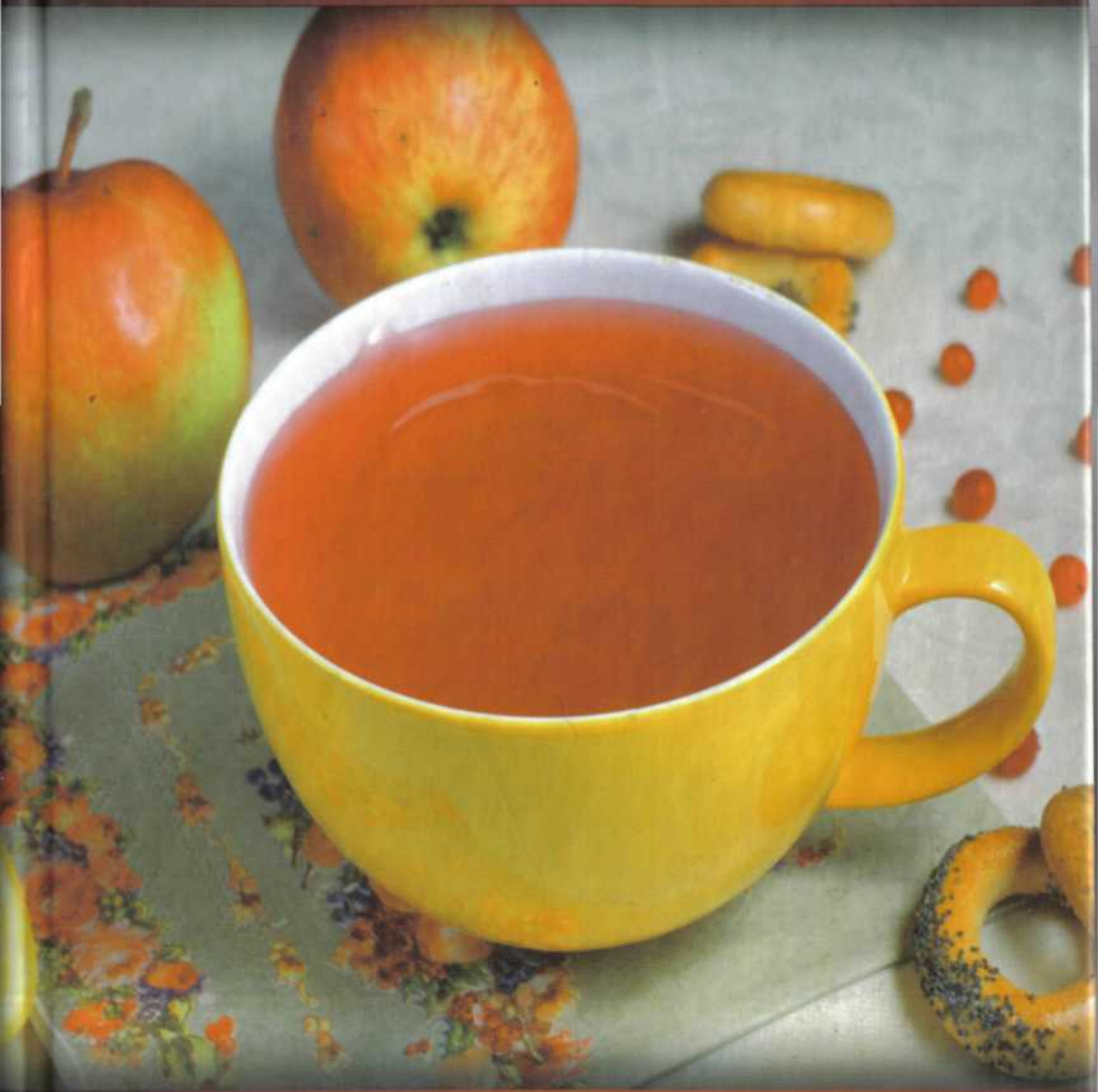
КУЛИНАРИЯ ОТ А ДО Я



НАПИТКИ

ББК 36.991
Н27

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Ольга Сычак*

© Е. Цыганкова, составление, 2006
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2006
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2006

ISBN 966-343-046-X (серия)
ISBN 966-343-292-6

Эта книга посвящена одному из самых популярных направлений кулинарного искусства — приготовлению напитков. Вы познакомитесь с богатейшей коллекцией рецептов алкогольных и безалкогольных напитков, среди которых встретятся хорошо знакомые, самые любимые, наиболее популярные, экзотические и абсолютно для вас новые. В книге собраны рецепты напитков, любезно предоставленные членами «Клуба Семейного Досуга», рецепты из кулинарных книг и присланные в рамках форумов кулинарного портала в Интернете. Теперь они, собранные воедино, будут доступны и вам. Читайте, учитесь, готовьте и удивляйте своих близких и гостей!

КАКАО И ШОКОЛАД

КАКАО ГОРЯЧЕЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. какао, 1 стакан молока, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Порошок какао высыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, влить немного горячего молока и растереть, чтобы не было комков. Затем тонкой струйкой, непрерывно помешивая, влить горячее молоко, довести до кипения и разлить в стаканы или чашки.

КАКАО С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. какао, 1 стакан молока, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить какао. Сырые яичные желтки растереть с сахаром и постепенно развести подготовленным какао. Затем какао с желтком нагреть, не доводя до кипения, слегка взбить веничком и подать к столу.

КАКАО С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. какао, 1 стакан молока, 50 г мороженого, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В стакан или бокал положить шарик сливочного мороженого, залить сваренным и охлажденным какао и сразу подать к столу.

КАКАО С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 1 л напитка: 10 ч. л. какао-порошка, 100 г сахара, 0,5 л молока или 1 стакан сливок 10 %-ной жирности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Какао-порошок смешать с сахарным песком, добавить небольшое количество кипятка (70—80 мл) и растереть до получения однородной массы. Затем влить в пастообразную массу оставшийся кипяток и горячее молоко или сливки, довести до кипения.

Подавать какао в чашках или в стаканах с подстаканниками. Можно добавить взбитые сливки.

КАКАО «ТОНИЗИРУЮЩЕЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л молока, 1 ст. л. с горкой сахарной пудры, ¼ стакана воды, 2 ст. л. сливок, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить молоко с сахаром. Какао растереть с небольшим количеством воды, затем влить тонкой струйкой в горячее молоко. Смешать все ингредиенты, через 2—3 минуты процедить и охладить. Добавить кубики льда. Перед подачей к столу украсить взбитыми сливками.

ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. шоколада, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливок 35 %-ной жирности, 1 ч. л. сахарной пудры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить шоколадный напиток обычным способом, сверху положить взбитые сливки, добавить сахарную пудру.

ШОКОЛАД ГЛЯСЕ С ЛИКЕРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. шоколада, 1 ст. л. сахара, ¾ стакана молока, 1 ч. л. ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить шоколадный напиток и охладить до 10—12 °С, разлить в чашки или стаканы, добавить ликер, взбитые сливки, сверху посыпать тертым шоколадом.

ШОКОЛАД

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. шоколада, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шоколадный напиток готовят так же, как и какао. Подают в чашках или в стаканах с подстаканниками.

КАКАО «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. какао, 6 яичных желтков, 6 ст. л. сахара, 1 ч. л. апельсиновой цедры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сырые желтки растереть с сахаром, мелко измельченной апельсиновой цедрой и какао. Затем хорошо взбить. Подать к столу с бисквитным печеньем.

КОКТЕЙЛЬ «МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ВОСТОРГ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ стакана топленого молока, 1,5 ст. л. меда, 2 яичных желтка, 1 ст. л. густых сливок или 1,5 ч. л. масла, 1 ст. л. какао, ваниль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желтки взбить, соединить с медом и топленым молоком. Постоянно помешивая, добавить остальные ингредиенты.

МОЛОКО С ШОКОЛАДОМ, ЖЕЛТКОМ И СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л молока, 1 яичный желток, 1 ст. л. сливок, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. шоколада, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить шоколадный напиток и охладить. Тонкой струйкой влить взбитый желток, все смешать, добавить сливки и кубики льда. Взбивать до образования пены и сразу подать к столу.

НАПИТОК «ШОКОЛАДНЫЙ КОФЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г шоколада, 1 стакан воды, 1 л молока, 200 г сахара, 100 г сваренного процеженного кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шоколад растопить в горячей воде. Затем к нему, постоянно помешивая, добавить горячее подслащенное молоко. Смесь хорошо взбить, добавить процеженный кофе.

Шоколадный кофе хорошо пить зимой горячим, а летом — холодным.

ШОКОЛАДНЫЙ НАПИТОК «ВЕНСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. тертого шоколада, 1 ст. л. сахара, 1 яичный желток, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шоколад сварить с молоком, водой и сахаром, непрерывно помешивая, до получения однородной массы. Затем оставить для охлаждения, добавить жел-

ток, поставить смесь на слабый огонь (до 40 °С). Затем взбить в пену.

Подать в холодном виде в чашке, сверху положить ложку взбитых сливок.

ШОКОЛАДНЫЙ «БАВАРУАЗ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 яичных желтка, 0,25 л топленого молока, 150 г сахара, 2 ст. л. тертого шоколада, ¼ стакана крепкого горячего чая.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желток тщательно взбить с сахаром. Шоколад растворить в горячем топленом молоке. Затем добавить чай, хорошо смешать и поставить на водяную баню. Помешивая, варить до образования пены.

Подавать в горячем виде. Перед подачей к столу можно добавить кофе или ваниль.

ПРОСТОКВАША С ШОКОЛАДОМ И СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. тертого шоколада, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. сахарного сиропа, 0,25 л простокваши.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты хорошо перемешать и охладить. Пить через соломинку.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г шоколада, 1,5 ч. л. сахара, 4 яичных желтка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растопить шоколад с сахаром в большой миске. Снять с огня. Взбить яичные белки в густую пену и перемешать с шоколадом, добавляя их по одному. Разложить по бокалам и охлаждать как минимум 30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,2 л молока, 1 ст. л. тертого шоколада, щепотка какао, щепотка корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В чашку горячего молока положить горький шоколад, помешать, пока он не растворится, добавить корицу и посыпать какао.

ШОКОЛАДНО-СЛИВОЧНЫЙ ДИП

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г шоколада, 4 ст. л. сливок, 3 ст. л. ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растопить шоколад, поломанный на кусочки, со сливками. Снять с огня, добавить ликер. Разлить по формочкам или розеткам и подать теплым с кусочками фруктов или печенья.

БАНАНОВОЕ ФРАППЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. тертого белого шоколада, 0,3 л молока, 1 банан, 4 шарика мороженого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить белый шоколад с молоком и нагреть в кастрюле, пока шоколад не растает. Перелить в блендер, добавить банан, мороженое и взбить.

Вкус какао улучшится, если перед подачей к столу в него добавить несколько капель лимонного сока.

КВАС

Брусничный квас

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана брусники, 3 л воды, 200 г сахара, 3 ст. л. пшеничной муки, ½ ч. л. дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды размять и через ткань выдавить сок. Выжимки залить холодной водой, прокипятить, процедить, добавить сахар и сок, охладить. В брусничный настой положить муку, перемешать и добавить квасные дрожжи. Оставить бродить. Когда квас забродит и покроется пеной, процедить его через ткань, перелить в большую емкость, плотно укупорить и поставить на 3—5 дней в прохладное место.

Русский квас

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ржаного хлеба, 50 г дрожжей, 200—300 г сахара, 50 г изюма, 6 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежий ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке, слегка подрумянив. Сухари поломать на мелкие кусочки, положить в эмалированную посуду и залить кипятком. Закрыть крышкой и оставить на 4—8 часов. Затем жидкость процедить, охладить до 25 °С, влить в нее разведенные теплой кипяченой водой дрожжи, добавить сахар. Посуду прикрыть крышкой и поставить в теплое место на 6—10 часов для брожения.

Забродивший квас процедить, разлить по бутылкам, предварительно положив в каждую несколько изюминок, и плотно закупорить. Бутылки с квасом хранить горизонтально в холодном помещении.

Свекольный квас

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг свеклы, 3 л воды, кусок ржаного хлеба.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке и положить в эмалированную посуду. Залить теплой кипяченой водой и добавить кусок ржаного хлеба. Оставить при комнатной температуре на 2—3 дня, периодически помешивая. Когда сок приобретет приятный цвет и вкус, слить его, процедить и разлить в бутылки. Укупорить и хранить в холодном месте. Перед употреблением квас заправляют по вкусу сахаром и солью. Этот квас добавляют в борщ или холодник.

Квас яблочный

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 л воды, 0,5 кг яблочной кожуры, 300 г сахара, 25 г дрожжей, цедра 1 лимона или апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежую или сушеную яблочную кожуру залить водой, добавить цедру, прокипятить, дать настояться. Через несколько часов жидкость процедить, добавить сахар и разведенные дрожжи, посуду накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения. Перед подачей к столу квас охладить. Приготовленный квас хранить в прохладном месте в хорошо закрытых бутылках.

Квас сухарный

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ржаных сухарей, 600—700 г сахара, 50 г мяты, 40—60 мл жидких дрожжей, изюм.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо поджаренные, но не горелые ржаные сухари залить кипятком (15 л) и настоять. Освет-

ленное сусло аккуратно слить с осадка, охладить и смешать с сахаром и настоем мяты. Добавив жидкие дрожжи, дать суслу бродить 3—4 часа, затем разлить в бутылки с несколькими изюминками в каждой и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре до тех пор, пока не появятся пузырьки углекислого газа.

Потом бутылки закупорить, обвязав горлышко проволокой, и поставить в холодное место на 2 дня. Хранить бутылки с квасом горизонтально.

ПЕТРОВСКИЙ КВАС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 800 г ржаных сухарей, 4 л воды, 20—25 г дрожжей, 0,5 кг сахарного песка, 100 г хрена, 100 г меда. Рецепт дан из расчета на 5 литров кваса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб и подсушить в духовке или печи до коричневого цвета. 800 г сухарей залить 4 л кипятка и поставить отстояться на 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить дрожжи и сахар. Полученный квас нужно выбраживать примерно 5—6 часов. В готовый напиток добавить тертый хрен, смешанный с медом. Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод. Лучше всего подавать «Петровский квас» к мясным блюдам. По желанию в него можно добавить специи, немного сушеной мяты.

КВАС КЛАССИЧЕСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 200 г сахара, 1 ст. л. мяты, 2 ст. л. изюма, 6 л кипяченой воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корочки ржаного хлеба с мякишем подсушить в духовке, чтобы они слегка потемнели, опустить в кастрюлю с кипящей водой на 6 часов. Потом в эмалированную кастрюлю процедить через сито или марлю жидкость, влить разведенные в кипяченой воде дрожжи, добавить сахар, мяту, изюм и оставить бродить на 6 часов. Если появилась пена, квас опять нужно осветлить, процедив через ткань, разлить в бутылки с изюмом, плотно закупорить распаренными пробками и положить горизонтально в темное помещение на 3 дня.

КВАС ИЗ РЕВЕНЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л воды, 300 г ревеня, 200 г сахара, лимонная или апельсиновая цедра, побеги черной смородины, 25 г дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ревень промыть, нарезать и сварить вместе со специями, затем дать настояться. Отвар процедить, добавить в него сахар. В остывший до 35 °С отвар добавить дрожжи, посуду накрыть и поставить в теплое место для брожения. Перед подачей к столу охладить.

Этот напиток можно приготовить также из отвара кожицы ревеня.

[illegible]

ИНГРЕДИЕНТЫ: 7 л воды, 400 г сахара, 1 ч. л. дрожжей, щепотка соды, 2 лимона, горсть изюма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В большую эмалированную кастрюлю налить воду и вскипятить ее с сахаром, дать остыть, накрыв салфеткой. Лимоны нарезать кусочками и вместе с изюмом положить в кастрюлю с кипятком. Поставить емкость в теплое место и закрыть крышкой. Пока отвар остывает, развести в воде дрожжи и соду (на кончике ножа), смешать

с остывшей жидкостью в кастрюле. Оставить бродить на 12 часов. Потом квас процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить пробками (и бутылки, и пробки лучше простерилизовать), дать постоять еще 2 часа в тепле. Хранить в темном прохладном помещении.

КВАС МОЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л молока, 2 ст. л. сахара, 10 г дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Дрожжи смешать с сахаром, добавить подогретое молоко, поставить в теплое место для брожения. Перед подачей к столу охладить.

ГРУШЕВЫЙ КВАС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг груш, 1 ч. л. дрожжей, 2 ст. л. муки, 6—7 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелые груши залить водой, добавить дрожжи, разведенные в стакане воды, горсть пшеничной муки. Поставить в теплое место на 3 суток для брожения.

КВАС РЯБИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг рябины, 2 стакана сахара, 4 л воды, 10 г дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бланшированную рябину размять, залить водой и варить 10 минут. Отвар процедить, добавить сахар, охладить. Влить разведенные дрожжи, хорошо перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить на 3 дня в прохладное место.

КВАС ХЛЕБНЫЙ С ХРЕНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 бутылки готового кваса, ½ стакана меда, 3 ст. л. тертого хрена.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Квас вылить в посуду, добавить мед, тертый хрен, поставить на сутки в холодильник, затем процедить. Подавать холодным.

КВАС ИЗ КЛУБНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,4 л воды, 500 г клубники, 1 ст. л. меда, 4 ч. л. сахара, 1 г лимонной кислоты, щепотка изюма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Зрелую мелкоплодную клубнику промыть, дать воде стечь, положить в эмалированную посуду, залить водой, довести до кипения, затем снять с огня и выдержать 10 минут. После этого профильтровать, добавить мед, сахар, лимонную кислоту, размешать, еще раз профильтровать и налить в бутылки. В каждую бутылку положить по 2—3 изюмины. Укупорить пробкой, закрепив ее мягкой проволокой или шпагатом. Поставить квас в холодное место для выдержки и созревания на 7—10 дней. Для ускорения процесса созревания квас после разлива и укупорки выдержать два дня при температуре 25—27 °С, а на третий день вынести в холодное место. В этом случае квас готов на четвертый день. Квас можно приготовить и из консервированной клубники.

МЯТНЫЙ КВАС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 800 г ржаного хлеба, 6 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжевой закваски, 2 ст. л. измельченных листьев мяты перечной.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Черный сушеный хлеб залить кипятком и дать настояться в течение суток. Образовавшийся настой процедить. Для приготовления дрожжевой закваски 2 стакана процеженного сусла довести до кипения, добавить мяту, прокипятить и всыпать сахар. Когда сусло остынет почти до комнатной температуры, влить дрожжевую закваску, процеженный через марлю настой мяты, перемешать и поставить в теплое место до появления пены. Квас процедить через двойную марлю, разлить по бутылкам, укупорить и поставить на 12 часов в холодное место.

КВАС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 л воды, 400—500 г сахара, 1 кг ягод черной смородины, щепотка изюма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымытые очищенные ягоды размять, положить в эмалированную посуду и залить теплым сахарным сиропом из расчета 4 л сиропа на 1 кг ягод (для приготовления 1 л сахарного сиропа взять 100—150 г сахара). Полученную смесь тщательно размешать, накрыть марлей, выдержать 1 сутки при 18—28 °С, профильтровать, разлить в бутылки, добавив в каждую по 4—5 изюминок. Бутылки наполнить до горлышка, укупорить пробками, перевязав их шпагатом или мягкой проволокой. Квас готов через 7—15 дней.

КВАС №ЯГОД

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 л воды, 400—500 г сахара, 1 кг ягод, щепотка изюма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды очистить от плодоножек, чашелистиков, помыть, дать воде стечь, размять, положить в эмалированную посуду и залить теплым сахарным сиропом из

расчета 4 л на 1 кг ягод (на 1 л сахарного сиропа требуется 100—150 г сахара). Полученную смесь тщательно размешать, накрыть марлей, выдержать в течение суток при 18—28 °С, профильтровать, налить в подготовленные бутылки и добавить по 4—6 изюминок. (Укупорку пробок см. в предыдущем рецепте.) Квас выдержать в холодном месте 1—2 недели.

Ягодный квас также можно приготовить из консервированных ягод. Для этого банку нужно вскрыть, залить кипяченым, охлажденным до 60 °С сахарным сиропом (из расчета 200 г сахара на 1 л воды), после чего тщательно размешать и настоять в течение суток. Затем раствор профильтровать через марлю, разлить по бутылкам, положив в каждую по 4—6 изюминок, и укупорить.

УКРАИНСКИЙ КВАС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ржаного хлеба, 4—8 г толченой корицы, 400 г сахара, 20 г дрожжей, 6 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезанный хлеб и толченую корицу залить кипятком. Когда смесь остынет до 25—30 °С, ввести в нее разведенные в теплой воде дрожжи. Содержимое тщательно перемешать, накрыть покрывалом и оставить на 5 дней для настаивания и брожения. После этого в смесь ввести разведенный в воде сахар, налить 2 л кипяченой воды и поставить на 4 дня для доброживания в прохладное место. Сброженное квасное сусло процедить и кипятить 15—20 минут. Затем охладить квас до температуры 25—30 °С, разлить в бутылки, закупорить пробками, поставить на сутки в теплое место и на сутки — в холодное.

СТАРИННЫЙ РУССКИЙ КВАС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг яблок, 100 г сахара, 200 г меда, 30 г дрожжей, 1 ч. л. молотой корицы, 4 л воды, 1 кг патоки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замесить из солода, муки и 3 л горячей воды тесто без комков, накрыть посуду чистой салфеткой и оставить на 1 час (для осахаривания). Выдержанное тесто переложить в огнеупорную посуду, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку для упаривания. Упаренное тесто тщательно перемешать, отскоблить от стенок посуды и долить кипяток. Через сутки выложить тесто в настойный чан, залить 16 л горячей воды, насыпать измельченные сухари и хлеб. Образовавшуюся массу хорошо перемешать и оставить на 6—10 часов для настаивания и осветления. Когда гуща осядет, а сусло начнет бродить, осторожно слить его в пропаренный и промытый чистый бочонок. В оставшуюся гущу вторично влить 15 л горячей воды. Через 2—3 часа сусло слить в бочонок, смешать с настоем мяты и оставить для сбраживания на сутки. Затем бочонок перенести в холодное место. Когда брожение станет менее интенсивным, добавить в квас патоку (1 кг на 30 л кваса), бочонок укупорить деревянной втулкой. Через 3—4 дня квас готов к употреблению.

квас из шиповника

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3,5 л воды, 5 стаканов свежего шиповника или 2,5 стакана сушеного, 1 стакан сахара, 1 ч. л. дрожжей, 2—3 г лимонной кислоты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шиповник промыть теплой водой, засыпать в стеклянный баллон. Прокипятить воду с сахаром в течение 5—10 минут. Напиток будет свежим и приятным на вкус, если в сироп добавить немного лимонной кислоты. После остывания сиропа залить им плоды шиповника, добавить дрожжи, разведенные небольшим количеством сиропа, и выдержать при комнатной температуре в течение нескольких дней. Когда квас начнет «шипеть», а на

поверхности образуется пена, его нужно процедить и разлить по бутылкам, положив в каждую из них чайную ложку сахара. Бутылки закупорить, обвязать шпагатом и поставить в холодное место. При брожении сахара в хорошо закупоренных бутылках выделяющийся углекислый газ естественным путем газирует напиток, что придает ему приятный шипящий вкус.

КИСЕЛИ

кисель клюквенный или смородиновый

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан клюквы или смородины, ¾ стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять пестиком или ложкой, добавить ½ стакана холодной кипяченой воды, протереть ягоды через сито или отжать через марлю. Выжимки ягод залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, после чего процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенный картофельный крахмал и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать.

кисель из клубники, земляники и других ягод

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан клубники, ¾ стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клубнику перебрать, очистить, промыть и протереть через сито. В кастрюлю влить 2,5 стакана горячей воды, положить сахар и размешать. Полученный сироп вскипятить, заварить разведенным картофельным крахмалом и дать еще раз закипеть. В горячий кисель положить ягодное пюре и хорошо размешать.

Так же готовят кисели из малины, черники.

ВИШНЕВЫЙ КИСЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан вишен, ¾ стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек, пересыпать сахаром и оставить на 30 минут. В течение этого времени следует несколько раз перемешать ягоды, чтобы образовалось больше сока, который надо слить и затем добавить в готовый кисель. Косточки ягод подробить, залить 2,5 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. Полученным отваром залить ягоды и еще раз вскипятить. В кипящий отвар с ягодами влить разведенный картофельный крахмал, снова довести до кипения, снять с огня, влить ягодный сок и перемешать.

ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г яблок, % стакана сахара, 1,5 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо промытые яблоки нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить на огонь. Когда яблоки разварятся, откинуть их на волосяное сито, положенное на кастрюлю. Полученное пюре протереть и смешать с отваром.

Затем всыпать сахар, вскипятить и заварить разведенным картофельным крахмалом.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК ИЛИ КУРАГИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сушеных яблок, ¼ стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебранные и промытые сушеные яблоки положить в кастрюлю, залить 3,5 стаканами горячей воды и оставить на 2—3 часа. Затем в этой же кастрюле яблоки поставить на огонь и на слабом огне варить 30 минут. Отвар процедить через сито в другую кастрюлю, а яблоки протереть, положить в отвар, добавить сахар, перемешать и вскипятить. Полученный яблочный сироп заварить разведенным картофельным крахмалом.

Таким же способом готовится кисель из кураги, но сахара в этом случае нужно взять только ½ стакана.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ ИЛИ СУХИХ ЯГОД ШИПОВНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 г сушеной черники или сухих ягод шиповника, ¾ стакана сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промытую в горячей воде сушеную чернику (или сухие ягоды шиповника) залить 2 стаканами холодной воды и варить в течение 15—20 минут. Когда черника станет мягкой, отвар процедить, а ягоды хорошо размять деревянным пестиком или ложкой, вновь залить 1 стаканом воды, довести до кипения и, отжимая, процедить в кастрюлю с отваром. Затем добавить сахар, прокипятить и влить разведенный картофельный крахмал.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 стакана молока, ½ стакана сахара, 2 ст. л. кукурузного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кастрюлю влить 3 стакана молока, довести до кипения и добавить сахар. Кукурузный или картофельный крахмал развести в 1 стакане холодного молока или кипяченой воды, влить в кипящее молоко и, постоянно помешивая, варить кисель в течение 5 минут на слабом огне. Для аромата в кисель, пока он горячий, можно добавить ванилин, 4—5 капель миндальной эссенции или цедру лимона (апельсина) и хорошо перемешать. Налить горячий кисель в чашки и охладить. Перед подачей к столу кисель можно выложить из чашек на небольшие тарелки.

Кисель из соевого или солодового молока готовится таким же способом (можно использовать и сухое молоко). В этом случае стакан сухого молока развести 2 стаканами холодной воды и оставить на 30 минут для набухания. Затем добавить 2 стакана воды, размешать и довести до кипения. В кипящее молоко насыпать сахар, влить крахмал, разведенный в стакане воды, и довести до кипения.

РЕВЕНЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г ревеня, 100—120 г сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Черешки ревеня зачистить, промыть холодной водой и нарезать мелкими кусочками. Вскипятить воду с сахаром и проварить в ней ревень (5—7 минут), затем процедить. В процеженный отвар влить разведенный картофельный крахмал и, размешивая, довести до кипения.

КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНЕВОГО СИРОПА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан вишневого сиропа, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кастрюлю влить 2 стакана горячей воды, вишневый сироп, добавить сахар и маленький кристалл лимонной кислоты, разведенный в небольшом количестве воды. Перемешать, вскипятить, влить разведенный в 1 стакане воды картофельный крахмал и довести до кипения.

Кисели из сиропов других ягод варятся таким же способом.

ТЫКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г тыквы, ½ стакана воды, 2 ст. л. масла, 100 г сахара, 1 л молока, щепотка ванилина или корицы, 4 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тыкву очистить, разрезать на кусочки, в небольшом количестве воды и жира тушить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито, добавить сахар, специи и 3 стакана молока, довести до кипения и влить в нее, помешивая, разведенный в 1 стакане молока крахмал. Дать закипеть. Готовый кисель налить в плоское блюдо, посыпать сахаром и семечками тыквы.

Подавать охлажденным с ягодным соком.

КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 1 стакан клюквы, ¾ стакана сахарного песка, 3 ст. л. крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и поставить в закрытой посуде в холодильник.

Мезгу (выжимки) залить горячей водой, отварить, затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести разведенный холодной водой крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить свежий клюквенный сок. Кисель размешать и вылить в мелкое блюдо. Посыпать сахаром, чтобы не образовалась пленка, и дать остыть.

Подавать с молоком или сливками.

Лимонный кисель

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 2 лимона, 150 г сахара, 3 ст. л. крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ; 3 стакана воды вскипятить, добавить тертую цедру 1 лимона и сахар. Картофельный крахмал развести в стакане холодной воды, влить в кастрюлю, помешивая, дать закипеть, добавить выжатый сок 1 лимона и перемешать. Кисель налить в порционную посуду, положить нарезанный ломтиками лимон, предварительно посыпанный сахарной пудрой. Если кисель не приобрел цвет, то во время варки добавить ложку жженого сахара.

Молочный кисель из моркови

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г моркови, 0,75 л молока, сахар, щепотка ванилина, 3 ст. л. крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную морковь натереть, положить в кастрюлю и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Затем добавить сахар, ванилин, разведенный в холодном молоке крахмал. Проварить, вылить в мелкую посуду, посыпать сахаром.

Остывший кисель подавать с ягодным соусом.

Кисель из яблочного сока

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л воды, 0,5 л яблочного сока, сахар или мед, 3 ст. л. крахмала, цедра 1 лимона или апельсина, палочка корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду с сахаром и специями довести до кипения. В яблочном соке размешать крахмал, влить в горячий сироп, помешивая, дать прокипеть. Снять с огня, налить в порционную посуду.

Холодный кисель подавать с кофейными или взбитыми сливками.

Кисель из сухофруктов

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 200 г сухофруктов, сахар, 3 ст. л. картофельного крахмала, корица, гвоздика, цедра 1 лимона и апельсина, кислый сок или лимонная кислота.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сухофрукты промыть теплой водой, обдать кипятком, добавить специи и дать набухнуть. Затем смешать с сахаром и поставить варить. Когда фрукты станут мягкими, ввести крахмал, разведенный холодной водой. Если кисель недостаточно кислый, добавить лимонную кислоту или ягодный сок. Проварить, вылить в мелкое блюдо, посыпать сахаром, охладить.

Подавать с молоком, взбитыми сливками или ванильным соусом.

Кисель из овсяных хлопьев

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л молока, 100 г овсяных хлопьев, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. какао-порошка, сахар, щепотка ванилина, орехи или тыквенные семечки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из овсяных хлопьев отсеять муку. Хлопья высыпать на противень, положить на них маленькие кусочки масла, поставить в горячую духовку и, время от времени помешивая, поджарить до светло-коричневого цвета. Какао смешать с сахаром, отсеянной овсяной мукой. Молоко вскипятить, добавить хлопья, ошпаренный изюм и смесь какао и, помешивая, варить 5 минут. Кисель вылить в посуду, посыпать рублеными орехами или зернами тыквенных семечек.

Подавать холодным с молоком.

ПРОЗРАЧНЫЙ КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г ржаного хлеба, 1 л воды, 100 г сахара, 2 ст. л. изюма, цедра 1 лимона и апельсина, 3 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кусочки ржаного хлеба подрумянить на противне в духовке, выложить в кастрюлю, залить кипящей водой. Через 30 минут жидкость слить в другую кастрюлю, добавить к ней промытый изюм, сахар, специи и проварить. Влить разведенный в холодной воде крахмал, размешивая, довести до кипения. При желании кисель можно подкислить. Вылить в мелкое блюдо, посыпать сахаром.

Подавать холодным с молоком.

КИСЕЛЬ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г ржаного хлеба, 1 л воды, 200 г сушеных фруктов, 100 г сахара, 2 ст. л. крахмала, цедра 1 апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корки, горбушки и черствые куски хлеба хорошо поджарить в духовке, выложить в кастрюлю,

залить кипятком и варить. В отдельной посуде в небольшом количестве сиропа протушить промытые фрукты. Когда фрукты станут мягкими, добавить к ним протертый через сито хлеб, прокипятить, влить разведенный крахмал и, помешивая, варить на слабом огне. Вылить кисель в мелкое блюдо, посыпать сахаром, охладить.

Подавать холодным с молоком.

КИСЕЛЬ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 апельсина, 1 л молока, 4 яичных желтка, 100 г сахара, 4 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С одного апельсина срезать тонкий слой цедры и выжать сок. Второй апельсин нарезать кружочками, посыпать сахаром, залить выжатым соком и, закрыв посуду крышкой, поставить в холодное место. Яичный желток смешать с сахаром. Молоко с апельсиновой цедрой довести до кипения, смешать с массой из яичного желтка и разведенным в холодном молоке крахмалом. Помешивая, прогреть, не доводя до кипения. Вылить готовый кисель в мелкую посуду. Когда остынет, воткнуть в него ломтики засахаренного апельсина.

Охлажденный кисель подавать с оставшимся апельсиновым сиропом.

МОРКОВНЫЙ КИСЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г моркови, 1 л воды, 100 г сахара, 1 стакан ягодного сока, 3 ст. л. картофельного крахмала, лимонная и апельсиновая цедра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кипящую воду положить морковь, натертую на крупной терке, и варить до готовности. Затем

добавить сахар, цедру и разведенный соком крахмал. Помешивая, прогреть, вылить в посуду, посыпать сахаром.

Кисель подавать охлажденным с молоком.

КИСЕЛЬ ЧАЙНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан крепко заваренного чая, 0,5 л сливок, 3 ст. л. сахара, цедра и сок 1 лимона, 3 ст. л. картофельного крахмала, 3 яйца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливки прокипятить с половиной нормы сахара. Яичные желтки смешать с оставшимся сахаром, добавить тертую цедру и крахмал, разведенный холодным крепким чаем. Смесь влить в горячие сливки, помешивая, немного проварить, добавить взбитые белки и лимонный сок.

Подавать холодным с фруктовым соком (соусом).

КИСЕЛЬ ИЗ КАРАМЕЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л молока, 100 г сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала, ½ стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 2 ст. л. сахара растопить в кастрюле, добавить ½ стакана горячей воды, оставшийся сахар и 1 стакан молока. В 1 стакане молока развести крахмал. Когда жидкость закипит, влить крахмал и, помешивая, довести до кипения (но не кипятить). Кисель вылить в мелкое блюдо, охладить и подать с ванильным или ореховым соусом.

КИСЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 400 г малины, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из малины выжать сок. Мезгу залить водой, процедить. Затем добавить сахар, проварить и загустить разведенным водой крахмалом. Кисель снять с огня сразу после закипания, влить в него свежий малиновый сок, размешать.

Подавать с холодным молоком, взбитыми сливками или ванильным соусом.

КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 Л ВОДЫ, 150 Г СМОРОДИНЫ, 3 СТ. Л. картофельного крахмала, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду вскипятить, добавить сахар, промытые ягоды и тушить под крышкой до полного разваривания. Холодной водой развести картофельный крахмал, помешивая, влить в ягоды, довести до кипения и снять кастрюлю с огня. Кисель вылить в мелкую посуду и охладить.

Подавать с молоком.

РЕДГРЕД МЕД ФЛЕДЕ — КРАСНАЯ КАША СО СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г красной смородины, 250 г малины, 100 г черной смородины, 1 л воды, 150 г сахара, 50—60 г картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебранные и вымытые ягоды проварить в небольшом количестве воды, затем отжать через марлю. Полученный сок проварить с сахаром. Крахмал развести в небольшом количестве воды и, постоянно помешивая, влить в ягодный сироп. Сироп довести до кипения и снять с огня.

Способ приготовления этого блюда напоминает обыкновенный фруктовый кисель. Его разливают в стаканы и подают в холодном виде с молоком или сливками на десерт.

Кисель из вишен

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 300 г вишен, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни промыть, удалить косточки. Обдать вишни кипятком и варить, добавив сахар. Загустить крахмалом, разведенным в холодной воде. Прогреть до прозрачности, снять с огня, вылить в порционную посуду, охладить и подать с молоком.

Кисель из крыжовника

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 300 г крыжовника, сахар, 3 ст. л. крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из трех стаканов воды и сахара сварить сироп, высыпать в него ягоды и варить до их разваривания. Помешивая, влить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения. Разлить кисель по мелким тарелкам, посыпать сахаром, охладить.

Подавать с молоком или ванильным соусом.

Кисель грушевый

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 груши, 1 л воды, 100 г сахара, 3 ст. л. картофельного крахмала, щепотка ванилина, корица или гвоздика, лимонная кислота.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Груши вымыть, очистить, сбрызнуть раствором лимонной кислоты. Кожуру залить водой, проварить. В отвар добавить сахар, специи и груши, нарезанные дольками. Прокипятить, не допуская разваривания груш. Если кислоты мало, добавить кислый сок или лимонную кислоту. Влить крахмал, разведенный холодной водой, довести до кипения, снять с огня, посыпать сахаром.

Остывший кисель подавать с молоком или ванильным соусом.

Кисель цепочный

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г яблок, сахар, 3 ст. л. картофельного крахмала, 3—4 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яблоки очистить, кожицу залить водой, проварить, отвар процедить, положить в него сахар, нарезанные ломтиками яблоки и проварить. Загустить крахмалом, разведенным холодной водой, довести до кипения, но не варить, снять с огня, посыпать сахарным песком.

Подавать холодным с взбитыми сливками или холодным молоком.

Кисель шичкакао

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л молока, 3 ст. л. картофельного крахмала, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. какао, щепотка ванилина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Порошок какао смешать с сахаром, разбавить стаканом кипящего молока. В стакане холодного молока развести крахмал. Довести до кипения оставшееся молоко и какао, добавить ванилин, разведенный картофельный крахмал, размешать, прогреть и снять с огня. Кисель вылить в порционную посуду, посыпать сахаром.

Подавать со сливками или ванильным соусом.

Кисель из черноплодной рябины и цидонии

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 100 г цидонии, 100 г черноплодной рябины, сахар, 3 ст. л. картофельного крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Цидонию натереть на терке, потушить. Черноплодную рябину залить небольшим количеством воды, проварить. Отвар слить, добавить в него цидонию, сахар, разведенный в холодной воде крахмал. Кисель проварить, вылить в мелкую посуду, посыпать сахаром. Подавать остывшим с молоком.

КОМПОТЫ

Компот из свежих яблок или груш

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г яблок или груш, ¾ стакана сахара, цедра 1 лимона или апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные яблоки разрезать на 6—8 частей и удалить сердцевину. Чтобы яблоки не потемнели, их нужно до варки положить в холодную воду с небольшим количеством лимонной кислоты. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить нарезанные яблоки и на слабом огне варить 10—15 минут (в зависимости от сорта яблок), пока яблоки не станут мягкими. В готовый компот положить цедру лимона, апельсина или корицу. Если компот варится из спелых антоновских яблок, то кипятить их не нужно, достаточно довести до кипения.

Компот из свежих груш готовится так же, но сахара (в зависимости от сладости груш) можно взять меньше. Готовый компот охладить.

Компот из свежих абрикосов или слив

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г абрикосов или слив, ¾ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Абрикосы или сливы промыть холодной водой и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, размешать, положить фрукты и прокипятить.

Компот из сушеных персиков

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г персиков, ¾ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Персики положить в кипящую воду. Через 2—3 минуты вынуть из воды, снять кожицу, разрезать плоды пополам и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить персики и довести до кипения. Затем снять кастрюлю с огня и добавить ванилин.

Компот из свежих яблок и вишен

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г яблок, 200 г вишен, ¾ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни промыть холодной водой, очистить от косточек и положить на тарелку. Вишневые косточки залить 2 стаканами горячей воды, прокипятить и через волосяное сито отцедить в кастрюлю сок. В полученный сок добавить сахар, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить на слабом огне 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. Добавить вишни и довести компот до кипения.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И МАНДАРИНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г яблок, 4 мандарина, ½ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мандарины очистить, разделить на дольки и положить на тарелку. С кожуры мандарина срезать белую мякоть, а цедру мелко нарезать соломкой и, прокипятив в стакане воды, откинуть на сито. В кастрюлю насыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить цедру, очищенные и нарезанные яблоки и на слабом огне варить 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. Остывшие яблоки и дольки мандаринов выложить в вазочки и залить сиропом.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г айвы, 120 г сахара, 2 ст. л. виноградного вина, цедра 1 лимона, лимонный сок или лимонная кислота по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Айву очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, залить холодной водой с лимонной кислотой. Поставить на огонь, довести до кипения, добавить сахар и варить до мягкости. Готовую айву снять с огня и охладить.

При желании этот компот можно ароматизировать лимонной цедрой (лимонным соком) или белым столовым виноградным вином.

КОМПОТЫ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перед подачей к столу разложить яблоки, груши, персики, абрикосы, черешню в вазочки, причем

крупные фрукты, например яблоки или груши, необходимо разрезать на дольки, после чего залить сиропом. Для улучшения вкуса компота сироп из консервированных фруктов рекомендуется предварительно слить в кастрюлю, добавить по вкусу сахар и, если требуется, лимонный сок или лимонную кислоту; прокипятить и охладить. В горячий сироп для аромата можно добавить также цедру лимона или апельсина, а в охлажденный — немного вина (портвейна, мадеры, муската) или ликера. Готовые компоты можно также смешивать, например персики с ренклодами, яблоки со сливами, абрикосы с черешней и т. д.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сушеных фруктов (смесь), ½ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сушеные фрукты 2—3 раза промыть теплой водой, отобрать яблоки и груши, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и на слабом огне варить 25—30 минут. Затем в кастрюлю положить остальные фрукты, насыпать сахар и продолжать варить еще 5 минут.

КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г замороженных фруктов и ягод, ¾ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Замороженные фрукты и ягоды (слива, вишня, клубника, малина и др.) могут быть использованы для приготовления компота так же, как и свежие; при этом никакой варки они не требуют. Замороженные фрукты надо сполоснуть охлажденной кипяченой водой, положить в вазочки вперемешку с ягодами и залить предвари-

тельно сваренным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа сахар развести 1,5—2 стаканами воды и дать прокипеть. Для улучшения вкуса в сироп рекомендуется добавлять немного вина (портвейн, мускат и др.), ликера или коньяка.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г чернослива, ½ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чернослив 2—3 раза промыть теплой водой. В кастрюлю насыпать сахар, залить его 2,5 стаканами горячей воды, размешать, положить чернослив и на слабом огне варить 15—20 минут.

Так же варят компот из кураги, но его достаточно довести до кипения.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА, ИЗЮМА И КУРАГИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 г кураги, 100 г чернослива, 50 г изюма, ½ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чернослив, изюм и курагу промыть 2—3 раза теплой водой и выложить на тарелку. В кастрюлю насыпать сахар, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 минут на слабом огне. Затем положить курагу, изюм и варить еще 5 минут.

Если чернослив слишком сухой, рекомендуется предварительно замочить его в теплой воде.

КОМПОТ «УТОМЛЕННЫЕ СЛИВЫ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г слив, 5 ст. л. сахара, 5 ст. л. воды, 1 ч. л. сливовой настойки, 1 палочка корицы, сок Угл имона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливы промыть, обсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Положить сливы в кастрюлю, засыпать сахаром, добавить воду, настойку, лимонный сок, палочку корицы. Довести до кипения, накрыть кастрюлю крышкой и варить сливы на слабом огне 5 минут. Затем снять кастрюлю с огня и охладить компот, не снимая крышку.

ГРУШЕВЫЙ КОМПОТ С КРАСНЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 700т груш, сок 1 лимона, 125 мл сухого красного вина, 5 ст. л. воды, ½ ч. л. молотой корицы, 3 шт. гвоздики, 1 ст. л. коричневого сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Груши очистить от кожуры и семян, разрезать на шесть частей и полить лимонным соком. Вино смешать с вОдой, пряностями и сахаром, довести до кипения. Добавить груши и варить 5 минут на слабом огне. Затем компот охладить, не снимая крышки.

КОМПОТ ШЧ МОРКОВИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г моркови, 100 г сахара, 1 л воды, 1 лимон, 5 шт. гвоздики, корица, имбирь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду прокипятить с сахаром и пряностями, положить в нее очищенную, нарезанную кружочками или соломкой морковь и варить до готовности. Добавить выжатый сок лимона и тертую цедру.

Охлажденный компот подать в стеклянной посуде.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОМПОТ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 апельсина, 0,5 л воды, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: С вымытых апельсинов срезать тонкий слой цедры, нарезать ее полосками и проварить с сахаром. В сироп положить мед, охладить. Апельсины нарезать кружочками, разложить в порционную посуду, залить приготовленным сиропом.

Если апельсины очень сладкие, подкислить сироп лимонным соком или кислотой. Подавать со взбитыми сливками.

КОМПОТ ИЗ ТЫКВЫ И РЕВЕНЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г тыквы, 300 г ревеня, 100 г сахара, корица, лимонная и апельсиновая цедра, 3 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную тыкву натереть на терке. Промытый ревень нарезать наискось кусочками. Сварить сироп со специями, положить в него ревень, прокипятить, добавить тыкву, снова довести до кипения и затем охладить.

Подавать со взбитыми сливками.

КОМПОТ № ВИШЕН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г вишен, 0,5 л воды, 150 г сахара, 3 шт. гвоздики.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни промыть, вынуть косточки, залить водой и прокипятить. Затем отвар слить, добавить в него сахар, гвоздику, проварить. Залить полученным сиропом вишни без косточек и закрыть крышкой. Когда вишни в сиропе остынут, компот поставить в холодильник.

Подавать холодным с мороженым или взбитыми сливками и печеньем.

КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г клубники, 100—150 г сахара, 0,5 л яблочного или клубничного сока, 100 г сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить сок с сахаром. Промытую клубнику положить в посуду, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и охладить (желательно в холодильнике).

Подавать компот со взбитыми сливками.

КОМПОТ ИЗ ГРУШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 700 г груш, 100 г сахара, 1 ст. л. меда, 1 л воды, лимонная кислота, корица, гвоздика, красный ягодный сок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Груши промыть, срезать кожицу, разрезать пополам, вырезать сердцевину, половинки груш положить в воду с лимонной кислотой. Кожицу и сердцевину груш вместе со специями сварить в небольшом количестве воды. Затем отвар слить, добавить в него сахар, жидкость, в которой были груши, проварить. Положить груши в кастрюлю и варить на слабом огне до готовности. Когда сироп остынет, положить в него мед, влить ягодный сок и размешать.

КОМПОТ ИЗ СЛИВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 500 г слив, 150 г сахара, корица или цедра лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливы опустить в кипяток, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Залить ее водой, добавить специи, проварить. Отвар процедить, положить в него са-

хар, еще раз проварить, добавить целые (или половинки) сливы без косточек. Варить 3—5 минут.

Подавать компот охлажденным.

КОФЕ

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе, 1 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжарить кофе до получения слабого светло-коричневого цвета. Затем, остудив его в закрытой посуде, истолочь в ступке, просеять через мелкое сито, насыпать в банку, закрыть пробкой. В кофейник положить по 1 ч. л. кофе и сахара (на одну чашку), залить кипятком (сколько ложек кофе, столько чашек воды) и довести до кипения. Как только поднимется пена, разлить кофе по маленьким кофейным чашкам.

КОФЕ ГЛЯСЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 8 ч. л. кофе, 4 порции сливочного мороженого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В кипящую воду насыпать кофе, довести до кипения, но не кипятить. В закрытой посуде дать остыть, процедить. Налить кофе в высокие стеклянные стаканы или чашки до половины, сверху положить мороженое.

КОФЕ С ЛИМОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 7 ч. л. кофе, 4 ломтика лимона, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сахар растопить в кастрюле до коричневого цвета, залить кипятком, насыпать только что смолотый кофе или растворить порошок кофе, добавить по вкусу сахар. Ломтики лимона посыпать сахаром. В чашки налить кофе, положить лимон.

КОФЕ ЭСПРЕССО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе крупного помола, сахар по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе эспрессо готовят с помощью аппарата под давлением и подают в кафе и ресторанах. Чтобы приготовить его в домашних условиях, существует много видов небольших кофеварок.

Для приготовления дома 1 чашки эспрессо достаточно 1 ч. л. кофе. Преимуществом это вида кофе является быстрое приготовление, чудесный вкус и очень сильный аромат.

КОФЕ МОККО ПО-ТУРЕЦКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 1 чашку напитка: 1 полная ч. л. кофе мелкого помола, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Способ 1. В кофейник с кипящей водой насыпать кофе и сахар и довести до кипения. Закипевший кофе снять с огня, потом опять поставить на огонь и довести до кипения (эта процедура повторяется три раза).

Способ 2. Кофе, смешанный в кофейнике с сахаром, залить холодной водой и выдержать несколько минут для

извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейник поставить на слабый огонь — так кофе закипает медленнее и образуется больше пены. Довести до кипения, снять с огня и вновь поставить на огонь и довести до кипения.

Готовый кофе подать следующим образом: на небольшое блюдо поставить кофейник, кофейные чашки на маленьких блюдцах и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе. В таких случаях используют медные кофейники, начищенные до блеска.

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе мелкого помола, ½ яичного желтка, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для 1 чашки напитка приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его можно подавать как горячим, так и охлажденным.

КОФЕ МОККО ПО-АРАБСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 ч. л. кофе очень мелкого помола, 3 ч. л. сахара (или 3 куска сахара-рафинада).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В горячую воду насыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд снова поставить на огонь и довести до кипения. В общей сложности повторить процедуру три раза. Готовый напиток сбрызнуть холодной водой (2—3 каплями), чтобы гуща отстоялась, размешать и разлить в 4 чашки. К кофе подать холодную воду.

КОФЕ «АФРИКАНСКАЯ СТРАСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 чашки кипятка, 6 ч. л. кофе мелкого помола, 1 неполная ч. л. какао-порошка, 1 щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты смешать в турке и сварить, как обычный кофе. Коньяк добавить к уже готовому кофе, разлитому в 4 чашки. Подать горячим.

КОФЕ «ИНДИЙСКИЙ АРОМАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 ч. л. кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 ч. л. сахара, 4 шт. гвоздики, натертая на терке цедра 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе залить кипятком и через 5 минут разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 ч. л. сахара и 1 гвоздике, щепотку тертой апельсинной цедры и влить немного рома. К кофе подать сливки.

КОФЕ ПО-РУМЫНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 ч. л. кофе мелкого помола, 4 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе, сахар и какао смешать в кофейнике, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием напиток снять с огня и разлить в чашки, положив в каждую по вкусу сахар, небольшое количество ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок. Подать с ванилином и сливками.

КОФЕ ПО-ВЕНГЕРСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Кофе крупного помола, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Горлышко предварительно нагретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой. В процеженный напиток положить сахар по вкусу и подать к столу.

КОФЕ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ чашки горячего крепкого кофе, 1 рюмка коньяка, 1 ст. л. взбитых сливок, щепотка какао-порошка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Этот напиток подают в больших кофейных чашках. В чашку налить сначала кофе, потом немного коньяка, сверху положить взбитые сливки и посыпать какао-порошком.

КОФЕ «ОРИЕНТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 мл воды, 3 ст. л. меда, 8 ч. л. молотого кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду и мед смешать в кофейнике, поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить кофе и, непрерывно помешивая, снова довести до кипения. Готовый напиток разлить в 4 кофейные чашки и подать к столу.

КОФЕ «ЗАГАДКА ИНДОНЕЗИИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ч. л. молотого кофе мокко, 3 ч. л. какао-порошка, сахар по желанию, ядра миндаля, 400 мл кипятка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из половины указанного в рецепте количества воды и всего количества кофе сварить крепкий кофе по-турецки. Из оставшейся воды и какао-порошка приготовить какао. Оба напитка смешать, поставить на огонь и довести до кипения. Готовый кофе разлить в чашки, положить по вкусу сахар и посыпать тертым жареным или сырым миндалем.

КОФЕ ПО-КАЗАЦКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л крепкого кофе, ¼ л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты смешать. Подать кофе к столу в маленьких чашечках.

КОФЕ ПО-СТОКГОЛЬМСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 г молотого кофе, 400 мл воды, 4 яичных желтка, 4 рюмки рома, 4 ст. л. взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сваренный и процеженный кофе налить в чашки, добавив в каждую взбитые с сахаром желтки и рюмку рома. Украсить сливками и подать к столу.

КОФЕ ПО-БРАЗИЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ч. л. молотого кофе, 1 ч. л. какао-порошка; 1 ч. л. сахара, 4 рюмки рома, 150 г сливок, 400 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из воды, какао-порошка и сахара сварить какао, добавить к нему кофе и довести до кипения. Приготовленный напиток процедить, положить по желанию сахар и разлить в чашки. Затем в каждую чашку влить

немного слегка подогретого рома и украсить взбитыми сливками.

КОФЕ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 чашки крепкого кофе по-турецки, сок 1,5 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: К готовому кофе добавить процеженный лимонный сок. Подать в стаканах.

КОКТЕЙЛЬ «РИО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. растворимого кофе, 1 рюмка коньяка, 1 чашка сливок, 6 ст. л. колотого льда, 2 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать в миксере. Приготовленный напиток разлить по бокалам для коктейля и подать к столу.

АЙС-КОФЕ ПО-АНГЛИЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 150 г сливок, 400 мл кипятка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить, охладить и налить в стаканы. Затем в каждый стакан положить по шарику мороженого и взбитые сливки. Подать с печеньем различных сортов.

КОФЕ «ЭСКИМО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 ст. л. растопленного шоколада, 400 мл кипятка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить кофе по-турецки, процедить и охладить (лучше в холодильнике). Затем смешать с мороженым и шоколадом и разлить по бокалам.

Подать с печеньем различных сортов. Пить через соломинку.

КОФЕ «КОПА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 чашки крепкого кофе, кубики льда, 1,5 чашки кока-колы, 4 ч. л. сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка размешать и подать к столу.

КОФЕ «ТИХАНИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ч. л. молотого кофе, 400 мл кипятка, сахар, ¼ л холодного молока, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить крепкий черный кофе, по желанию процедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь размешать, налить в бокалы, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

КОФЕ «КАРАМЕЛЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ч. л. сахара, 0,5 л холодной воды, 35 г молотого кофе, 1 рюмка рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Насыпать сахар в подходящий сосуд, поставить на огонь и поджарить до получения темно-коричневого цвета. Затем осторожно влить воду, довести до

кипения и насыпать кофе. Через пять минут приготовленный напиток процедить, ароматизировать ромом, слегка подогреть и подать к столу.

КОФЕ «СЕРЕНАДА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100—125 г молотого хорошо обжаренного кофе, 0,5 л кипятка, сахар по желанию, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить кофе по-турецки, охладить и подать в стаканах со сливками. Приготовленный таким способом кофе очень крепкий, поэтому его нужно разбавить водой.

КОФЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 ч. л. кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, щепотка соли, 1 рюмка французского коньяка, сахар по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ; Кофе заварить, профильтровать и добавить соль. В каждую чашку кофе влить немного коньяка (его можно подать и отдельно) и положить по желанию сахар.

КОФЕ ПО-РИМСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Кубики льда, сахарная пудра, 4 чашки горячего крепкого кофе, 4 щепотки корицы, немного коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кубики льда положить в огнеупорные стеклянные стаканы, посыпать сахарной пудрой и залить горячим кофе, заправленным корицей. Полученную смесь ароматизировать небольшим количеством коньяка, перемещать и подать к столу.

КОФЕ ПО-СЕВЕРОАМЕРИКАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 г молотого хорошо поджаренного кофе, 4 чашки кипятка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сосуд для заваривания кофе ополоснуть горячей водой и поставить на водяную баню. Насыпать кофе и залить кипятком.

КОФЕ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л кофе по-турецки, сахар по вкусу, цедра апельсина, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Горячий кофе слегка подсластить и налить в чашки, недоливая до верха ¼. Затем добавить мелко натертую цедру апельсина, коньяк, сливки и подать к столу.

МЕЛАНЖ ПО-ВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 чашки крепкого кофе, 2 чашки горячего молока, сахар по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты соединить. Готовый напиток подать горячим.

МЕЛАНЖ ПО-БЕРЛИНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 чашки охлажденного крепкого кофе, 4 небольших чашки сока (сиропа) из черешни, 4 чашки сгущенного молока, сахарная пудра по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты соединить. Готовый напиток по желанию посыпать сахарной пудрой и подать к столу с пресным крекером.

КОФЕ ПО-ШВАРЦВАЛЬДСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л крепкого кофе, 1 небольшая чашка сока (сиропа) из черешни, кубики льда, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: К горячему кофе добавить сок из черешни, затем разлить полученную смесь по стаканам, наполненным до половины кубиками льда. Положить сахар и подать к столу.

АЙС-КОФЕПО-ВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л сладкого крепкого кофе, 0,25 л сливок, обычные или шоколадные вафли небольшого размера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе перемешать с половиной указанного количества сливок. Полученную смесь заморозить в холодильнике, затем наполнить ею бокалы. Подать, украсив оставшейся половиной взбитых с сахарной пудрой сливок и вафлями.

АЙС-КОФЕ ОСОБЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 ч. л. молотого кофе, 0,25 л кипятка, 4—5 ч. л. сахара, 0,25 л кипяченого и охлажденного молока, 1/8 л сгущенного молока, небольшое количество сахарной пудры, сливки, ванилин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе залить кипятком, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить оба вида молока. Приготовленную смесь заморозить в холодильнике. Подать, украсив каждую порцию взбитыми с сахарной пудрой и слегка ароматизированными ванилином сливками.

КОФЕ «ГУРМАН-КЛАССИК»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г кофе мелкого помола, 0,5 л кипятка, 1 щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе залить кипятком, добавить соль и приготовить обычным способом. После охлаждения налить в небольшую бутылку.

КОФЕ «БОДРОСТЬ» С ВАНИЛИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 чашка кофе по-турецки, 1,5 чашки сгущенного молока, 0,5 чашки воды, 2 яичных желтка, сахар, ром или коньяк по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать в миксере или хорошо взбить. По желанию подсластить и добавить ром или коньяк. Подать в бокалах с соломинкой.

КОФЕ «РОЯЛЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кусок сахара-рафинада, 1 чашка кипящего черного кофе, коньяк (или ром).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рафинад положить на столовую ложку и держать ее над чашкой кипящего черного кофе. Сахар залить небольшим количеством коньяка или рома и немного подогреть. Затем пропитанный алкоголем рафинад зажечь в ложке, чтобы горящий сахар капал в чашку.

МЕЛАНЖ ПО-ЛЕЙПЦИГСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 яичных желтка, 8 ст. л. сгущенного молока, 4 чашки крепкого кофе, сахар, ром или коньяк по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желтки, сахар и сгущенное молоко взбить и залить горячим кофе. Приготовленную смесь хорошо размешать и разлить в 4 стакана или кофейные чашки.

По желанию в готовый напиток добавить немного рома или коньяка.

АЙС-КОФЕ ПО-ИНДИЙСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 чашки крепкого кофе, 3 шт. гвоздики, 2 щепотки корицы, 4 горошины душистого перца, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Специи залить кофе и выдержать 1 час. Затем процедить и разлить по бокалам, предварительно положив в них кубики льда.

АЙС-МОККО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 чашки холодного (ледяного) кофе мокко, 4—8 чашек шоколадного мороженого, взбитые сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разложить в 4 стакана мороженое, переслаивая его кофе, и размешать ложечкой. Подать с соломинкой. По желанию в готовый напиток можно добавить взбитые сливки.

ЧЁРНЫЙ КОФЕ С МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л готового черного кофе, 6 ст. л. меда, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить крепкий черный кофе. Добавить мед, охладить. Подавать в чашках, положив в каждую по 1 кубику льда.

КОФЕ ПО-АРАБСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Кофе, сахар, вода, корица по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На дно кофейника (не эмалированного) насыпать немного сахарного песка и поставить на огонь. Когда сахар приобретет коричневый оттенок, залить его водой. Когда вода закипит, снять кофейник с огня, насыпать в него кофе и довести до кипения. Перед подачей к столу можно добавить корицу.

КОФЕ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л кофе по-турецки, сахар, цедра 1 апельсина, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В горячий кофе добавить немного сахара и разлить по чашкам, не доливая до верха ½. Добавить натертую на мелкой терке цедру апельсина, коньяк, сливки и подать к столу.

КОФЕ «АРАБСКАЯ КЛАССИКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ч. л. кофе, 400 мл воды, 4 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В турку насыпать сахар и на слабом огне нагреть до коричневого оттенка, влить воду и довести до кипения. Снять с огня, насыпать кофе, вновь довести до кипения, разлить по 4 чашкам и подать к столу.

КОФЕ «АСТОРИЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 чашка крепкого кофе, 1 ч. л. молока, 1 ч. л. апельсинового сока, ½ ч. л. лимонного сока, шоколадная стружка, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты и кубики льда взбить в миксере. Подавать в высоких бокалах, украсив шоколадной стружкой. Перед подачей к столу в кофе можно добавить капельку ликера «Амаретто».

КОФЕ «ЖАНЕТТ» МОЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ч. л. молотого кофе, 0,25 л молока, 1 яичный желток, 1 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. сахара, немного коньяка, сливки по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе залить кипящим молоком и варить под крышкой на слабом огне в течение 5 минут. После охлаждения процедить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток охладить в холодильнике. Подать в высоких бокалах, добавив немного коньяка.

КОФЕ «ИРИНА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. кофе, 3—4 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Раскалить на сковороде сахар до жидкой массы коричневого цвета, залить небольшим количеством горячей кипяченой воды. В нагретую турку насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной сахарной массой, долить горячую воду и довести до кипения.

КОФЕ «НАТАЛИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ч. л. тертого шоколада, 0,5 яичного желтка, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В растворимый кофе добавить немного измельченного шоколада, яичный желток, сахар и залить кипятком.

КОФЕ «ЭКСКЛЮЗИВ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 порция двойного черного кофе, 1 яйцо, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 ст. л. взбитых сливок, щепотка молотого кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты соединить и взбить в миксере. Налить кофе в чашку и украсить взбитыми сливками, сверху посыпать молотым кофе.

КОФЕ «ПРИВОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. молотого кофе, 2 щепотки кардамона, 1 бутон сухой гвоздики, корица на кончике ножа, ½ ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В джезве нагреть воду до появления на стенках первых пузырьков. Убавить огонь, насыпать кофе, аккуратно размешать, добавить кардамон, гвоздику, корицу и по желанию сахар. Варить до появления пены. Снять с огня и дать постоять еще пару минут. Если вы пьете кофе без гущи, то влейте в джезву 1 ч. л. холодной воды.

КОФЕ «ДОЖИТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 чашки готового крепкого кофе, 3 ст. л. меда, 4 ч. л. сливок, 4 ч. л. мороженого, 3 ч. л. сахара, лимон, яичный желток по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В готовом кофе растворить мед и сахар. Затем добавить сливки и хорошо охладить. Полученную смесь разлить по стаканам с мороженым. Для улучшения вкуса напитка можно добавить немного лимонного сока и взбитый желток.

КОФЕ «СПОРТ-ТАЙМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Узл сваренного охлажденного кофе, ⅛ л сливок или сгущенного молока, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 порции ванильного мороженого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе, сливки, сахарную пудру перемешать. Полученной смесью залить мороженое. Готовый напиток разлить по стаканам. Подавать с ложечкой и соломинкой.

КОФЕ «ФЕРМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ палочки корицы, 6 шт. гвоздики, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 60 г рома, 120 г коньяка, сахар, 1 л крепкого горячего кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все компоненты, кроме кофе, соединить, нагреть, затем поджечь и залить горячим кофе.

КОФЕ «ШОКОЛАДНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л растопленного молочного шоколада, 0,5 л крепкого кофе, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оба напитка соединить, хорошо размешать и разлить по чашкам горячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе можно подать также и в охлажденном виде.

КОФЕ ПО-ВЕНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе, ½ ч. л. тертого шоколада, 1 ч. л. сливок, ванилин, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В чашку готового кофе положить сливки, взбитые с сахаром и ванилином, сверху посыпать тертым шоколадом. В кофе можно положить только сливки, а сахар подать отдельно.

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе, 100 мл воды, 2 ч. л. водки, сливки, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ополоснуть чашку горячей водой, влить в нее водку и положить сахар. Разлить по чашкам крепкий черный кофе, размешать и добавить немного сливок.

КОФЕ ПО-КАРИБСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л кофе, 6 шт. гвоздики, 2 щепотки корицы, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 6 ч. л. рома, 120 мл коньяка, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корицу, сахар, гвоздику, тертую цедру лимона и апельсина хорошо размешать и залить ромом и коньяком. Нагреть, но ни в коем случае не доводить до кипения, и поджечь. Затем добавить сваренный горячий кофе.

КОФЕ ПО-ЛИТОВСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе, 100 г воды, 1 желток, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить кофе по любому из предпочитаемых рецептов. Взбить добела желток с сахаром. В чашку налить кофе, сверху положить взбитый желток, но не перемешивать.

КОФЕ ПО-ПОЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Молотый кофе, вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В ошпаренные кипятком чашки насыпать молотый кофе, залить его кипятком и перемешать. Как только на поверхности кофе образуется пена, накрыть чашки блюдцем. Дать настояться 7—8 минут.

КОФЕ ПО-ЯПОНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Кофе, какао, сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать горячий крепкий кофе и очень сладкое какао (1:1), довести до кипения и разлить по чашкам, добавив в каждую немного сливок.

КОФЕ «ЭСПРЕССО HOT SHOT»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 25 мл кофе эспрессо, 20 мл ликера, 20 мл слегка взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В стакан для напитков hot shot, перемежая, влить ликер, кофе эспрессо и сливки. Этот прекрасный напиток послужит отличным финальным аккордом вашей трапезы.

КОФЕ LATTE MACHIATTO

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 чашка кофе эспрессо, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В теплую чашку налить сироп, например ванильный или ореховый, взбитое молоко и эспрессо. Перед употреблением напиток перемешать.

КОФЕ ПО-ТУНИССКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. молотого кофе, 1—2 щепотки кардамона, сухая гвоздика или щепотка молотой, молотая корица на кончике ножа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В турке нагреть 150 мл воды до появления первых пузырьков на стенках. Насыпать кофе, размешать, добавить кардамон, гвоздику, корицу, по желанию сахар. На слабом огне довести до кипения, снять с огня и дать настояться 2 минуты.

КОФЕ МОЛОЧНЫЙ С ВИШНЕВЫМ ЛИКЕРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л молока, 50 г шоколада, 0,25 л кофе (без кофеина), 1 щепотка соли, 1 ч. л. вишневого ликера, ⅛ л взбитых сливок, небольшое количество какао-порошка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Натертый на терке шоколад растворить в кипящем молоке. Добавить горячий кофе, ликер и соль. Затем налить в маленькие чашки, положить сливки и посыпать какао-порошком.

ПУНШ ИЗ КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л горячего кофе без кофеина, 0,25 л горячего красного вина, 1 маленькая рюмка коньяка, 10 кусочков сахара-рафинада, тертая цедра апельсина (по желанию).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты смешать. По желанию можно добавить тертую цедру апельсина.

ПУНШ «ШОКО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ст. л. какао-порошка, 2 ч. л. кофе без кофеина, 0,5 л молока, 2 рюмки белого вина, 2 ст. л. рома, взбитые сливки, сахар по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Какао, кофе и сахар перемешать с небольшим количеством молока. Полученную смесь развести оставшимся молоком и вскипятить. Затем добавить нагретые вино и ром. Готовый пунш разлить по чашкам, украсить сливками и подать к столу. По желанию можно посыпать какао.

АЙС-КОФЕ ШОКОЛАДНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 чашки готового и охлажденного кофе без кофеина, 2 чашки сваренного и охлажденного какао, 4 шарика ванильного мороженого, сливки, сахар по желанию, вафли небольшого размера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе и какао соединить. Половину полученной смеси разлить по бокалам и в каждый положить по шарику мороженого. Затем налить оставшуюся смесь и украсить сливками и вафлями.

АЙС-КОФЕ С СОКОМ ИЗ КЛУБНИКИ (ВИШНИ ЧЕРЕШНИ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ч. л. сахара, 4 водочные рюмки сока (сиропа) из клубники, черешни или вишни, 0,5 л готового и охлажденного кофе без кофеина, сливки, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокалы положить кубики льда и залить фруктовым соком и кофе (1:1). Затем украсить сливками и подать к столу.

ЛЙС-КОФЕ С ЛИКЕРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ст. л. ликера «Какао», 0,5 л готового и охлажденного кофе без кофеина, *V»* л взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокалы налить ликер и кофе, размешать, положить сливки и подать к столу.

КОФЕ «ЭЛИКСИР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе, 0,25 л воды, 1 стакан кислого молока, 100 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить кофе по-турецки, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые в пену желтки и взбитое кислое молоко. Полученную смесь размешать.

КОФЕ С ЦИКОРИЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. кофе крупного помола, 2 г цикория крупного помола, 20 г сахара, 40 г сливок, 10 г сахарной пудры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать кофе с цикорием, залить горячей водой и дать настояться 2—3 минуты. Полученную смесь процедить через сито и разлить по чашкам. Охлажденные сливки взбить с сахаром в пену, добавить к готовому напитку и подать к столу.

ГЛИНТВЕЙН С КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л готового кофе мокко, 1 бутылка красного вина, 150 г сахара, 1 рюмка коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты смешать. Приготовленную смесь довести до кипения и сразу подать к столу.

ПУНШ С КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 ч. л. молотого кофе, 4 чашки горячей воды, 8 ч. л. сахара, 8 шт. гвоздики, 4 щепотки корицы, 1 маленькая рюмка рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофе залить горячей водой и налить в теплые чашки. В каждую из них положить по 2 бутона гвоздики, по щепотке корицы и немного влить теплого рома. Добавить по вкусу сахар и подать горячим.

КОФЕЙНЫЙ ФЛИП «НАДЕЖДА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. рома или коньяка, ванилин, 4 чашки готового охлажденного кофе, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать кофе, сахарную пудру, ром, ванилин и добавить лед. Готовый напиток сразу подать к столу.

МИКС-КОФЕ «АНЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 чашка крепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая рюмка коньяка, небольшое количество кофе мелкого помола, 1 банан, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Процеженный кофе, коньяк и сливки взбить в миксере. Полученную смесь разлить по бокалам. Банан очистить, нарезать ломтиками, посыпать молотым

кофе и разложить по бокалам, добавив в каждый кубики льда.

АНГЛИЙСКИЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ликерных рюмки готового охлажденного кофе, 2 ст. л. сахара, 4 винные рюмки готового охлажденного какао, 4 шарика мороженого, 1 чашка холодного молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные ингредиенты смешать в миксере. Полученный напиток разлить в бокалы и подать к столу.

АФРИКАНСКИЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 ст. л. молотого кофе, 2 ч. л. какао-порошка, 4 чашки воды, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты смешать и варить на слабом огне несколько минут. Затем разлить по чашкам и подать к столу.

КОФЕЙНОЕ СУФЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л молока, 125 г сахара, 50 г картофельного крахмала, 3 яйца, ⅛ л процеженного крепкого кофе, сахарная пудра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В Уз указанного в рецепте количества молока, не переставая помешивать, развести картофельный крахмал. Оставшееся молоко вскипятить с сахаром. Яичные желтки хорошо взбить и, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить в них молоко с сахаром, разведен-

ный крахмал и кофе. Полученную смесь выложить в форму и печь при умеренной температуре. Подать горячим, посыпав сахарной пудрой.

ГОЛЛАНДСКИЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 чашки готового крепкого кофе, 1 ч. л. растворимого кофе, 1 ч. л. коньяка, небольшое количество измельченного мускатного ореха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В каждую чашку положить немного растворимого кофе, залить готовым кофе и влить коньяк. Полученный напиток посыпать тертым мускатным орехом и размешать. Подать горячим или охлажденным.

НАПИТОК «НА ДОСУГЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ч. л. растворимого кофе, 4 ч. л. сахара, сок 1,5 лимона, 3 чашки холодной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все указанные в рецепте ингредиенты смешать, разлить по чашкам и подать к столу.

АЙС-КОФЕ С КОРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 палочки корицы, 4 чашки горячего кофе, сахар, 100 г густых сливок, кубики льда, гвоздика по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корицу на 1 час залить кофе. Положить по вкусу сахар и добавить сливки. Полученную смесь хорошо перемешать и охладить. В чашки положить кубики льда, налить кофе и подать к столу.

БОДРЯЩИЙ КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 1 л коктейля: 180 мл чистого спирта, 350 г сахара, 3 яйца, 50 г молотого кофе, 150 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить кофе, дать настояться и процедить. Из сахара и воды приготовить сироп. Яйца хорошо взбить и добавить к ним сироп и кофе. Подогреть смесь на водяной бане, непрерывно помешивая, при температуре 60—65 °С. Готовый коктейль налить в бутылку горячим. Перед подачей к столу взболтать.

МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

МОЛОКО С МАЛИНОЙ ИЛИ ЕЖЕВИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ стакана малины или ежевики, ½ стакана молока, 2 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Малину или ежевику очистить, промыть холодной водой, насыпать в чашку, добавить сахар, тщательно растереть и налить холодное кипяченое молоко.

Малину и ежевику можно заменить другими ягодами: клубникой, вишней, черной смородиной, а также цитрусовыми.

МОЛОКО С ФРУКТОВЫМ СОКОМ ИЛИ СИРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан молока, 1,5 ст. л. фруктового сока, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Добавить в холодное пастеризованное молоко фруктовый сок (сливовый, абрикосовый, грушевый и пр.), сахар и размешать. Сок можно заменить фруктовым сиропом. В этом случае сахар добавлять не нужно.

Молоко с фруктовым соком и мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан молока, 50 г сливочного мороженого, 1 ст. л. фруктового сока или джема.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал положить сливочное мороженое, фруктовый сок или джем, налить холодное пастеризованное молоко, перемешать и подать к столу.

Напиток молочно-шоколадный с мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. молока, 1 ст. л. сливок, 75 г сливочного мороженого, 2 ст. л. шоколадного сиропа, 1 ч. л. сахара, ванилин по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал положить сливочное мороженое, добавить шоколадный сироп, влить пастеризованное молоко, хорошо перемешать. Украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Шоколадный сироп готовить следующим образом: какао тщательно растереть с сахарным песком, развести водой и закипятить. Затем сироп охладить, добавить сливки и ванилин.

Молоко с персиками или абрикосами

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 2 порции: 1,5 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 500 г персиков или абрикосов, 2 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промыть персики или абрикосы и удалить косточки. Залить фрукты небольшим количеством кипятка и варить, помешивая, до готовности. Мягкие плоды протереть через сито, перемешать с сахаром, охладить. В холодное молоко, смешанное со сливками, добавить протертые персики, мелко колотый пищевой лед (½ стакана). Перемешать, охладить и разлить по бокалам.

Молоко с лимонным *соком*

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 3 стакана молока, 4 ст. л. сахара, 3 яичных желтка, 3 ч. л. лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Закипятить молоко с сахаром. Отдельно в небольшом количестве молока растереть желтки и влить их, помешивая, в кипящее молоко. Затем молоко охладить и добавить лимонный сок.

Пунш молочный горячий

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан молока, 1 ч. л. коньяка или ликера, 1 ч. л. сахара, мускатный орех.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал насыпать сахарную пудру, налить коньяк или ликер, размешать, добавить горячее молоко. Посыпать тертым мускатным орехом.

Оставлять сырое молоко в тепле на простоквашу не следует. Этот «самоквас» может быть источником заболевания, потому что одновременно с молочнокислыми бактериями нередко развиваются и болезнетворные микробы.

молочный крюшон

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6 порций: 1 л молока, 300 г свежих ягод, сахарная пудра, лимон по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды (клубнику, малину, вишню, смородину и пр.) перебрать, промыть, положить в крюшонницу, посыпать сахарной пудрой и дать настояться в течение 1 часа. Добавить сок одного лимона, натертую лимонную цедру и залить охлажденным молоком. Затем перемешать и охладить. Подать в бокалах с соломинкой и чайной ложкой.

молочно-малиновый коктейль с мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г молока, 2 ст. л. сливочного мороженого, 1 ст. л. малинового сиропа, 1 ст. л. свежих ягод малины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты, кроме одной ягоды, взбить. Разлить по бокалам, украсить малиной. Подать с соломинкой и ложечкой.

сливочно-клубничный коктейль с мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г молока, 2,5 ст. л. сливок, 2 ст. л. сливочного мороженого, 1 ст. л. клубничного сиропа, 1 ст. л. свежих ягод клубники.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты, кроме сливок и одной ягоды, взбить, разлить по бокалам, украсив взбитыми сливками и клубникой. Подать с соломинкой и чайной ложкой.

Чтобы кисломолочные продукты не перекисали, их следует хранить при температуре 8—10 °С.

молочный ФЛИП «люке»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г молока, 1 ст. л. апельсинового сиропа, 2 ст. л. шоколадного сиропа, 1 желток, 1 ч. л. взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать апельсиновый и шоколадный сиропы и желток, залить охлажденным молоком, взбить. Украсить взбитыми сливками.

молочный джулеп

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ч. л. сахара, 3 веточки мяты, 30 г ванильного сиропа, 50 г молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В небольшом количестве воды растворить сахар, добавить веточки свежей мяты, размять ее ложкой, затем мяту удалить. В стакан положить кубики льда, добавить ванильный сироп и молоко. Украсить взбитыми сливками.

напиток «любимый»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 100 г фруктового мороженого.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Охлажденное молоко и сливки перемешать венчиком с мороженым. Подать сразу после приготовления.

напиток из крапивы с молоком

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 3 порции: 1 стакан молока, 2 ст. л. меда, 1 стакан воды, 4 ст. л. сока крапивы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растворить в воде мед, добавить сок крапивы, молоко. Перемешать и охладить. Для приготовления сока крапивы молодые побеги и листья крапивы (1—2 пучка) пропустить через мясорубку, добавить 0,5 л холодной кипяченой воды, перемешать, сок отжать через марлю. Повторно пропустить через мясорубку выжимки, разбавить водой, отжать и добавить к первой порции сока.

Молоко с карамелизованным сахаром

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л молока, 100 г воды, 100 г рафинада, 1 ч. л. сахарного песка, щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжечь рафинад до светло-коричневого цвета, залить водой и горячим молоком. Когда сахар полностью растворится в молоке, добавить сахарный песок и соль. Подать к столу горячим.

Медовый гоголь-моголь

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции: 2 стакана холодного молока, 1 яйцо, 6 ст. л. меда, 2 ст. л. лимонного или апельсинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать и взбить миксером до получения однородной массы. Подать к столу охлажденным.

Напиток из простокваши и овощных соков

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г простокваши, 2 ст. л. томатного сока, 2 ст. л. морковного сока, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Простоквашу взбить и добавить, взбивая, овощные соки. Посолить и охладить.

Пикантный напиток из простокваши

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г простокваши, 2 ст. л. томатного сока, 1 ч. л. сока из кореньев (морковь, сельдерей, лук репчатый), чеснок, соль, молотый черный и красный перец, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Коренья помыть, очистить и отжать из них сок. Простоквашу взбить с томатным соком, добавить сок корений и растертый чеснок. Напиток заправить солью, молотым черным и красным перцем, сахаром. Подать в высоких чашках.

Шипучий напиток

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г простокваши, 100 г газированной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Простоквашу взбить и охладить. Наполнить бокал на ½ простоквашей и на ½ холодной газированной водой.

Весенний напиток

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 стакана простокваши, 1 пучок редиса, 1 ст. л. измельченного зеленого лука, ½ стакана сыворотки, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Простоквашу и сыворотку охладить. Редис помыть, измельчить. Взбить венчиком молоко с сы-

Для быстрого получения кислого молока положите в свежее молоко хлебную корку или налейте немного уксуса (можно лимонного сока) и подогрейте.

вороткой, добавить редис и зеленый лук. Посолить по вкусу. Подать к столу сразу после приготовления.

напиток т простокваши со свежими огурцами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 стакана простокваши, 250 г огурцов, 2 ст. л. мелко нарубленного укропа, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Простоквашу охладить. Огурцы вымыть и мелко нарезать. Простоквашу соединить с зеленью, посолить. Добавить огурцы, перемешать. Подать в чашках с ложечками.

освежающий напиток из йогурта

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 стакана йогурта, 1,5 стакана газированной воды, 1 стакан томатного сока, щепотка майорана, 1 ст. л. зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Охладить йогурт и томатный сок, смешать венчиком или в миксере, добавляя зелень и майоран. Посолить по вкусу. Разлить по чашкам, долить газированную воду.

швейцарский напиток из йогурта

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана йогурта, 1 стакан говяжьего бульона, 50 г грецких орехов, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 бульонный кубик, соль.

Кисломолочные продукты (простокваша, кефир, ацидофильное молоко) очень полезны при гастритах и колитах, болезнях печени, предупреждают атеросклероз, гипертонию и ожирение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить йогурт венчиком, постепенно добавляя охлажденный бульон. Перемешать с нарубленной зеленью, посолить по вкусу. Разлить по чашкам и посыпать дробленными орехами.

Этот напиток можно подавать вместо супа.

простокваша с яблоками и апельсином

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан простокваши, 1 яблоко, 1 ст. л. сахарного сиропа, 2 ст. л. апельсинового сока, 1 ч. л. измельченных грецких орехов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо измельчить миксером яблоко, предварительно удалив сердцевину. Добавить сахарный сироп, апельсиновый сок и простоквашу. Все смешать, перелить в бокал и посыпать дробленными орехами. Апельсиновый сок можно заменить вишневым.

напиток овощной с сывороткой

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана сыворотки, 2 стакана сока квашеной капусты, 1 ст. л. рубленой зелени, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать сыворотку с соком квашеной капусты, охладить. Добавить зелень, сахар по вкусу и перемешать.

Заквашивать пастеризованное, стерилизованное или кипяченое молоко необходимо сметаной (чайная ложка на стакан молока), кефиром или специальными закваскими. Молочнокислые бактерии, внесенные в молоко, будут препятствовать развитию других микробов.

КОКТЕЙЛЬ «КЕФИР МАЛИНОВЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г кефира (йогурта или простокваши), 1 ст. л. малинового сиропа, щепотка корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Охлажденный кефир и малиновый сироп взбить, перелить в бокал и посыпать молотой корицей. Подать сразу к столу.

КОКТЕЙЛЬ «КЕФИР АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г кефира, ½ апельсина, 1 ч. л. сахарного сиропа, цедра 1 апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Готовить и подавать так же, как и предыдущий напиток, только корицу заменить тертой апельсиновой или лимонной цедрой.

ПЕННЫЙ НАПИТОК С ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан молока, 1 ст. л. меда, 2 апельсина, 2 стакана йогурта, апельсиновая цедра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В молоке растворить мед, добавить апельсиновый сок и мелко натертую цедру. Затем добавить йогурт и взбить до получения пены. Подавать охлажденным.

Простокваша, кефир, ацидофилин, целиком сохраняя питательную ценность молока, превосходят его легкостью усвоения. Уже через час после еды молоко усваивается на 32 %, а кисломолочные продукты — на 91%.

НАПИТОК НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ СЫВОРОТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 стакана сыворотки, ½ стакана огуречного рассола, соль и сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты соединить, взбить миксером, подать с кубиками льда.

НАПИТОК «НЕЖНОСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан простокваши, 1 ст. л. тертого шоколада, 2 ст. л. сливок, 1 ч. л. сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в миксере измельченный шоколад, сливки, простоквашу, сахарный сироп, затем перелить в высокий бокал.

МОРСЫ

МОРС ВИШНЕВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г вишен, 1 л воды, 2 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни помыть, удалить косточки. Ягоды размять, сок отжать в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Выжимки залить горячей водой, варить 10—15 минут, затем процедить. В полученный отвар влить охлажденный сок, добавить сахар и хорошо размешать. Подавать охлажденным.

БРУСНИЧНЫЙ МОРС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г брусники, 2 ст. л. сахара, 1 л воды, 2—3 листика мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бруснику помыть, перебрать, залить кипятком, засыпать сахаром, добавить листья мяты. Закрыть крышкой и настаивать 3—4 часа. Затем процедить через сито, ягоды размять ложкой, чтобы выдавить мякоть. Перелить в графин и охладить.

ЕЖЕВИЧНЫЙ МОРС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г ежевики, 1 л воды, 3 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ежевику перебрать, промыть, размять, отжать сок, слить в стеклянную посуду сок, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Выжимки залить горячей водой, довести до кипения, проварить 10 минут, затем процедить. Полученный отвар соединить с охлажденным соком, добавить сахар и хорошо перемешать.

Для большего аромата можно добавить 20—30 % малинового сока. Поскольку в ежевичном соке содержится большое количество кислоты, лучше его разбавить сладкой водой.

МОРС № КЛУБНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 кг клубники, 1 л воды, ½—¾ стакана сахара, смородиновый сок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клубнику размять, сок отжать через марлю, выжимки от ягод залить водой и прокипятить. Процедить, добавить сахар и сок. Заправить по вкусу соком смородины.

МОРС ИЗ ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1—2 лимона, 1 л воды, 250 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отжать из лимонов сок. Воду вскипятить с сахаром и измельченной лимонной цедрой. К остывшей воде добавить лимонный сок. При желании можно положить немного жженого сахара (это придаст напитку красивый цвет). К столу подать с кусочками лимона.

ВИНОГРАДНЫЙ МОРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, ½ стакана сахара, 2 стакана виноградного сока, 2 ст. л. лимонного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В воду добавить полстакана сахара и кипятить на слабом огне 2—3 минуты. Влить виноградный сок и лимонный сироп. Охладить и подать к столу.

ПЕРСИКОВЫЙМОРЕ Е ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан изюма, 1 л воды, 2 стакана персикового сока, ½ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изюм промыть холодной, а затем горячей водой. Чистые ягоды положить в кастрюлю и залить водой. Кипятить 15—20 минут, процедить и охладить. Затем растереть в персиковом соке *Уг* стакана сахара. Персиковый сок с сахаром соединить с отваром изюма, перемешать и охладить.

КЛЮКВЕННО-ВАНИЛЬНЫЙ МОРС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан клюквы, 1 л воды, *Уг* стакана сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 стакан красной рябины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клюкву растереть деревянным пестиком и протереть через сито. В сок всыпать сахарный песок и ложку ванильного сахара, хорошо перемешать и поставить в холодное место. Выжимки клюквы залить водой, добавить растертые ягоды рябины и прокипятить на слабом огне 5—7 минут. Затем отвар процедить и охладить. В охлажденный отвар влить клюквенный сок с сахаром и перемешать.

ЛИМОННО-ГВОЗДИЧНЫЙ МОРС

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана воды, 1 ст. л. гвоздики, ½ стакана сахара, сок 1 лимона, 2 стакана яблочного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Гвоздику промыть, залить водой, добавить полстакана сахара и кипятить на слабом огне 5 минут, процедить и охладить. В отвар гвоздики добавить лимонный и яблочный соки.

МОРС ИЗ РЕВЕНЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г ревеня, 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 2 шт. гвоздики, цедра апельсина по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Черешки ревеня вымыть, очистить от грубых волокон и нарезать небольшими кусочками. Затем залить горячей водой, добавить сахар и варить с приправами до мягкости. Процедить и охладить.

Стакан фруктового или томатного сока, выпитый маленькими глотками натощак, хорошо влияет на пищеварение. Он полезен и взрослым, и детям.

МОРС № СВЕКЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г свеклы, 1 л воды, 100 г сахара, 1 лимон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свеклу помыть, почистить, натереть на мелкой терке и отжать сок. Выжимки залить горячей водой и проварить 15—20 минут. В конце варки добавить сахар, лимонный сок и отжатый сок свеклы. Довести до кипения, процедить. Подать охлажденным.

МОРС АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 л воды, 4 апельсина, 1,5 стакана сахара, корица — на кончике ножа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить апельсины и отжать сок. Выжимки измельчить, залить водой, добавить сахар, цедру, корицу и на слабом огне проварить 5—10 минут. Дать настояться не менее 30 минут, процедить и добавить сок. Охладить.

МОРС ЯБЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 яблока, 5 ст. л. сахара, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яблоки очистить, удалить сердцевину, протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, проварить 10—15 минут, настоять в течение 30 минут и процедить. В отвар добавить сахар, довести до кипения, влить выжатый сок и охладить.

ТОНИЗИРУЮЩИЕ И ВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ ИЗДИКОРАСТУЩИХ РАСТЕНИЙ

СОК БОЯРЫШНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг плодов боярышника, 2 ст. л. сахара, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промытые плоды боярышника варить в небольшом количестве воды на слабом огне 1—2 часа, протереть через сито. В полученное пюре добавить сахарный песок, воду, довести до кипения, охладить.

НАПИТОК № БОЯРЫШНИКА С КВАСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. пюре из боярышника, 4 ст. л. концентрата кваса промышленного изготовления, 4 ч. л. натурального меда, 4 стакана холодной кипяченой воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты и подать напиток в бокалах с кубиками льда.

ПУНШ МАЛИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 мл малинового сиропа, Уз стакана сахарной пудры, 2 стакана сливок, 5—8 ягод малины.

Соки портятся при неправильном, неплотном закупоривании. Если в бутылке появились пузырьки, сок можно прокипятить и вновь разлить в чистые стерилизованные горячие бутылки и герметически закрыть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Во взбитые сливки добавить сахарную пудру и малиновый сироп, хорошо перемешать, разложить по бокалам, украсив ягодами малины.

МАЛИНОВЫЙ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана малины, *Уг* стакана сахара, 1 стакан воды, 1 ст. л. ликера, 2 стакана газированной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сахар залить водой, кипятить 2—3 минуты до консистенции негустого сиропа и охладить. Промытые ягоды малины размять и залить сиропом и ликером. Перемешать и дать настояться 3 часа. Затем процедить и добавить газированную воду. Подать охлажденным.

МАЛИНОВЫЙ ДЖУЛЕП

ИНГРЕДИЕНТЫ: 12 веточек мяты, 8 ч. л. сахара, 1 стакан малинового сока, ½ стакана лимонного сока, 3 ст. л. ванильного сиропа, 2 ст. л. взбитых сливок, 20 шт. ягод малины, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В высокие бокалы положить по 2 ч. л. сахара, 3 веточки мяты и тщательно размять ложечкой. Затем веточки мяты удалить, добавить кубики льда, малиновый и лимонный соки, ванильный сироп, украсить ягодами малины и взбитыми сливками.

БРУСНИЧНЫЙ СОК СО СПЕЦИЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг ягод брусники, 1 кг сахара, 10 л кипяченой воды, 1 ч. л. молотой гвоздики.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды залить кипяченой водой, добавить сахар и гвоздику. Дать настояться в течение 10 дней.

напиток из брусники и свеклы

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод брусники, 1 кг свеклы, 1 стакан сахара (или меда), 3 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бруснику прокипятить в 1 л воды, сок отжать. Свеклу натереть на мелкой терке, отварить в 1 л воды, сок отжать. Смешать свекольный сок с соком брусники, насыпать сахар, довести до кипения и охладить.

флип «энтузиаст»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г брусничного сока, 200 г сливочного мороженого, 5 яичных желтков, 400 г холодного пастеризованного молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яичные желтки, мороженое, брусничный сок и холодное молоко взбить в миксере. Разлить по бокалам и подать к столу.

коктейль брусничный

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г брусничного сока, 100 г сливочного мороженого, 300 г холодного молока, ½ стакана взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все компоненты, кроме сливок, взбить в миксере, разлить по бокалам и украсить взбитыми сливками.

витаминный клюквенный напиток «искра»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг клюквы, 2 кг моркови, 1 л кипяченой охлажденной воды, 5 ст. л. сахара, 10 кубиков льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из клюквы и моркови отжать сок. Соединить клюквенный сок с морковным, добавить сахар, перемешать, охладить, разлить по стаканам, в каждый предварительно положив по два кубика льда.

клюквенный напиток «север»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г клюквенного сока, 400 мл холодного пастеризованного молока, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 5 кубиков льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть яйца с сахаром, добавить холодное молоко и клюквенный сок, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Перед подачей к столу положить в бокалы кубики льда.

клюквенный фраппе

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. клюквенного сиропа, 300 г молочного или фруктового мороженого, 1 стакан холодного пастеризованного молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить миксером все ингредиенты, разлить напиток по бокалам, украсить ягодами, дольками фруктов, орехами или взбитыми сливками.

коблер «северное сияние»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 ст. л. клюквенного сока, 200 г сливочного мороженого, 200 г свежих ягод (желательно клюквы, морошки, брусники), кубики льда, 100 г брусничного морса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Наполнить 4 стакана на Уз объема мелкотолченым пищевым льдом, добавить мороженое, све-

жие ягоды ассорти, влить клюквенный сок и брусничный морс.

НАПИТОК ИЧ ЧЕРНОЙБУЗИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. сушеных ягод бузины, 2 ст. л. сахара, 4 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды залить водой, довести до кипения, добавить сахар, размешать, процедить и охладить.

НАПИТОКДОЛГОЖИТЕЛЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. сушеных ягод бузины, 500 мл воды, 2 ст. л. натурального меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В горячий отвар из сушеных ягод бузины после процеживания добавить мед и сразу подать к столу.

СОК ИЧ ЧЕРНОЙ БУЗИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод черной бузины, 400 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобранные и промытые ягоды черной бузины залить кипятком, откинуть на дуршлаг, размять пестиком, отжать сок, добавить в него сахар, довести до Кипения и охладить.

СИРОП ИЧ ЧЕРНОЙ БУЗИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод черной бузины, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобранные, промытые и ошпаренные кипятком ягоды залить водой и кипятить 15—20 минут.

Отжать сок, добавить сахар, довести до кипения и охладить.

МОРС ИЧ ЧЕРНОЙ *БУЧИНЫ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л сока из черной бузины, 200 г сахара, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать все ингредиенты, довести до кипения, охладить и выдержать 1—2 дня.

ОСВЕЖАЮЩИЙНАПИТОК *ИЧ* ЧЕРНОЙ *БУЧИНЫ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: ⅓ стакана сиропа из черной бузины, ⅔ стакана газированной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Налить в бокал сироп из черной бузины, залить газированной водой и подать к столу.

НАПИТОК ИЧ ДУШИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. сухой душицы, 3 л воды, 150 г меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Опустить душицу в кипящую воду на 2—3 минуты, настаивать 2—3 часа. Процедить, добавить мед, тщательно перемешать, разлить по бутылкам и охладить.

ЕЖЕВИЧНЫЙ СИРОП

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ежевики, 500 г сахара, 1 стакан воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из подготовленных ягод отжать сок, добавить сахарный сироп и воду, прокипятить 5—10 минут и охладить.

ЕЖЕВИЧНО-МЕДОВЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сока ежевики, 1 ст. л. меда, 400 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду довести до кипения, развести в ней мед, добавить сок ежевики, снова довести до кипения и охладить.

ЕЖЕВИЧНО-МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сока ежевики, 3 стакана холодного молока, 3 ст. л. сахара, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сок ежевики соединить с сахаром, влить холодное молоко, размешать. Подать с кубиками льда.

ЕЖЕВИЧНЫЙ НАПИТОК «ДАУГАВА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана ежевики, 1 л холодного молока, ½ стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Подготовленную ежевику протереть через сито, добавить сахар, влить холодное молоко и взбить миксером.

ЕЖЕВИЧНЫЙ НАПИТОК С ЖЕЛТКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 240 г ежевичного сиропа, 4 ст. л. апельсинового сока, 4 яичных желтка, 2 стакана воды, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В яичные желтки добавить ежевичный сироп и апельсиновый сок, охлажденную кипяченую воду, лед и быстро взбить до образования пены. Напиток процедить, перелить в бокалы и сразу подать к столу.

ЕЖЕВИЧНЫЙ НАПИТОК «ЛЕТНИЙ ВЕЧЕР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 350 мл ежевичного сиропа, 500 мл холодного молока, 1 стакан холодной воды,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ежевичный сироп, молоко, воду смешать в миксере. Подать напиток охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ ЕЖЕВИЧНЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г ежевичного сока, 400 мл кипяченого молока, 3 яичных желтка, 1 ст. л. меда, 8 кубиков льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Охлажденное молоко, ежевичный сок, мед и желтки взбить миксером и подать со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ЗАСНЕЖЬЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 мл ежевичного сиропа, 100 г сливочного мороженого, 200 мл холодного молока, 2—3 ст. л. взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливочное мороженое, ежевичный сироп, холодное молоко взбить в миксере до образования пены. Разлить по бокалам и украсить взбитыми сливками.

НАПИТОК ИЗ ЗВЕРОБОЯ С КЛЮКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан сушеного зверобоя, 1 стакан клюквы, 1 стакан сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отварить зверобой в 2 л воды, охладить. Отжать сок из ягод клюквы, мезгу отварить в 2 стаканах воды. Сок клюквы, отвар из зверобоя и мезгу соединить, добавить сахар, перемешать, охладить и дать настояться 10—12 часов.

СОК КАЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод калины, 200 г сахара, 200 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из перебранных и вымытых ягод отжать сок. Мезгу залить водой, кипятить 5—10 минут, процедить. Отвар соединить с отжатым соком. Добавить сахар, размешать, охладить.

КАЛИНОВЫЙ ТОРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сока калины, 1 л воды, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сок смешать с горячей кипяченой водой, добавить по вкусу сахар, оставить на 3—5 часов. Подать охлажденным.

ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК ИЗ КИСЛИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г кислицы, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кислицу нашинковать ножом или измельчить в мясорубке, залить холодной кипяченой водой и настаивать в течение 2 часов.

НАПИТОК № КЛЕВЕРА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г головок свежего клевера, 1 л воды, 2 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Головки клевера положить в кипящую воду, варить 20 минут и охладить (2—3 часа). Отвар процедить, добавить сахар, размешать, оставить на 2 часа. Подать напиток охлажденным.

НАПИТОК ИЗ КОРОВЯКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан сухих цветков коровяка, 1 л воды, 2 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду довести до кипения, растворить сахар, добавить цветки коровяка, кипятить 1 минуту, процедить отвар через сито и охладить.

НАПИТОК № ЦВЕТКОВ КОРОВЯКА С МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан свежих цветков коровяка, 1 л воды, 2 ст. л. меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Цветки коровяка залить кипятком, настоять 3—4 часа, процедить, добавить мед.

НАПИТАН ИЗ ЦВЕТКОВ КОРОВЯКА И ЛИПЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан свежих цветков коровяка, 1 л воды, 2 ст. л. меда, 2 стакана липового отвара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Напиток готовится, как и в предыдущем рецепте, но с отваром липового цвета. Для получения отвара 5 г липового цвета заварить в чайнике, настаивать в течение 1 часа и добавить в медовый напиток.

СОН ИЗ КРАПИВЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг молодой крапивы, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молодые побеги и листья крапивы пропустить через мясорубку, добавить 0,5 л холодной кипяченой воды, перемешать, сок отжать через марлю. Оставшиеся выжимки повторно пропустить через мясорубку,

разбавить водой и отжать сок. Соединить его с первой порцией сока и перемешать.

НАПИТОК ИЗ КРАПИВЫ С МОЛОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. сока крапивы, 1 стакан молока, 2 ст. л. меда, 1 стакан воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мед растворить в воде, добавить сок крапивы, молоко. Перемешать и охладить.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРАПИВЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. сока крапивы, 2 стакана березового сока, 3 ст. л. портвейна, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Разлить по бокалам березовый сок, добавить сок крапивы и портвейн, перемешать, положить лед и подать к столу.

КОКТЕЙЛЬ № КРАПИВЫ «НОВОСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: ¾ стакана сока крапивы, 1 стакан морковного сока, 1 ст. л. лимонного сока, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать все ингредиенты и добавить лед.

СИРОП ИЗ КРАПИВЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг молодой крапивы, 500 г меда, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Листья молодой крапивы пропустить через мясорубку, добавить 3 стакана воды, прокипятить,

процедить. Полученный сок соединить с медом, добавить оставшуюся воду, довести до кипения и дать остыть.

СИРОП № МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод можжевельника, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды можжевельника размять в ступке, залить водой, нагреть до 40—50 °С и оставить настояться при этой температуре 2—3 часа. Процедить и охладить.

НАПИТОК ИЗ МЯТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. мяты, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. клюквенного сока, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Залить мяту кипятком, через 5 минут процедить через сито. Добавить сахар и сок клюквы. Подать напиток охлажденным.

СОН ИЗ ОБЛЕПИХИ С МЯТОЙ И МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 600 г облепихового сока, 2 ст. л. меда, 1 стакан кипяченой воды, 100 мл отвара полевой мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тщательно перемешать все компоненты, оставить на 2 часа в холодном месте.

НАПИТОК «МУРОМСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сока облепихи, 4 ч. л. какао-порошка, 5 ч. л. сахарной пудры, 400 мл кипяченого охлажденного молока, 2 пакетика ванильного сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Какао-порошок соединить с сахарной пудрой и ванилином, влить молоко и сок облепихи, тщательно перемешать. Подать охлажденным.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ФИЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г облепихового сока, 4 яичных белка, 400 мл газированной воды, 4 лимона, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Яичный белок, облепиховый сок, лимонный сок, лед взбить в миксере до образования пены. Процедить, разлить по бокалам, добавить газированную воду и подать к столу.

НАПИТОК «АМБРОЗИЯ»

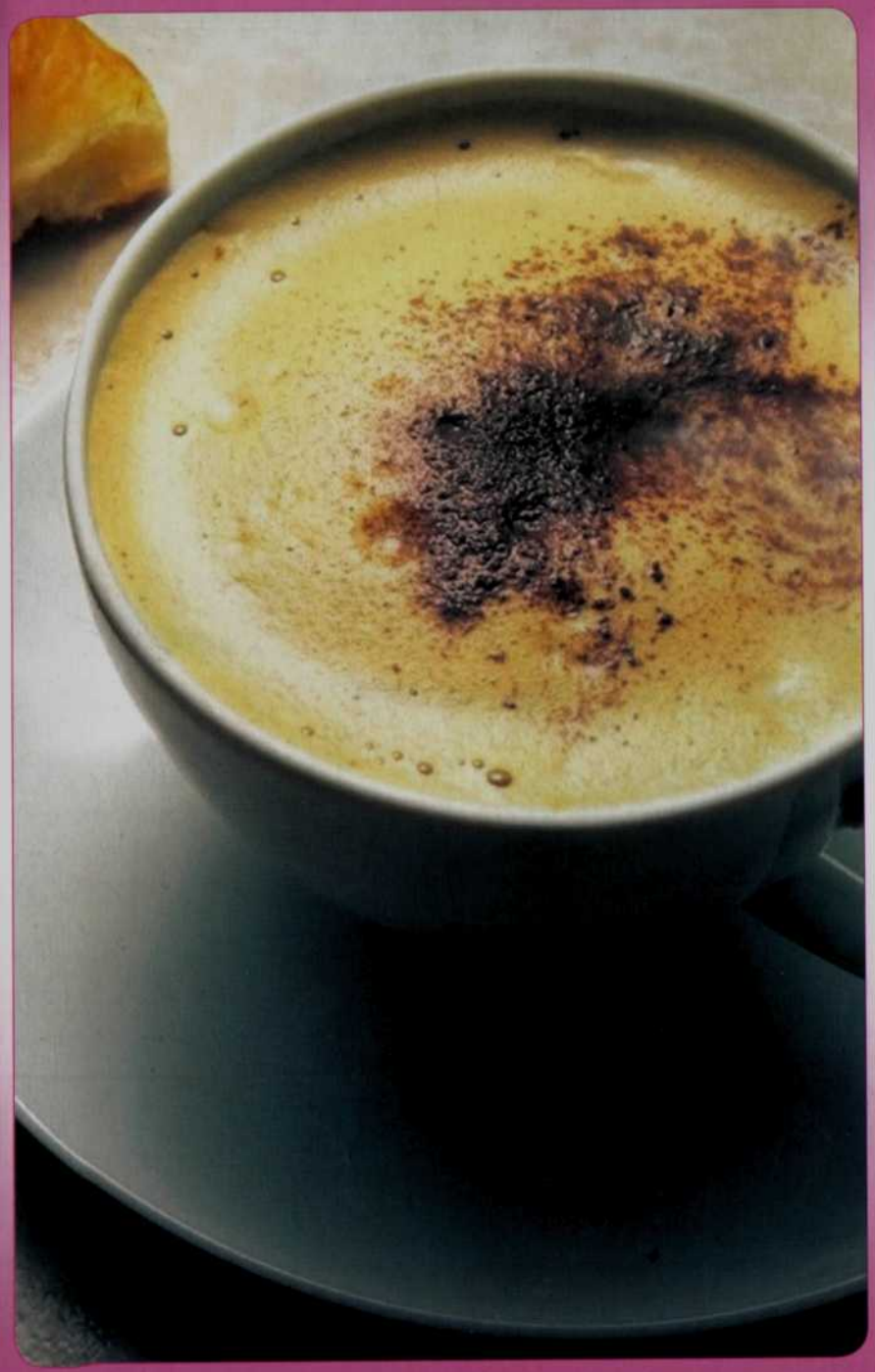
ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 г сушеной полыни, 1 ст. л. клюквенного сока, 1 ст. л. меда, 1 л воды.

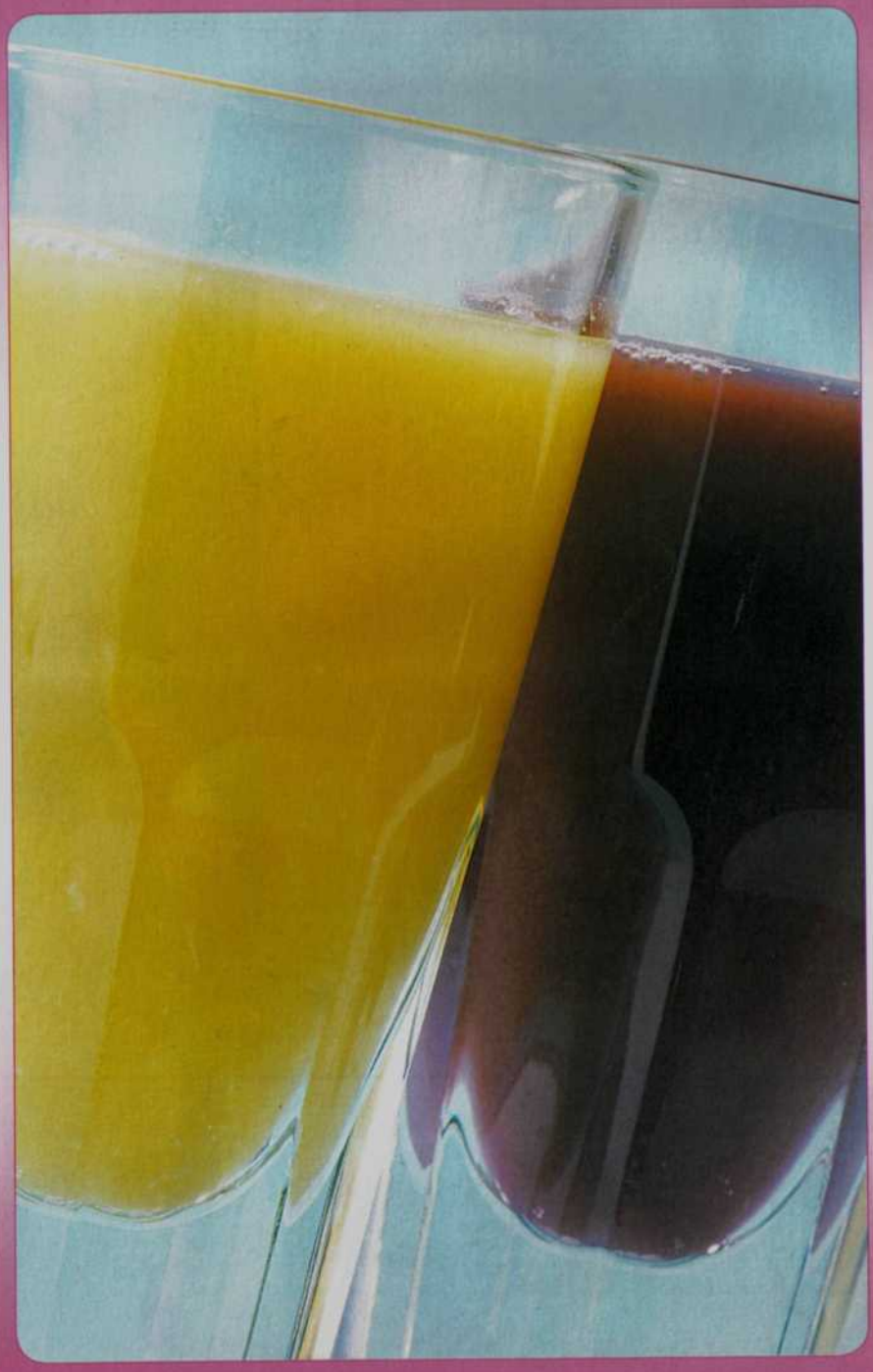
ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Полынь заварить в 1 стакане воды, охладить. Отвар процедить, растворить в нем мед, добавить сок клюквы и оставшуюся воду, перемешать, дать настояться в течение 2 часов. Подать напиток охлажденным.

РЯБИНОВАЯ ШИПУЧКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 350 г ягод рябины, 3 л воды, 1 ст. л. изюма, 150 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобранные и промытые ягоды рябины размять, выложить в кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Снять с огня, добавить сахар и поставить в теплое место для брожения. Когда начнется брожение, напиток процедить, разлить по бутылкам, положив в каж-





дую по 3—4 изюминки, и **хорошо закупорить.** Бутылки хранить горизонтально **в прохладном месте.**

ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. сушеных ягод рябины, 2 ст. л. сушеных плодов шиповника, 1 л воды, 2 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Размять плоды шиповника, соединить с ягодами рябины, залить горячей водой и варить 10 минут. Настоять 4—5 часов, процедить, добавить сахар и перемешать.

НАПИТОК «СНЕГИРЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 ст. л. рябинового сока, 200 г яблочного сока, 600 г свекольного сока, 6 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В рябиновый сок влить яблочный и свекольный, перемешать, добавить сахар и охладить.

РЯБИНОВЫЙ НАПИТОК «КАМА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г рябинового сока, 120 г клюквенного сока, 4 ст. л. меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты, охладить, подать с мороженым или со взбитыми сливками.

НАПИТОК ИЗ ТЫСЯЧЕЛИСТНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. сушеных листьев и цветков тысячелистника, 400 г клюквенного сока, 1 стакан натурального меда, 3 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить тысячелистник в кипящую воду и варить 5—10 минут. Настаивать 2—3 часа, процедить, добавить клюквенный сок и мед, затем перемешать.

ароматный напиток из таволги

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. свежих цветов таволги, 2 ст. л. меда, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Цветки таволги прокипятить в воде 10 минут, отвар процедить через сито, добавить мед, довести до кипения и охладить.

напиток с чабрецом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. чабреца, 1 ст. л. зверобоя, 2 ст. л. меда, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Высушенные чабрец и зверобой залить водой, прокипятить в течение 10 минут, настаивать 2—3 часа. Отвар процедить, добавить мед и охладить.

напиток из чабреца и каины с медом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 г сушеного чабреца, 3 стакана калинового сока, 1 стакан меда, 3 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чабрец залить кипятком, кипятить 5 минут, процедить, добавить сок калины, мед и перемешать.

напиток из чертополоха с медом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 шт. цветочных корзинок чертополоха, 100 г меда, 1 л воды, 2 цветка календулы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чертополох и календулу проварить 30—40 минут. Отвар процедить, добавить мед и охладить.

витаминный настой из цепых плодов шиповника

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. сухих плодов шиповника, 1 стакан воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобранные плоды шиповника промыть, залить кипятком, прокипятить 10 минут в эмалированной посуде, затем настаивать 20—24 часа. Процедить.

настой из очищенных плодов шиповника

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. плодов шиповника без семян, 1 стакан воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежие плоды шиповника очистить от семян, Промыть, залить кипятком, настаивать 2—3 часа. Процедить.

напиток «нектар»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. сиропа из лепестков шиповника, 4 ст. л. меда, 4 стакана кипяченой воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать все компоненты, охладить. К напитку подать ягоды или мороженое пломбир.

сироп из лепестков шиповника

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 ст. л. лепестков шиповника, 1 л воды, 700 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В воде растворить сахар/довести сироп до кипения. Горячим сиропом залить лепестки шиповника и вновь довести до кипения. Настаивать 10—12 часов в закрытой посуде.

НАПИТОК «ОСЕННИЙ ЛУЧ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан крепкого настоя шиповника, 1 стакан клюквенного сока, 1 стакан черносмородинового сока, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить и перемешать все ингредиенты, добавить сахар, довести до кипения и охладить.

КОКТЕЙЛЬ «РУССКИЙ ЛЕС»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. сиропа из плодов шиповника, 100 г фруктового мороженого, 1 стакан березового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить в миксере фруктовое мороженое, сироп шиповника и березовый сок, разлить по бокалам. Украсить коктейль ягодами (смородина, малина, земляника).

ШИПОВНИКОВЫЙ ФИЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ст. л. сиропа из плодов шиповника, 4 лимона, 4 яичных белка, 2 стакана газированной воды, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В шейкере взбить яичные белки, сироп шиповника, сок лимона и лед до образования пены. Процедить, разлить по бокалам и добавить газированную воду.

СОК ШИПОВНИКА С МЯКОТЬЮ И МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг свежих плодов шиповника, 2 стакана меда, 2 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежие плоды шиповника очистить, промыть под проточной водой, разварить до размягчения, протереть через сито, добавить мед, влить воду, еще раз прокипятить и охладить.

ФРУКТОВЫЕ И МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л молока, 100 г сметаны, 1 стаканчик мороженого, любой наполнитель (какао, клубничное варенье, любые сиропы, орехи, курага, распаренный изюм).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты взбить миксером в однородную массу.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г мороженого, 100 г апельсинового сока, 0,25 л молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты взбить миксером в однородную массу.

АЙРАН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л кислого молока, 1—2 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кислое молоко разбавить холодной кипяченой водой. Затем взбить, положить кубики льда.

ЯБЛОЧНО-МЯТНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л яблочного сока, 2 яблока, сахар, листья мяты, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Дольки яблок обдать кипящим сахарным сиропом, охладить, к сиропу добавить яблочный сок. В стаканы положить кусочки льда, дольки яблок, залить приготовленной жидкостью и посыпать мелко нарезанными листьями мяты.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И МЯТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Апельсины, сахарная пудра, свежая мята, яблочный, лимонный или апельсиновый сок, сок манго.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Апельсины очистить, разделить на дольки, положить в стаканы и поставить в холодное место. Затем залить соками, посыпать пудрой, нарезанной мятой, украсить листиком мяты.

КОКТЕЙЛИ ИЗ КЕФИРА И КЛУБНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л кефира, 300 г клубники, мед или сахар, мята.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты взбить миксером, разлить по бокалам, положить кубики льда с замороженными ягодами клубники и мяту.

КОКТЕЙЛИ ЯГОДНЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г мороженого, 2 яичных желтка, 400 г ягод, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды растереть, добавить сахар, мороженое, яичные желтки, все хорошо взбить.

МОРКОВНО-ЛИМОННЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 500 г моркови, 1 лимон, сахар или мед по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лимон очистить. Цедру мелко нарезать, залить водой, добавить сахар, проварить, дать остыть. Морковь натереть на терке, залить отваром цедры, размешать, выжать сок, добавить лимонный сок и мед.

ЛИМОННЫЙ НАПИТОК С МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л воды, 1 лимон или апельсин, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. меда, 50 г дрожжей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лимон очистить. Цедру отварить с сахаром, затем охладить до 30 °С, добавить дрожжи, накрыть крышкой, поставить в теплое место на 1 час. Заправить лимонным соком, медом и охладить.

«ЗЕЛЕНЫЙ» КЕФИР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л кефира, 4 ст. л. мелко рубленной зелени укропа и петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Холодный кефир взбить с зеленью, добавить соль и перец.

МОЛОЧНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 стакана молока, 1 стакан апельсинового сока, 50 г сахара, 1 ст. л. крахмала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молоко вскипятить с сахаром, добавить сок с разведенным крахмалом, прогреть, охладить и подать к столу с пастилой, зефиром или печеньем.

УЗВАР ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 800 г разных сушеных фруктов (яблоки, груши, вишни, сливы), щепотка корицы, 1—1,5 стакана сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сухофрукты промыть, сложить в кастрюлю, добавить немного корицы, залить водой, довести до кипения. Закрыть крышкой и варить до мягкости на слабом огне. Остудить, слить сок, насыпать в него 1 стакан сахара (или 1,5 стакана, если фрукты кислые), сварить сироп и залить им фрукты. Подать горячим или холодным.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: ¾ стакана молока, ¼ стакана апельсинового сока, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать молоко и апельсиновый сок, добавить сахар, взбить венчиком в однородную массу. Подать к столу охлажденным.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОН СО СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ яичного желтка, 2 ст. л. сахара, *Уг* стакана апельсинового сока, *УА* стакана сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить **яичный желток** с сахаром, добавить апельсиновый сок, **перемешать, разлить** по бокалам, добавив сливки.

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП

ИНГРЕДИЕНТЫ: Цедра 6 апельсинов, 3 л кипяченой воды, 2 кг сахара, 6 ч. л. лимонной кислоты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мелко нарезать апельсиновую цедру, залить кипятком. Через сутки вынуть из воды и пропустить через мясорубку, снова положить в подогретую воду и настаивать сутки. Затем настой процедить через марлю, сложенную в несколько слоев, нагреть и растворить в нем сахар. Когда сироп остынет, добавить лимонную кислоту, все размешать и разлить по бутылкам. Сироп получится очень концентрированным, поэтому его следует разбавить охлажденной газированной или минеральной водой.

КРЮШОН ИЗ ОГУРЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 свежий огурец, ½ стакана воды, *Уг* стакана сахара, 0,5 л минеральной или газированной воды, 0,5 л яблочного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из сахара и воды приготовить сироп, охладить. Огурец без кожицы нарезать тонкими кружочками, залить сиропом и дать настояться 1 ч. При подаче к столу добавить яблочный сок и газированную воду.

ВИШНЕВЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: ¼ стакана вишневого сока, ½ ст. л. лимонного сока, ¾ ст. л. сахара, ¾ стакана молока, щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать вишневый и лимонный соки, дебшйть сахар, соль, прокипятить на слабом огне в течение 5 Минут, после чего охладить. Подготовленный таким образом сироп смешать с молоком и взбить веничком. Подать к столу охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г мороженого, 100 г вишневого или черносмородинового сока, 1 ст. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты соединить и взбить, разлить по бокалам, положить в каждый по кубику льда.

КОКТЕЙЛЬ КОФЕЙНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г молока, 1 ч. л. растворимого кофе, ½ ч. л. какао, 1 ст. л. сахара, щепотка корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Охлажденное молоко взбить с растворимым кофе, какао, сахаром и корицей до образования пены.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 стакана виноградного сока, 300 г сливочного мороженого, несколько капель лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты взбить миксером в пену.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Способ 1. Слегка взбить 1 яйцо, добавить 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. вина, немного соли. Все тщательно перемешать,

влить ¾ стакана пастеризованного или кипяченого молока и процедить. Вино можно заменить тертым мускатным орехом.

Способ *2.* Взбить 1 яичный желток, добавить 1 ст. л. сахара, немного соли, 2 ст. л. вина и ⅔ стакана молока. Все перемешать, процедить и соединить со взбитым яичным белком. Перед подачей к столу перемешать.

Способ 3. Соединить 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, немного соли и ванилина, влить ¾ стакана молока, перемешать и процедить. Чтобы получить сладкий гоголь-моголь, нужно взбить белки с сахаром и вылить в смесь с желтком.

КОКТЕЙЛЬ *МОРКОВНЫЙ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ стакана морковного сока, сок 1 апельсина, ½ лимона, 1 ст. л. меда, 1 стакан простокваши, 1 стакан сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты взбить, разлить по фужерам, положить по одному кубику льда.

КОКТЕЙЛЬ ОРЕХОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ¼ стакана измельченных грецких орехов, 1,5 стакана сливок, 1 ст. л. сахара, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сливки охладить, перемешать с остальными ингредиентами.

КОКТЕЙЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан яблочного сока, сок 1 лимона, 1 ст. л. меда, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты хорошо перемешать.

КОКТЕЙЛЬ МАЛИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ стакана сока малины, 100 г сливочного мороженого, ½ стакана молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сок, мороженое и молоко перемешать и охладить.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВОГО И ЛИМОННОГО СОКОВ С МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г меда, ½ стакана апельсинового сока, ½ стакана лимонного сока, 1 сырое яйцо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты хорошо взбить. Подавать коктейль с кубиками льда.

КОКТЕЙЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 стакана молока, 1 ст. л. какао, 3 желтка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты взбить до образования пышной пены, налить напиток в фужеры, положить кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «СПОРТИВНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 абрикос, ½ персика, 6—7 ягод смородины, 3—4 ягоды клубники, 0,25 л молока, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Фрукты помыть, очистить кожицу, измельчить миксером. Добавить свежее молоко и перемешать. Долить еще немного молока, положить 2—3 кубика льда и вновь перемешать.

Коктейль подавать в бокалах с чайными ложками. Украсить фруктовой долькой.

КОКТЕЙЛЬ «САДОВНИК»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г морковного сока, 100 г томатного сока, щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соки смешать, посолить, взбить в пышную пену. Подать в бокалах, украсив веточкой петрушки.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г апельсинового сока, 1 ч.л. меда, 1 ст. л. малинового сиропа, 2 ст. л. лимонного сока, газированная вода, 2—3 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сок, мед, сироп и газированную воду соединить и взбить в миксере. При подаче к столу добавить кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАЛЕНЬКИЙ ПРИНЦ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л молока, 1 желток, 3 ст. л. мороженого, 2 ст. л. апельсинового сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать в миксере.

КОКТЕЙЛЬ ВИШНЕВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: *½* стакана вишневого сока, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. очищенных вишен, размятых с *½* стакана сахара, 1 яйцо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать вишневый, лимонный соки й вишни с сахаром. Добавить взбитое яйцо. В каждый бокал положить по кубику льда и налить коктейль.

НАПИТОК СОКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг моркови, 0,5 л воды, сок ½ лимона, ¾ стакана клюквенного сока, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 часа в холодильник, накрыв крышкой. Отжать через плотную ткань. В морковный сок добавить сок лимона, клюквенный сок и сахар. Подавать напиток холодным.

НАПИТОК ТОМАТНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л томатного сока, 0,25 л рассола квашеной капусты, сок 1 лимона, цедра *Уг* лимона, 1 стакан кипяченой воды, сахар и соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, охладить и разлить по бокалам.

НАПИТОК МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 ст. л. сливочного мороженого, 2 ст. л. шоколадного сиропа, 100 г пастеризованного молока, ½ ч. л. сливок, 1 ч. л. сахарной пудры.

Для шоколадного сиропа: Уг ч. л. какао, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. воды, 1 ч. л. сливок, щепотка ароматизированного ванилина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал положить сливочное мороженое, добавить шоколадный сироп и пастеризованное молоко. Все перемешать, сверху положить сливки, взбитые с сахарной пудрой. Для приготовления шоколадного сиропа какао растереть с сахаром, развести водой и прокипятить. Сироп охладить, соединить со сливками и щепоткой ароматизированного ванилина.

МЕДОВЫЙ НАПИТОК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 яблока, 4 ст. л. меда, сок 1 лимона, 2 стакана молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, поставить на сутки в холодильник, процедить через сито и разлить по стаканам.

НАПИТОК «РОСКОШНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. сливок, 3 ст. л. яблочного пюре, ванилин, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Белок взбить в пену, постепенно добавляя сахар и желток. Соединить со сливками и яблочным пюре, ароматизировать ванилином и подать в бокалах, положив в каждый кубик льда.

НАПИТОК № МОЛОКА И ПЕРСИКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г персиков, ½ стакана воды, 100 г сахара, 0,25 л молока, 0,25 л сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Персики без косточек (свежие или из компота) сварить до мягкости в *Уг* стакана воды. Растолочь персики с сахаром, охладить, влить молоко, хорошо перемешать, добавить сливки и вновь перемешать. Напиток налить в бокалы. Подавать охлажденным.

НАПИТОК ИЗ СЛИВОК И КЛУБНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг клубники, 0,5 л сливок, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Протереть через сито промытую, перебранную клубнику. Полученное пюре смешать с сахаром, а затем со сливками, охладить.

РУССКАЯ ВОДИЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 стакана любых ягод, 4 стакана воды, сахарный сироп, ваниль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды перебрать, промыть, положить в посуду, залить водой и кипятить, пока не разварятся. Процедить через сито и добавить к отвару сахарный сироп, щепотку ванильного сахара и поставить напиток в холодильник. Подавать холодным.

НАПИТАН ИЗ ВИШЕН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г вишневого сока, 1 ст. л. лимонного сока, 1,5 ст. л. сахара, 300 г молока, щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать вишневый и лимонный соки, добавить сахар, соль, варить 5 минут на слабом огне, охладить. Затем смешать с молоком и взбить. Подавать охлажденным.

НАПИТОК ИЗ КЛУБНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг клубники, 200 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды положить в дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Затем ягоды очистить от чашелистиков,

засыпать сахарным песком и поставить в холодное место на 6—8 часов. После того как ягоды пустят сок, профильтровать его через 2 слоя марли. Собранный сок слить в стеклянный кувшин и охладить. Напиток подать охлажденным с газированной водой, молоком или сливками.

НАПИТОК ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г растертой земляники, 150 г молока, 1 ст. л. сахара, щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты соединить, перемешать, добавить немного соли и взбить в однородную массу. Напиток подать охлажденным.

НАПИТОК ИЗ КЛУБНИКИ С БИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г клубники, 150 г сахара, 200 мл белого вина, 100 мл красного вина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В графине перемешать все ингредиенты, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г ягод черной смородины, 0,5 л воды, 150 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды помыть, дать воде стечь, размять, залить теплой водой (0,5 л на 250 г ягод), профильтровать через 2 слоя марли. В отфильтрованный сок добавить 150 г сахара на 0,6 л сока, перемешать и охладить. Подать напиток с газированной водой, молоком или сливками.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. плодов шиповника, 200 г воды, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Высушенные плоды промыть холодной водой, слегка раздробить, положить в эмалированную кастрюлю и залить кипятком. Закрыв крышкой, кипятить 8—10 минут. После этого отвар вместе с плодами перелить в стеклянную посуду, накрыть и настаивать в темном месте. Затем процедить через 2 слоя марли и отжать в ней плоды. Для улучшения вкуса можно добавить сахар. Приготовленный напиток желательно употребить в течение дня.

НАПИТОК ИЧ ХРЕНА С МЕДОМ «БОДРОСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг корней хрена, 0,5 кг меда, 1,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Корни хрена очистить от кожицы, дважды пропустить через мясорубку. Залить охлажденной кипяченой водой и настаивать неделю. Затем настой процедить, добавить свежий мед. Выдержать неделю в прохладном месте. Принимать по столовой ложке три раза в день перед едой.

РЯБИНОВАЯ ШИПУЧКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод рябины, 7,5 л воды, 5—7 шт. изюма, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рябину промыть, измельчить, залить водой и слегка разварить. Затем переложить рябину в большую эмалированную кастрюлю, залить 7,5 л горячей воды и поставить в теплое место. Когда рябина забродит, процедить. Добавить по вкусу сахар и, помешивая, разлить по

бутылкам, положив в каждую по 3 изюмины, и укупорить. Хранить в холодном месте горизонтально.

ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Листовые чаи ни в коем случае нельзя заваривать более 5 минут, мелкие или гранулированные — более 4 минут.

ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ

Заваривают и настаивают в течение 1,5—2 минут.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Этот сорт настаивают 8—10 минут, а заливают 3—4 раза: первая заливка — слоем воды 1 см на 1—2 минуты, вторая — до половины чайника на 3—4 минуты, третья — на 2—3 минуты — до верха или на % чайника, четвертая — на 2 минуты — до верха.

КРАСНЫЙ ЧАЙ

Чай засыпают в сухой теплый чайник и выдерживают около 2 минут, после чего заливают небольшим количеством воды (слоем примерно 2,5 см). Через 1,5—2 минуты доливают воду до половины чайника, а еще через 2 минуты — до верха.

ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ

Желтый чай нужно заваривать очень аккуратно. При первой заливке чай настаивают 1—1,5 минуты, затем его можно пить. Потом заваривают второй раз, выдерживая настой 3—4 минуты.

чай сборный с душицей

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л кипятка, 2 ст. л. сборного чая.

Состав сбора: по 3 части сушеных трав душицы, зверобоя, перечной мяты, по 1 части ягод черной бузины, лепестков и плодов шиповника.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Заваривать чай следует непосредственно перед употреблением.

травяной чай, ароматизированный дягилем

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг листьев иван-чая, 100 г корней дягиля, нарезанных палочками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все компоненты, положить в глиняный горшок, плотно закрыть и выдержать на слабом огне в духовке 3 часа. Затем высушить смесь при комнатной температуре, измельчить и в дальнейшем использовать для заварки.

чай из зверобоя

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан измельченного сушеного зверобоя, 2,5 стакана сушеной душицы, ½ стакана плодов шиповника.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать и использовать в качестве заварки.

Чай лучше всего покупать в специализированных чайных или кондитерских магазинах — это дает гарантию, что он не находился рядом с продуктами, имеющими резкий запах.

чай сборный с истодом

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан сухих **листьев истода сибирского, 1** стакан цветков липы, 1 стакан листьев зверобоя.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать и использовать в качестве заварки.

чай сборный с клевером

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 части головок клевера, 1 часть травы зверобоя, 1 часть листьев смородины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Высушить травы в тени, перемешать и использовать в качестве заварки.

чай с цветками коровяка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 части сухих цветков коровяка, 2 части лепестков шиповника.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы перемешать, хранить в сухом темном месте в плотно закрытых банках. Заваривать, как обычный чай.

чай сборный с мелиссой

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 часть сушеного зверобоя, 1 часть сушеных цветов липы, 1 часть сушеной мелиссы.

Водопроводная вода годится для заваривания чая только после того, как она в течение нескольких часов отстаивалась в открытой посуде — за это время запах хлора улетучивается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы измельчить, перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать в качестве заварки.

чай СБОРНЫЙ из мяты, душицы и зверобоя

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сухая мята, душица, зверобой в равных пропорциях.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы измельчить, перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать для заварки непосредственно перед подачей к столу, чтобы сохранить аромат мяты и душицы.

чай из ПЕРВОЦВЕТА и ЗВЕРОБОЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сушеный первоцвет и зверобой в равных пропорциях.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы измельчить, перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать для заварки непосредственно перед подачей к столу.

РЯБИНОВЫЙ чай

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сушеных ягод рябины, 50 г сушеных ягод малины, 25 г сушеных листьев смородины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды и листья перемешать, хранить в банке в сухом темном месте, использовать в качестве заварки.

Открывая упаковку с чаем, помните, что руки в это время должны быть чистыми, без какого-либо запаха.

РЯБИНОВЫЙ чай «АРОМАТНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сушеных ягод рябины, 30 г сушеных цветков рябины, 10 г мяты полевой, сахар или мед по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать и использовать в качестве заварки из расчета 1—2 ст. л. на 1 стакан кипятка.

ЧАЙ ИЗ ТАВОЛГИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г цветов таволги, 20 г лепестков шиповника.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Цветки таволги и лепестки шиповника высушить в тени, перемешать и использовать при заваривании чая.

ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г листьев чабреца, 100 г травы зверобоя, 20 г листьев брусники.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Высушенные листья чабреца и брусники перемешать с сушеной травой зверобоя и использовать при заваривании чая.

Дома чай нужно хранить в месте, изолированном от других продуктов, лучше всего вне кухни.
Чай не следует держать в начатой пачке, его необходимо пересыпать в специально отведенную для него посуду с плотной крышкой.

высокогорный чай по-шотландски

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. чая, 0,5 л молока, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Насыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 минут и подать к столу.

оригинальный чай с пряностями

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ ч. л. мелко нарезанного свежего имбиря, 3 щепотки молотого имбиря, 3 щепотки молотого кардамона, 1 палочка корицы, 2 щепотки молотого мускатного ореха, 1 ч. л. семян кориандра, 1 ч. л. семян кумина, ½ стакана измельченных листьев свежей мяты, 3 шт. гвоздики, 3 стакана воды, 3 стакана молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Влить воду в чайник и довести ее до кипения. Добавить в чайник травы, специи и молоко и варить на слабом огне 5 минут. Процедить полученный настой через ситечко, разлить по чашкам и подать к столу.

В воду, которой заваривают чай, можно заранее положить немного сахара, щепотку соли, питьевой соды — это смягчит ее, а чай будет ароматнее.
Если вода жесткая, нужно увеличить норму закладки сухого чая и время заваривания, тогда вкусовые качества чая заметно улучшатся.
Если вам приходится пользоваться очень жесткой водой, то заваривать ею чай нужно только после того, как она не менее суток отстаивалась. Кроме того, старайтесь употреблять сорта чая, отличающиеся повышенной экстрактивностью.

витаминный чай

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л крепкого чая, сок ½ лимона и 1 апельсина, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Горячий чай перемешать с лимонным и апельсиновым соками, добавить сахар.

витаминный чай с плодами шиповника

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан сухих плодов шиповника, 1 стакан сухих ягод рябины, 1 стакан сушеной моркови, ½ стакана сухих плодов черной смородины, ½ стакана сухих листьев земляники.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты и использовать как заварку: в чайник насыпать 2 ст. л. смеси, залить 2 стаканами кипятка и настаивать 5—7 минут.

холодный чай с лимоном

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л крепкого чая, 4 кружочка лимона, сахар, 0,5 л газированной воды, мед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кружочки лимона залить кипяченой водой с сахаром и заморозить в формочках в холодильной

Наилучшей водой для заваривания чая считается родниковая и ключевая, на втором месте — вода из речек с каменисто-песчаным дном.
Вода, предназначенная для заваривания чая, не должна перекипать, т. к. она придает чаю жесткость, обедняет его вкус и почти полностью лишает аромата.

камере. Крепкий чай с сахаром охладить, добавить мед. При подаче к столу в каждый стакан положить лимонный лед, налить приготовленный холодный чай и дополнить газированной водой. Лимон можно заменить другими фруктами или ягодами.

Апельсиновый айс-чай

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 шарика апельсинового или лимонного мороженого, 0,5 л крепкого холодного чая, сахар, сливки, дольки мандарина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Украсить сливками и дольками мандарина.

Воду для чая надо кипятить в чайниках, где полностью отсутствует контакт воды с металлом. Для этого пригодны луженые и эмалированные чайники, а также чайники из так называемого «белого металла». Заваривать чай можно только в фарфоровой или фаянсовой посуде. Фарфор предпочтительнее, так как он быстро прогревается, а это имеет большое значение при заваривании.

Алкогольные напитки

что и с ЧЕМ пить

Аперитив предлагается гостям прежде, чем они сядут за стол, и служит для возбуждения аппетита. В качестве аперитива можно предложить охлажденный вермут, мартини, виски или какое-нибудь ароматизированное вино.

К рыбным блюдам лучше подавать белые сухие или полусухие вина.

Сухое белое вино подают к рыбе, мидиям, ракам и лангустам, улиткам, цветной капусте.

К птице, дичи, говядине или баранине, печеночному паштету, грибам, жареному картофелю подойдет сухое красное вино.

Если на вашем столе присутствует такое экзотическое блюдо, как индейка в абрикосах, то следует поставить на стол вина смешанных белых и красных сортов или розовые вина.

Шампанское — универсальный напиток, его можно подавать практически к любым блюдам. Обычно сухое шампанское подают в начале обеда, сладкое или полусладкое — с фруктами и десертом.

Водку можно предложить либо к холодным закускам, либо к основному горячему блюду. Водка должна подаваться на стол в охлажденном виде, можно со льдом.

Коньяк или ликер — заключительная нота в партитуре трапезы, их подают к кофе.

КАЖДОМУ НАПИТКУ — СВОЙ БОКАЛ

Красное сухое вино желательно подавать в фужерах на высокой ножке, белое же • — в похожих, но меньших по размеру.

Десертное вино подают в небольших округлых бокалах; вино типа херес — в узких.

Для шампанского хорошо подходят узкие бокалы в форме кубка или широкие на высокой тонкой ножке, в форме чаши.

Рюмки для аперитива, коктейля, ликера или коньяка могут иметь самые разнообразные формы, но должны быть небольшими по размеру.

Рюмки для виски должны иметь толстое прозрачное дно. Самые маленькие рюмки-стопочки предназначаются для водки.

Бокалы для грога и пунша должны быть высокими, широкими и сделанными из толстого стекла, чтобы они не лопнули из-за высокой температуры.

Для безалкогольных напитков — минеральной воды или сока — подойдут бокалы в виде высоких стаканов.

ГЛИНТВЕЙНЫ И ГРОГИ

ГЛИНТВЕЙН «ДРУЖЕСКАЯ ВЕЧЕРИНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 2,25 л красного столового вина, 200 г сахара, 1 лимон, 6 шт. гвоздики, одна щепотка корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать красное вино с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой и соком лимона, нагреть и процедить через сито. Подать в горячем виде в фарфоровых чашках. В чашки можно положить кусочек лимона.

ГЛИНТВЕЙН «ЗИМНЕЕНАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 8—10 персон: 1 л настоя крепкого чая, 750 мл красного столового вина, 4 шт. гвоздики, щепотка корицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вылить красное вино и чайный настой в эмалированную посуду, добавить пряности и нагреть. Подать в фарфоровых чашках.

ГЛИНТВЕЙН «СПОРТИВНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 8—10 персон: 1,5 л красного столового вина, 50 мл коньяка, 100 г сахара, 4—5 шт. гвоздики, щепотка корицы, лимонный сок, цедра 1 лимона, мускатный орех.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты, довести до кипения и процедить через сито. Подать в чашках.

ГЛИНТВЕЙН *«ДОРОЖНЫЙ»*

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 5—6 персон: 0,75 л красного вина, 0,75 л белого столового вина, 50 мл лимонной настойки, 4 шт. гвоздики, 1 щепотка корицы, мускатный орех.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить и подать так же, как глинтвейн «Спортивный».

ГЛИНТВЕЙН ЯБЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 120 мл яблочного сока, 50 мл красного вина, 1 ст. л. лимонного сока, 2 шт. гвоздики, корица на кончике ножа, 1 кусочек сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нагреть, но не кипятить смесь из яблочного сока, красного вина, лимонного сока, добавить гвоздику, корицу и сахар. Готовый глинтвейн процедить и подавать в предварительно нагретой чашке.

ФРУКТОВЫЙГЛИНТВЕЙН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,2 л красного вина, 40 мл коньяка, 2 ст. л. изюма, 100 г крупнокристаллического сахара, 10 шт. гвоздики, 4 плода звездчатого аниса, 1 ч. л. корицы, 1 лимон, ½ яблока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить вино и коньяк, добавить изюм, сахар, корицу, гвоздику, дольки лимона и яблока и звездчатый анис. Смесь нагреть. Глинтвейну дать настояться 5 минут и подать горячим.

ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 л красного сухого вина, 300 г сахара, 3 шт. гвоздики, щепотка корицы, цедра 1 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты нагреть в эмалированной кастрюле до 70—80 °С, процедить и подать глинтвейн горячим.

ГЛИНТВЕЙНКРАСНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,75 л красного столового вина, 1 рюмка коньяка или рома, 2 шт. гвоздики, щепотка корицы, цедра 1 лимона, 5 ст. л. сахара, щепотка корицы, 0,4 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить в эмалированную кастрюлю гвоздику, корицу, цедру, сахар, добавить воду, поставить

на огонь и кипятить 1—2 минуты, затем процедить. Добавить красное столовое вино, нагреть до 70 °С (не кипятить!). Гармонию вкуса можно дополнить одной рюмкой хорошего коньяка или рома. Подать горячим.

ГЛИНТВЕЙН БЕЛЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,75 л сухого белого или яблочного вина, 100 г сахара, 2 шт. гвоздики, щепотка корицы, 1 апельсин или лимон, 125 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить в эмалированную кастрюлю сахар, гвоздику, корицу, апельсин или лимон, нарезанный тонкими кружочками, добавить полстакана воды, поставить на огонь, довести до кипения и процедить. Смешать с вином, нагреть и подать горячим.

МОККО-ГЛИНТВЕЙН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 чашки натурального крепкого кофе, 0,75 красного столового вина, 150 г сахара, 3 рюмки коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нагреть в эмалированной кастрюле до 70—80 °С крепкий кофе, вино, сахар и коньяк. Подать горячим.

ГРОГ МОЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл рома, 100 мл молока, 100 мл чайного настоя, 10 мл сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чайный настой перемешать с молоком, сахарным сиропом и нагреть, не доводя до кипения, затем добавить ром. Подать в фарфоровой чашке.

ГРОГ МЕДОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл коньяка, 150 мл горячей воды, 10 г меда, 1 долька лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В горячей воде растворить мед и коньяк. Подать в фарфоровой чашке, положив дольку лимона.

ГРОГКОФЕЙНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 6—8 персон: 0,5 мл рома, 100 мл коньяка, 50 мл сахарного сиропа, 500 мл готового кофе, лимон по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вылить горячий (но не кипящий) кофе в подогретую фарфоровую чашку, добавить коньяк, ром и сахарный сироп, слегка перемешать. Подать в фарфоровых чашечках, положив в каждую по дольке лимона.

ГРОГ «ОХОТНИЧИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,7 л (1 бутылка) красного вина, 0,25 л водки, 0,25 л крепкого чая, сок 1 лимона, 250 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Красное вино, водку, крепкий чай, сок лимона и сахар смешать и нагреть на среднем огне, добавив щепотку корицы (до кипения не доводить). Подать грог горячим.

ГРОГ «ДАМСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 л воды, 500 г сахара, сок 1 лимона, 300 г белого рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, нагреть и разлить по чашкам.

ДОМАШНИЕ ВИНА

ПОДГОТОВКА ТАРЫ И ОБОРУДОВАНИЯ

Лучшей винодельческой тарой являются дубовые бочонки, стеклянные баллоны и эмалированные емкости (кастрюли, ведра). Бочонки замачивают, пропаривают. Освободившиеся бочонки перед хранением окуривают серой.

Для дробления ягод и плодов используют дробилки, мясорубки со специальными насадками, для крупных плодов (яблок, айвы, груш) — шинковки.

Сок из мезги извлекают с помощью электрических соковыжималок. Металлические части пресса должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Небольшое количество мезги можно отжать без помощи специальных приспособлений, поместив ее в мешочек из холщовой ткани.

ПОДГОТОВКА ЯГОД И ПЛОДОВ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Для приготовления вина используют только зрелые плоды и ягоды.

Мягкие ягоды (малину, клубнику) моют в сите или решете, погружая их в воду. Дают воде стечь и дробят для получения мезги. Твердые плоды после мытья режут, извлекают косточки и измельчают при помощи дробилок, мясорубок из нержавеющей стали или соковыжималок.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКОВ

Сок из мезги винограда сливают в баллоны (эмалированные емкости), накрывают марлей и оставляют для брожения на 2—3 дня при температуре 25—28 °С.

Сливы, крыжовник, вишню, черную смородину после измельчения залить кипяченой водой (15—20 % от веса мезги) и нагреть до 60—70 °С, выдержать 30 минут, время от времени помешивая.

Полученный при первом отжиме жом используют вторично. Для этого его заливают теплой водой в соотношении 1:5, отстаивают 2—3 часа, отжимают и фильтруют.

В некоторых случаях для улучшения отделения сока сбраживают мезгу, добавляя к ней сахар (100 г на 1 кг мезги). Смесь выдерживают 3—4 суток при температуре до 20 °С. После чего мезгу отжимают, жом разбавляют водой и через 3 дня вновь отжимают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА

Вкус вина в основном определяется соотношением сахара и кислоты, содержащихся в плодах. Оптимальным для спиртового брожения является соотношение кислоты и сахара у винограда, поэтому более 80 % выращиваемого в мире винограда используется для приготовления вина. Но в то же время прекрасное вино можно приготовить из малины, земляники, смородины, вишни, сливы, яблок, айвы, абрикосов, рябины. В домашних условиях определить процент содержания сахара и кислот в плодово-ягодном сырье сложно, поэтому можно пользоваться ориентировочными показателями, приведенными в таблице.

Сорт винограда	Сахаристость, %	Кислотность, %
Кокур белый	18—20	8,6—9,2
Клярет белый	18—19	5,2—5,6
Каберне	20—22	5,8—6,3
Фурминт	до 30	
Пино серый	до 30	
Мускат белый	до 25	6,0
Мускат белый перезрелый	до 40	—
Мускат розовый	21—22	5,2—5,4
Мускат черный	до 27	
Мускат венгерский	25—27	4—7
Шасла	13,6—14,2	7,8—8,0
Алиготе (Молдова)	15,2—17,8	10,3—13,8

Сорт винограда	Сахаристость, %	Кислотность, %
Алиготе (Придонье)	18—21	7—10
Цоликаури	22—26	5—6
Саперави (Грузия)	22—28	5—6
Саперави (Придонье)	23—25	8—10
Ркацители	20—22	5,5—6,5
Белый круглый	16—17,5	7-8
Сильванер	19—21	7,5—9,5
Гарс Левелю	26—28	5—6,5
Совиньон	25—30	6—8
Цимлянский	25—27	4,5—7

Ниже приведены объемные и весовые соотношения сиропов для сусла.

Крепость сиропа, %	Количество сахара на 1 л воды, г	Объем сиропа, л
10	110	1,07
15	175	1,10
20	250	1,15
25	330	1,20
30	430	1,26
40	670	1,40
50	1000	1,60

После добавления сахара и воды сусло помещают в емкости (стеклянные бутыли, бочонки), заполняя их на ¾ объема, после чего добавляют ягодную закваску из расчета 20 г на 1 л сусла для столового вина и 30 г на 1 литр для десертного.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКВАСКИ (РАЗВОДКИ)

Закваску — винные дрожжи — готовят сбраживанием изюма или винограда. 150—200 г изюма или спелого винограда и 50—60 г сахара помещают в бутыль, доливают кипяченую воду на ¾ объема и дают перебродить в течение 3—4 дней.

Можно приготовить закваску из ягод малины или земляники: 2 стакана размятых ягод и 100 г сахара заливают стаканом воды и хорошо взбалтывают. Закваска готова через 3—4 дня.

Пивными и хлебными дрожжами пользоваться не следует, так как они ухудшают вкус вина и, кроме того, они погибают по мере накопления спирта (при крепости 13 % об.).

БРОЖЕНИЕ

Бутыли или бочонки с суслом помещают в темное помещение с температурой 18—20 °С, процесс брожения активизируют закваской и нашатырным спиртом (0,2—0,4 г на 1 л сусла).

На каждую бутыль, бочонок необходимо прикрепить этикетку с указанием даты, количества внесенного сахара, оставив место для отметок последующих операций (добавление сахара, переливание, осветление). Различают бурное и тихое брожение: бурное брожение наблюдается первые 1—2 недели и сопровождается вспениванием с быстрым выделением углекислого газа; тихое же брожение протекает от 3 недель до 3 месяцев — в зависимости от условий брожения и исходного сырья.

Для изоляции бродящего сусла от окружающего воздуха на емкость устанавливают водяной затвор или бродильный шпунт. Водяной затвор состоит из трубки, один конец которой вставлен в пробку бутыли, а другой — в банку с водой.

ПЕРЕЛИВАНИЕ И ДОБРАЖИВАНИЕ ВИНА

Переливание осуществляют сифоном (резиновой трубкой) или декантацией (переливая через край), при этом стараются не задеть осадка. Трубку опускают в емкость, не касаясь дрожжевого осадка, и сливают только прозрачное вино. Осадок переливают в меньшую бутыль, дают отстояться, снова сливают, а гущу фильтруют через матерчатый фильтр.

Снятым с осадка вином наполняют чистые баллоны до горлышка, укупоривают пробками или резиновыми крышками и ставят в прохладное помещение (10—12° С) на 1 месяц, после чего повторяют снятие с осадка. В полученный виноматериал добавляют сахар, растворяя его на слабом огне в небольшом количестве вина.

Количество сахара для полусладких вин — 50 г/л, для десертных — 100—160 г/л, для ликерных — 200 г/л.

Сухое вино, как, впрочем, и десертное, после окончания тихого брожения снимают с осадка, наливают в бутылки до половины горлышка и закупоривают распаренной корковой пробкой, затем заливают смолкой. Хранят в горизонтальном положении при 2—15 °С, так как при более высокой температуре оно может испортиться.

ВИНО ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ

* ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 кг абрикосов, 3 кг сахара, 9 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от косточек спелые абрикосы замочить в кипяченой теплой воде. На 5-й день выжать мезгу, добавить сахар и отставить для брожения, каждый день размешивая палочкой. Когда брожение закончится, 2—3 раза процедить через фильтровальную бумагу. Затем вино оставить в стеклянном баллоне для созревания. В итоге получится вкусное ароматное вино, которое при желании можно рафинировать.

Самый легкий метод рафинирования вина — влить в вино белок одного яйца или развести в теплой воде растворимый рыбий клей и палочкой смешать с вином. Эти смоляные материалы способствуют оседанию копоти на дно бутылки или караса. Отделенное от копоти вино перелить в другую емкость.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ВИНО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л апельсинового сока, 400 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отобрать спелые плоды, очистить от кожуры, нарезать дольками и выжать сок. В отжатый сок добавить сахар. Оставить на время для брожения. Вино, полученное из этой массы, будет иметь желтый цвет и прекрасный апельсиновый вкус.

ВИНО ИЗ ВИШНЕВОЙ МЕЗГИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа, 3 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишневую мезгу выложить в 10-литровый баллон и залить теплым 35 %-ным сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место (25—30 °С). На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет и выделится сок, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор и герметизировать. Баллон отставить для брожения, которое, в зависимости от температуры помещения, может длиться 30—50 дней. По истечении этого срока сок осторожно слить в чистый баллон, а мезгу выжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в баллон, вновь установить водяной затвор, герметизировать и выдержать еще 20—30 дней под затвором. Затем вино осторожно слить и разлить по чистым сухим бутылкам, закупорить и хранить в холодном темном помещении.

ВИНО ИЗ ГОЛУБИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 кг голубики, 1,5 кг сахара, 300 г меда, растворенного в 1,5 л воды, 2 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелую голубику слегка размять. Полученную мезгу и сок поместить в 10-литровый баллон, влить воду, накрыть марлей и обвязать. Затем поставить в темное помещение с температурой 20—25 °С тепла и выдержать в течение 4—5 дней. После выдержки настой профильтровать. Полученную в фильтре мезгу выжать и выбросить.

Профильтрованную и отжатую жидкость слить в чистый баллон и добавить сахар и мед, растворенные в теплой воде. Затем установить водяной затвор, вынести в темное помещение для брожения и выдержать под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится.

Для осветления полученного вина его нужно слить с осадка в чистый баллон при помощи сифона. Снова установить водяной затвор, вынести в холодное помещение и выдержать в течение 2 месяцев. Когда вино станет полностью прозрачным, разлить его по бутылкам, закупорить, засмолить и хранить в сухом прохладном и темном помещении в горизонтальном положении.

ВИНО ИЗ ИЗЮМА И ПИВА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 кг изюма, 250 г сахара, 200 мл пива, 5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10—15 дней. Когда начнется брожение, два раза в день размешивать палочкой. Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать, добавить сахар и пиво.

СЛИВОВОЕ ВИНО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 кг чернослива, 1 кг сахара, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелый чернослив очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную посуду, залить теплой кипяченой водой и отставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахар и 2—3 раза в день мешать деревянной палочкой. Когда брожение

прекратится, процедить. Через 2—3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг смородинового сока, 0,5 кг сахара, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Красную смородину тщательно промыть, очистить, растереть в глубокой посуде и выжать сок. Смородиновый сок вылить в банку, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3—4 недели, периодически помешивая. Когда сок очистится, тщательно его процедить, налить в бутылки и плотно закупорить. Вино готово к употреблению.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО (ЛЕГКОЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 7,5—10 кг яблок, 1 кг сахара на 5 л жидкости, 2,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелые ароматные яблоки очистить, пропустить через мясорубку, переложить в стеклянную посуду, сверху залить теплой кипяченой водой и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, после чего в жидкость добавить сахар. В день 2—3 раза размешивать палочкой. Придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2—3 недели вино готово.

ВИШНЕВОЕ ВИНО (ЛЕГКОЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 л вишневого сока, 1 кг сахара и 2 л воды — для кислых вишен или 10 л сока, 0,5 кг сахара и 3 г виннокаменной кислоты — для сладких вишен.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Компоненты перемешать, поставить в теплое место для брожения и приготовить вино по описанной выше технологии. Получится густое ароматное вино. Сок из вишен отделяется с трудом, поэтому выжимки нужно залить водой на сутки и затем отжать. Количество воды учитывается при приготовлении сусла.

ЙИНО № КРЫЖОВНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг крыжовника, сахар, дрожжевая закваска, вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Крыжовник отпрессовать, отжать, залить водой (10 частей мезги на 1 часть воды), добавить дрожжевую закваску и через 2—3 дня повторно отжать сок, разбавить его водой в соотношении 1:1 и добавить 100 г сахара на 1 л разбавленного сока. Поставить в теплое место бродить и приготовить вино по обычной технологии. Вино хорошо самоосветляется и имеет красивый золотистый цвет.

ЙИНО ИЗ красной СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Красная смородина, сахар, вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелые ягоды помыть, просушить, спрессовать. К полученному соку добавить сахар и воду в количествах, обусловленных крепостью получаемого вина:

- для столовых вин на каждый литр сока добавляют 1,7 л воды и 600 г сахара;
- для десертных вин соответственно 0,6 л и 800 г;
- для ликерных — 0,12 л и 1 кг.

Сусло поставить для брожения в теплое место и приготовить вино по описанной выше технологии.

ЙИНО ИЗ красной СМОРОДИНЫ (КРЕПКОЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 кг красной смородины, 1,25 кг сахара, водка или коньяк.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды измельчить, добавить сахар, поставить бродить. Перебродившее вино профильтровать, настоять, слить в емкость. На каждые 10 л вина добавить 1 кг сахара и 1 л водки или 1 л коньяка, перемешать и дать отстояться 6—8 недель. Еще раз профильтровать, разлить по бутылкам и закупорить. Вино готово через 3—4 месяца.

МАЛИНОВОЕ ВИНО (КРЕПКОЕ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг малины, 2 л воды, сахар, дрожжевая закваска, спирт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Малину отжать, не промывая, добавить 1 л воды и 300 г сахара. К выжимкам долить 1 л воды, настаивать 5—6 часов, вновь спрессовать. Полученный сок смешать с отжатым ранее, добавить дрожжевую закваску и поставить бродить. Через 7—10 дней процедить, добавить 150 г сахара на каждый литр полученного сока. После окончания брожения добавить спирт (0,5 л на 10 л вина), при желании насыпать сахар, разлить по бутылкам и закупорить.

ВИНО № АРОНИИ (ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ)

Способ 1-й. Плоды отделить от черенков, помыть, измельчить. Мезгу оставить для брожения на 2—3 дня при температуре 18—20 °С, спрессовать. Выжимки залить водой (250—300 мл на 1 кг жома) и через двое суток отжать. Соки смешать, добавить сахар из расчета 1,5 кг на 10 л сока,

поставить на брожение, через 2 недели по окончании бурного брожения добавить сахар: 1,5 кг на 10 л сока, поставить на брожение под водяной затвор (или полиэтиленовый пакет) на 2—3 недели. Снять вино с осадка, добавить по 1,5 кг сахара на 10 л вина и отстаивать 1 месяц. Затем профильтровать, налить в бутылки и закупорить. Хранить вино в прохладном месте. Чем дольше срок хранения, тем лучше вкус.

Способ 2-й. На 5 кг измельченных ягод без веточек взять 5 л воды и 1,5 кг сахара для столового вина, 0,9 л воды и 2,5 кг сахара — для десертного, для ликерного вина — 3,3 кг сахара. Ввести дрожжевую закваску, поставить на брожение и далее готовить вино по описанной выше технологии. Для повышения кислотности сусла можно добавить красную смородину.

ВИНО № ОБЛЕПИХИ

Способ 1-й. 5 кг ягод раздробить, спрессовать, залить жом водой из расчета 200 мл на 1 кг жома, перемешать и через 5—6 часов опять спрессовать. Соки смешать. Для приготовления столового вина на каждый литр сока добавить 2 л воды и 600 г сахара, для десертного вина — соответственно 0,7 л воды и 1 кг сахара, для ликерного вина добавить 1,25 кг сахара. Ввести дрожжевую закваску (желательно светлую, на изюме), поставить на брожение и приготовить вино. Вино из облепихи обязательно осветляется желатином или иным способом. Разлитое по бутылкам и закупоренное оно созревает в течение года.

Способ 2-й. Размятые ягоды облепихи смешать с водой в соотношении 1:1, добавить сахар из расчета 0,5 кг на 1 л смеси облепихи с водой и поставить бродить. Через 2 недели слить вино с осадка, добавить еще 0,5 кг сахара на 1 л вина и поставить бродить под водяной затвор.

ЙИНО ИЗ КРАСНОЙ РЯБИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Ягоды рябины, сахар, вода, дрожжевая закваска.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Зрелые подмороженные ягоды рябины отделить от плодоножек, обдать кипятком, прогреть 20 минут, слить воду и снова залить кипятком, еще раз слить воду и ягоды измельчить. Спрессовать, жом залить горячей водой (70—80 °С) на 5—6 часов и снова спрессовать (количество добавленной воды учитывается при приготовлении сусла). Соки смешать. Для приготовления столового вина на каждый литр сока берется 2,5 л воды и 500 г сахара, для десертного вина — 1 л воды и 1 кг сахара, для ликерного вина — ½ стакана воды и 0,8 кг сахара. В сусло ввести дрожжевую закваску.

Рябина используется в основном для приготовления купажных вин.

ВИНО № НЯНИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Ягоды калины, сахар, вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды калины отделить от плодоножек, измельчить, добавить воду и сахар и поставить бродить на 3—4 дня, после чего процедить сок и добавить оставшуюся воду и часть сахара. Сахар следует добавлять порционно на 4-й, 7-й и 10-й день брожения. Общее количество добавляемой воды и сахара для приготовления разных вин указано ниже:

- на 1 л сока для столового вина — 1,7 л воды и 300 г сахара;

- для десертного вина — 0,5 л воды и 350 г сахара;
- для ликерного вина — 150 мл воды и 400 г сахара.

Вино готовится по обычной технологии, но лучше из калины приготовить наливку.

АБРИКОСОВОЕ (ПЕРСИКОВОЕ) ВИНО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг абрикосов (персиков) без косточек, 5 л воды, 3 кг сахара, 20—30 г мускатного ореха, 1 л белого вина (столового яблочного или виноградного).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелые абрикосы (персики) отделить от косточек, разрезать на части, залить горячей водой, для аромата добавить мускатный орех и белое вино, ввести сахарный сироп и поставить в теплое место для брожения. Далее готовить по обычной технологии.

ВИНО № ТУТОВОЙ МОДЫ (ШЕЛКОВИЦЫ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: Тутовые ягоды, 5 г корицы, сахар, вода, белое крепкое вино.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды следует собрать в сухую погоду, когда их цвет приобретает черный оттенок, оставить на 24 часа и отжать сок. Затем добавить равное количество воды и по 5 г корицы и 150 г сахара на каждый литр разбавленного сока, поставить на 5—6 дней для брожения, профильтровать, добавить на каждые 10 л полученного

Белые натуральные вина станут вкуснее, если их охлаждать зимой до 10—12 °С, а летом — до 8—10 °С. Красные натуральные вина должны иметь температуру 18—20 °С.

вина 1 л белого крепкого вина и отстаивать 2 недели. После чего снять с осадка, добавить сахар **по вкусу,** разлить по бутылкам и закупорить.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ЛИКЕРНОЕ ВИНО

8 л черносмородинового виноматериала, 2 л черничного виноматериала, 2 кг сахара.

КРАСНОЕ СЛАДКОЕ ВИНО

2,5 л клюквенного виноматериала, 5 л яблочного виноматериала, 2,5 л черничного виноматериала, 1 кг сахара.

Купажируются виноматериалы после осветления и снятия с осадка, после чего они отстаиваются две недели, вторично снимаются с осадка, разливаются по бутылкам и закупориваются. Исходя из имеющихся культур, каждый винодел может подбирать купаж. Взяв по 100 г различных виноматериалов, приготовьте купажи и готовьте вино в нужном количестве.

КУПАЖНЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

Существует много вин, приготовленных из разных ягод и плодов, так называемых купажных, в которых свойства одних ягод и плодов выгодно дополняются другими.

Купажные вина готовятся при смешивании соков или готовых виноматериалов.

В процессе созревания различных ягод и плодов они могут добавляться в уже бродящее сусло. Для осветления и лучшего сохранения купажных вин в сусло кладется танин и виннока-

менная кислота, которые могут быть заменены лимонной кислотой или соками кислых вяжущих плодов.

РЕЦЕПТЫ КУПАЖНЫХ ВИН, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ИЗ СМЕСИ СОКОВ

Рецепты приведены для приготовления 10 л смешанного сусла.

Белое белосмородиновое вино	Столовое вино	Десертное вино
Сок белой смородины, л	2,7	3,2
Сок крыжовника, л	1,4	1,6
Вода, л	5,3	3,1
Сахар, кг	1,2	3,5
Розовое белосмородиновое вино	**Столовое вино**	**Десертное вино**
Сок белой смородины, л	2,8	3,2
Сок черной смородины, л	0,7	0,8
Вода, л	5,7	3,8
Сахар, кг	1,3	3,6
Светлое красносмородиновое вино	**Столовое вино**	**Десертное вино**
Сок красной смородины, л	2,8	3,4,
Сок крыжовника, л	1,3	1,7
Вода, л	5,3	2,3
Сахар, кг	.1.2	3,6
Белое смородинно-малиновое вино	**Столовое вино**	**Десертное вино**
Сок белой смородины, л	2,2	3,3
Сок желтой малины, л	2,0	2,4
Вода, л	5,1	2,4
Сахар, кг	1,2	3,5

Светлое яблочно-крыжовенное вино	Столовое вино	Десертное вино
Сок сладких яблок, л	3,0	2,5
Сок крыжовника, л	7,0	6,0
Сахар, кг	—	2,5
Кислота виннокаменная, г		20,0
Танин, г		20,0

При отсутствии танина и виннокаменной кислоты добавить 0,5 л сока айвы.

Красное крыжовенно-вишневое вино	Столовое вино	Десертное вино
Сок вишен, л	4,5	5,2
Сок крыжовника, л	2,2	2,6
Вода, л	2,5	3,6
Сахар, кг	1,2	
Красное черносмородиновое крыжовенное вино	**Столовое вино**	**Десертное вино**
Сок черной смородины, л	3,5	2,8
Сок крыжовника, л	1,7	2,8
Вода, л	4,3	3,1
Сахар, кг	0,9	3,0
Красное вишнево-малиновое вино	**Столовое вино**	**Десертное вино**
Сок вишен, л	5,2	6,0
Сок малины, л	1,7	2,0
Вода, л	2,4	3,6
Сахар, кг	1,1	20,0
Танин, г	—	
Красное грушево-черничное вино	**Столовое вино**	**Десертное вино**
Сок груш, л	4,6	3,8
Сок черники, л	4,6	3,8
Сахар, кг	1,2г	3,9
Кислота виннокаменная, г	10,0	30,0
Танин, г		30,0

Сок черники можно заменить соком черной смородины или черной малины.

Красное яблочно-вишневое вино	Столовое вино	Десертное вино
Сок вишен, л	6,0	4,0
Сок яблок, л	3,5	2,8
Сахар, кг	0,8	3,4

Если яблоки сладкие, добавить 10—20 г кислоты.

Красное малиново-черносмородиновое вино	Столовое вино	Десертное вино
Сок малины, л	3,4	4,8
Сок черной смородины,	1,4	2,0
Вода, л	4,4	1,4
Сахар, кг	1,6	3,0

ВЕРМУТ

Вермут — это купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав. Для приготовления вермута в домашних условиях удобно заготавливать виноматериалы отдельно, смешивая их после снятия сусла с дрожжей так, как это делают при приготовлении купажных вин. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина. Вермут бывает белый и красный — в зависимости от входящих в него виноматериалов.

СОСТАВ КРАСНОГО ВЕРМУТА

3 л клюквенного виноматериала, 7 л черничного виноматериала, 1 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

СОСТАВ БЕЛОГО ВЕРМУТА

8 л яблочного виноматериала, 2 л виноматериала из дикой рябины, 0,8 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

После купажирования вермут наливают в баллоны до половины высоты горлышка, укупоривают и оставляют на 3 недели для настаивания. Через 3 недели готовый вермут обычным способом разливают по бутылкам.

ДУШИСТАЯ НАСТОЙКА ДЛЯ ДОМОТИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 мл водки, 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы измельчить, поместить в бутылку с водкой и дать настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая настойку. Так же можно приготовить настой из чабреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

КРАСНОЕ ВИНО

При приготовлении красных вин отделение сока от твердых частей ягод следует за брожением. Этим оно отличается от производства белых вин.

ДРОЖЖЕВАЯ ЗАКВАСКА

За 5—6 дней до общего сбора винограда отбирают грозди самого спелого и здорового винограда из расчета 200—300 г на 10 кг винограда. После дробления и гребнеотделения мезгу помещают в бутыль, закрывают ватой и ставят на брожение при температуре 20—22 °С. В дальнейшем в качестве разводки дрожжей используют осадок хорошо бродящего вина.

МЕЗГА

При приготовлении красных вин отделение сока от твердых частей ягод следует за брожением. Дробление ягод обнажает мякоть, освобождает сок, способствует смешиванию его с дрожжами, находящимися на поверхности грозди, и его аэрации (контакту с воздухом).

Можно дробить виноград босыми ногами до тех пор, пока не будут раздроблены все ягоды, то же можно делать и с помощью специальных приспособлений. Необходимое требование к дроблению — не разрушать семена, аэрацию * следует по возможности ограничить.

СБРАЖИВАНИЕ МЕЗГИ

Осуществляется в бочке или другой емкости, как открытой, так и закрытой. Ее необходимо заполнять мезгой не более чем на 4/5 объема, так как объем мезги во время брожения увеличивается. Разводку дрожжей следует вносить в подготовленную для брожения бочку или другую емкость через 3—4 часа после ее наполнения, тщательно все перемешивая. В течение суток поднявшуюся шапку бродящей мезги необходимо еще несколько раз перемешивать. Этот прием обязателен, иначе вино может скиснуть. Кроме этого, перемешивание ускоряет брожение вина, так как в шапке содержится основное количество дрожжей. По ходу брожения необходимо контролировать температуру мезги, при необходимости предусматривая возможность ее охлаждения. Обязательно нужно учитывать, что расстояние между верхом шапки мезги и верхним краем бочки должно быть не менее 5 см. При брожении выделяется большое количество углекислого газа, и этот 5-сантиметровый слой углекислого газа предотвращает доступ кислорода к бродящему вину.

После завершения брожения рекомендуется оставить вино в бочке еще на срок от 5—8 дней до 3 недель. Более

длительная выдержка в бочке, по некоторым оценкам, дает более легкие вина и исключает опасность отсутствия яблочно-молочного брожения. Пребывание в бочке должно быть более кратким в теплую осень, при переработке очень спелого винограда, особенно если он не отделен от гребней или поврежден плесенью. Более длительным должно быть нахождение в бочке в прохладную осень здорового винограда с большим содержанием кислот.

СНЯТИЕ ВИНА С ОСАДКА И ОТЖАТИЕ

Непосредственно за снятием вина с осадка следует опрессовывание твердых частей, оставшихся в бочке. Отжатие производят на прессе. В случае опасности побурения вина под действием воздуха (проверяют, оставив открытым на 1 сутки стакан с вином) следует добавить в него сернистый ангидрид из расчета 50 мг на 1 л.

В настоящее время обработка сернистым ангидридом — обычный прием для простых вин и довольно широко распространенный для высококачественных.

Для предохранения вина из подгнившего винограда от побурения достаточно добавить в него 50—100 мг/л сернистого ангидрида до брожения.

После снятия вина осуществляют его осветление, переливки, доведение до кондиции по сахару. Эффективно осветление оклейкой желатином, так как красные вина содержат большое количество дубильных веществ.

ОСВЕТЛЕНИЕ

Осветлять вино можно от 2 месяцев до нескольких лет, постоянно снимая его с осадка. Если вино достаточно осветлилось, его разливают по бутылкам, укупоривают, пастеризуют и кладут на хранение. Пастеризацию можно совместить с тепловой обработкой, которая значительно улучшает качество вина и делает его мягче и гармоничнее.

Тепловая обработка, в отличие от пастеризации, продолжается при температуре 50—60 °С от 4 часов до 2 суток. Затем происходит медленное остывание вина вместе с емкостью, в которой производился нагрев.

БЕЛОЕ ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

ДРОБЛЕНИЕ. ОТДЕЛЕНИЕ СОКА

Цель дробления винограда состоит в том, чтобы разорвать кожицу и отделить мякоть, раздавив ее. Используемое оборудование не должно раздавливать семена и растирать кожицу. Отделение сока необходимо проводить сразу же после дробления, с минимальным действием на сок кислорода. Сок, освобожденный дроблением, надо по возможности тотчас отделять отеканием. Если отекание продолжается 2—3 часа, твердые вещества мезги начинают растворяться в соке, сок окрашивается и приобретает вяжущий вкус.

Следует иметь в виду, что внесением сернистого ангидрида в виноградную мезгу можно задержать брожение и окисление, но этот прием усиливает растворение в соке веществ из твердых частей виноградной ягоды.

ОТЕКАНИЕ

Отделяемый из раздавленного винограда сок уменьшает объем отжимаемой на прессе мезги. Ускорить процесс отекания можно постоянным или периодическим перемешиванием мезги. Для небольших объемов мезги можно рекомендовать способ, при котором мезга загружается в мешок из редкой холщовой ткани и подвешивается на веревке над емкостью для сбора сока. Соки-самотеки

часто бывают намного мутнее, чем сок, получаемый прессованием.

ПРЕССОВАНИЕ

При прессовании из мезги извлекается та часть сока, которая осталась в мезге после отекания. Как правило, гребни не удаляют (или оставляют частично), так как они облегчают прессование, создавая пористость (дренаж). Необходимо также избегать отжима сока из гребней. Поэтому для получения сока лучшего качества рекомендуется отделять гребни частично при дроблении или при втором или третьем прессовании выжимок. Прессование мезги осуществляют в несколько этапов, после каждого из которых делают рыхление выжимок. Прессование надо выполнять так, чтобы не отжимать сок из кожицы и гребней, следовательно, при извлечении сока надо применять по возможности слабое давление. Следует избегать резкого давления, вести отжим с перерывами, давая стечь жидкости. Сок последних прессований, содержащий меньше сахара, кислот и больше дубильных и минеральных веществ, отделяют и сбраживают отдельно.

ОТСТАИВАНИЕ

При отстаивании вносится сернистый ангидрид, чтобы задержать возникновение брожения на 1—2 дня, и через 12—36 часов сок снимают с осадка.

В соках, из которых готовят вина высшего качества, количество внесенного сернистого ангидрида составляет максимум 1 г на 10 л, иногда даже 0,5 г. В местностях с жарким климатом рекомендуется брать 2—4 г сернистого ангидрида на Юл.

Сернистый ангидрид должен быть внесен до начала брожения и хорошо перемешан в соке, в противном случае брожение не остановить.

ОСОБЕННОСТИ СПИРТОВОГОБРОЖЕНИЯ

Брожение сока белого винограда начинается не так быстро, как мезги красного, так как дрожжи задерживаются в выжимках и их недостаточно в отжатом соке. В белом вине из-за более длительного брожения лучше сохраняются пахучие вещества винограда, создается условие получения более высокого содержания спирта.

Для получения тонких белых вин следует сбраживать сок при возможно низкой температуре — 16—20 °С.

После внесения сернистого ангидрида в сок, когда содержание спирта достигнет 5 % об., проводится перелив при проветривании (для введения кислорода, удаления углекислого газа и частично — мути) в другие емкости. Наполняют их до самого верха при температуре 15—17 °С, если потребуется, отапливают помещение. Таким путем получается полное выбраживание сахара менее чем за 2 месяца, даже если содержание спирта достигнет 15 % об. Можно вести брожение без перелива, если емкость наполнена не более чем на ¾.

Необходимость аэрации определяется в каждом конкретном случае и зависит как от сортовых особенностей и зрелости винограда, так и от условий его переработки. В любом случае необходимо помнить, что при полном отсутствии воздуха может произойти самопроизвольная остановка брожения.

СНЯТИЕ С ДРОЖЖЕЙ

Переливка (то есть снятие с дрожжей) необходима для предупреждения появления вкуса дрожжевого осадка. Поэтому после окончания брожения необходимо отделить вино от осадка. Сложность состоит в моменте определения окончания брожения. Оно может быть полным или неполным. Необходимо определить содержание сахара, кислоты, спирта в вине и, если полученное вино отвечает вашим требованиям, снять его с осадка. Если вы хотите получить сухое вино, надо содействовать полному выбраживанию сахара средствами, описанными выше. В общем, установить благоприятное время снятия с дрожжей для сухих вин сложнее, чем для сладких. Во время переливки в сухое вино вносят небольшое количество сернистого ангидрида — несколько граммов на 100 л, очень часто ограничиваясь окуриванием бочки серными фитилями.

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Десертное вино должно быть хорошо окрашенным, ароматным, густым, экстрактивным, с невысокой кислотностью и количеством сахара не менее 10—15 %. В домашних условиях вино с таким содержанием сахара можно приготовить, если добавить к нему сахар или бекмес. Десертное вино рекомендуется готовить из винограда, обладающего особым сортовым ароматом.

Виноград для десертного вина необходимо собирать в состоянии максимальной зрелости, с наибольшей сахаристостью. Для придания вину большей полноты аромата и окраски мезгу подготавливают одним из трех способов: настаивают, подогревают или подбраживают.

Вино, приготовленное путем настоя на мезге, намного мягче и гармоничнее, чем вино, сброженное на мезге. Для настоя мезгу необходимо сульфитировать, иначе начнется брожение. Сульфитирование можно провести сжиганием 0,5 г серного фитиля или растворением в мезге 0,9 г метабисульфита калия на 10 л мезги, что соответствует концентрации 50 мг/л. После сульфитирования емкость с мезгой желательно поставить в помещение с температурой не выше 10 °С, что тоже замедлит начало брожения. Настой рекомендуется вести 7—10 дней. Если мезга, несмотря на принятые меры, начнет бродить, настаивание необходимо немедленно прекратить.

Этот прием особенно важен при приготовлении вин из белых сортов винограда, в том числе сухих.

ХРАНЕНИЕ ВИН

После завершения приготовления вина его разливают по бутылкам и впоследствии проводят пастеризацию или же обходятся без нее. Бутылки укладывают так, чтобы пробка была в вине. В бутылке оставляют минимальный объем воздуха, так как чем меньше воздуха, тем меньше происходит окисление. Для того чтобы уменьшить высоту воздушной прослойки при установке пробки, в отдельных случаях используют медицинскую иглу.

Хранят вина в винницах — специальных складах (погребах), приспособленных для этих целей. Погреб для хранения вина должен быть сухим, очищенным от всего того, что может заплесневеть, загнить, испортиться, так как все эти факторы влияют на вкус и аромат вин, даже разлитых по бутылкам. Самое важное условие — температура, которая должна быть в течение всего года по возможности неизменной. Оптимальная температура — около 8 °С. Кроме этого, воздух в виннице должен быть свежим и чистым. Высота установки бочек должна позволять укрепить кран и под кран свободно ставить бутылку с воронкой при розливе вина.

КОБЛЕРЫ

Коблер в переводе с английского означает «длинный глоток». Иными словами, это напиток, который не принято пить залпом, как, например, водку или некоторые коктейли. Коблер пьют медленно, через соломинку.

Общая технология приготовления коблера такова: высокий бокал до половины заполняют мелкими кубиками льда, добавляют ароматный ликер и завершают вином или шампанским. Миксер не требуется. Гарнир — клубника, земляника, персик или дольки цитрусовых плодов. Коблер — летний напиток. Его рекомендуют подавать в качестве десерта после обеда.

КОШЕР с ПОРТВЕЙНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 мл лимонного ликера, 20 мл рома, 50 мл портвейна.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал, наполовину заполненный кубиками льда, добавить лимонный ликер, ром, портвейн. Гарнир — дольки абрикоса.

КОШЕР с шампанским и РОМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл лимонного ликера, 20 мл рома, шампанское.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокале со льдом смешать лимонный ликер, ром, дополнить бокал шампанским. В качестве гарнира подать персик.

КОШЕР с красным вином и апельсиновым соком

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл сахарного сиропа, 40 мл апельсинового сока, 100 мл красного сухого столового вина, 2 дольки апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал со льдом налить сахарный сироп, апельсиновый сок, слегка перемешать. Добавить красное сухое столовое вино, размешать, положить в бо-

кал 2 дольки апельсина. Подать с соломинкой и чайной ложкой.

ФРУКТОВЫЙ КОБЛЕР С ШАМПАНСКИМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. мелко нарезанной цедры лимона и апельсина, 1 ч. л. сахарного сиропа, шампанское.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В высокий бокал, на ½ заполненный кубиками льда, положить мелко нарезанную цедру лимона и апельсина, добавить сахарный сироп и налить шампанское.

КОШЕР С ШАМПАНСКИМ И КОНЬЯКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 1 мл ликера «Южный», 100 мл шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал со льдом налить коньяк, ликер «Южный» и охлажденное шампанское.

КОШЕР С КРАСНЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. сахарного сиропа, сок ½ апельсина, красное столовое вино.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокале со льдом смешать сахарный сироп и апельсиновый сок. Дополнить красным столовым вином.

КОШЕР С «ОХОТНИЧЬЕЙ ГОРЬКОЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. сахарного сиропа, 1,5 мл лимонного сока, 1,5 мл апельсинового сока, 20 мл настойки «Охотничья горькая», минеральная или газированная вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в бокале со льдом сахарный сироп, лимонный и апельсиновый соки, настойку «Охотничья горькая». Дополнить минеральной или газированной водой.

ШОКОЛАДНЫЙ КОШЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл шоколадного сиропа, 50 мл крепкого холодного чая, 10 мл взбитых сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в бокале со льдом шоколадный сироп, крепкий холодный чай, взбитые сливки.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОШЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл апельсинового ликера, столовое белое вино, мадера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал со льдом налить апельсиновый ликер, дополнить столовым белым вином и мадерой.

КЛУБНИЧНЫЙ КОШЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 80 мл клубничного сока, 20—30 мл сахарного сиропа, 50 г ягод клубники.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в бокале со льдом клубничный соки, сахарный сироп. Гарнир — ягоды клубники.

МААИНОЙЫЙ КОШЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 20 мл малинового сока, шампанское или белое столовое сухое вино, малина, мороженое.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На мороженое или на кубики льда вылить коньяк и малиновый сок. Все перемешать, бокал дополнить шампанским или белым столовым сухим вином. Гарнир — малина.

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

КОКТЕЙЛЬ «АПЕЛЬСИНОВАЯ СВЕЖЕСТЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: ½ стакана водки, ½ стакана апельсинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать в миксере в течение нескольких секунд водку и апельсиновый сок, замороженный в морозилке. Смесь разлить по бокалам и сразу подать к столу.

КОКТЕЙЛЬ «ТЕРПКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан водки, 0,5 л белого вермута, ½ стакана лимонного сока, 3—4 кусочка сахара, 3—4 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В стеклянный кувшин положить сахар, налить лимонный сок, белый вермут и водку. Подавать к столу с кубиками льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЦИТРОН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл водки, 30 мл лимонного ликера, 10 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, лимонный сок и лимонный ликер. Коктейль **подавать охлажденным.**

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВАЯ ХМЕЛЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл водки, 20 мл рябиновой настойки, 20 мл апельсинового сока, 20 мл воды, «пьяные» вишни, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В большой бокал, украшенный сахарной корочкой, положить лед, налить настойку, водку и апельсиновый сок, положить «пьяные» вишни и долить холодную воду.

КОКТЕЙЛЬ «ФРЭШ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл водки, 20 мл апельсинового или лимонного ликера, 60 мл апельсинового сока, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В шарообразный бокал положить в виде спирали цедру лимона, налить ликер, водку, апельсиновый сок, а затем положить кубики пищевого льда. Пить через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ «ВСПЫШКА МОЛНИИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл водки, 20 мл апельсиновой настойки, 20 мл апельсинового сока, 20 мл лимонного сока, сахарная пудра, 40 мл воды, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать со льдом водку, настойку и соки. Затем охлажденную смесь процедить и налить в высокий широкий бокал, добавить воду. Сверху посыпать щепоткой сахарной пудры. Сразу подать к столу.

КОКТЕЙЛЬ «МЯТНЫЙ ПРОМПТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 мл водки, 1 стакан мятного ликера, сок 1 апельсина, лимонная цедра, 1—2 кубика льда,

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Тщательно размешать водку, мятный ликер, сок апельсина, натертую на мелкой терке лимонную цедру. Смесь разлить по бокалам и подать со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ГУДБАЙ, АМЕРИКА»

* ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 рюмка водки (или виски), сок 1 апельсина, 10—20 г льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку или виски, сок апельсина и немного пищевого льда, долить воду.

ПЕРЦОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ С БЕРЕЗОВЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл украинской водки с перцем, 1 ч. л. лимонного сиропа, 80 мл березового сока или сиропа, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал налить лимонный сироп, украинскую водку с перцем, положить кубики льда и налить березовый сок (можно консервированный).

ВИШНЕВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл водки, 10 мл вишневого ликера, 20 мл вишневого сока, 20 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать в бокале со льдом водку, вишневый ликер, вишневый и лимонный соки, сахарный

сироп. Процедить и разлить по фужерам, предварительно положив в каждый кубики льда. Украсить долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШЕНКА В БОКАЛЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 мл водки, 500 г вишен, 250 г сахара, 150 мл вишневого ликера, 100 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни промыть и удалить косточки, размять и процедить сок через сито. В сок добавить сахар, вишневый ликер, водку и воду. Размешать смесь и налить в бокалы, положить в каждый несколько вишен из варенья и кубики льда.

АЛЫЧОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Алычовый ликер, пшеничная водка, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Налить в рюмку в равной пропорции алычовый ликер и пшеничную водку. Подать со льдом.

КОКТЕЙЛЬ-ШАМПАНСКОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Апельсин, цедра лимона, 1 кубик рафинада, ликер «Южный», мандариновый ликер, шампанское.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и кубик сахара-рафинада, пропитанный тремя-четырьмя каплями ликера «Южный». Добавить 1 ч. л. мандаринового ликера и влить в бокал холодное шампанское.

АБРИКОСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл абрикосового ликера, 20 мл десертного вина, 0,5 мл мятного ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, не взбивая, добавить лед.

ДАМСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 мл коньяка, 40 мл вишневого ликера или «Шерри-Бренди», 20 мл лимонного сока, 10 мл малинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, не взбивая, добавить лед.

ЛИМОННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл водки, 40 мл лимонного ликера, 10 мл рома, 2 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Коктейль посыпать тертой лимонной цедрой.

КОКТЕЙЛЬ «ЯИЧНЫЙ БЕНЕДИКТИН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл портвейна, 20 мл мандаринового ликера; яичный желток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все хорошо взбить миксером со льдом. Смесь перелить в бокал, положить сверху взбитый белок и сдобрить 5 каплями ликера «Бенедиктин».

ВИШНЕВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Вермут, «Шерри-Бренди», «Вишневая горькая».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в равных количествах все ингредиенты, разлить коктейль по бокалам, украсить ягодами вишни.

АНАНАСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл водки, 20 мл белого десертного вермута, 20 мл ананасового сока (или сока манго), 5—10 г ананасов (или абрикосов), 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал со льдом положить ананасы, нарезанные кубиками, а затем добавить все вышеперечисленные ингредиенты коктейля.

КОКТЕЙЛЬ «ПЯТЬ ШОВ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл водки, 20 мл десертного белого вина, 20 мл джина, 20 мл французского коньяка «Наполеон», 20 мл ликера «Южный», сок ½ лимона, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в равных пропорциях водку, десертное белое вино, джин, французский коньяк и ликер «Южный». Разлить по рюмкам, добавив в каждую лимонный сок и кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДЫХАНИЕ АРБАТА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 35 мл столичной водки, 20 мл ликера «Старый Арбат», 30 мл лимонного сока, 15 г льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать лимонный сок, столичную водку, ликер «Старый Арбат» и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ПИКАНТНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,3 л водки, 0,5 кг малины (клубники), 200 г сахарной пудры, 100 мл малинового (клубничного) ликера, 100 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо размешать, встряхивая, смесь из сока малины (клубники), отжатой через тонкую ткань или чистое сито, сахарной пудры, малинового (клубничного) ликера, водки и воды. Разлить по бокалам, положив в каждый несколько кусочков пищевого льда.

Таким же способом можно приготовить коктейли с другими ягодами.

КОКТЕЙЛЬ «МАСЛИНОВОЕ ЧУДО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл водки, 15 мл белого крепкого вермута, 1 маслина, 1 кубик льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Водку и белый крепкий вермут смешать в широком бокале со льдом и положить маслину.

КОКТЕЙЛЬ «ДУШИСТАЯМЯТА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 80 мл белого сухого вина, 20 мл мятного ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать вино и ликер, добавить лед.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл черносмородинового ликера, 40 мл вермута.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ликер и вермут, разлить по бокалам и добавить холодную минеральную воду.

КОКТЕЙЛЬ *БОЖЕСТВЕННОЕ СОЧЕТАНИЕ»*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», шампанское по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать коньяк и ликер, разлить по бокалам и добавить охлажденное шампанское.

МЕДОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ«ЛИНДА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 80 мл водки, 50 мл сока черноплодной рябины, 50 мл сока красной смородины, 20 г сахара, тонко нарезанные дольки лимона, мед по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Для приготовления коктейля перемешать миксером все ингредиенты.

*МЕДОВЫЙ*КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 1 ч. л. меда, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Гарнир — тонкий ломтик лимона.

ШОКОЛАДНЫЙКОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 желток, 2 ч. л. сахара, 1—2 ч. л. какао-порошка, 20 мл коньяка, 0,5 чашки молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать и разлить по бокалам.

МОККО-КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ч. л. сахара, кубики льда, 20 мл кофейного ликера, 40 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать все ингредиенты, процедить в рюмку.

КОКТЕЙЛЬ «КОНЬЯЧНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл коньяка, 20 мл вермута, 10 мл ликера «Южный».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты, разлить по бокалам, положив в каждый щепотку измельченной лимонной цедры.

ВЕРМУТ-КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл вермута, 20 мл вишневого ликера, 0,5 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты. На гарнир подать вишню.

КОКТЕЙЛЬ С БЕЛЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл апельсинового ликера, 20 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты, смесь перелить в бокал емкостью 150 мл и налить в коктейль охлажденное белое сухое столовое вино. Гарнир — долька апельсина.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл красного сухого столового вина, 20 мл лимонного сока, 10 мл малинового сока, 20 мл земляничного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать все ингредиенты. Подать охлажденным.

ЮЖНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл ликера «Южный», 40 мл крепкого вермута, 20 мл абрикосового сока, 10 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать и охладить кубиками льда. Затем перелить через сито в низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ШОКОЛАД СО СЛИВКАМИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл сливок, 20 мл шоколадного ликера, 20 мл коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать и подать коктейль с кубиками льда.

КОКТЕЙЛЬ С ШАМПАНСКИМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 10 мл коньяка, 10 мл ликера «Южный», 0,5 мл лимонного сока, шампанское, ягоды земляники.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать и разлить коктейль по бокалам емкостью 100—150 мл, положить несколько ягод земляники или клубники и дополнить коктейль охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «МИСХОР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл водки, 20 мл ликера «Шартрез», 50 мл шампанского, 10 мл абрикосового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, ликер «Шартрез», шампанское и сок абрикосов. Дольку абрикоса или персика положить на дно бокала.

КОКТЕЙПЬ «ФРЕГЙТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл водки, 5 мл рома, 15 мл абрикосового ликера, консервированные вишни.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать водку, ром и абрикосовый ликер. В бокал положить консервированные вишни и налить коктейль.

КЛУБНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

* ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл вермута, 30 мл алычового ликера, 10 мл коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. В рюмку положить кубик льда и половинку кураги, влить коктейль.

КОКТЕЙЛЬ *«РЕСПЕКТ»*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл белого вермута, 10 мл коньяка, 10 мл «Старки».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать в бокале, остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «СТАРЫЙМАСТЕР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 20 мл вишневого ликера, 20 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Гарнир — вишня.

КОКТЕЙЛЬ *СЛИМОННЫМСОКОМ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», 20 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Гарнир — вишня.

ОСЕННИЙКОКТЕЙПЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл вермута, 10 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Гарнир — вишня.

КОФЕЙНЫЙ *КОКТЕЙПЬ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 20 мл кофейного ликера, 1 яичный желток, 1 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, коктейль процедить и налить в рюмку.

КОКТЕЙПЬ «ЛЕТНЯЯ ПРОХЛАДА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 20 мл мятного ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Налить в бокал слоями ликер и коньяк.

КОКТЕЙПЬ с красным ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 6 кусочков сахара-рафинада, 0,75 л красного сухого вина, 1 стакан воды, ½ стакана коньяка, ½ лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кусочки сахара-рафинада, пропитав соком половины лимона, положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью из красного сухого вина, воды и коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда. Ложкой разлить в широкие бокалы.

КОКТЕЙЛЬ «ДИАМАНТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл вишневого ликера, 1 яичный желток, 10 мл коньяка, 10 мл десертного вина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Подать коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ С ДЕСЕРТНЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл десертного вина, 20 мл коньяка, 0,5 мл ликера «Южный», 1 яичный желток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Подать коктейль в бокале.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Сок 1 апельсина, 20 мл коньяка, 20 мл вермута.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Подать коктейль в бокале.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Плодово-ягодное вино, вишневый ликер и коньяк.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать ингредиенты в равных количествах. Добавить по 1 ч. л. сахарной пудры и лимонного сока. Гарнир — ягода вишни.

НАПИТАН С КРАСНЫМ ВИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: По 1 рюмке малинового сиропа и лимонного сока, 1 стакан красного столового вина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Подать в бокале.

СВАДЕБНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл рома, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 1 мл сахарного сиропа, красное вино.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. В высокий бокал положить кубики льда и вылить приготовленную смесь. Затем, не перемешивая, добавить красное вино.

НОНПИЛЬ «ВКУС СТРАСТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл рома, 20 мл мандаринового или «Южного» ликера, 1 яйцо, шампанское.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в бокале ром, мандариновый или «Южный» ликер. Разбить сырое яйцо, отделить белок, а желток осторожно положить в бокал. Затем налить охлажденное шампанское и подать к столу, не перемешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ТРОПИКАНКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл рома, 20 мл ликера «Южный», 0,5 мл лимонного сока, 0,5 мл малинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Подать в бокале.

КОКТЕЙЛЬ «БАНКЕТНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл «Шерри-Бренди», 20 мл рома, 0,5 мл апельсинового сока, 2 мл лимонного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В высокую винную рюмку, наполовину наполненную колотым льдом, добавить, не перемешивая, «Шерри-Бренди», ром, апельсиновый и лимонный соки.

РОМОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл рома, 0,5 мл сахарного сиропа, 0,5 мл малинового сока, 0,5 мл «Южного» ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Гарнир — фрукты.

КОКТЕЙЛЬ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл рома, 20 мл лимонного сока, 1 ч. л. сахарного сиропа.

Вино и шампанское в бутылках хранят в темном помещении при температуре 1—12 °С. Бутылка должна находиться в горизонтальном положении, чтобы пробки смачивались и не высыхали.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, разлить коктейль по рюмкам, положив в каждую щепотку измельченной лимонной цедры.

КОКТЕЙЛЬ «ТУРБУЛЕНС»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл сухого белого вина, 40 мл апельсинового сиропа, 40 мл газированной воды или шампанского, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В высоком бокале со льдом смешать апельсиновый сироп и сухое вино. Добавить содовую или газированную воду.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕГИОН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 мл шампанского, 10 мл коньяка, 20 мл апельсинового сока, 1 кусочек сахара-рафинада, долька апельсина, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В высокий бокал положить лед, кусочек сахара, влить апельсиновый сок и шампанское. Бокал украсить долькой апельсина или гарниром из ломтика лимона и спирали из цедры апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ОЧАРОВАНИЕ КАРМЕН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл сухого красного вина, 2—3 апельсиновые дольки, 40 мл апельсинового сока, 20 мл сахарного сиропа, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал положить апельсиновые дольки, налить сухое красное вино, апельсиновый сок, сахарный сироп и размешать ложечкой. Затем долить немного красного шампанского и положить кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «АПЕЛЬСИНОВЫЙ ШАРМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 80 мл белого десертного вермута, 20 мл водки, 20 мл апельсинового ликера, апельсиновые дольки, кубики льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал положить апельсиновые дольки, налить водку, белый десертный вермут и апельсиновый ликер. Затем добавить кубики льда (Уз высоты бокала) и размешать.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ДЕСЕРТНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл черносмородиновой наливки, 30 мл вишневой наливки, 20 мл сливянки, 2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в шейкере наливки: черносмородиновую, вишневую и сливянку. Перед подачей к столу добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «АЙ МИРОЗА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 60 мл красного портвейна, 40 мл апельсинового ликера, 20 мл коньяка, 10 мл сахарного сиропа, долька апельсина, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В высокий бокал положить лед, налить вино, ликер, коньяк, сироп и слегка перемешать. Гарнир — дольки апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНОЕСИЯНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл белого вермута, 20 мл ликера «Южный», 20 мл абрикосового сока, 10 мл лимонного сока, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ликер «Южный», крепкий белый вермут, абрикосовый и лимонный соки, кубики льда соединить. Затем коктейль перелить в плоский бокал. На гарнир подать дольки апельсина.

СЛИЙОЙЫЙКОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл сливовой настойки, 40 мл сливового сока, 20 мл сахарного сиропа, 30 мл воды или шампанского (сладкого или полусладкого), долька апельсина, 20 г льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты коктейля, кроме шампанского, смешать в стакане со льдом, вылить в высокий бокал. Перед подачей к столу добавить шампанское. Гарнир — дольки лимона.

КОКТЕЙЛЬ «СТАРЫЙ ТОМАС»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 мл ликера «Ванна Таллинн» («Старый Таллинн»), 75 мл сока красной смородины, 25 мл компота из вишен, 1 долька лимона, 4—6 вишен, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ликер, сок красной смородины и компот из вишен. В готовый коктейль добавить дольку лимона, вишни, лед и размешать в бокале. Края бокала украсить сахаром. Подать с жареным миндалем.

РУССКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ХВОЙНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 ст. л. вишневой наливки, веточка елки (или сосны), 1 ч. л. коньяка, 150 мл апельсинового сока, сливочное мороженое, 1 долька лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: За час до подачи к столу растолочь несколько веток елки или сосны и залить 1 ч. л. коньяка.

В узкий высокий стакан налить две столовые ложки вишвдвой наливки, затем — 150 мл апельсинового сока. Выложить взбитое в миксере сливочное мороженое, сбрызнутое несколькими каплями хвойного коньяка-настоя. Подать с тонкой долькой лимона, украсив еловой веточкой.

СНЕЖНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ИНЕЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл малиновой наливки (малинового сока), 20 мл ликера «Южный», сок ½ лимона, 1—2 ст. л. льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить ликер «Южный», малиновую наливку или малиновый сок и сок лимона. Добавить лед, перемешать и процедить в рюмку, предварительно украшенную сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛИСТЬЯ МЯТЫ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 мл малиновой настойки, 150 г малины, 3—4 ст. л. малинового сиропа, 0,3 л молока, 100 г мороженого, листья мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо перемешать в миксере замороженную малину, молоко, ванильное мороженое и малиновую настойку. По желанию можно добавить немного малинового сиропа. Напиток разлить по бокалам и украсить ягодами малины и листьями перечной мяты.

ЯБЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «РЕ МИНОР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл яблочной настойки, 20 мл водки, 60 мл шампанского, 20 мл апельсинового ликера, долька лимона, 2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты, кроме шампанского, S соединить в стакане со льдом, затем вылить в широкий бокал, украшенный лимоном. Перед подачей к столу в бокал добавить шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «аромат полей»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл розового ликера, 30 мл алычового ликера, 10 мл мятного ликера, 20 мл ванильного ликера, 10 мл лимонного сока, консервированные фрукты, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо перемешать в шейкере розовый, алычовый, мятный, ванильный ликеры и лимонный сок. Перед подачей к столу украсить консервированными фруктами и положить в бокалы кубики льда.

РЯБИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 80 мл рябиновой настойки на коньяке, 30 мл ликера «Южный», 20 г вишни или черешни, 20 г льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взбить в миксере рябиновую настойку на коньяке и ликер «Южный». В бокал положить консервированные вишни и лед и налить коктейль.

КОФЕЙНО-ВАНИЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ОГНИ ДИСКО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 25 мл кубанской горькой настойки, 25 мл кофейного ликера, 25 мл ванильного ликера, 25 мл ликера «Старый Арбат», 100 мл минеральной воды, 2—3 дольки апельсина или лимона, 2—3 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ликеры: кофейный, ванильный, «Старый Арбат» и кубанскую горькую настойку. Перед подачей к столу добавить минеральную воду. Украсить 2—3 дольками апельсина или лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИКЕР СО СЛИВКАМИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3—5 ч. л. кофейного ликера, ¾ бокала сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кофейный ликер охладить. Пастеризованные сливки налить в бокал. Ликер долить по вкусу.

К этому напитку можно подать печенье, бисквиты, восточные сладости.

ПЕРСИКОВЫЙ ВЕЧЕРНИЙ КОКТЕЙЛЬ «ПРОГУЛКА ПРИ ЛУНЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: ¼ стакана джина, *У*А стакана вермута, ¼ стакана персикового сока, 1 ч. л. лимонного сока, ¼ стакана льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить, не взбивая, вермут, джин, персиковый и лимонный соки и несколько кусочков льда. В бокал положить консервированную вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ЧАРЛИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 35 мл джина, 10 мл абрикосового бренди, 25 мл лимонного сока, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В шейкер положить кубики льда, добавить все ингредиенты, перемешать и налить через ситечко в стаканы для коктейля.

КОКТЕЙЛЬ «МАНДАРИН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, сок ¼ лимона, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать джин, мандариновый ликер, сок лимона. Добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕСЕЛЫЙ МАНДАРИН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, 2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать джин и мандариновый ликер. Добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЗИМНЕЕ РАЗМЫШЛЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 35 мл джина, 25 мл рома, 20 мл лимонного сока, ½ ч. л. сахарного сиропа, 1 долька апельсина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать в шейкере, подать со льдом. Гарнировать долькой апельсина.

ЛИМОННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: *Уг* рюмки кубинского рома, 2 рюмки красного столового вина «Каберне», 1—3 ч. л. сахарного сиропа, сок ½ лимона, минеральная вода, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать в бокале красное столовое вино «Каберне», кубинский ром, сок лимона, сахарный сироп. Перед подачей к столу налить в бокал холодную минеральную воду.

АНГЛИЙСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «КОРОЛЕВСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл джина «Королевский», 1 ч. л. ликера «Бенедиктин», 20 мл малинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать в шейкере. Подать коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «МАЛИНОВЫЙДЖИН»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл джина, 20 мл белого вермута, 20 мл малинового сиропа, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать в шейкере. Добавить лед.

РЫЦАРСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл джина, 20 мл рома, 20 мл абрикосового ликера, 10 мл сока лимона, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ром, джин, абрикосовый ликер и сок лимона. Добавить лед.

КОКПЙАЬ «АССОРТИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл вермута, 10 мл абрикосового ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать джин, коньяк, вермут и абрикосовый ликер. Подать коктейль охлажденным.

СЛОИСТЫЙ КОКТЕЙАЬ «КАПЛИДОЖДЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл джина, 20 мл портвейна, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Налить в рюмку, не перемешивая, портвейн, джин, сахарный сироп и лимонный сок. На гарнир подать дольки лимона.

КОКПЙАЬ «МАНГОМАНИЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 75 мл джина, 75 мл сока манго, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемешать в шейкере джин и сок манго. В готовый коктейль добавить кубики льда, а края бокала украсить сахарным «инеем» и спиралью из цедры апельсина.

МАЛИНОВЫЙ КОКПЙАЬ «ЕГИПЕТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл арабского рома, 1 ч. л. ликера «Южный» (или «Шартрез»), 1 ч. л. малинового сока, 1 ч. л. сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать арабский ром, сахарный сироп, малиновый сок, ликер «Южный» (или «Шартрез»). Гарнир — поджаренный миндаль.

ОРЕХОВЫЙКОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 рюмки рома, 2 ст. л. грецких орехов, 2 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. какао, 2—3 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть и взбить в миксере орехи с молоком и сахаром. Добавить молоко, сливки, сгущенное какао, ром и лед. Подать напиток в высоких бокалах.

ромовый КОКТЕЙЛЬ с малиновым СИРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл малинового сиропа, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ром, коньяк и малиновый сироп. Подать со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «ПАТРИК»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 рюмки коньяка, 2 ст. л. грецких орехов, 2 стакана лимонного сока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. какао, 2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Растереть и взбить миксером орехи с лимонным соком и сахаром. Добавить сливки, сгущенное какао, марочный коньяк и лед. Подать напиток в высоких бокалах, украсить измельченной медуницей.

АБРИКОСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЭКВАТОР»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 мл рома, 20 мл ликера «Южный», 30 мл абрикосового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ликер «Южный», ром и абрикосовый сок. Подать с дольками лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ПРЕМЬЕРА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл водки, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл мятного ликера, 20 мл сухого вермута, 10 мл сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, апельсиновый ликер, мятный ликер, сухой вермут и сахарный сироп. Гарнир — долька абрикоса.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «НАСЛАЖДЕНИЕ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 мл рома, 30 мл сухого вермута, 10 мл малинового сиропа, 10 мл апельсинового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Напиток подать охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «РАПСОДИЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 25 мл водки, 20 мл апельсинового сока, 20 мл лимонного сока, 20 мл малинового сиропа, 15 г льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, апельсиновый и лимонный соки, малиновый сироп. Напиток подать охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СЕВЕРНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл водки, 30 мл апельсинового ликера, 20 мл 10 %-ных сливок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «ЭСТРАДНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл водки, 20 мл вишневого ликера, 20 мл ликера «Южный», 20 мл розового ликера, 60 мл абрикосового сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, вишневый ликер, ликер «Южный», розовый ликер и абрикосовый сок. Подать коктейль охлажденным.

ВИШНЕВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЗЕЛЕНЫЛУГА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл водки, 30 мл мятного ликера, 40 мл вишневого сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, мятный ликер и вишневый сок. Подать коктейль охлажденным.

НОКПЙПЬ «ОРЕАНДА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 мл водки, 30 мл вишневого ликера, 40 мл сухого вермута.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, вишневый ликер и сухой вермут. Гарнир — консервированные вишни.

НОКПЙПЬ «РУСАЛКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл водки, 30 мл вишневого ликера, 30 мл 10 %-ных сливок, 2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, вишневый ликер и сливки, добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «КВАРТЕТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл армянского коньяка, 60 мл джина, 40 мл кубинского рома «Гавана клуб», 60 мл белого десертного вина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать джин, кубинский ром, армянский коньяк и белое десертное вино с содержанием сахара до 16 %. Гарнир — дольки апельсина илилимона. Подать коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ «СУМЕРКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 40 мл водки, 30 мл вишневого ликера, 30 мл сухого вермута.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать водку, вишневый ликер и сухой вермут. Гарнир — консервированные вишни.

КОКТЕЙПЬ «ВОСТОЧНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 1 ч. л. ликера «Южный», 1 ч. л. ананасового сока, 1 ч. л. настойки «Померанцевая горькая», цитрусовая цедра, 1 вишня.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать армянский коньяк, ликер «Южный», ананасовый сок и настойку «Померанцевая горькая». Гарнир — консервированная вишня.

КОКТЕЙПЬ «БЕСЕДА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 45 мл коньяка, 35 мл рома, 50 мл ликера «Южный», 70 мл белого столового вина, 1—2 кубика льда, долька лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать коньяк, ром, ликер «Южный» и белое столовое вино. Добавить лед и дольку лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ВИЗАВИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 мл коньяка, 100 мл белого вермута, 50 мл ликера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать белый вермут, коньяк и абрикосовый ликер, добавить кубики льда.

КОКТЕЙЛЬ «ШТАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 50 мл коньяка, 60 мл рома, 80 мл белого вермута, 10 мл ликера «Южный», долька лимона, 1—2 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ром, коньяк, белый вермут и ликер «Южный», добавить дольку лимона и лед.

ДЕСЕРТНЫЙ АБРИКОСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 ст. л. коньяка, ½ стакана консервированного абрикосового компота, *Уг* лимона, 60 мл воды, 1 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В ликер влить охлажденный абрикосовый компот, кипяченую воду, сахар, коньяк и взбивать в течение 30 секунд.

При подаче к столу в каждую порцию коктейля добавить небольшое количество лимонного сока и немного измельченной лимонной цедры.

КРЮШОНЫ

КРЮШОН «КЛУБНИЧНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 1 кг клубники, 200 г сахара, 750 мл белого сухого вина, 750 мл красного сухого вина, 800 мл шампанского, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промытые ягоды положить в крюшонницу, засыпать сахаром, влить белое и красное вино и оставить на час-полтора для настаивания. Затем разлить по бокалам. Добавить шампанское и лед.

КРЮШОН «ФАНТАЗИЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 400 г фруктов, 750 мл белого портвейна, 800 мл десертного вина, 100 мл коньяка, 100 мл лимонного сока, 200 г сахара, 1 л газированной воды, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промытые фрукты положить в крюшонницу, засыпать сахаром, добавить портвейн и вино, коньяк, лимонный сок и оставить на час-полтора настояться. Положить в бокалы лед, налить газированную воду и крюшон.

ФРУКТОВЫЙ КРЮШОН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г фруктов, 200 г сахара (если вино сухое), 2 л столового вина, 20—60 мл коньяка, 1 бутылка шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать. Хранить в холодильнике.

КРЮШОН «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 6 апельсинов, 150 г сахара, 100 мл коньяка, 200 мл апельсинового сока, 1,5 л сухого белого вина, 800 мл шампанского или газированной воды, ½ лимона, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные от цедры апельсины нарезать кусочками, засыпать сахаром. Добавить коньяк, апельсиновый и лимонный сок (выжатый из лимона) и половину всего количества сухого вина. Поставить в холодное место на 1—2 часа. Перед подачей к столу добавить остальные ингредиенты.

КРЮШОН «ЧАЙНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 1 л крепкого настоя чая, 100 г сахара, 1 лимон, 100 мл рома, 800 мл сладкого или полусладкого шампанского, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В охлажденный чайный настой вылить лимонный сок (выжатый из лимона), положить мелко нарезанную цедру, насыпать сахар и добавить ром. Подавать сразу же после приготовления, добавив шампанское.

КРЮШОН «ДЫННЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 1 спелая дыня, 200 г сахара, 1,5 л красного столового вина, 800 мл сладкого или полусладкого шампанского, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Дыню очистить, нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром, залить красным вином и поставить в холодильник на 2—3 часа. Затем разлить по чашкам, добавить шампанское и лед.

КРЮШОН «ВИШНЕВЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 10—12 персон: 1 кг вишен, 100 г сахара, 100 мл рома, 400 мл водки, 500 мл вишневого сока, 1,5 л

красного столового вина, 800 мл сладкого или полусладкого шампанского, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни наколоть вилкой, засыпать сахаром, залить ромом, водкой, красным вином и поставить в холодильник на 2—3 часа, затем разлить напиток по чашкам и добавить лед.

КРЮШОН «ИМПРОВИЗАЦИЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан белого портвейна, 1 стакан охлажденного десертного вина, 2 ст. л. лимонного сока, немного сахара, дольки апельсина, мандарина или вишни из компота.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать портвейн, десертное вино и лимонный сок. Добавить немного сахара. В широкий бокал положить кусочек льда и дольки апельсина, мандарина или вишни из компота и налить крюшон.

ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН С КОНЬЯКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 12 персон: 8 персиков, 200 г сахара, 40 мл коньяка, 40 мл апельсинового сока, 1,5 л белого сухого столового вина, 1 бутылка шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Персики разрезать пополам, удалить косточки, нарезать кубиками и положить в стеклянный кувшин. Туда же добавить сахар, коньяк, апельсиновый сок и 0,75 л белого сухого столового вина. Полученную смесь оставить на 1—2 часа в прохладном месте, после чего добавить еще 0,75 л белого охлажденного сухого столового вина, перемешать. Перед разливом в бокалы добавить охлажденное шампанское.

ВИШНЕВЫЙ КРЮШОН с коньяком

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг вишен, 200 г сахара (или 0,5 кг вишневого варенья, 0,5 л вишневого сока), 40 мл коньяка, 0,75 л красного столового вина, 0,75 л красного сухого вина, 1 бутылка шампанского или минеральной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни с сахаром положить в стеклянный кувшин, добавить коньяк и красное столовое вино. Через 1—2 часа добавить красное сухое вино, а перед подачей к столу — шампанское или охлажденную столовую минеральную воду.

ВИШНЕВЫЙ КРЮШОН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г вишен, 50 г сахара, 0,5 л вишневого сока, 0,5 л минеральной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни без косточек посыпать сахаром, добавить вишневый сок, минеральную воду, перемешать и разложить по бокалам.

ВИНОГРАДНЫЙ КРЮШОН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г виноградного сока, 0,3 л пепси-колы или кока-колы, 200 г свежих или консервированных вишен.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Соединить в крюшоннице все ингредиенты, разлить напиток по бокалам.

КЛУБНИЧНЫЙ КРЮШОН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250—300 г клубники, 15 г сахара, 250 г клубничного сока, 0,5 л минеральной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В крюшонницу положить клубнику, сахар, налить пастеризованный или свежевыжатый клубничный сок, поставить на 2—3 часа в холодильник. Затем добавить охлажденную, хорошо газированную минеральную воду. Все перемешать и разлить по бокалам.

ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2—3 персика, 2 ч. л. сахара, 300 г персикового сока, 0,5 л минеральной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить в крюшонницу персики, очищенные от кожицы и разрезанные на дольки, добавить сахар и персиковый сок. Через 2 часа влить охлажденную минеральную воду, перемешать. Можно не все персики класть в крюшонницу, а один плод разрезать на дольки и положить прямо в бокалы. Персиковый сок можно заменить грейпфрутовым.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КРЮШОН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг земляники, 200 г сахара, 0,75 л красного сухого вина, 0,75 л белого сухого вина, бутылка шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В стеклянный кувшин засыпать 1 кг земляники и 200 г сахара. Оставить на 1 час при температуре 5—8 °С до полного растворения сахара в земляничном соке. Важно, чтобы во время настаивания и растворения сахара, которое делается для извлечения из ягод ароматических, красящих и других веществ, ягода оставалась целой и неповрежденной. После растворения сахара в кувшин вылить вино, охлажденное до 10 °С, и Охлажденное до 6 °С шампанское. Перемешать, чтобы не

улетучилась углекислота, внесенная в крюшон вместе с шампанским, и большой стеклянной ложкой разлить в 12 бокалов. Подать с соломинкой.

КРЮШОН-КОКТЕЙЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ: По 50 г клубники, малины, апельсинов, абрикосов, 50 г сахара, 40 г чая, 0,5 л воды, 0,5 л минеральной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Плоды очистить, удалить косточки, нарезать, засыпать сахаром и соединить с промытыми ягодами. Поставить на сутки в холодильник. Подготовленные плоды и ягоды переложить в крюшонницу и добавить крепкий охлажденный чай и минеральную воду.

ЛИКЕРЫ

МАЛИНОВЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг малины, 1 кг сахара, 1 л спирта, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Малину размять, залить спиртом и настаивать 15 дней, периодически помешивая. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену, охладить до 30—40 °С и вылить в настой, перемешать и настаивать еще 2 недели. Профильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

ЛИКЕР ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОЙ ПО-ЧЕШСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30—40 молодых зеленых орехов, 1 л спирта, палочка корицы, 3—4 шт. гвоздики, 0,5—0,6 л 20—30 %-ного сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Орехи молочно-восковой спелости разрезать на 4 части, переложить в бутыль, залить спиртом, добавить гвоздику и корицу, закупорить и оставить на месяц. Затем профильтровать, разбавить по вкусу сахарным сиропом.

ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Цедра 5 апельсинов, 2 бутылки водки, 400 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Апельсиновую цедру мелко нарезать, положить в бутыль, залить водкой и поставить на 2 недели в теплое место. Затем настоянную водку процедить. Из сахара и 1 стакана настойки приготовить сироп. Когда он закипит, его следует немного остудить и влить в настоянную водку. Затем снова 2 недели настаивать ликер в бутыли. Готовый ликер разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.

ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 бутылки водки, 50 г натурального кофе, 250 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молотый кофе залить 1 стаканом воды и довести до кипения. Отвар выдержать сутки в плотно закрытой посуде. Процедить в большую емкость, долить

водку, добавить сахар, нагреть, пока сахар не растворится. Затем ликер профильтровать через марлю, разлить по бутылкам и выдержать несколько дней.

ЛИЛИ» ВИШНЕВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг вишен, 2 кг сахара, 2 бутылки водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелые вишни без косточек положить в бутыль. Для лучшего аромата добавить горсть дробленых вишневых косточек. Любители пряного вкуса могут * добавить корицу и апельсиновую цедру. Насыпать в бутыль 1 кг сахара и вылить 1 бутылку водки. Смесь выдержать 6 недель. Затем вишневый ликер процедить и добавить к нему еще 1 кг сахара и 1 бутылку водки. Смесь слегка нагреть, чтобы растворился сахар, затем процедить через марлю или шерстяную ткань и разлить по бутылкам.

ЛИЛИ» КЛЮКВЕННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 стакана клюквы, 500 г сахара, 0,75 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клюкву тщательно размять, можно пропустить через мясорубку, залить водкой и настаивать 3—4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить в другую кастрюлю, добавить сахар и поставить на слабый огонь, но до кипения не доводить. Снять с огня, положить в ликер на 5 минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить ликер по бутылкам через воронку, закрытую марлей. Каждое процеживание увеличивает прозрачность ликера. Хранить в прохладном месте.

ЛИКЕР ИЗПИВА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка пива, 500 г сахара, 4 ч. л. растворимого или молотого кофе, 1 бутылка водки, щепотка ванилина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Пиво налить в кастрюлю, добавить сахар, кофе, специи, нагреть до полного растворения сахара, влить водку, размешать и снять с огня. Процедить через марлю, если кофе был натуральный, разлить по бутылкам и дать настояться сутки.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг земляники, 2 кг сахара, 2 бутылки водки, 2 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Землянику насыпать в бутыль с широким горлом, залить водкой, поставить на 4 дня в теплое место. Потом настоянную водку слить через воронку с марлевым фильтром в другую бутыль, а в ягоды земляники налить 2 стакана воды, дать 3 дня настояться. Затем смесь перелить в таз, добавить сахар и сварить сироп, снимая пену. После этого влить в тазик с сиропом настоянную водку, остудить, перелить в большую бутыль, дать несколько дней настояться и через марлю разлить по бутылкам. Бутылки хорошо закупорить.

ЛИКЕР МОЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка водки, 170 мл сливок, 2 желтка, 10 ч. л. сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Водку смешать со сливками, добавить желтки, сахар, щепотку ванильного сахара, хорошо перемешать, перелить в бутыль и дать настояться 1 неделю.

ЛИ ЮТ *мятный*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 веточки мяты, 2 бутылки водки, 200 т сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мяту положить в бутыли с широким горлом, залить водкой, плотно закупорить и дать настояться в течение 2 недель. Затем водку процедить, добавить сахар, нагреть, чтобы сахар растворился, остудить и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ (СКОРОСПЕЛЫЙ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг малины, 500 г сахара, 2 бутылки водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сочную малину насыпать в бутыль, залить водкой и поставить на 4 дня в теплое место. Водку слить, ягоды процедить. В миску насыпать сахар, залить его стаканом настоянной водки и сварить сироп, доведя смесь до кипения. Затем снять с огня и понемногу вливать в сироп остальную настоянную водку. Еще раз процедить и перелить в большую бутыль. Закупорить и поставить в теплое место на 2 недели. После этого ликер можно разливать по бутылкам. Пробку бутылки желательно покрыть воском.

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг розовых лепестков, 1 л водки, 2 кг сахара, 800 мл воды, пищевой краситель.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Собрать только что распустившиеся бутоны роз, лепестки сложить в бутыль, залить водкой так, чтобы она их едва покрывала. Поставить на солнце на три

дня, затем воду слить. Повторить эту процедуру три раза. Процедить. Для цвета добавить пищевой краситель. Настой развести сиропом, приготовленным из воды и сахара, в соотношении 1:1. Разлить по бутылкам, закупорить.

ЛИКЕР «РОЗОВЫЙ АРОМАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л сахарного сиропа, 1 кг розового варенья, сок 1 лимона, 0,5 л водки, 750 мл белого вина, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить сахарный сироп, добавить розовое варенье и варить на слабом огне, пока сироп загустеет. Выжать сок лимона и два раза прокипятить. После охлаждения в сироп налить водку и белое вино. Дать настояться. Сахар добавить по вкусу. Разлить по бутылкам, закупорить и хранить в песке.

РЯБИНОВЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л сахарного сиропа, 1 кг рябины, 2 л водки, пряности (гвоздика, корица и лимонная цедра) по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бутыль положить рябину, залить холодным сахарным сиропом, водкой и закрыть пробкой. Затем поставить в теплое место и настаивать три недели. Приготовленный ликер профильтровать и разлить по бутылкам.

САХАРНЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 кг сахара, 2,5 л водки, 1,25 л воды, специи или ягодно-фруктовые эссенции по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить сироп из воды и сахара, снимая пену. Когда сироп остынет, влить, помешивая, водку, заправленную специями или ягодными, фруктовыми эссенциями. Процедить, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы ликер настоялся. Разлить по бутылкам.

ЕЖЕВИЧНЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 кг ежевики, 1 л водки, 1 кг сахара, 0,7 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелую, вымытую и высушенную ежевику насыпать в бутыль, залить водкой, выдержать в теплом месте или на солнце 1,5 месяца, процедить и смешать с сахарным сиропом, приготовленным из воды и сахара. Отстоять, профильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

ЯБЛОЧНЫЙ ЛИКЕР (ГРУШЕВЫЙ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 кг яблок (груш), 1,5 л спирта, 2—3 ядра горького миндаля, ½ ч. л. корицы, 5—6 шт. гвоздики, 1 кг сахара, 1,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очищенные и мелко нарезанные яблоки (груши) положить в бутыль, залить спиртом, добавить дробленый миндаль, корицу, гвоздику. Настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая. Затем напиток профильтровать, разлить по бутылкам и закупорить. Оставить дозревать ликер на 4—6 месяцев.

АЙЙОЙЫЙ ПУШЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 кг сахара, 1,5 кг айвы, 10 шт. гвоздики, 2 палочки корицы, 2 л водки, 0,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Айву помыть и натереть на крупной терке. Залить небольшим количеством воды и варить до мягкости. Процедить сок через сложенную вдвое марлю и добавить водку, сахар, гвоздику и корицу. Разлить ликер по бутылкам и выдержать 6—7 недель на солнце, а затем процедить.

ВАНИЛЬНЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 кг сахарного сиропа, 1,5 ст. л. ванили, 1,5 ст. л. корицы, 3 шт. гвоздики, 2,5 л водки, 1,2 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Залить водкой и водой ваниль, вымытую, но не толченую корицу и гвоздику, поставить на солнце на 2 недели, потом процедить, смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 600 мл воды и 2,5 кг сахара.

ЛИКЕР № КАЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 кг ягод калины без веточек, 1,2 кг сахара, 1 л водки, 400 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды калины обдать кипятком, дать воде стечь, засыпать в бутыль, добавить 2 стакана сахара. Выдержать на солнце 1—2 дня, влить водку и настаивать 7—10 дней. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, охладить до 30—40 °С, влить в бутыль и настаивать еще 1 месяц. Затем профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

АРОМАТНЫЙ КЛЮКВЕННЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 литровая банка клюквы, 2 стакана малины, 2 стакана земляники, 2 стакана сахара, 1 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Клюкву размять, залить водкой, оставить на 2—3 дня. Землянику и малину засыпать сахаром и через сутки отделить сироп. Водку с клюквой смешать с сиропом, оставить на сутки, отцедить, разлить по бутылкам. Чтобы ликер был более густым, ягоды с сахаром можно довести до кипения и выдержать 5—10 минут, но не кипятить.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 желтков, 0,5 кг сахара, ванилин, 1 стакан густых сливок, 0,5 л молока, 200 мл спирта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желтки растереть с сахаром, добавить ванилин, сливки, молоко и спирт. Все хорошо взбить венчиком или миксером. Разлить по бутылкам. Закупорить. Поставить ликер дозревать на 2 месяца.

ИЗУМРУДНЫЙЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 кг очищенного от плодоножек крыжовника зеленых сортов, 1 л спирта, 30 молодых вишневых листьев, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Крыжовник и вишневые листья положить в бутыль, залить спиртом, настаивать неделю. Приготовить сахарный сироп и влить его в бутыль. Настаивать еще неделю, отцедить, разлить по бутылкам, закупорить.

КОФЕЙНЫЙЛИИЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г кофейных зерен, 2 г ванили, 1 л спирта, 0,5 л молока, 0,25 л воды, 2 кг сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Обжаренные зерна перемолоть, добавить ваниль, залить спиртом и настаивать 10 дней, ежедневно встряхивая. Смесь слить, залить небольшим количеством воды, взболтать, дать отстояться, слить, повторить 2—3 раза. Воду, сахар и молоко смешать, нагреть, но не кипятить, влить кофейный настой, перемешать, оставить на 4—5 дней. Затем профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

ШОКОЛАДНЫЙЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г черного шоколада, 1 л водки, 0,5 кг сахара, 1 стакан воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Шоколад измельчить, залить водкой, настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Приготовить сироп из сахара и воды, добавить к шоколадной настойке, профильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР «КО-КО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 8 желтков, 400 г сахара, 1 л молока, 4 пакетика ванильного сахара, 1 л коньяка (или настойка из 60 % спирта, 50 г перепонок грецких орехов и 50 г вишневых плодоножек).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Желтки взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, влить, помешивая, теплое молоко и коньяк. Ликер профильтровать через 2—3 слоя марли, разлить по бутылкам, закупорить. Хранить в прохладном месте. Перед употреблением хорошо взболтать. При использовании спирта его в течение месяца настаивают на ореховых перегородках и вишневых плодоножках.

ЛИКЕР «ОРЕХОВЫЙ ВКУС»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг сахара, 5 зеленых грецких орехов, 20 ядер грецких орехов, ½ пакетика корицы, 0,5 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Залить водкой зеленые грецкие орехи и очищенные ядра свежих орехов и добавить порошок корицы. Выдержать смесь 40 дней, затем добавить сахар. Когда сахар растворится, процедить ликер через двойной слой марли.

ЛИТР «СОЛНЕЧНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахарной пудры, 1 палочка ванили, 3 яичных желтка, 150 мл водки, 100 мл молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ванильную палочку положить на 8 суток в водку. Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить кипяченое холодное молоко и смешать с водкой, без ванили. Ликер разлить по бутылкам, плотно закупорить и употреблять через 1—2 месяца.

ЛИКЕР «ЭЙФЕЛЕВА БАШНЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг сахара, 250 г свежих апельсиновых корочек или 150 г высушенных, 4—5 шт. гвоздики, 1 палочка корицы, 2 стакана воды, 1 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Залить водкой свежие или сушеные апельсиновые корочки, гвоздику и корицу. Смесь выдержать в теплом месте 10—15 дней, затем процедить и на 1 л жидкости добавить густой сироп, приготовленный из 750 г сахара и 1,5 стакана воды. Полученный ликер разлить по бутылкам, закупорить. Выдержать 8—10 дней.

СТАРИННЫЙ МЯТНЫЙ ЛИКЕР «ЗЕЛЕНЬ ЛЕТА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 л спирта, по 1 г гвоздики, мускатного ореха, корицы, 2 г смеси перечной мяты, свежих корней и альпийской травы, 5 г ароматного аира, 20 г молодого кардамона, 3 г цветов арники, шалфей по вкусу, 1,2 л воды.

Для сахарного сиропа: 1,5 кг сахара, 750 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы и орехи мелко порубить и настоять в течение 2 дней в спирте крепостью 85°. Затем перед перегонкой смешать с водой и добавить сахарный сироп. После подкраски шалфеем профильтровать.

ЛИКЕР «КАПРИЗ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 л спирта, 2 г гвоздики, 2 г мускатного ореха, 3 г корицы, 25 г мелиссы, 25 г перечной мяты, 50 г кардамона, 8 г цветов арники.

Для сахарного сиропа: 4 кг сахара, 2 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Травы мелко порубить, затем в течение 2 дней настоять в спирте крепостью 85 °. Добавить холодный сахарный сироп. После окраски напитка в желтый цвет его нужно профильтровать.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ПИНЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,6 л сахарного сиропа, 750 мл облепихового спиртованного сока (или 1 кг свежей облепихи), 10 мл черничного морса (или 4 г сушеной черники), 0,2 г ванилина, 3 г лимонной кислоты, 600—750 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Облепиховый сок и черничный морс смешать с 66 %-ным сахарным сиропом, насыпать ванилин и лимонную кислоту для доведения кислотности напитка до

0,4 г/100 мл. Кипяченую воду влить в водку с таким расчетом, чтобы напиток получился крепостью не более 25 %.

МИНДАЛЬНЫЙ ЛИКЕР «ЯДРЫШКО»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 125 г сахарного сиропа, 0,5 л коньяка, 15 ядер миндаля.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В ступке залить кипяченой водой ядра миндаля, очистить их от кожицы, затем подробить, залить коньяком, положить несколько кусочков свежей или сушеной корки апельсина. Через 30 дней процедить жидкость в бутыль, добавить сахарный сироп.

КАКАО-ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 900 г сахарного сиропа, 800 мл водки, 100 г какао-порошка, ваниль, 300 мл пастеризованного молока, 2—3 капли лимонного сока, 4 ст. л. воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Какао-порошок, ваниль залить водкой и выдержать в закупоренной бутыли 4—5 дней, часто взбалтывая. Приготовить сироп из воды, сахара, молока, лимонного сока и вылить его в водку, процеженную через тройной слой марли. Жидкость налить в бутыль, закупорить и поставить на 14 дней в темное место, периодически взбалтывая. На 15-й день снова профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить и оставить еще на 2 недели. Затем опять профильтровать и разлить по бутылкам.

КИЗИЛОВЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л сахарного сиропа, 1 кг кизиловых ягод, 2 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Кизил залить крепкой водкой, настоять 15 дней и процедить. Затем кизиловую настойку смешать с сахарным сиропом и оставить в закрытых бутылках.

ЛИКЕР ИЗ НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 стакана сахара, 50 г кофе, 1 ч. л. лимонного сока, 600 мл коньяка, 3 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить кофе в 1,5 стаканах воды. Плотно закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар 1 сутки. Сварить сахарный сироп из 2,5 стаканов сахара и 1,5 стакана воды. Добавить в сироп лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Налить ликер в бутылку и выдержать 2—3 недели.

ЛИКЕР «НОЧЬ В ВЕНЕЦИИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг сахара, 100 г молотого кофе, 1 палочка ванили, 0,5 л водки, 750 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ванильную палочку положить на 8 суток в водку. Из 1 кг сахара и 750 мл воды сварить сироп, снять с него пену. Из поджаренного молотого черного кофе сварить крепкий напиток. Когда сироп и кофе полностью остынут, смешать их и влить в водку. Ваниль вынуть, ликер взболтать, разлить по бутылкам и плотно закупорить пробками. Дать настояться 2—3 месяца.

ШИННЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 300 г сахара, 2 ст. л. тмина, 300 мл водки, 750 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бутылку насыпать тмин, залить его водкой, плотно закупорить и поставить в темное место на 12 суток. Затем смесь процедить и смешать с сахарным сиропом, сваренным из 750 мл воды и 300 г сахара.

ТМИННО-КОРИАНДРОВЫЙЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 кг сахара, 2,1 л водки, 100 г плодов тмина обыкновенного, 30 г кориандра, 30 г апельсиновой цедры, 0,6 г лимонной кислоты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить ароматную спиртовую настойку на основе тмина, кориандра и апельсиновой корки, смешать с сахаром, добавить лимонную кислоту. Затем поставить бутыль в теплое место для образования кристаллов. Жидкость разлить через фильтр по бутылкам и хорошо закупорить.

ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙЛИ *НЕР* If? ШИПОВНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг шиповника, 1,5 л водки, 1 палочка корицы, цедра ½ апельсина, 400 мл сахарного сиропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мороженные плоды шиповника и апельсиновую кожуру с корицей настаивать на крепкой водке 15 дней. Затем жидкость процедить, добавить охлажденный сахарный сироп, хорошо перемешать и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР «ВИШНЕВЫЙАРОМАТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г сахара, 0,5 л сухого красного вина, 250 мл рома, 10 мл вишневой эссенции, 1 пакетик ванилина.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: К сухому красному вину добавить ром, ванилин и сахар. Жидкость хорошо взбалтывать до тех пор, пока полностью не растворится сахар. Затем ликер процедить и ароматизировать вишневой эссенцией.

БАРБАРИСОВЫЙЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 мл сахарного сиропа, 0,5 кг барбариса, 1 л водки, 1 палочка корицы, цедра ½ лимона, гвоздика.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Барбарис размять, добавить пряности, залить водкой и настаивать в закрытой бутыли 10—14 дней. Процедить и залить сахарным сиропом. Приготовленный ликер хорошо размешать и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР ПО-ЧЕШСКИ ИЗБУЗИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг сахара, 1 л сока бузины, 3—4 шт. гвоздики, 1 л водки, 100 мл рома, 1 палочка корицы, 1 ч. л. лимонной цедры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сок из бузины варить с пряностями и сахаром в течение 15 минут. Затем настаивать сутки, процедить и перемешать с водкой. Хранить в бутылках в холодном темном месте.

ВИШНЕВЫЙ АРОМАТНЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 кг сахара, 1 кг вишен, 3—4 шт. гвоздики, 1 пакетик ванилина, 1 палочка корицы, 1 мускатный орех, 2—3 вишневых листика, 750 мл водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Удалить у спелых вишен плодоножки и косточки, положить вишни в бутыли с широким горлом и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, кусочек корицы, мускатный орех, вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить крепкую водку. Через 4—5 недель процедить и разлить по бутылкам. Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть дробленых вишневых косточек.

ЛИКЕР «МАХРОВАЯ ВИШНЯ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сахара, 10 дробленых вишневых косточек, 300 мл рома, 100 мл сухого натурального вина, 100 мл белого натурального вина, ½ палочки ванили, 10 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бутыль положить дробленые вишневые косточки, залить ромом, сухим натуральным вином, белым натуральным вином, сиропом из 100 мл воды и 250 г сахара и положить ваниль. Бутыль, закупоренную резиновой пробкой, поставить в темное место на 6 недель, периодически взбалтывать. Затем ликер процедить и разлить по бутылкам.

ЛИКЕР ИЗ ГРУШ ИЛИ ЯБЛОК «НАХИЧЕВАНЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 750 г сахара, 1 л сока из яблок или груш, сахарный сироп из 750 г сахара и 3 стаканов воды, 1 л водки, 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовленные груши или яблоки ароматного сорта промыть, натереть на крупной терке и положить в бутыль с широким горлом. Залить водкой и

выдержать на солнце 4—5 недель. Выделившийся сок процедить, добавить сахарный сироп. Через неделю готовый ликер процедить.

ЛИКЕР ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 800 г сахара, 1 л сока красной смородины, 750 мл водки, 2 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промыть смородину, отделить ягоды, положить в бутыль с 4—5 листьями смородины и залить водкой. Закупорить бутыль и выдержать на солнце 5—6 недель. Выделившийся сок процедить и добавить в него приготовленный густой сахарный сироп (из расчета 800 г сахара на 2 стакана воды). Ликер профильтровать, разлить по бутылкам и хорошо закупорить.

ФРАНЦУЗСКИЙ РОМОВЫЙ СИРОП-ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан сахара, 0,5 стакана рома, 1,5 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сахар с водой варить на сильном огне до образования густого сиропа в течение 4—7 минут. Снять с огня. Добавить ром.

ЛИКЕР «ОГНЕННЫЙ ОМУТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 кг сахара, 2 кг красной смородины, 2 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать красную смородину и положить в бутылку или банку с сахаром. Через 0,5—2 месяца процедить выделившийся сок, добавить водку и разлить ликер по бутылкам.

ПРОЗРАЧНО-КРАСНЫЙ ТЕРНОВЫЙ ЛИКЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг ягод терна, 1 л водки, 400 мл сахарного сиропа, 5 шт. гвоздики, ¼ ч. л. тертого мускатного ореха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Плоды терна очистить, размять. Раздробить пять косточек плодов. Затем смесь положить в бутыль, залить водкой, добавить пряности и настаивать 10—15 дней, закрыв бутыль бродильной пробкой. Смесь процедить, добавить крепкий сахарный сироп, размешать, настоять в течение суток и разлить по бутылкам.

НАЛИВКИ

СЛАБОАЛКОГОЛЬНАЯ НАЛИВКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 7 кг ягод (малины, смородины, вишен без косточек или любых других), 3 кг сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ягоды положить в бутыль, пересыпать сахаром, горлышко бутыли обвязать тканью и поставить на солнце на 3—5 дней, периодически встряхивая. После начала брожения поставить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и оставить в темном месте на 30—40 дней до окончания брожения. Затем наливку профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Можно готовить слабоалкогольные смешанные наливки: по мере созревания ягод и плодов в бутыль закладывают созревшие плоды и пересыпают сахаром из расчета 300—400 г сахара на 1 кг ягод. При желании можно добавить свежевыжатый сок лимона или апельсина.

НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг вишен, 1 кг сахара, 1 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни положить в бутыль, пересыпав сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишни перебродили. Затем слить вишневый сок, разлить по бутылкам, закупорить и поставить в холодное место. Вишни, которые остались в бутыли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить. Через 5—6 месяцев наливка готова.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА ПО-ПОЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг вишен, 800 г сахара, 200 мл водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни без косточек положить в банку и пересыпать сахаром. Через 2—3 дня добавить водку, обвязать банку марлей или тканью и поставить в теплое темное место на 1,5—2 месяца. Отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

НАЛИВКА № КРЫЖОВНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 кг крыжовника, по 0,6 л водки и вина, 300 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, насыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином 18—20 % об. крепости (лучше домашним яблочным или айвовым). Настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нем сахар и соединить с первым настоем. Перемешать, отстаивать 5—6 дней, процедить, разлить по бутылками и закупорить.

душистая розовая наливка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг красной смородины, 4 кг сахара, 150 розовых лепестков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смородину вымыть, обсушить, очистить от плодоножек. Положить в бутыль слоями смородину, лепестки роз, сахар, закрыть горлышко тканью, поставить на солнце на месяц. Затем слить, процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

спотыкач

ИНГРЕДИЕНТЫ: 750 мл водки, 1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Черную смородину перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и потолочь. Переложить в полотняный мешок, чтобы стек сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, постоянно снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз прокипятить. Снять с огня, добавить водку, хорошо размешать, поставить на слабый огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого «Спотыкач» остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

черносмородиновая наливка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг черной смородины, 1 кг сахара, 250 мл 70 %-ного спирта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смородину вымыть, обсушить, насыпать в бутыль вперемежку с сахаром, поставить на 3—4 дня на солнце. Бутыль периодически встряхивать. После начала брожения установить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку профильтровать и добавить спирт из расчета 50—70 г на 1 л наливки, разлить по бутылкам и закупорить.

наливка из чернослива

ИНГРЕДИЕНТЫ: 600 г чернослива, 0,5 л спирта, 2 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чернослив помыть, удалить косточки, разрезать их на кусочки, насыпать в бутыль, залить спиртом и водкой из расчета 600 г чернослива на 0,5 л спирта и 2 л водки, настаивать 1,5 месяца, периодически встряхивая бутыль. Настой слить, профильтровать и закупорить. Сливы залить водой в количестве, равном слитому настою, настаивать 3 суток, слить, смешать с ранее слитым настоем и настаивать. Слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам, закупорить.

терновка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,25 л водки, 2,5 кг терна, 1,25 кг сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Спелый терн положить в 8-литровую бутыль и пересыпать сахаром. Горлышко бутылки обвязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн

перебродит, влить в него 250 мл водки и дать постоять 4 месяца. Затем наливку процедить, долить еще 2 л водки, перелить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и хранить в сухом прохладном месте. Наливка будет готова через 6 месяцев.

тминная наливка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л водки, 80 г тмина, 600 г сахара, 3 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В водку насыпать тмин, дать постоять в теплом месте 2—3 недели. Развести сахарным сиропом (из расчета 3 стакана воды на 600 г сахара), процедить, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась. Осторожно слить и разлить по бутылкам.

наливки из фруктового ассорти

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 мл водки, 400 мл фруктового сока, 2,5 кг вишен, 1,25 кг красной смородины, 1,25 кг малины, 6 г корицы, 2,5 г гвоздики, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вишни, красную смородину и малину размять в каменной ступе, переложить в миску и дать постоять 5—6 часов. Затем выжать сок, влить водку и перемешать. На каждые 400 мл этой смеси положить 200 г сахара. Когда сахар в соке полностью растворится, на каждые 2,5 кг этого состава положить 5 г корицы и 2,5 г гвоздики. Перемешать, влить в 10-литровую бутыль, закупорить и поставить на 6 недель на солнце, 3—4 раза в день взбалтывать. Наливку процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

чайная наливка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л коньяка, 75 г черного чая, 3,5 л сахарного сиропа, 0,1 г ванилина, 15—20 г лимонной кислоты, 30—40 г колера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Залить черный чай коньяком, дать настояться 5—10 дней. Затем слить, подсластить 60 %-ным сахарным сиропом, добавить ванилин, колер и лимонную кислоту для доведения кислотности наливки до 0,2 г/100 мл. Крепость наливки не должна превышать 20 %.

старинная наливка «Барышня»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 2 л яблочного сока, 2 кг сахара, 4—5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Нарезать кислые и сладкие яблоки, выжать из них сок, влить в бочонок. Воду налить в кастрюлю, насыпать сахар и варить на слабом огне 1 час. Снять с огня, вылить в деревянную посуду, остудить, перелить в бочонок с яблочным соком, добавить водку, закупорить и поставить в холодный погреб или на лед на 8 суток. После этого бочонок закрыть крышкой, засмолить и снова поставить на 3 месяца в погреб.

ежевичная наливка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 7 кг ежевики, 2,5 кг сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ежевику помыть, обсушить, положить в бутыль, пересыпать сахаром, горлышко бутыли обвязать

тканью и поставить на солнце на 5—7 дней, периодически встряхивая. После начала брожения установить водяной затвор и убрать бутыль в темное место на 30—40 дней, затем наливку профильтровать. При желании можно добавить на каждый литр наливки по 50 г сахара и спирта. Разлить наливку по бутылкам, закупорить и хранить в прохладном темном месте.

РЯБИНОВАЯНАЛИВКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 5 кг рябины, 4 кг сахара, 1 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чуть подмороженные ягоды рябины промыть горячей водой, очистить от плодоножек, положить в бутыль, пересыпая сахаром, завязать горлышко тканью и поставить в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения налить водку и настаивать еще 3 месяца. Затем наливку процедить, по вкусу добавить водку, разлить по бутылкам и закупорить.

НАЛИВКА ИЗКЛУБНИКИ (ЗЕМЛЯНИКИ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,1 л водки, 1 кг клубники, 400—600 г сахара.

ИРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить в бутыль свежие очищенные ягоды и налить водку. Поставить на солнце на 1 месяц (землянику — на 1 сутки). Затем слить, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить. К оставшимся в бутыли ягодам добавить сахар, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок. Опять насыпать сахар, опять слить сок. Этим сладким соком можно подсластить первую слитую наливку без сахара или подать как ликер. Для получения сока ягоды залить кипяченой теплой водой, дать постоять 2—3 недели.

ЛИМОННАЯ (АПЕЛЬСИНОВАЯ)НАЛИВКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 300 г лимонной (апельсиновой) цедры, 300—400 г сахара, 2—2,5 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лимонную (апельсиновую) цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2—3 месяца, процедить. В приготовленный горячий сироп (2—2,5 стакана воды на 300—400 г сахара) влить настойку, размешивая ложкой. Процедить, налить наливку в бутыль, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась. Затем осторожно слить, разлить по бутылкам.

СТАРИННЫЙ *РЕЦЕПТ* НАЛИВКИ ИЗМАЛИНЫ И ЧЕРНОЙСМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л водки, 1 л сока из ягод малины или черной смородины, 100—300 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить в глиняный горшок ягоды, влить водку, обвязать горлышко горшка бумагой, проколоть ее в нескольких местах вилкой, поставить в духовой шкаф на слабый огонь, пока ягоды станут бурого цвета. Процедить сок, добавить по вкусу сахар и смешать с водкой.

НАЛИВКА МЯТНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 50 г мяты, 300—400 г сахара, 2 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мяту залить 1 л водки, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным сиропом. Влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поста-

вить в теплое место на несколько недель и разлить по бутылкам.

ОРЕХОВАЯ НАЛИВКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 2—3 ореха, 300 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Незрелые грецкие орехи положить в стеклянную бутыль, залить водкой и дать настояться 1 месяц, пока жидкость не станет темно-коричневого цвета. Затем слить ее в другую бутыль, а орехи засыпать сахаром и вновь поставить на 2—3 недели, пока весь сахар не растворится. Полученный таким образом сироп смешать с первоначальным настоем и разлить по бутылкам.

НАЛИВКА «ТАШКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5—1,5 л водки, 8—10 кг яблок, 2 кг сахара, кипяченая вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бочонок положить очищенные от плодоножек яблоки. Потом влить водку, добавить сахар, долить охлажденную кипяченую воду, поставить в погреб и дать настояться.

НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Водка, скорлупа грецких орехов, сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, а скорлупу всыпать на ⅔ высоты в трехлитровую бутыль, залить водкой. Через 2—3 месяца добавить по вкусу сахар.

НАЛИВКА ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1—1,5 л водки, 2 стакана персиковых косточек, 400 г сахара, 200 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Раздробить персиковые косточки, наполнить ими бутыль, налить водку, поставить в теплое место на 4—5 недель, потом слить, подсластить. Чтобы наливка была некрепкая, из сахара необходимо приготовить сначала густой сироп, залить его кипятком и прокипятить, а затем влить наливку и процедить.

НАЛИВКА ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, лепестки роз, 100—300 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Лепестки роз положить в бутыль, залить водкой, дать настояться, пока наливка не станет темно-янтарной. Затем слить, не выжимая лепестки, и добавить по вкусу сахар.

НАЛИВКА ПО-МОНАСТЫРСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Любые спелые сочные ягоды, водка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В 10-литровую бутыль насыпать ягоды и залить их водкой. Затем бутыль прикрыть пробкой. Крепко закупоривать бутыль нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутыль в летнее время поставить на солнце, а в зимнее время — в теплое место. Такая наливка на ягодах должна стоять не менее года, в крайнем случае — 8 месяцев. Один раз в месяц бутыль хорошо взбалтывать. Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито в другую посуду. Ягоды отжать, а сок

смешать с наливкой. В медный таз насыпать сахар и вылить наливку. Таз поставить на средний огонь и при непрерывном помешивании смесь подогреть, но ни в коем случае не кипятить. Одновременно в другую посуду влить втрое больше наливки, чем смешано с сахаром. В нее вылить горячий сироп и хорошо перемешать. Добавить сахар: на 1 бутылку емкостью 0,5 л для наливки из вишен, малины, клубники берется 200 г сахара, для наливки из черной смородины и рябины — 300 г сахара. После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку очистить. Для этого в чистую бутыль вставить большую воронку, в которую в качестве фильтра поместить фланель. После процеживания наливку разлить по бутылкам и закупорить.

НАЛИВКА НЕЖНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3 кг сочных ягод (малины, черной смородины или крыжовника), бутылка водки, 7 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В 10-литровую бутыль налить воду, положить ягоды, добавить водку, хорошо взболтать, слегка закрыть пробкой, обвязать салфеткой и поставить на подоконник на 15 суток, ежедневно бутыль встряхивать. К концу второй недели ягоды в бутыли будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это значит, что наливка готова. Тогда ее надо процедить в другую бутыль, дать несколько Дней настояться и разлить по бутылкам, обязательно еще раз процедив. Поставить бутылки в сухой песок горлышком вниз в прохладное место на 1,5—2 месяца.

Наливки следует хранить в эмалированной или стеклянной посуде. Стеклянную посуду заполняют до пробок, закупоривают, вытирают пробки и шейки бутылок досуха и заливают сургучом, парафином или воском. Посуду помещают в темное прохладное место.

НАСТОЙКИ

ЕЖЕВИЧНАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л спиртованного сока ежевики (из 2,5 кг свежей ежевики), 1,4 л сахарного сиропа, 0,05 г ванилина, 3 г лимонной кислоты, вода.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ежевичный спиртованный сок с общим содержанием экстрактивных веществ не более 200 г подсластить 60 %-ным сахарным сиропом, ароматизировать ванилином. Добавить лимонную кислоту для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл. Полученная настойка должна получиться крепостью на более 20 %.

НАСТОЙКА ИЗ ЖЕНЬШЕНЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л водки, кусочек корня женьшеня, 1 ч. л. меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: На корне женьшеня настаивать водку 2—3 дня. По желанию добавить мед. В настойку можно доливать водку 2—3 раза.

мандариновая настойка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,75 л водки, 6 ст. л. сушеной мандариновой кожуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мандариновую кожуру мелко нарезать, залить водкой и настаивать в течение недели. Перед употреблением охладить.

настойка на мяте, анисе и орешках

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л водки, 40 г мяты, 40 г аниса, 40 г орешков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В водку положить мяту, анис, орешки, поставить на 12 суток в теплое место. После этого, процедив, можно употреблять. Затем в гущу опять влить половину порции водки и оставить на 1 месяц в теплом месте.

ореховая настойка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л водки, 400 г молодых грецких орехов, 1 ст. л. меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Орехи мелко подробить и настоять на них водку. Перед употреблением перемешать с медом.

знахарская настойка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка водки, 2 ст. л. меда, 5 травинок зубровки, 5 травинок тимьяна, по ½ ч. л. коры дуба, кориандра, чабреца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мед залить водкой и хорошо размешать. Перелить в бутыль и добавить травы. Бутыль хорошо

закупорить и держать в прохладном месте 2—3 месяца. Затем процедить в другую бутыль, закрыть пробкой и поставить в холодильник.

традиционная лимонная настойка

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка водки, 2 лимона средней величины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Помыть лимоны, обтереть сухим полотенцем и снять цедру. Дольки лимонов залить водкой и настаивать несколько дней в теплом месте, затем профильтровать.

настойка чесночная любительская

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка водки, 6 средних долек чеснока, 1 стручок горького красного перца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чеснок мелко нарезать, всыпать в бутыль, добавить красный перец, залить водкой, плотно закупорить и дать настояться в течение 3 недель. Затем процедить в другую бутыль, добавить сок половины лимона, плотно закрыть. Хранить в холодильнике. В чесночную настойку иногда добавляют 1 лавровый лист, который придает ей пикантный вкус.

настойка «охотничья»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 30—40 г ягод можжевельника, 2 г молотого черного перца, 50 г укропных семян, 10—12 г соли, 40 г хрена.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты соединить в бутыли, настаивать в течение 2 недель в теплом месте, периоди-

чески встряхивая. Затем настойку процедить и отфильтровать.

ПЕРЦОВАЯНАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л водки, 70 г перца, 200—300 г сахара, 3—4 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Насыпать в водку перец, поставить на 2 недели в теплое место. Затем процедить, развести слабым сиропом, вылить в бутыль, закупорить, поставить на несколько недель в теплое место. Осторожно слить, разлить по бутылкам.

ТМИННАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 800 г тмина, 3 л воды, водка и сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить сначала тминную воду: перегнать ее в кубе, положив тмин. Добавить в нее сахар и смешать с водкой.

ЦЕЛЕБНАЯ НАСТОЙКА 1

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка водки, 10 г прополиса, 50 г очищенного от косточек чернослива, по 1 ч. л. липового цвета, донника, чабреца, мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сушеный чернослив мелко нарезать, смешать с липовым цветом, донником, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого настойку процедить, добавить прополис, закупорить и дать настояться в течение месяца.

ЦЕЛЕБНАЯНАСТОЙКА-2

ИНГРЕДИЕНТЫ: По 0,5 г семян сельдерея, тмина, аниса; по 1 г цветов бузины, душистого горошка, гвоздики, черного перца, мускатного ореха, кардамона, зверобоя; по 2 г корицы, лепестков роз, имбиря, душистого чая, кофе, ромовой эссенции, вишневой эссенции, мятных капель, грушевой, сливовой и барбарисовой эссенции; по 3 г перегородок орехов, эстрагона (тархуна), чабреца; по 4 г кинзы, семян петрушки, семян укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все перечисленные ингредиенты прокипятить на слабом огне, остудить, процедить. Затем к смеси добавить 50 г сахара, 0,5 л водки, разлить по бутылкам, закупорить и дать настояться.

АНИСОВАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 г аниса обыкновенного, 0,2 г бадьяна, 0,5 г тмина, 0,2 г кориандра, 0,5 г семян укропа, 2,5 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все перечисленные ингредиенты соединить и настаивать в течение 2 недель. Затем настойку процедить, разлить по бутылкам. Перед употреблением охладить.

ЯБЛОЧНАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В большую бутыль положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной водой. Обвязать горлышко бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут, жидкость процедить через марлю, добавить

сахар, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место. Затем процедить, разлить по бутылкам, закупорить, обвязать пробки веревками и поставить в холодное место. Настойка будет готова через 3 недели.

НАСТОЙКА ПОЛЫННАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 50 г полыни, 50 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежую или сушеную полынь залить водкой, настаивать 2 недели, процедить, добавить сахар. Разлить по бутылкам и закупорить.

НАСТОЙКА № БЕРЕЗОВЫХ ВЕТОЧЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л водки, 50 г березовых веточек, 1 ч. л. меда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Веточки березы настоять в течение 10 дней на водке. Перед употреблением по желанию добавить мед.

БРУСНИЧНО-ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 мл коньяка, 2 л водки, 3,5 кг брусники, 600 г вишен, 2,5 л сахарного сиропа, лимонная кислота.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Насыпать в бутыль свежую бруснику и вишни, залить коньяком, водкой и настоять. Затем влить 60 %-ный сахарный сироп, добавить лимонную кислоту.

НАСТОЙКА ИЗ ВИШЕН

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л водки, 250 мл вишневого сока с сахаром, 250 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Промытые вишни без плодоножек положить в бутыль с широким горлышком, засыпать сахаром и поставить на солнце на 30—50 дней. Полученный вишневый сок (на 1 кг вишен 0,7 кг сахара) смешать с кипяченой водой и водкой.

НАСТОЙКА ИЗ ВИШНЕВЫХ ПЛОДОНОЖЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 250 г вишневых плодоножек, 100 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Плодоножки промыть, обсушить, всыпать в бутыль, засыпать сахарным сиропом, взболтать, горлышко бутыли обвязать марлей и выдержать настойку при комнатной температуре 30 дней. После этого влить в бутыль водку, перемешать, оставить на 2 дня, процедить через марлю.

НАСТОЙКА МЯТНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 50 г листьев мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Свежие листья мяты, собранные в сухую погоду, измельчить, залить водкой, настаивать 2 недели. Процедить и разлить по бутылкам.

«ЕРОФЕИЧ-99»

ИНГРЕДИЕНТЫ: По 2 г цветов и трав душицы, зверобоя, любистка, шалфея, полыни, мелиссы, тысячелистника, чаб-

реца, молодых листьев земляники, яблони и груши, цветов боярышника, по 0,5 г кардамона и аниса, 1 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты перемешать, настаивать 2—3 месяца, слить, профильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

НАСТОЙКА ИЧ ПЕРЕГОРОДОК ОРЕХОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 2 ст. л. меда, перегородки грецких орехов, 0,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перегородки грецких орехов положить в водку и настаивать 2—3 дня. Затем смешать с холодной кипяченой водой и медом.

НАСТОЙКАПЕРЦОВАЯ «ГОРЬКИЕ СЛЕЗЫ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л водки, 70 г красного горького перца, 200—300 г сахара, 3—4 стакана воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В водку всыпать измельченный красный перец, поставить на 2 недели в теплое место. Процедить, развести слабым сахарным сиропом, процедить, влить настойку с перцем в бутыль ниже горлышка, закупорить ее и поставить на несколько недель в теплое место. Осторожно слить и разлить по бутылкам.

ЯБЛОЧНО-МЕДОВАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 л водки, 1,5 кг яблок, 200 г сахара, 50 г меда, 1,5 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Настаивать водку на яблоках несколько дней, добавить сахар, мед, воду по вкусу.

МЕДОВАЯ НАСТОЙКА АД ТРАВАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л водки, 4 ст. л. меда, по 1 ст. л. коры дуба, семян кориандра, сушеных чабреца, мелиссы, зубровки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бутыль положить травы. Мед размешать с водкой и залить им травы. Настойку поставить в прохладное место на 2—3 месяца. Отцедить, разлить по бутылкам и закупорить. Хранить в темном прохладном месте.

НАСТОЙКА Т КРЫЖОВНИКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 кг крыжовника, 2 л водки, 2—3 ломтика ржаного хлеба, сироп из варенья.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Крыжовник положить в бутыль, залить водой. На ломтики хлеба выложить густое варенье, подсушить на решетке и добавить к крыжовнику. Бутыль плотно закупорить и поставить в темное прохладное место на 4 месяца.

НАСТОЙКА ГРУШЕВО-СМОРОДИНОВАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сушеных груш, 100 г изюма, 100 г молодых листьев смородины, 2 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты смешать в бутыли, поставить в темное место на 1 месяц, периодически встряхивать. Готовую настойку отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

АБРИКОСОВАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 кг абрикосов, 250 г сахара, корица, 5—6 шт. гвоздики, 1 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мякоть абрикоса нарезать дольками, ядра подробить, добавить сахар, гвоздику и корицу на кончике ножа, залить водкой и настаивать 1 месяц. Затем профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить и поставить в темное прохладное место.

СВЕКОЛЬНАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л свекольного сока, 0,5 кг меда, 0,5 л водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все тщательно перемешать, поставить в прохладное темное место на 3—4 дня, периодически встряхивать. Настойку хранить в темном прохладном месте.

Для выведения камней из почек принимать по 1 ст. л., разведенной в 0,5 стакана горячей воды, в течение месяца. По рекомендации врача курс повторяют через две недели.

НАСТОЙКИ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА ЦЕЛЕБНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л кагора, 2,5 стакана ядер грецких орехов, 5 лимонов, 750 г листьев алоэ, по 1 кг меда и сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Орехи, лимоны с кожурой, но без косточек, листья алоэ пропустить через мясорубку и перемешать с кагором. Хранить настойку в темном прохладном месте.

При болезнях легких и бронхов принимать 3 раза в день до еды по 1 ст. л. в течение 10—15 дней.

ВИТАМИННАЯ НАСТОЙКА

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан свекольного сока, 1 стакан морковного сока, по ½ стакана лимонного и клюквенного соков, 1 стакан меда, 100 мл спирта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Все ингредиенты тщательно перемешать и настаивать 3—4 дня в темном прохладном месте, периодически встряхивая.

При гипертонической болезни и как общеукрепляющее средство принимать по 1 ст. л. 3 раза в день до еды в течение 1,5—2 месяцев.

ПУНШИ

ПУНШ «КОРОЛЕВСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сахара, апельсиновый сок, бутылка шампанского, ½ бутылки рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В двухлитровый графин насыпать сахар, выжать апельсиновый сок и хорошо перемешать. За-

тем влить в графин шампанское и ром и опять перемешать,, чтобы сахар полностью растворился. После этого пунш охладить и подавать к столу.

ПУНШ «КАРДИНАЛ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан коньяка, 1 стакан водки, 500 г сахара, бутылка шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В двухлитровую кастрюлю влить коньяк, водку, добавить сахар, поджечь смесь и дать сахару раствориться, время от времени встряхивая кастрюлю. Затем пламя потушить, влить шампанское и разлить пунш по бокалам.

ПУНШ «У КАМИНА»

ИНГРЕДИЕНТЫ: Красное столовое вино, 0,25 л коньяка или водки, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Красное столовое вино нагреть до 70—80 °С с 50 г сахара, перелить в фарфоровую миску. В плоскую фарфоровую посуду или в глубокую тарелку положить 75 г сахара-рафинада и залить его коньяком или водкой, затем поджечь и горящим опрокинуть в миску с подогретым вином. Пунш подавать горячим в фарфоровых чашках.

ШВЕЙЦАРСКИЙ ПУНШ «ГОРНЫЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1,5 л красного столового вина, 200 г сахара-рафинада, 0,25 л коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Красное столовое вино нагреть до 70—80 °С, но не доводить до кипения, перелить в фарфоровую миску. Положить на нее железную решетку, а на решетку — сахар-рафинад. В сахар добавить несколько капель коньяка и поджечь. В горящий сахар понемногу подливать коньяк до тех пор, пока весь сахар, растворившись, не стечет в миску с вином.

ПУНШ ЕВРОПЕЙСКИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В миску положить изюм, цукаты, ядра миндаля. Закрыть решеткой. На решетку положить сахар-рафинад (0,7—1 кг), пропитанный смесью коньяка и водки (всего около 0,5 л). Сахар поджечь. После растворения сахара вылить в миску 1 л горячего крепкого чая и 2—2,5 л ароматизированного подогретого с корицей и лимонными корками белого сухого вина, выдавить сок 2 лимонов и 2 апельсинов. Все смешать и через несколько минут разлить по бокалам. Чтобы напиток получился прозрачным, ядра орехов и изюм желательно промыть.

ВЕЧЕРНИЙ ПУНШ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,5 л воды, 75 г сахара, 2 бутона гвоздики, по 1 кусочку коры корицы, цедра лимона, 2 ч. л. черного чая, 0,75 л красного столового вина, 0,5 л вишневого ликера, 0,25 л коньяка или водки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду, сахар, гвоздику, корицу и цедру лимона смешать и довести до кипения. Затем кастрюлю снять с огня и насыпать в нее 2 ч. л. черного чая, размешать и через 6 минут процедить. Добавить красное столовое

вино, вишневый ликер и коньяк или водку. Смесь нагреть до 70—80 °С и перемешать. По вкусу можно добавить немного лимонного сока. Подать напиток горячим или хорошо охлажденным.

ПУНШ с ПРЯНОСТЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан красного столового вина, 2—3 ч. л. сахара, пряности (гвоздика, корица) по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Положить в вино пряности, дать настояться в течение 1—2 часов и поставить на огонь. Когда вино нагреется до 65—70 °С, а сахар растворится, пунш перелить из эмалированной кастрюли в миску с ликером «Южный» (1—2 ч. л. на 1 стакан вина).

ЯБЛОЧНЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 3—4 спелых кислых яблока, 2 бутылки яблочного вина, 1 стакан коньяка, 100—150 г сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Очистить от кожицы яблоки и натереть их на терке. Добавить к массе горячий сахарный сироп (100—150 г сахара и совсем немного воды довести до кипения). Все смешать, влить яблочное вино и нагреть до 80—90 °С. Подать к столу, добавив коньяк. Пить горячим.

ВИННО-ШОКОЛАДНЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 0,25 л воды, 100 г сахара, 30 г какао-порошка, 0,75 л красного столового вина, 1 яйцо, 2 рюмки коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Воду, сахар, какао-порошок перемешать и довести до кипения. Снять с огня, добавить подогретое до 70—80 °С красное столовое вино, перемешать и через несколько минут (когда какао-порошок осядет на дно) процедить в другую емкость, добавив взбитое с небольшим количеством воды яйцо и коньяк. Подать горячим.

КАПИТАНСКИЙ ПУНШ (ХОЛОДНЫЙ)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 бутылка рома, 1 бутылка портвейна, 1 рюмка ликера «Южный», 200—250 г сахара, 10 долек лимона, 0,75 л шампанского.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать ром, портвейн, ликер «Южный», сахар, добавить лимон (кружочки разрезать пополам). Перед тем как разлить пунш по бокалам, добавить шампанское.

КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕЙНЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 400 г сахара, 1 бутылка коньяка, 0,5 бутылки рома, 1,5 л крепкого горячего кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В плоскую эмалированную кастрюлю насыпать горкой сахар, налить коньяк и ром. Сахар поджечь. Как только горячий сахар растворится в смеси рома с коньяком, налить в кастрюлю крепкий горячий кофе. Пить горячим, разлив по кофейным чашкам.

КОФЕЙНЫЙ ПУНШ с кагором

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 л крепкого отстоявшегося натурального кофе, 150—200 г сахара, 0,75 л кагора, 0,75 л коньяка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В эмалированную кастрюлю вылить крепкий отстоявшийся натуральный кофе, добавить сахар, кагор, коньяк. Смесь нагреть до 70 °С и разлить по бокалам.

ХОЛОДНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 мл коньяка, 1 ч. л. сахарной пудры, красное столовое вино.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В бокал налить коньяк, положить сахарную пудру, дополнить красным столовым вином.

КОФЕЙНЫЙ ПУНШ С ЯЙЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 яичных желтка, 1 ст. л. сахарной пудры, 20 мл рома, натуральный крепкий кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Хорошо взбить яичный желток, сахарную пудру, ром. Смесь перелить в стакан и дополнить горячим натуральным крепким кофе (без молока).

ВИННЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л белого столового вина, 300 г сахара, 1 бутылка рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Смешать белое столовое вино и сахар, нагреть до 70 °С, добавить ром, нагреть до 70 °С. Пунш пить горячим.

МОЛОЧНЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 л молока, 250 г сахара, 0,25 л рома, мускатный орех.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В горячее молоко добавить сахар, перемешать и налить ром. В каждый бокал положить щепотку измельченного мускатного ореха.

ПУНШ С АПЕЛЬСИНОМ И ЛИМОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2 лимона, 2 апельсина, 0,75 л белого сухого вина, 250 г сахара, 1 л воды, 0,5 л рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Измельчить лимоны и апельсины и выжать из них сок. К соку добавить белое сухое вино и сахар. Через час полученную смесь нагреть, добавить горячую воду и ром. Перемешать и разлить горячим по бокалам.

НОВОГОДНИЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 ч. л. чая, 2 бутона гвоздики, корица, 1 л воды, 250 г сахара, 1,5 л красного сухого столового вина, 4 апельсина, 2 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Чай, гвоздику и щепотку корицы залить горячей водой. Через 6 минут пряный настой чая процедить в эмалированную кастрюлю и добавить сахар, красное сухое столовое вино, сок апельсинов и лимонов. Перемешать и нагреть до 60—70 °С.

ОСОБЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 20 г черного байхового чая, 1,1 л воды, 200 г сахара, 0,5 л коньяка, по 1 стакану рома и ликера «Южный», 1 бутылка красного столового вина, 2 лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Черный байховый чай залить кипятком). Через 5 минут горячий настой слить в фарфоровую миску, добавить сахар, коньяк, ром и ликер «Южный», подогретое до 70 °С красное столовое вино, лимонный сок. Все перемешать и пунш горячим разлить по стаканам.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие ... 5

Безалкогольные напитки ... 7
- Какао и шоколад ... 8
- Квас ... 14
- Кисели ... 23
- Компоты ... 36
- Кофе ... 44
- Молочные и кисломолочные напитки ... 69
- Морсы ... 79
- Тонизирующие и витаминные напитки из дикорастущих растений ... 84
- Фруктовые и молочные коктейли и напитки ... 101
- Чай ... 115

Алкогольные напитки ... 123
- Что и с чем пить ... 124
- Глинтвейны и гроги ... 125
- Домашние вина ... 130
- Коблеры ... 154
- Алкогольные коктейли ... 158
- Крюшоны ... 186
- Ликеры ... 192
- Наливки ... 210
- Настойки ... 221
- Пунши ... 231