



The background of the cover is a rustic still life. It features a dark wooden surface with a grid of light-colored rectangular cutouts. In the foreground, a light-colored woven cloth holds several pieces of dark, crusty bread. Each piece is topped with a generous amount of bright orange-red caviar. A small, round, golden-brown fried item, possibly a fritter, sits on the right side of the bread. To the left, a clear glass is partially visible, containing a light-colored liquid. The overall lighting is warm and soft, creating a cozy and inviting atmosphere.

Советский
С а м о г о н

по ГОСТу

Коньяк, вино, наливки и настойки

Издательство АСТ
Москва



Предисловие

Использование крепких спиртных напитков и вин, приготовленных в домашних условиях, имеет в нашей стране давние культурные традиции.

Во времена СССР цены на водку, особенно для сельских жителей с их мизерными зарплатами, были достаточно высоки. Кроме того, водка была продуктом дефицитным, поскольку в большинство сел и деревень Советского Союза можно было проехать только летом: весной и осенью дороги раскисали от дождей, а зимой они исчезали вовсе. Поэтому завоз спиртного и прочих товаров был явлением нечастым. А праздники, именины и свадьба без выпивки — не гулянка. Оставался единственный выход: гнать самогон. Помимо личного потребления самогон изготовлялся и на продажу. Это подрывало экономику — в разные времена доля средств, вырученных от продажи алкоголя, колебалась от 25 до 33% всего бюджета страны.

Серьезную борьбу с самогонованием проводил Никита Сергеевич Хрущев. В период разгара проверок можно было получить до двух лет общего режима. Однако кампании заканчивались, и все возвращалось на круги своя.

В современных условиях либерализация государственной политики в области производства и потребления спиртосодержащей продукции привела к появлению на рынке самых разнообразных спиртных напитков, удовлетворяющих потребности всех слоев населения. Но этот процесс наравне с положительными факторами, а именно расширением ассортимента, появлением высококачественных спиртных напитков, привел к распространению в продаже и различных фальсифицированных напитков на спиртовой основе, которые приготовлены с использованием некачественного, плохо очищенного, а иногда и просто ядовитого спирта.

Это способствовало повышению интереса к приготовлению крепких спиртных напитков и вин в домашних условиях как определенной гарантии сохранения здоровья, защиты его от некачественной продукции. В то же время домашнее приготовление позволяет получить целебные спиртные напитки с заданными свойствами в целях как профилактики, так и лечения определенных болезней.

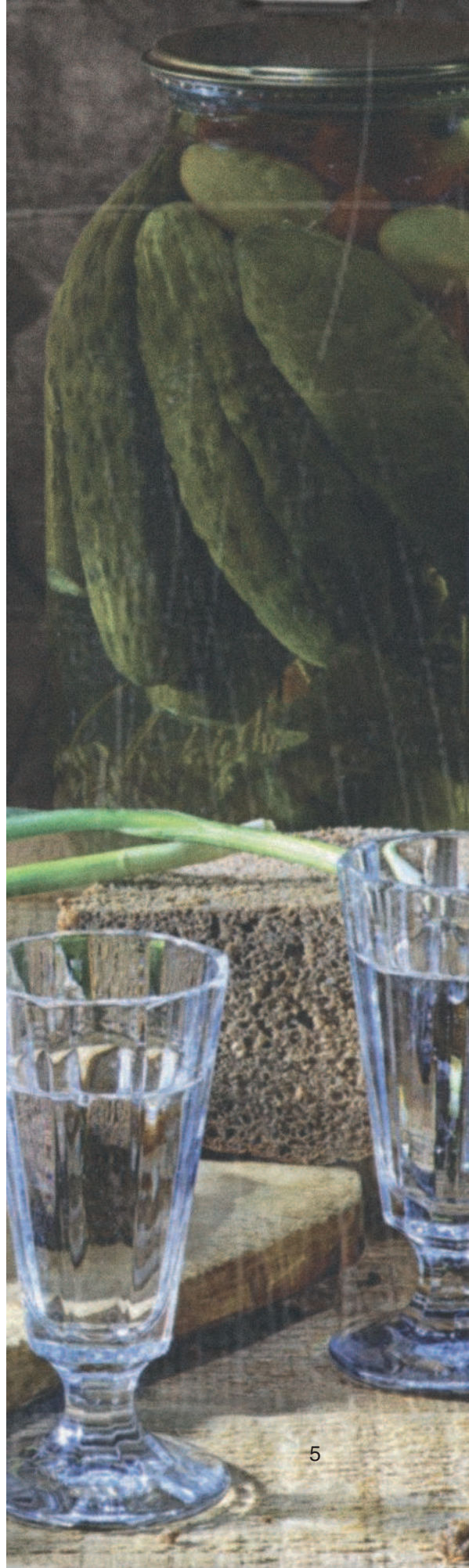
Цель данной книги — способствовать любителям домашних заготовок, как горожанам, так и жителям сельской местности, разнообразить свой досуг и получить в домашних условиях многофункциональные спиртные напитки, позволяющие как сохранить и укрепить здоровье, так и расширить формы культурного общения.

Книга начинается с подробного описания технологии получения спирта в домашних условиях. В ней показаны как простые способы его приготовления, применимые в городской квартире, так и более сложные, рассчитанные на жителя сельской местности.

Значительное место занимает раздел, где приведены многочисленные рецепты получения спирта, водок, других крепких напитков на спиртовой основе.

В книге также даны рецепты приготовления целебных спиртовых настоек, применяемых для профилактики, а также лечения разнообразных заболеваний. Однако конкретные рекомендации по их применению можно получить только у лечащего врача, под контролем которого их и необходимо применять, так как лечебное воздействие, как правило, индивидуально и зависит от многих условий. Главный принцип здесь — не навредить.

Также важно помнить, что употребление крепких спиртных напитков и их производных может принести желаемый целебный и досуговый эффект только в случае их разумного потребления.





Технология изготовления питьевого спирта



Питьевой спирт — бесцветная прозрачная жидкость, имеющая характерный запах и вкус, легко растворимая в воде в любых количествах. Спирт легче воды и поэтому неравномерно распределяется в объеме водной смеси, больше концентрируется в верхних слоях водного раствора и в бражке. Удельная плотность спирта $0,791 \text{ г/см}^3$, температура кипения — $78,3^\circ\text{C}$. Спирт гигроскопичен и при высоких концентрациях — $96\text{--}98^\circ$ — активно поглощает воду из воздуха, поэтому его следует хранить в плотно закрытой посуде.

Спиртовые растворы с высокой концентрацией спирта огнеопасны, требуют осторожного обращения и соблюдения правил пожарной безопасности.

Следует избегать применения открытого пламени для нагревания спирта, предпочтительнее нагрев паром.

Для пищевых целей используется лишь ректифицированный спирт, полученный из сахар- и крахмалсодержащего сырья. Это питьевой спирт, который применяется для приготовления крепких и целебных напитков. Государственным стандартом ограничивается содержание примесей спирта: альдегидов, эфиров, сивушных масел и свободных кислот. При домашнем изготовлении эти нормы должны соблюдаться.

Содержание спирта в алкогольных напитках выражается в объемных процентах (% об) или в градусах (°), т.е. количестве миллилитров абсолютно-го спирта в 100 миллилитрах напитка.

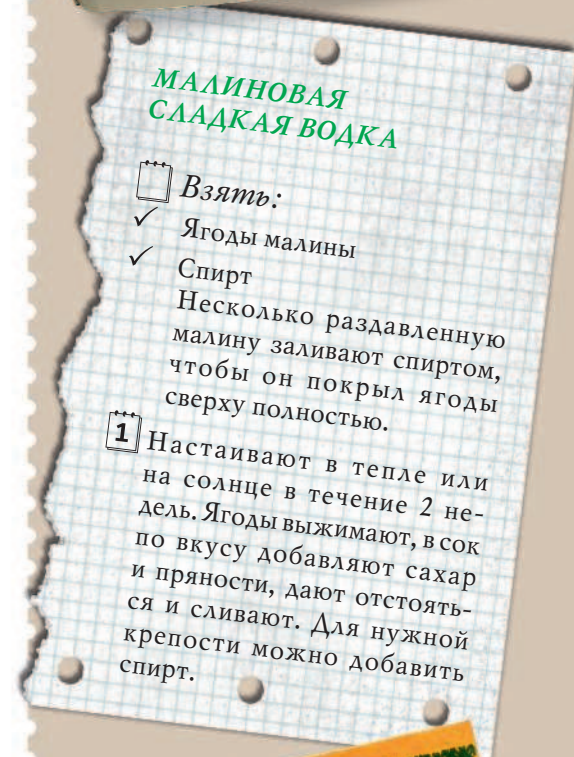
Приготовление спирта — сложный технологический процесс взаимодействия многих компонентов, требующий соблюдения температурного режима на отдельных этапах. Можно выделить следующие основные этапы данного процесса:

- 1) выбор и подготовка исходного сырья,
- 2) брожение,
- 3) перегонка,
- 4) очистка спирта,
- 5) ароматизация, т.е. придание спирту определенных вкусовых, ароматических и цветовых качеств.

ВЫБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, а зачастую и дефицитный питательный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут быть другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и др. Для сравнения при выборе исходного сырья приводится таблица выхода спирта и водки из различных видов сырья.

Выбор вида исходного сырья определяет во многом качество готового продукта. Так, например, спирт из сахарной свеклы и выжимок не годится для приготовления тонких высококачественных сортов спирта, зато он лучше многих других подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Спирт из картофеля получается несколько лучшего качества, но требует доработки (двойная перегонка, дополнительная очистка).







При соответствующей обработке спирт из плодов и ягод приближается к высококачественной категории и применим для качественных напитков. Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуем использовать спирт, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна).

Кроме крахмал- и сахарсодержащих продуктов для приготовления питьевого спирта необходимы дрожжи, вода, минеральные и ароматические вещества.

Выход спирта и водки из 1 кг различных видов сырья

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки ¹ , л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11–0,18	0,35
Виноград	0,9–0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

КРАХМАЛСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

Основная ценность этого вида сырья заключается в высоком содержании в нем крахмала (15–70% и даже более), а также сахаров (2–6%). Содержание крахмала в сельскохозяйственных культурах показано в таблице, расположенной ниже.

¹ Под водкой понимается 40%-ный спиртовой раствор.



Содержание крахмала, сахара и белков в сельскохозяйственных культурах, %

Культура	Крахмал	Сахар	Белки (азотистые вещества)
Картофель	15–25	—	1,5–2,2
Рожь	64–68	4–6	12
Пшеница	68–72	2,5	14
Ячмень	62–72	1,5	6,5
Кукуруза	65–70	4–8	9
Бобы	50–60	—	32
Горох	46–50	4–5	20
Рис	73–82	1,1	14
Овес	54–55	2,9	12
Просо	62–65	1,7	14

Мука и зерно включают одни и те же химические вещества, но содержание крахмала и сахаров в муке больше, что определяет ее большую ценность как сырья для приготовления спирта.

Крахмал — главный углевод картофеля и муки злаковых культур, имеет способность набухать, клейстеризуется и преобразуется ферментами в простые сахара, которые при брожении переходят в винный спирт. Для преобразования в сахар крахмал подвергают осахариванию. Эта операция проводится в жидкой среде при повышенной температуре и в присутствии особого вещества (фермента) — диастаза, который содержится в солоде.

Крахмал может долго храниться, легко осахаривается, имеет высокую спиртопроизводную ценность и занимает наименьший объем при хранении, что делает его наиболее выгодным сырьем для получения спирта.

Теоретически из 1 кг крахмала можно получить 716,8 мл безводного спирта. На практике этот показатель ниже и в значительной степени зависит от качества сырья и строгого соблюдения условий всех операций процесса приготовления спирта.

Определение содержания крахмала в картофеле

Вес 5 кг картофеля в воде, г	Удельный вес, г/см ³	Содержание крахмала, %
300	1,064	10,5
400	1,087	15,4
420	1,092	16,4
450	1,099	18,0
480	1,106	19,5
500	1,111	20,6
550	1,124	23,3
580	1,131	24,9

САХАРСОДЕРЖАЩЕЕ СЫРЬЕ

Этот вид сырья включает разные культуры, содержащие различные виды сахаров. К таким культурам относится, например, сахарная свекла, используют также яблоки и другие плоды и ягоды (см. таблицу).

Большинство этих культур содержит сахаров менее 10%, что не позволяет получать спиртовые растворы с высоким содержанием алкоголя (более 12%).

Следует иметь в виду, что в соке, полученном из плодов и ягод, содержится много кислот, угнетающих активность дрожжей. Поэтому, чтобы повысить концентрацию сахаров и снизить кислотность затора, соки подвергают специальной обработке: нейтрализации и увариванию.

Содержание сахаров в плодах и ягодах, %

Культура	Содержание сахаров
Сахарная свекла	12–18
Виноград	14–22
Яблоня	9,8–10,3
Груша	8–16
Вишня	7–10,6
Малина	6–7
Крыжовник	8–9,8
Слива	8–12

НАСТОЙКА ПУСТЫРНИКА

Взять:

✓ 20 г измельченных листьев

✓ 100 мл 70%-ного спирта

1 Настаивать 7–14 дней, отфильтровать.

⌚ Принимать по 30–40 капель 3–4 раза в день.

Применяется при сердцебиениях, при неврозах, ранних стадиях гипертонии, при синдроме Меньера (уменьшается возбуждение, прекращается сердцебиение), при миокардиопатии (уменьшает одышку).



КОФЕЙНЫЙ КОБЛЕР

Взять:

- ✓ 20 мл сахарного сиропа
- ✓ 20 мл коньяка
- ✓ 20 мл кофейного ликера
- ✓ Крепкий холодный кофейный настой (натуральный кофе)
- ✓ 1 ст. ложка сливок
- ✓ 0,5 бокала льда

Изготовление:

В бокал со льдом добавить сахарный сироп, коньяк, кофейный ликер, кофейный настой и сливки. Все перемешать прямо в бокале. Пить через соломинку. Гарнир — фрукты.



Содержание крахмала и сахаров в сухом сырье из дикорастущих растений, % (до)

Растение	Используемая часть растения	Содержание крахмала	Содержание сахаров	Время сбора и заготовки
Дуб обыкновенный	Плод (желудь)	57	10	Сентябрь
Каштан конский	Плод	62	8	То же
Лишайник исландский	Наземная часть	44	3	Круглый год
Рогоз узколистный	Корневище	46	11	Весна, осень
Тростник обыкновенный	То же	50	5	То же
Стрелолист обыкновенный	Клубень	55	7	Весна, лето, осень
Камыш озерный	Корневище	43	11	Весна, осень
Сусак зонтичный	То же	60	—	То же
Лопух большой	Корень	45	3	Осень
Можжевельник	Шишковаягода	—	42	То же
Шиповник	Плод	—	24	Август, сентябрь
Рябина обыкновенная	То же	—	8–12	Сентябрь, октябрь

Процесс брожения основного сырья не может обойтись без дрожжей.

Дрожжи — одноклеточные организмы, принадлежащие к простейшим грибам, культурные расы дрожжей используются для приготовления алкогольных напитков и спирта. Роль дрожжей определяется главным образом их способностью сбраживать углеводы, т.е. расщеплять сахара на винный спирт и углекислоту. Для приготовления спирта (винокурения) применяют винные дрожжи, которые используются также при выпечке хлеба.

Дрожжи распределяются в жидкой среде в виде взвеси, постоянно поднимаясь вверх током углекислоты, интенсивно взаимодействуют с сахарами раствора (сусла) и способны образовывать большое количество спирта за короткое время, а кроме



Фотоконверсия
1962 г.
Ленинград



- Цены на книги в СССР:
- ✓ Большая Советская Энциклопедия (1 том) — 5 руб. 50 коп.
 - ✓ Полное собрание сочинений В. И. Ленина (1 том) — 65 коп.
 - ✓ Сборник стихов Анны Ахматовой (1 том) — 1 руб. 56 коп.
 - ✓ Нотный сборник — 1 руб. 95 коп.