сбоку сосуда имеется ответвление для выхода паров спирта, оно соединено с трубкой, на которой располагается кран. Трубка соединяет сосуд с холодильником.

Выше были описаны простейшие самогонные аппараты, перейдем теперь к дистилляторам более сложной конструкции.

Перегонный куб со змеевиком

Перегонный куб со змеевиком производит до 1 л самогона в час (рис. 6).

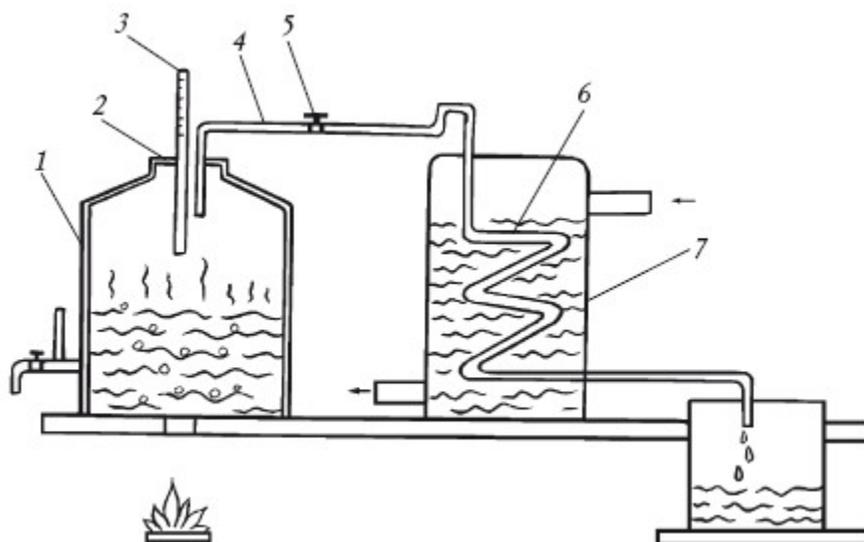


Рис. 6. Самогонный аппарат (схема 6): 1 — большая емкость; 2 — крышка; 3 — термометр; 4 — отводная трубка; 5 — клапан; 6 — змеевик; 7 — емкость, наполненная холодной проточной водой

Есть другой вариант перегонного куба со змеевиком. Его конструкция намного сложнее, однако он является более эффективным, поскольку брага нагревается раскаленным паром (рис. 7).

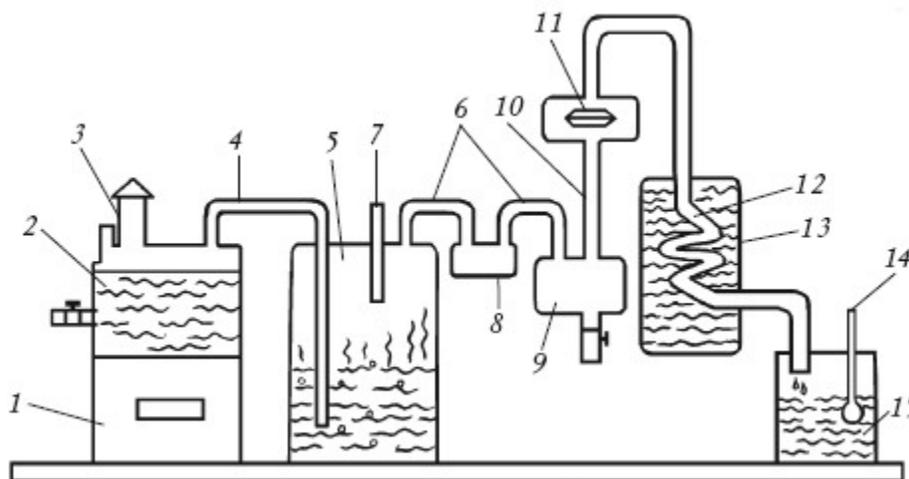


Рис. 7. Самогонный аппарат (схема 7): 1 — топка; 2 — емкость для воды; 3 — труба; 4 — трубопровод для водяного пара; 5 — емкость с брагой; 6 — трубопровод для паров спирта; 7 — термометр; 8 — банка; 9 — сухопарник; 10- трубопровод к фильтру; 11 — фильтр с медными тарелками; 12 — змеевик; 13 — холодильник; 14 — ареометр; 15 — емкость для самогона

Трубопровод подогревается паяльной лампой или газовой горелкой. Пар, поступающий по нему, не теряет температуру, а становится более горячим. Проходя через емкость с брагой, пар насыщается.

В случае если брага выплескивается в змеевик, останавливают перегонку и очищают змеевик. Чтобы избежать этой сложности, между трубкой, выходящей из емкости и сухопарником, устанавливают дополнительный фильтр. В качестве такого фильтра используют трехлитровую банку с закатанной крышкой. В крышке делают два отверстия (для принимающей и передающей трубок). Если брага выплескивается, она попадает в этот фильтр, а не в сухопарник.

Полезные советы по применению самогонного аппарата:

— не следует перегревать брагу, поскольку в противном случае она может выплеснуться в змеевик с готовым самогоном;

— рекомендуется регулярно прочищать змеевик, поскольку, если он забьется, высокое давление может разорвать дистиллятор;

— следует максимально часто менять воду в системе охлаждения, поскольку чем холоднее вода, тем эффективнее конденсация спиртосодержащего пара;

— в качестве охлаждающей жидкости рекомендуется использовать проточную воду;

— следует учитывать, что качество готового самогона определяется не конструкцией аппарата, а соблюдением правил приготовления на всех этапах.

Химические свойства самогона

Самогон представляет собой продукт перегонки (дистилляции) слабоалкогольных напитков, полученных из натуральных продуктов.

По аналогичной технологии производятся такие напитки, как виски, текила и множество других дорогостоящих напитков. Существует ошибочное мнение о том, что приготовить качественный самогон в домашних условиях невозможно. Такое предположение ошибочно, поскольку не существует пищевых продуктов, которые невозможно было бы приготовить в домашних условиях, и довольно странно предполагать, что алкогольные напитки являются исключением.

Широкое разнообразие рецептов выгодно отличает самогон от зарубежных аналогов: шотландского виски, грузинской чачи и японского сакэ.

Согласно результатам исследования самогона и самогоноварения в нескольких странах, в том числе и в России, самогон является качественным спиртным напитком. Кроме того, самогон не только не уступает по качествам промышленному алкоголю, но и превосходит его по многим показателям. Дело в том, что продукты дистилляции менее вредны для организма человека, чем продукты ректификации (водка).

Что касается некачественного алкоголя, он в большинстве случаев представляет собой экстракт спиртосодержащих технических жидкостей или сами технические жидкости. С самогоном это никаким образом не связано.

Самогон не уступает по качеству такому популярному напитку, как ром. Если сравнивать технологию их приготовления, существенных отличий не будет, за исключением продуктов, из которых они готовятся. Иными словами, ром представляет собой нефильтрованный самогон.

Крепость самогона напрямую зависит от качества дрожжей и температурного режима настаивания браги.

Согласно статистике, практически 50 % водки, поступающей в продажу, является некачественным продуктом подпольного производства и готовится с нарушениями требований ГОСТа.

Таким образом, наладив производство самогона в домашних условиях, вы сможете не только сэкономить деньги, но также сохранить здоровье.

Технология приготовления самогона

Приготовление качественного самогона возможно только при условии соблюдения всех технологических этапов:

- выбор и подготовка исходных продуктов;
- процесс брожения;
- перегонка;
- очистка и фильтрация;
- облагораживание.

Выбор и подготовка исходных продуктов

Как показывает опыт, первое, на что обращают внимание при выборе исходных продуктов, — доступность и минимальное количество затрат на их приобретение. Очень часто в качестве исходного продукта используется сахар, в то время как гораздо более доступными могут быть крахмал, зерно, картофель, хлеб, сахарная свекла.

Выбором исходных продуктов определяется качество готового продукта. Например, сахарная свекла не пригодна для приготовления высококачественных сортов самогона, однако она идеально подходит для приготовления простого крепкого самогона. При использовании в качестве исходного продукта картофеля получается самогон хорошего качества, однако при условии двойной перегонки и дополнительной фильтрации.

Приготовление солода

Одним из часто используемых компонентов при изготовлении самогона является солод. Он представляет собой продукт проращивания злаковых зерен и содержит ферменты, способные разлагать крахмал на простые сахара, которые, в свою очередь, при взаимодействии с дрожжами превращаются в спирт. От того, как приготовлен солод, во многом зависит качество готового продукта.

Для проращивания отбирают зерна пшеницы, овса, ржи, ячменя. Следует отметить, что зерна, используемые для приготовления солода, должны быть не моложе 2 месяцев, но и не старше 1 года. Кроме того, они должны быть крупными.

Зерно просеивают, очищают от инородных компонентов, после чего промывают в воде при температуре 40–50 °С. Зерно необходимо промывать до тех пор, пока вода после очередного ополаскивания не останется чистой. В итоге для приготовления солода отбирают 2 кг качественного зерна.

Зерна можно проверить на всхожесть следующим образом: отобрать 100 зерен и разложить на влажную ткань. Спустя три дня у них должны появиться корешки и ростки. Зерна считаются подходящими для приготовления солода лишь в том случае, если проросло не менее 90 % семян.

После этого зерно замачивают и, перемешивая, высыпают в деревянную посуду. Все всплывшие зерна удаляют. Зерно оставляют в воде до тех пор, пока не начнет отделяться шелуха. В процессе замачивания воду меняют каждые 8 часов. Затем зерна рассыпают по на противне слоем не более 3 см и оставляют в темном месте при комнатной температуре. Следует отметить, что влажность воздуха не должна превышать 40 %. Через каждые 4 часа следует перемешивать зерна.

В процессе проращивания температура зерна и ткани, на которой оно разложено, как правило, постепенно увеличивается, что нежелательно. Именно поэтому зерно необходимо перемешивать и охлаждать.

Для ускорения процесса проращивания используется смесь суперфосфата и серной кислоты (10 г суперфосфата на 1 л, серная кислота — 0,5 %). Проращивание зерен обычно продолжается 8-10 дней. Корешки при этом достигают длины 10–15 мм, а ростки — 5 мм.

Если необходимо сохранить полученный солод на будущее, его сушат. Для этого его промывают 1 %-ным раствором серной кислоты, затем рассыпают зерно в сухом помещении и оставляют сушиться на 5–7 дней. После этого зерно помещают в духовку и выдерживают при

температуре 35 °С. Влажность высушенного солода не должна превышать 3,5 %. Солод хранят в закрытой посуде в сухом помещении.

Для того чтобы приготовить солод высшего качества, смешивают ячменный, ржаной и просяной солод в соотношении 2:1:1. Полученную смесь промывают горячей водой, затем заливают холодной и выдерживают в течение 10 минут. После этого воду сливают, а солод просушивают приведенным выше способом. Затем зерна размалывают до консистенции муки. Для приготовления 2 л солодового молока в 1 л воды разводят 150 г истолченного солода и тщательно перемешивают. В итоге должна получиться однородная смесь.

Солодовое молоко используется в том случае, если в исходном продукте содержится большое количество крахмала. Если в качестве исходного продукта используются злаки или корнеплоды, при добавлении солода получается большее количество самогона. Однако оно не является обязательным компонентом, если исходный продукт содержит достаточно сахара.

Фруктово-ягодные исходные продукты

Если в качестве исходного продукта используются фруктово-ягодные продукты, самогон производят с использованием дрожжей и небольшого количества сахара. Для изготовления самогона могут быть использованы самые различные фрукты и ягоды — вишня, клубника, малина, айва, яблоки, груши и т. д. Все они имеют свои вкусовые особенности и дают неповторимый вкус готовому самогону. Нередко фрукты и ягоды комбинируют. Например, ягоды рябины обладают очень терпким вкусом, поэтому с целью смягчения вкуса их, как правило, смешивают с малиной, смородиной и другими ягодами.

Подготовка сусла

В процессе приготовления сусла на основе сахара придерживаются определенной пропорции: на 10 частей сахара 30 частей воды и 1 часть дрожжей.

Для того чтобы определить, готова ли брага, около нее зажигают спичку. Если спичка горит, значит, можно приступать к перегонке, если же спичка тухнет, брага не готова. Готовность браги к перегонке можно определить, попробовав ее — если брага имеет горький вкус, значит можно перегонять, если сладкий — брага не готова.

Примерно той же пропорции придерживаются и при использовании плодов и ягод, однако необходимо учитывать содержание сахара в каждом конкретном случае. Количество сахара при использовании плодов и ягод может достигать 35 %.

Если сусло готовят на основе картофеля или других крахмало-содержащих продуктов, обычно используют следующее соотношение: на 7 кг картофеля — 10–12 л воды, 400 г сахара и 200 г дрожжей.

Приготовление дрожжевого затора

Существует несколько способов приготовления дрожжевого затора, все они имеют свои особенности. Остановимся на самом простом.

Берут 2–3 чайные ложки кипяченой воды, добавляют 1 чайную ложку сахара, растворяют дрожжи и настаивают в теплом месте до начала брожения. Затем мелко шинкуют 80 г свежей капусты, заливают ее 1 стаканом воды и кипятят в течение 1 часа. Полученный отвар охлаждают до комнатной температуры и добавляют забродившие дрожжи. Следует отметить, что использование дрожжевого затора вместо обычных дрожжей ускоряет процесс брожения и увеличивает его эффективность.

Брожение

От брожения во многом зависит качество готового самогона. Поэтому необходимо обратить внимание на некоторые практические моменты этого процесса.

При слишком низкой температуре процесс брожения может остановиться. В этом случае необходимо поднять температуру для возобновления. Температура сусла должна составлять не менее 20 и не более 25 °С, поскольку при слишком высокой температуре дрожжи

могут погибнуть. В этом случае сусло необходимо слить с погибших дрожжей и поставить на новые.

Брожение бывает нескольких видов: волнистое, переливное, смешанное, покровное и пенистое. Например, для картофельной браги не характерно покровное брожение. Оно указывает на то, что дрожжи ослабли или совсем погибли. В этом случае в брагу добавляют свежие дрожжи.

При пенистом брожении сусло выплескивается из емкости. В этом случае с целью уменьшения интенсивности брожения емкость с суслом необходимо перенести в более прохладное место. Через 2–3 дня емкость можно перенести в прежнее место.

Кроме того, применяют пеногасящие средства, например растительное масло, топленое сало, сильно забродившее дрожжевое тесто и чистый солод.

Окончание процесса брожения определяется по прекращению образования пены и пузырьков. Перебродившая брага имеет кислосладкий запах и горький вкус. Следует отметить, что после достижения суслом крепости 15° дрожжи погибают и брожение прекращается.

Рецепты приготовления браги

Рецепт 1

6 кг сахара и 100 г дрожжей разводят в 20 л кипяченой воды. Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 7—10 дней, затем перегоняют.

Рецепт 2

6 л варенья, 4 кг сахара заливают 20 л кипяченой воды, тщательно перемешивая. В полученную смесь добавляют 100 г дрожжей и настаивают в теплом месте в течение 7-14 дней, затем перегоняют.

Рецепт 3

1 кг сливы, 1 кг сахара заливают 3 л кипяченой воды и настаивают в течение 30 дней, затем перегоняют.

Перегонка

Перегонка представляет собой процесс разделения браги на спиртовую составляющую и все остальные. Этот процесс достаточно прост, поскольку спиртовая фракция является более легкой, в результате чего она раньше других компонентов переходит в пар.

Следует отметить, что только при условии тщательной подготовки оборудования для перегонки, а также строгом соблюдении технологии приготовленный самогон будет качественным. Разумеется, в некоторой степени качество готового продукта определяется и уровнем оборудования, но это не столь важно.

В процессе перегонки в емкость с самогомом может попадать закваска. Чтобы этого не происходило, в закваску добавляют 0,5 л свежего молока или 2 чайные ложки сливочного масла.

В процессе перегонки рекомендуется соблюдать следующие температурные режимы. Брагу нагревают до температуры 68 °С. При этом происходит активное отделение легких фракций. Самогон, полученный на этом этапе перегонки, содержит много вредных примесей, поэтому использовать его для внутреннего применения не рекомендуется. Легкие фракции летят в температуре 65–77 °С.

Когда испарение в этом режиме закончится, брагу подогревают чуть сильнее с одновременным уменьшением скорости нагрева. Этот этап считается основным в процессе перегонки, поскольку именно на этой стадии производится основное количество самогона. В данном случае температура не должна превышать 83 °С. Как только температура достигает 85 °С, процесс перегонки останавливают и проводят тест на содержание в браге спирта. С этой целью в брагу опускают кусочек промокательной бумаги. Если бумага загорается, значит, брага содержит еще достаточное количество спирта. В этом

случае перегонку продолжают. Если же бумага не загорается, перегонку прекращают.

Очистка и фильтрация

Полная очистка самогона включает в себя многократную дробную перегонку, а также химические и физические способы очистки.

В процессе очистки самогона необходимо учитывать, что спирт повышенной крепости сильно удерживает примеси, особенно при высокой температуре спиртовой жидкости. Поэтому перед каждой дополнительной перегонкой самогон разбавляют родниковой водой до 40 °С.

Следует отметить, что чем выше качество добавляемой воды, тем эффективнее процесс перегонки. Количество добавляемой воды определяется крепостью самогона. Как правило, количество воды должно составлять 50 % количества самогона. Для очень крепкого самогона количество добавляемой воды увеличивают, а для очень слабого-уменьшают. Для определения крепости самогона при разбавлении используется спиртометр.

В процессе брожения под действием дрожжей и выделяемых ими ферментов сахар превращается в этиловый спирт. Однако, помимо этилового спирта, в процессе брожения вырабатываются пропиловый, изобутиловый и изо-амиловый спирт (сивушные масла), вследствие чего самогон приобретает неприятный запах и вредные свойства.

Сивушные масла удаляют из самогона путем дробной перегонки, а также химическим способом. Для этой цели используют щелочь (1–2 г на 1 л самогона) или соду (5–7 г на 1 л самогона).

Помимо сивушных масел, в самогоне образуются и другие примеси (уксусный альдегид, уксусная кислота, муравьино-этиловый эфир, муравьиная кислота, уксусноэтиловый эфир, метиловый спирт, кетоны и т. д.). Наиболее опасной из перечисленных примесей является метиловый спирт, поскольку его попадание в организм приводит к очень тяжелым заболеваниям.

Очистка от большинства перечисленных примесей происходит при второй перегонке. Именно поэтому не рекомендуется принимать внутрь самогон первой перегонки.

Примеси, которые не удалось удалить при перегонке, выводят химическими способами. С этой целью применяется древесный уголь из костра или печи. Остывший уголь засыпают в емкость с самогоном (50 г угля на 1 л самогона) и настаивают в течение нескольких дней, периодически взбалтывая. После того как выпадет осадок, самогон фильтруют

Для очистки от посторонних примесей рекомендуется использовать активированный уголь, продающийся в аптеках.

Облагораживание

Качество приготовленного самогона определяется не только его крепостью, но также вкусом и запахом. Облагораживание, или придание самогону мягкого вкуса, можно сделать следующим способом.

Самогон выливают в эмалированную емкость, добавляют сахар, ставят на медленный огонь и нагревают до температуры 70 °С, после чего снимают с огня и охлаждают до комнатной температуры. Для придания самогону определенного цвета вместе с сахаром добавляют черный или зеленый чай (1 столовая ложка на 1 л самогона), затем самогон охлаждают и фильтруют.

Вкус и запах самогона до и после очистки существенно отличаются. Если положить мало сахара, самогон будет очищен в меньшей степени, а при переизбытке сахара напиток приобретет сладковатый вкус, что также нежелательно.

Самогон приобретет приятные вкус и аромат, если после второго перегона добавить свежее молоко (200 мл молока на 1 л самогона), настоять в течение 30 минут и добавить сахар.

2. Рецепты приготовления самогона

В этой главе представлены как классические, так и новые рецепты приготовления самогона. Способы приготовления не отличаются сложностью, поэтому вы без труда сможете приготовить самогон по выбранным рецептам в домашних условиях.

Рецепт 1

6 кг сахара, 200 г дрожжей заливают 10 л теплой кипяченой воды, перемешивают. В полученную смесь добавляют 1 пучок сушеного укропа и 2 столовые ложки листьев черной смородины, настаивают в теплом месте в течение 5–6 дней, затем перегоняют

Рецепт 2

300 г истолченных семян аниса, 150 г семян укропа заливают 10 л очищенного самогона, настаивают в течение 4 недель.

Полученную смесь разбавляют 5 л воды и перегоняют. В полученный самогон добавляют 1 кг лимонной цедры, 20 г имбиря и настаивают в течение 4 недель, затем фильтруют.

Рецепт 3

6 л вишневого сиропа разводят в 30 л кипяченой воды. В полученную смесь добавляют 200 г дрожжей, настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют.

Рецепт 4

1 л томатной пасты разводят в 30 л кипяченой воды.

В полученную смесь добавляют 0,5 л пива и 6 кг сахара, настаивают в теплом месте в течение 7 дней, затем перегоняют.

Рецепт 5

5 кг конфет с фруктовой начинкой измельчают и разводят в 20 л теплой кипяченой воды. Полученную смесь настаивают в течение 3–5 дней, затем перегоняют.

Рецепт 6

3 кг меда и 3 л сиропа разводят в 20–25 л воды. В полученную смесь добавляют 300 г дрожжей, настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют.

Рецепт 7

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 кг гороха заливают 15 л теплой воды, настаивают в течение 2 дней, перегоняют.

Рецепт 8

4-6 л забродившего варенья разводят в 30 л теплой воды. В полученную смесь добавляют 200 г дрожжей и 3 кг сахара, настаивают в течение 3–4 дней, перегоняют.

Рецепт 9

8 кг халвы разводят в 15–20 л теплой воды. В полученную смесь добавляют 20 г мяты, настаивают в течение 7-10 дней, затем перегоняют.

Рецепт 10

5 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 30 л воды смешивают, настаивают в течение 3–4 дней, перегоняют.

Рецепт 11

2 кг сухих яблок заваривают в 10 л кипятка. Полученную смесь охлаждают, добавляют 3 кг сахара и 250 г дрожжей, тщательно перемешивают, настаивают в темном месте в течение 7 дней, затем добавляют пучок сушеного укропа и перегоняют.

Рецепт 12

7-8 л сока, 250 г дрожжей смешивают, настаивают в темном месте в течение 14 дней при комнатной температуре, затем перегоняют.

Рецепт 13

200 г истолченных семян аниса заливают 10 л очищенного самогона, настаивают в течение 10–14 дней. В полученную смесь добавляют 5 л воды и перегоняют, затем добавляют истолченные семена аниса и настаивают в течение 3,5–4 недель, фильтруют и добавляют 1 л родниковой воды.

Рецепт 14

2 кг истолченных семян аниса заливают 5 л очищенного самогона, настаивают в течение 3–4 дней. В полученную смесь добавляют 5 л очищенного самогона, перегоняют.

Рецепт 15

400 г истолченных семян аниса, 50 г семян тимьяна, 40 г корня фиалки, 40 г сухой лимонной цедры измельчают и заливают 7–8 л очищенного самогона. Полученную смесь перегоняют.

Рецепт 16

200 г истолченных семян аниса заливают 5 л двойного самогона и настаивают в течение 14 дней. Полученную смесь разбавляют 3 л воды, перегоняют, добавляют 500 мл концентрированного сиропа, фильтруют.

Рецепт 17

2 кг семян истолченного аниса, 10 г измельченного корня фиалки, 40 г соли заливают 13 л очищенного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 2–3 дней, затем перегоняют.

Рецепт 18

200 г истолченного аниса заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 4 недель. Полученную смесь перегоняют. 2 кг сахара и 1,5 л воды смешивают и добавляют в самогон.

Рецепт 19

300 г истолченных семян аниса, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля заливают 14 л двойного самогона и настаивают в течение 4 недель. Полученную смесь перегоняют. В полученный самогон добавляют 3 кг сахара и 1 л воды.

Рецепт 20

400 г истолченных семян аниса смешивают с 12 л самогона и перегоняют.

Рецепт 21

1 кг истолченной вишни без косточек настаивают в емкости в течение 10 дней, периодически перемешивая до окончания брожения. Полученную смесь перегоняют и фильтруют.

Для приготовления самогона можно использовать сухие ягоды вишни. Для этого их кладут в горячую воду, затем мнут. При этом способе процесс брожения проходит медленнее.

Рецепт 22

Мякоть вишен очищают от косточек, истолченные косточки и мякоть заливают 10 л очищенного самогона и перегоняют. Полученную смесь настаивают в течение 5 дней.

Рецепт 23

5 кг вишни очищают от косточек, мякоть отжимают через двойную марлю. Косточки дробят, кладут в емкость и заливают 10 л очищенного самогона. В полученную смесь наливают 1–2 л молока и перегоняют. В готовый самогон добавляют 3 л вишневого сока и 500 г сахарной пудры.

Рецепт 24

60 г корицы, 30 г кориандра, 15 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г истолченного мускатного ореха, 0,5 л воды, 4 столовые ложки истолченных вишневых косточек смешивают и перегоняют. В полученную смесь добавляют 2 л вишневого сока, настаивают в течение 3 дней и перегоняют.

Рецепт 25

10 л виноградного сока, 5 кг сахара, 100 г дрожжей смешивают.

В полученную смесь добавляют 25 л кипяченой воды, настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют 2 раза.

Рецепт 26

5 кг сухих груш заливают 10 л воды и кипятят. В полученную смесь добавляют 300 г сахара и настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют 2 раза.

Рецепт 27

100 г сухой гвоздики толкут, заливают 6 л двойного самогона, закрывают бутылку и настаивают в теплом месте в течение 7-10 дней. Полученную смесь перегоняют. Из 2 кг сахара варят сироп, добавляют в готовый самогон, настаивают в течение 10 часов, фильтруют.

Рецепт 28

800 г сухой гвоздики, 600 г изюма заливают 10 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 7 дней, перегоняют, добавляют сироп по вкусу.

Рецепт 29

100 г сухой гвоздики заливают 5 л самогона и настаивают в течение 14 дней. В полученную смесь добавляют 2 л воды и перегоняют. 400 г изюма толкут и добавляют в полученный самогон. Полученную смесь процеживают, добавляют 0,5 л молока и фильтруют.

Рецепт 30

100 г сухой гвоздики измельчают, заливают 15 л очищенного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 7 дней, затем добавляют 200 г гвоздики и перегоняют.

Рецепт 31

1,5 кг дягильного корня измельчают, заливают 5 л двойного самогона, настаивают в течение 3 дней. В полученную смесь добавляют 6 л двойного самогона и перегоняют.

Рецепт 32

500 г свежих семян измельчают, заливают 10 л двойного самогона и настаивают в течение 3 дней. Полученную смесь перегоняют до тех пор, пока самогон продолжает сохранять прозрачный цвет. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 33

150 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной цедры заливают 15 л самогона. Полученную смесь настаивают в течение 5 дней, затем перегоняют.

Рецепт 34

200 г свежих цветков жасмина заливают 5 л самогона, перегоняют на сильном огне. В готовый самогон добавляют сироп по вкусу.

Рецепт 35

400 г мяты, 400 г шалфея, 300 г аниса, 100 г калгана, 150 г имбиря заливают 14 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 20 дней, периодически взбалтывая, затем перегоняют.

Рецепт 36

300 г лимонной цедры заливают 9 л самогона, настаивают в течение 24 часов, затем перегоняют.

Рецепт 37

100 г корицы, 40 г гвоздики, 40 г бадьяна, 40 г кардамона, 15 истолченного мускатного ореха измельчают, перемешивают, заливают 10 л самогона и настаивают в течение 7 дней. Полученную смесь перегоняют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 38

700 г изюма, 400 г кардамона, 30 г кориандра измельчают, заливают 8 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют.

Рецепт 39

800 г истолченного кардамона заливают 5 л самогона и настаивают в течение 3 дней. В полученную смесь добавляют 3 л самогона и перегоняют.

Рецепт 40

100 г кардамона, 1 кг лимонной цедры, 150 г корицы, 100 г калгана, 100 г сухой гвоздики, 100 г истолченного корня фиалки и 40 г аниса заливают 15 л самогона. Полученную смесь настаивают в течение 3 дней, затем перегоняют.

Рецепт 41

50 г кардамона, 30 г аниса, 20 г гвоздики, 10 г дягиля заливают 13 л самогона. Полученную смесь настаивают в течение 6–8 дней, затем перегоняют.

Рецепт 42

5 кг картофеля натирают на мелкой терке и заливают 10 л кипяченой воды температурой 60 °С, тщательно перемешивают. В полученную смесь добавляют 1 кг муки и пучок измельченной пшеничной соломы, процеживают. Осадок заливают 10 л кипяченой воды температурой 50 °С. Все перемешивают и настаивают в течение 4 дней, добавляют 100 г дрожжей и настаивают в течение 10 дней, затем перегоняют.

Рецепт 43

4 кг картофеля натирают на мелкой терке, смешивают с 5 кг молотого овса, заливают кипятком, тщательно перемешивают и настаивают в течение 5 часов. В полученную смесь добавляют 15 л воды и 300 г дрожжей, тщательно перемешивают. Полученную смесь настаивают до появления осадка и пузырьков, затем перегоняют.

Рецепт 44

400 г свежей корицы заливают 13 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 7–8 дней,

затем перегоняют.

В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 45

400 г мелко истолченной корицы заливают 5 л двойного самогона и настаивают в течение 14 дней. В полученную смесь добавляют 3 л кипяченой воды, затем перегоняют на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 46

100 г корицы, 40 г кардамона, 10 г майорана, 1 столовую ложку розмарина, 1 столовую ложку шалфея, 4 измельченных корня фиалки заливают 12 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 3 дней, затем перегоняют.

Рецепт 47

400 г корицы заливают 3 л кипятка и настаивают в теплом месте в течение 2 дней. Полученную смесь взбалтывают и перегоняют. После перегонки 0,5 л наливают в куб 0,5 л воды и продолжают перегонять до тех пор, пока не получится еще 1 л. Затем для приготовления сиропа 2 кг сахара разводят 1,5 л воды и варят на слабом огне. Самогон и сироп смешивают и настаивают в теплом месте в течение 5 дней, фильтруют.

Рецепт 48

2 кг сухих яблок заливают 10 л двойного самогона и перегоняют. В полученную смесь добавляют 150 г истолченной корицы и настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют на слабом огне.

Рецепт 49

400 г корицы заливают 3 л двойного самогона и настаивают в течение 7 дней. Полученную смесь перегоняют, добавляют сироп по вкусу и фильтруют.

Рецепт 50

100 г корицы, 100 г измельченного мускатного ореха, 30 г сухой гвоздики, 100 г кориандра, 200 г измельченных фисташковых орехов, 50 г ладана, 90 г калгана, 100 г лепестков розы, 1 столовую ложку розмарина, 1 столовую ложку шалфея, 4 измельченных корня фиалки смешивают и заливают 12 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 4 дней, затем перегоняют. В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу и фильтруют.

Рецепт 51

100 г лавандового цвета, 30 г гвоздики, 30 г корицы измельчают, тщательно перемешивают. Полученную смесь заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 7 дней, затем кладут хлеб и 50 г меда и перегоняют на медленном огне.

Рецепт 52

800 г мелко истолченных лавровых ягод заливают 10 л двойного самогона, настаивают в течение 3 дней. Полученную смесь перегоняют.

Рецепт 53

500 г лимонной цедры заливают 15 л самогона и настаивают в течение 3 недель, затем добавляют 2 л воды и перегоняют. Срезают

тонкий слой лимонной цедры, добавляют в бутыль с готовым самогоном, настаивают в теплом месте в течение 7–8 дней, фильтруют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 54

400 г лимонной цедры, 400 г сухого корня фиалки заливают 12 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 6 дней, затем перегоняют на медленном огне до тех пор, пока не выйдет 6 л самогона.

Рецепт 55

500 г лимонной цедры заливают 5 л двойного самогона, 2,5 л воды и 1 л апельсинового сока. В полученную смесь добавляют 1 столовую ложку измельченного кориандра и 1 столовую ложку гвоздики, настаивают в теплом месте в течение 20–25 дней, затем перегоняют до тех пор, пока не выйдет 2,5 л самогона. Готовый самогон фильтруют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 56

1 кг измельченной цедры апельсина и лимона и 50 г соли заливают 12 л самогона. Полученную смесь настаивают в течение 3 дней, затем перегоняют и фильтруют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 57

800 г свежей малины, 40 г измельченного корня фиалки заливают 12 л двойного самогона, настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют.

Рецепт 58

400 г свежей малины заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 3 дней, затем перегоняют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 59

1 кг ягод можжевельника толкут и заливают 8 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 14 дней, затем перегоняют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 60

10 г калгана, 10 г имбиря, 10 г аниса, 10 г мяты, 30 г лимонной цедры заливают 10 л двойного самогона и настаивают в течение 14 дней. В полученную смесь добавляют 1,5 л воды и перегоняют до первоначального объема.

Рецепт 61

4 столовые ложки сухой мяты заливают 3 л двойного самогона и настаивают в течение 4 дней, затем перегоняют. В полученную смесь добавляют 3 столовые ложки листьев черной смородины и настаивают до получения зеленого цвета.

Готовый самогон фильтруют и добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 62

200 г мяты, 30 г полыни, 15 г розмарина, 30 г шалфея, 10 г кардамона, 10 г гвоздики заливают 12 л самогона. Полученную смесь

настаивают в теплом месте в течение 4 дней, затем перегоняют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 63

400 г вишни очищают от косточек, заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 12 дней. В полученную смесь добавляют 2 столовые ложки мяты, 2 столовые ложки листьев черной смородины, 1 столовую ложку листьев черемухи и настаивают в течение 2 дней. Полученную смесь перегоняют и фильтруют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 64

800 г мяты, 500 г меда и 60 г соли заливают 14 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 3 дней, затем перегоняют и фильтруют.

Рецепт 65

700 груш заливают 12 л самогона, настаивают в течение 10 дней, затем процеживают и перегоняют.

В полученный самогон добавляют 3 л кипяченой воды, тщательно перемешивают и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 66

2 кг персиков очищают от косточек, толкут и заливают 12 л двойного самогона, настаивают в течение 1 дня. Полученную смесь перегоняют. Затем измельченные косточки персика разводят с молоком до густоты, процеживают и добавляют в самогон. Полученный самогон настаивают в течение 16 дней и фильтруют.

Рецепт 67

300 г персиков, 300 г изюма, 300 г лимонной цедры, 300 г апельсиновой цедры заливают 10 л двойного самогона и настаивают в течение 10 дней.

Полученную смесь перегоняют, фильтруют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 68

400 г розмарина, 50 г соли и 30 г сахара заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 5 дней. Полученную смесь перегоняют и фильтруют.

В готовый самогон добавляют сахар или сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 69

800 г цветов розы заливают 5 л очищенного самогона и настаивают в течение 30 дней. Полученную смесь перегоняют до получения 2,5 л самогона. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 70

300 г лепестков розы кладут в емкость, посыпают сахаром, заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 30–50 дней. Полученную смесь перегоняют, добавляют 1 л воды, перегоняют и снова фильтруют.

Рецепт 71

800 г аниса, 200 г полыни и 100 г измельченных грецких орехов заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 15 дней,

затем перегоняют

Рецепт 72

1 кг молодых побегов полыни, 100 г сухого дягильного корня, 100 г корня фиалки, 150 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна заливают 14 л двойного самогона и настаивают в течение 30 дней, затем перегоняют до получения 8 л самогона. Готовый самогон фильтруют и добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 73

2 кг побегов полыни, 300 г дягиля заливают 6 л самогона и настаивают в течение 2 недель. В полученную смесь добавляют 3 л воды и перегоняют до получения 6 л самогона. В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 74

500 г аниса, 200 г измельченной полыни заливают 12 л самогона и настаивают в течение 10 дней. Полученную смесь перегоняют и фильтруют.

Рецепт 75

800 г цедры грейпфрута заливают 10 л самогона, настаивают в течение 4 дней, затем перегоняют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 76

1 кг цедры апельсина заливают 6 л двойного самогона и настаивают в течение 4 дней. В полученную смесь добавляют 7 л двойного самогона и перегоняют. Готовый самогон фильтруют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 77

400 г цедры лимона, 400 г цедры грейпфрута, 150 г бадьяна, 50 г кардамона, 50 г корицы, 40 г фенхеля, 30 г гвоздики заливают 12 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 6–7 дней, затем перегоняют, фильтруют, добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 78

12 л самогона разводят 6 л воды и перегоняют на медленном огне до получения 3 л двойного самогона. В полученный самогон добавляют 200 г измельченной цедры грейпфрута и настаивают в течение 6–7 дней, затем перегоняют. В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 79

50 г измельченной гвоздики заливают 0,5 л самогона и настаивают в течение 5 дней. Затем 500 г цедры лимона заливают 12 л самогона и настаивают в течение 5 дней. Затем настой смешивают и перегоняют. В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 80

400 г цедры грейпфрута, 300 г цедры апельсина, 20 г бадьяна, 50 г мускатного ореха, 50 г мускатного цвета, 50 г кардамона, 60 г корицы, 70 г гвоздики заливают 13 л двойного самогона и настаивают в течение 10 дней, затем перегоняют.

Рецепт 81

1 кг пшена разваривают и разводят теплой водой. В полученную смесь добавляют 100 г дрожжей и 1 кг теста и настаивают до тех пор, пока тесто не перебродит, затем перегоняют 2 раза.

Рецепт 82

Большую емкость наполняют самогонном наполовину и добавляют 1 кг любых фруктов и ягод. Полученную смесь настаивают до тех пор, пока фрукты не забродят, затем процеживают полученный самогон и перегоняют.

Рецепт 83

200 г дробленого риса, 500 г отварного изюма и сахарного сиропа по вкусу смешивают, затем добавляют 400 г воды и 150 г пивных дрожжей и настаивают до тех пор, пока смесь не забродит. В полученную смесь добавляют 12 л двойного самогона, 6 л родниковой воды и перегоняют таким образом, чтобы получилось 9 л самогона.

В отдельную посуду наливают 0,2 л тройного самогона, добавляют 4–5 чайных ложек ванили и настаивают в течение 2 дней. Настойку ванили процеживают и добавляют в уже готовый самогон.

Рецепт 84

2,5 кг дробленого риса, 25 г шафрана заливают 60 л очищенного самогона и перегоняют до получения 43 л самогона. В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 85

2,5–3 кг спелой рябины разминают, добавляют 100 г дрожжей и заливают 12 л свежего хлебного кваса. Полученную смесь настаивают в течение 3–5 дней при комнатной температуре, затем тщательно перемешивают и перегоняют. Затем добавляют 6 л самогона и перегоняют снова.

Рецепт 86

5 л рябинового сока смешивают со 150 г дрожжей и настаивают в теплом месте до тех пор, пока смесь не забродит. Полученную смесь перегоняют.

Рецепт 87

2 кг свежей рябины разминают и заливают самогоном таким образом, чтобы емкость была заполнена наполовину, затем добавляют 100 г дрожжей, плотно закрывают и настаивают в течение 14 дней. Полученную смесь перегоняют и фильтруют.

Рецепт 88

8 кг сахарной свеклы натирают на мелкой терке, засыпают 5 кг сахара, заливают 10 л воды и настаивают в течение 4–5 дней. В полученную смесь добавляют 300 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды, снова настаивают в теплом месте в течение 4 дней, затем фильтруют и перегоняют 2 раза.

Рецепт 89

5 кг сахарной свеклы натирают на крупной терке и варят в течение 2 часов. Полученную жидкость сливают в емкость, а свеклу варят еще 1 час и снова сливают жидкость в емкость. Полученную жидкость наливают в емкость, добавляют 150 г дрожжей и настаивают

до тех пор, пока не перестанет образовываться пена. После окончания брожения полученную смесь перемешивают и перегоняют.

Рецепт 90

Готовят 4 л свекольной жидкости (таким же образом, как и в предыдущем рецепте), добавляют 4 кг полтавской крупы и настаивают в течение 5 дней при комнатной температуре. Затем добавляют 10 л свекольной жидкости, настаивают 14 дней и перегоняют.

Рецепт 91

3 л свекольной жидкости смешивают с 200 г дрожжей и настаивают в теплом месте в течение 5–7 дней, затем перегоняют 2 раза и фильтруют.

Рецепт 92

8 кг сливы засыпают 2 кг сахара и настаивают в течение 15 дней до тех пор, пока не прекратится брожение. Затем перегоняют 2 раза.

Рецепт 93

9 кг спелых слив с косточками толкут, добавляя воду до превращения в жидкую массу и настаивают до тех пор, пока не прекратится брожение. Затем полученную смесь фильтруют и перегоняют 2 раза.

Рецепт 94

1,5 кг крупно истолченного тмина заливают 6 л самогона и настаивают в течение 5 дней. В полученную смесь добавляют 5 л

самогона, перегоняют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 95

3 кг мелко истолченного тмина заливают 10 л самогона и настаивают в течение 4 дней. В полученную жидкость добавляют 400 г лимонной цедры и настаивают в течение 5 дней, затем перегоняют и добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 96

400 г тмина, 50 г аниса, 60 г сухого корня фиалки, 50 г сухой лимонной цедры измельчают, заливают 4 л двойного самогона и тщательно перемешивают.

Полученную смесь настаивают в течение 3 дней, затем добавляют 2,5 л родниковой воды и перегоняют до тех пор, пока самогон не приобретет белый цвет.

Готовый самогон фильтруют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 97

200 г тимьяна, 150 г кориандра, 50 г аниса заливают 17 л двойного самогона и настаивают в течение 3 дней. Полученную жидкость фильтруют и перегоняют.

Рецепт 98

1 кг сосновых шишек, 500 г листьев черной смородины, 500 г полыни, 500 г бел реи на. 500 г мяты, 500 г розмарина, 500 г малинового корня заваривают, охлаждаю! и добавляют 10 л двойного самогона.

Полученную смесь настаивают в течение 5 дней, затем перегоняют и фильтруют

В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 99

50 г корицы, 20 г измельченного мускатного ореха, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г корня фиалки, 10 г ладана, 10 г сухой гвоздики заливают 12 л двойного самогона. В полученную смесь добавляют 600 г истолченного изюма и настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют.

Рецепт 100

4 столовые ложки майорана, 2 столовые ложки шалфея, 2 столовые ложки душицы, 3 столовые ложки розмарина, 3 столовые ложки базилика, 2 столовые ложки мяты, 500 г истолченного изюма, 400 г лимонной цедры заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют.

В готовый самогон добавляют сахарный сироп по вкусу.

Рецепт 101

50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г тертого мускатного ореха, 100 г фисташек, 150 г лимонной цедры, 100 г апельсиновой цедры, 30 г аниса, 10 г ладана, 20 г гвоздики заливают 14 л двойного самогона, плотно закрывают и настаивают в теплом месте в течение 5 дней. Полученную смесь перегоняют и фильтруют.

Рецепт 102

50 г корицы, 150 г цедры грейпфрута, 200 г мускатного ореха, 10 г ладана, 30 г кардамона, 40 г гвоздики толкут, тщательно перемешивают и заливают 15 л двойного самогона. Полученную смесь настаивают в течение 6–8 дней, затем перегоняют и фильтруют.

Рецепт 103

150 г тмина, 150 г шалфея, 150 г иссопа, 150 г майорана, 150 г фисташек, 20 г гвоздики, 20 г мускатного ореха, 10 г ладана, 20 г кардамона заливают 18 л двойного самогона и настаивают в течение 7 дней, затем добавляют 600 г истолченного изюма и перегоняют на медленном огне. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 104

100 л лимонной цедры, 100 г мяты, 60 г корня вербены, 50 г аира, 50 г ревеня, 50 г лакричного корня, 50 г бадьяна, 100 г розмарина, 15 г стручкового перца, 30 г измельченного мускатного ореха, 10 г майорана, 50 г петрушки, 100 г лепестков розы, 30 г гвоздики заливают 12 л двойного самогона и настаивают в течение 6–8 дней, затем перегоняют на медленном огне.

Рецепт 105

30 г майорана, 20 г шалфея, 10 г корицы, 10 г гвоздики, 10 г истолченного мускатного ореха, 2 кг сахара заливают 7 л двойного самогона, настаивают в течение 3 дней, затем перегоняют.

Рецепт 106

500 г загнивших фруктов и ягод заливают водой таким образом, чтобы она слегка их закрывала, добавляют 2 л виноградного вина и 250 г дрожжей и настаивают в теплом месте в течение 10 дней. Полученную смесь перегоняют 3 раза. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 107

25 л двойного самогона, 6 л молока и 1 кг сахара смешивают и перегоняют. Затем добавляют 3 л родниковой воды, 3 л молока, 2 кг ржаного хлеба, настаивают в течение 2 дней и перегоняют еще раз. В полученную жидкость добавляют 3 л белого виноградного вина, 1 кг изюма, 200 г сахара и настаивают в прохладном месте в течение 4 дней, затем перегоняют 2 раза и фильтруют.

Рецепт 108

800 г истолченного изюма заливают 12 л двойного самогона и перегоняют.

Рецепт 109

12 л виноградного вина, 600 г дрожжей смешивают и перегоняют через куб 2 раза.

Рецепт 110

4 кг молотой пшеницы, 1 кг сахара заливают 3 л воды и настаивают в теплом месте в течение 4 дней. Затем добавляют 5 кг сахара, 15 л воды и настаивают в течение 7 дней. Как только жидкость приобретет горький вкус, фильтруют и перегоняют 2 раза.

В осадок добавляют 5 кг сахара и 8 л теплой воды, затем настаивают в течение 10 дней и перегоняют 2 раза.

Рецепт 111

6 кг молотого ячменя замачивают в 10 л воды, добавляют 6 буханок черного хлеба, 200 г дрожжей и настаивают в теплом месте в течение 8 дней. Полученную смесь перегоняют 2 **раза**.

Рецепт 112

6 кг зерна вымачивают в течение 3 дней, сушат и перемальвают. Затем заливают зерно 28 л горячей воды, добавляют 200 г дрожжей и тщательно перемешивают. Полученную смесь настаивают в течение 7 дней, затем перегоняют

Рецепт 113

1 кг сухих корок тминного хлеба, 50 г корицы, 50 г истолченного мускатного ореха, 30 г гвоздики и 20 г розмарина заливают 10 л самогона и настаивают в течение 5 дней. Полученную смесь перегоняют до получения 10 л самогона.

Рецепт 114

8 буханок черного хлеба и 3 кг картофеля заливают 10 л воды и настаивают в теплом месте в течение 7-14 дней, затем перегоняют 2 раза и фильтруют

Рецепт 115

1 кг ячменя, 1 кг кукурузы, 500 г гороха заливают теплой водой таким образом, чтобы она чуть закрывала их, и дают прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно сушат и заливают 12 л кипятка, перемешивая. Полученную жидкость настаивают в теплом месте в течение 14 часов, затем охлаждают до комнатной температуры и добавляют 500 г дрожжей, затем настаивают в течение 5 дней и перегоняют.

Рецепт 116

3 кг молотого зерна заливают 8 л кипятка и настаивают в течение 10 часов. 3 кг картофеля варят, разминают до состояния киселя и

добавляют в настой. Полученную смесь настаивают в течение 12 часов, затем фильтруют и перегоняют.

Рецепт 117

300 г зеленого чая заваривают 1,5 л кипятка, плотно закрывают, настаивают в течение 1 часа и процеживают. Полученным чаем разбавляют 8 л двойного самогона и настаивают в течение 7-10 дней. Затем добавляют еще 100 г зеленого чая и 2 л кипяченой воды, перегоняют и фильтруют. В готовый самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 118

200 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г кардамона, 00 г шиповника, 60 г лепестков розы заливают 12 л самогона, плотно закрывают и настаивают в течение 2–3 дней, затем перегоняют и фильтруют.

В полученный самогон добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 119

400 г шалфея, 50 г кориандра, 50 г укропа, 40 г петрушки заливают 18 л двойного самогона, настаивают в течение 3 дней и перегоняют на медленном огне. Полученный самогон фильтруют и добавляют сахар по вкусу.

Рецепт 120

3 кг свежих яблок заливают 12 л самогона и настаивают 3 месяца, затем процеживают, добавляют 1 кг сахара и перегоняют. Полученный самогон настаивают в прохладном месте в течение 15 часов. После выпадения осадка процеживают и добавляют 3 л родниковой воды. Затем снова перегоняют и фильтруют.

Рецепт 121

2 кг свежих яблок натирают на крупной терке, добавляют 6 л воды, 100 г дрожжей и 2 кг сахара, настаивают в темном месте в течение 7–8 дней, затем перегоняют 2 раза и фильтруют.

3. Коктейли для снятия алкогольного опьянения

Дегустация алкогольных напитков нередко заканчивается утренней головной болью и неприятными ощущениями в желудке. Поэтому следует помнить, что во всем нужно знать меру.

В случае если вы или кто-то из ваших друзей не рассчитал своих возможностей, положение можно исправить посредством приема напитков отрезвляющего свойства, или аустеров.

Аустеры отличаются очень низким процентным содержанием алкоголя, их обязательными компонентами являются желток куриного яйца, томатное пюре и острые пряности.

Аустер принято подавать в конце вечера или в перерыве между приемами различных коктейлей.

Именно острые пряности оказывают тонизирующее действие, однако следует учитывать, что перец в больших количествах вреден для желудка и поджелудочной железы, поэтому в процессе приготовления аустера рекомендуется соблюдать осторожность при добавлении пряностей.

При сильном алкогольном опьянении не следует употреблять большое количество воды или тонизирующих напитков (чай, кофе). Дело в том, что попавшая в желудок жидкость способствует всасыванию алкоголя в кровь. Большинство аустеров рекомендуется пить одним глотком.

Рецепты приготовления аустера

Рецепт 1

Рюмку ополаскивают внутри растительным маслом таким образом, чтобы на поверхности стекла образовалась тонкая масляная пленка.

Избыток масла выливают. В рюмку выпускают яичный желток, добавляют 20 мл джина, затем слегка посыпают черным и красным перцем.

Рецепт 2

Рюмку ополаскивают внутри растительным маслом таким образом, чтобы на поверхности стекла образовалась тонкая масляная пленка. Избыток масла сливают.

Затем вливают 15 мл джина, выпускают яичный желток, добавляют 20 мл томатного пюре, сбрызгивают лимонным соком и пьют не перемешивая.

Рецепт 3

10 мл коньяка, 10 мл горькой настойки, 1 яичный желток, 15 мл лимонного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь добавляют черный и красный перец, соль по вкусу. Пьют одним глотком.

Рецепт 4

10 мл коньяка, 10 мл апельсинового сока, 1 яичный желток, 10 г тертого мускатного ореха смешивают в бокале, смоченном

растительным маслом, добавляют черный и красный перец и пьют одним глотком.

Рецепт 5

10 мл горькой настойки, 20 мл лимонного сока, 10 мл минеральной воды, соль, перец черный и красный смешивают в бокале, смоченном растительным маслом, и пьют одним глотком.

Рецепт 6

20 г гранатового сока смешивают с 10 г минеральной воды.
В полученную смесь выпускают яичный желток и добавляют 10 г томатного сока. Пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 7

10 мл коньяка смешивают с 5 мл горькой настойки.
В полученную смесь выпускают яичный желток, посыпают мускатным орехом и черным перцем. Аустер пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 8

10 мл лимонного сока, 10 мл ананасового сока, 10 мл минеральной воды, 10 мл коньяка смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.
В полученную смесь выпускают яичный желток, посыпают красным перцем, пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 9

10 мл свежесжатого морковного сока, 10 мл водки смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток, посыпают солью и черным перцем по вкусу.

Пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 10

20 мл абрикосового сока, 10 мл лимонного сока, красный перец смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток.

Рецепт 11

10 мл водки, 20 мл лимонного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом. В полученную смесь выпускают яичный желток и добавляют 10 мл томатного сока. Сверху посыпают красным перцем и пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 12

10 мл джина, 15 мл томатного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток и посыпают черным перцем.

Рецепт 13

10 мл красного вина, 15 мл томатного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток.

Готовый аустер сбрызгивают лимонным соком, посыпают красным перцем и пьют не перемешивая.

Рецепт 14

10 мл коньяка, 15 мл ананасового сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток.

Готовый аустер сбрызгивают лимонным соком и пьют не перемешивая.

Рецепт 15

10 мл коньяка, чайной ложки сахара, 15 мл яблочного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток.

Готовый аустер посыпают небольшим количеством корицы и пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 16

10 мл водки, 10 мл виноградного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь добавляют 10 мл томатного сока, перемешивают. Посыпают красным перцем и пьют одним глотком.

Рецепт 17

10 мл морковного сока, 10 мл коньяка смешивают в бокале, смоченном растительным маслом. В полученную смесь добавляют соль, перец и выпускают яичный желток. Готовый аустер пьют одним глотком не перемешивая.

Рецепт 18

10 мл вишневого ликера смешивают с 15 мл томатного сока в бокале, смоченном растительным маслом.

Полученную смесь посыпают черным и красным перцем и пьют одним глотком.

Рецепт 19

10 мл водки, 10 мл ананасового сока, 10 мл лимонного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь добавляют яичный желток и посыпают черным перцем.

Готовый аустер пьют одним глотком, не перемешивая.

Рецепт 20

10 мл виски, 10 мл минеральной воды и 10 мл свежесжатого лимонного сока смешивают в бокале, смоченном растительным маслом.

В полученную смесь выпускают яичный желток и посыпают красным перцем.

Готовый аустер пьют одним глотком, не перемешивая.