

Иван Пышнов

**ДОМАШНЯЯ
ВИНОКУРНЯ**

ОТ САЖЕНЦА ДО БУТЫЛКИ

**ВИНО, САМОГОН,
НАСТОЙКИ**

**КОЛЛЕКЦИЯ
ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ**



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.43

ББК 36.91

П95

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

Пышнов, Иван Григорьевич.

П-95 Домашняя винокурня. От саженца до бутылки — Вино, самогон, настойки. Коллекция лучших рецептов / И.Г. Пышнов. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2024. — 160 с. — (Заготовки на зиму / Сохраняем урожай. Заготовки).

ISBN 978-5-17-163596-1 (Домашняя винокурня.

От саженца до бутылки)

ISBN 978-5-17-163595-4 (Вино, самогон, настойки.

Коллекция лучших рецептов)

Хотите как-то разнообразить ваше застолье необычным алкоголем? Как насчет розового самогона, ликера из лепестков черемухи или настойки из листьев барбариса?

Эта книга о домашнем виноделии познакомит вас не только с уникальными рецептами, но и предложит множество способов приготовления привычных напитков, которые помогут вам сохранить урожай. Если вдруг все возможные варенья, морсы, сухофрукты уже заготовлены, а пара лишних килограммов яблок угрожают испортиться, эти рецепты окажутся настоящим спасением.

Одни рецепты просты в изготовлении, другие, напротив, требуют немало времени. В любом случае каждый найдет для себя что-то интересное.

В книге Вы найдете набор наклеек для маркировки домашних заготовок.

УДК 641.43

ББК 36.91

ISBN 978-5-17-163596-1

(Домашняя винокурня.

От саженца до бутылки)

ISBN 978-5-17-163595-4

(Вино, самогон, настойки.

Коллекция лучших рецептов)

© Пышнов И.Г., текст, фото, 2024

© Пинхасова Г.А., иллюстрации, 2024

© ООО «Издательство АСТ»,

оформление, 2024

Содержание

ОТ АВТОРА	9
Получение питьевого спирта (или самогона)	21
Выбор и подготовка исходного сырья	23
Приготовление солода	25
Приготовление солодового молока	27
Перегонка	34
Очистка самогона	38
Улучшение вкусовых и цветových качеств самогона	42
Приготовление коньячного спирта	47
Оборудование	50
РЕЦЕПТЫ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
Рецепты самогонок	61
Анисовый самогон	61
Вишневый самогон	63
Лимонный самогон	65

Медовуха	67
Персиковый самогон.....	67
Рябиновый самогон	69
Розовый самогон.....	70
Самогонка быстрым способом	71
Свекольный самогон	72
Травный самогон	73
Французская водка	79
Хлебный самогон	80
Чача	83
Яблочный самогон	83
Рецепты старинных домашних водок.....	84
Айвовка.....	85
Английская водка	85
Венгерская простая водка.....	85
Водка апельсиновая	86
Водка с запахом миндаля.....	86
Сосновая водка	87
Тминная водка	87
Яблочная водка	88
Ликеры	89
Вишневый ликер	89
Виноградный ликер	90
Клубничный ликер	91
Крыжовенный ликер	92
Ликер абрикосовый	93
Ликер из апельсинов и лимонов	93

Ликер из лепестков черемухи.....	94
Ликер из черной смородины	94
Ликер имбирный.....	95
Ликер малиновый.....	96
Ликер сливовый.....	97
Ликер яблочный	98
Рябиновый ликер	98
Настойки	99
Абрикосовая настойка	100
Березовая настойка с прополисом	100
Бруснично-вишневая настойка	101
Грушево-смородиновая настойка.....	101
Ежевичная настойка.....	102
Крыжовниковая настойка	102
Лимонная настойка.....	103
Мандариновая настойка.....	103
Настойка из рябины и яблок.....	104
Настойка из листьев барбариса.....	104
Настойка «Любительская»	105
Настойка на мяте, анисе и орешках.....	105
Свекольная настойка	106
Целебная настойка.....	107
Наливки	108
Абрикосовая наливка	109
Брусничная наливка.....	111
Вишнево-апельсиновая наливка	111
Дынная наливка.....	112

Грушевая наливка	112
Ежевичная наливка	113
Кизиловая наливка	113
Клубничная наливка	114
Малиново-крыжовенная наливка	115
Мятная наливка	116
Наливка из какао	117
Наливка из красной смородины и розовых лепестков	117
Наливка из фруктового ассорти	118
Рябиновая наливка	119
Сливовая наливка	120
Яблочная наливка	122
Ратафии	123
Айвовая ратафия	123
Виноградная ратафия	124
Душистая ратафия	124
Лимонная ратафия	125
Липовая ратафия	125
Мятная ратафия	126
Персиковая ратафия	126
Ратафия «Моника»	127
Глинтвейны	128
Глинтвейн «Нектар»	128
Глинтвейн «Новогодний»	128
Глинтвейн по-болгарски	129

Глинтвейн фруктовый	130
Пиво	131
Быстрое имбирное пиво	131
Домашнее пиво	131
Крапивное пиво	132
Пиво из сосновых побегов	133
Вина	134
Виноградное вино	134
Вино из сухофруктов	135
Вишневое вино	135
Грушевое вино	135
Малиновое вино	136
Сливовое вино	137
Смородиновое вино	138
Яблочное вино	139
Крепкие вина	140
Вино вишневое	140
Вино из сушеных яблок	141
Красное смородиновое вино	141
Рябиновое вино	142
Сливовое вино	143
Медовые вина	144
Медовое белое	144
Медовое красное	145
Медовое розовое	146

ЦЕЛЕБНЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	148
АЛКОГОЛЬНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....	150
Атеросклероз	152
Гречишный напиток.....	152
Терновый напиток	152
Черничный напиток.....	153
Болезни печени	153
Грушевый напиток	153
Акациевый напиток	154
Дынный напиток.....	154
Болезни почек	155
Бузиново-цветочный напиток	155
Вишневый напиток.....	156
Гастриты (анацидный и гипоацидный).....	156
Базеликовый напиток	156
Брусничный напиток.....	157
Мочегонные	157
Барбарисовый напиток.....	157
Крыжовенный напиток.....	158
Ревматизм	158
Бузиново-ягодный напиток.....	158
Напиток из пижмы обыкновенной	159

От автора

Спиртные напитки домашнего приготовления всегда пользовались популярностью.

Разнообразие ассортимента винно-водочной продукции на полках магазинов не идет ни в какое сравнение с разнообразием настоек, наливок, вин, домашнего пива по рецептам, которые собраны в этой книге.

История изготовления алкогольных напитков в нашей стране весьма интересна. Крепкий алкоголь стал производиться в России не ранее XV века. Слабоалкогольные напитки готовила каждая хозяйка, что касается крепких алкогольных напитков, то государство всегда пыталось монополизировать их производство как одно из самых доходных. Водка и вино продавались, выдавались в виде довольствия, процветали питейные заведения.

Но частное производство никогда не прекращалось, даже оставаясь вне закона.

Алкоголь довольно быстро вошел в быт.

По царскому указу 1721 г. русский солдат получал обязательное довольствие — 2 кружки водки в день (ведро вмещало 16 кружек).

Как показал в своих исследованиях великий русский химик Д.И. Менделеев, водкой можно называть далеко не всякую смесь воды и спирта. В результате проведенных Д.И. Менделеевым исследований с конца XIX в. русской (а точнее — московской) водкой стал считаться лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перестроенный и разведенный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 г. как «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная»).

В то же время во всех западноевропейских странах, где спирт, полученный из разнообразного сырья (свеклы, картофеля, фруктов, риса, ячменя, пшеницы, пальмового сока, сахарного тростника и др.), либо дистиллировался до примерно 40°, либо спирт-ректификат разводился с водой 1:1 по объему, а не по весу, как в России, они или превышали «золотую середину» — 40°, или не достигали ее.

Любознательному читателю будет интересно познакомиться с историей развития водочного дела в России, признанной колыбелью этого распространённого напитка. Для краткости изложения воспользуемся хронологическим описанием, приведенным в известной работе В.В. Похлебкина «История водки».

1386–1398 гг.

Генуэзские купцы впервые привозят виноградный спирт (аквавиту) в Россию. Он становится известным при великокняжеском дворе, но не производит впечатления.

1429 г.

В Россию вновь в большом количестве поступают образцы аквавиты как из флорентийские (Италия), так и генуэзские. На сей раз это «зелье» признано вредным; следует запрет на его ввоз в Московское государство.

1448–1474 гг.

В этот период происходят создание русского винокурения, изобретение гонки хлебного спирта из отечественного (ржаного) сырья. Вводится монополия на производство и продажу хлебного вина, на все спиртные напитки. Производство алкогольных продуктов с 1474 г. становится государственной, царской регалией.

1480–1490 гг.

Великий князь ведет спор с церковью с целью запретить ей производство алкогольных продуктов и тем самым ликвидировать брешь в государственной винной монополии, которую церковь подрывала уже самим фактом сохранения своих привилегий.

1590-е гг.

Производство и продажа водки сосредоточиваются в руках кабацких голов; водка производится в самих «царевых кабаках».

Кабацкие головы, их помощники и целовальники (ларечные и рядовые) избираются общиной и отчитываются в своей деятельности перед наместником области. Они сдают годовые доходы, «с прибылью против прежних лет», в остальном же свободны от контроля. Эта система получает наименование «продажи питей на вере».

Эта система продержалась до середины XVII в. В условиях России производство водки и торговля ею «на вере» привели к взяточничеству, распространению воровства, преступности, пьянства, что в 1648 году вызвало «кабацкие бунты» в Москве и других городах России.

1648 г.

Царь (Алексей Михайлович) созывает после подавления бунтов Земский собор, получивший наименование «Собор о кабаках», ибо главным вопросом на нем встает вопрос о реформировании питейного дела в России.

1651–1652 гг.

Отменяется система откупов, запрещается продажа водки в кредит, уничтожаются частные и тайные кабаки.

К 1659 г.

Все возвращается к тому же положению, что и в 1648 г.

В 1663 г.

Частичное введение откупов в ряде районов, где продажа водки «на вере» не приносит возрастающей прибыли.

Две системы — казенная и откупная, сосуществовая и «соревнуясь».

1681 г.

Все это заставляет правительство вернуться к восстановлению государственного винокурения, введя при этом новый порядок заготовки водки: подрядную поставку водки казне по строго фиксированным ценам или в качестве товарного эквивалента налога, причем подрядчиками должны были выступать дворяне: помещики, крупные вотчинники, давшие к тому же письменное обязательство («порученные записи»).

1699 г.

Сборщиками и распорядителями этих товарных водочных подрядных поставок были назначены специальные чиновники — бургомистры, число которых было сравнительно ограничено и которых, следовательно, было легче контролировать. Но и бургомистры не оказались способными противостоять искушениям, связанным с их должностью.

1705 г.

Петр I, решительно склоняясь к тому, что главное в период Северной войны — это получить наивысшую прибыль для государства от продажи водки. Он переходит к откровенной откупной системе на всей территории России, сочетая ее с казенной продажей. Но эта система держится только десять лет, после Петр I вводит свободу винокурения в России и облагает всех винокуров

винокурной пошлиной, исчисляемой и с оборудования (кубов), и с готовой продукции (выкуренной водки). С этого момента винокурение превращается в одну из отраслей земледелия, ибо им занимаются все, кто производит зерно.

1765 г.

Правительство Екатерины II вводит привилегию винокурения для дворянства, освобождая его от всякого налогообложения, но устанавливая размеры домашнего винокуренного производства в соответствии с рангом, должностью, званием дворянина.

В то же время все другие сословия — духовенство, купечество, мещанство и крестьянство — лишаются права на винокурение и должны, следовательно, покупать водку для своих нужд, произведенную на казенных винокурнях. Эта система приводит к тому, что домашнее дворянское винокурение и технически и качественно достигает высокого развития.

Оно несколько не конкурирует с казенным, ибо рассчитано на удовлетворение домашних, семейных потребностей дворянского сословия. Это дает возможность казенному производству водки, не испытывая конкуренции, держать качество продукции на среднем уровне, обеспечивающем и доход государству, и полную гарантию от убытков.

1781 г.

Развитие этой системы приводит к созданию питейных палат, которые обязаны заготавливать определенное количество водки в год в опреде-

ленных районах на основе сложившейся практики ее потребностей в данной местности. При этом указ 1781 г. не предписывал, как питейные казенные палаты будут вести эту заготовку годового запаса водки.

Казенные палаты стали постепенно все чаще искать подрядчиков на поставку водки на стороне, среди своих друзей, знакомых лиц, желавших нажиться на казенных заказах. Это привело вновь не только к взяточничеству и коррупции, но и к тому, что постепенно возобладала только подрядно-откупная система, в то время как казенные винокурни постепенно перестали существовать.

1795 г.

Заготовка водки казной практически исчезает вовсе, единой системой правительственного контроля остается откуп. Причиной, по которой государственная власть буквально просмотрела это явление, послужило процветающее в XVIII в. домашнее дворянское винокурение: водки было достаточно и у дворянства, и при дворе, кроме того, помещики снабжали, разумеется, водкой и собственных дворовых людей и крестьян, не желая, чтобы доход уплывал на сторону.

На нарушение предписаний, на неизбежную при этом убыточность доходов для казны смотрели сквозь пальцы, ибо лично чиновников эта убыточность не касалась.

1819 г.

После разорительной Отечественной войны, инфляции русского рубля и бумажных ассигна-