**РЕЦЕПТЫ ВОДОК**

С сайта <http://supercook.ru/samogon/samogon-23.html>

**Часть I. Способы приготовления водки**

Водки готовятся настаиванием различного растительного сырья на чистом пищевом спирте (водке) с последующей перегонкой этого настоя в дистилляционном аппарате.

Настои предпочтительно делать на спирту. Наличие в таких водках биологически активных компонентов природного происхождения подавляет в них токсические начала этилового спирта, что делает эти водки приятными алкогольными напитками.

Водка является русским национальным крепким алкогольным напитком, приготовленным на основе разведения водой спирта.

В России исторически сложились свои оригинальные приемы, при помощи которых производится русская водка отменного качества.

**Сырье для водки**

Лучшие сорта водки основываются на традиционном ржаном сырье. Для купажирования с хлебным спиртом применяется вода с мягкостью не более 4 мг/экв, прошедшая дополнительную фильтрацию.

**Рецептура русских водок**

Русский рецептурный прием — это добавки к основному ржаному зерну небольших количеств других зерновых компонентов, а также добавочных ароматических веществ.

Секреты домашнего производства водок передавались из поколения в поколение.

Сегодня освоить производство качественных оригинальных домашних водок — дело вполне доступное.

Основой крепких водок являются спиртовые растворы, которые настаиваются с использованием различного растительного сырья: трав, цветов, кореньев, плодов, ягод.

Разнообразие сырья позволяет готовить крепкие напитки с самыми различными свойствами: целебными, тонизирующими, успокоительными. Также напитки, приготовленные по хорошим рецептам, имеют прекрасные вкусовые качества и аромат, что дает приятные ощущения при их употреблении.

Спиртовые растворы, настоянные с использованием растительного сырья, перегоняют. Это дает возможность получать ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта, вкусовые же качества этих напитков почти не изменяются.

Чтобы придать водкам нужный вкус и цвет после перегонки их смешивают с настоями растительного сырья.
Иногда поступают иначе: ароматическую траву, корки лимона, апельсина бросают в закваску при закладке. Однако аромат получается слабый. Для его усиления воду, которой разводится закваска, предварительно следует настоять на выбранном ароматизаторе или сделать отвар нужной травы, кореньев. Этой водой затем разбавить готовящуюся закваску.

К перегонке водку настаивают так: специи кладут в бутыль, заливают водкой, закупоривают и держат недели две на солнце, на печи или в любом другом теплом месте, ежедневно взбалтывая. Затем водку сливают в перегонный куб, а специи отжимают туда же через тряпочку, чтобы из них вышел весь сок, и перегоняют.

Если настойка трав производится на водке тройной перегонки, то после настаивания перегонять не нужно, следует только процедить. Но нужно помнить, что водка, перегоняемая со специями, вытягивает из трав больше ароматических веществ, чем простая их настойка без перегонки.

Существует старинный рецепт изготовления специальной воды для водок.
Взять какие угодно специи: гвоздику, корицу, анис, лимонные или померанцевые корки. Каждая специя и вода к ней готовятся отдельно.
Специю истолочь как можно мельче, на каждые 400 г специи налить по 4 л воды, плотно закрыть и дать постоять два дня.
Потом вылить все в куб, добавить еще 2,5 л воды и перегнать, как водку, пока запах специи станет слабым.
В передвоенную воду положить той же специи, свежей, и опять перегнать.
Новый выход воды можно перегнать и в третий раз.
От одного стакана такой троеной воды 1 л спирта получит не только запах, но и вкус настоящей, перегнанной с той специей, водки.

Для улучшения вкуса водок, уменьшения их крепости, получения ликеров требуется добавить в водку сахарный сироп. Пропорция сахара и волы, как правило, указывается в рецептах, но правила приготовления сиропа, если они специально не оговорены в рецепте, следующие.

Сахар нужно мелко истолочь, вода должна быть кипяченой. При варке сиропа нужно постоянно снимать пену до тех пор, пока пена перестанет появляться. После этого сироп нужно вылить в подходящую посуду и дать отстояться.

Если сироп получится слишком густой, его надо развести водой и варить опять.

Если влитый в водку или ликер сироп в количестве 1/4 части от подслащиваемой жидкости недостаточно ослабил ее крепость, можно влить чистой кипяченой воды, но очень маленькими порциями, осторожно, чтобы не замутить.

**Часть II. Рецепты русской водки**

**Водка хлебная с дрожжами (вариант 1)**
Существует два варианта приготовления хлебной водки с дрожжами. Первый: прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 л воды 10—12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 г дрожжей.
Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугун картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом.
Брожение в теплом месте длится неделю. Затем перегнал на паровом аппарате.

**Водка хлебная с дрожжами (вариант 2)**
Хлебную водку с дрожжами можно приготовить и другим способом.
Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. На 10 кг пшеницы 30 л воды и 0,5 кг дрожжей. Когда брожение прекратится, перегнать на паровом аппарате.

**Водка хлебная на хмеле**
Для приготовления хлебной водки на хмеле надо пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, периодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Заварить хмель. Приготовить так называемый затор — в брагу, которая осталась от прошлого раза (1,5—2 л), добавить сваренный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается — пшеница или рожь, картошка и затор. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.
Поставить в теплое место до тех пор, пока перестанет бродить и шуметь. Затем перегнать на паровом аппарате.
На 1 ведро зерна — картошки вареной 2 ведра. Получается 2 л водки хлебной.

**Хлебная водка**
Для приготовления хлебной водки можно воспользоваться следующим рецептом.
Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить.
Для этого размочить продукты в теплой воде, расстелить тонким (до 2 см) слоем. Следить, чтобы зерно не прокисло.
Проросшее зерно высушить, смолоть на муку. Вскипятить воду и в еще кипящую, постоянно помешивая, добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя.
Укрыть, дать выстояться часов 10—12. Разлить по мискам, тазикам. Остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи: на 12 ведер закваски — полкило. Бродит 5—6 дней. Перегнать на паровом аппарате. Из всех видов хлебная водка самая лучшая. Вместо дрожжей, если их нет, можно добавить килограмм сухого гороха. При этом процесс брожения увеличится на 10 дней.

**Водка хлебная с картошкой**
Для приготовления хлебной водки с картошкой следует сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку. Истолочь с водой, что осталась после варки. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Сверху присыпать остатками муки, оставить на ночь. Через 10—12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить 0,5 кг дрожжей. Брожение должно длиться 5—6 дней. На 2 ведра солода добавляют 4—5 ведер картошки. Перегнать на паровом аппарате.

**Водка айвовая**
Для приготовления айвовой водки следует взять перезрелую айву, истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На 8 стаканов этого сока — столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г ванильного. Слить в бутыль, настаивать неделю. Профильтровать.

**Водка аирная (вариант 1)**
Для приготовления аирной водки надо взять 600 г корня аира, 25 г померанцевой кожуры, по 12 г кожуры лимона, белого имбиря, корицы, кардамона и соли, 6 г кориандра. Все специи истолочь и измельчить, положить в бутыль, залить 10 л простой водки и настаивать 2—3 недели. Перегнать, добавив в куб 6 л воды и две пригоршни буковой или кленовой золы. Подсластить сиропом из 600 г сахара и 3 л воды, профильтровать.

**Водка аирная (вариант 2)**
Второй рецепт аирной водки. Взять 200 г корня аира, 100 г кожуры лимона, 50 г корней дягиля, по 75 г кожуры померанца и 1 можжевеловых ягод, по 50 г ромашки и тмина, по 25 г фенхеля, -1 аниса, укропных семян, кориандра, винного камня. Все специи истолочь и измельчить, залить ведром простой и водки, настоять 10 дней, процедить через плотную ткань, подсла- | стить сиропом из 800 г сахара и 4 л воды.

**Водка аирная (вариант 3)**
Аирную водку можно приготовить таким способом: взять 12,3 л водки, смешать с вытяжкой из 615 г аира, 25,8 г померанцевой корки, 12,9 г лимонной корки, имбиря, белой корицы, кардамона, соли — по 12,9 г, 6,45 г кишнецу. Смесь подсластить 1230 г сахарного сиропа.

**Водка аирная (вариант 4)**
Третий, упрощенный, вариант приготовления: взять 12,3 л водки, смешать с 615 г аирного корня и 1/2 горсти соли. Подсластить сиропом. Дать постоять.

**Ангеликовая водка (вариант 1)**
Для приготовления ангеликовой водки (или водки из дягиля) следует взять 1230 г мелко насушенного дягилевого корня, налить 4,92 л хорошего отъемного вина; настоять 3 суток, влить в куб и, прибавив 6,15л вина, передвоить.

**Ангеликовая водка (вариант 2)**
Редкий, почти забытый рецепт приготовления водки. Взять 103гкардамона,51,6глимонной корки, ЮЗгангелики, ЮЗгкорицыи 18,4 л вина; настоять 4 суток, затем перегнать.

**Водка анисовая (вариант 1)**
Известно более 20 способов приготовления водки из аниса. Вот еще один из них.
Взять 800 г аниса, истолочь, залить 6 л пива и перегнать в кубе до тех пор, пока жидкость будет пахнуть анисом. Выгнанную жидкость долить до 12 л водкой, добавить еще 100 г толченого аниса, перегнать, по желанию подсластить, профильтровать.

**Водка анисовая (вариант 2)**
Самый простой рецепт приготовления популярной анисовой водки. Взять 400 г аниса, крупно истолочь, залить 3 л простой водки, настаивать трое суток, добавить еще 4 л водки, перегнать.

**Водка анисовая (вариант 3)**
Взять 400 г аниса, ведро простой водки, перегнать на слабом огне, поместить в горловину приемника горсть аниса в мешочке, чтобы выгнанная водка проходила через него. Это подкрасит водку в желтоватый цвет. Если в мешочек положить не анис, а горсть березовых сухих измельченных листьев, то водка приобретет зеленоватый оттенок.

**Водка анисовая (вариант 4)**
Для приготовления этой водки более сложным способом надо взять 65 г аниса и 30 г фенхеля, смешать и истолочь, затем взять две трети получившейся смеси, залить 2 л водки и 400 г воды, перегнать, не допуская попадания белесого спирта. В полученную водку положить оставшиеся специи, настоять несколько дней, подсластить сахаром, растворенным в холодной воде (600 г на 3 л), профильтровать.

**Водка анисовая {вариант 5)**
Еще один рецепт, который мы нашли в старинном справочнике по винокурению. Взять 200 г свежего аниса, стереть его в мелкий порошок, настоять в течение месяца в ведре очищенного спирта крепостью не выше 25 %. Затем перегнать спирт на умеренном огне до крепости 45 %. Должно получиться где-то около 9,8 л водки. Приготовить сироп из 1600 г сахара и литра кипяченой или родниковой воды, примешать к спирту. Смесь будет иметь молочный цвет, для уничтожения которого нужно положить один яичный белок, перемешать его как можно лучше с жидкостью, взбалтывая ее в течение нескольких дней (белок можно заменить марганцовкой). Жидкость процедить.

**Водка анисовая (вариант 6)**
Несложный, но абсолютно надежный способ приготовления качественной анисовой водки. Взять 400 г аниса, 50 г фенхеля, по 25 г померанцевой корки и белой корицы, по 12 г белого имбиря, лимонной корки и поваренной соли, все мелко истолочь, залить 9 л простой водки, закупорить и настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды.

**Водка анисовая (вариант 7)**
Еще один, далеко не последний, вариант приготовления анисовой водки. Взять 12,3 л водки и спиртовую настойку на смеси 400 г аниса, 50 г укропа, 29 г белой корицы, 26 г померанцевой корки. 13 г лимонной корки, 13 г поваренной соли. Все смешать, добавить сахарный сироп по вкусу.

**Водка анисовая (вариант 8)**
Как утверждают специалисты, водка, изготовленная этим способом, обладает особыми лечебными свойствами. Взять 12,3 л водки, 12,3 л 40% спирта и спиртовую настойку на смеси 400 г семян аниса, 50 г тмина, 50 г сухой лимонной корки, 50 г семян укропа, 39 г фиалкового корня. Все это смешать, подсластить 800 г сахара.

**Водка анисовая двойная (вариант 9)**
Для особо привередливых знатоков приводим рецепт двойной анисовки. Взять 150 г аниса, 35 г тмина, по 25 г померанцевых цветов и лимонной корки, 50 г бадьяна, по 12 г гвоздики, корицы, корня аира, 18 г фиалкового корня, все искрошить и истолочь, залить 2,5 л простой воды. перегнать, подсластить сиропом из 400 г сахара и 0,9 л воды.

**Водка анисовая двойная (вариант 10)**
Второй способ приготовления двойной анисовки немного проще. Взять 400 г аниса, 100 гтмина, по 50 г лимонной корки, померанцевой корки и салата латук, по 4 г мускатного цвета и гвоздики. Все специи мелко истолочь, засыпать в бутыль с 12 л простой водки, закупорить и настаивать две недели. Настоявшийся спирт спить, подсластить сиропом, профильтровать.

**Водка алкермесная (вариант 1)**
Старинный рецепт алкермесной водки. Взять 32 г корицы, по 90 г кожуры лимона и кардамона, 8 г розмарина, все измельчить, залить 1,8 л двойной водки, настоять и аккуратно слить. Сварить сироп из 800 г сахара и 1,2 л воды, тщательно снимая пену, и смешать с настоянной водкой. Разлить по бутылкам и в каждую бутылку положить листики сусального золота из расчета по 3 листика на 1,2 л водки, разболтать.

**Водка алкермесная (вариант 2)**
Второй рецепт алкермесной водки. Взять 75 г кардамона, по 50 г померанцевой и лимонной корки, розмарина, корня аира, гвоздики, корицы, 25 г красного сандала. Все тщательно измельчить, залить 2,5 л водки, перегнать и подсластить. В эту водку также кладут сусальное золото, хорошо перемешивают, дают отстояться и фильтруют.

**Водка ароматная (вариант 1)**
Рецепт широко известен. Берется 85 г шалфея, 65 г иссопа, по 50 г майорана и масличных бобов, по 35 г васильков и тмина, во 25 г лавандовых цветов, корня аира, пионного корня, 16 г дягиля, 12гперетруна.
Специи измельчить и истолочь, залить ведром простой водки, настаивать несколько дней, процедить.

**Водка ароматная (вариант 2)**
Взять 38,7 г померанцевых цветов, по 25,8 г коричных цветов мускатного цвету. корки лимонной и корки померанцевой для вытяжки на 1 ведро водки.

**Водка ароматная (вариант 3)**
Более сложный, но не менее распространенный способ приготовления ароматной водки.
Взять 15 г померанцевых цветов, по 50 г ладана, кардамона, мускатных цветов, цветов гвоздики, 75 г коричных цветов, по 50 г шалфея, шафрана, кардобенедиктина, калгана, корня аира, по 75 г мускатных орехов, кожуры лимона, кожуры померанца, по 25 г майорана, имбиря, розмарина, корня полыни, гвоздики, шиповника, райских зерен и винного камня. Все искрошить, истолочь, залить тремя ведрами водки, настоять десять дней, перегнать, подсластить сиропом из 2,4 кг сахара, 8 л воды.

**Апельсиновая водка**
Для приготовления апельсиновой водки взять два литра водки, сварить сироп из сахара рафинада и 1 литра воды, смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыль. Бросить корки с 4 или 5 апельсинов. Поставить в тень на 3—4 дня. Затем профильтровать. Разлить по бутылкам.

**Водка быстрым способом № 1**
Есть ситуации, когда водку надо приготовить очень быстро. Приводим несколько соответствующих рецептов. Взять 1 кг гороха, 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Размешать все, добавить 1 л парного молока. Затор выстаивать 1 сутки. Затем перегнать обычным способом. Получается 5 л водки.

**Водка быстрым способом № 2**
Смешать 5 кг сахара, 25 л кипяченой воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Поставить бродить на 24 часа. Затем перегнать в паровом аппарате.

**Водка быстрым способом № 3**
Пожалуй, самый быстрый способ приготовления водки. Взять 10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 3—4 ведра воды. Все смешать, влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Затем дать отстояться и перегонять обычным способом.

**Водка из дрожжей**
Для выгонки дрожжевой водки пригодны как пивные дрожжи, так и виноградные, остающиеся на дне бочек.
Перегонный куб наполняют дрожжами только на две трети. Огонь под кубом должен легко регулироваться. Непрерывно помешивая дрожжи, чтобы они не пригорели, нагревают до тех пор, пока дрожжи начнут подниматься наверх, затем огонь сильно уменьшить, наложить колпак, вставить трубы, обмазать швы, примазать охладитель и приемник, и на маленьком огне, например угольном, гонят водку. Для повторной перегонки куб нужно тщательно очистить.
Для улучшения вкуса при повторной перегонке можно добавить ароматических веществ — гвоздики, имбиря, аира, корицы, предварительно мелко искрошив их. Нужно также добавить немного соли или пережженного винного камня. Перегонять на маленьком огне, не допуская попадания в спирт осадка.
Таким же образом перегоняют в водку испортившееся виноградное вино.

**Водка без дрожжей и сахара**
В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.
Запарка: в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого — две), дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30—40 минут) запарка готова.
Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть. В основной продукт — свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д.— добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать "выиграться" в теплом месте, перегнать.
Расход: на данное количество запарки — 3 кг солода и 0,5 ведра (5—6 л) основного продукта. Можно получить 3 л водки.

**Водка вишневая (вариант 1)**
"Вишневку" можно приготовить другим способом. Взять 4 кг садовых кислых вишен, 200 г персиковых ядер, 35 г горького миндаля, по 25 г померанцевой и лимонной кожуры, 20 г корня аира, 12 г корицы и 6 г цветов гвоздики. Залить в бутылки 1,8л хорошей водки, настаивать три-четыре недели, затем перегнать в кубе.
На оставшуюся гущу налить 2,7 л водки, настаивать четыре дня, слить с гущи, смешать с выдвоенной водкой, подсластить сиропом из 1 кг сахара и 2,5 л воды, через несколько дней процедить.

**Водка вишневая (вариант 2)**
Для приготовления вишневой водки надо взять распускающихся почек с соцветиями вишневого дерева, залить в бутылки с водкой, настоять.
Получится водка зеленого цвета с вишневым вкусом.

**Водка вишневая (вариант 3)**
Прекрасный запах можно придать напитку, если его приготовить по такому рецепту: взять 8,2 кг вишен, 410 г персиковых зерен, 77,4 г горького миндаля, 51,6 г лимонной, 51,6 гпомеранцевой корки, 38,7 г имбирного корня, 25,8 г корицы, 12,0 г гвоздичных цветов на 19,6 л водки. Подсластить 4 л сахарного сиропа.

**Водка из варенья**
Для приготовления этого вида водки следует взять 6 л испорченного варенья, развести в 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей.
Чтобы иметь больший выход водки, надо добавить еще 3 кг сахара.
Закваску поставить в теплое место. Процесс брожения длится 3—5 дней. Затем перегнать на паровом аппарате.
Водки получится б л, а с добавлением сахара — 9 л.

**Водка из винограда**
Один из самых простых рецептов приготовления водки. Сок выдавить на вино, а то, что осталось — на ведро отходов добавить 100 г дрожжей, 5 кг сахара и развести в 30 л воды. Поставить настаиваться на 6—7 дней в теплое место. Перегнать обычным способом.
При указанном количестве исходного продукта выход водки ожидается до 7 л (очень светлой).

**Водка из виноградных зерен**
Для приготовления этого сорта водки наполнить виноградными зернами перегонный куб до самой горловины. На 30 л зерен добавить 1 л воды, еще лучше - винных дрожжей, или 1/3 л винных дрожжей и 2/3 л воды. Наложить колпак, имеюндай диаметр не менее 35 см и четыре трубы. Швы обмазать. Можно поставить два приемника и два охладителя, что позволит гнать быстро. Не нужно подставлять посуду, покрытую холстиной, потому что в этом случае лучший спирт пропадает. К концу холодильной трубы вначале прикрепить большой приемник, в который будет попадать спирт, получившийся из пара, а когда потечет каплями, нужно поставить другой. Первый скачок белесого цвета нужно собрать отдельно. Таким образом будет собрано больше спирта и он будет лучшего качества.

**Водка гвоздичная (вариант 1)**
Эта водка обладает ярко выраженным гвоздичным ароматом. Чтобы ее приготовить, надо взять 10—12 г сухих цветочных почек гвоздики, поместить их в стеклянную бутыль и залить крепкой водкой.
Поставить настаиваться на две недели, а затем добавить немного воды (0,5 объема) и перегнать через куб так, чтобы получить первоначальный объем водки.
После этого истолочь белый изюм (50 г на 1 л), добавить несколько цветков гвоздики (5 шт на 1 л без ножек, которые надо обрезать), и настаивать две недели. Затем сцедить, осветлить, прибавив по одной ложке молока на литр водки, и отфильтровать.
При желании водку можно подсластить (100 г сахара на 1 л).

**Водка гвоздичная (вариант 2)**
Приготовление водки по этому способу также занимает 10 дней.
Взять гвоздики 300 г, корня аира 50 г, по 25 г белого имбиря, кубебы, калгана, винного камня. Все вместе истолочь, залить 18л хлебного вина, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить.

**Водка гвоздичная (вариант 3)**
Если вы не торопитесь, можно приготовить водку таким, более основательным способом.
Взять 100 г гвоздики, истолочь ее мелко, налить на нее 6,1 л двоенного вина и, закупорив бутыль крепко, поставить на солнце или в теплое место на целую неделю.
Потом сварить из 2 кг сахара сироп, развести им водку и взболтать хорошенько.
Дать постоять еще сутки и лишь потом профильтровать через бумагу.

**Водка гвоздичная (вариант 4)**
Упрощенный вариант приготовления гвоздичной водки. Взять ведро (12,3л) хорошей простой водки, положить в нее, 50 г гвоздики, настоять, перелить в куб, добавить еще 400 г гвоздики, перегнать и подсластить (400 г сахара).

**Водка гвоздичная (вариант 5)**
Укороченный по времени рецепт приготовления гвоздичной водки.
Взять 200 г гвоздики, 150 г душистого перца, по 25 г лимонной корки и корицы, б г померанцевых цветов. Все истолочь, залить 18 л хлебного вина, настаивать 3—4 дня, перегнать, подсластить.
Сироп для всех сортов гвоздичных водок варится из 800 г сахара и 5 л воды.

**Водка из груш (вариант 1)**
Для приготовления грушевой водки надо взять 5 ведер испорченных садовых груш. добавить 5 л теплой воды, 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить на неделю в теплое место. Перегнать готовый затор через паровой аппарат.
Из указанного количества исходного продукта получится 8 л водки.

**Водка из груш (вариант 2)**
Второй способ получения грушевой водки: взять груши, перемыть их как можно чище, истереть или раздавить их в довольно густоватый затор. Сложить его в чан, залить кипящей водой, затереть и развести таким количеством воды, сколько потребуется для наполнения чана и доведения самого затора до теплоты парного молока. Затем запустить дрожжи,
Дать затору бродить 2—3 дня, а потом перелить брагу в куб и поступать как обыкновенно.

**Водка из диких груш**
Собрать дички, ссыпать их в деревянную бадью или бочку — до половины емкости. Пусть там гниют. Потом помять их деревянным пестом и пусть стоят 2—3 недели. Ничего не добавлять.
Когда затор начнет пахнуть вином, перегнать его.

**Водка дягильная (вариант 1)**
Все сорта водки из дягиля нуждаются в добавлении сахарного сиропа- Для получения этого сорта водки надо взять 600 г корней дягиля, по 35 г белого имбиря, фенхельных семян и соли, по 20 г аниса, белой корицы, фиалкового корня, иссопа, тмина. Все специи истолочь, залить 10 л хлебной водки, настаивать 8—10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 3 л воды.
Водка дягильная (вариант 2)
Дягильная водка, приготовленная по этому способу, отличается особо тонким вкусом и запахом.
Надо взять 200 г корней дягиля, по 50 г кожуры лимона и ку-бебы, по 200 г листьев мелиссы, розовых цветов, 75 г душистого перца, по 30 г кожуры померанца, кардамона, корня аира, цветов корицы, по 15 г мускатных орехов, лавандовых цветов, гвоздики, 6 г ванили.
Все искрошить, истолочь, залить ведром водки, настаивал" две недели, перегнать и подсластить сиропом из 1,1 кг сахара и 1 2,5 л воды.

**Водка дягильная (вариант 3)**
Для приготовления этого сорта дягильной водки надо взять 0,6 кг искрошенного корня дягиля, замочить в 2 л простой хлебной водки на три дня, добавить еще 2 л водки. 0,6 кг аниса настоять три дня в 2,5 л водки, добавить еще 3 л водки. 0,6 л тмина настоять три дня в 2 л водки, добавить 2,5 л водки. 0,4 кг кардамона настоять в 1,2 л водки, добавить 1,2 л водки. Все настойки со специями перелить в куб, перегнать, подсластить и профильтровать.

**Водка дягильная (вариант 4)**
К преимуществам этого рецепта можно отнести скорость и простоту приготовления.
Взять 1,2 кг мелко искрошенного корня дягиля, залить 5 л простой водки, настаивать трое суток, добавить еще 2 л водки, перегнать.

**Водка дягильная (вариант 5)**
Более простая по составу, но не менее вкусная водка получится, если взять по 50 г корней дягиля, кардамона и корицы, 200 г корня аира, 25 г кожуры лимона, настоять в 10 л простой водки, перегнать, подсластить.

**Водка д евя сильно-анисовая**
Этот комбинированный сорт водки готовится в следующем порядке.
Взять 819 г девясильного корня, 205—210 г аниса и две горсти цветов бузины. Все мелко истолочь, залить 12,3 л слабого винного спирта и настаивать три недели. Потом подсластить сахарным сиропом и жженым сахаром, подкрасив водку в золотистый цвет.

**Водка из семян дягиля**
Хотя эту траву можно употреблять всю, но для получения нужного качества лучше все же использовать семена, в которых содержится большое количество ароматических веществ.
Семена нужно истолочь, положить в перегонный куб, залить водкой, смешанной пополам с водой. Перегонять осторожно, не допуская попадания белесого вещества. ) Дальше, как обычно, подсластить и профильтровать.

**"Ерофеич" (вариант 1)**
Многообразие рецептов изготовления сделали эту водку чрезвычайно популярной.
Следующий способ: взять 100 г калгана, по 60 г донника, зверобоя, золототысячника, мяты, чабреца. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

**"Ерофеич" (вариант 2)**
Как известно, этому сорту водки отдавал должное даже русский император.
Чтобы приготовить "Ерофеича", надо взять 100 г калгана, по 30 г полыни, корня горицвета, ромашки, можжевеловых ягод, пионного корня, все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять и процедить. Как видим, ничего сложного.

**"Ерофеич" (вариант 3)**
Другой традиционный рецепт. Взять золототысячника, донника, почечуйной травы, чабреца ~ каждого по 60,2 г. Прибавить 102 г калгана, по 34,4 г шалфея, чернобыльника, укропа, аниса, зори, полыни, можжевеловых ягод, ромашки. Эту вытяжку смешать с 6,2 л водки. Настоять 10—12 суток в теплом месте и процедить.
Водка готова к употреблению.

**"Ерофеич" (вариант 4)**
Вариант отличается тем, что в специи добавляется мята. Взять 400 г мяты, 400 г аниса, 200 г крупно толченых померанцевых орешков, положить в 6,2 л водки, дать настояться две недели в тепле, ежедневно взбалтывая, профильтровать через бумагу.

**"Ерофеич" (вариант 5)**
Взять 410 г английской мяты, 410 г аниса, 410 г толченых померанцевых орешков, поставить все это в большой бутыли на 12 суток в теплое место, затем разлить в бутылки и закупорить.
В оставшуюся гущу можно опять налить половинную порцию водки и настаивать один месяц в теплом месте, после чего разлить снова по бутылкам и закупорить.

**"Ерофеич" (вариант 6)**
Этот вариант столь же незамысловат. Взять 100 г калгана, по 30 г трилистника, шалфея, полыни, укропа, аниса. Все искрошить, залить 12,3 л водки, настоять, процедить.

**"Ерофеич" (вариант 7)**
Место мяты замещает полынь. Это, конечно, на любителя. Взять Польши, корня полевой зори, можжевеловых ягод, ромашки, александрийского листа и пионного корня по 34,4 г . Затем добавить 205 г калгана и настаивать 10—12 суток в теплом месте.
Потом процедить.

**Водка "Запеканка"**
Для приготовления "Запеканки" надо взять простую водку, настоять на лимонных корках, перегнать дважды, разбавив, налить 4,92 л в бутьшь из толстого стекла, взять 51,6 г корицы, 17,2 г бадьяна, 21,5 г кардамона, 21,5 г мускатного ореха или цвета. Все это растолочь, а орехи растереть на терке, и все это положить в бутьшь с вином, обмазать бутьшь ржаным тестом на 3 пальца и поставить в вольный дух в духовку на ночь, а утром вынимать бутьшь; и так повторять четыре раза.
После этого вскрыть бутыль и подсластить содержимое: на 1,23 л — 410 г сахара. Затем придать ей нужный цвет. Если синий — настоять на васильках, зеленый — на немецкой мяте, красный — настоять на гарнике, фиолетовый — настоять на подсолнечных семенах, коричневый — настоять на скорлупе кедрового ореха.

**Водка зорная (вариант 1)**
Водку по этому рецепту готовят редко, что отнюдь не свидетельствует о ее низких качествах.
Взять 1,5 кг свежей травы зори, залить ведром простой водки, настаивать неделю, перегнать. После этого еще настоять свежими листьями зори, получится водка зеленого цвета.
Подсластить сахаром по 400 г на каждый литр водки.

**Водка зорная (вариант 2)**
Это более утонченный способ приготовления зорной водки. -Взять 1,5 кг свежей травы зори и залить ректифицированным спиртом, настаивать неделю, подсластить по вкусу.
Водка имеет приятный аромат и способствует правильному
пищеварению.

**Водка земляничная (вариант 1)**
Для приготовления земляничной водки надо взять зрелую землянику, освободить от чашелистиков, всыпать в бутыль, залить спиртом и поставить на солнце.
Через 3 дня спирт слить. На 1/8 ведра спирта взять 1,5 стакана воды и 300 г сахара. Воду с сахаром вскипятить 3 раза, снимая накипь. В горячий сироп влить настоянный спирт, помешивая ложкой. Процедить сквозь фланель. Бутылки укупорить и поставить на 2—3 недели в теплое место.
Если водку необходимо осветлить, то использовать можно марганцовку: 3 г марганцовки распускается в небольшом количестве воды и вливается в 1/8 ведра водки при непрерывном поме-шивании. Водка осветлится в течение 2—3 дней. Потом ее осторожно слить.

**Водка земляничная (вариант 2)**
Другой вариант приготовления земляничной водки. Взять водки 27,7 л, смешать со спиртовой вытяжкой из 6 кг 150 г земляники, 76,8 г винного камня, 1 лимона. Смесь подсластить сахарным
сиропом.

**Водка кардамонная (вариант 1)**
Если вам приятен запах и вкус кардамона, воспользуйтесь следующим рецептом.
Взять 25 г очищенного кардамона, 4 г гвоздики, 6 г корицы,
12 г лимонной корки. Все мелко истолочь и перегнать с 1 л алка-лизированного спирта и 1 л холодной воды. Подсластить сахарным сиропом из 150 г сахара и 800 г воды.

**Водка кардамонная (вариант 2)**
Сравнительно быстрое приготовление водки гарантируется следующим рецептом
Взять 100 г кардамона и гвоздики, 1,2 кг лимонной корки, 100 г корня фиалки, 35 г аниса, 2 кг сахара. Все смешать, залить ведром хлебной водки, настоять трое суток и перегнать.

**Водка кардамонная (вариант 3)**
Для приготовления этого сорта необходимо взять 200 г кардамона, 100 г лимонной корки, по 50 г аниса и корицы, по 25 г лавровых ягод и мускатного ореха, гвоздики, тмина, винного камня.
Все это истолочь, смешать с 10 л водки, настоять десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 0,8 кг сахара и 2,5 л воды.

**Водка кардамонная (вариант 4)**
Предлагаем попробовать следующий состав кардамонной водки.
Взять 3 л спирта, 60 г кардамона, 600—800 г сахара и 3 стакана воды.
Сначала всыпать в спирт истолченный кардамон и поставить в теплое место на 2—3 недели. После спирт процедить, добавить 3 стакана воды, 600—800 г сахара.
Лучше предварительно из воды и сахара сварить сироп, дав кипеть ему 2 раза, каждый раз снимая накипь. В горячий сироп влить понемногу спирт, непрерывно помешивая. Процедить через фланель или воронку, на которую положить сначала вату, потом хорошо истолченных углей (но не гашеных водой), покрыть сверху фланелью.
Процеживая таким образом, залить водку в бутыль по горлышко, закупорить ее как можно лучше и поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка настоялась. Затем водку слить, разлить в бутылки, графины.

**Водка кардамонная (вариант 5)**
Приводим менее сложный способ приготовления кардамонной водки.
Взять 200 г кардамона, 400 г изюма, истолочь, залить 8 л водки, настоять шесть суток, перегнать на очень маленьком огне.

**Водка кардамонная (вариант б)**
Большое количество рецептов свидетельствует о популярности этого сорта водки.
Взять 12,3 л водки и смешать со спиртовой вытяжкой из 51,6 г кардамона, 38,7 г померанцевой корки, лимонной корки, померанцевых цветов, изюма — 25,8 г, солодкового корня, коричных цветов, мускатного цвета, фиалкового корня — по 12,9 г, 4,5 г можжевеловых ягод.
Смесь подсластить сахарной эссенцией.

**Водка кардамонная (вариант 7)**
И уже совсем простой рецепт. 800 г кардамона истолочь как можно мельче, залить 4 л водки, настоять трое суток, добавить еще 4 л водки и перегнать.

**Водка из картофеля**
Очень популярен рецепт приготовления водки из картофеля. Для ее изготовления надо взять 20,5 кг картофеля, вымыть его как можно чище и истереть вместе с кожурой на терке. Затереть на небольшом количестве горячего кипятка 8—9 кг молотого солода и вымешать лучшим образом.
В этот раствор положить истертый картофель, вымешать еще, оставить затор на некоторое время в покое, остудить потом до теплоты парного молока и запустить дрожжи.
По окончании брожения вылить брагу в куб и перегнать обыкновенным образом. В результате получится отличная водка.

**Водка из картофеля, моркови и тыквы**
Существует рецепт приготовления водки из картофеля, моркови и тыквы. Для этого нужно в бочку для приготовления затора всыпать по 1,5 л ячменного солода и отрубей, залить 2 л холодной воды, хорошо размешать, затем залить 2 л горячей воды и снова хорошо размешать. В полученную массу положить 10—11 кг отваренного и истолченного картофеля, залить 5 л кипятка, тщательно перемешать и накрыть.
Через 3 часа влить 10 л холодной воды и добавить 300 г пивных дрожжей, опять перемешать и поставить на 3—4 дня, пока поднявшаяся наверх масса осядет. После этого полученную брагу можно перегонять, предварительно хорошо перемешав. Если не перемешать, то при перегонке может выбить трубки.
Из этого количества браги получится 0,6—0,7 л хорошей водки.
Больше водки получается, если вместо ячменного солода взять овсяный, а также если четверть картофеля будет предварительно
высушена.
Залах и вкус напитка значительно улучшатся, если после первой перегонки полученную водку смешать пополам с чистой во-':
дои и еще раз перегнать.
Морковь дает водки всегда вдвое больше, чем картофель, ибо содержит больше спиртосодержащих частиц. Морковь затирают, мелко изрубив. Еще лучше выжать из нее сок, проварить его и дать ему отдельно закиснуть.
С тыквой поступают таким же образом.

**Водка из конфет**
Водка из конфет — не самый изысканный сорт водки,;но и на него есть любители.
Взять 5 кг конфет (с начинкой), развести их 2 ведрами теплой воды. Поставить в теплое место для брожения не более чем на ^—5 дней. Потом гнать водку.
Из указанного количества исходного продукта можно получить 5 л водки.

Водка из крахмала
Для приготовления водки из крахмала надо взять 10 кг крахмала, добавить 2 ведра воды и заварить, как кисель. Затем добавить 500 г дрожжей, 1 кг сахара. Поставить бродить на 3—5 дней. Потом гнать водку обычным способом.
Из указанного количества исходного продукта можно получить 11 л водки.
Водка из комбинированных продуктов
Взять 20 стаканов пшеницы, 3 л воды, 1 кг сахара. Смешать. Поставить на 5 дней в теплое место. Потом добавить 5 кг сахара и 18 литров воды. Поставить бродить на 7—8 дней.
Брага на вкус должна быть горьковатой. Процедить ее. Перегнать водку обычным способом. Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара, 8 л теплой воды, выстоять 8—10 дней, то снова при перегонке можно получить 12— 15л водки.

**Водка из кореньев (вариант 1)**
Водка из разного рода кореньев также имеет широкое распространение.
Надо взять по 50 г корня пиона, корня аира, корня солодки, калгана, ревеня, корицы, 40 г гвоздики, по 50 г кардамона, имбиря, 125 г розмарина, 145 г дерева чифраса, 40 г фенхельных семян, 50 г бадьяна, по 16 г жгучего перца и майорана, по 30 г семян базилика, лаванды, шалфея, 30 гиссопа, 30 г мускатных орехов, по 50 г петрушки, дягиля, розовых цветов, кожуры померанца, 600 г можжевеловых ягод, 25 г мяты.
Этот набор настаивать в водке десять дней, потом перегнать на умеренном огне.

**Водка из кореньев (вариант 2)**
Взять мускатного цвета, мускатных орешков, гвоздики, кардамона и стираксы по 34,4 г, корицы и померанцевой корки по 51,6 г, мастики 102 г. Весь сбор истолочь, залить 3,1 л двойной водки.
Дать постоять шестеро суток. Потом положить в куб ломоть хлеба, обмазанный медом, перегнать весьма тихо.

**Водка из кореньев (вариант 3)**
Для любителей пряной водки есть еще один рецепт. Взять по 25 г гвоздики, кардамона, мускатных орехов, 400 г можжевеловых ягод, простой водки 6 л и 3 л пива. Настоять все вместе, перегнать и подсластить сиропом из 1,2кг сахара с таким же количеством воды.

**Водка из кореньев (вариант 4)**
Для поклонников изюма и корицы предлагается другой вариант.
Взять 43 г корицы, гвоздики, мускатных орехов, мускатного цвета, фиалкового корня, калгана, мастики и стираксы по 21,5 г, налить на этот сбор 12,3 л водки, положить 820 гтолченого изюма.
Настоять шесть суток, потом перегнать весьма тихо; мастику же нужно класть в то время, когда будете гнать.

**Водка кориандровая**
Для этой водки употребляют семена кориандра только хорошего качества. Они должны быть бледно-желтого или рыжеватого цвета. Красные — лежалые, не годятся в водку, серые по цвету — нужно разжевать и по вкусу и крепости их аромата определить их пригодность.
Для употребления в водку семена нужно истолочь, чтобы усилить их аромат. Настояв их в водке, перегнать в кубе, не допуская попадания осадков. Для подслащивания сахар можно просто растворить в воде или сварить сироп. Профильтровать.
На 3,2 л водки взять 70 г кориандра, для сиропа — 500 г сахара и 3 л воды. Если делать водку покрепче, то воды надо взять меньше.

**Водка коричная (вариант 1)**
В разнообразном ассортименте водок не последнее место занимает водка из корицы. Для ее приготовления надо взять 150 г корицы, залить стаканом спирта и 4 л белого вина, перегнать через куб, отделив самый крепкий винный спирт. Подсластить холодным раствором сахара в воде (без проваривания), профильтровать.

**Водка коричная (вариант 2)**
На полведра розмариновой или простой водки добавить 400 г истолченной корицы, настаивать неделю в теплом месте. Перегнать в кубе.
Сначала пойдет крепкий спирт без коричного запаха, затем все белесее и ароматнее.
Гнать, пока водка будет иметь коричный запах. Сварить сироп на розовой воде, подсластить. Дать отстояться: эта водка чем дольше стоит, тем чище и лучше становится.

**Водка коричная (вариант 3)**
Для приготовления этого сорта водки надо взять 200 г цветов корицы, по 25 г белой корицы и кориандра, по 12 г бадьяна, белого имбиря, фенхельных семян и соли, 6 г гвоздики, все истолочь, залить 7 л простой водки, настаивать восемь дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 4 л воды.
Через несколько дней готовый напиток профильтровать.

**Водка коричная (вариант 4)**
Если вас не раздражает запах корицы, воспользуйтесь еще одним рецептом.
На ведро водки положить 85 г корицы, по 40т гвоздики, имбиря, 16 г майорана, пучок розмарина, горсть шалфея, 4 корешка фиалки, настаивать трое суток, перегнать. Подкрасить кошенилью, подсластить, профильтровать.

**Водка коричная (вариант 5)**
Предлагаемый рецепт даст возможность полностью оценить своеобразие этого напитка.
Взять 32 г корицы, истолочь очень мелко, положить в куб и залить 2 л водки и небольшим количеством воды, перегнать на умеренном огне до конца, чтобы вышел весь аромат. Подсластить сахаром, растворенным в холодной воде, — 600 г на 2 л воды.

**Водка коричная (вариант б)**
Этот вариант также требует определенного терпения. Взять 42 г корицы, по 20 г гвоздики и мускатных орехов и цветов, фиалкового корня, калгана и стираксы, залить ведром водки, всыпать 800 г толченого изюма, настаивать шесть суток, добавить 20 г фисташек и перегнать.

**Водка коричная (вариант 7)**
Если у вас хватит терпения подождать неделю, рекомендуем испробовать этот способ.
Взять 51,2 г цейлонской корицы, 4,3 г гвоздики, 74,8 г горького миндаля, очищенного от шелухи, 12,8 г звездчатого аниса, 51,2 г свежей померанцевой корки, 148,6 г сухой черники. Все это залить 3,69 л чистого винного спирта. Дав постоять с неделю, слить и, прибавив 820 г толченого сахара, распущенного в 1,23 л воды, взболтать и процедить сквозь фланель.

**Водка коричная (вариант 8)**
Взять по 50 г корицы и померанцевой корки, по 32 г мускатных орехов и цветов, гвоздики, имбиря и стираксы, 12 г корня аира, 100 г фисташек.
Все специи истолочь, залить ведром простой водки, настаивать шесть суток. Перегнать, положив в куб ломоть хлеба, обмазанного медом, на очень маленьком огне.
Эта водка приправляется амбровой эссенцией.

**Водка коричная (вариант 9)**
Следующие два рецепта позволяют приготовить коричную водку белого цвета. Для этого надо взять 400 г корицы, истолочь, залить 2,5 л простой водки, настоять несколько дней и перегнать. Подсластить сахарным сиропом, профильтровать.

**Водка коричная (вариант 10)**
Взять 410 г корицы, положить в бутыль, залить 6,25 л хорошего простого вина или розмариновой водки, дать постоять в теплом месте неделю и перегнать.
Сначала пойдет крепкая, а в конце беловатее, душистее и слаще; перегонять ее до тех пор, пока водка пойдет без вкуса и без духа; после все смешать, подсластить сиропом и дать несколько дней стоять, чтоб отстоялась.
Эта водка чем дольше стоит, тем лучше, чище и свежее становится.

**Водка кофейная**
Для приготовления кофейной водки надо взять 1,5 кг сахара, растворить в воде и вскипятить, снимая пену, всыпать в этот сироп 400 г поджаренного молотого кофе и дать закиснуть. Перегнать, добавить еще 200 г кофе и дать постоять в плотно закупоренной посуде несколько дней. Перегнать. " По такому же рецепту делается водка из шоколада.

**Водка лавандовая**
Лавандовую водку можно приготовить, если взять 50 г лавандовых цветов, по 12 г корицы и гвоздики, истолочь, залить 5,5 л водки, настаивать десять дней, медленно перегнать, положив в куб ломоть хлеба, намазанный медом.

**Водка лавровая (вариант 1)**
Водка лавровая готовится довольно быстро. Для этого надо взять 11,4л двойного вина, 820 г мелко истолченных лавровых ягод, настоять 3 суток, перегнать обычным способом.

**Водка лавровая (вариант 2)**
Изменив соотношение ингредиентов, можно, получить другой вкусовой оттенок. Для этого надо взять 400 г мелко истолченных лавровых ягод, залить 6 л водки, настоять трое суток и | перегнать.

**Водка лавровая (вариант 3)**
Вкусовая гамма станет еще богаче, если взять 75 г лавровых листьев, по 25 г можжевеловых ягод, лимонной корки, мускатного ореха, аира и кардамона, по 12 г цветов гвоздики, кудрявой мяты, розмарина и кориандра. Все специи измельчить и исто- а| | лочь, залить ведром простой водки, настоять две недели, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 3,5 л воды.

**Водка лавровая (вариант 4)**
Более сложного и тонкого вкуса и запаха можно добиться, если взять 400 г лавровых ягод, 100 г кудрявой мяты, 25 г вероники, 40 г мелиссы, по 12 г иссопа, полыни, шалфея и соли, все истолочь, залить 10 л простой водки, десять дней настаивать, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 1,2 л воды, профильтровать.

**Лимонная водка (вариант 1)**
По наблюдениям, лимонная водка особенно популярна в среде интеллигенции. Для ее приготовления надо взять 1 бутылку водки и два лимона средней величины. Обмыть и обтереть плоды насухо. Срезать всю желтую кожицу (цедру) острым ножом, стараясь сделать это как можно тоньше, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный, горьковатый привкус.
Настоять несколько дней в теплом месте, после чего водку профильтровать обычным способом. В темной посуде не нуждается.

**Лимонная водка (вариант 2)**
Тем, кто любит более тонкий вкус и запах, рекомендуем взять 12,3 л водки, 410 г сцеженного настоя лимонной корки, 410 г настоя фиалкового корня. Смешать все это. Потом водку сцедить, а осадок вновь долить водкой и продолжать до тех пор, пока водка уже более не получает запаха и вкуса.

**Лимонная водка (вариант 3)**
Если вы загодя готовитесь к большим семейным торжествам, советуем воспользоваться таким рецептом.
Взять 50 свежих лимонов, облупить желтую кожицу так тонко. чтобы не осталось белого налета, изрезать эту кожицу очень мелко, положить в 12,3 л водки очищенной, настоять в течение месяца. Потом прибавить сахара 4,1 кг, дать всему постоять недели две, процедить.

**Лимонная водка (вариант 4)**
Принципиально иной способ приготовления. Взять один лимон и кусок сахара, натирать кожуру лимона- Пожелтевший сахар соскребать на тарелку. Таким образом стереть с лимона всю кожуру. Желтый сахар положить в водку по вкусу.

**Лимонная водка (вариант 5)**
Тмин, померанец и анис сделают вкус напитка еще богаче. Для этого надо взять 100 г лимонной корки, 20 г померанцевой корки, по 12 г свежих померанцевых цветов, фенхеля и тмина, по 8 г гвоздики, корицы, аниса, бадьяна, фиалкового корня и винного камня, все вместе искрошить и истолочь, залить в бутыли 3,5 л, водки, настоять 6-8 дней, перегнать и подсластить сиропом из 400 г сахара и 1,2 л воды.

**Водка из лимонной корки (вариант 1)**
Взять 400 г лимонной корки, 100 г померанцевой корки, 25 г корня аира, по 12 г соли и фенхельных семян, по 6 г белого имбиря, белой корицы и аниса. Все искрошить и истолочь, залить 4 л простой водки, закупорить бутыль и настоять две-три недели.
Перегнать и подсластить сиропом, сваренным из 400 г сахара и 1,5 л воды, дать немного постоять и профильтровать.

**Водка из лимонной корки (вариант 2)**
Для приготовления водки из лимонных корок следует взять 800 г сухой лимонной корки, 20 г винного камня, 12 л простой водки, настаивать десять дней. Подсластить, используя на каждый литр водки стакан сахара, профильтровать.

**Водка из лимонной корки (вариант 3)**
Взять 400 г сухой лимонной корки, 400 г фиалки, 12 л простой водки. Настаивать пять-шесть дней, потом медленно перегнать через куб, пока получится 6 л хорошей водки, которую по желанию можно подсластить сиропом.

**Водка малиновая (вариант 1)**
Для приготовления малиновой водки надо взять зрелую перебранную малину, всыпать ее в бутыль, залить хорошо очищенным спиртом так, чтобы едва покрывало ягоды, поставить на солнце.
Через 2—3 суток спирт слить. На 4,1 л спирта взять три стакана воды и 600 г сахара. Воду с сахаром вскипятить три раза, снимая каждый раз накипь, и в горячий сироп (только чтоб палец терпел) влить настоянный на малине спирт понемногу, мешая ложкой.
Процедить сквозь фланель, на которую положить сперва ваты, потом углей, потом еще слой фланели. Тщательно укупорить бутылки с водкой и поставить в теплое место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.
Если надо осветлить (сделать прозрачной) водку в короткое время, то на четверть ведра водки (4,1 л): 10—15 г марганцовки распустить в небольшом количестве воды и влить в водку, быстро помешивая. Водка осветлится в течение 2—3 дней, останется ее осторожно слить и процедить.

**Водка малиновая (вариант 2)**
Гораздо более простой способ: взять 400 г свежей малины, высыпать в 12,3 л водки, настаивать двое суток, перегнать и подсластить.

**Водка малиновая (вариант 3)**
Добавив новый ингредиент, можно улучшить вкусовые качества водки. Для этого взять 800 г свежей малины и 35 г искрошенного фиалкового корня, залить 12,3 л водки, настаивать неделю, перегнать и подсластить.

**Водка малиновая (вариант 4)**
Можно приготовить водку из сухих ягод малины. Для этого взять 800 г сухой малины и 200 г корня фиалки на 12 л водки, настаивать 2—3 дня, перегнать и подсластить.

**Водка малосольная**
Приводим малоизвестный рецепт приготовления огуречной водки.
В грядку, где растут огурцы, положить бутылку или банку, чтобы внутри посудины дальше рос огурец. Для этого завязь надо осторожно пропихнуть в горлышко бутылки или банки.
Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить хорошим крепким самогоном.
Вкус водки — малосольного огурца.

**Водка мандариновая**
Чтобы приготовить мандариновую водку, надо взять 1 бутылку водки, 2 мандарина средней величины. Помыть и обтереть плод, срезать только оранжевую кожицу, исключая совершенно присутствие белой кожицы.
Настаивать в теплом месте, потом профильтровать обычным способом.

**Водка мастичная**
Взять 75 г мастики (фисташек) в зернах, по 12 г калгана, корня полыни, кардамона и корицы, по 6 г гвоздики, алоэ, ромашки.
Все специи измельчить и истолочь, смешать с 2 л водки, перегнать и подсластить.

**Водка из мелиссы (вариант 1)**
Для приготовления мелиссовой водки взять четыре горсти травы мелиссы и горсть соли, залить ведром водки, настаивать двое суток, перегнать, но не подслащивать.

**Водка из мелиссы (вариант 2)**
Специфический запах аниса, кардамона и фенхеля придают водке особый аромат. Для этого надо взять 150 г сухой травы мелиссы, по 100 г корня аира и кудрявой мяты, по 50 г фенхеля, кардамона, аниса, руты, по 25 г корней дягиля, майорана, иссопа, кориандра, винного камня, 12 г цветов корицы, все раздробить, истолочь, залить ведром водки, настоять неделю, перегнать и подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

**Водка из мелиссы (вариант 3)**
Можно сделать вкус водки более сложным. Для этого взять 200 г сухой травы мелиссы, по 50 г белой корицы, кудрявой мяты и соли, по 25 г тысячелистника, белого имбиря и полыни, 12 г лавровых листьев, все измельчить, залить ведром хлебной водки, настаивать десять дней, перегнать, подсластить сиропом из 2,5 кг сахара и 4л воды.
Через несколько дней профильтровать.

**Водка с миндалем (вариант 1)**
Миндальная водка завоевывает все больше почитателей. Для ее приготовления надо взять молодых побегов рябинового дерева, очистить их от кожицы; белые стебельки нарезать кусочками, наполнить ими четвертую долю куба, и налить на них спирт крепостью не выше 20%, который и перегнать. Если миндальный запах слаб, можно положить стебельков побольше.

**Водка с миндалем (вариант 2)**
Водку миндальную можно получить при добавлении миндального масла в водку, подкрашенную какой-либо тинктурой с сиропом.

**Водка с миндалем (вариант 3)**
Введение в состав водки миндаля сделает напиток еще привлекательней. Для этого надо взять 200 г миндаля, 100 г абрикосовых ядер, по 4 г корицы и кориандра, 800 г сахара.
Все искрошить и истолочь, залить 4 л водки, закупорить я настаивать неделю. Затем добавить 0,6 л кипяченой воды, процедить через толстую ткань, разлить по бутылкам и закупорить.

**Водка с миндалем (вариант 4)**
В три раза больше времени займет изготовление напитка по следующему рецепту.
Взять 205 г миндаля, 102 г абрикосовых ядер, по 4,3 г кишнеца и корицы, 1,64 кг сахара.
Все это истолочь и искрошить, выложить в бутыль, залить 5 бутылками очищенной водки и настаивать недели три. Потом процедить сквозь суконку и разлить в бутылки.

**Водка с миндалем (вариант 5)**
Есть способ получения миндальной водки без добавления в нее миндаля. Для этого надо 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(1 часть побегов и 4 вина) и перегнать через дистилляционный аппарат.
Если миндальный запах вам покажется слабым, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

**Водка можжевеловая (вариант 1)**
Можжевельник ~ одно из самых экологически чистых растений на земле. Для того чтобы приготовить можжевеловую водку, надо взять 600 г можжевеловых ягод, истолочь их как можно мельче и залить в бутыль с 6 л водки.
Настоять несколько дней, перегнать на очень маленьком огне. Первые 2,5 л водки будут самыми крепкими и качественными.

**Водка можжевеловая (вариант 2)**
Разнообразить вкус можжевеловой водки можно, если взять 800 г можжевеловых ягод, 100 г фиалкового корня, по 50 г белого, имбиря и белой корицы, 25 г сети.
Истолочь специи очень мелко, залить 10 л простой водки, настаивать две недели, затем перегнать, подсластить и профильтровать.

**Водка можжевеловая (вариант 3)**
Любители тмина и кориандра могут придать можжевеловой водке требуемые вкусовые качества. Для этого надо взять 100 г можжевеловых ягод, по 50 г горького миндаля, кардамона, лавровых ягод, винного камня, по 35 г корня фиалки, розмарина, ягод шиповника, по 12 г мирры, тмина и кориандра.
Специи искрошить как можно мельче, залить 10 л простой водки, настаивать неделю, перегнать, подсластить и профильтровать.
Сироп для можжевеловых водок варить из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

**Водка можжевеловая (вариант 4)**
Поклонникам лимона и померанца можно посоветовать следующий рецепт.
Взять 150 г можжевеловых ягод, по 100 г мяты, лимонной и померанцевой кожуры, по 75 г ландыша, корней дягиля, тмина, ягод красного шиповника, аниса, калгана и соли, по 25 г шалфея, белого имбиря, корицы и аира.
Все специи искрошить и истолочь, затем залить 12,3 л водки и настаивать две недели, перегнать, подсластить и профильтровать.

**Водка можжевеловая (вариант 5)**
Еще один вариант приготовления. Взять 200 г можжевеловых ягод, истолочь, положить в куб и залить водой, чтобы все ягоды были покрыты, добавить 2 л водки и гнать на очень маленьком огне, т. к. можжевеловые ягоды очень быстро вспениваются.
Подсластить сахаром, растворенным в холодной воде: 600 г на 2 л воды.

**Водка можжевеловая (вариант 6)**
Авот как можно использовать можжевеловый сок. Взять 12,3 л водки. Распустить в спирте 1,6 Л можжевеловых ягод. Раствор сока смешать с водкой.

**Водка московская (вариант 1)**
Для приготовления московской водки следует взять 40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса, залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат.
Если вы вместе спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

**Водка московская (вариант 2)**
Взять по 50 г имбиря, шалфея, мяты и настаивать 1 месяц в 1,2 л хорошо очищенного винного спирта в теплом месте, ежедневно взбалтывая. После этого процедить через бумагу и добавить 1,5 л воды.

**Водка «пикантная»**
Чтобы приготовить «пикантную» водку, надо взять 1 л водки, настоять в корках двух апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит две недели в тени. Долить стакан вишневого сока. Профильтровать.
В запечатанных бутылках хранить полгода.

**Водка мятная (вариант 1)**
Взять 200 г мяты, по 25 г полыни, шалфея, аниса, 12 г розмарина, по 10 г гвоздики, корицы, кардамона. Специи истолочь, залить 12,3 л простой хлебной водки, настаивать 3—4 дня. Профильтровать.

**Водка мятная (вариант 2)**
Взять 200 г мяты, по 25 г полыни и шалфея, 16 г розмарина, по 12 г гвоздики и кардамона, засыпать в куб, залить 12,3 л простой хлебной водки, замазать и настаивать трое суток, затем перегнать и подсластить.

**Водка мятная (вариант 3)**
Взять 800 г мяты, горсть соли и 1,2 кг меда, залить 12,3 л водки, настоять 2—3 дня и перегнать.

**Водка мятная (вариант 4)**
И наконец рецепт, который кажется нам наиболее интересным.
Взять самого хорошего простого вина 24,6 л, 410 г мяты, 51,6 г полыни, 51,6 г аниса, 34,4 г розмарина, 21,5 г корицы, 21,5 г кардамона, 51,6 г шалфея.
Все это положить в бутыль и, замазав, поставить на трое суток в теплое место. Потом пропустить сквозь серую бумагу.

**Бесцветная мятная водка**
Если вы хотите приготовить бесцветную мятную водку, то к обычной водке надо добавить несколько капель мятного масла, не настаивая водку на листьях мяты.

**Водка из кудрявой мяты (вариант 1)**
Чтобы акцентировать вкус этой мятной водки, надо взять 150 г кудрявой мяты, по 40 г душистого перца, кожуры лимона, корня полыни, по 20 г корней дягиля, соли, по 12 г сандала и ромашки. Эти специи залить 30 л водки, настаивать десять дней, затем перегнать.
Подсластить сиропом, сваренным из 1,2 кг сахара и 5 л воды.

**Водка из кудрявой мяты (вариант 2)**
Взять свежей или сухой кудрявой мяты полные четыре горсти, 3 л хорошей хлебной водки и перегнать.
Подсластить сиропом, сваренным из 200 г сахара и 800 г воды. Взболтать, профильтровать.
Если нужно придать водке зеленый цвет, до подслащения сиропом настоять с горстью листа черной смородины.

**Водка мускатная (вариант 1)**
Получается из простой водки и качественных мускатных орехов. Пропорция следующая: 17 г орехов и 2 л водки.

**Водка мускатная (вариант 2)**
Рецепт предусматривает приготовление напитка из мускатных цветов.
Для получения этой водки мускатные цветы должны быть хорошего качества — тяжеловесные, блестящие и темно-рыжего цвета. Не имеющие этих качеств цветы могут испортить водку.
Взять 17 г цветов, мелко истолочь, залить 2 л водки и стаканом воды, перегнать, подсластить 600 г сахара, растворенного в 2 л холодной воды, перемешать и профильтровать,

**Водка мускатная (вариант 3)**
Чтобы приготовить мускатную водку более высокого качества, надо взять 100 г мускатных орехов, по 50 г мускатных цветов, горького миндаля, кожуры померанца, кубебы, по 30 г гвоздики, корицы, корня фиалки, по 16 г кожуры лимона, цветов гвоздики, ядер кедровых орехов, кардамона без скорлупы, по 8 г кориандра, белого имбиря и винного камня.
Все измельчить, истолочь, залить 8 л водки, настаивать десять дней, перегнать и подсластить сахаром, растворенным в холодной воде: 800 г сахара на 3 л воды.
Через несколько дней профильтровать.

**Водка из моркови**
Для приготовления морковной водки следует взять морковь, хорошо вымыть ее, сварить, потом истолочь ее в корыте или ступе в киселеобразную гущу. После этого, взяв произвольное количество ячменной или пшеничной муки, затереть в чане на воде горячей, положить туда морковную гущу и вымешать самым лучшим образом.
Когда затор получится надлежащей степени теплоты, запустить в него дрожжи и оставить перебродить. Наконец, когда брожение завершится, перелить брагу в куб и перегнать на не очень сильном огне.
Неплохо положить в куб немного анису.

**Водка ореховая**
Взять 12,3 л водки. Приготовить спиртовую настойку из 820 г зеленых, только что сорванных орехов, 102 г лимонов, изрезанных кружками, и 17,2 г квасцов, смешать с водкой и, отстояв налить в нее сахарного сиропа.

**Водка «паленка»**
Для приготовления «паленки» надо взять горшок, наполнить ягодами (малина, вишня), залить воякой. Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар (на 1 кг ягод — 0,5 кг сахара), довести до кипения. Сразу разлить по бутылкам, закорковать.

**Водка пенная**
Способ очень похож на изготовление водки из можжевельника, но в нем есть свои нюансы.
Взять литр водки, настоять две недели на пригоршне ягод можжевельника, далее 5 дней — на корках двух лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке.
2 недели держать на солнце. Потом процедить, разлить и хранить в холоде.
Пить через полгода, не раньше.

**Водка персиковая (вариант 1)**
Взять 12,3 л хорошей очищенной водки, положить 2050 г персиковых листьев, настоять в теплом месте недели 2—3 и перегнать, наблюдая, чтобы не попало мутное. Потом, вылущив ядер дикого персика и горького миндаля по 410 г, истолочь с молоком и продавить сквозь сито.
Это настаивать две недели с перегнанной водкой и наконец пропустить сквозь цедильную бумагу.

**Водка персиковая (вариант 2)**
Для приготовления персиковой водки взять 1 л ректификованного спирта, добавить 4—5 горстей свежих персиковых листьев, 3 стакана холодной воды и перегнать в маленьком кубе, не допуская попадания белесой водки.
Затем взять по 400 г вылущенных ядер дикого персика и горького миндаля, истолочь и растереть с 0,7 л свежего цельного молока, отжать через льняное полотенце, отжатое смешать с выгнанной водкой, добавить 200 г сахара. Дать постоять несколько дней, пока осядет и осветлится, затем профильтровать.
Вместо миндаля и персиковых ядер можно брать ядра сливовых косточек. Водка от них даже вкуснее.

**Водка персиковая (вариант 3)**
Вкусовые качества станут значительно ярче, если взять по 820 г персиковых ядер и ядер горького миндаля, истолочь их и налить 6,2 л очищенной водки с прибавкой 8,6 г корицы.
Настоять это недели две, потом прибавить 2640 г сахара и, 350 г воды, померанцевых цветов, перемешать и все процедить.
К миндальным и персиковым ядрам можно прибавлять и вишневые косточки.

**Водка персиковая (вариант 4)**
Для тех, кто способен уловить вкусовые оттенки напитка, предназначен этот рецепт.
Взять 800 г персиковых ядер или горького миндаля, мелко истолочь, положить в глиняный горшок, залить водой так, чтобы получилась густота киселя, горшок закрыть и замазать тестом, поставить в печь или другое теплое место на 1—2 суток. Выложить в куб, налить 6 л водки, добавить 100 г изюма, перегнать и подсластить,

**Водка персиковая (вариант 5)**
Можно получить персиковую водку, не применяя персиковых плодов и листьев. Дня этого надо взять 25 г вишневых ядер, столько же сливовых, 12 г тмина, все крупно истолочь, смешать с 2 л водки, перегнать, подсластить и подкрасить в синий цвет лакмусом.

**Водка персиковая (вариант 6)**
Еще один рецепт без применения персиковых плодов и листьев.
Взять 7,38 л водки. Приготовить спиртовую вытяжку из 410 г сливовых ядер, 410 г вишневых ядер, 102 г кувшинного изюма, 4,3 г корицы, 4,3 г лимонной корки, 4,3 г померанцевой корки.
Смешать спиртовую вытяжку с водкой и подсластить сахарным сиропом. Подкрасить в бледно-алый цвет.

**Водка персиковая (вариант 7)**
Истолочь 800 г ядер дикого персика, всыпать в 12 л водки и настаивать неделю в теплом месте, перегнать, в полученную водку положить по две горсти листьев березы, черемухи, черной смородины, мяты.
Настаивать один день, процедить и подсластить.

**Водка персиковая (вариант 8)**
Тем, кто не может обойтись без привкуса лимона и корицы, советуем воспользоваться другим рецептом.
Взять по 400 г ядер сливовых и вишневых косточек, 200 г ядер французских слив, 100 г изюма, по 4 г померанцевой корки, лимонной корки и корицы.
Все истолочь, залить 7 л водки, настоять 10—12 дней, перегнать и подсластить.
Сироп сделать из 400 г сахара и 1,8 л воды.

**Водка персиковая (вариант 9)**
Особый неповторимый вкус сообщит напитку следующий способ приготовления.
Взять 800 г персиковых ядер и 400 г горького миндаля, столочь в тесто, залить 12,3 л водки, настаивать трое суток, перегнать на слабом огне.

**Водка персиковая (вариант 10)**
Взять 2,46 л водки, соединить со спиртовой вытяжкой из 12,9 г калгана, 12,9 г померанцевой корки, 12,9 г тмина. 6,45 г кремор-тартара, 6,45 г кардамонных семян и, подсластив 205 г сахара, подкрасить синей окраской из индиго.

**Водка персиковая (вариант 11)**
Всего четыре дня нужно, чтобы приготовить прекрасную водку по этому способу -
Взять 12,3 л вина, положить 820 г толченых персиков, поставить на печь на трое суток, а потом передвоить.
После того нарвать две пригоршни березового листа, черной смородины и черемухи и одну горсть мяты; все положить в водку на один день, а потом слить и, подсластив, употреблять.

**Водка персиковая (вариант 12)**
Еще меньше времени понадобится, если взять 820 г персиковых ядер или горького миндаля, истолочь, положить в глиняный горшок, залить водою, чтобы было не очень густо, но так, как кисель, накрыв крышкою, замазать тестом, поставить в печь в средний жар, и дать стоять двое суток; потом, выложа из него ядра, в куб налить 6,1 л водки и 102 г изюма и подсластить 820 г сахара.

**Водка перцовая**
Для приготовления перцовой водки надо взять 0,7 л водки и 25,6 г черного перца в зернах.
Смесь настаивать 2 недели, потом употреблять.

**Водка плодово-ягодная**
Еще один рецепт для особо рачительных садоводов. Весной в большую бочку влить любое количество простого вина (водки), и с того времени, как появятся ягоды, бросать в нее все подряд — землянику, малину, вишню, груши, яблоки, очистки и кожуру
плодов, к концу лета, когда плоды кончатся, долить доверху вином, слабо закупорить и оставить до весны. Весной перегнать обычным способом.

**Водка померанцевая (вариант 1)**
Для приготовления померанцевой водки взять 800 г кожуры померанца, залить 12,3 л водки, настаивать три-четыре дня, перегнать.

**Водка померанцевая (вариант 2)**
Для тех, кто не любит возиться со специями, предлагаем взять корки с четырех померанцев и, залив их 4 бутылками водки, настаивать неделю и потом, перегнав, прибавить 820 г сахара и процедить.

**Водка померанцевая (вариант 3)**
Простой и верный способ приготовления. Взять 12,3 л водки, положить сухой померанцевой корки 205 г и настаивать две недели, а потом подсластить 2460 г сахара и процедить сквозь фланель.

**Водка померанцевая (вариант 4}**
Взять куб на 12,3 л и положить туда 410 г померанцевой корки, 43 г бадьяна, 43 г гвоздики, 43 г кардамона, 43 г корицы и 43 г укропных семян и, залив хлебным очищенным вином, настаивать неделю, а потом перегнать и, подсластив, процедить сквозь цедильную бумагу.

**Водка померанцевая (вариант 5)**
Тонкое сочетание померанца с гвоздикой легко получить, если взять 12,3 л вина, 410 г померанцевой корки, настоять трое суток, а между тем в небольшой склянке настоять 21,5 г мелко истолченной гвоздики, смешать все вместе, перегнать, подсластить патокою и пропустить сквозь бумагу.

**Водка померанцевая (вариант 6)**
Если вкус водки, изготовленной по предыдущему рецепту, покажется вам грубоватым, советуем взять качественные померанцы, обрезать с них кожуру, не задевая мякоти, положить в куб с водою и водкой, гнать на сильном огне из-за воды, не допуская выхода осадков.
Перегнав, смешать с сахаром, растворенным в холодной воде, профильтровать.
Для получения простой померанцевой водки: цедра с 6 померанцев, 4 л водки, 0,4 л воды, 2 кг сахара на 2 л воды.
Для получения улучшенной померанцевой водки: цедра с 8 померанцев, 2,5 л водки, 0,4 л воды, 1,5 кг сахара на 2,5 л воды.

**Водка померанцевая (вариант 7)**
Взять 100 г померанцевой корки, 70 г неспелых померанцев, 50 г лимонной корки, по 35 г фиалкового корня и белого имбиря, по 25 г мяты и соли, по 12 г белой корицы, розмарина и аптечной ромашки.
Все искрошить, истолочь, залить 12,3 л простой водки, настоять десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и 4,5 л воды.
Через несколько дней тщательно профильтровать.

**Водка померанцевая (вариант 8)**
Особенно чистая водка получится, если взять по 1 л ректификованного спирта и холодной воды, добавить корку с двух белых несладких хлебов, положить в куб и перегнать, чтобы в водку не попал осадок.
Затем истолочь 600 г рафинированного сахара и растворить, не нагревая, в 1 л воды померанцевых цветов, влить сюда же передвоенную водку, хорошо размешать и профильтровать.

**Водка померанцевая (вариант 9)**
Взять 400 г померанцевой корки, по 40 г стираксы, мускатного цвета, гвоздики и кардамона, все истолочь, добавить 800 г изюма, залить 12,3 л водки, настаивать шесть суток, перегнать и подсластить сиропом из 400 г воды на каждый 1,2 л полученной после перегонки водки.

**Водка померанцевая (вариант 10)**
Взять 1640 г померанцевой корки, замочить на трое суток в 6,15 л хорошего вина, перегонять до тех пор, чтобы вышло водки семь бутылок, подсластить по обыкновению.

**Водка померанцевая (вариант 11)**
Для приготовления двойной померанцевой водки надо взять 12,3 л двойного хлебного вина (т.е. водки), наполнить им куб. Положить померанцевой корки 4120 г, бадьяна 205 г, мускатных орешков, мускатного цвета, стираксы, мастики, кардамона, корицы и гвоздики по 860 г.
Смесь залить двойным вином, поставить на неделю в вольный дух, а потом перегнать.

**Водка померанцевая (вариант 11)**
И снова для любителей лимона, гвоздики, муската и фенхеля. Взять 4,92 л водки. Спиртовой вытяжки из 205 г померанцевой корки, 77,4 г соленых розовых цветов, 77,4 г лимонной корки и гвоздики, мускатного цвета, кишнеца, фенхеля, плецкой соли, бадьяна по 1230 г. Подсластить сахарным сиропом.

**Белая померанцевая водка**
На 3,69 л водки - спиртовой вытяжки из 103,2 г померанцевой корки, 38,7 г винных ягод, по 25,8 г аниса, девясильного корня, корицы, по 12,9 г фенхельных семян, гвоздичных цветов, кишнеца и кремортартара. Смешать и подсластить сахарным сиропом.

**Красная померанцевая водка**
Эта водка готовится так же, как белая, только подкрашивается красным подкрасом.

**Полынная водка (вариант 1)**
Тот, кто хоть раз был в степи, никогда не забудет запах полыни. Чтобы приготовить полынную водку, надо взять 200 г полыни, 400 г аниса, залить 5 л простой водки, настаивать две недели, перегнать как обычно.

**Полынная водка (вариант 2)**
Этот рецепт рассчитан на людей точных и аккуратных. Взять 12,3 л водки, спиртовой вытяжки из 205 г полыни, 28,5 г девясильного корня, 12,9 г кудрявой мяты, шалфею, соли, ромашки по 25,8 г, тмина, майорана, корицы по 12,9 г, имбиря 21,5 г.
Смешать с водкой. Развести 2100 г сахарного сиропа.

**Полынная водка (вариант 3)**
Этим способом можно приготовить водку практически в один день.
Взять 12,3 л водки, перегнать с 410 г истолченных верхушек полынной травы, подсластить и подцветить.

**Полынная водка (вариант 4)**
Водку по этому рецепту обычно делают впрок. Взять верхушек полыни 1640 г, дягильного и фиалкового корня и листьев душицы по 51,2 г, масла анисового 4,3 гибадьяновыхсемян26,4г, и все это настаивать четыре недели в 12,3 л очищенной водки. Потом перегнать так, чтобы вышло 8 л водки, и прибавить 1230 г сахара, растворенного в 0,7 л водки.
Водку эту подцвечивают листьями зори или черной смородины в зеленый цвет.

**Полынная водка (вариант 5)**
Еще один сложный, но заслуживающий внимания способ. Взять 200 г полынных верхушек, 75 г корней кардобенедиктина, по 50 г шалфея, кудрявой мяты, корня девясила, соли, по 25 г имбиря, корицы, майорана, тмина, ромашки.
Все специи истолочь как можно мягче, залить 18 л простой водки, настаивать восемь дней в теплом месте, перегнать. Подсластить сиропом, сваренным из 1,5 кг сахара и 5 л воды.
Дать водке некоторое время настояться, затем профильтровать.

**Полынная водка (вариант 6)**
Взять 12,3 л водки и спиртовой вытяжки из 820 г аниса и 410 г полыни. Смешать. Полынная водка снимет усталость, придаст сил и энергии.

**Двойная полынная водка (вариант 1)**
Знатокам и любителям ярких вкусовых качеств советуем взять 250 г полынных верхушек, 800 г травы золототысячника, по 100 г померанцевой корки и шалфея, по 150 г лимонной корки и кудрявой мяты, 80 г корня девясила, 50 г аира, по 25 г ромашки и тмина.
Все специи искрошить и залить 12 л простой водки. Настаивать две недели, потом перегнать, подсластить. Для сиропа взять 800 г сахара и 4 л воды.

**Двойная полынная водка (вариант 2)**
Взять 200 г полынных верхушек на ведро простой водки, перегнать и подцветить сандалом, чтобы водка была желтоватая.

**Двойная полынная водка (вариант 3)**
В степных районах, где много полыни, можно набрать много семян, истолочь, добавить солода и сделать затор, как обычно, для получения браги, выгнать раку, а потом передвоить в водку.

**Двойная полынная водка (вариант 4)**
Двойную полынную водку можно приготовить, если взять 300 г полынных верхушек, залить 12 л простой водки, положить горсть соли и настаивать неделю.
После этого добавить 1,2 кг меда и перегнать.

**Водка поплективная (вариант 1)**
Если вы хотите, чтобы водка пахла смесью аниса, лаванды и тмина, надо взять 25 г кардамона, по 20 г гвоздики, корицы, 30 г мастики, по 25 г калгана и жгучего перца, 50 г имбиря, 42 г пионного корня, 16 г кубебы, по 20 г мускатных орехов и померанцевой корки, по 30 г цветов лаванды и лимонной корки, по 100 г аниса и тмина, по 40 г черной и белой горчицы, по 120 г черной и белой буквицы. Все измельчить, залить водкой (12.3 л), перегнать на марьиной (водяной) бане.

**Водка поплективная (вариант 2)**
Для получения настоящей поплективной водки следует взять 120 г шалфея, 110 г майорана, 150 г ромашки, 60 г пижмы, 100 г белой медуницы, по 50 г мелиссы, золотой руты и фенхеля.
Все специи истолочь, залить водкой (12,3 л), настоять, перегнать, подсластить.

**Водка бигарадная**
Этот сорт водки относится к померанцевым. Надо взять шесть крупных свежих померанцев, мускатных орехов и мускатных цветов, а также цедру с померанцев, которую надо мелко порезать, чтобы она не пригорала к стенкам куба и тем не испортила водку, залить 3,2 л водки, перегнать на сильном огне, так как из свежих плодов сок выходит медленно, не допуская попадания белесого спирта. Подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,4 л воды.

**Водка пряная**
Взять 12,3 л водки, спиртовой вытяжки из 136,2 г турецких сахарных стручков, 4,3 г лавандового цвета, 64,5 г кишнеца, 64,5 г мускатного цвета. Смешать вытяжку с водкой, добавить сахарный сироп.

**Водка из просяной крупы**
Для приготовления водки из просяной крупы взять просяную крупу, разварить в котле, выложить в заторный чан, развести теплой водой, добавить дрожжей и 1 кожаного теста из квашни. Когда брага закиснет, перегонять сначала в раку, потом в кубе в простое вино, а затем передвоить в водку. Эта водка лучше обыкновенной, выгоняемой из хлебного вина.

**Водка розовая (вариант 1)**
Взять 200 г лепестков розы, по 25 г корицы, померанцевой кожуры и бадьяна, истолочь и залить 12,3 л водки, настаивать десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 5 л воды.

**Водка розовая (вариант 2)**
Для приготовления розовой водки надо взять 130 г цветов розы и горсть соли, залить 12,3 л водки, настаивать сутки или двое, перегнать и подсластить 1,2 кг сахара.

**Водка розовая (вариант 3)**
Нежный розовый аромат усилится, если взять 12,3 л водки, спиртовую вытяжку из 306 г розовых цветов, 12,9 г лимонной корки, 12,9 г аниса, 12,9 г воложского укропа, 12,9 г мускатного цвета, 4,3 г белой корицы.
Смешать водку и вытяжку, подсластить 1025 г сахара.

**Водка розовая (вариант 4)**
Взять 200 г лепестков розы, по 6 г мускатного ореха, кожуры лимона, фенхеля и аниса, 2 г белой корицы и 12 г соли, все истолочь, залить 5 л водки, настаивать 8—10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 700 г сахара и 2 л воды. Через несколько дней процедить.

**Водка розовая (вариант 5)**
Розовые лепестки сварить в сахаре, залить ректифицированным спиртом двойной перегонки, настоять и процедить. Не перегонять. Водка по цвету будет желтоватой. Если запах розы будет слабым, можно капнуть на каждый литр водки по 3 капли розового масла, растертого с сахаром.

**Водка «Разносол»**
Взять 2,46 л винного спирта, 25,8 г корицы, 12,9 г гвоздики, дать стоять сутки этой вытяжке, потом распустить 1230 г сахара в 1,23 л воды, поставить на огонь и дать распуститься, снимая пену:
потом взять сандалового колера, смешать с 14—15 каплями виннокаменного масла, которым подкрашивается разносол; потом к этому снятому раствору с вытяжных веществ и процеженному прибавить 64,4 г розового спирта и дать стоять полсуток.

**Простая водка**
Кроме обыкновенного и всем известного передваивания через куб простого вина, простую водку можно приготовить еще следующим образом: взять 3 кг пшена, разварить в котле и, положив в кадку, развести теплой водой; потом положить дрожжей и 1 кг 223 г теста; когда вскиснет и перебродит, то, положив в куб, перегнать и после того передвоить.
Или: с начала весны налить большую половину бочки вином и, когда начнут поспевать ягоды и древесные плоды, наполнять ими бочку без разбора, как ягодами, так и падалицей, свежей и загнившей, не исключая огрызков и очистков яблочных и грушевых. После того как бочка наполнится и несколько постоит, первое вино слить и передвоить в водку, а на оставшиеся плоды налить опять вина и дать постоять подольше, из чего по передвоении выйдет опять водка.

**Водка из патоки**
Патока — это отход производства сахара из свеклы. Для приготовления водки из патоки надо на одно ведро патоки добавить 200—250 г дрожжей и развести в 25 л теплой воды. Поставить бродить на 6—7 дней. Перегнать на паровом аппарате.
Этим способом можно получить 6—7 л водки. Если полученное перегнать еще раз, то получится водка с лучшим запахом.

**Водка розмариновая (вариант 1)**
Взять по 100 г цветов и листьев розмарина, 30 г кожуры померанца, по 15 г винтерианской корки и соли, по 12 г белого имбиря, шалфея, майорана, тмина, ромашки.
Все специи искрошить и истолочь, залить 10 л простой водки, закупорить и настаивать десять дней. Затем добавить 3,5л воды, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды.

**Водка розмариновая (вариант 2)**
Взять 24,6 г водки, вытяжки винной из травы розмарина, взятой в количестве 410 г, смещать эти два компонента, подсластить сахарным сиропом.

**Водка розмариновая (вариант 3)**
Взять 400 г розмарина, горсть соли, залить 12,3 л простой водки, настаивать трое суток, перегнать и подсластить 1,2 кг сахара.

**Водка розмариновая (вариант 4)**
Для придания водке более сложного аромата взять 400 г розмарина, 75 г мяты, 40 г мелиссы, по 25 г белого имбиря, корней дягиля, по 12 г вероники и полыни, все измельчить и истолочь, залить в кубе 18 л простой водки, настаивать десять дней, затем добавить 2,5 л воды, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара и 2,5 л воды.

**Рябиновая водка (вариант 1)**
Взять зрелых ягод, очистить и обобрать их от стебля, перетолочь в ступах, положить в кадки, чтобы было до половины оных, залить горячею водою, укутать кадки и увязать поплотнее, чтобы дух не выходил, и держать таким образом двенадцать суток, а как рябина закиснет и верх в кадке покроется гущею так, как у винной браги, тогда брать из кадки со всем и с гущей, перегонять через куб как брагу, и в четвертый перегон будет весьма хорошая водка.

**Рябиновая водка (вариант 2)**
Для приготовления рябиновой водки набрать рябины и, насыпав бочку, залить вином; потом заквасить дрожжами и дать стоять две недели, перегнать два раза.

**Водка рябиновая простая**
Рябину засыпать в бочку, залить простой водкой, заквасить дрожжами и недели через две перегнать два раза.

**Водка из рябинового сока**
Сок ягод рябины, когда он находится в тепле, начинает самопроизвольно бродить. Эту жидкость по окончании брожения можно перегнать и получить 4% отличной водки, которая содержит до половины безводный винный спирт.
Взять 65,6 кг рябины, прихваченной первым морозом, ягоды истолочь, выжать сок, которого должно получиться 16,38 кг. Этот сок влить в стеклянную банку, слепка закрыть дощечкой для предохранения от пыли и поставить в комнате теплоистопленной или на русскую печь.
Брожение начнется через несколько часов и закончится в несколько суток. После этого перебродивший сок влить в куб и дважды перегнать.
После вторичной перегонки получится бутылка прекрасной редки, содержащей около 40% безводного спирта. Она походит Вкусом на хороший коньяк и нисколько не содержит в себе сивушного масла.

**Нежинская рябиновая водка**
Для рябиновой водки собрать ягоды после того, как их прихватит мороз. Ягоды отделить от кистей, от остатков цветочной чашечки, окатить холодной водой, чтобы смыть пыль и грязь, и, дав немного подсохнуть, ссыпать в бочонок или бутыль, рыхло, не уплотняя, однако до самой втулки или горла, и залить крепкой водкой (или слабым спиртом), чтобы ягода была покрыта водкой. Посуду с налитой на ягоды водкой хорошо закупорить, поставить в погреб, и если это бочонок, то следует поставить его на Подставки, чтобы он не касался земли.
Сутки спустя осмотреть посуду с наливкой, и сколько ягода впитала в себя водки, столько прилить свежей.
Подобный досмотр и дополнение производить в течение 3— 4 суток, а дней 12— 14 спустя в бочонок ввинтить кран, и всю настоявшуюся водку перелить в другую посуду, из которой та же настойка через втулку вливается в тот же бочонок.
Если настаивание производят в бутылях, то вместо переливания ограничиваются оборачиванием бутыли (хорошо закупоренной) вверх дном, не взбалтывая ягод, чтоб от трения и ударов одна о другую не вызывать разбивания их, так как главная цель настаивания состоит в том, чтобы спирт постепенно извлекал из ягод сок, что достигается более или менее продолжительным настаиванием.
Хотя уже через 6—8 недель эту водку можно пить, для получения отменной рябиновой водки поступают так: через 3—4 недели настаивания выпускают через кран две бутылки настойки (через втулку доливают такое же количество свежего спирта). Спустя еще 2—4 недели спускают опять две бутылки настойки, налив на ягоды такое же количество свежего спирта. Если первые и вторые две бутылки засмолить и продержать в погребе год, то получится напиток, каждая рюмка которого для знатока будет стоить самого дорогого шампанского.
Отливание из бочонка по паре бутылок через каждые 2—4 недели продолжается до той поры, пока настойка не станет отдавать простым спиртом. Тогда бочонок оставляют настаиваться год и более, после чего все его содержимое разливают по бутылкам и употребляют.
Чем дольше бутылки с наливкой простоят, тем водка будет вкуснее.
Разлитую по бутылкам рябиновую настойку следует периодически встряхивать — это значительно улучшает ее вкусовые качества, причем эта манипуляция существенно сокращает срок выстаивания.

**Водка из сахара**
Для приготовления водки из сахара надо взять 6 кг сахара, развести в 30 л теплой воды и добавить 200 г дрожжей. Поставить
в теплое место.
Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни, или же сухой укроп.
Через 6—7 дней закваска готова. Выход б л. Не следует делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он «перегорает» и уходит в отходы.

**Сборная водка (вариант 1)**
Для приготовления сборной водки следует в деревянный куб положить: зорного корня, девясильного корня, лимонной корки и тмина по 410 г, изюма 820 г, полыни 205 г, корня дягильного 105 г, солодкового корня 43 г.
Все искрошить, налить 24,6 л пенного вина и поставить на три недели в теплое место; потом перегнать 18,4 л и подзеленить сухой немецкой мятой, зорными листьями.
Дать отстояться трое суток, затем подсластить сахарным сиропом, на 1,23 л воды — 410 г сахара. Мяты и зорных листьев для подцвечивания взять по 410 г.

**Сборная водка (вариант 2)**
Взять 51,6 г корицы, 51,6 г кардамона, 21,5 г гвоздики, 51,5 г мускатных орехов, столько же мастики, 34,5 г стираксы, 120,4 г лимонной корки, 34,4 г аниса; все положить в куб, залить 12,3 л двойного вина и, замазав, держать четверо суток в теплом месте, а потом перегнать надлежащим образом.

**Сборная водка (вариант 3)**
Взять по горсти зверобоя, пижмы, дягиля, лимонной корки, полыни, можжевеловых ягод, залить 12,3 л водки, настоять и перегнать.

**Сборная водка (вариант 4)**
Взять по горсти пижмы, шалфея, мяты, розмарина, зверобоя, селлерейных семян, залить ведром водки, перегнать.

**Сборная водка (вариант 5)**
Взять по 100 г девясильного корня, корня селлерейного и горечавки, залить 12,3 л водки, немного настоять, перегнать и подсластить 1,5 кг сахара, еще немного настоять на листьях свежей горечавки и мяты. Процедить.

**Сборная водка (вариант 6)**
Совсем другой вкус и запах будет у напитка, если взять по 800 г майорана, иссопа, шалфея и тмина, по 20 г мускатных цветов, корицы и гвоздики, 100 г лимонной корки, по горсти аниса и можжевеловых ягод, 10 корешков аира, 65 г мастики, 12,3 л простой водки. Настоять, перегнать и подсластить по 200 г сахара на каждые 1,2 л полученной водки.

**Водка из свеклы (вариант 1)**
Не менее популярен рецепт приготовления водки из свеклы. Для изготовления этой водки надо взять хорошо вымытую свеклу, истереть ее на крупной терке или изрубить сечкой как можно
мельче.
На одну меру рубленой или толченой свеклы взять 6—8 мер смолотого ячменного солода, затереть на горячей воде, вымесить, закрыть и дать постоять некоторое время закрытой. Потом вмешать свеклу, также горячей водой распаренную, тщательно вымесить, развести горячей водой.
Когда затор охладится до температуры парного молока, запустить в него дрожжи.
Когда брага поспеет, перелить ее в куб и перегнать. Для сдабривания вкуса можно в куб положить немного угольного порошка и аниса.

**Водка из свеклы (вариант 2)**
Натереть и испечь сахарную свеклу — 10— 15-литровый чугун. Дать остыть, но чтоб свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5—6 кг сахара и 10 л воды температурой 24—25°С. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей взять 500 г. Накрыть смесь. Поставить в теплое место, чтобы забродила. Перемешать через 1—2 дня.
Через 3—4 дня, когда свекла опустится на дно, а сверху образуется корка, брага готова. Ее залить в бак и гнать водку.

**Водка из свеклы (вариант 3)**
Другой способ приготовления свекольной водки: натереть на терку сахарную свеклу, отварить в печи, отдавить. На 30 л сока
свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место.
Через 5—б дней бражка будет готова. Сахар добавлять не надо. При перегонке этим способом получается 5 л водки.

**Водка из сиропа**
Для приготовления водки из сиропа взять б л любого сиропа, добавить 30 л теплой воды, 200 г дрожжей. Поставить в теплом месте для брожения на неделю, не давая затору перекиснуть.
Выгнать водку обычным способом. При этом можно получить 6—7 л водки.

**Водка сливовая (вариант 1)**
Чтобы получить высококачественную сливовую водку, надо взять самые зрелые сливы, истолочь их вместе с косточками, подлить воды, чтобы масса сделалась жидкой кашей.
Все это слить в бочку, поставить бродить. Когда жидкость перестанет шипеть, значит, перебродила.
Жидкость перелить в куб и перегнать. Перегнанную водку можно раз или два вновь перегнать, смотря по тому, какая надобна водка, слабее или покрепче.

**Водка сливовая (вариант 2)**
Еще один способ приготовления сливовой водки. Взять 3 ведра слив, помять и поставить бродить на 15 дней. Воды добавлять не надо. Можно (по желанию) добавить сахар. Перегонять обычным способом.
Без добавления сахара получится 3 л водки, с добавлением сахара — больше.

**Водка сливовая (вариант 3)**
Сливовую водку можно приготовить следующим способом. Взять кадку, наполнить ее сливами. Не надо их ни давить, ни толочь. Оставить их лежать до тех пор, пока, разбрюзгнув, они осядут сами собой.
Если слив не столько много, чтобы в скором времени можно было собрать их на целую кадку, поставьте емкости в погреб, в сухой песок, до постепенного наполнения.
Если сливы употребляются сразу, накрытую кадку поставить в теплое место, где недели через 2—3 произойдет брожение. Степень достаточного брожения слив определяется по тому, что они осядут и будут издавать винный запах. Тогда положить в куб, но не доверху, и далее поступить по обыкновенному способу винокурения.

**Водка из слив, груш и ягод**
Для приготовления фруктово-ягодной водки надо плоды груш или слив мелко изрубить или истолочь, положить в кадку или любую другую неокисляющуюся посуду, добавить немного виноградных или пивных дрожжей, накрыть и оставить киснуть.
Ежедневно один раз тщательно перемешивать. Когда затор начнет пахнуть вином, не давая перекиснуть, перегонять.
Если на перегонку в тот момент нет времени, то затор переложить в посуду, которую можно плотно закрыть, чтобы не допустить перекисания.
Ягоды, пригодные для водки; крыжовник, смородина, малина, куманика, рябина. Ягоды должны быть тщательно размяты, чтобы не осталось ни одной целой.
Лучше всего водка из красной смородины двойной или тройной перегонки, следующая по вкусовым качествам ~ из рябины.

**Водка из сухофруктов**
Для приготовления водки по этому рецепту надо взять ведро воды, закипятить ее, заварить в ней 2 кг сухих яблок или груш, добавить 3 кг сахара, 300 г дрожжей. Все плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Оставить бродить на 6—7 дней. Перед выгонкой добавить в закваску пучок сухого чабреца.
Таким образом можно получить 3—4 л водки.

**Смородиновая водка**
Для приготовления смородиновой водки надо взять 12,3 л водки хорошей, соединить со спиртовой вытяжкой из 820 г красной или
черной смородины.

**Водка сосновая**
Взять молодых сосновых шишек, положить в куб, залить водкой, замазать, настаивать трое суток, затем перегнать и подсластить.

**Водка тминная (вариант 1)**
Чтобы приготовить этот напиток, надо взять 600 г тмина, мелко истолочь, всыпать в 12 л водки и перегнать в кубе.
Подсластить сиропом, сваренным из 1,5 кг сахара и 5 л воды.

**Водка тминная (вариант 2)**
Взять тмина 410 г, укропных семян и сухой лимонной корки по 51,6 г, фиалкового корня 38,7 г, истолочь и залить 3 бутылками водки. Дать настояться в течение недели, а потом слить, подсластить 820 г сахара, процедить.

**Водка тминная (вариант 3)**
Взять 400 г тмина, по 12 г белой корицы и винного камня, по 25 г кудрявой мяты и белого имбиря, 16 г померанцевой воды. Все специи истолочь, залить 12,3 л простой водки, настаивать 8 дней, перегнать и подсластить сиропом из 600 г сахара и 4 л воды.

**Водка тминная (вариант 4)**
Взять 200 г тмина, по 50 г фенхеля и мелиссы, 100 г мяты. по 25 г аира и кориандра.
Все мелко истолочь, насыпать в бутыль и залить 12 л водки, закупорить и поставить на 10—12 дней в теплое место настаиваться, затем перегнать и подсластить сиропом,

**Водка тминная (вариант 5)**
Один из лучших рецептов тминной водки. Взять хорошего тмина 1230 г, аниса 102 г, укропных семян 51,25 г, фиалкового корня 43 г, сухой лимонной корки 3,6 г, сухой померанцевой корки 25,8 г. Все это истолочь, налить б, 1 л очищенного крепкого винного спирта и оставить на две недели настаиваться. Потом разварить около 4100 г настоя в трех бутылках колодезной воды, смешать с настоянным спиртом, дать отстояться, процедить сквозь пропускную бумагу. Сахара употреблять можно и больше и меньше.

**Водка тминная скороспелая**
Приготовить заранее тминной воды, то есть перегнать ее в кубе из расчета 1,3 л воды и 800 г тмина. Эта вода может сохраняться в холоде несколько месяцев. Если нужна будет тминная водка, то, подсластив по вкусу тминную воду, ее смешивают с обычной водкой.

**Водка тминная красная (вариант 1)**
Если вас не устраивает цвет полученного напитка и вы хотите, чтобы он был красный, надо взять 100 г тмина, 50 г кориандра, 25 г аниса, 9 л водки, перегнать, подкрасить красным сандалом или терназолом, подсластить и профильтровать.

**Водка тминная красная (вариант 2)**
С той же целью можно взять 12,3 л водки. Добавить спиртовой вытяжки из 410 г тмина, 38,7 г соли, 38,7 г кишнеца, 25,8 г аниса.
Подкрасить сахарным колером.

**Водка травная (вариант 1)**
Старый, если не сказать, древний способ изготовления травной водки.
Взять сосновых шишек, золототысячника, донной травы, листа черной смородины, зори, полыни, бедренца, мяты, розмарина и малинового корня по равному количеству, чтобы получился полный куб, залить вином, дать сутки—трое постоять и потом перегнать,

**Водка травная (вариант 2)**
Для приготовления травной водки надо взять майорана, шалфея, иссопа и душицы—по две горсти, ангелики—21,5 г, аниса — одну горсть, кипарисных стружек, базилика и можжевеловых ягод — по две горсти, мятых семян — одну гореть, изюма 410 г, померанцевой корки —- 102 г, розмарина—горсть, налить 12,3 л двойного вина и, дав постоять неделю, перегнать.

**Водка травная (вариант 3)**
Взять майорана, шалфея, корицы, гвоздики, мускатных орехов по 18,49 г, сахара 1640 г, 6,1 л хорошего простого вина. Дать сутки-трое постоять, а потом можно перегонять.

**Водка травная (вариант 4)**
Взять по 16 г корицы, гвоздики, майорана и шалфея, 20 г мускатных орехов, 15 г семян кардамона, 3,5 л водки, все настоять, перегнать на слабом огне и подсластить 1,6 кг сахара.

**Водка травная (вариант 5)**
Широкий ассортимент специй позволит приготовить водку по следующему рецепту.
Взять 205 г майорана, 205 г душицы, 205 г иссопа, 21,5 г ангелики, 12,9 г васильков, 21,5 г аниса, 12,9 г кипарисовых стружек, 25.9 г розмарина. Смешать спиртовую вытяжку из этих трав с 12,3 л водки.

**Водка тюреневая**
Для приготовления тюреневой водки необходимо взять 3 л водки, 180 г толченой корицы и 6 г толченого кориандра.
Специи порознь замочить в водке на одну ночь. потом все смешать и перегнать. Первый крепкий спирт отделить, а последний употребить на очищение сахара следующим образом: взяв последние выгонки, положить в них 2 кг сахара, свежую корку с одного лимона и нескольких яичных белков, варить медленно на углях, снимая пену, пока сироп очистится. Сироп остудить, смешать с первым спиртом.
Взять 4 грана (0,25 г) амбры и 6 гран (0,37 г) муската, стереть их с небольшим количеством сахара, завязать в белую тряпочку и опустить в полученную водку.
Хранить водку, крепко закупорив.

**Водка из тыквы**
Для приготовления водки из тыквы взять тыкву, изрезать ее на мелкие кусочки, очистив предварительно от семян и кожицы. Потом на 2 части тыквенной резки налить 1 часть воды и варить до тех пор, пока кусочки не будут удобно раздавливаться.
Это крошево истолочь в однообразную гущу, которую затереть с молотым ячменным солодом, положив на ведро тыквенной гущи или на 8 кг ее 1,2 кг солода. Для этого положить в чан, налить горячей воды, оставить на полчаса накрытой, вымесить тщательно и тогда уже влить тыквенную гущу и хорошо вымешать. пока не останется ни одного комочка. Затем добавить холодной воды. Охладить затор до степени парного молока, запустить дрожжи, дать перебродить, перелить в куб и перегнать по обыкновенному.

**Водка из томатной пасты, сахара и пива**
Для приготовления водки по этому «экзотическому» рецепту надо взять литровую банку томатной пасты, 1 бутылку пива, 10 кг сахара. Развести все это в 30 л воды. Смешать, дать «выстояться» в теплом месте. Затем перегнать обычным способом.
Из указанного количества продуктов можно получить 7—8 л 1 водки.

**Водка фенхельная (вариант 1}**
Эта водка очень похожа по вкусу на анисовую, и различают их только знатоки. Вкус у нее Очень необычный, специфический.
Перегонять фенхельную водку нужно на умеренном огне, использовать только чистый спирт, не допуская попадания белесой жидкости. Семена фенхеля должны быть белого или бело-желтого цвета, желтые семена могут испортить водку.

**Водка фенхельная (вариант 2)**
Взять 300 г фенхельных семян, по 30 г корицы, аниса, корня фиалки, кардамона, винного камня, по 12 г лавровых ягод и мяты, 10 г белого имбиря, все истолочь, залить 6 л водки, настаивать десять дней, перегнать и подсластить сиропом из 1 кг сахара и
4,5 л воды.

**Водка фенхельная (вариант 3)**
Взять 70 г фенхельных семян, 2 л водки, 400 г воды, перегнать и подсластить сиропом из 0,5 кг сахара и 2 л воды.

**Водка фенхельпая (вариант 4)**
Взять 400 г фенхельных семян, по 100 г аниса и тмина, по 50 г корня фиалки, мелиссы, кардамона, кориандра, соли, по 200 г мускатного цвета, горького миндаля, белого имбиря, лимонной корки и шалфея, все измельчить, залить 12,3 л водки и настаивать десять дней, затем перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара и 5 л воды.
Через несколько дней профильтровать.

**Водка фенхельная (вариант 5)**
Взять 800 г фенхельных семян, горсть соли и залить 12,3 л водки, настаивать двое суток, перегнать и подсластить 1,2 кг сахара.

**Водка из халвы**
Для приготовления водки из халвы следует взять 10 кг халвы, развести в 15—20 л теплой воды. Поставить бродить на 7—8 дней. Потом перегнать через паровой аппарат.
Запах подсолнечного масла, который будет иметь место, можно уничтожить, добавив в водку веточку мяты.
Из указанного количества продукта можно получить по этому рецепту до 10 л водки.

**Хлебная водка**
Чтобы приготовить хлебную водку, надо взять 6,1 л водки, смешать с вытяжкой из 820 г сухарных хлебных гренок, 51,6 г лимонной корки, 25,8 г кремортартара, 12,9 г гвоздики, мускатного цвета, коричного цвета, корицы по 6,45 г.
Смесь подсахарить сахарным сиропом,

**Водка хлебная с печеным хлебом**
Хлебная водка с печеным хлебом готовится также, как и в предыдущем рецепте. Вместо картофеля используется размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб. На 2 ведра солода нужно 15—20 буханок хлеба.

**Водка из шиповника**
Взять 800 г шиповника, варить его в течение часа в меде, процедить через сито, в жидкую массу влить 12,3 л 40%-го спирта.
Дать отстояться, процедить и разлить по бутылкам. Эта водка чрезвычайно ароматна и вкусна.

**Водка яблочная (вариант 1)**
Приготовление фруктовых водок имеет ряд особенностей. Чтобы получить яблочную водку, надо яблоки мелко изрубить сечкой, которой рубят капусту. Взять по равной доле ржаного теста и пшеничных отрубей, разболтать в чане в теплой воде, всыпать рубленые яблоки и тщательно перемешать. Долить еще теплой воды и оставить на 3 недели.
Если яблоки были лежалые или подгнившие, то достаточно 2-х недель.
Получившуюся в результате брагу переложить в чистый браговар и перегнать в раку, имеющую очень слабый винный вкус. Когда раки наберется достаточно для наполнения куба, перегнать как обычно.
Для аромата в водку можно добавить душистых слепни и трав, заливая специи прямо в куб.

**Водка яблочная (вариант 2)**
Взять яблоки, раздавить или истолочь до однородной гущи, налить на них горячего кипятка и охладить до теплоты парного молока. Запустить в этот затор дрожжи, накрыть чан и оставить бродить.
По окончании брожения перелить брагу в куб и перегнать.

**Водка яблочная (вариант 3)**
Насыпать в бочонок свежих яблок, залить водкой, настаивать б месяцев, затем жидкость слить, подсластить по вкусу, поставить в котле на огонь, довести до кипения и дать вскипеть 2—3 раза, но делать это осторожно, чтобы водка не вспыхнула. Дать отстояться в погребе, аккуратно слить, развести водой в полуторном количестве, перегнать и профильтровать.

**Водка из сока яблок**
Яблочную водку можно приготовить из сока. Для этого следует перетереть яблоки, измельчить, выдавить сок. На каждые 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплом месте бродить на 6—7 дней.
После этого перегнать на паровом аппарате.

**Водка ягодная**
Ягоды из-под наливок чаще всего выжимают, чтобы получить плохой наливочный отстой. Иногда выбрасывают как бесполезную вещь. И зря: эти ягоды, перегнанные через куб, дают прекрасную ароматную водку. На ведро ягод необходимо добавить полведра воды, ягоды размять, перемешать и перегнать обыкновенным способом.

**Водка из цедры (вариант 1)**
С двух цитрусовых срезать наружную кожуру, не задевая мякоти, положить в куб с 2,2 л водки и 400 г воды, перегнать, не допуская попадания в водку белесого отгона.
Подсластить сиропом из 2,2 кг сахара и 2,2 л воды. Если нет свежих цитрусовых, их можно заменить цитрусовой эссенцией высокой концентрации. На вышеуказанное количество водки и воды в куб добавляют 68 капель эссенции.

**Водка из цедры (вариант 2)**
Эта цедратная водка готовится по вышеуказанному рецепту, но затем подкрашивается в желаемый цвет. Подкрашивать нужно часть сиропа перед подслащиванием и добавить в водку.

**Водка цитварная (вариант 1)**
Взять 180 г корня полыни, 75 г мяты, 50 г мелиссы, 35 г семян фенхеля и по 25 г белой корицы и соли, все измельчить, залить 12,3 л простой водки, настаивать 2 недели, перегнать, подсластить сиропом из 1,2 кг сахара и 3,5 л воды. Через несколько дней профильтровать.

**Водка цитварная (вариант 2)**
Для приготовления цитварной водки надо взять 600 г корня полыни (цитварного корня), искрошить его как можно мельче, добавить горсть соли, залить ведром простой водки, настаивать сутки, перегнать и подсластить 1,5 кг сахара.

**Водка шалфейная (вариант 1)**
Взять 410 г шалфея, 105 г кишнеца, 51,6 г укропа. Все травы залить 24,6 л вина.
Перегнать потихоньку и подсластить.

**Водка шалфейная (вариант 2)**
Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г лепестков роз. На эти специи в кубе влить 24,6 л простой хлебной водки, замазать и дать настояться 3—4 дня, потом перегнать и подсластить по вкусу.
Лепестки розы можно заменить 120 г розового сиропа, добавляемого после перегонки.

**Водка шалфейная (вариант 3)**
Для приготовления шалфейной водки взять 12,3 л вина, 205 г шалфея, 51,6 г кишнеца, 25,8 г укропа, 60,2 г шиповника или розового цвета; положив все эти специи в куб, залить вино и, замазав, дать стоять 2 суток, потом перегнать и подсластить.

**Водка шалфейная (вариант 4)**
Взять специи по предыдущему рецепту, но без лепестков роз, залить 12,3 л простой водки, но не закупоривать. Настоять 3—4 дня, перегнать и подсластить.

**Часть III. Водки, приготовляемые настаиванием**

**Анисовая**

Анисового семени 56 г, семени коляндры 1,5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара по вкусу, но не более 4 г.

**Ангеликовая**

Ангеликового корня 200 г, кориандра 50 г, кюммелевых семян 50 г, тмина 4,5 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Бадьяновая**

Звездчатого аниса 11 г, аниса 5,5 г, гвоздики 0,4 г, корицы 0,1 г, водки 45% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

**Бреславская горькая**

Анисовых семян 10 г, лимонной корки 10 г, ромашки 38 г, кардамона 10 г, кориандровых семян 4,5 г, калганового корня 10 г, мускатного ореха 8,5 г, померанцевой корки 2 г, розмарина 26 г, фиалкового корня 10 г, корицы 8,5 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Венская горькая**

Анисовых семян 20 г, кориандровых семян 8,5 г, укропных семян 17 г, калганового корня 8,5 г, кюммелевых семян 10 г, мускатного ореха 10 г, гвоздики 10 г, фиалкового корня 8,5 г, корицы 26 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Гвоздичная**

Гвоздики 4,2 г, коляндры 0,6 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 43 г.

**Грушевая**

Сухих груш садовых 100 г, водки 45 % 1 штоф (1,2 л), грушевой эссенции 2 капли.

**Горькая вермутовая водка**

Ангеликового корня 17 г, валерьянового корня 2 г, стоголовника 100 г, хинной корки 17 г, кардамона 4,5 г, апельсиновой корки 32 г, мяты английской 43 г, тысячелистниковой травы 43 г, полыни 65 г, водки 40% 0,5 ведра (б л).

**Девясильная**

Корня девясила 15 г, аниса 8,5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 4,5 г.

**Данцигская горькая**

Ангеликового корня 10 г, анисовых семян 26 г, кориандровых семян 13 г, лимонной корки 43 г, калганового корня 4,5 г, укропных семян 30 г, мускатного ореха 10 г, гвоздики 10 г, померанцевой корки 32 г, розового масла 1 капля, корицы 10 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Желудочный травник**

Померанцевой корки 6,5 г, лимонной корки 6,5 г, ирного корня 4 г, можжевеловых ягод 4 г, имбиря 4 г, фиалкового корня 4 г, ангеличного корня 4 г, семян кориандра 2 г, стручкового перца 0,5 г, корня калгана 0,5 г, майорана 0,5 г, мяты кудрявой 2 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 34 г.

**Зверобойная**

Зверобоя 25 г, корицы 0,6 г, незрелых померанцев 1,2 г, померанцевой корки 1 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

**Знаменитый «Ерофеич»**

Водки 45 % 1 ведро (12 л), золототысячника 6 г, тысячелистника б г, мяты английской б г, чабреца б г, калгана 50 г.

**Испанская горькая**

Полыни сухой 2,5 г, померанцевой корки 3 г, девясила 0,6 г, калгана 1,2 г, кудрявой мяты 1,5 г, вояки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 40г.

**Крамбамбули I**

Анисового семени 2,5 г, римской ромашки 2,5 г, корицы 1,5 г, шалфея 1,2 г, лавандовых цветов 1,2 г, майорана 1,2 г, калгана 1,2 г, мускатного ореха 0,8 г, кардамона 0,8 г, водки 45 % 1 штоф (1,2 л), сахара 36 г.
Если прибавить на бутылку около 400 г сахара, то получится очень хороший ликер.

**Кудряво-мятная**

Листьев мяты (без стеблей) 13 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 65 г.

**Коричная**

Корицы 10 г, розовых лепестков 17 г, аниса 1,2 г, имбиря 0,6 г. водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 75 г.

**Караибская**

Корицы 40 г, имбиря 20 г, гвоздики 10 г, мускатного цвета 6,5 г, мускатного ореха 10 г, перца простого черного 4 г, водки 40% 5 штофов (6 л).

**Кофейная**

Кофе жженого смолотого 40 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 25 г.

**Кармелитовая горькая**

Лимонной корки 300 г, кориандровых семян 52 г, мускатного ореха 26 г, мяты английской 4,5 г, померанцевой корки 3 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Кардинальская горькая**

Померанцевой корки 43 г, лимонной корки 26 г, имбирного корня 17 г, розмарина 52 г, мускатного ореха 4,5 г, калганового корня 17г, водки 40% 0,5 ведра (6л).

**Лимонная**

Лимонной свежей корки 8.5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара не более 8,6 г.

**Малиновая**

Сока малинового 0,5 штофа (0,6 л), спирта 80% 0,5 штофа (0,6 л), сахара 40 г.
Эта водка служит образцом приготовления всех водок из плодовых и ягодных соков.

**Можжевеловая**

Ягод можжевеловых 17 г, анисового семени 2 г, корицы 1 г, водки 42% 1 штоф (1,2 л), сахара 45 г.

**Мелиссовая**

Листьев свежей мелиссы 25 г, лимонной сухой корки 2,5 г, водки 45% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

**Мятная водка**

Английской мяты 100 г, имбиря 8,5 г, перца 4,5 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Померанцевая**

Померанцевых корок 3 г, померанцев незрелых 3 г, гвоздики 0,1 г, водки 42 % 1 штоф (1,2 л), сахара 20 г.

**Полынная**

Листьев полыни 14 г, листьев мелиссы 5 г, аниса 3 г, водки 42% 1 штоф (1,2 л), сахара 9 г.

**Полынная водка**

Польши 200 г, водки 40% 0,5 ведра (6 л).

**Померанцевая водка**

Померанцев незрелых 30 г, померанцевой корки 30 г, водки 40% 0,5 ведра (б л).

**Любителей водка**

Мяты английской 100 г, шалфея 50 г, листьев мелиссы 50 г, померанцевой корки 50 г, аниса 25 г, тмина 50 г, водки 50% 10 штофов (12 л).
Всю смесь трав обдать кипятком и сейчас же воду руками выжать. Как остынет, поместить в бутыль с широким отверстием и залить водкой.
Кто не желал бы иметь дело с кипятком, тогда нужно смесь трав брать в половинном количестве. Хотя водка получается вкуснее приготовленная по первому способу.
Сахара брать по вкусу — приблизительно по 8 г на 1 штоф.

**Сухарная**

Сухарей черного хлеба, слегка поджаренных, 600 г, водки 40—45 % 1 штоф (1,2 л), сахара 4 г.

**Тминная**

Тминного семени 30 г, анисового семени 1,2 г. укропного семени 1,2 г, фиалкового корня 0,3 г, водки 42% 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

**Тминная**

Тмина 32 г, аниса 1,2 г, укропа 1,2 г, фиалкового корня 1,2 г, корицы 0,5 г, водки 40% 1 штоф (1,2 л), сахара 40 г.

**Водка монастырская, напоминающая старку**

Водки 40% 1 ведро (12 л), листьев черной смородины, собранных весной, не утерявших запаха и высушенных в тени (по запаху листьев), 100—200 г, груш садовых сушеных 200 г, рожков сладких обыкновенных 100 г (лучше взять бочонок из-под вина).

**Черносмородинная**

Сока черной смородины 0,6 л, спирта 80% 0,6 л, сахара 40 г.

**Шалфейная**

Шалфея 8,5 г, зелени петрушки 1,2 г, аниса 4,6 г, водки 42 % 1 штоф (1,2 л), сахара 13 г.

**3 рецепта подражания «старой водке»**

1. Неочищенная от сивушного масла водка в 50—60% из ржи наливается в дубовый бочонок, зарывается на аршин в глубину на 3 года в погребе.
2. 0,25 ведра (3 л) 50% водки смешивается с 6,5 г уксусного эфира, 6,5 г хорошего чая выварить в 0,3 л воды, остудить, прибавить к водке и дать выстояться в погребе не менее 6 месяцев.
3. Водку из ржи крепостью 50—60 % налить в бочонок после портера (не выполаскивая дрожжей) и поставить в погреб на 3 года.

**Часть IV. Водки народов мира (иностранные водки)**

**Английская горькая (вариант 1)**

Взять 10 л спирта, 3 г корицы, 12 г корня аира, 3 г тмина, 45 г горечавки, 6 г имбиря, 2 г гвоздики, 5 г дягиля, лимонные корки от 2 лимонов, апельсиновые корки от 3 апельсинов, 2 г мускатных орехов.
Настаивать 1 месяц в теплом месте, каждый день взбалтывая, затем профильтровать через бумагу и разлить в бутылки.

**Английская горькая (вариант 2)**

Для приготовления английской горькой водки надо взять на 1,23 л спиртовой вытяжки из 38,7 г лимонной корки, 25,8 г корицы, 25,8 г тмина, 20,25 г калгана, по 12,9 г мускатного цвета, гвоздики, аира, шалфея, кремортартара.
Смешать с водкой и 12,9 г или менее сахарного сиропа.

**Андайская водка**

Испанскую (андайскую) водку готовят по следующему рецепту.
Взять 3,69 л водки.
Спиртовую вытяжку из 25,6 г звездчатого аниса, 80 г кишнеца, 38,4 г померанцевой корки соединить с водкой.
Распустить 820 г сахара в двух бутылках водки и подсластить.

**Абсент швейцарский**

Для приготовления абсента (швейцарской водки) необходимо взять 2 г масла полыни, 3 г масла аниса, 1 г масла бадьяна. 10 капель масла укропа, 3,5 л спирта, 3 л воды.
Подцветить протертым шпинатом.
Сначала растворить все масла в спирте, взбалтывая каждый день в течение недели.
Затем долить воду и добавить шпинат. Процедить.

**Арака**

Приготовить сусло из фиников (свежих или сушеных). Сбраживание провести обыкновенным способом.
Дистилляция — двоение.

**Барбатская водка (вариант 1)**

Под этим названием понимают водку разного вкуса и разного назначения, очень крепкую и послабее.
Для приготовления барбатской водки можно использовать корки различных плодов: цедратную, лимонную, померанцевую, апельсиновую. Также можно использовать различные пряные специи: гвоздику, корицу, мускатные орехи, мускатные цветы.
В эти водки добавляют амбру или амбровую квинтэссенцию (очень крепкую). Для приготовления водки барбатской с амброй вначале в чистой, простой водке настаивают амбру недель шесть-восемь, хорошо закупорив бутыль, в которой производится настойка.
Затем в водку кладут сахар и те специи, с которыми делается водка, настаивают, взбалтывай каждый день, затем фильтруют.
Амбра придает водке запах, а корка плода или пряность — вкус и цвет.

**Барбатская водка (вариант 2)**

Для приготовления барбатской водки по этому рецепту корки с плода и специи кладут в простую водку, настаивают месяц, затем кладут сахар и, когда он растворится, фильтруют.
После этого опять кладут в нее корку, опять настаивают и фильтруют.

**Барбатская водка (вариант 3)**

Положить в куб 4,8 л водки и половину специй по рецепту.
Например, если делается апельсиновая водка из четырех апельсинов и 16 г толченой корицы, то положить в куб два апельсина и 8 г корицы.
Перегнать, затем в полученную водку положить остальные апельсины и корицу и еще раз перегнать.
Подсластить сиропом из 500 г сахара и 500 г воды.

**Богемская водка**

Богемская водка славится своими вкусовыми качествами.
Для ее приготовления надо взять для вытяжки: 820 г хлебных гренок, 20 г гвоздичных цветов, корки лимонной, корки померанцевой, лавандовых цветов по 6,5 г, померанцевого цвета и мускатного ореха по 4,3 г.
Спиртовую вытяжку смешать с водкой и подсластить.

**Водка венгерская (вариант 1)**

Взять 1,5 кг розмарина, по 85 г лавандовых цветов, майорана, базилика, шалфея, 40 г можжевеловых ягод.
Половину смеси всех специй истолочь, залить ведром водки, очень плотно закупорить и настаивать в тепле не менее 12 дней, затем перегнать.
В выгнанное положить оставшиеся специи, предварительно измельчив, настаивать столько же дней, перегнать.
Получится очень хорошая качественная водка.

**Водка венгерская (вариант 2)**

Для приготовления водки следует взять по 200 г цветов лаванды, розмарина, шалфея, можжевеловых ягод, истолочь, смешать и залить ведром водки, настаивать три дня, перегнать.
В выгнанное положить еще 400 г розмарина, настаивать сутки, повторно перегнать на слабом огне.
В выгнанное положить еще 400 г розмарина, перегнать в третий раз на слабом огне.
После этого нужно испытать крепость водки. Для этого положить в глиняную посуду одну ложку пороха и одну ложку этой водки, поджечь.
Если порох вспыхнет с водкой, значит, ее крепость достаточная. Если не вспыхнет, водку нужно перегнать еще раз.

**Водка венгерская (вариант 3)**

Как утверждают знатоки, по этому рецепту можно приготовить особенно душистую водку.
Взять 200 г мускатных цветов, 400 г цветов лаванды, 200 г розмарина, 100 г цветов пиона.
Все истолочь, залить ведром водки, плотно закупорить, настоять в тепле 5 дней, перегнать на слабом огне.

**Водка венгерская (вариант 4)**

Говорят, что водка, приготовленная по этому рецепту, помогает избавиться от головной боли.
Взять 150 г цветов лаванды, 100 г кожуры лимона, по 50 г розмариновых цветов, корня полыни, кожуры померанца, корицы, гвоздики, по 25 г фиалкового корня, винного камня.
Все измельчить, залить 7 л водки, настаивать в теплом месте 10—12 дней, перегнать и подсластить сиропом из 1,6 кг сахара и 7 л воды.

**Водка венгерская (вариант 5)**

Приготовление водки по этому способу занимает много времени, но затраты компенсируются качеством напитка.
Взять три пригоршни цветов розмарина и одну пригоршню розмариновых листьев, залить 2,5 л водки, закупорить и настаивать в теплом месте три недели или даже дольше, перегнать на слабом огне.

**Виски шотландское**

Берется ячмень и ячменный солод (соотношение 15 к 85, но может быть и иное).
Зерно предварительно размачивают, затем обсушивают в токе горячего дыма от торфа, получая так называемое «копченое зерно».
Композицию виски делают из разного сочетания зерна и солода.

**Виски «бурбон»**

Для его приготовления нужны солод и кукурузное зерно с добавками пшеницы.
Отношение зерновой смеси и солода приблизительно как при приготовлении джина. Дистилляция.
Дальше виски выдерживают в обожженных изнутри дубовых бочках (в домашних условиях — на дубовых стружках, опилках).
Это дает специфический коньячный цвет и исключает кукурузный запах.

**Виски канадское**

Для приготовления канадского виски используется солод пшеничный, ржаное и пшеничное зерно, картофельный спирт.
Зерновой спирт-сырец купажируется (купаж — значит смешивание) с очищенным картофельным спиртом.
Дистилляция — двоение.
Крепость виски всегда 43%.

**Вейновая водка**

Для приготовления вейновой водки следует взять порченое, скисшее виноградное вино, уксус, добавить несортового винограда (или недозрелого). Дать забродить.
Перелить в куб.
Перегнать обычным способом.

**Гданьская аирная водка**

Для приготовления гданьской аирной водки следует взять 100 г корня аира, по 12 г кожуры померанца, папоротника, корней дягиля, тмина и винного камня, 40 г лепестков ароматных цветов, по 6 г лимонных зерен, корня девясила, корня фиалки, аниса, белого имбиря, кардамона.
Все специи измельчить, залить 4 л простой водки, настоять 10 дней, перегнать и подсластить сиропом из 200 г сахара и 2 л воды.

**Гданьская водка из кудрявой мяты**

Эта мятная водка готовится по следующему рецепту.
Взять 800 г кудрявой мяты, 100 г сухого хрена, 50 г гвоздики, по 25 г корицы, полыни, лимонной корки, корки померанца, соли.
Специи измельчить, залить 20 л водки, настаивать 6—8 дней, перегнать и подсластить сиропом из 2 кг сахара и 2 л воды.

**Гданьская дягильная водка**

Взять 150 г корней дягиля, по 35 г мяты, кожуры лимона, аниса, 70 г тмина, по 15 г цветов корицы и гвоздики, 60 г померанцевой кожуры, по 35 г душистого перца, можжевеловых ягод, лавандовых цветов, шалфея, ландыша, фенхеля, винного камня.
Все специи измельчить и истолочь, залить 10 л водки, настаивать 8 дней, перегнать, подсластить сиропом из 1,8 кг сахара и 4,2 л воды.
Примечание медицинское: дягиль или ангелика — растение. полезное для желудка и груди. Способствует пищеварению, уменьшает вздутие живота, потогонное, отхаркивающее средство, делает дыхание ароматным.
Водка и сахар усиливают действие корня.

**Двойная гданьская тминная водка**

Взять тмина — 400 г, фенхеля и аниса — по 50 г, фиалкового корня — 38 г, сухой лимонной корки — 50 г.
Все приправы измельчить и растолочь, залить 2 л ректификованного спирта и поставить на ночь настояться. Утром туда же влить 1,5 л холодной воды и перегнать в кубе, пока не пойдет белесый спирт.
Сварить сахарный сироп из 800 г сахара и 0,6 л воды. Охладить и вливать понемногу в перегнанный спирт, пробуя на вкус.
По количеству вливаемого сиропа точной мерки нет, все зависит , от вкуса.
После смешивания водка будет мутной, но она отстоится, а если профильтровать через бумагу, она станет совершенно прозрачной.

**Гданьская цитварная водка (вариант 1)**

Взять 2 г корня полыни, 100 г аниса, по 20 г кардамона, гвоздики, корня аира, 40 г розмарина,400 г розовой воды, 12 л простой водки, 400 г патоки, 1 г шафрана.
Все специи истолочь, просеять, положить в куб с половиной водки и перегнать.
Патоку положить во вторую половину водки и немного проварить, дать отстояться, слить и смешать сначала с розовой водой, а потом с перегнанной водкой.
Дать отстояться трое суток и процедить.

**Гданьская цитварная водка (вариант 2)**

Взять 200 г корня полыни, по 50 г мелиссы, горького миндаля, девясильного корня, винных ягод, по 25 г кардобенедикгина, розмарина, кожуры померанца, фиалкового корня, 35 г белого имбиря, по 12 г мускатного цвета, гвоздики, соли и винного камня.
Все истолочь, залить 10 л водки, закупорить, настаивать 10 дней, добавить 2,5 л воды и перегнать, подсластить сиропом из - 800 г сахара и 2л воды.

**Гуанская тминная водка**

Взять 12,3 л водки, соединить со спиртовой вытяжкой из 410 г тмина, 51,6 г воложского укропа, 51,6 г фиалкового корня, 51,б г сухой лимонной корки.
Подсластить сахаром.

**Голландская горькая**

Чтобы приготовить голландскую водку, надо взять 10 л спирта, 100 г корок померанца, корки с 2—3 лимонов, корки с 2—3 апельсинов.
Приготовить так же, как английскую горькую.

**Джин**

Для изготовления джина берется ячменный солод и любое зерно — пшеница, овес, рожь. Соотношение солода и зерна приблизительно 85% к15. На 10 л воды берется от 2 до 4 кг дробины.
Дальше готовится пиво.
Пиво перегоняется в водку и окрашивается колером.
Для специфического «джинного» вкуса водка настаивается на можжевеловых ягодах и перегоняется вторично.
1. Взять: можжевеловых ягод 8200 г, водки хлебной очищенной (8 ведер) 98,4 л, масла терпентинного 89,4 г, масла можжевелового 149 г, семян воложского укропа 820 г, сахара 12300 г, квасцов - 238,4 г.
Можжевеловые ягоды истолочь и настоять водкой в теплом месте в течение 2 недель, потом процедить. Масло стереть с 1230 г сахара и положить в можжевеловую настойку вместе с остальными 11700 г сахара и семенами укропа, настоянными в 12,3 л воды.
Потом перегнать через куб до двух третей и затем прибавить 37,8 г квасцов, дать постоять и процедить сквозь фланель или бумагу.
2. Взять; можжевеловых ягод 1640 г, водки хлебной очищенной 12 бутылок.
Настоять истолченные ягоды в водке, перегнать до трех четвертей.

**Женеве**

Чтобы приготовить голландскую можжевеловую водку («же-невер»), ячменный солод перемалывается с пшеничным зерном (соотношение как в джине), раздавливаются можжевеловые ягоды и все сбраживается.
Дальше — обычная перегонка.

**Кальвадос**

Для приготовления кальвадоса выдавливается яблочный сок из разных сортов яблок и сбраживается на естественных дрожжах в умеренно прохладном месте.
Дистилляция—двоение, с последующей выдержкой в дубовых бочках (в домашних условиях ~ как виски бурбон).
Крепость кальвадоса различна — от 38 до 50%.

**Кардинальская водка**

Для ее приготовления следует взять три плода померанца. мелко их изрезать, прибавить к ним 25,6 г свежей мелиссы и 4,3 г мускатного цвета и на все это налить 1,23 л спирта, дать смеси настояться в закрытом сосуде в течение двух недель.
Потом слить, подсластить сахаром, с которым растерты 2—3 капли эфирного масла померанцевых цветов и, подбавив полбутылки простой и стакан померанцевой воды, процедить и разлить в бутылки.

**Кизлярка**

Делается сусло из сбора самых различных (зрелых и недозрелых) фруктов: яблоки, груши, сливы, айва, абрикосы и проч.
Сбраживается обыкновенно.
Дистилляция — двоение.

**Киршвассер**

Для приготовления этой немецкой вишневой водки надо взять ягоды вишни, размять и положить в чан, стоящий в умеренно теплом месте. Во время брожения чан закрыть крышкой и через каждые два дня мешать в нем вишни деревянной лопаткой.
По окончании брожения вся масса перекладывается в куб для перегонки.
Пока выходит из куба бесцветная жидкость, она имеет надлежащую крепость.
Скоро начнет вытекать мутная жидкость (охвостье), это знак, что она слабее и поэтому нужно ее собирать в отдельный сосуд, приливая на новые порции вишен.
Вишневые косточки и ядра толкутся тоже отдельно и засыпаются в бродящую вишню, от этого водка получает особый миндальный запах и вкус.
Из ягод терновника можно таким же образом приготовить водку, которая чрезвычайно приятна на вкус.

**Кумышка**

Используется закисшее коровье и овечье молоко. Иногда - конское молоко.
Дистилляция — двоение.

**Коньяк (бренди)**

Качество коньяка во многом зависит от качества спирта, идущего на его изготовление.
Лучше, если спирт будет приготовлен из винограда, но если нет, не беда: можно использовать любой. Единственное главное условие — тщательная очистка от посторонних запахов.
Трудно представить себе, что в нашем хозяйстве имеется дубовая бочка, да еще обугленная изнутри. Поэтому берите любые бутылки и на треть заполните их дубовыми опилками или стружками. Лучше, если будете сочетать и то, и другое-
Спирт заливается до горлышка, и бутылка отправляется в темное место — минимально на полгода-год. Затем спирт сливают в другие бутылки, тщательно закупоривают и отправляют настаиваться уже самостоятельно.
Чем дольше этот коньяк стоит, тем выше качество. Имейте в виду, что опилки сильно снижают градусность, поэтому спирт необходимо брать не менее чем 46 %.
Старение коньяка можно искусственно ускорить. Для этого на каждую бутылку настойки добавляется 150—200 г старого коньяка.

**Лондонская горькая водка**

Для приготовления этой водки следует взять 600 г энцианного корня, по 100 г трифоли и золототысячника, 50 г мелких незрелых мандаринов.
Все крупно порезать, настоять в 5 л водки и перегнать.
Это очень качественная хорошая водка. Подкрасить можно кошенилью.

**Водка малороссийская (вариант 1)**

Малороссийскую водку можно приготовить двумя способами.
Первый способ.
Взять 5 л водки, передвоенной с лимонной коркой, 50 г корицы, по 20 г кардамона и бадьяна, 4 г мускатных орешков и 2 г мускатных цветов.
Специи истолочь, залить лимонной водкой, закупорить хорошо бутыль, обмазать ржаным тестом и поставить в печь умеренной температуры на четыре ночи.
Утром вынимать и взбалтывать.
Затем водку слить и подсластить сахаром по 400 г на каждые 1,2 л водки, профильтровать.

**Водка малороссийская (вариант 2)**

Второй способ.
Взять 6 л анисовой водки, по 6 г корицы, померанцевой корки, имбиря, бадьяна, аниса, кориандра, мастики, фиалкового корня, 10 г гвоздики, по 2 г перца и ладана, по 6 г шалфея, розмарина, мускатных цветов, по 2 г тмина, дикого перца, горчицы, семян укропа, по 6 зерен хлебных злаков.
Все специи истолочь, положить в анисовую водку в бутыль, которую плотно закупорить и обмазать тестом, как в предыдущем рецепте.
Бутыль поставить в теплое место на 12 дней.
Затем водку слить.

**Померанцевая польская водка**

Взять 7,38 л водки, спиртовой вытяжки из 51,6 г неспелых померанцев, 154,8 г померанцевой корки, 51,6 г шалфея, по 38,7 г горького миндаля, померанцев, сельдерейных семян, по 25,8 г кардобенедиктина, кардамона, травы цитварного корня, лавандовых цветов, по 12,9 г сандала, цветов розмарина, мускатного цвета, рапсовых зерен.
Компоненты смещать и употреблять.

**Перцовка украинская**

Взять 4 л спирта и всыпать 77 г крупно истолченного красного или обыкновенного перца, поставить в теплое место недели на две. Процедить, развести сиропом (или без сиропа, смотря по вкусу), приготовленным из 3 стаканов воды и 600 г сахара.
Дальше поступать так. Процедить сквозь фланель, на которую положить сперва ваты, потом углей, потом еще слой фланели.
Тщательно укупорить бутылки с водкой и поставить их в теплое место, чтобы она устоялась в течение нескольких недель.

**Водки типа «Розсолис»**

1. Персиковая. Взять по 400 г горького миндаля, ядер персиковых, сливовых и вишневых, 50 г корицы, по 25 г кориандра, цветов гвоздики, аниса и винного камня.
Все мелко истолочь, залить 10 л водки, настаивать десять дней, затем добавить 6 л воды и перегнать.
Подсластить сиропом, сваренным из 2 кг сахара и б л воды.
2. Лимонная. Взять 1 свежий лимон, 1 свежий померанец, 1 г горького перца, по 2,5 г мускатного цвета и кориандра, 4 г гвоздики, 12 г аниса, 40 г корицы.
Все специи измельчить и истолочь, залить 1,2 л ректификованного спирта и дать стоять одну ночь.
Утром добавить 1,2 л холодной воды и перегнать. Сварить сахарный сироп на розовой воде и разбавить полученную водку по вкусу. Можно разбавлять розовой водой без сахара, можно варить сироп в обыкновенной воде, но в розовой лучше.
Затем очень мелко истолочь 2 г кошенили, 2 г квасцов и всыпать в водку.
Дать настояться несколько дней, чтобы водка стала алого цвета, после этого профильтровать.
Если цвет будет недостаточно ярким, можно добавить кошенили, если нужно придать «Розсолису» аромат — опустить в него в мешочке бальзам.
3. Розовая. Взять 2,5 г серой амбры и 0,6 г мускуса, растереть их с розовой водой в кисель, сварить жидкий сироп из розовой воды и 20 г сахара, смешать все с 1,6 л водки в просторной стеклянной посуде, плотно завязать пленкой и поставить на несколько дней в теплое место.
Затем процедить через фильтровальную бумагу.
Кроме кошенили для придания алого цвета можно использовать мак, настаивая с ним все вышеупомянутые специи и водку.
4. Коричная. Взять 600 г сахара, 6 г корицы, 4—5 цветков гвоздики, кожуру одного лимона, 6 гран (0,37 г) мускуса, 6 гран (0,37 г) амбры, 1,6 л водки, белок 3 яйца.
5. Коричная. Взять 25 г корицы, 12,5 г гвоздики, настаивать сутки в 1,2 л водки. Затем 1,2 кг сахара всыпать в 0,6 л холодной воды, поставить на огонь, пока весь сахар не растворится. Для получения алого цвета очень мелко истолочь 6 г кошенили, добавить 14—15 капель масла винного камня и подлить немного водки.
Через сутки получится прекрасная алая краска, которую по желанию добавить в «Розсолис». Далее взять 4 грана (0,25 г) серой амбры, 2 граны (0,12 г) мускуса, растереть их с небольшим количеством розовой воды, налить в рюмку и поставить на сутки.
Все вышеуказанное смешать и профильтровать.
6. Цветочная. Вскипятить воду и дать ей немного остыть. Взять разные ароматные цветы, ощипать их лепестки и залить водой в горшке так, чтобы лепестки были все покрыты водой. Запах из лепестков перейдет в воду.
Неплохо разные лепестки заливать горячей водой порознь, а потом воду слить и смешать. На 1,2 л этой ароматной воды взять столько же водки, 1 л сахарного сиропа, немного коричной воды, анисовой эссенции.
Все смешать и попробовать. Если "Розсолис" слишком сладкий, можно добавить водки. Добавить амбры и мускуса, так, как в рецепте № 5, профильтровать.
Этот «Розсолис» стоит очень долго.
7. «Розсолис» слабый. Составляется так же, как и предыдущий, но в него добавляют меньше водки и больше воды.
8. Калгавовая. Взять 100 г кубебы, 50 г калгана, по 32 г корня польшв, фиалкового корня, розмарина, по 16 г корицы и кардамона, мускатных орешков, по 30 г имбиря, розовых цветов, померанцевой корки, лимонной корки, по 16 г гвоздики, цветов лаванды, винного камня.
Все истолочь, залить 7 л двойной водки, настоять 2—3 недели, затем водку осторожно слить и подсластить сиропом из 800 г сахара н 2,5 л воды.
При приготовлении сахарного сиропа для «Розсолисов» не нужно, чтобы он долго кипел, так как в «Розсолисе» он будет затвердевать и напиток будет мутным. Амбру приготовить нужно так, чтобы она не была заметна больше, чем другие добавки.
Нужно взять по 4 г мускуса и амбры и кусок сахара величиной с куриное яйцо, истолочь очень мелко в ступке, завернуть в бумагу и хранить до употребления.
Сахар должен быть очищен следующим образом: налить в таз 3 стакана воды с одним яичным белком, смешать, положить 2,4 кг сахара, чтобы он растаял, и варить, все время помешивая, чтобы не пригорело, когда будет закипать, добавлять холодную воду, чтобы прекратить кипение. Когда сахар полностью растворится, процедить.

**Мараскинная водка**

На 12,3 л водки — спиртовой вытяжки из следующих компонентов: 129 г персиковых ядер, 103,2 г сливовых ядер, 77,4 г вишневых ядер, 25,8 г коричного цвета, по 12,9 г миндаля горького и сладкого, 6,4 г мускатных орехов, гвоздики и вишни по 4,3 г.
Вьггяжку эту смешать с водкой и после подцветить сахарным сиропом из 411,5 г сахара в 1,9 л розовой и померанцевой водки.

**Пейсаховка**

Для приготовления еврейской изюмной водки (пейсаховки) берется 1—2 кг изюма на 10 л воды.
Когда изюм разбухнет, его выдавливают в ту же самую водку и бросают в сусло выжимки.
Сбраживается обыкновенно. Дистилляция — двоение.

**Пульке**

При приготовлении латиноамериканской водки (пульке) используется сок кактусов. (Они у многих растут в комнатах).
Сбраживание обыкновенное. Дистилляция — двоение.
Необходима тщательная очистка.
Крепость пульке колеблется в пределах 32—34%.

**Водка бордосская**

Делается по предыдущему рецепту, но после первой перегонки к 8 л полученной водки добавить 600 г изюма, 800 г чернослива, далее поступить так же, как в предыдущем рецепте.

**Ром (вариант I)**

Для приготовления рома надо взять 12л простой хлебной водки, добавить 800 г винного камня, 400 г сахара, сваренного в сироп, 1 г толченого аниса, 3 г толченого шафрана, 100 г сахара, который в куске нужно потереть по кожуре померанца и пожелтевший, размягчившийся сахар соскрести, 200 г жженого сахара, 200 г орехов какао, поджаренных и смолотых, перегнать.
Выгнанную водку вылить в большую посуду, всыпать в нее 1,6 кг чернослива, 800 г поджаренных толченых грецких орехов, 800 г жженого сахара, 30 г уксусного эфира и 100 г сладкого селитрового спирта.
Все хорошо взболтать, а потом дать отстояться, чтобы примеси осели на дно.

**Ром (вариант 2)**

Взять бутылку малаги, 205 г пшена, крупно истолченного, 410 г крупного изюма, отваренного в воде, 12,9 г перуанского бальзама и сахарного сиропа по вкусу. Все это положить в посуду с 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей.
Оставить бродить 3—4 дня.
Затем прилить 12 л очищенного спирта, перегнать в кубе так, чтобы вышло 9,2 л. К этой перегнанной жидкости прибавить в холстяном мешочке 205 г свежей дубовой коры и 4,3 г аирного корня.
Этот мешочек положить в бочонок с жидкостью, плотно его закупорив.

**Ром (вариант 3)**

Взять 61,5 л очищенного хлебного вина, 2460 г лучшего пшена, пережженного наподобие кофе и крупно смолотого, 8,6 г шафрана.
Все это поместить в куб, перегнать, чтобы вышло 43 л жидкости,
Подцветить жженым сахаром.

**Спотыкач**

Взять по 4 г гвоздики, шафрана, 8 г мускатного ореха; 16 г ванили. 2 недели взбалтывая, настоять на 1 л водки.
Процедить, довести почти до кипения с 200 г сахара. Сразу процедить, разлить в бутылки и закупорить.

**Сакэ**

Для приготовления японской водки (сакэ) используется рис и рисовый солод. Сусло на солоде сбраживается, после чего перед самой дистилляцией добавляется сильно распаренный рис (паром).
Дистилляция — двоение.
Сакэ употребляется в горячем виде.

**Тутовка**

При приготовлении чешской водки (тутовки) используются ягоды белого и черного тута.
Делается сусло, сбраживается обыкновенно. Дистилляция—двоение.
Тутовка имеет специфический приятный аромат и желтовато-зеленоватый оттенок.

**Французская водка**

Взять 12 л двойной хлебной водки, перегнать с 800 г винного камня и 400 г сахара, сваренного в сироп.
Гнать до тех пор, пока получится 8 л водки.
В полученную водку добавить 2 г жареного молотого кофе, по 800 г лимонной и померанцевой корки, 1,5 кг черной горелой хлебной корки, 1,5 л чистой воды.
Перегнать, пока получится 6,5 л водки.
После этого в эту водку нужно капнуть несколько капель сладкого селитрового спирта (spirtus nitri dulcis), а потом несколько капель эфира уксусного (ethyl aether), пока не получится настоящий запах и вкус французской водки.

**Водка туринская**

Для приготовления туринской водки необходимо взять 16 г толченых гвоздичных головок, по 32 г аниса и кориандра, 600 г белого горячего, только испеченного хлеба, залить 1 л хорошего красного вина и 1 л цельного молока, крепко закупорить, настаивать сутки, перегнать через марьину (водяную) баню.
Сделать сироп из сахара с водкой или, еще лучше, с ректифицированным спиртом. Для этого толченый сахар залить в глиняной чашке спиртом и поджечь, все время размешивать, пока не погаснет.
3—4 г этого сахара смешать с таким же количеством амбры, залить 35 г спирта, закупорить в бутылке и сутки держать в горячей воде, затем смешать с выгнанной водкой, сахарным сиропом и профильтровать.

**Хемницкая воздушная водка**

Чтобы приготовить хемницкую водку, надо взять 40 г девясильного корня, по 16 г энциана, имбиря и фенхельных семян, по 12 г корицы, кардамона, корня папоротника и корня фиалки, по горсти шалфея, майорана, иссопа, скабиозы, латука, водки 1,2 л, ректифицированного спирта 0,8 л, воды 2,5 л.
Все специи смешать, крупно истолочь, залить водкой и дать постоять несколько дней. Переложить в перегонный куб. влить воду, выгнать 4л.
Подкрасить в желтый цвет шафраном и подсластить сахарным сиропом.
Можно добавить 8 гран (0,5 г) бальзама, растертого с сахаром и растворенного в холодной воде.
Если эта водка подправляется бальзамом, то она называется «полная». Впрочем, делается и без него.

**Чача**

Недозрелый виноград — отличное сырье для чачи. Давится сок, в него добавляют немного сахара и сбраживают.
Дистилляция—двоение.
Чача должна иметь приятный «винный» аромат.

**Шнапс**

Используется пшеничный и ячменный солод, солод из картофеля и свеклы.
Перебраживается обыкновенно. Дистилляция — двоение.

**Английский горький шнапс**

Взять 5 бутылок спирта, настоять на вытяжке из 25,8 г померанцевой и лимонной корки, по 12,9 г тмина, калгана и кардамона, по 8,6 г горечавочного и фиалкового корня и 4,3 г английского перца.
Настоявшийся раствор процедить и потом развести водой, сколько кому угодно по вкусу.

**Ганноверский горький шнапс**

Взять трилистника, тысячелистника, душицы и горькой мяты по одной пригоршне, полыни две пригоршни, горечавочного и фиалкового корня по 12,9 г, укропного семени и аниса по 9,67 г, 12 штук гвоздики.
Все изрезать, истолочь, настоять на хорошей водке.

**Нюрнбергский горький шнапс**

Взять поровну душицы, полыни, розмариновых листьев, вероники, земляники, шалфея, розового цвета, фиалкового и горечавочного корня.
Все это смешать и настоять на хорошей водке.

**Часть V. Натуральные красители для водки**

Приготовленную в домашних условиях водку можно окрасить в зеленый, синий, красный, желтый и другие цвета. Даем старинные рецепты натуральных красителей.

**Желтая водка**

Для придания водке желтого цвета надо:
1. Взять 25 г дикого шафрана, залить 200 г простой водки, поставить в теплое место на две недели, ежедневно взбалтывая.
Насыщенность желтого цвета водки достигается необходимым количеством добавляемой краски.
2. Взять 12 г желтого имбиря или желтого сандала, мелко истолочь, залить 200 г спирта, закупорить и поставить на две недели в умеренно теплое место.

**Зеленая водка**

Для придания водке зеленого цвета существуют следующие три рецепта.
1. Взять по 50 г мелиссы и кудрявой мяты, 10—12 г вероники, немного листа хрена, истолочь, положить в бутылку и залить 400. г простой водки. Поставить в теплое (но не горячее) место на несколько дней. Слить жидкость и хранить, плотно закупорив.
2. Зеленый цвет водке придают листья черной смородины, которые нужно настаивать в водке, а также сок из листьев петрушки.
3. Взять перьев лука порея, положить в кипяток и дать вскипеть два раза, вынуть и положить в холодную воду. Охладив, выдавить через ткань сок.
Этот сок нужно кипятить в серебряной или стеклянной посуде, пока выкипит половина.
Получится зеленая краска для водки, которую нужно хранить, плотно закупорив.

**Красная водка**

Для придания водке красного (алого) цвета можно:
1. В 400 г простой водки положить 40—45 г алого сандала. Хранить закупоренной.
2. Взять 4 г кошенили, залить 1 л воды, добавить 4 г винного камня и варить в глиняном горшочке, временами опуская в жидкость полоску белой бумаги.
Когда бумага будет окрашиваться в алый цвет, снять с огня и добавить щепотку квасцов.
Когда отстоится, процедить через ткань, хранить, плотно закупорив. Если эту подкрашенную воду процедить через цветы бедренца или траву деревея, то она станет фиолетовой.
3. Взять 12 г кошенили, истолочь, положить в бутылку, залить 200 г лучшего винного спирта, закупорить и поставить в теплое место.
Получится краска с фиолетовым оттенком.

**Темно-красная водка**

Для придания водке темно-красного цвета надо взять примерно 3 л сухой или свежей черники, насыпать в кастрюлю и поставить на горячие угли, чтобы она дала сок.
Затем добавить 12 г винного камня, хорошо размешать и протереть через тонкое льняное. полотно.
Полученный сок разлить по бутылкам и влить в каждую по несколько рюмок лучшего винного спирта, закупорить.

**Водка телесного цвета.**

Для придания водке телесного цвета следует взять 1,5 кг фер-намбука (красильное дерево), мелко истереть, залить 200 г винного спирта, закупорить и поставить в теплое место на две недели.

**Синяя водка**

1. Для придания водке синего цвета следует взять 6 г индиго, стереть в мелкий порошок, всыпать в бутыль, залить 10 г купоросного масла, взболтать и поставить, не закрывая бутыль, на двое суток, чтобы индиго растворилось.
Нескольких капель этой краски достаточно для подкрашивания 1 л водки или ликера.
2. Если водку процедить через цветы бедренца или деревея, то она также окрашивается в синеватый цвет.

**Темная водка**

Для придания водке темного (коричневого с оттенками) цвета можно:
1. Взять корку черного хлеба, покрошить, высушить, затем истолочь в порошок, залить чистой водой, закупорить и поставить на несколько дней в теплое место.
Получается хорошая темная краска.
2. Взять 20 г листьев девясила, истолочь как можно мягче, залить 200 г водки, закупорить, поставить на несколько дней в теплое место.
Получится лучшая темная краска.

**Коричная водка**

Для придания водке золотистого цвета следует мелко смолоть 15—20 г корицы, залить спиртом, настаивать в теплом месте две недели, ежедневно взбалтывая.
Слить одну жидкость и хранить закупоренной, а осадок использовать для перегонки водки, что улучшит ее вкус.

**Померанцевая водка**

Для получения этой краски надо настоять в хорошем винном спирте или в простой водке достаточное количество сушеной, а еще лучше свежей померанцевой кожуры.