ОЧЕНЬ ВКУСНО!



50
самых
лучших
рецептов

ДОМАШНИЙ САМОГОН

УДК 641.87
ББК 36.991
Д 65

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель Л. Смирнова

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Д 65 Домашний самогон /Авт.-сост. Л. Смирнова. — М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2006. — 64 с. — (50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-034037-0 (ООО «АСТ»).
ISBN 985-13-6430-4 (ООО «Харвест»).

Читатель найдет на страницах этой книги множество практических советов и рецептов домашнего самогона, а также описание конструкций аппаратов для его изготовления.

УДК 641.87
ББК 36.991

ISBN 5-17-034037-0
(ООО «АСТ»)
ISBN 985-13-6430-4 © Подготовка и оформление.
(ООО «Харвест») «Харвест», 2005

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО САМОГОНА

В этой главе мы расскажем о приготовлении самогона в домашних условиях. Здесь будут представлены как широкоизвестные рецепты, так и старинные русские. Некоторые из них достаточно просты, а с другими придется повозиться. Но в любом случае ваши старания будут вознаграждены — вы получите высококачественный крепкий напиток.

В следующей главе вы узнаете, как собрать аппарат для перегонки, а также какие другие приспособления необходимы для выгона качественного продукта. Советуем вам прислушаться к нашим рекомендациям, и тогда вы не испытаете разочарования.

«БЫСТРЫЙ» САМОГОН

10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 30—40 л воды.

Сахар смешать с дрожжами, молоком и водой.

Поместить смесь в стиральную машину и прокручивать два часа. После чего поставить на отстой, а затем перегнать.

САМОГОН ЗА ОДНИ СУТКИ

ВАРИАНТ 1

5 кг сахара, 0,5 кг дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха, 15 л воды.

Залить сахар, дрожжи, молоко и горох негорячей водой. Дать настояться одни сутки. Перегнать.

Конечный выход продукта — 5 литров.

Вариант 2

5 кг сахара, 0,5 кг дрожжей, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба, 25 картофелин, 25 л воды.

Смешать сахар, дрожжи, молоко. В полученную смесь раскрошить хлеб и растолочь картофелины средней величины. Все это залить теплой кипяченой водой и хорошо перемешать.

Дать настояться сутки, а потом перегнать.

САМОГОН «САХАРНАЯ ГОЛОВА»

6 кг сахара, 200 г дрожжей, 30 л воды, 1 пучок укропа, 2—3 листа черной смородины.

Смешать дрожжи с сахаром и залить теплой водой. Хорошенько перемешать. В полученную смесь можно добавить пучок

сухого укропа и листьев смородины для запаха. Смесь поставить на неделю в теплое место, а затем перегнать.

Конечный выход продукта — 6 литров.

САМОГОН ИЗ СИРОПА

6 л сиропа, 200 г дрожжей, 30 л воды.

В теплой воде развести любой сироп. Добавить дрожжи. Настаивать неделю.

Конечный выход продукта — 7 литров.

САМОГОН «АЛЬБИОН»

43 г калгана, 100 г горечавки, 400 г апельсиновых корок, 10 л самогона.

Смешать калган, горечавку, измельченные апельсиновые корки. Смесь залить самогоном и дать настояться неделю. Дважды перегнать.

САМОГОН «ТОМАТНЫЙ»

(из ТОМАТНОЙ ПАСТЫ)

1 л томатной пасты, 30 л воды, 10 кг сахара, 0,5 л пива.

Томатную пасту развести в воде. В полученную смесь добавить пива и сахара.

Смесь поставить в теплое место, дать перебродить, а затем перегнать.

Конечный выход продукта составляет 7—8 литров.

САМОГОН МАСТИЧНЫЙ

75 г мастики, 12 г калгана, 12 г полыни, 12 г кардамона, 12 г корицы, 6 г гвоздики, 6 г алоэ, 6 г ромашки, 2 л самогона.

Мастику в зернах смешать с калганом, корнем полыни, кардамоном, корицы, гвоздикой, алоэ и ромашкой. Смесь тщательно перемешать и истолочь, после чего залить самогоном. Дать настояться сутки, после чего перегнать и подсластить.

САМОГОН «СЕЧЕК»

(из МЕЛИССЫ)

ВАРИАНТ 1

200 г сухой мелиссы, 50 г белой корицы, 50 г кудрявой мяты, 50 г соли, 25 г тысячелистника, 25 г полыни, 25 г белого имбиря, 12 г лаврового листа, 1 ведро самогона, 2,5 кг сахара, 4 л воды.

Полученную смесь измельчить и тщательно перемешать. Затем все залить ведром хлебного самогона. Сосуд с жидкостью поставить в теплое место и дать настояться десять дней, после чего перегнать, а готовый продукт подсластить сахарным сиропом (приготовленным из сахара и воды).

Через несколько дней пропустить через фильтр и добавить еще немного сахарного сиропа.

ВАРИАНТ 2

4 горсти мелиссы, 1 горсть соли, 1 ведро самогона.

Траву мелиссу смешать с солью. Смесь залить ведром самогона, дать настояться двое суток и перегнать обычным способом.

Для такого самогона подслащивание необязательно, хотя и возможно.

ВАРИАНТ 3

(БРЕСЛАВСКИЙ)

150 г сухой мелиссы, 100 г корня дира, 100 г кудрявой мяты, 50 г фенхеля, 50 г кардамона, 50 г аниса, 50 г руты, 25 г корня, дягиля, 25 г иссопа, 25 г винного камня, 12 г цветов корицы, 1 ведро самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь из перечисленных выше трав. Перемешать и истолочь. Затем залить ведром самогона и дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить сиропом (1,2 кг сахара на 5 л воды).

САМОГОН «ОСОБЫЙ»

(из МИНДАЛЯ)

ВАРИАНТ 1

200 г миндаля, 100 г абрикосовых ядер, 4 г корицы, 4 г кориандра, 5 г иссопа, 5 г майорана, 800 г сахара, 4 л водки.

Смесь измельчить и истолочь, а затем залить водкой и дать настояться неделю. Потом перегнать обычным способом.

ВАРИАНТ 2

Миндальный самогон можно получить также при добавлении миндального масла в самогон, подкрашенный какой-либо тинктурой.

ВАРИАНТ 3

205 г миндаля, 100 г абрикосовых ядер, 4 г кориандра, 4 г корицы, 1,5 кг сахара.

Все истолочь и искрошить, выложить в сосуд, залить 5 бутылками самогона и настаивать три недели, после чего перегнать обычным способом и добавить сахарный сироп по вкусу.

ВАРИАНТ 4

1 часть побегов рябины, 4 части вина.

Взять самые молодые побеги рябинового дерева, очистить их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарезать кусочками.

Эти кусочки залить самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 и перегнать через дистилляционный аппарат.

Если миндальный запах покажется недостаточно сильным, можно положить в продукт еще побегов по вкусу и снова перегнать еще раз.

САМОГОН «АЛКЕРМЕС»

ВАРИАНТ 1

30 г корицы, 90 г кожуры лимона, 90 г кардамона, 8 г розмарина, 10 л самогона, 800 г сахара, 1,2 л воды.

Сделать смесь, все тщательно измельчить и перемешать. Залить двойным самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать, добавить сахарный сироп, приготовленный из сахара и воды.

Когда готовый продукт будет разлит в сосуды, на дно каждой бутылки можно положить листики сусального золота (3 листика на 1,2 литра самогона).

ВАРИАНТ 2

75 г кардамона, 50 г померанцевой корки,. 50 г сухой лимонной корки, 50 г розмарина, 50 г корня аира, 50 г гвоздики, 50 г корицы, 25 г красного сандала, 2,5 л самогона, сахарный сироп.

Все тщательно измельчить и перемешать. Полученную смесь залить самогоном. Смесь перегнать и подсластить сахарным сиропом.

В этот самогой также кладут сусальное золото, хорошо перемешивают, отстаивают и пропускают через фильтр.

САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ

6 л варенья, 30 л воды, 200 г дрожжей, 3 кг сахара.

Забродившее варенье развести в воде. Добавить дрожжи и сахар. Поставить в темное место и дать настояться 3—5 дней. Перегнать.

Конечный выход продукта — 9 литров. Если же сахар не добавлять — 6 литров.

САМОГОН «ВОСТОЧНЫЙ»

(из ХАЛВЫ)

10 кг халвы, 15—20 л воды, 1 ст. л. мяты.

Халву растворить в теплой воде. Затем добавить немного мяты для запаха.

Дать настояться 8 дней, а затем перегнать.

Выход — 10 литров.

САМОГОН «КАРАМЕЛЬ»

(из КОНФЕТ)

5 кг карамели, 20 л воды.

Конфеты (желательно с начинкой) растворить в теплой воде. Дать настояться 4—5 дней. Перегнать.

Выход — 5 литров.

САМОГОН «ПЧЕЛКА»

(из МЕДА)

3 кг меда, 1 л сиропа, 27 л воды, 300 г дрожжей.

Взять мед и любой сироп. Развести в воде. Затем добавить дрожжи. Дать настояться неделю. Перегнать.

Конечный выход — 7 литров.

САМОГОН «ФРУКТОВЫЙ»

(из СУХОФРУКТОВ)

2 кг сушеных яблок, 10 л воды, 3 кг сахара, 300 г дрожжей, 1 пучок чабреца.

Сушеные яблоки или груши заварить в горячей воде. Затем добавить сахар и дрожжи. Поставить в темное место и дать настояться неделю, после чего добавить в продукт пучок сухого чабреца и перегнать.

Конечный выход — 3,5 литра.

САМОГОН «ЦИТРУСОВЫЙ»

(из АПЕЛЬСИНОВ)

ВАРИАНТ 1

5 частей апельсиновых корок, 1 часть самогона, 3 апельсина.

Двойной самогон настаивать на апельсиновой цедре неделю при соотношении 5:1. Настой разбавить теплой водой, причем количество воды должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получился объем, равный первоначальному объему самогона.

У апельсинов срезать цедру и залить ее перегнанным продуктом. Поместить в теплое место и дать настояться 5—8 дней, после чего пропустить через фильтр. Можно в конечный продукт добавить немного сахара.

ВАРИАНТ 2

200 г свежих апельсиновых корок, 2 л самогона, 2 г лимонной кислоты, 20 г тартразина.

Свежие апельсиновые корки залить самогоном, добавить лимонную кислоту, тартразин. Дать настояться неделю, после чего перегнать, добавить по вкусу сахарный сироп. Пропустить через фильтр.

САМОГОН АНИСОВЫЙ

ВАРИАНТ 1

400 г семян, аниса, 10 л самогона, 5 л воды, 1/3 л воды.

200 г семян аниса тщательно растолочь. Полученную муку залить очищенным двойным самогоном, и дать настояться четыре недели. Затем залить водой и перегнать. В полученный самогон всыпать 200 г толченых семян аниса и снова поставить на отстой на 4 недели.

Пропустить через фильтр и добавить чистой воды из родника.

ВАРИАНТ 2

1,2 кг анисовых семян, 6 л самогона, 9 л двойного самогона.

Анисовые семена крупно истолочь. Залить двойным самогоном и настаивать 3 дня. Затем добавить уже очищенного двойного самогона и перегнать.

ВАРИАНТ 3

300 г аниса, 150 г семян укропа, 10 л самогона, 5 л воды, 1 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли.

Мелко истолочь анис, добавить семена укропа. Все это залить двойным самогоном и дать настояться 4 недели. Потом разбавить 5 литрами теплой воды и перегнать. Объем перегнанного продукта должен быть равен первоначальному объему самогона.

Добавить лимонную цедру, имбирь и мелкую поваренную соль. Дать настояться 4—5 недель, после чего продукт отфильтровать.

ВАРИАНТ 4

400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня, 45 г лимонной корки, 7,5 л самогона.

Семена аниса мелко истолочь с тмином, фиалковым корнем и лимонной коркой. Залить очищенным двойным самогоном и перегнать.

ВАРИАНТ 5

200 г семян аниса, 5 л самогона, 2,5 л воды.

Семена аниса мелко истолочь. Залить двойным самогоном и дать настояться две недели. Разбавить водой и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 литра готового продукта.

Можно подсластить сиропом и отфильтровать.

ВАРИАНТ 6

1,2 кг семян аниса, 2,5 кг фиалкового корня, 60 г соли, 12,5 л самогона.

Анисовые семена крупно растолочь, добавить к фиалковому корню. Всыпать соли. Все это залить двойным очищенным самогоном. Настаивать два дня, а затем перегнать.

ВАРИАНТ 7

200 г аниса, 12 л самогона, 1,6 кг сахара, 1,2 л воды, 1 яичный белок.

Свежий анис мелко истолочь. В эту муку добавить двойной самогон и дать настояться 4 недели. Перегнать на маленьком огне так, чтобы получилось 9—10 литров конечного продукта.

Приготовить сироп из сахара и воды и добавить в продукт. Смесь должна приобрести молочный цвет. Для осветления добавить в самогон яичный белок и тщательно перемещать. Несколько дней периодически взбалтывать.

ВАРИАНТ 8

400 г анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, 12 л двойного самогона, 3,3 кг сахара, 1,6 л воды.

Перечисленные выше семена залить двойным самогоном и дать настояться 4 недели. Перегнать. В итоге должно получиться 10 литров самогона. Добавить сахар, растворенный в воде и процедить.

ВАРИАНТ 9

400 г анисовых семян, 12,5 л самогона, 50 г истолченного аниса, 50 г истолченных березовых листьев.

Анисовые семена залить самогоном. Перегнать на медленном огне, при этом положив под выход змеевика истолченный анис в тряпице так, чтобы самогон выходил через нее.

Для придания самогону зеленого цвета, следует положить под выход змеевика истолченные сушеные березовые листья.

САМОГОН «ЯГОДКА»
(из вишни)

ВАРИАНТ 1

Из ягод вишни удалить косточки, мякоть хорошенько размять и поставить в отдельной емкости в теплое место. Емкость следует закрыть крышкой и в течение двух дней брожения периодически перемешивать вишневую кашу деревянной мешалкой.

Косточки мелко истолочь и по окончании брожения смеси всыпать их в перебродившую мякоть и перегнать. Готовый к употреблению продукт не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начинает мутнеть, его следует собрать в отдельную емкость. Мутный продукт можно перегнать еще раз.

Также для приготовления этого самогона можно использовать и сухие вишни. Для этого их сначала замачивают в горячей

воде, а затем мнут до получения кашицы. Далее все выполняется, как описано выше. Правда, в этом случае брожение происходит несколько медленнее.

ВАРИАНТ 2

Настоять самогон на углях. Вишневую кашицу и размельченные вишневые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Взять сосуд, приготовленный для самогона и насыпать туда свежих вишен. Затем залить их самогоном так, чтобы он покрывал вишни на 8 см. Дать настояться. Готов самогон или нет — можно определить по густоте продукта. То есть если самогон остается на стенках сосуда, значит он готов к употреблению и его можно слить

В готовый продукт можно добавить сахар (100—300 г сахара на 0,6 литра самогона).

ВАРИАНТ 3

30— 36 л вишен, 1,2 л молока, 3 л сока, 600 г сахарной пудры.

Вишни без косточек отжать через двойную марлю. Выжимку и косточки мелко растолочь и смешать до образования однородной массы. Сложить смесь в ведерный куб, залить французской водкой (см. рецепт), влить молока и перегнать.

В полученный продукт влить вишневый сок и всыпать сахарную пудру (на 1 литр самогона— 3 литра сока и 600 г пудры). Тщательно размешать и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 л воды, 8 ст. л. вишневых косточек, 5 л двойного самогона.

Смесь залить двойным самогоном. Перегонять до тех пор, пока не получится чистая водка.

Из свежих вишен отжать сок, влить его в емкость, дать отстояться. Когда гуща осядет, процедить.

Сок перелить в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3 части. Добавить корицу, семена кардамона, гвоздику, накрыть крышкой и дать потомиться на медленном огне, не доводя смесь до кипения. Охладить.

На 1,2 литра вишневого сока требуется 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. К одной части самогона добавить две части приготовленного вишневого сока. Тщательно перемешать и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 5

4 кг кислых вишен, 200 г персиковых ядер, 30 г миндаля, 25 г померанцевой корки, 25 г лимонной кожуры, 20 г корня аира, 12 г

корицы, 6 г цветов гвоздики, 2 л двойного самогона, 2,7 л самогона, 1 кг сахара, 2,5 л воды.

Смесь тщательно перемешать и истолочь. Затем залить смесь 2 литрами двойного самогона, дать настояться месяц, после чего подвергнуть перегонке.

Оставшуюся гущу залить 2,7 литра самогона, дать настоятся четыре дня, а затем жидкость смешать с готовым самогоном и добавить сахарный сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 2,5 литра воды. Настоять несколько дней, а затем процедить.

САМОГОН «ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»
(из винограда)

10 л виноградной выжимки, 5 кг сахара, 100 г дрожжей, 30 л воды.

Виноградную выжимку засыпать сахаром. Добавить дрожжи. Полученную смесь залить водой. Поставить в теплое место и настаивать неделю, после чего два раза перегнать.

САМОГОН ИЗ ГРУШ

ВАРИАНТ 1

10 л груш, 400 г сахара, 40—50 г дрожжей, 1—1,5 воды.

Взять подпорченные груши и сварить. Всыпать сахар. Добавить дрожжи, залить водой. Поставить в теплое место на неделю, после чего перегнать два раза.

ВАРИАНТ 2

10 л дичек груши.

Взять емкость и заполнить ее наполовину дикими грушами. Когда груши загниют, размять их и дать настояться 15—20 дней. Затем два раза перегнать.

САМОГОН «ПРЯНЫЙ»
(из гвоздик)

ВАРИАНТ 1

100 г гвоздики, 6 л двойного самогона, 2 кг сахара.

Гвоздику мелко истолочь до получения порошка. Залить двойным самогоном. Сосуд крепко закупорить и поставить в теплое место на неделю. Перегнать. Сварить сироп из 2 кг сахара, развести его в самогоне и дать настояться еще сутки. Отфильтровать.

ВАРИАНТ 2

10 г гвоздики, 2 части самогона, 1 часть воды, 50 г изюма на 1 л, гвоздика, молоко, сахар.

Гвоздику засыпать в сосуд, залить самогоном и настаивать две недели. Затем разбавить водой из расчета 2 части смеси на

одну часть воды и перегнать так, чтобы получился первоначальный объем самогона. Истолочь белый изюм, добавить гвоздику (5 головок на 1 литр). Настаивать две недели на уже перегнанном самогоне. Процедить и добавить молоко (1 столовая ложка на 1 литр). Отфильтровать.

Можно добавить сахар — 100 г сахара на 1 литр готового продукта.

ВАРИАНТ 3

800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 12 л самогона.

Гвоздичные головки истолочь с изюмом. Смесь залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать и добавить сироп по вкусу.

ВАРИАНТ 4

90 г гвоздики, 12 л самогона, 200 г гвоздики, сахар.

Гвоздику мелко истолочь и залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего добавить еще гвоздики и перегнать.

Можно добавить сахара (из расчета 400 г на 12 литров).

ВАРИАНТ 5

10—12 г сухих почек гвоздики, кипяченая вода, белый изюм, молоко, сахар.

Взять сухие цветочные почки гвоздики, всыпать их в стеклянный сосуд и залить двойным самогоном. Дать настояться две недели.

По истечении срока влить в продукт половину объема кипяченой воды и перегонять до тех пор, пока не получится первоначальный объем самогона.

Истолочь белый изюм (из расчета 50 г изюма на 1 литр жидкости) и добавить его и несколько цветов гвоздики без ножек (из расчета 5 штук на 1 литр жидкости) в продукт. Дать настояться две недели. После этого сцедить, осветлить и добавить по одной ложке молока на каждый литр продукта. Пропустить через фильтр.

При желании готовый самогон можно подсластить, добавив в него 100 г сахара на каждый литр самогона.

ВАРИАНТ 6

400 г гвоздичных головок, 400 г белого изюма, 40 г гвоздики, 6 л самогона, сахарный сироп.

Гвоздичные головки, белый изюм и гвоздику смешать и истолочь, затем залить двойным самогоном. Дать настояться в теплом месте 10 дней, затем перегнать и подсластить сахарным сиропом.

ВАРИАНТ 7

50 г гвоздики, 12 л самогона, 400 г гвоздики, сахар.

Гвоздику залить двойным самогоном. Дать настояться две недели, после чего добавить еще гвоздики и перегнать. Затем подсластить и пропустить через фильтр.

САМОГОН ДЯГИЛЬНЫЙ

ВАРИАНТ 1

12 кг дягильного корня, 5 л самогона, 6 л самогона.

Дягильный корень мелко нарезать и залить его двойным самогоном. Дать настояться 3 дня, после чего добавить еще двойного самогона и подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 2

500 г семян дягиля, 10 л самогона, сахарный сироп.

Свежие семена дягиля измельчить до получения порошка. Залить двойным самогоном и дать настояться 3 дня. Перегнать. Перегонять до тех пор, пока исходный продукт сохраняет свою прозрачность и не будет иметь молочного оттенка.

Можно подсластить по вкусу сахарным сиропом, а затем пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 3

100 г дягиля, 100 г коришы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, 18 л самогона.

Дягиль, корицу, кардамон, лимонную корку залить двойным самогоном. Дать настояться 4 дня. Перегнать.

ВАРИАНТ 4

150 г семян дягиля, 5 л браги, кипяченая вода, сахарный сироп.

Семена дягиля тщательно истолочь и залить перебродившей брагой. Дать настояться в теплом месте два дня, после чего перегнать. Полученный продукт должен быть прозрачным и не иметь молочного оттенка.

Самогон разбавить кипяченой водой (40 градусов), подсластить сахаром по вкусу, пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 5

800 г дягиля, 8 г цветков лаванды, 12 л самогона, 6 л кипяченой воды.

Перемешать дягиль, лавандовые цветы и залить двойным самогоном, дать настояться, после чего влить теплой кипяченой воды. Перегнать до получения первоначального объема самогона, подсластить по вкусу и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

1,2 кг корня дягиля, 5 л самогона, 2 л самогона.

Мелко истолченный корень дягиля залить самогоном. Дать настояться трое суток, затем добавить еще самогона и перегнать.

ВАРИАНТ 7

600 г корня дягиля, 2 л самогона, 2 л самогона, 600 г аниса, 600 г тмина, 2 л самогона, 3 л самогона, 400 г кардамона, 1,2 л самогона, 1,2 л самогона.

Искрошенный корень дягиля замочить в самогоне на три дня. Затем добавить еще самогона.

Анис залить самогоном и дать настояться три дня, после чего влить еще самогона.

Тмин залить самогоном, настоять три дня и разбавить еще самогоном.

Кардамон залить самогоном, настоять три дня, затем добавить еще самогона.

Все настойки смешать и перегнать, после чего подсластить по вкусу и полученный готовый продукт пропустить через фильтр.

САМОГОН «ЦИТР»

ВАРИАНТ 1

2 мандарина, 1 л самогона.

Взять спелые мандарины средней величины, тщательно их вымыть и срезать верхний слой кожуры, не допуская попадания мякоти. Кожуру залить самогоном и дать настояться неделю, после чего перегнать обычным способом и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 2

6 ст. ложек сухой мандариновой корки, 1 л самогона.

Сухую мандариновую корку тщательно измельчить и залить самогоном. Дать настояться три дня, после чего подвергнуть перегонке, пропустить через фильтр и подсластить сахаром.

САМОГОН «ДУШИСТЫЙ»

(из ЖАСМИНА)

200 г цветов жасмина, 4 л самогона, сахарный сироп.

Свежие цветы жасмина залить самогоном. Перегнать на сильном огне.

Подсластить сахарным сиропом и дать отстояться в теплом месте.

САМОГОН «ЛЕКАРСТВЕННЫЙ»

12 л самогона, 400 г мяты, 400 г шалфея, 100 г калгана, 100 г имбиря.

Двойной самогон залить в смесь из мяты, шалфея, аниса, калгана и имбиря. Настаивать три недели в теплом месте, взбалтывая каждый день, а потом перегнать.

САМОГОН ИЗ ИЗЮМА

800 г изюма, 400 г кардамона, 1 ведро самогона.

Изюм и кардамон измельчить и залить двойным самогоном. Дать настояться в течение 7 дней. Подвергнуть перегонке.

САМОГОН ИЗ КАРДАМОНА

ВАРИАНТ 1

800 г кардамона, 4 л самогона, 3,5 л самогона.

Кардамон крупно истолочь и залить его самогоном. Дать настояться 3 дня. Добавить еще самогона. Перегнать.

ВАРИАНТ 2

12 л самогона, 100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса.

Самогон залить в смесь из кардамона, лимонной корки, корицы, калгана, гвоздики, фиалкового корня и аниса. Дать настояться три дня, а затем перегнать.

ВАРИАНТ 3

12 л самогона, 50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля.

Самогоном залить смесь из кардамона, аниса, гвоздики, дягиля. Настаивать неделю, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 4

200 г кардамона, 400 г изюма, 4 л водки.

Кардамон смешать с изюмом. Тщательно истолочь и перемешать. Смесь залить водкой, дать настояться три дня, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 5

700 г кардамона, 3,5 л самогона, 3,5 л самогона.

Кардамон мелко истолочь и залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего влить еще самогона и перегнать.

ВАРИАНТ 6

25 г кардамона, 4 г гвоздики, 6 г корицы, 12 г лимонной корки, 1 л самогона, 1 л холодной воды.

Очищенный кардамон, гвоздику, корицу, лимонную корку перемешать и мелко истолочь. Смесь залить самогоном и холодной

водой. Перегонять сразу. Добавить сахарный сироп (150 г сахара и 800 г воды).

ВАРИАНТ 1

100 г кардамона, 50 г лимонной корки, 50 г апельсиновой корки, 25 г аниса, 25 г корицы, 13 г лавровых ягод, 13 г мускатных орехов, 13 г гвоздик, 13 г соли, 13 г винного камня, 6,5 г тмина, 12 л самогона.

Приготовить смесь из кардамона, лимонной и апельсиновой корок, аниса, корицы, лавровых ягод, измельченных мускатных орехов, гвоздики, соли, винного камня и тмина. Смесь залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать дважды и пропустить через фильтр.

САМОГОН «АРОМАТНЫЙ»

(из ЛАВАНДЫ)

100 г цветов лаванды, 25 г гвоздики, 25 г корицы, 12 л двойного самогона, 1 ломоть хлеба с медом.

Все измельчить и перемешать. В смесь влить двойной самогон и дать настояться неделю.

В настой положить ломоть хлеба, смазанный медом и перегонять на медленном огне.

САМОГОН «ПОБЕДИТЕЛЬ»

(из ЛАВРА)

ВАРИАНТ 1

800 г лавровых ягод, 12 л двойного самогона.

Мелкие лавровые ягоды тщательно истолочь. Затем залить двойным самогоном. Дать настояться три дня, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 2

820 г лавровых ягод, 11 л вина.

Лавровые ягоды мелко истолочь, залить их вином и дать настояться 3 суток, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 3

400 г лавровых ягод, 100 г кудрявой мяты, 25 г вероники, 40 г мелиссы, 12 г иссопа, 12 г полыни, 12 г шалфея, 12 г соли, 10 л самогона, сахарный сироп.

Лавровые ягоды, кудрявую мяту, веронику, мелиссу, иссоп, полынь, шалфей, соль истолочь, перемешать и залить самогоном. Дать настояться 10 дней, затем перегнать и добавить по вкусу сахарный сироп (800 г сахара на 1,2 л воды). Пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

75 г лавровых листьев, 25 г можжевеловых ягод, 25 г лимонной корки, 25 г мускатного ореха, 25 г аира, 25 г кардамона, 12 г цветов гвоздики, 12 г кудрявой мяты, 12 г розмарина, 12 г кориандра, 1 ведро самогона, сахарный сироп.

Смесь тщательно измельчить и перемешать, после чего залить ведром самогона и дать настояться две недели. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 3,5 л воды).

САМОГОН «ЗАПЕКАНКА»

1—2 л высушенных лимонных корок, 8—9 л самогона, 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета, 4 мускатных ореха, тесто, сахарный сироп.

Высушенные лимонные корки залить самогоном и дать отстояться сутки. Затем перегнать.

Измельчить корицу, гвоздику, бадьян, кардамон, мускатный цвет и мускатные орешки. Полученную смесь засыпать в сосуд из толстого стекла и залить самогоном, оставив сверху небольшое отверстие. Сосуд обмазать тестом и плотно закупорить. Слой теста должен быть не менее 6 см. Сильно нагреть духовой шкаф и выключить газ. Поставить туда сосуд и держать его там до тех пор, пока духовка не остынет. Нагревать духовку и помещать туда сосуд с продуктом следует не менее 8—10 раз. После каждого сеанса осматривать тесто. Если появляются трещины, их следует замазывать тестом.

Самогон отфильтровать и добавить сладкого сиропа (по вкусу).

САМОГОН «БАБКА»

(из КАРТОФЕЛЯ)

20 кг картофеля, кипяченая вода, 1 кг муки, пшеничная солома, дрожжи.

Картофель натереть на терку и, постоянно перемешивая, выложить его в кипяченую воду (60 градусов). Всыпать муку и немного измельченной пшеничной соломы. Тщательно перемешать. Когда масса посветлеет, слить ее, а осадок вновь залить водой (50 градусов). Снова перемешать и настаивать, но несколько дольше, чем в первый раз. Эту жидкость слить и смешать с жидкостью первого слива.

Добавить дрожжей (из расчета 100 г на 5 литров жидкости) и дать настояться 10—15 дней. После этого перегнать обычным способом.

САМОГОН ИЗ КОРИЦЫ

ВАРИАНТ 1

400 г корицы, 5 л двойного самогона, 2,5 л кипяченой воды, сахарный сироп.

Корицу истолочь до получения порошка и залить ее двойным самогоном. Настаивать две недели.

Добавить кипяченой воды и перегонять на медленном огне до тех пор, пока не получится самогон.

Самогон можно подсластить сахарным сиропом, сваренным на коричной воде.

ВАРИАНТ 2

400 г корицы, 12 л двойного самогона, сахарный сироп.

Корицу истолочь до получения порошка. Залить ее 12 литрами двойного самогона. Перелить в сосуд, крепко закупорить, поставить в теплое место и дать настояться неделю, после чего продукт перегнать.

Можно приготовить сахарный сироп (400 г сахара на 1,2 литра воды) и добавить его в самогон.

ВАРИАНТ 3

12 л самогона, 90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корешка фиалки.

Самогон влить в приготовленную смесь. Дать настояться три дня, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 4

400 г корицы, 2,5 кипяченой воды, 1 л воды, 2 кг сахара, 1,2 л коричной воды, 1,2 л двойного самогона, 3,5 л двойного самогона.

Корицу мелко истолочь, залить горячей кипяченой водой, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф окончательно остынет, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начать перегонку. После того, как перегонится 0,5 литра самогона, влить в куб еще 0,5 литра воды, потом таким же образом еще 0,5 литра воды.

Продолжать перегонять, пока не получится 1 литр. Затем взять сахар, развести коричной водой и сварить сироп. Смешать двойной воды, первую перегнанную бутылку коричной воды и сироп, добавить 3,5 литра двойного самогона и оставшуюся коричную воду, все тщательно перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня. Отфильтровать.

ВАРИАНТ 5

50 г цейлонской корицы, 5 г гвоздики, 75 г горького миндаля, 13 г звездчатого аниса, 50 г свежие померанцевые корки, 150 г сушеной черники, 4 л самогона, сахарный сироп.

Все истолочь и тщательно перемешать. Затем залить самогоном. Дать настояться неделю, перегнать, затем слить и, прибавив

820 г толченого сахара, растворенного в 1,2 литра воды, взболтать и процедить через фланель.

ВАРИАНТ 6

42 г корицы, 20 г гвоздики, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г фиалкового корня, 20 г стираксы, 20 г калгана, 1 ведро самогона, 800 г изюма, 20 г фисташек.

Смешать корицу, гвоздику, мускатные орехи, мускатные цветы, фиалковые корни, стираксу и калган. Смесь залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего всыпать толченый изюм, дать настояться еще шесть дней, добавить фисташек и подвергнуть перегонке.

САМОГОН «КРЕПИТЕЛЬНЫЙ»

200 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки, 12 л самогона, 100 г лакричного корня, сахарный сироп.

Все тщательно измельчить и перемешать. Полученную смесь залить двойным самогоном.

Сосуд с продуктом поместить в остывающий духовой шкаф, а затем в течение 3 дней ставить в остывающую духовку еще 3—4 раза, а в перерывах сосуд плотно укутывать и оставлять в теплом месте или на солнце. После этого перегнать на медленном огне и добавить лакричного корня. Дать настояться три дня. Аккуратно слить, добавить по вкусу сахарного сиропа и пропустить через фильтр.

САМОГОН «КИСЛИНКА»

(из ЛИМОНА)

ВАРИАНТ 1

400 г лимонной корки, 400 г фиалки, 12 л самогона.

Смесь из лимонной корки и фиалки залить двойным самогоном. Дать настояться 6 дней. Перегонять на медленном огне до тех пор, пока не выйдет 6 литров конечного продукта.

ВАРИАНТ 2

5 частей самогона, 1 часть лимонной цедры, 2,5 части воды, 3 лимона, сахарный сироп.

Двойной самогон настаивать 3 недели на лимонной цедре в соотношении 5:1. Настой разбавить 2,5 частями воды, а затем перегнать. Объем полученного продукта должен быть равен первоначальному объему самогона.

У трех лимонов средней величины срезать верхний слой цедры. Положить ее в сосуд и залить перегнанным самогоном.

Поместить в теплое место и дать настояться 5—8 дней. Пропустить через фильтр.

Можно в конечный продукт добавить сахар (200 г сахара на 1 литр).

ВАРИАНТ 3

30 лимонов, 5 л двойного самогона, 3,5 л воды, корки 4 померанцев, 5— 6 незрелых апельсинов, горсть кориандра, 4 гвоздики, сахарный сироп.

С лимонов срезать цедру и залить двойным самогоном и водой. Затем добавить корки померанцев или незрелых апельсинов, горсть измельченного кориандра и гвоздику. Поставить в теплое место и дать настояться месяц. Затем перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 литра самогона. Добавить сахарный сироп и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

1,2 кг лимонной корки, 12 л самогона, 60 г сохи, 1,2 кг сахарного сиропа.

Крупно истолченную лимонную корку залить двойным самогоном. Добавить соли. Дать настояться 3 дня. После чего перегнать и добавить сахарного сиропа для сладости.

ВАРИАНТ 5

50 лимонов, 12 л самогона, 4 кг сахара.

Со свежих лимонов снять кожуру. Кожуру очень мелко изрезать и залить двойным самогоном и дать настояться месяц, после чего перегнать, всыпать сахар и профильтровать.

ВАРИАНТ 6

400 г лимонной корки, 100 г померанцевой корки, 25 г корня аира, 12 г соли, 12 г фенхельных семян, 6 г белого имбиря, 6 г белой корицы, 6 г аниса, 4 л самогона, сахарный сироп.

Все измельчить и тщательно перемешать. Смесь залить самогоном и дать настояться три недели, после чего перегнать и подсластить сиропом (400 г сахара на 1,5 литра воды). Дать немного отстояться, а затем пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 7

800 г сухой лимонной корки, 20 г винного камня, 12 л самогона, сахарный сироп.

Сухую лимонную корку и винный камень залить самогоном и дать настояться десять дней, после чего перегнать, подсластить по вкусу и профильтровать.

САМОГОН «ЛАКОМКА»

(из МАЛИНЫ)

ВАРИАНТ 1

800 г свежей малины, 35 г фиалкового корня, 12 л двойного самогона.

Смесь из свежей малины и мелко истолченного фиалкового корня залить двойным самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 2

400 г свежей малины, 12 л самогона, сахарный сироп.

Свежую малину залить самогоном. Дать настояться 2 дня, после чего перегнать и добавить сахар по вкусу.

ВАРИАНТ 3

800 г свежей малины, 200 г фиалкового корня, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смесь залить самогоном и дать настояться три дня, после чего перегнать и добавить по вкусу немного сахарного сиропа.

САМОГОН «АНГЛИЙСКИЙ»

(из МОЖЖЕВЕЛЬНИКА)

ВАРИАНТ 1

1,6 кг можжевеловых ягод, 8 л двойного самогона.

Можжевеловые ягоды истолочь и залить двойным самогоном. Дать настояться две недели, после чего перегнать до получения 3/4 первоначального объема.

ВАРИАНТ 2

600 г можжевеловых ягод, 6 л самогона.

Взять можжевеловые ягоды, истолочь их как можно мельче, засыпать в бутыль и залить самогоном. Настоять несколько дней (3—5), подвергнуть перегонке на очень медленном огне.

Первые 2,5 литра готового продукта будут наиболее хорошими.

ВАРИАНТ 3

100 г можжевеловых ягод, 50 г горького миндаля, 50 г кардамона, 50 г лавровых ягод, 50 г винного камня, 35 г фиалкового корня, 35 г розмарина, 35 г ягод шиповника, 12 г мирры, 12 г кориандра, 10 л самогона, сахарный сироп.

Все специи тщательно измельчить и перемешать. Залить все самогоном и дать настояться в теплом месте неделю, после чего подвергнуть перегонке, добавить сахарный сироп по вкусу и профильтровать.

Сироп варить по следующему рецепту: 1,2 кг сахара на 5 литров воды.

ВАРИАНТ 4

200 г можжевеловых ягод, 2 л самогона, сахарный сироп.

Можжевеловые ягоды истолочь, положить в куб и залить водой так, чтобы все ягоды были покрыты. Добавить самогона и перегонять на очень медленном огне, так как можжевеловые ягоды очень быстро вспениваются.

Подсластить сахарным сиропом, растворенным в холодной воде (600 г на 2 литра воды).

ВАРИАНТ 5

800 г можжевеловых ягод, 100 г фиалкового корня, 50 г белого имбиря, 50 г белой корицы, 25 г соли, 10 л самогона, сахарный сироп.

Смесь тщательно измельчить и перемешать, после чего залить самогоном. Дать настояться две недели, затем перегнать, добавить сахарный сироп по вкусу и пропустить через фильтр.

САМОГОН «СТОЛИЧНЫЙ»

8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты, 1 л самогона, 1,5 л теплой воды.

Смесь из калгана, имбиря, аниса и мяты залить двойным самогоном и настаивать три недели. Затем влить 1,5 литра теплой воды и подвергнуть перегонке, получив первоначальный объем.

САМОГОН ИЗ МЯТЫ

ВАРИАНТ 1

4 горсти сухих листьев мяты, 3 л самогона, 1 горсть листьев черной смородины, сахарный сироп.

Сухие листья мяты залить двойным самогоном. Дать настояться три дня, после чего перегнать.

Снова настоять на этот раз на горсти свежих листьев черной смородины до получения зеленоватого оттенка продукта. Приготовить сахарный сироп (1,2 кг сахара на 0,6 литра воды). Сиропом подсластить самогон и прогнать через фильтр.

ВАРИАНТ 2

200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики, 12 л самогона, сахарный сироп.

Все перемешать и залить смесь самогоном. Перелить в сосуд и плотно закупорить. Поставить в теплое место и дать настояться три дня, после чего перегнать и добавить сахарный сироп по вкусу.

ВАРИАНТ 3

800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли, 12 л самогона.

Мяту перемешать с медом и солью и залить смесь двойным самогоном. Дать настояться три дня, после чего перегнать и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

200 г мяты, 25 г полыни, 25 г шалфея, 25 г аниса, 12 г розмарина, 10 г гвоздики, 10 г корицы, 10 г кардамона, 12 л хлебного самогона.

Все специи тщательно измельчить и перемешать, после чего залить хлебным самогоном, дать настояться 3—4 дня и перегнать. Пропустить через фильтр.

САМОГОН ДЛЯ НАЛИВОК

Взять сосуд и наполнить его на треть объема ягодами, из которых будет готовиться наливка. Ягоды залить самогоном и подвергнуть перегонке. Полученный продукт разбавить на треть теплой кипяченой водой и тщательно перемешать.

САМОГОН «ТРОПИЧЕСКИЙ»

(из ПЕРСИКОВ)

ВАРИАНТ 1

2 кг листьев персиков, 12 л самогона, 400 г персиковых ядер, 400 г ядер горького миндаля.

Листья персиков залить самогоном и дать настояться 2—3 недели, после чего перегнать. Персиковые косточки расколоть и вынуть ядрышки, добавить ядра горького миндаля. Ядра тщательно измельчить и развести молоком до получения киселеобразной массы. Полученную массу пропустить через сито и добавить к перегнанному самогону, дать настояться 2 недели, после чего отфильтровать.

ВАРИАНТ 2

25 г вишневых ядер, 25 г сливовых ядер, 25 г персиковых ядер, 12 г тмина, 2 л самогона, сахарный сироп.

К вишневым, сливовым и персиковым ядрам добавить тмина. Все это крупно истолочь. Полученную смесь залить самогоном и подвергнуть перегонке, после чего подсластить сахарным сиропом и можно подкрасить в синий цвет лакмусом.

ВАРИАНТ 3

800 г персиковых ядер, 100 г изюма, 6 л самогона, сахарный сироп.

Персиковые ядра мелко истолочь. Полученную муку развести теплой водой до получения киселеобразной массы. Продукт

перелить в толстостенный сосуд, который затем обмазать тестом. В течение двух дней ставить сосуд в остывающую духовку 8—10 раз. Потом пропустить через фильтр, всыпать изюм, залить двойным самогоном и подвергнуть перегонке. Можно добавить по вкусу сахарный сироп.

ВАРИАНТ 4

400 г персиковых ядер, 6 л самогона, 1 горсть листьев березы, 1 горсть листьев черной смородины, 1 горсть листьев черемухи, 0,5 горсти мяты, сахарный сироп.

Мелко истолченные персиковые ядра развести самогоном. Жидкость влить в толстостенный сосуд, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на три дня в печь на средний жар. Можно поставить сосуд в остывающий духовой шкаф, но это следует делать не менее 12 раз в течение трех дней.

Затем пропустить через фильтр и перегнать. В самогон засыпать березовые и черносмородиновые листья, листья черемухи, полгорсти мяты. Дать настояться 1 день.

Процедить и добавить по вкусу сахарный сироп.

САМОГОН «КУДРЯВКА»
(из КУДРЯВОЙ мяты)

ВАРИАНТ 1

150 г кудрявой мяты, 40 г душистого перца, 40 г кожуры лимона, 40 г корня полыни, 40 г корня дягиля, 20 г соли, 12 г сандала, 12 г ромашки, 30 л самогона, сахарный сироп.

Перемешать кудрявую мяту, душистый перец, кожуру лимона, корень полыни, корень дягиля, соль, сандал, ромашку.

Смесь залить самогоном и дать настояться десять дней, после чего перегнать и подсластить сиропом (1,2 кг сахара на 5 литров воды).

ВАРИАНТ 2

800 г кудрявой мяты, 100 г сухого хрена, 50 г гвоздики, 25 г корицы, 25 г полыни, 25 г лимонной корки, 25 г корки померанца, 25 г соли, 20 л самогона, сахарный сироп.

Травы и специи измельчить и тщательно перемешать, после чего залить самогоном и дать настояться неделю. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом (на 2 кг сахара — 2 литра воды).

САМОГОН «ЧАЙНЫЙ ЛИСТ»
(из ЧАЯ)

ВАРИАНТ 1

200 г зеленою чая, 1,2 л кипятка, 7,5 л самогона, 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды, сахарный сироп.

Залить зеленый чай высшего сорта кипятком, плотно закрыть, дождаться пока чай остынет, затем процедить.

Чай влить в двойной самогон. Отжать через марлю заварку, плотно закрыть и дать настояться 8 дней, после чего всыпать еще 100 г зеленого чая и залить все кипяченой водой. Перегнать до получения 3,7 литра самогона. По вкусу добавить сахар или сахарный сироп и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 2

4 ст. ложки черного чая, 1 л самогона, сахар.

Черный байховый чай залить самогоном и дать настояться день. Затем перегнать, а жидкость процедить.

Поджарить сахар на сковородке, чтобы получилось 60 г карамели. Измельчить и добавить в готовый продукт для сладости.

САМОГОН «ДУХМЯНЫЙ»
(из ШАЛФЕЯ)

ВАРИАНТ 1

200 г шалфея, 25 г укропа, 50 г кориандра, 60 г шиповника, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смесь из шалфея, укропа, кориандра и шиповника или розовых цветов залить самогоном. Сосуд плотно закупорить и настаивать два дня, после чего перегнать и добавить по вкусу сахар или сахарный сироп.

ВАРИАНТ 2

400 г шалфея, 50 г укропа, 50 г кориандра, 25 л самогона, сахар.

Смесь залить самогоном и перегнать на медленном огне, после чего добавить сахар по вкусу и отфильтровать.

ВАРИАНТ 3

250 г шалфея, 50 г кориандра, 40 г шиповника, 50 г белого изюма, 12 л самогона, сахарный, сироп.

Смесь залить самогоном и дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом.

ВАРИАНТ 4

300 г шалфея, 80 г кориандра, 50 г розмарина, 20 л самогона, сахарный сироп.

Смесь измельчить и перемешать, после чего залить самогоном и перегнать на медленном огне. Добавить по вкусу сахарный сироп.

ВАРИАНТ 5

200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г лепестков роз, 25 л самогона.

Смесь залить простым самогоном, плотно закупорить и дать настояться неделю, после чего перегнать и добавить по вкусу сахарный сироп.

Лепестки роз можно заменить 120 г розового сиропа, который следует добавить в уже готовый продукт.

САМОГОН «ЯБЛОКО»

(из ЯБЛОК)

ВАРИАНТ 1

Взять свежие яблоки и залить их самогоном так, чтобы все плоды были покрыты жидкостью. Настаивать полгода, после чего процедить, перелить в кастрюлю, добавить сахар по вкусу и трижды дать закипеть.

Отстоять в прохладном месте до тех пор, пока гуща не осядет, после чего процедить и влить воду из расчета 2,5 литра на 10 литров самогона. Подвергнуть перегонке и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 2

1 кг сахара, 65 г дрожжей, 12 л яблочного сока.

Свежие яблоки натереть на крупную терку и отжать сок, растворить сахар и дрожжи. Смешать с яблочным соком и поставить в теплое темное место, дать настояться неделю, после чего дважды перегнать.

САМОГОН «РОМАНТИКА»

(из РОЗМАРИНА)

ВАРИАНТ 1

400 г розмарина, 60 г соли, 12 л самогона, 1,2 кг сахарного сиропа.

Розмарин и соль залить самогоном. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать и добавить сахарного сиропа.

ВАРИАНТ 2

400 г розмарина, 25 л самогона, сахарный сироп.

Розмарин залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом по вкусу.

ВАРИАНТ 3

400 г розмарина, 75 г мяты, 40 г мелиссы, 25 г белого имбиря, 25 г корней дягиля, 12 г вероники, 12 г полыни, 18 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь из розмарина, мяты, мелиссы, белого имбиря, корней дягиля, вероники, полыни. Все очень тщательно измельчить и перемешать, после чего пересыпать в куб и залить

простым самогоном. Дать настояться десять дней, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 2,5 литра воды).

ВАРИАНТ 3

100 г листьев розмарина, 100 г розмариновых цветов, 30 г померанцевой кожуры, 15 г винтерианской корки, 15 г соли, 12 г белого имбиря, 12 г шалфея, 12 г майорана, 12 г тмина, 12 г ромашки, 10 л самогона, 3,5 л воды, сахарный сироп.

Смесь тщательно искрошить и перемешать, после чего залить самогоном и дать настояться десять дней. Затем добавить воды и перегнать. Готовый продукт подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 2,5 литра воды).

САМОГОН «ЦВЕТОЧНЫЙ»

(из РОЗОВЫХ ЛЕПЕСТКОВ)

ВАРИАНТ 1

1 кг розовых лепестков, 4 л самогона, 0,8 кг розовых лепестков, 800 г сахара.

Свежие розовые лепестки залить очищенным самогоном. Дать настояться месяц, после чего перегнать до получения 2,5 литра самогона.

Свежие розовые лепестки залить мягкой водой и перегонять на медленном огне до получения розовой воды. В эту жидкость добавить 0,4 кг свежих розовых лепестков и 1,2 литра мягкой воды. Перегонять на медленном огне до получения двойной розовой воды. В полученную жидкость всыпать 800 г сахара и размешать.

Самогон подсластить сахарным сиропом и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 2

200 г розовых лепестков, 6 г мускатного ореха, 6 г лимонной кожуры, 6 г фенхеля, 2 г белой корицы, 12 г соли, 5 л самогона.

Смесь истолочь и залить самогоном. Дать настояться десять дней, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом (700 г сахара на 2 литра воды). Через несколько дней процедить.

ВАРИАНТ 3

200 г розовых лепестков, 25 г корицы, 25 г померанцевой кожуры, 25 г бадьяна, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смесь перемешать и тщательно истолочь, после чего залить самогоном. Дать настояться десять дней, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 5 литров воды).

ВАРИАНТ 4

130 г лепестков роз, 1 горсть соли, 12 л самогона, 1,2 кг сахара.

Лепестки роз засыпать солью, а затем залить самогоном. Дать настояться сутки или двое, после чего перегнать и подсластить сахаром.

САМОГОН «ПОЛЫННАЯ ГОРЕЧЬ»
(из полыни)

ВАРИАНТ 1

800 г аниса, 200 г полыни, 12 л самогона.

Анис с полынью залить самогоном. Дать настояться две недели, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 2

300 г полынных головок, 60 г соли, 12 л двойного самогона, 1,2 кг меда.

Смесь залить двойным самогоном. Дать настояться одну неделю. Добавить меда и подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 3

1,5 кг верхушек полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса, 50 г бадьяна, 12 л самогона, сахар, горсть листьев черной смородины.

С молодых побегов полыни срезать верхушки. Добавить к ним дягильный корень, фиалковый корень, листья душицы, анис и бадьян. Эту смесь залить двойным самогоном и дать настояться 4 недели. Перегнать до получения 8 литров самогона.

В продукт добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 литрах воды. Готовый самогон настоять на горсти листьев черной смородины или любистока для придания продукту зеленоватого цвета.

ВАРИАНТ 4

2 кг верхушек полыни, 300 г дягиля, 6 л самогона, 3 л воды, горсть черносмородиновых листьев, сахар.

Смесь залить самогоном и дать настояться 2 недели. В настой добавить воды и перегнать до получения 6 литров самогона.

Готовому самогону можно придать зеленоватый оттенок, настаивая его в течение 2—3 дней на горсти листьев черной смородины или любистока. Пропустить через фильтр и подсластить по вкусу.

САМОГОН ИЗ ПОМЕРАНЦА (ИЛИ ГРЕЙПФРУТА)

Померанец можно заменить незрелыми апельсинами или грейпфрутами, но в этом случае для приготовления самогона апельсинов потребуется в два раза больше.

ВАРИАНТ 1

800 г цедры померанца, 12 л самогона, сахар.

Цедру, срезанную с померанца, залить двойным самогоном. Дать настояться 3 дня, после чего перегнать и подсластить.

ВАРИАНТ 2

1,5 кг померанцевой цедры, 6 л самогона, 8,5 л самогона, сахар.

Цедру померанца залить двойным самогоном. Дать настояться 3 дня, после чего влить двойной самогон и перегнать до получения 8,5 литра конечного продукта. Подсластить.

ВАРИАНТ 3

400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г фенхеля, 45 г корицы, 35 г гвоздики, 12 л самогона, сахарный сироп.

Травы и специи истолочь, перемешать. Смесь залить двойным самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать, добавить сахарный сироп по вкусу и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

200 г цедры померанца, 1,5 кг сахара, 12 л самогона, 6 л воды.

В воду влить самогон и перегнать на медленном огне до получения 3 литров двойного самогона. В жидкость всыпать мелко нарезанную цедру померанца. Сосуд плотно закупорить, поставить в теплое место или на солнце и настаивать неделю, после чего перегнать и подсластить сиропом, приготовленным из 1,5 кг сахара.

САМОГОН «ПРОСТАК»
ВАРИАНТ 1 (двойной)

Взять любой самогон и подвергнуть еще раз перегонке через куб.

ВАРИАНТ 2 (из ПШЕНА)

3 кг пшена, 100 г дрожжей, 1,2 кг теста, теплая вода.

Пшено хорошо разварить, затем разбавить теплой водой, добавить дрожжи, теста из квашни и поставить бродить. Когда масса скиснет и перебродит, перегнать два раза.

ВАРИАНТ 3 (из плодов)

Взять большой сосуд и наполовину залить его самогоном. Всыпать любых ягод или фруктов, загнившую падалицу. Когда емкость наполнится, дать массе перебродить. Затем самогон слить и перегнать, а в оставшуюся фруктовую мякоть долить еще самогона и вновь дать забродить. Затем слить и также подвергнуть перегонке.

САМОГОН «КИТАЙСКИЙ»

(из РИСА)

ВАРИАНТ 1

200 г риса, 400 г изюма, 400 г воды, 200 г пивных дрожжей, 12 л самогона, 6 л мягкой воды, 200 г 70 градусного спирта или тройного самогона, 3—4 чайные ложки ванили, 2 капли розового масла, 600 г дубовой коры, 5 г калгана.

В бутылку малаги всыпать измельченный рис, крупный изюм, сваренный в воде, и добавить сахарного сиропа по вкусу. Смесь залить водой и добавить пивные дрожжи. Дать перебродить 3—4 дня, после чего влить двойной самогон, мягкую родниковую воду и перегнать до получения 9 литров самогона.

В отдельный сосуд залить 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать ваниль. Дать настояться 3—4 дня, после чего пропустить через фильтр.

Настойку ванили и розовое масло добавить в уже перегнанный самогон. В холщовый мешочек выложить дубовую кору и калган. Этот мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить.

ВАРИАНТ 2

2,5 кг риса, 25 г шафрана, 60 л очищенного самогона, жженый сироп.

Дробленый рис пережарить наподобие кофе, смешать с шафраном. Смесь залить очищенным самогоном и подвергнуть перегонке до получения 43 литров продукта. Самогону можно придать коричневатый оттенок, подкрасив его жженым сиропом.

САМОГОН «ЗИМНИЙ»

(из РЯБИНЫ)

ВАРИАНТ 1

3 кг рябины, 80—100 г дрожжей, 12 л хлебного кваса, 6 л самогона.

Пока не наступили морозы, собрать спелую рябину. Ягоды размять, смешать с дрожжами. Смесь залить свежим хлебным квасом и дать настояться при температуре 15—16 градусов. Когда прекратиться активное выделение газа, жидкость взболтать и перегнать.

Влить самогон и подвергнуть перегонке еще раз, пока не улетучится посторонний запах.

ВАРИАНТ 2 (ФРАНЦУЗСКИЙ)

Слегка подмороженные поздней осенью ягоды рябины собрать, размять и выжать из них сок. Сок поставить бродить в теплом помещении. Когда сок перебродит, перегнать дважды.

Этот самогон не имеет в своем составе сивушных масел и вкусом напоминает французский коньяк.

ВАРИАНТ 3

Ягоды рябины хорошенько размять. Массу залить самогоном так, чтобы она была едва покрыта жидкостью. Добавить дрожжей (из расчета 15—20 г на литр). Емкость плотно закупорить и дать настояться две недели, после чего перегнать два раза.

САМОГОН ИЗ СВЕКЛЫ

ВАРИАНТ 1

8 кг сахарной свеклы, 5—6 кг сахара, 10 л теплой воды, 500 г дрожжей.

На крупной терке натереть, а затем отварить сахарную свеклу. В теплую свеклу всыпать сахар. Смесь залить теплой водой комнатной температуры. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Поставить в теплое место и дать настояться 3—4 дня.

Когда свекла осядет, а сверху появится корка, жидкость хорошенько перемешать, после чего дважды подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 2

40 г дрожжей, 4 л воды, свекла, сахар.

Свеклу натереть на крупной терке, после чего залить водой и кипятить 1—1,5 часа. Жидкость перелить в сосуд, а свеклу снова залить водой и кипятить 1—1,5 часа, после чего слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. В одну емкость слить жидкость, полученную от всех трех кипячений. Жидкости должно быть не более чем две трети объема сосуда.

В жидкость добавить дрожжей и дать настояться 10—15 дней до тех пор, пока не прекратиться ценообразование.

Если в самогон добавлять сахар, картофель или другие компоненты, то в этом случае настаивать следует 4—7 дней. Когда брожение окончится, продукт перегнать.

ВАРИАНТ 3

4 л свекольной жидкости, 2 кг полтавской крупы, 12 л свекольной жидкости.

В свекольную жидкость, приготовленную, как описано в предыдущем рецепте, всыпать полтавской крупы и дать настояться 4—5 дней при температуре 20—22 градуса. После этого в жидкость влить еще свекольной жидкости и настаивать две недели (до готовности). Потом подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 4

30 л свекольного сока, 200 г дрожжей.

На крупной терке натереть сахарную свеклу, после чего отварить и отжать сок. В сок положить дрожжи и дать насто-

яться в теплом месте не более недели, после чего дважды перегнать.

САМОГОН «ВЕНГЕРСКИЙ»

(из слив)

ВАРИАНТ 1

12 кг слив, 1—1,5 кг сахара.

Сливы хорошенько размять, всыпать сахар и дать настояться две недели. Когда брожение прекратится, перелить жидкость в куб и перегнать дважды.

ВАРИАНТ 2

Спелые сливы вместе с косточками тщательно растереть, постепенно доливая теплую воду до тех пор, пока не получится жидкое пюре, которое затем поставить бродить. Когда пюре перестанет выделять газы, его помещают в куб и перегоняют два-три раза.

САМОГОН «ОСОБЫЙ»

(из ТМИНА)

ВАРИАНТ 1

1,2 кг тмина, 10 л самогона, сахарный сироп.

Тмин крупно истолочь и залить самогоном. Дать настояться в теплом месте или на солнце 3 дня, после чего влить еще 5 литров самогона, перегнать и добавить по вкусу сахара или сиропа.

ВАРИАНТ 2

1,8 кг тмина, 12 л самогона, 800 г сахара.

Тмин крупно истолочь и залить самогоном, после чего перегнать и добавить сахарный сироп, приготовленный из сахара.

ВАРИАНТ 3

400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки, 3,5 л самогона, 2,5 л мягкой родниковой воды, сахарный сироп.

Все тщательно перемешать. Потом залить двойным самогоном. Дать настояться два дня, после чего влить мягкой родниковой воды и перегонять через куб до тех пор, пока самогон не приобретет беловатый оттенок и острый вкус. Добавить сахарный сироп по вкусу и пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 4

200 г тмина, 100 г кориандра, 50 г аниса, 18 л самогона.

Смесь залить самогоном и перегнать, после чего пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 5

200 г тмина, 50 г фенхеля, 50 г мелиссы, 100 г мяты, 25 г аира, 25 г кориандра, 12 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, измельчить ее и перемешать, после чего засыпать в сосуд, залить самогоном и дать настояться 10—12 дней в теплом месте или на солнце. Затем перегнать и подсластить по вкусу сахарным сиропом.

ВАРИАНТ 6

600 г тмина, 12 л самогона, сахарный сироп.

Тмин измельчить, залить самогоном и перегнать. Подсластить сиропом (1,5 кг сахара на 5 литров воды).

ВАРИАНТ 7

400 г тмина, 50 г укропных семян, 50 г сухой лимонной корки, 40 г фиалкового корня, 3 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно размешать ее и истолочь, после чего залить самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить. Пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 8 (ГУАНСКИЙ САМОГОН)

410 г тмина, 50 г укропа, 50 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки, 12 л самогона, сахарный сироп.

Смешать тмин, укроп, фиалковый корень, сухую лимонную корку. Залить смесь самогоном, дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом.

САМОГОН «ТРАВНИК»

(из РАЗНЫХ видов ТРАВ)

ВАРИАНТ 1

1 л сосновых шишек, 1 л золототысячника, 1 л черной смородины, 1 л любистока, 1 л полыни, 1 л мяты, 1 л бедренца, 1 л малинного корня, 1 л розмарина, двойной самогон.

Смесь из сосновых шишек, золототысячника, черной смородины, любистока (зори), полыни, мяты, бедренца, малинного корня и розмарина залить двойным самогоном так, чтобы он едва покрыл смесь. Дать настояться 2—3 дня, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 2

45 г корицы, 20 г мускатного ореха, 20 г мускатного цвета, 20 г фиалкового корня, 50 г фисташек, 20 г лаванда, 15 г гвоздики, 12 л самогона, 800 г толченого изюма.

Приготовить смесь и залить ее двойным самогоном, затем всыпать толченый изюм, после чего дать настояться не более недели. Подвергнуть перегонке на медленном огне.

ВАРИАНТ 3

2 горсти майорана, 2 горсти иссопа, 2 горсти шалфея, 1 горсть аниса, 2 горсти душицы, 2 горсти кипарисных стружек, 2 горсти базилика, 2 горсти можжевеловых ягод, горсть кудрявой мяты, горсть розмарина, 100 г померанцевой корки, 400 г изюма и 20 г дяпиля, 12 л самогона.

Все истолочь и перемешать. Смесь залить двойным самогоном. Дать настояться неделю, после чего подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 4

50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г мускатного ореха, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г ладана, 35 г аниса и 20 г гвоздики, 12 л самогона.

Приготовить смесь, тщательно перемешать и измельчить. Готовую смесь залить двойным самогоном. Сосуд плотно закупорить, поставить в теплое место, дать настояться 4 дня, после чего подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 5

50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатного ореха, 30 г гвоздики и 35 г кардамона, 15 л самогона, хлеба с медом.

Смесь мелко истолочь и тщательно перемешать. Потом залить двойным самогоном.

Дать настояться неделю, после чего положить в жидкость ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

САМОГОН «ШАТО» (ФРАНЦУЗСКИЙ)

(ВОДКА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА)

ВАРИАНТ 1

Загнившие фрукты и ягоды заливают водой так, чтобы жидкость слегка закрывала плоды. Вливают виноградного вина и кладут дрожжи (0,7 литра вина и 50 г дрожжей на 12 литров смеси). Дождаться, когда все закиснет, после чего перегнать трижды через куб.

ВАРИАНТ 2

6 л молока, 37 л самогона, 3 л молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара.

Перемешать молоко с самогоном. Смесь перегнать до получения 20 литров продукта. Влить еще молока. Добавить ржаного хлеба, виноградного вина, изюма и сахара.

Перегонять до получения 12 литров конечного продукта.

ВАРИАНТ 3

6 л молока, 37 л самогона, 3 л мягкой воды, 3 л молока, 3,3 кг ржаного хлеба, 3 л белого вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара.

Перемешать молоко с самогоном. Подвергнуть перегонке, после чего влить мягкой родниковой воды, молока, добавить ржаного хлеба и еще раз подвергнуть перегонке. Потом влить белого виноградного вина, добавить изюм и сахар.

Сосуд плотно закупорить и поставить на отстой в прохладное место.

ВАРИАНТ 4

800 г изюма, 12 л самогона.

Изюм залить самогоном и подвергнуть перегонке.

САМОГОН «ХЛЕБНЫЙ»

ВАРИАНТ 1

4 кг пшеницы, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 кг сахара, 18 л воды, 5 кг сахара, 8 л теплой воды.

Пшеницу тщательно растереть, засыпать в нее сахар. Смесь залить водой и дать настояться в теплом месте 5 дней.

Всыпать еще сахара и залить водой. Дать настояться еще неделю. Когда брага приобретет горьковатый привкус, ее процедить и подвергнуть дважды перегонке.

Отходы производства не выбрасывать, а засыпать еще сахаром, после чего залить теплой водой и поставить настаиваться на 8—10 дней.

Процедить. Брагу дважды подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 2

6 кг ржи, 8 буханок черного хлеба, 10 л воды, 10 кг картофеля, 1 кг дрожжей.

Семена ржи, пшеницы или ячменя прорастить, после чего хорошенько перемолоть. Замочить черный хлеб в воде, размять.

Картофель разварить и размять, перемешать с зерном и хлебом, добавить дрожжи. Смесь поставить в теплое место и дать настояться неделю, после чего дважды перегнать.

ВАРИАНТ 3

10 кг пшеницы, 30 л воды, 0,5 кг дрожжей.

Пшеница проращивается, перемалывается и заливается водой. В смесь добавляют дрожжи. Дать настояться в теплом месте до тех пор, пока смесь окончательно не перебродит, после чего дважды подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 4

2 ведра закваски, 0,5 кг дрожжей, 1 кг сухого гороха.

Рожь, пшеницу, просо, ячмень, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть в муку и всыпать постепенно в кипящую воду, при этом постоянно помешивая. Когда масса превратится в жидкий кисель, емкость накрыть и дать настояться 10—12 часов, после чего остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи.

В случае, если нет дрожжей, можно использовать сухой горох. Сбраживать 5—6 дней (если вместо дрожжей использовался горох — 10 дней). Когда брожение прекратится, смесь подвергнуть перегонке.

Это вариант так называемого классического самогона высокого качества.

ВАРИАНТ 5

2 ведра горячей воды, 8 кг перемолотого зерна, 2 ведра горячей воды, 0,5 ведра холодной воды, дрожжи.

Зерно вымачивают в кадках 3 дня, после чего два дня высушивают на противнях, а затем досушивают в печи. Когда при раскусывании зерно начинает хрустеть, его перемалывают.

Затем в кадку вливают горячую воду, всыпают перемолотое зерно и тщательно перемешивают. Через два часа вливают еще горячую воду и снова хорошенько перемешивают.

Через час доливают холодной воды, перемешивают и добавляют дрожжи.

Смесь ставится в теплое место на три дня, настаивается, после чего перегоняется.

САМОГОН «СВЕЖЕСТЬ»

(из АИРА)

ВАРИАНТ 1

100 г аира, 12 г корня дягиля, 12 г кожуры померанца, 12 г винного камня, 12 г тмина, 40 г лепестков, 6 г лимонных зерен, 6 г корня девясила, 6 г корня фиалки, 6 г аниса, 6 г белого имбиря и 6 г кардамона, 4 л самогона.

Приготовить смесь, тщательно истолочь ее, после чего залить самогоном. Дать настояться 10 дней. Потом перегнать и подсластить сахарным сиропом (200 г сахара на 2 литра воды).

ВАРИАНТ 2

200 г корня аира, 100 г кожуры лимона, 50 г корней дягиля, 75 г кожуры померанца, 75 г можжевеловых ягод, 50 г ромашки, 50 г

тмина, 25 г фенхеля, 25 г аниса, 25 г семян укропа, 25 г кориандра и 25 г винного камня, 1 ведро самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно истолочь и перемешать. Влить самогон, дать настояться десять дней, после чего перегнать, пропустить через фильтр и подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 4 литра воды).

САМОГОН «АНГЕЛИК»

ВАРИАНТ 1

1,2 кг корня дягиля, 5 л крепкого вина, 6,2 л вина.

Измельчить сухой корень дягиля, залить его хорошим крепким вином. Дать настояться 3 дня, после чего, влить еще такого же вина и дважды подвергнуть перегонке.

ВАРИАНТ 2

100 г кардамона, 50 г сухой лимонной корки, 100 г сухого корня дягиля, 100 г корицы, 16 л вина.

Травы и специи тщательно истолочь и перемешать. Затем залить смесь вином и дать настояться 5 дней, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 3

Взять равные части корня дягиля и аниса, а зори садовой или полевой вдвое больше. Перемешать и влить простое вино. Дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом.

САМОГОН «ВЕЙНОВСКИЙ»

Взять обычное скисшее вино, желательно виноградное, добавить в него немного уксуса, всыпать перетертый недозрелый виноград. Поставить в теплое место и дать забродить. Затем перегнать обычным способом.

САМОГОН «СЛАВЯНСКИЙ»

ВАРИАНТ 1

200 г лавандовых цветов, 200 г шалфея, 200 г розмарина, 200 г можжевеловых ягод, 1 ведро самогона, 400 г розмарина, 400 г розмарина.

Приготовить смесь тщательно истолочь и залить ведром самогоном. Дать настояться три дня, после чего перегнать.

В перегнанную жидкость добавить еще розмарина и снова дать настояться сутки, затем повторно перегнать на медленном огне. Снова добавить розмарина и перегнать на медленном огне в третий раз.

ВАРИАНТ 2

1,5 кг розмарина, 85 лавандовых цветов, 85 г майорана, 85 г шалфея, 85 г базилика, 400 г можжевеловых ягод, 100 г померанцевых корок, 1 ведро самогона.

Травы и специи перемешать. Половину этой смеси тщательно истолочь и перемешать, залить ведром самогона, плотно закупорить, поставить в теплое место и дать настояться две недели, после чего подвергнуть перегонке.

В жидкость высыпать оставшиеся специи и дать настояться еще две недели и снова перегнать.

ВАРИАНТ 3

200 г мускатного цвета, 200 г розмарина, 100 г цветов пиона, 400 г лавандовых цветов, 1 ведро самогона.

Приготовить смесь, тщательно истолочь ее и перемешать. Затем залить смесь самогоном, дать настояться в теплом месте неделю, после чего перегнать на медленном огне.

САМОГОН «ИСПАНСКАЯ БАШНЯ»

100 г лимонной корки, 100 г померанцевой корки, 26 г винтерианской корки, 25 г тмина, 25 г корня дягиля, 25 г аниса, 25 г мяты, 25 г кремортартара, 40 г масла померанцев.

Смесь залить двойным самогоном. Дать настояться три недели, после чего перегнать дважды.

В уже готовый продукт добавить масло горьких померанцев.

САМОГОН «КЛАУСТАЛЕР»

100 г померанцевой корки, 37 г корня горечавки, 35 г фиалкового корня, 20 г белого имбиря, 20 г корицы, 20 г гвоздики, 1 мускатный орех, 6 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить и тщательно измельчить смесь. Затем залить ее самогоном и дать настояться. Смешать по вкусу с сахарным сиропом и отфильтровать.

САМОГОН «КАРДИНАЛ»

3 померанца, 25 г мелиссы, 4,3 г мускатного цвета, 2 л самогона, сахар, 2—3 капли эфирного масла, 1 стакан простой воды, 1 стакан померанцевой воды.

Крупные плоды померанца мелко натереть на терке, добавить свежей мелиссы и мускатного цвета. Смесь залить самогоном. Поставить в теплое место и дать настояться две недели. После этого перегнать.

Готовый продукт подсластить сахаром, в который добавить

эфирного масла померанцевых цветов. Затем влить в самогон простой и померанцевой воды. Пропустить через фильтр.

САМОГОН «ШПАК»

(из КОРИАНДРА)

ВАРИАНТ 1

70 г семян кориандра, 3,2 л самогона, сахарный сироп.

Истолочь семена кориандра бледно-желтого или рыжеватого цвета. Залить самогоном, дать настояться в теплом месте или на солнце неделю, после чего перегнать, не допуская попадания осадков в продукт.

Приготовить сахарный сироп (500 г сахара на 3 литра воды). Подсластить сиропом самогон.

ВАРИАНТ 2

15 г кориандра, 1 г аниса, 3—4 л самогона, 150 г сахарного сиропа.

Смесь кориандра с анисом залить самогоном. Дать настояться три дня, после чего перегнать и добавить 66 %-ный сахарный сироп.

САМОГОН «КОФЕЙНЫЙ»

1,5 кг сахара, 400 г молотого кофе, 200 г молотого кофе.

Сахар растворить в воде и вскипятить, каждый раз снимая пену. Далее, в готовый сахарный сироп всыпать поджаренный молотый кофе. Дать закиснуть, после чего перегнать, а затем добавить еще кофе. Дать отстояться в плотно закупоренном сосуде несколько дней, после чего перегнать еще раз.

Таким же способом можно сделать самогон из шоколада или какао.

САМОГОН «САДОВЫЙ»

(из КРЫЖОВНИКА)

ВАРИАНТ 1

1 кг крыжовника, 1 л самогона, 1 л кипяченой холодной воды, сахар.

Крыжовник залить самогоном и холодной кипяченой водой. Поместить в теплое место или на солнце на две недели. Периодически помешивать. Настаивать до тех пор, пока крыжовник не всплывет. Затем перегнать, добавить по вкусу сахар и снова поставить в теплое место на 10 дней. Пропустить через фильтр.

ВАРИАНТ 2

В сосуд на четыре пятых объема засыпать крыжовник и залить самогоном. Настаивать 4 месяца. Затем нарезать ржаной

хлеб, намазать его густым сиропом, подсушить на решетке и положить в сосуд с жидкостью. Дать настояться еще 4 месяца, после чего перегнать и пропустить через фильтр.

САМОГОН «ЛАВАНДОВЫЙ»

50 г лавандовых цветов, 12 г корицы, 12 г гвоздики, 5,5 л самогона, 1 ломоть хлеба с медом.

Приготовить смесь, мелко истолочь ее и тщательно перемешать. Затем залить самогоном и настаивать 10 дней, после чего перегнать на медленном огне, положив в куб ломоть хлеба, намазанный медом.

САМОГОН «ТАУЭР»

600 г энцианного корня, 100 г трифоли, 100 г золототысячника, 50 г мандаринов, 5 л самогона.

Все перемешать, измельчить и залить самогоном, затем перегнать. Подкрасить кошенилью.

САМОГОН «РОЗСОЛИС»

ВАРИАНТ 1 (из ПЕРСИКА)

400 г горького миндаля, 400 г ядер персика, 400 г ядер сливы, 400 г ядер вишни, 50 г корицы, 25 г кориандра, 25 г цветов гвоздики, 25 г аниса и 25 г винного камня, 10 л самогона, 6 л воды, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно измельчить и перемешать. После этого залить самогоном и дать настояться десять дней. Затем влить воду и подвергнуть перегонке. Подсластить сахарным сиропом (2 кг сахара на 6 литров воды).

ВАРИАНТ 2 (из ЛИМОНА)

1 лимон, 1 померанец, 1 г горького перца, 2,5 г мускатного цвета, 2,5 г кориандра, 4 г гвоздики, 12 г аниса, 40 г корицы, 1,2 л самогона, 1,2 л холодной воды, розовая вода, сахарный сироп, 2 г кошенили, 2 г квасцов, бальзам.

Все специи измельчить истолочь, перемешать. Затем залить смесь двойным самогоном и дать постоять часов десять. После, этого добавить холодную воду и перегнать. Сварить сахарный сироп на розовой воде и разбавить полученный самогон по вкусу. Можно разбавлять розовой водой без сахара, можно варить сироп в обыкновенной воде, но в розовой лучше.

Затем очень мелко истолочь кошениль, квасцы и всыпать в самогон. Дать настояться несколько дней, чтобы продукт стал алого цвета, после этого профильтровать.

Если цвет будет недостаточно ярким, можно добавить еще

кошенили. Чтобы придать напитку аромат, Опустите в него бальзам в мешочке.

САМОГОН «СБОРКА»

ВАРИАНТ 1

400 г зорного корня, 400 г корня девясила, 400 г корки лимона, 400 г тмина, 800 г изюма, 200 г полыни, 100 г дягильного корня, 40 г солодкового корня, 25 л пенного вина, 400 г мяты, 400 г зорных листьев.

Поместить в деревянный куб 400 г зорного корня, 400 г корня девясила, 400 г корки лимона, 400 г тмина, 800 г изюма, 200 г полыни, 100 г дягильного корня, 40 г солодкового корня.

Смесь искрошить и тщательно перемешать. Затем залить 25 литрами пенного вина, поставить в теплое место или на солнце. Дать настояться три недели, после чего перегнать 18,5 литра жидкости, подзеленить сухой немецкой мятой, зорными листьями.

Дать настояться трое суток, после этого подсластить сахарным сиропом. Мяты и зорных листьев для подцвечивания взять одинаковое количество.

ВАРИАНТ 2

800 г майорана, 800 г иссопа, 800 г шалфея, 800 г тмина, 20 г мускатных цветов, 20 г гвоздики, 20 г корицы, 100 г лимонной корки, 1 горсть аниса, 1 горсть ягод можжевельника, 10 корешков аира, 65 г мастики, 12 л самогона, сахарный сироп.

Все тщательно перемешать и измельчить, после чего залить самогоном. Настоять, подвергнуть перегонке, а затем подсластить (200 г сахара на каждые 1,2 литра готового продукта).

ВАРИАНТ 3

50 г корицы, 50 г кардамона, 20 г гвоздики, 50 г мускатного ореха, 50 г мастики, 35 г стираксы, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 12 л вина.

Травы и специи перемешать. Смесь измельчить, после чего выложить в куб и залить двойным вином и, замазав, держать четверо суток в теплом месте или на солнце. После этого перегнать.

ВАРИАНТ 4

100 г корня девясила, 100 г корня сельдерея, 12 л самогона, 1,5 кг сахара, листья горечавки, листья кудрявой мяты.

Приготовить смесь и залить ее самогоном. Дать настояться несколько дней, после чего подвергнуть перегонке и подсластить 1,5 кг сахара. Затем еще немного настоять на листьях горечавки и кудрявой мяты. Пропустить через фильтр.

САМОГОН «СЛИВОВИЦА»

Выбрать наиболее спелые плоды слив. Плоды истолочь вместе с косточками, залить немного воды, ровно столько, чтобы масса превратилась в жидкую кашу. Всю эту смесь перелить в сосуд и дать перебродить. Когда масса перестанет шипеть, значит процесс брожения завершен. После этого жидкость перегнать дважды.

САМОГОН «СОСНОВКА»

Собрать молодые сосновые шишки, залить их самогоном. Перелить в сосуд, дать настояться несколько суток, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом.

САМОГОН «ХЕМНИЦКИЙ»

40 г корня девясила, 16 г энциана, 16 г имбиря, 16 г фенхельных семян, 12 г корицы, 12 г кардамона, 12 г папоротника, 12 г корня фиалки, 1 горсть шалфея, 1 горсть майорана, 1 горсть иссопа, 1 горсть скабиозы, 1 горсть латука, 1,2 л самогона, 0,8 л спирта, 1,5 л воды, 0,5 г бальзама.

Смесь измельчить и перемешать, после чего залить самогоном, ректифицированным спиртом и водой. Дать настояться несколько дней. Залить еще воды. Выгнать 4 литра самогона. Подкрасить в желтый цвет шафраном и подсластить сахарным сиропом.

Можно добавить бальзама, растертого с сахаром и растворенного в холодной воде.

САМОГОН «ПУШТА»

(из ФЕНХЕЛЯ)

ВАРИАНТ 1

70 г семян фенхеля, 2 л водки, 0,4 л воды, сахарный сироп.

Семена фенхеля залить водкой и водой. Перегнать и подсластить сиропом (0,5 кг сахара на 2 литра воды).

ВАРИАНТ 2

300 г семян фенхеля, 30 г корицы, 30 г аниса, 30 г корня фиалки, 30 г кардамона, 30 г винного камня, 12 г лавровых ягод, 12 г мяты, 10 г белого имбиря, 6 л самогона, сахарный сироп.

Смесь мелко истолочь и тщательно перемешать, после чего залить самогоном и дать настояться десять дней. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом (1 кг сахара на 4,5 литра воды).

ВАРИАНТ 3

400 г фенхельных семян, 100 г аниса, 100 г тмина, 50 г фиалкового корня, 50 г мелиссы, 50 г кардамона, 50 г кориандра,

50 г соли, 200 г мускатного цвета, 200 г горькою миндаля, 200 г белого имбиря, 200 г лимонной корки, 200 г шалфея, 12 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно измельчить и залить самогоном. Дать настояться десять дней, после чего перегнать и подсластить сиропом (1,5 кг сахара на 5 литров воды). Дать отстояться и пропустить через фильтр.

САМОГОН «КАРАВАЙ»

820 г сухарных хлебных гренок 50 г лимонной корки, 50 г корки померанца, 25 г кремортартара, 3 г гвоздики, 7 г мускатного цвета, 7 г коричного цвета, 7 г корицы, 1 л самогона, 5 л самогона, сахарный сироп.

Смесь тщательно перемешать и залить самогоном, после чего дать неделю настояться и влить еще самогона. Перегнать, подсластить по вкусу сахарным сиропом и пропустить через фильтр.

САМОГОН «ЦЕДРАТА»

ВАРИАНТ 1

2 цедрата, 2 л самогона, 0,4 л воды, сахарный сироп, 2,2 л воды, 68 капель эссенции.

Взять крупные цедраты и срезать с них наружную кожуру так, чтобы не задеть мякоть. Цедраты поместить в сосуд и залить самогоном и водой. Затем перегнать, не допуская попадания в продукт белесого спирта.

В конце, чтобы придать самогону сладковатый привкус, добавить в готовый продукт сахарный сироп по вкусу (2,2 кг сахара на 2,2 литра воды).

Если под рукой не оказалось свежих цедратов, их можно заменить цедратной эссенцией. Но в этом случае следует использовать эссенцию высокой концентрации. На данные пропорции самогона и воды следует брать 68 капель.

САМОГОН «ЦИТВАР»

(из полыни)

ВАРИАНТ 1

600 г полынного корня, 1 горсть соли, 1 ведро самогона, 1,5 кг сахара.

Полынный корень тщательно измельчить и засыпать солью. Затем залить самогоном, поставить в теплое место и дать настояться сутки. Потом перегнать два раза и подсластить.

ВАРИАНТ 2

180 г полынного корня, 75 г мяты, 50 г мелиссы, 35 г фенхеля, 25 г белой корицы, 25 г соли, 12 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно перемешать и измельчить, после чего залить самогоном. Поставить в теплое место или на солнце и дать настояться две недели. Затем перегнать и подсластить сиропом (1,2 кг сахара на 3,5 литра воды). Через несколько дней профильтровать.

ВАРИАНТ 3

200 г полынного корня, 50 г мелиссы, 50 г горького миндаля, 50 г девясильного корня, 50 г винных ягод, 25 г кардобенедиктина, 25 г розмарина, 25 г кожуры помаранца, 25 г фиалкового корня, 35 г белого имбиря, 12 г мускатного цвета, 12 г гвоздики, 12 г соли, 12 г винного камня, 2,5 л воды, сахарный сироп.

Смесь хорошенько истолочь, перемешать и залить самогоном, затем перелить в сосуд, плотно закупорить и дать настояться 10 дней, после чего влить воду и подвергнуть перегонке.

Конечный продукт подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 2 литра воды).

ВАРИАНТ 4

2 г полынного корня, 100 г аниса, 20 г кардамона, 20 г гвоздики, 20 г аирного корня, 40 г розмарина и 1 г шафрана, 6 л самогона, 400 г патоки, 6 л самогона, 400 г розовой воды.

Приготовить смесь. Специи тщательно истолочь и перемешать.

Смесь залить самогоном, дать настояться и перегнать. Патоку залить также самогоном и немного проварить, дать отстояться, слить и смешать сначала с розовой водой, а потом с перегнанным продуктом.

Дать отстояться трое суток, после чего пропустить через фильтр.

САМОГОН «ЛЕТНИЙ ЦВЕТ»

(из ШИПОВНИКА)

ВАРИАНТ 1

800 г шиповника, мед, 12 л самогона.

Шиповник варить в течение часа в меде. Процедить через сито и влить самогон. Дать настояться три дня, после чего перегнать.

ВАРИАНТ 2

12 л самогона, 850 г цветков шиповника.

В цветки шиповника, сваренные в пчелином меду и процеженные через сито, влить самогон.

Жидкую массу влить во все количество самогона, он станет сладким на вкус и приобретет желтый цвет.

САМОГОН «ВИТЯЗЬ»

ВАРИАНТ 1

100 г корицы, 30 г гвоздики, 30 г семян укропа, 30 г аниса, 30 г тмина, 20 г цветов лаванды, 20 г розмарина, 800 г лимонной корки, 800 г померанцевой корки, 2 горсти чабреца, 2 горсти душицы, 2 горсти мяты, 2 горсти шалфея, 15 г калгана, 12 г имбиря, 12 г мускатных орехов, 12 г мускатного цвета, 8 г кардамона, 12 г дягиля, 12 г корня аира, 4 г шафрана, 12 л самогона.

Все специи истолочь, перемешать и залить самогоном. Поставить в теплое место и дать настояться неделю, после чего перегнать и подсластить по вкусу.

ВАРИАНТ 2

110 г корицы, 50 г гвоздики, 50 г калгана, 50 г семян полыни, 50 г имбиря, 40 г мускатного цвета, 50 г ревеня, 10 л самогона, сахарный сироп.

Все тщательно перемешать и истолочь, после чего залить самогоном, дать настояться неделю и перегнать дважды на медленном огне. Пропустить через фильтр и подсластить.

САМОГОН «ДЫМНЫЙ»

ВАРИАНТ 1

17 мускатных орехов, 2 л самогона.

Мускатные орехи залить самогоном. Настаивать три дня, после чего перегнать и отфильтровать.

ВАРИАНТ 2

100 г мускатных орехов, 50 г мускатных цветов, 50 г горького миндаля, 50 г кожуры, помаранца, 50 г кубебы, 30 г гвоздики, 30 г корицы, 30 г корня фиалки, 16 г кожуры лимона, 16 г цветов гвоздики, 16 г ядер кедрового ореха, 16 г кардамона, 8 г кориандра, 8 г белого имбиря, 8 г винного камня, 8 л самогона, сахарный сироп.

Смесь тщательно измельчить, истолочь и залить самогоном. Дать настояться десять дней, после чего перегнать и подсластить по вкусу сахарным сиропом (800 г сахара на 3 литра воды).

Профильтровать через несколько дней.

ВАРИАНТ 3

17 г цветов муската, 2 л самогона, 1 стакан воды, сахарный сироп.

Чтобы приготовить этот самогон, надо отобрать высококачественные свежие цветы муската — крупные, тяжелые, блестящие, темно-рыжего цвета.

Цветы мускатa тщательно измельчить и залить самогоном и водой. После этого перегнать и подсластить сахарным сиропом (600 г сахара на 2 литра воды).

Хорошенько перемешать и пропустить через фильтр несколько раз.

САМОГОН «СИВКА»

(из КОРЕНЬЕВ)

ВАРИАНТ 1

Смешать 50 г корня пиона, 50 г корня аира, 50 г корня солодки, 50 г корня калгана, 50 г корня ревеня, 50 г корицы, 40 г гвоздики, 50 г кардамона, 50 г имбиря, 125 г розмарина, 145 г дерева чифраса, 40 г фенхельных семян, 50 г бадьяна, 16 г жгучего перца, 16 г майорана, 30 г семян базилика, 30 г семян лаванды, 30 г шалфея, 30 г иссопа, 30 г мускатного ореха, 50 г петрушки, 50 г дягиля, 50 г розовых цветов, 50 г свежей кожуры померанца, 600 г можжевеловых ягод, 25 г мяты, 12 л самогона.

Смесь тщательно истолочь и перемешать. Залить самогоном, поставить в теплое место или на солнце и дать настояться десять дней.

Перегнать на умеренном огне. В готовый продукт добавить по вкусу сахар.

ВАРИАНТ 2

20 г фиалкового корня, 20 г корня аира, 20 г корня солодки, 20 г гвоздики, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатных цветов, 20 г калгана, 20 г стираксы, 12 л самогона, 820 г изюма, 20 г мастики.

Все перемешать и измельчить. Смесь залить самогоном и всыпать толченый изюм.

Дать настояться неделю, после чего перегнать на медленном огне. Во время перегонки в продукт постепенно добавить мастику.

ВАРИАНТ 3

50 г корня солодки, 50 г корня пиона, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 35 г кардамона, 35 г стираксы, 50 г корицы, 50 г померанцевой корки и 100 г мастики, 5 л самогона, 1 ломоть черного хлеба с медом.

Смесь истолочь и залить двойным самогоном. Дать настояться неделю, после чего перегнать на медленном огне. При перегонке в жидкость положить хлеб, обмазанный пчелиным медом.

ВАРИАНТ 4

50 г фиалкового корня, 25 г гвоздики, 25 г кардамона, 25 г мускатного ореха, 400 г можжевеловых ягод, 6 л самогона, 3 л пива, сахарный сироп.

Смесь залить самогоном и пивом.

Дать настояться несколько дней, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом (1,2 кг сахара на такое же количество воды).

САМОГОН «ОРЕШНИК»

(из ОРЕХОВ)

820 г орехов, 12 л самогона, 100 г лимона, 17 г квасцов, сахарный сироп.

Сорвать зеленые орехи, растолочь крупно и залить самогоном. В жидкость бросить лимон, нарезанный тонкими кружками и квасцы.

Дать настояться несколько дней, после чего перегнать, пропустить через фильтр и добавить по вкусу сахарный сироп (600 г сахара на 2 литра воды).

САМОГОН «РУСТЕЦ»

(из КРАХМАЛА)

10 кг крахмала, 2 ведра воды, 500 г дрожжей, 1 кг сахара.

Крахмал залить водой и заварить, как простой кисель. Затем в кисель положить 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Поставить бродить в теплое место на 5 дней, после чего перегнать обычным способом.

Конечный выход готового продукта — до 11 литров самогона.

САМОГОН «МЕДУХА»

(из МЕДА)

3 кг меда, 3 л сиропа, 300 г дрожжей, 27 л воды.

Мед смешать с сиропом и дрожжами. Смесь залить водой.

Все тщательно размешать до получения однородной массы и поставить в теплое место на неделю. Когда раствор будет готов, перегнать его.

Конечный выход готового продукта — до 7 литров самогона.

САМОГОН «ПЕПЛЕКТ»

ВАРИАНТ 1

25 г кардамона, 20 г гвоздики, 20 г корицы, 30 г мастики, 25 г калгана, 25 г жгучего перца, 50 г имбиря, 42 г пионного корня, 15 г кубебы, 20 г мускатных орехов, 20 г корки померанца, 30 г цветов лаванды, 30 г лимонной корки, 100 г аниса, 100 г тмина, 40 г черной горчицы, 40 г белой горчицы, 120 г черной буквицы, 120 г белой буквицы, самогон, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно перемешать и измельчить, после чего залить самогоном, дать настояться, перегнать на водяной бане, профильтровать и подсластить.

ВАРИАНТ 2

120 г шалфея, 110 г майорана, 150 г ромашки, 60 г пижмы, 100 г белой медуницы, 50 г мелиссы, 50 г золотой руты, 50 г фенхеля, самогон, сахарный сироп.

Все истолочь и перемешать, затем залить самогоном и дать настояться несколько дней. Перегнать и подсластить по вкусу сахарным сиропом.

САМОГОН «ЗАЯЧИЙ» (ИЗ МОРКОВИ)

Взять морковь, хорошо ее вымыть, сварить, потом истолочь ее в ступе до получения киселеобразной массы. Затем, взяв произвольное количество смолотой ячменной или пшеничной муки, растереть в чане на горячей воде, положить туда морковную массу и тщательно размешать до получения совершенно однородной массы.

Когда масса получится теплой, положить в нее дрожжи и дать перебродить в теплом месте.

Наконец, когда брожение завершится, перелить брагу в аппарат и подвергнуть перегонке на умеренном огне. В перегонный куб можно положить немного семян аниса.

САМОГОН ИЗ ПАТОКИ

200—250 г дрожжей, 25 л теплой воды, 1 ведро патоки.

Взять патоку, дрожжи и развести теплой водой. Поставить в теплое место на неделю и дать перебродить, после чего перегнать на паровом аппарате.

Можно получить 6—7 литров готового продукта. Если же полученный самогон перегнать еще один раз, то он получится с лучшим запахом.

САМОГОН «ОСТРИК»

135 г турецких стручков, 5 г лавандового цвета, 65 г кориандра, 65 г мускатного цвета, 12 л самогона, сахарный сироп.

Все смешать и измельчить, после чего залить самогоном и дать настояться неделю. Перегнать, пропустить через фильтр и добавить сахарный сироп по вкусу.

САМОГОН «РАЗНОСОЛ»

25 г корицы, 13 г гвоздики, 2,5 л винного спирта, 1,2 кг сахара, 12 л воды, 15 капель виннокаменного масла, сандаловый корень, 1 л розового спирта.

Приготовить смесь из корицы и гвоздики. Смесь залить винным спиртом и дать настояться сутки.

Смешать сахар с водой, поставить на огонь и дать распуститься, снимая пену.

Взять сандаловый корень, смешать с виннокаменным маслом. Этой смесью потом можно подкрасить готовый самогон.

Смешать все ингредиенты и влить розовый спирт, дать постоять сутки, после чего перегнать и пропустить через фильтр.

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЦЕЛЕБНЫХ САМОГОНОВ

САМОГОН «АРДЕЛЬНЫЙ»

2 г гвоздики, 9 г мускатного цвета, 4 л самогона, 0,4 л воды, 1,4 кг сахара, 3 л холодной воды.

Приготовить смесь, хорошенько истолочь ее и перемешать, после чего залить самогоном и простой водой. Поставить в печь или на угли и дать настояться. Перегнать на медленном огне, давая белесому спирту, от которого исходит самый сильный аромат, немного выйти.

Растворить сахар в холодной кипяченой воде. Смешать с двойным самогоном и пропустить через фильтр.

Конечный продукт можно подкрасить кошенилью в алый цвет.

САМОГОН «МЛАД»

25 г мускатного ореха, 12 г гвоздики, 12 г имбиря, 12 г корицы, 12 г кубебы, 12 г бальяна, 12 г полыми, 8 г цветов мускатa, 4 г калгана, 45 г цветов гвоздики, 45 г цветов липы, 20 г цветов лаванды, 20 г листьев шалфея, 20 г тмина, 20 г листьев фенхеля, 25 г кудрявой мяты, 25 г корня бетоники, 25 г дубовой омелы, 150 г белой булки, 115 г огуречной воды, 100 г земляничной воды, 100 г ландышевой воды, 100 г земляничной воды, 50 г розовой воды, 1,2 л виноградного вина, сахарный сироп.

Смесь тщательно истолочь и перемешать. Замочить ее в хорошем виноградном вине, поставить в теплое место и дать настояться сутки.

Настоявшуюся жидкость перелить в куб и добавить воду, настоянную на цветах огуречника, ландышевую воду, воду, настоянную на ягодах земляники, свежую розовую воду.

Подвергнуть перегонке на сильном огне и подсластить сахарным сиропом по вкусу.

САМОГОН «ВЕНГЕР» (от головной БОЛИ)

150 г цветов лаванды, 100 г кожуры лимона, 50 г цветов розмарина, 50 г корня полыни, 50 г кожуры померанца, 50 г корицы,

50 г гвоздики, 25 г фиалкового корня, 25 г винного камня, 7 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно измельчить ее и истолочь, после чего залить самогоном. Дать настояться в теплом месте 10—12 дней, а затем перегнать. Добавить по вкусу сахарный сироп (1,6 кг сахара на 7 литров воды).

САМОГОН «БОЖЕСТВЕННЫЙ»

1,2 л померанцевой воды, 250 г сахара, 3 стакана самогона, 1 щепотка корицы, 1 горсть кориандра.

Взять померанцевую воду, перелить в соответствующий сосуд, который плотно закупорить, добавить сахар и двойной самогон. Положить немного корицы и горсть кориандра, плотно закрыть и дать настояться 3 недели, взбалтывая каждый день. Профильтровать.

САМОГОН «КАРЛ V»

(от головной БОЛИ)

1 горсть свежих цветов или листьев розмарина, 1 горсть лепестков роз, 1 горсть шалфея, 1 горсть верхушек майорана, 1 горсть лаванды, 1 горсть цветов ландыша, 12 г кубебы, 12 г мускатного цвета, 12 г кардамона, 12 г корицы, 12 г райских зерен, 2,5 г гвоздики, 1,8 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, все измельчить, тщательно истолочь и залить самогоном, после чего перегнать, пропустить через фильтр и подсластить по вкусу.

САМОГОН «СТУПКА»

(от головной БОЛИ)

75 г цветов лаванды, 50 г сухой лимонной корки, 50 г цветов розмарина, 50 г корицы, 50 г гвоздики, 50 г корня полыни, 12 г фиалкового корня, 12 г винного камня, 11 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно измельчить и истолочь. Залить самогоном и дать настояться в теплом месте 3 недели и перегнать. Готовый продукт подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 3,5 литра воды). Через неделю процедить.

САМОГОН "ТУЗА"

(ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ГРУДИ)

ВАРИАНТ 1

60 г аниса, 60 г цветов бузины, 40 г фиалкового корня, 40 г изюма, 40 г кубебы, 20 г ягод красного шиповника, 20 г мелиссы, 20 г кардамона, 20 г ромашки, 20 г лавровых ягод, 20 г корицы, 10 г мускатного цвета, 10 г фенхеля, 9 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно истолочь ее, перемешать и залить самогоном. Дать настояться в теплом месте 8—10 дней, после чего перегнать и подсластить сиропом (1 кг сахара на 2,8 литра воды).

ВАРИАНТ 2 (ГДАНЬСКИЙ)

25 г винных ягод, 35 г травы проскурняка, 25 г кудрявой мяты, 18 г листьев мать-и-мачехи, 25 г папоротника, 25 г вероники, 12 г солодки, 12 г дягиля, 12 г розмарина, 12 г фенхеля, 12 г винного камня, 6 г репейника, 6 г душистого перца, 6 г аниса, 6 г ромашки, 6 г тмина, 5 л самогона, сахарный сироп.

Приготовить смесь, истолочь и тщательно перемешать, после чего залить двойным самогоном и дать настояться в теплом месте две недели. Затем перегнать и подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 1,8 литра воды). Через несколько дней профильтровать.

ВАРИАНТ 3 (АНГЛИЙСКИЙ)

150 г корки померанца, 150 г изюма, 150 г винных ягод, 100 г аниса, 100 г фенхеля, 50 г ягод красного шиповника, 18 г цветов бузины, 18 г розовых лепестков, 35 г райских зерен, 12 г корня аира, 12 г корня солодки, 6 г гвоздики, 6 г мелиссы, 9 л самогона, 3,5 л воды, сахарный сироп.

Приготовить смесь, тщательно искрошить ее и измельчить, после чего залить двойным самогоном. Дать настояться в течение 2 недель, после чего перегнать, влив предварительно воду.

Готовый продукт подсластить сахарным сиропом (800 г сахара на 3 литра воды).

САМОГОН «ДЕВА»

200 г лимонной корки, 100 г черного солодкового корня, 70 г фиалкового корня, 50 г розмариновых цветов, 30 г корня солодки, 16 г кардамона, 16 г аниса, 5 г гвоздики, 5 г цветов лаванды, 12 л самогона, 4 горсти соли, сахарный сироп.

Приготовить смесь, все тщательно перемешать и измельчить, после чего залить самогоном, добавить соли и дать настояться неделю. Затем перегнать и подсластить сиропом (1,3 кг сахара на 5 литров воды).

САМОГОН «ЖЕЛТЯК»

400 г терпентина, 85 г семян укропа, 80 г розмарина, 80 г калгана, 80 г мастики, 80 г мускатных орехов, 80 г корицы, 80 г ладана, 25 г аниса, 20 г шафрана, 1 ведро самогона.

Приготовить смесь. Взять половину мастики и шафрана, смешать вместе и истолочь вместе с остальными приправами, после

чего всю смесь залить ведром самогона. Вторую половину мастики выложить в марлю, завязать и опустить в жидкость. Дать настояться неделю, после чего перегнать.

Вторую половину шафрана следует поместить в воронку приемника так, чтобы выгоняемый продукт проходил непосредственно через него.

САМОГОН «ЖЕЛУДОЧНЫЙ»
(ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ЖЕЛУДКА)

ВАРИАНТ 1

20 г бедренца, 20 г аирного корня, 5 горстей полыни, 5 горстей золототысячника, 5 горстей трифоли, 12 л красного вина, сахарный сироп.

Приготовить смесь, истолочь, перемешать и залить красным вином, дать настояться две недели, после чего перегнать и пропустить через фильтр. Подсластить сахаром по вкусу.

ВАРИАНТ 2

100 г кориандра, 100 г имбиря, 50 г гвоздики, 25 г мускатных орехов, 4 л красного вина, 6,5 г шафрана, сахарный сироп.

Приготовить смесь и тщательно истолочь. Залить хорошим красным вином, добавив шафрана. Дать настояться 6 суток, после чего перегнать и подсластить сахарным сиропом по вкусу.

ВАРИАНТ 3

100 г имбиря, 100 г кориандра, 50 г гвоздики, 25 г мускатного ореха, 4 л самогона, 12 л мирры, сахарный сироп.

Все перемешать и истолочь. Залить двойным самогоном. Всыпать немного толченого шафрана и мирры. Поставить в теплое место и дать настояться 6 дней. Перегнать два раза и подсластить сиропом.

ВАРИАНТ 4

400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря, 12 л спирта, сахарный сироп.

Все тщательно перемешать и истолочь, после чего залить 40 %-ным спиртом.

Смесь поставить в теплое место и дать настояться 3 недели, взбалтывая каждый день. Потом перегнать, а затем подсластить по вкусу.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Выгон самогона любого типа — довольно сложный процесс, требующий целого ряда всевозможных приспособлений и оборудования. К такому оборудованию можно отнести аппараты для перегонки браги. Вариантов таких аппаратов существует, очень много, но принципиальную схему, общую для всех аппаратов приводим на рисунке 1. Весь технологический процесс перегонки сводится к следующим этапам: а) нагревание исходного сырья, б) конденсация образующихся паров.

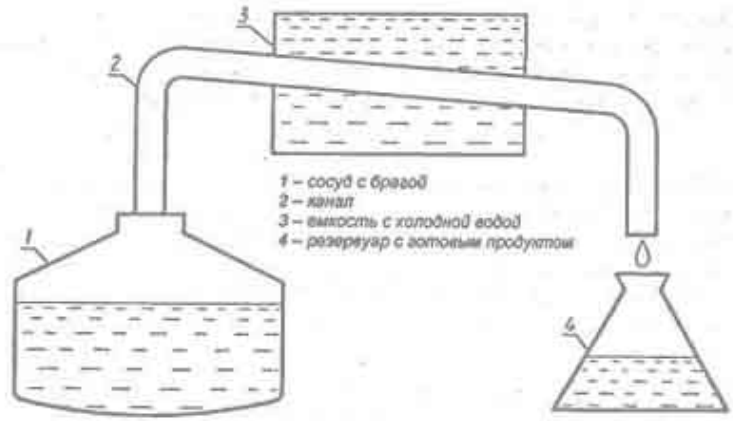


Рис. 1

Для того, чтобы получить конечный продукт, то есть самогон, необходимо придерживаться следующей схемы:

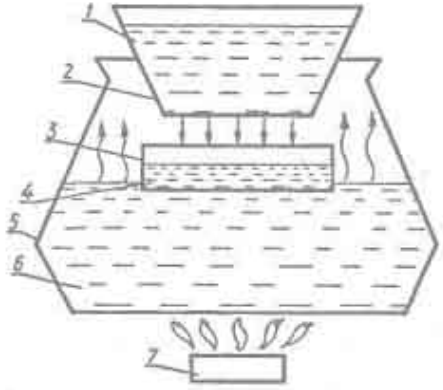
1. Прежде всего нагреть сосуд 1 на огне так, чтобы образующиеся пары спирта поднимались и перемещались по каналу 2.

2. Далее пары нужно охладить с помощью емкости с холодной водой 3, до тех пор, пока они не сконденсируют на стенках канала 2 и в жидком состоянии не начнут поступать по каплям в резервуар 4.

Как мы уже говорили, качество конечного продукта во многом зависит от исходного сырья, добавок, соблюдения технологического процесса. Помимо всего этого, не последнюю роль в получении качественного самогона играет и устройство самого аппарата для перегонки. Ниже приведем некоторые сведения, используя которые можно самим построить разнообразные конструкции самогонных аппаратов.

Разумеется, прежде всего в любом продукте нас интересует его себестоимость. В этом и состоит эффективность самогоноварения, то есть меньше затрат, больше готового продукта. Правда, если говорить о высоком качестве напитка, в этом случае можно и пренебречь затратами. Например, в России в начале прошлого века из 30 кг хорошей пшеницы и ржи получали всего лишь один литр самогона. Качество такого самогона было отменным.

Конструкции аппаратов, которые буду приведены ниже, достаточно просты. Каждый из них имеет как свои положительные, так и отрицательные стороны. Каждая конструкция представляет собой своеобразный набор съемных частей, так что конечный вариант каждый может составить сам, используя при этом подручные материалы (например, в качестве испарителя вполне подойдут сковорода или эмалированный бак). Не стоит думать, что чем сложнее аппарат, тем качественнее получится самогон. Вовсе нет. Все зависит от того, насколько аккуратно и тщательно составлен сам аппарат.

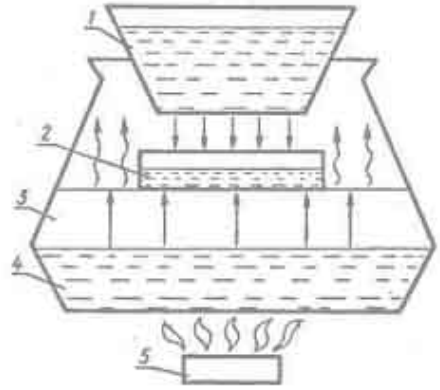


1 – холодная вода
2 – таз
3 – сборник самогона
4 – самогон
5 – испаритель
6 – брага
7 – источник тепла

Рис. 2

Итак, первые две конструкции — рисунки 1 и 2 — представляют собой аппараты изотермической перегонки. Принцип работы такого аппарата достаточно прост. При нагревании браги 6 пары, которые содержат спирт, поднимаются до соприкосновения с холодным дном металлического таза 2. Там они конденсируются и стекают в сборник самогона 3.

Схема, которая представлена дальше, немногим отличается от уже приведенной на рисунке 2, но и дает готовый продукт более высокого качества.



1 – таз с холодной водой
2 – сборник самогона
3 – испаритель
4 – брага
5 – источник тепла

Рис. 3

Эти агрегаты весьма просты в изготовлении, так как в них используются уже готовые предметы. Основным их недостатком является необходимость постоянно снимать таз с холодной водой, чтобы удалить скопившийся самогон из сборника.

Два вышеупомянутых аппарата являются своеобразными прототипами конструкции, которая представлена на рисунке 4. Этот аппарат также относится к классу аппаратов изотермической перегонки. Его отличает от ранее рассмотренных воронка и отводная трубка. Это позволяет вынести сборник самогона за пределы испарителя. Воронка должна располагаться либо на проволочной корзине, либо на треножнике, установленном на дне сосуда. Зазор между холодильником и емкостью следует замазать по кругу слоем свежего теста. Это делается на тот случай,

если давление резко подскочит. В этом случае можно будет избежать взрыва. К тому же в процессе перегонки тесто не дает испаряться парам, которые содержат спирт, поэтому в помещении будет стоять не специфический малоприятный запах сивухи, а аромат свежего теста.

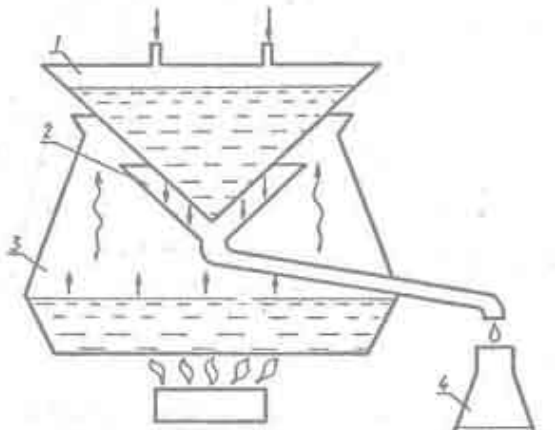


Рис. 4

Для изготовления аппарата, который изображен на рисунке 5, используется обыкновенная герметичная скороварка. Чтобы собрать такой аппарат, нужно достать клапаны из крышки скороварки 1, а на их место вставить пробки с трубкой 2 и термометром 3. Трубка 2 имеет кран 4 и соединена с устройством принудительного водяного охлаждения 5. Направление входа и выхода воды указано стрелками. Чем ниже температура воды, используемой для охлаждения, тем выше эффективность работы аппарата.

Устройство охлаждения соединено с приемником 6 стеклянной хоединительной трубкой, которая имеет удлиненный конец, доходящий практически до самого дна, приемника, но не касается его.

В приемник заливают 3—4 см кипяченой воды и опускают узкий конец стеклянной трубки холодильника для получения водяного затвора. После этого приемник- опускают в сосуд с холодной водой. Перед тем, как начать сам процесс перегонки, устройство охлаждения 5 соединяют с водопроводным краном и включают

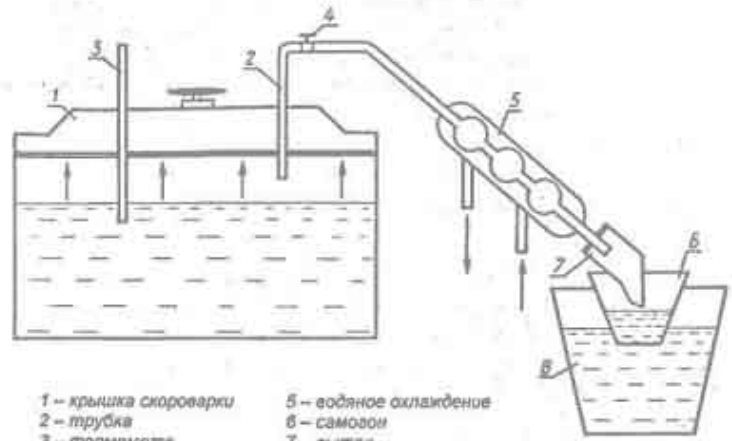


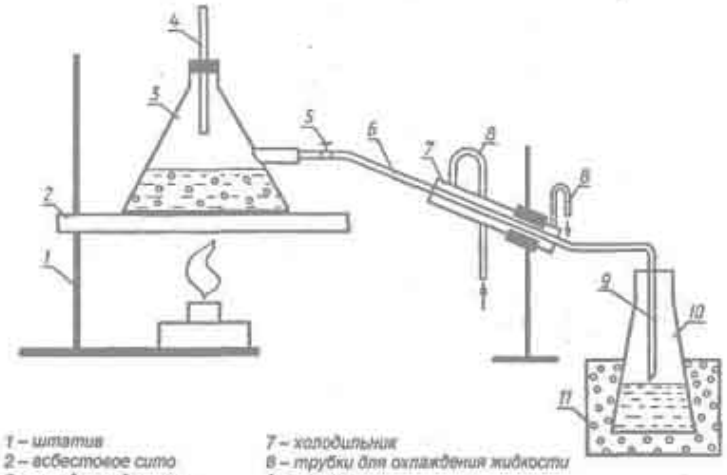
Рис. 5

холодную воду. Затем начинается нагревание браги, шаг за шагом увеличивая огонь до того самого момента, пока жидкость не достигнет момента закипания. Как только брага закипит, скорость нагрева следует уменьшить и дать жидкости равномерно кипеть.

Как только приемник заполнится примерно наполовину, его опускают так, чтобы конец стеклянной трубки холодильника не касался готового самогона. Затем перегонка продолжается, но уже без водяного затвора.

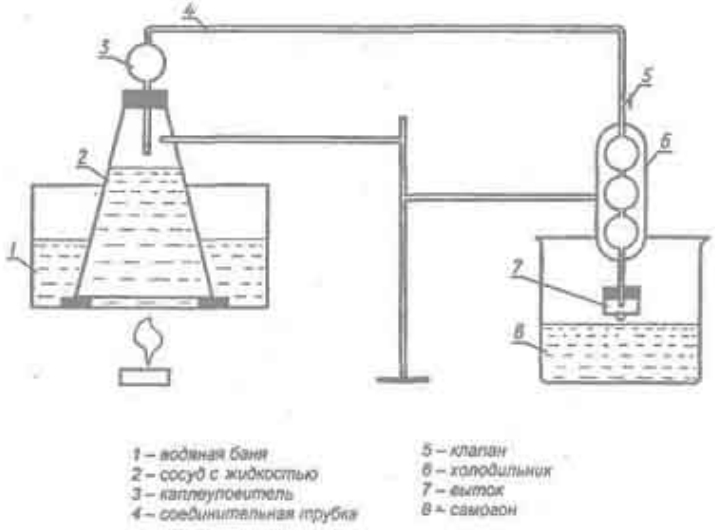
Аппарат, представленный на рисунке 6, — это конструкция для перегонки браги — отличается компактностью, но ее минус — это низкая производительность. Этот аппарат используется для перегонки браги в небольших количествах — примерно 0,2—0,5 литра. Конструкция следующая. Асбестовое сито 2 крепко зажимают в лапке штатива 1. На асбестовое сито устанавливают сосуд 3. Этот сосуд должен быть хорошо закупорен. В пробке делается дырка и туда вставляется термометр 4. В сосуде сбоку должно быть ответвление для выхода паров спирта, которое соединяется с трубкой 6. Трубка имеет кран 5. Эта же трубка 6 срединяет колбу с холодильником 7. С самого начала колбу 3 следует подбирать такого размера, чтобы залитая в нее жидкость занимала две трети ее общего объема.

На рисунке 7 представлен аппарат, аналогичный предыдущему, но с некоторыми принципиальными отличиями.



1 – штатив
2 – асбестовое сито
3 – сосуд с жидкостью
4 – термометр
5 – кран
6 – соединительная трубка
7 – холодильник
8 – трубки для охлаждения жидкости
9 – выток
10 – сосуд с продуктом
11 – водяная баня

Рис. 6

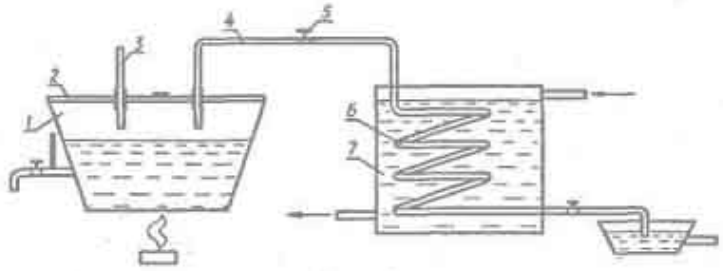


1 – водяная баня
2 – сосуд с жидкостью
3 – каплеуловитель
4 – соединительная трубка
5 – клапан
6 – холодильник
7 – выток
8 – самогон

Рис. 7

Этот аппарат состоит из водяной бани 1, каплеуловителя 3 и специального холодильника с принудительным водяным охлаждением 6. Колба 2 опускается в сосуд с водой 1, тем самым получается водяная баня. Для того, чтобы брага кипела равномерно, в колбу следует опустить несколько кусочков керамики. Капли жидкости, которые вместе с паром выходят через трубку колбы, попадают в каплеуловитель 3. Это дает возможность несколько повысить концентрацию браги в аппарате.

На рисунке 8 изображен аппарат, который получил название «перегонный куб со змеевиком». Это наиболее распространенная конструкция.



1 – емкость
2 – крышка
3 – термометр
4 – отводная трубка
5 – клапан
6 – змеевик
7 – емкость с холодной водой

Рис. 8

Вот составляющие перегонного куба:

1 — емкость большого объема,

2 — крышка емкости (должна плотно прилегать),

3 — термометр для определения температуры жидкости в емкости,

4 — отводная трубка,

5 — клапан,

6 — змеевик,

7 — емкость с холодной водой (вода должна быть по возможности проточной).

Уровень производительности подобного аппарата — 0,6—0,8 литра в час. После того, как была произведена первая перегонка, крепость готового продукта колеблется от 32 до 42 %.

Принцип работы этого аппарата таков. В емкость 1 заливают брагу на две трети объема и дают закипеть. Некоторые начинающие самогонщики совершают такую ошибку: доводят до кипения (78 градусов) на слишком большой скорости нагрева, в результате чего бра-

га просто-напросто выплескивается в отводную трубку. После такого сбоя работа аппарата, соответственно, прекращается. Чтобы снова запустить аппарат, необходимо промыть трубку. Правильный же вариант нагрева выглядит следующим образом. Когда температура браги в емкости достигла 75 градусов, скорость нагрева снижается до тех пор, пока процесс кипения не будет полностью под контролем.

В этой главе мы рассмотрели основные конструкции аппаратов для перегонки. Но помимо аппаратов существует еще большое количество всевозможных вспомогательных аксессуаров, которые заметно улучшают качество готового продукта. Это всевозможные фильтры, соединительные трубки, термометры и т. д.

Рассмотрим некоторые из них.

ДЕФЛЕГМАТОР

Дефлегматор является аналогом ректификационной колонки, применяемой при промышленном производстве спирта. В домашних же условиях вполне применим дефлегматор, изображенный на рисунке 9.

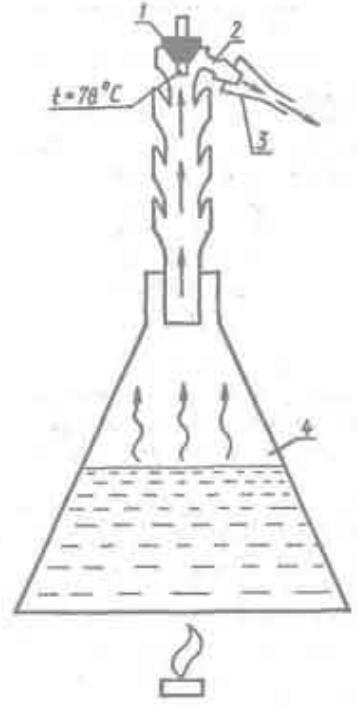
Что такое дефлегматор? Это специальный прибор для отделения паров основного вещества (а в нашем случае это этиловый спирт) от веществ, которые кипят при более высокой температуре (сивушные масла). Принцип работы дефлегматора заключается в использовании разных температур по всей его высоте. Следует уточнить, что высота самой конструкции самогонного аппарата подбирается таким образом, чтобы в верхней части дефлегматора постоянно поддерживалась температура 78 градусов. Именно эта температура, как известно, соответствует точке кипения этилового спирта. Пары веществ, которые имеют более низкую точку кипения, остаются в нижних горловинах дефлегматора и снова вытекают в испаритель.

ТЕРМОМЕТРЫ

Для того чтобы контролировать температуру смеси во время брожения, достаточно использовать обычный термометр. Но в процессе перегонки его следует заменить на термометр со шкалой до 120 градусов.

АРЕОМЕТР

Чтобы точно определить крепость напитка, то есть процентное содержание в нем алкоголя, используется ареометр. Этот прибор измеряет удельный вес жидкости с пределами измерения 0,820—100 г/см³. Но следует учитывать, что типы самогона, которые были получены из различного вида сырья, смешаны со всевозможными добавками и при одинаковом содержании алкоголя могут значительно отличаться по удельному весу. Так что показания ареометра не всегда могут соответствовать действительности.



1 – термометр
2 –дефлегматор
3 – соединительный патрубок холодильника

Рис. 9

Ареометр можно сделать и в домашних условиях. В пробирку высотой 60—90 мм бросается небольшой груз. Это может быть дробинка или кусочек свинца. После этого пробирка закупоривается. В пробке делается отверстие и в него вставляется тонкий деревянный стержень длиной 100—150 мм. Сама пробирка помещается в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 градусов и, изменяя вес груза, добиваются того, чтобы верхушка деревянного стержня практически полностью скрылась под водой. В этом положении на стержне делают отметку — это нижний предел измерения. Для определения верхнего деления прибор следует поместить в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80 градусов и соответственно сделать снова отметку на деревянном стержне. Расстояние между этими двумя отметками делится на равные части — получается своеобразная

шкала, в которой числовое выражение каждого деления определить уже не сложно. Прибор готов.

ЕМКОСТЬ

В самогоноварении можно использовать не всякую посуду. Издревле повелось, что самой лучшей тарой является дубовый бочонок. Неплохо сохраняется продукт и в стеклянной бутыли. Вполне пригоден в самогоноварении и эмалированный бак. Использование алюминиевой посуды допустимо, но нежелательно. Пластмассовую посуду можно использовать только в тех случаях, если на ней есть заводская отметка «для пищевых продуктов». Не допускается применение в самогоноварении медной и железной посуды.

ТРУБКИ, ПРОБКИ И ДЕТАЛИ УПЛОТНЕНИЯ СОЕДИНЕНИЙ ЧАСТЕЙ АППАРАТА

Каким бы совершенным ни был аппарат, всегда возникает необходимость в соединительных или отводных трубках и трубопроводах, пробках и затычках. Следует помнить, что при перегонке и при брожении выделяются химически активные вещества, так что в аппарате лучше всего использовать детали, изготовленные из нержавейки, стекла или специальной промышленной резины.

СОДЕРЖАНИЕ

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО САМОГОНА 3

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЦЕЛЕБНЫХ САМОГОНОВ 49

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ 53

Издание для досуга

ДОМАШНИЙ САМОГОН

Автор-составитель
СМИРНОВА ЛЮБОВЬ

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 26.09.05.
Формат 84×108 1/32. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 5000 экз. Заказ 2439.

ООО «Издательство АСТ»
667000, Республика Тыва, г. Кызыл, ул. Кочетова, д. 93.
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.