

АНАСТАСИЯ ЗУРАБОВА

Журналист, блогер и фуд-фотограф. Кулинарией увлеклась еще в детстве благодаря бабушке и «Книге о вкусной и здоровой пище». Несколько лет назад начала вести кулинарный блог, а летом 2014 года основала первый в России электронный журнал о еде Russian Foodie. В 2016 году в издательстве «ЭКСМО» вышла ее дебютная книга «Начни с десерта!» с рецептами популярной американской выпечки, которая стала настоящим бестселлером. Для Анастасии главное в любом блюде – это простота его приготовления и доступность ингредиентов, чтобы оно получалось у всех людей без исключения, вне зависимости от их уровня подготовки и места жительства.

100 000
ПОДПИСЧИКОВ



Холодный слабый напиток
прекрасной вершиной
небес. Чашка в нем
просто, добро и уютно,
комфортно.



THE GREEN

QUALITY F
12,65 x 1



Ингредиенты для пирога:

- 500 мл. молока*
- 500 мл. сливок*
- 150 мл. масла*
- 100 мл. сахара*

Для сыра

- 100 г. творога*
- 150 г. сметаны*

Для пирога

- 100 г. муки*
- 100 г. сахара*
- 100 г. масла*

Для сливок

- 100 г. сливок*
- 100 г. сахара*

MARKET

REIGHT
1.40

Посвящается мужчинам моей семьи, которые всегда поддерживают мои творческие эксперименты, пускай даже самые смелые.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ ... *стр.* 9

ОСНОВЫ ... *стр.* 12

ХИТРОСТИ И ТРЮКИ ... *стр.* 28

НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ ... *стр.* 39

ЛИКЕРЫ ... *стр.* 95

ХОЛОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ ... *стр.* 135

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ ... *стр.* 157





ВВЕДЕНИЕ

Немногие знают, но моя другая кулинарная слабость помимо выпечки и десертов — это приготовления разнообразных наливок и настоек. Мое первое знакомство с миром домашнего алкоголя состоялось в один особенно урожайный для моего сада год. Когда все компоты и варенья были сварены, а аромат пирогов перестал вызывать восторг, решено было в качестве эксперимента залить остатки плодов водкой — чтобы не пропадали. И, должна вам сказать, этот поступок навсегда и в лучшую сторону изменил жизнь не только моей семьи, но и всех окружающих людей (и соседей, и друзей, и надеюсь, и вашу тоже, дорогие читатели). Первой в дело пошла вишня, затем слива, потом настал черед яблок и груш. Через некоторое время захотелось узнать, каковы на вкус домашний лимончелло и банановый ликер. А когда из своей недавней поездки в Санкт-Петербург я привезла рецепты настоек на кураге и черносливе, то стало предельно ясно: книге быть!

Не подумайте, я не пропагандирую нездоровый образ жизни и не призываю вас к избыточному употреблению крепких напитков! Напротив, я выступаю в этом деле за умеренность и аккуратность. Однако в каждом доме периодически случаются праздничные застолья. Так лучше сопроводить их вкусной наливкой, с любовью приготовленной из качественных ингредиентов, чем алкоголем промышленного производства. А еще это прекрасный способ сохранения урожая, который доставит совершеннолетней части вашего семейства ничуть не меньше радости, чем традиционные варенье и джем. Со временем это может даже перерасти в традицию, а наиболее удачные рецепты станут передаваться из поколения в поколение и из уст в уста.

Хочу подчеркнуть, что я ни в коем случае не профессиональный повар или бармен, а просто человек, который очень любит готовить и делиться результатами своих трудов с читателями в своем блоге в Instagram и с недавних пор — в своих книгах. Не устану повторять, что главное

для меня в блюде — это простота его приготовления и доступность ингредиентов, чтобы моими рецептами могли пользоваться обычные люди, а не только мастера кулинарного дела. И я очень надеюсь, что книга, которую вы держите перед собой, убедит вас в том, что домашние алкогольные напитки — это просто, вкусно, увлекательно и не потребует от вас специальных навыков и сложного оборудования. Только хорошее настроение и немножко терпения!

Отдельное спасибо хочу сказать Веронике Косихиной и Давиду Еприкяну и их проекту Shake Shake & Spice за поддержку в работе над разделами «Холодные коктейли» и «Горячие напитки». Они не только поделились со мной рецептами, но и дали множество бесценных советов по приготовлению и подаче, а также помогли с организацией съемки.

Поскольку тема домашнего алкоголя поистине неисчерпаема, то специально для данного проекта был зарегистрирован сайт www.выпейменя.рф. Со временем на нем появятся различные дополнительные материалы: полезные статьи и рецепты, не вошедшие в книгу — как напитков, так и блюд из «отходов наливочного производства». Также вместе с издательством мы придумали для вас подарок в виде очаровательных этикеток на бутылки, которые, я надеюсь, сделают процесс приготовления еще более увлекательным.

Желаю вам приятного аппетита и удачных кулинарных экспериментов! И не забывайте делиться результатами в соцсетях с хештегами #выпейменя и #инстакулинария — мне будет очень радостно следить за вашими успехами.

Ваша Анастасия Зурбова



ОСНОВЫ

Наливки, настойки и ликеры – алкогольные напитки, получаемые методом мацерации, то есть извлечения из фруктов, ягод, орехов, специй, корней и трав активных веществ путем их настаивания на спиртосодержащей основе. Если не вдаваться в подробности, то основное различие между наливками, настойками и ликерами заключается в их крепости и количестве добавляемого в них сахара. Так, горькие настойки содержат 30–60% алкоголя и минимум сахара, а сладкие – 18–25% алкоголя, но при этом 150–300 г сахара на 1 л напитка. Если увеличить сахар до 300–400 г на 1 л, то получится уже наливка. Крепость ликеров варьируется от 15 до 75%, а количество сахара в них составляет в среднем 350–500 г на 1 л продукта. Вот такая простая арифметика.

В отличие от домашнего вина и сидра или самогона, эти три группы напитков не нуждаются в специальном оборудовании, сложных манипуляциях, редких ингредиентах и особом температурном режиме. Только ягоды и фрукты, спирт, сахар и посуда, которую можно найти на кухне или приобрести в ближайшем хозяйственном магазине. Процесс их приготовления также очень прост (здесь просто негде ошибиться!), но при этом довольно длителен, поэтому потребует от вас недюжинного терпения. Однако в итоге ваше долгое ожидание окупится сполна, ведь собранные в этой книге рецепты не представляют особых трудностей даже для начинающих кулинаров и получаются, как правило, у всех без исключения. И вам останется лишь собирать восторженные отзывы родных и гостей и наслаждаться результатом.

Чтобы сделать процесс знакомства с домашним алкоголем еще более приятным, для каждого раздела я подготовила список необходимого инвентаря и общие рекомендации по приготовлению того или иного вида напитков. Также я подробно остановилась на основных ингредиентах и самом важном оборудовании, поделилась разными хитростями и трюками, а также постаралась дать ответы на часто задаваемые вопросы и, конечно, развеять большинство ваших страхов и сомнений.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

АЛКОГОЛЬНАЯ ОСНОВА

ПРОДУКТЫ ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Вы, возможно, удивитесь, но большинство наливок и настоек готовятся всего из 3–4 ингредиентов: алкоголь, «сырье» (ягоды, фрукты, травы и пр.), подсластитель и различные ароматические добавки. Ориентируясь в них, вы сможете без труда собирать свои собственные вкусовые комбинации, как конструктор. Однако важно помнить, что самое главное условие успеха — использование только качественных ингредиентов. Это касается и спиртовой основы, и продуктов для настаивания. Сэкономив хотя бы на одной из этих составляющих, вкусный и безопасный для здоровья напиток вы не получите, какой бы хороший рецепт ни использовали.

АЛКОГОЛЬНАЯ ОСНОВА

Самая универсальная и доступная основа для домашних алкогольных напитков, обеспечивающая неизменно предсказуемый результат, — это **водка**. Она должна быть качественной, без посторонних запахов и привкусов, однако при этом не обязательно самой дорогой — вполне подойдет проверенная марка средней ценовой категории. Также нередко в рецептах можно встретить пищевой **спирт** 45–50%. Действительно, считается, что он является лучшим растворителем, чем водка, из-за более высокой крепости. Однако его намного сложнее найти в продаже, и вам придется научиться разбавлять его до нужного градуса. Если вы не испытываете трудностей с последними двумя пунктами, то смело берите спирт сортов «Экстра», «Люкс» или «Альфа», во всех остальных случаях отдавайте предпочтение магазинной водке без каких-либо угрызений совести. Что касается такой алкогольной основы, как **самогон**, то его тоже нередко используют для приготовления домашних наливок и настоек, однако он подходит не ко всем рецептам, и вам также нужно будет повозиться с разбавлением его до нужного рабочего состояния.

Очень интересных результатов можно добиться, если использовать более сложные виды алкоголя: ром, джин, виски, коньяк... Однако к ним следует осторожнее подбирать фруктово-ягодную пару, чтобы либо обогатить, либо замаскировать исходный вкус напитка. Так, **ром** по природе имеет сладковатый пряный вкус и отлично сочетается с кислыми ягодами — вишней, смородиной. Но можно и усилить свойства рома продуктами с высоким содержанием сахара: сухофруктами (курагой, черносливом) или сладкими фруктами и ягодами (малиной, бананами, абрикосами, сливами). Для

приготовления домашних наливок и настоек лучше брать самый простой ром – белый, или серебряный (например, Bacardi или Captain Morgan), поскольку у него отличный базовый вкус, который позволит добавлять в настойки различные специи. Желтый, или золотой, ром также подойдет, а вот темный пряный ром рекомендуется оставить для самостоятельной дегустации. Также великолепно ведет себя в домашних наливках и ликерах **джин**, обладающий чуть горьковатым вкусом и ароматом можжевельника. На нем можно настаивать любые ягоды, но вкуснее всего получается малина, черная и красная смородина и клюква. Для этих целей обычно используют бюджетные марки – Gordon's, Tanqueray, Beefeater. **Виски** (ирландский, скотч) и бурбон – также популярная основа для многих домашних алкогольных напитков. Здесь следует выбирать недорогие бленды с максимально нейтральным вкусом и минимальной выдержкой в бочке (односолодовым виски лучше насладиться отдельно). Тем не менее, исходный вкус напитка практически невозможно ничем замаскировать, поэтому если он вам не очень нравится, то лучше предпочесть для настойки другую алкогольную основу. С виски хорошо сочетаются сладкие фрукты: яблоки, абрикосы, курага, чернослив, а также различные пряности: корица, гвоздика, перец, цедра цитрусовых. Наконец, **коньяк** тоже способен подарить домашним виноделам массу положительных эмоций – на нем прекрасно настаивать вишню, черешню, клюкву, рябину. Для своих экспериментов выбирайте недорогой, но качественный коньяк – дистиллят, выдержанный в бочке или настоянный на дубовой щепе.