

Koktajle i inne napoje mieszane

1. Na wódce i likierach

Ali Baba

Zmieszać w szejkerze lub zamkniętym naczyniu z 2-3 kostkami lodu dwa kieliszki żytniej wódki (lub wyborowej) z 4 kieliszkami wermutu i połową kieliszka likieru imbirowego oraz łyżeczkę soku z cytryny. Przecedzić od lodu i wlać do kieliszków koktajlowych.

Alter Dinner

25 ml prunelki lub likieru śliwkowego (śliwo-wicy) 25 ml wiśniówki, sok z połowy cytryny zmieszać z 3-4 kostkami lodu w szejkerze. Odcedzić od lodu i udekorować kieliszek plasterkiem cytryny.

Bachus

Dwa kieliszki wiśniówki lub nalewki wiśniowej zmieszać z 3 kieliszkami wermutu i 3 kostkami lodu. Odcedzić i podawać z kawałkiem moreli lub brzoskwini.

Balalajka

25 ml (kieliszek) czystej wódki, 25 ml cointreau lub curacao-orange, 25 ml soku cytrynowego zmieszać w szejkerze z lodem. Nie odcedzać!
Wlać do większego kieliszka. Dodać słomkę. Kieliszek udekorować plasterkiem cytryny lub plasterkiem zielonego ogórka (ze skórka!) na szpadce.

Barbakan

W szejkerze zmieszać 40 ml wódki, 20 ml krupniku (wódki na miodzie), 20 ml soku owocowego z 3 kostkami lodu. Odcedzić, podawać ze słomką.

Black Russian

Zmieszać w dużej szklance 50 ml czystej wódki z 50 ml likieru kawowego. Przełać do kieliszka udekorowanego plasterkiem cytryny lub skórka cytrynową.

Blond Syrenka

Do dużej szklanki wlać kieliszek śmietany, kieliszek wiśniówki i kieliszek likieru kawowego silnie mieszając. Oziębic w lodówce. Podawać z wiśnią.

Czerwony flip

Zmieszać z lodem w szejkerze 50 ml curacao z 1 jajkiem i łyżeczką cukru. Odcedzić do dużego kieliszka do wina. Posypać utartą gałką muszkatołową. Dolać ostrożnie 25 ml czerwonego wina. Nie mieszać. Podawać z 2 słomkami.

Daddy

Mały kieliszek czystej wódki, tyle samo curacao-orange, soku cytrynowego i białko z połowy jajka zmieszać silnie w szejkerze z lodem. Odcedzić od lodu, podawać w kieliszku koktajlowym udekorowanym cukrem (tzw. crusta: brzeg kieliszka posmarowany sokiem cytrynowym i osypany cukrem). Można dodać oliwkę na szpadce.

Dolores

Kieliszek 25 ml czystej wódki, 25 ml wiśniaku, 25 ml wytrawnego wermutu zmieszać z lodem w szejkerze.

Odcedzić od lodu. Podawać z plasterkiem cytryny.

Gośka

Likier miodowy drambuie lub krupnik (wódka na miodzie) 25 ml zmieszać z 50 ml soku pomarańczowego, 3 kostkami lodu, łyżeczką campari lub wódki żołądkowej gorzkiej.

Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku koktajlowym ozdobionym cukrem (crusta) wraz z kawałkiem pomarańczy na szpadce.

Grasshopper I

Zmieszać silnie z lodem 25 ml (kieliszek) likieru kakaowego z 25 ml likieru miętowego i 25 ml śmietany lub skondensowanego mleka niskosłodzonego.

Odcedzić. Podawać z 2 słómkami.

Grasshopper II

Zmieszać w kieliszku nalewając ostrożnie (najlepiej po grzbiecie odwróconej łyżeczki) dwa likierowe kremy: miętowy i kakaowy (po 25 ml), aby uzyskać tęczyowy płyn.

Podawać ze słómką w kieliszku od wódki.

Kangur

50 ml czystej wódki, 25 ml słodkiego wermutu (może być biały lub czerwony), łyżeczkę orzechówki lub angielskiej gorzkiej wódki zmieszać z lodem w szejkerze.

Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku udekorowanym plasterkiem cytryny.

Klubowy

W dużej szklance zmieszać 50 ml Soplidy, 25 ml soku z czarnej porzeczki z lodem.

Odcedzić. Podawać w kieliszku koktajlowym ze słómką i skórka z cytryny.

Kozacki

Zmieszać z lodem 50 ml czystej wódki (najlepiej rosyjskiej) z 25 ml portweinu.

Odcedzić od lodu. Podawać z 2 słómkami w kieliszku udekorowanym plasterkiem świeżego ogórka (ze skórka!).

Krwawa Mery (Bloody Mary)

„Pięćdziesiątkę” czystej wódki zmieszać z lodem w szejkerze ze 100 ml soku pomidorowego, 15 ml soku cytrynowego dodając 5 kropli sosu warcesterskiego lub maggi, szczyptę soli i pieprzu.

Odcedzić. Podawać w wysokiej szklance ze słómką i mieszadłem.

Liberty

40 ml czystej wódki, 20 ml rumu, łyżeczkę soku cytrynowego zmieszać z lodem w szejkerze.

Odcedzić i podać z plasterkiem cytryny.

Londyńska mgła

Zmieszać z lodem 40 ml likieru miętowego z 40 ml anyżówki oraz łyżką angastury lub gorzkiej wódki. Odcedzić.



Marek

W szejkerze zmieszać z lodem 20 ml ajerkoniaku, 20 ml likieru bananowego z 40 ml soku pomarańczowego.

Odcedzić. Podawać w kieliszku z wiśnią na szpadce.

Można też wlać do dużej szklanki i uzupełnić oranżadą.

Marta

Silnie zmieszać z lodem 20 ml likieru miętowego, 20 ml śmietanki lub mleka skondensowanego, 20 ml soku ananasowego. Odcedzić.

Podawać z wiśnią lub kawałkiem ananasa w kieliszku udekorowanym cukrem (crusta).

Ognisty

1/4 kieliszka wytrawnego wermutu, 1/4 kieliszka jałowcówki lub jarzębiaku, 1/4 kieliszka soku z grapefruitu, 1/4 kieliszka wody mineralnej - wszystkie składniki dobrze wychłodzone wlać do kielicha na plasterkę cytryny i kostkę lodu (kolejność: sok, alkohole, woda gazowana). Podawać zaraz do spożycia.

Optymistyczny

Zmieszać z lodem w szejkerze 20 ml żytniej wódki, 20 ml curacao, 20 ml soku cytrynowego.

Odcedzić. Wlać do większego kielicha i dopełnić zimną coca colą lub pepsi colą.

Podawać z 2 słomkami.

Owocowy flip

Zmieszać z lodem w szejkerze 20 ml wiśniówki, 40 ml białego wina, 1 żółtko z łyżeczką cukru.

Po spienieniu odcedzić od lodu. Podawać w wysokim kieliszku z truskawką lub wiśnią w środku (mogą być mrożone).

Oprószyć cynamonem. Dodać słomkę i łyżeczkę.

Patrice

Silnie zmieszać z lodem 20 ml likieru kakaoowego, 20 ml curacao-orange i 20 ml śmietany lub skondensowanego mleka.

Odcedzić od lodu. Podawać ze słomką.

Porterowy flip

Przyrządzić w szejkerze z lodem 40 ml porteru, 20 ml czystej wódki, dodać łyżkę soku cytrynowego, 1 jajko i łyżeczkę cukru. Silnie wstrząsnąć. Odcedzić. Podawać ze słomką i oliwką na szpadce.

Polarny

Kieliszek czystej wódki (40 ml) zmieszać w szejkerze z 20 ml likieru miętowego.

Podawać z kostkami lodu i połową plasterka cytryny w udekorowanym cukrem pudrem (crusta) kieliszku

Róża Warszawy

„Pięćdziesiątka” czystej wódki, 25 ml wiśniówki, 15 ml curacao-orange lub cointreau, łyżeczkę nalewki ziołowej zmieszać w szejkerze z lodem.

Odcedzić i podawać w kieliszku z wiśnią.

Rycerski

50 ml czystej wódki, 25 ml wytrawnego wermutu, 2 łyżki curacao-orange lub cointreau, łyżeczkę campari zmieszać z lodem.

Odcedzić od lodu i podawać ze skórką cytrynową.

Screwdriver

„Pięćdziesiątkę” czystej wódki zmieszać w dużej szklance z lodem i 100 ml soku pomarańczowego. Odcedzić od lodu, wlać do wysokiej szklanki.

Dodać 2-4 kostki lodu i udekorować plasterkiem pomarańczy.

Śnieżyca crusta

W szejkerze mieszać z drobno potłuczonym lodem 20 ml wódki myśliwskiej, 20 ml goldwasser z 20 ml soku cytrynowego. Dodać łyżkę nalewki ziołowej, łyżkę wiśniówki i łyżeczkę cukru pudru.

Odcedzić częściowo przepuszczając drobno pokruszony lód do kieliszka udekorowanego cukrem (crusta).

Podawać ze skórką cytrynową i 2 wiśniami.

Tempter

Kieliszek (25 ml) likieru brzoskwiniowego mieszać z takim samym kieliszkiem portwenu z lodem.

Odcedzić. Podawać z kawałkiem brzoskwini.

Warszawski

Czterdzieści mililitrów Soplisy mieszać z lodem w dużej szklance wraz z 40 ml soku pomarańczowego.

Odcedzić i podawać z wiśnią.

Wiedeński

Zmieszać w szejkerze z lodem 20 ml wermutu, 20 ml curacao, 10 ml wiśniówki i 20 ml śmietany.

Odcedzić. Podawać w kieliszku koktajlowym z 2 słómkami.

Wołżański

25 ml czystej wódki, 25 ml wiśniówki, 25 ml portwenu mieszać z lodem w szejkerze.

Odcedzić od lodu. Podawać z plasterkiem zielonego ogórka (ze skórką) na szpadce.

Węgierski flip

Zmieszać z lodem w szejkerze 40 ml palinki (węgierska wódka), 20 ml ketchupu i 1 żółtko.

Odcedzić od lodu. Przebrać do kieliszka koktajlowego. Oprószyć szczyptą mielonej czerwonej papryki.

Na kieliszku położyć nadziany na szpadkę plasterek paprykowanej słoniny.

Wódka crusta

Przyrządzić w szejkerze z lodem kieliszek

wódki (40 ml), 20 ml wiśniówki z łyżką nalewki ziołowej i łyżką soku cytrynowego. Odcedzić.

Podawać w kieliszku udekorowanym cukrem (crusta), skórką cytrynową, kostką lodu i 2 wiśniami na szpadce.

Wódka flip

„Pięćdziesiątkę” czystej wódki mieszać z lodem, 20 ml soku pomarańczowego i 1 jajkiem z łyżeczką cukru.

Odcedzić od lodu. Podawać ze słómką.

Wytrawny koktail

Do kieliszka wlać sok pomidorowy (3/4 pojemności). Włożyć do soku związane w gazie i zmielone na proszek: po 2 ziarenka jałowca, angielskiego ziela, gorzkiego pieprzu, odrobinę cynamonu i 1 goździkiem. Trzymać przez kilka godzin w soku, następnie wyjąć i wlać do kielicha z kostką lodu i 40 ml mocnej wódki.

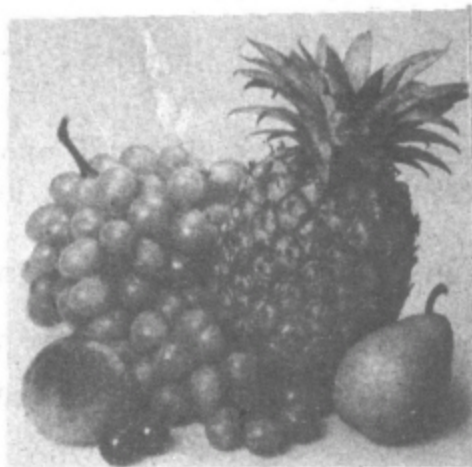
Zagłoba

„Pięćdziesiątkę” krupniku lub wódki na miodzie mieszać w szklance z lodem, dodać 20 ml jarzębiaku i 50 ml soku z czarnej porzeczki. Odcedzić od lodu.

Podawać w szklance z nowymi 2 kostkami lodu wraz ze słómką.

Ziołowy flip

Przyrządzić w szejkerze z lodem 40 ml żółdkowej gorzkiej wódki z 40 ml śmietany lub skondensowanego mleka, dodać łyżkę syropu miętowego, jedno jajko i łyżeczkę cukru. Silnie mieszać i potem odcedzić od lodu.



Podawać w kieliszku koktajlowym oprószone pieprzem ziołowym.

2. Na' ginie lub jałowcówce

Aleksander kanadyjski

Kieliszek ginu, 3/4 kieliszka śmietany, 3/4 likieru kakaowego zmieszać w szejkerze z lodem. Odcedzić i wlać do kieliszka koktajlowego.

Aleksander angielski

Kieliszek ginu, taki sam kieliszek śmietany i kieliszek likieru kakaowego zmieszać z lodem w szejkerze. Odcedzić i wlać do kieliszka. Różnica w proporcjach kieliszków.

Aleksander's Sister

Kieliszek ginu, kieliszek likieru miętowego, kieliszek śmietany zmieszać z lodem w szejkerze. Odcedzić od lodu i wlać do kieliszka koktajlowego.

Blood hound

Zmieszać w szejkerze z kostkami lodu, 40 ml ginu, 25 ml wytrawnego wermutu, dolać trochę wiśniówki.

Rozgnieść 2 truskawki i zmieszać z odcedzonym napojem.

Podawać w kieliszku ze słomką i łyżeczką.

Bronx

Zmieszać 40 ml ginu lub jałowcówki z 20 ml słodkiego i 20 ml wytrawnego wermutu oraz 20 ml soku pomarańczowego z lodem w szejkerze.

Odcedzić od lodu. Podawać w dużym kieliszku ozdobionym plasterkiem pomarańczy.

Caruso

Kieliszek ginu lub jałowcówki, kieliszek likieru miętowego, kieliszek wytrawnego wermutu (równe porcje) zmieszać z kostkami lodu. Odcedzić. Kieliszek udekorować plasterkiem cytryny i podawać ze słomką.

Casino

Zmieszać w szejkerze z kostkami lodu 40 ml ginu, 20 ml maraschino lub likieru wiśniowego, bądź wiśniówki, 20 ml soku cytrynowego. Dodać kilka kropli orange bitters. Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku ze słomką i wiśnią na szpadce.

Clover Club

Silnie wymieszać 40 ml ginu, 20 ml soku malinowego, soku z połówki cytryny z białkiem połowy jajka.

Odcedzić. Podać ze słomkami.

Cytrusowy

Zmieszać w szejkerze z lodem 40 ml ginu, dodać 5 kropli nalewki ziołowej lub angaustury, 5 kropli orange bitters. Podawać po odcedzeniu w kieliszku z kawałkiem skórki cytrynowej.

Gin Rickey

W dużej szklance wycisnąć sok z połówki cytryny, włożyć skórkę z cytryny, dodać 2 lub 3 kostki lodu, półtora kieliszka ginu i wody sodowej do smaku.

Golden Martini

1/4 kieliszka wytrawnego wermutu, 3/4 kieliszka ginu zmieszać z lodem w szejkerze. Odcedzić i wlać w koktajlowy kieliszek.

Można zamiast mieszanki z wermutem ostudzić w szejkerze z lodem sam gin.

Grapefruit koktajl

Zmieszać w szejkerze kieliszek ginu z kieliszkiem soku grapefruitowego, łyżeczkę soku cytrynowego i 3 kostkami lodu.

Odcedzić i podać ze słomką oraz kawałkiem skórki cytrynowej.

Grapefruit flip

Przyrządzić w szejkerze mocno wstrząsając z lodem 40 ml ginu z 40 ml soku grapefruitowego dodając łyżkę curacao, 1 jajko i 2 łyżeczki cukru.

Odcedzić od lodu do wysokiego kieliszka do wina. Osypać utartą skórką cytrynową. Podawać z 2 słomkami.

Hawajski

Kieliszek (25 ml) ginu lub jałowcówki, tyleż samo soku pomarańczowego, odrobinę likieru curacao zmieszać z lodem w szejkerze. Odcedzić. Podawać w kieliszku ozdobionym skórką pomarańczową wraz ze słomką.

Houla—Houla

Zmieszać z lodem 40 ml ginu, 25 ml soku ananasowego. Odcedzić. Na dno kieliszka położyć plasterek ananasu. Podawać ze słomką i łyżeczką.

Houla—Houla II

Dwa kieliszki ginu, kieliszek curacao—orange i kieliszek soku z pomarańczy zmieszać z lodem. Odcedzić. Podawać w kieliszku koktajlowym.

Kawowy

Wymieszać w dużej szklance 20 ml ginu (jałowcówki) z 20 ml wiśniówki i 40 ml mocnego naparu kawy (ostudzonego) z łyżeczką cukru pudru. Odcedzić. Podawać w kieliszku ze słomką.

Martini Dry I

Do dużej szklanki wlać 50 ml ginu lub jałowcówki, 25 ml wytrawnego wermutu (może być Martini), dodać 2 kostki lodu. Wymieszać. Odcedzić. Podawać ze słomką i oliwką na szpadce.

Amerykański sposób przyrządzania tego koktajlu różni się proporcjami: 3 części ginu — 1 część wina.

Martini Dry II

Dwa kieliszki ginu lub kieliszek myśliwskiej wódki, kieliszek wermutu i 1 łyżkę pomarańczówki gorzkiej — zmieszać wszystko z kostkami lodu. Przecedzić.

Podawać z plasterkiem cytryny lub oliwką na szpadce.

Martini Sweet

Przyrządzić jak Martini Dry I z tym, że bierze się wermut słodki, a zamiast oliwki podaje wiśnię na szpadce.

Miami Specjal

Dwa kieliszki ginu, kieliszek wermutu, 2 kieliszki soku ananasowego, dwie łyżeczki curacao—orange zmieszać w szejkerze z lodem. Odcedzić od lodu. Podać z plasterkiem cytryny bez skórki.

Negroni

25 ml ginu, 25 ml słodkiego wermutu, 25 ml campari (likieru ziołowego) wymieszać z lodem. Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku ozdobionym zaciętym plasterkiem cytryny.

Orange Blossom

Zmieszać i ochłodzić lodem w szejkerze 40 ml ginu, 40 ml soku pomarańczowego, odrobinę soku malinowego. Odcedzić i rozlać do kieliszków ozdobionych cukrem (crustas). Na powierzchni położyć cienki plaster pomarańczy wbity na szpadkę.

Parisien

Kieliszek (25 ml) ginu, tyle samo wytrawnego wermutu oraz kieliszek likieru Cassis (lub innego likieru owocowego) wymieszać z lodem. Przecedzić. Podawać ze słomką. Można dekorować oliwką na szpadce lub wiśnią.

Pink Lady

50 ml ginu, 20 ml soku malinowego, 2 kostki lodu, białko z połowy jajka silnie wymieszać w szejkerze. Odcedzić od lodu. Kieliszek wyłożyć plasterkiem cytryny.

Princess Mary

Kieliszek (25 ml) ginu, kieliszek likieru kakao-wego, kieliszek śmietany, 3 kostki lodu. Wszystko silnie zmieszać w szejkerze. Podawać w kieliszku do wina udekorowanym cukrem (crusta) wraz ze słomką.

The Seabreeze

W dużej szklance zmieszać półtora kieliszka ginu z trzema kostkami lodu. Dolać toniku i włożyć plasterki cytryny.

Silver Jubilee

Mocno ochłodzić kostkami lodu w szejkerze 40 ml ginu, 20 ml likieru bananowego, 20 ml śmietany. Odcedzić od lodu.

Podawać w kieliszkach koktajlowych udekorowanych cukrem (crusta).

Tom Collins

Sok z jednej cytryny, łyżeczkę cukru, półtora kieliszka ginu (35 ml) zmieszać, z kostkami lodu w wysokiej szklance. Dolać wody sodowej do smaku.

White Lady

Zmieszać z lodem do spienienia 40 ml ginu,

20 ml likieru pomarańczowego (Cointreau, lub cytrynowki, dodając sok z połówki cytryny i białko z połowy jajka.

Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku ozdobionym cukrem (crusta) ze słomką.

Mozna dodać wiśnię lub maraskę na szpadce.

Za Za

W dużej szklance zmieszać i ochłodzić lodem 25 ml ginu, 25 ml francuskiego aperitifów Dubonnet lub jugosłowiańskiego Isola Bella, odrobinę nalewki ziołowej (augostury).

Odcedzić od lodu. Podawać z wiśnią na dnie kieliszka.



3. Na koniaku, winiaku lub brandy

Aleksander

Zmieszać silnie w szejkerze kieliszek koniaku lub brandy, 25 ml likieru kakaowego, 25 ml śmietany lub skondensowanego mleka z kostkami lodu.

Odcedzić. Piankę na kieliszku oprószyć szczyptą kakao.

B and B

Mały kieliszek koniaku połączyć w dużym kieliszku likierowym z małym kieliszkiem likieru ziołowego (francuską Benedyktynką, krajowym Refektorium lub Bernardynką).

Podawać z łyżeczką oraz ze słomką.

Można dołożyć kostkę lodu.

Black Jack

Wystudzić 40 ml mocnego naparu kawy. Zmieszać bez lodu w dużej szklance z 20 ml wiśniówki i 20 ml koniaku.

W wysoki kieliszek do szampana wsypać drobno rozbity lód do połowy i na to nalać zmieszany napój.

Podawać z 2 słomkami.

Brandy crusta

W dużej szklance zmieszać z lodem 75 ml brandy z łyżką nalewki ziołowej lub angustą, dodać 2 łyżki wiśniówki lub maraschino.

Odcedzić od lodu.

Podawać z plasterem cytryny i 2 wiśniami w kieliszku udekorowanym cukrem (crusta).

Chicago

50 ml koniaku z odrobiną likieru pomarańczowego lub curacao zmieszać w szejkerze z lodem dodając 4 krople angostury lub wódki żołądkowej gorzkiej.

Odcedzić. Wlać do wysokiej szklanki. Uzupelnąć 100 ml szampana.

Podawać z 2 słomkami.

Coffe flip

Zmieszać z lodem w szejkerze 20 ml brandy lub winiaku, 20 ml likieru kawowego, 20 ml naparu kawy (ostudzonego) dodając 1 żółtko i łyżeczkę cukru.

Odcedzić od lodu.

Podawać przyprószone w kieliszku tartą gałką muszkatołową.

Cola—winiak

Do dużego kieliszka włożyć kostkę cukru, zalać kieliszkiem winiaku, położyć na to plasterek cytryny i dolać mocno oziębioną coca lub pepsa colę.

Franz Josef

Silnie zmieszać w szejkerze z lodem 40 ml brandy, 20 ml curacao, 40 ml schłodzonego naparu kawy z 1 łyżeczką cukru i 1 żółtkiem.

Odcedzić od lodu i podawać z 2 słomkami.

Gronowy

120 ml koniaku, 30 ml wermutu, 75 ml soku z winogron zmieszać z kostkami lodu.

Podawać w kieliszkach koktajlowych.

Harward

Kieliszek (25 ml) koniaku lub winiaku, 25 ml słodkiego wermutu, 2 krople likieru ziołowego lub angastury, szczypta cukru.

Zmieszać wszystko z kostkami lodu. Odcedzić. Podawać ze słomką w ozdobionym skórką cytrynową kieliszku.

Klasyczny

Zmieszać z lodem w szejkerze 40 ml koniaku, 20 ml curacao, 20 ml maraschino lub wiśniówki, 20 ml soku z cytryny.

Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku z brzegiem ozdobionym cukrem (crusta) i skórką cytrynową.

Kastylski

Kieliszek brandy lub koniaku, kieliszek białego wina stołowego zmieszać z kostkami lodu. Odcedzić.

Koreański

Kieliszek koniaku, kieliszek likieru ananasowego zmieszać z lodem dodając łyżeczkę soku grapefruitowego.

Odcedzić od lodu. Podawać z kawałkiem ananasu.

Krwawy Bambo

Kieliszek koniaku (25 ml), tyleż samo cointreau lub curacao-orange, 25 ml śmietany, 1 łyżeczka kawy nesca (instant), 1 łyżeczka cukru. Wszystko zmieszać z lodem w szejkerze. Odcedzić z lodu i podawać z 2 słómkami.

Kubański

W szejkerze zmieszać z lodem 20 ml brandy, 20 ml rumu, 20 ml likieru brzoskwiniowego (apricot) z 20 ml soku z cytryny. Odcedzić od lodu. Podawać ze słómką.

Mazagran

Zaparzyć mocną kawę, posłodzić i ostudzić. Ponaléwać do szklanek z kostkami lodu na spodzie. Do każdej szklanki wlać łyżkę stołową koniaku. Pić przez słómkę.

Miodowy

Kieliszek koniaku, kieliszek czystej wódki zmieszać z lodem dodając łyżeczkę płynnego miodu.

Odcedzić. Podawać z plasterkiem cytryny.

Montana

W dużej szklance zmieszać z lodem 40 ml brandy, 40 ml wermutu, 10 ml anyżówki, kilka kropel angostury lub innej nalewki ziołowej, 10 ml porto. Odcedzić od lodu. Podawać bez słomki.

Olimpik

Zmieszać w szejkerze z lodem 20 ml koniaku, 20 ml cointreau lub curacao-orange, 20 ml soku pomarańczowego, odcedzić, podawać ze słómką w udekorowanym cukrem kieliszku (crusta) oraz z maraską lub wiśnią na szpadce.

Piękność Ameryki

Zmieszać w szejkerze z lodem 20 ml koniaku, 20 ml wytrawnego wermutu, 20 ml soku pomarańczowego, 20 ml soku malinowego z kroplą likieru miętowego.

Odcedzić. Podawać ze słómką z wiśnią na spodzie kieliszka koktajlowego.

Red Top

Zmieszać z lodem w szejkerze 50 ml koniaku lub winiaku z 50 ml soku z czarnej porzeczki. Odcedzić od lodu.

Podawać w dużym kielichu dolewając 100 ml szampana.

Side car

20 ml koniaku, 20 ml cointreau lub curacao-orange, sok z połówki cytryny zmieszać z lodem.

Odcedzić. Podawać ze słómką i wiśnią na szpadce.

Złośliwiec

Kieliszek (25 ml) koniaku, tyle samo wytrawnego wermutu i likieru miętowego wymieszać z lodem w szejkerze.

Odcedzić. Podawać w udekorowanym paskiem czerwonej papryki kieliszku koktajlowym.



Manhattan



Dry Martini



Screwdriver



Cuba Libre



Gin Tonic

4. Na rumie

Daiquifi

40 ml rumu, 40 ml soku pomarańczowego, łyżkę wiśniówki lub maraschino zmieszać w szejkerze z lodem. Odcedzić. Podawać z wiśnią, najlepiej z maraską.

Danusia

W szejkerze zmieszać 20 ml rumu, 20 ml wiśniówki, 40 ml soku pomarańczowego z lodem. Odcedzić od lodu i podawać z plasterkiem pomarańczy.

Dygnitarz

Zmieszać z lodem kieliszek rumu oraz kieliszek czystej wódki i łyżkę soku pomarańczowego. Odcedzić. Podawać z kostką cukru w kieliszku.

Flip na lodach

W szejkerze zmieszać z lodem 20 ml rumu, 40 ml czerwonego wina, 20 ml śmietany i jedno jajko surowe oraz kulkę (50 g) lodów waniliowych. Odcedzić, podawać oprószone roztartymi dwoma orzechami włoskimi.

Floryda

„Pięćdziesiątkę” rumu i setkę soku grapefruitowego, łyżkę wiśniówki i łyżeczkę cukru pudru schłodzić w szejkerze, nie odcedzać. Wlać do dużej szklanki z plasterkiem cytryny.

Herbaciany flip

Zmieszać z lodem w szejkerze 20 ml rumu, 40 ml mocnego naparu herbaty i 40 ml śmietany lub skondensowanego mleka. Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku do wina ze słówką.

Mazagran I

Składniki: 8 łyżeczek zmielonej kawy naturalnej, 4 szklanki wody, cukier, 3 kieliszki rumu, kostki lodu.

Zaparzyć kawę, przecedzić, przyprawić do smaku cukrem i rumem, oziębic. Podawać z kostkami lodu.

Mazagran II

Szklankę mocnej kawy oziębic, dodać 2-3 szklanki wody (sodowej lub zwykłej), 1 kieliszek rumu (można dodać kieliszek wódki), 3-4 łyżki cukru i parę kostek lodu.

Do szklanek włożyć po plasterku cytryny i podać słomki.

Miodowy flip

Schłodzić w szejkerze z lodem 40 ml rumu, 20 ml śmietany, 50 ml mleka, 1 łyżeczkę miodu i 1 żółtko. Odcedzić od lodu. Podawać w kieliszku do wina osypując utartymi włoskimi orzechami.

Nevada

25 ml rumu, 25 ml soku grapefruitowego i 25 ml soku cytrynowego schłodzić z lodem w szejkerze. Odcedzić i wlać do kieliszka koktajlowego.

Prezydent

50 ml rumu, 25 ml wytrawnego wermutu, łyżkę soku malinowego i łyżkę curacao-orange zmieszać w szejkerze z lodem. Odcedzić. Podawać ze skórką pomarańczową i wiśnią na szpadce lub w kieliszku.

Rumowy zwykły

40 ml rumu, 20 ml czerwonego lub białego wermutu, 20 ml soku pomarańczowego zmieszać z lodem w szejkerze. Odcedzić i w kieliszku posypać szczyptą cynamonu.



5. Na whisky

Amerykański flip

Przyrządzić w szejkerze 50 ml whisky z lodem, 2 łyżkami curacao, 1 łyżeczką soku ananasowego, 1 żółtkiem. Po silnym wymieszaniu wlać do wysokiego kieliszka do wina. Dodać pokrojony w kostkę ananas lub inny owoc. Posypać utartym cynamonem lub gałką muszkatolową.

Dodać słomkę i łyżeczkę. Spożywać natychmiast po przyrządzeniu.

Blood and Saud

W szejkerze mieszać z lodem 20 ml whisky, 20 ml wiśniówki, 20 ml wytrawnego wermutu, 20 ml soku pomarańczowego.

Odcedzić. Podawać z plasterkiem pomarańczy i słomką.

Highball

Dwie lub trzy kostki lodu, półtora kieliszka (35 ml) whisky, dolać wody sodowej lub jasnego piwa, albo piwa imbirowego według smaku. Podawać w dużej szklance ze słomką.

Hurricane

W szejkerze mieszać z lodem 20 ml whisky, 20 ml likieru miętowego, 20 ml ginu, 20 ml soku cytrynowego. Odcedzić. Podawać ze słomką i kawałkiem skórki z cytryny.

Hunter

W dużej szklance mieszać z lodem 40 ml whisky z 20 ml wiśniówki.

Odcedzić od lodu. Podawać z wiśnią na szpadce.

Kowbojski

„Pięćdziesiątkę” whisky mieszać w szejkerze z lodem i 25 ml śmietany. Odcedzić od lodu. Podawać ze słomką.

kostki lodu.

Los Angeles

Zmieszać silnie z lodem w szejkerze 40 ml whisky, 20 ml soku cytrynowego, łyżeczkę wermutu słodkiego i jedno całe jajko.

Odcedzić i podawać w kieliszku koktajlowym.

Manhattan

50 ml whisky, 25 ml słodkiego wermutu, łyżeczkę nalewki ziołowej wlać do szklanki z lodem.

Odcedzić i podawać ze słomką oraz wiśnią na szpadce.

Manhattan Dry

Tak jak zwykły Manhattan, tylko wermut powinien być wytrawny.

Manhattan (po kanadyjsku)

Jedną trzecią słodkiego wermutu mieszać w szejkerze z 2/3 whisky, lodem i kroplą wódki żołądkowej - gorzkiej. Odcedzić, podawać z wiśnią w kieliszku koktajlowym.

Margaritka

W szejkerze z lodem mieszać 20 ml whisky, 25 ml cointreau lub curacao-orange i 25 ml soku pomarańczowego.

Odcedzić i podawać z plasterkiem pomarańczy.

Mexico crusta

W szejkerze mieszać 20 ml tequili lub whisky z 20 ml wytrawnego wermutu, 20 ml soku cytrynowego. Dodać łyżkę nalewki ziołowej lub gorzkiej wódki, 2 łyżki wiśniówki lub maraschino. Odcedzić. Podawać w kieliszku ozdobionym cukrem (crusta) z kawałkiem cytryny i 2 wiśniami.

New York

Zmieszać w szejkerze z lodem 50 ml whisky, 20 ml soku cytrynowego, dwie łyżki soku malinowego lub z grenadiny. Odcedzić, włożyć do kieliszka kostkę cukru i kawałek skórki cytrynowej.

Old Fashioned

Kostkę lub pół kostki cukru zakropić gorzką wódką, dodać półtora kieliszka (35 ml) whisky, wody sodowej, dwie kostki lodu, wiśnię i pół plasterka cytryny. Podawać w mniejszej szklance.

On - The - Rocks

Półtora kieliszka (35 ml) whisky wlać do średniej szklanki, dodać kostki lodu i skórkę pomarańczową.

Rob Roy

W dużej szklance zmieszać z lodem 40 ml whisky, 40 ml słodkiego wermutu, łyżeczkę nalewki ziołowej. Odcedzić i podawać z wiśnią (maraską) na szpadce.

Royalist

Zmieszać z kostkami lodu 40 ml wermutu, 20 ml whisky i 20 ml likieru ziołowego. Odcedzić. Podawać ze słomką.

Whisky Collius

Sok z 1 cytryny, łyżkę cukru, półtora kieliszka (35 ml) whisky zmieszać w dużej szklance z kostkami lodu i wodą sodową. Dodać pół plasterka pomarańczy.

Whisky sour

W szeikerze zmieszać z lodem sok z połówki cytryny, łyżeczkę cukru, półtora kieliszka (35 ml) whisky. Odcedzić. Podawać z wiśnią i kawałkiem pomarańczy.



kostki lodu.

6. Na winach i wermucie

Adonis

Zmieszać w szejkerze lub zamkniętym naczyniu 50 ml wytrawnego wina typu sherry, 25 ml słodkiego wermutu, 4 krople orange bitters (lub nalewki na pomarańczach) i 2 kostki lodu. Odcedzić od lodu i podawać w kieliszku koktajlowym ze słomką.

Bambo

Kieliszek (25 ml) słodkiego wina typu sherry, kieliszek wermutu wytrawnego, kieliszek soku pomarańczowego, dwie - trzy kostki lodu zmieszać w szejkerze. Odcedzić. Podawać w kieliszku koktajlowym z plasterkiem pomarańczy na patyku (szpadce plastikowej).

Cytrynowy

Plaster cytryny (lub pomarańczy), 1 kostka cukru, 1/4 kielicha soku ananasowego, tyle samo brzoskwińskiego lub innego, 1/2 kielicha wytrawnego wina białego, 2 kostki lodu. Zmieszać w szklance i schłodzić.

Escalation

Zmieszać z 3 kostkami lodu 40 ml (kielich) czerwonego wytrawnego wina z 20 ml (kieliszek) wódki czystej i z 20 ml soku pomarańczowego. Odcedzić od lodu i podawać w kieliszku koktajlowym z dodatkiem wiśni na szpadce.

Guards

Zmieszać z lodem (2-3 kostki) 50 ml słodkiego wermutu z 20 ml likieru curacao, odcedzić od lodu. Kieliszek udekorować naciętym plasterkiem cytryny.

Mecenas

Do dużej szklanki wlać 50 ml wina sherry, 25 ml ginu lub jałowcówki, wrzucić 3 kostki lodu.

zmieszać, odcedzić, podawać w kieliszku z 2 słomkami.

Pall Moall

Wymieszać w dużej szklance barowej z lodem kieliszek (20 ml) słodkiego wermutu, tyleż wytrawnego wermutu, z kieliszkiem ginu. Dodać likieru miętowego (10 ml) i parę kropel orange bitters lub nalewki pomarańczowej. Podawać ze słomką.

Perlisty

1/2 kielicha szampana, 1/2 kieliszka soku z grapefruitu lub pomarańczy, plasterki cytryny, kostka lodu. Do kielicha włożyć plasterki cytryny i lód. Wlać mocno ostudzony szampan i sok. Zaraz podawać.

Queens

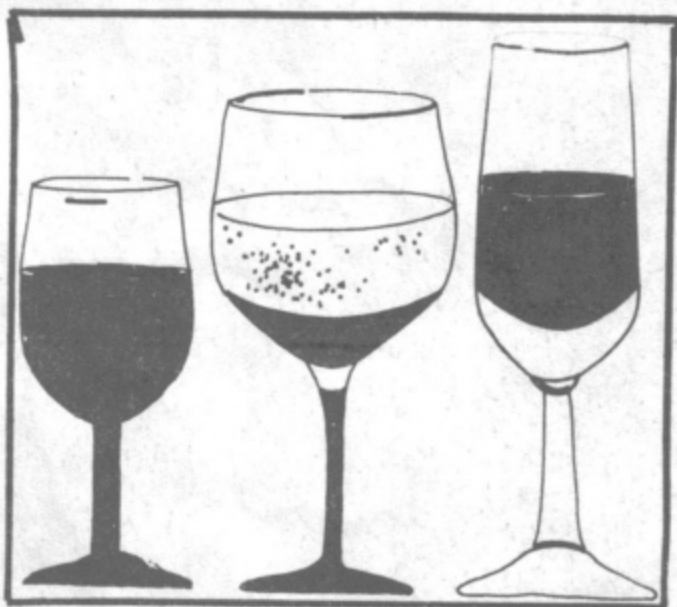
Zmieszać w szejkerze z lodem kieliszek wermutu wytrawnego, kieliszek wermutu słodkiego z kieliszkiem ginu, dodać 20 ml soku ananasowego.

Podawać w dużym kieliszku z dwoma słomkami.

Red Top

Składniki: 120 ml wytrawnego wina czerwonego, 80 ml soku pomarańczowego, 40 g syropu cukrowego, 5-6 kawałków pomarańczy, kostki lodu.

Ułożyć w szklankach kawałki pomarańczy, wlać płynne składniki, wymieszać, dodać lód. Podawać ze słomkami i łyżeczkami.



Inne napoje alkoholowe na zimno i gorąco

Aperitif owocowy

Umyć i przebrać 25 dag malin, 25 dag truskawek, 30 dag porzeczek. Zasypać cukrem i odstawić, aby puściły sok. Po kilku godzinach odcedzić. Do soku dolać pół litra wódki.

Podawać w szklankach z lodem.

Aperitif pomarańczowy

Do wysokich szklanek włożyć 3-4 cząstki pokrojonej pomarańczy wraz ze skórką (umytą uprzednio). Zalać słodkim czerwonym winem.

Podawać z lodem.

Krupnik

Pół litra miodu zagotować z dwoma szklankami wody dokładnie szumując. Dodać kilka goździków, trochę cynamonu, gałkę muszkatołową, kawałek wanilii lub olejek waniliowy.

Kiedy ostygnie, ponownie zagotować i zebrać pianę. Do gorącego wlewać wolno litr spirytusu.

Wymieszać dokładnie i podawać na ciepło.

Krupnik wyborowy Cieślaka

(Znakomity napój o zawartości 45% alkoholu)

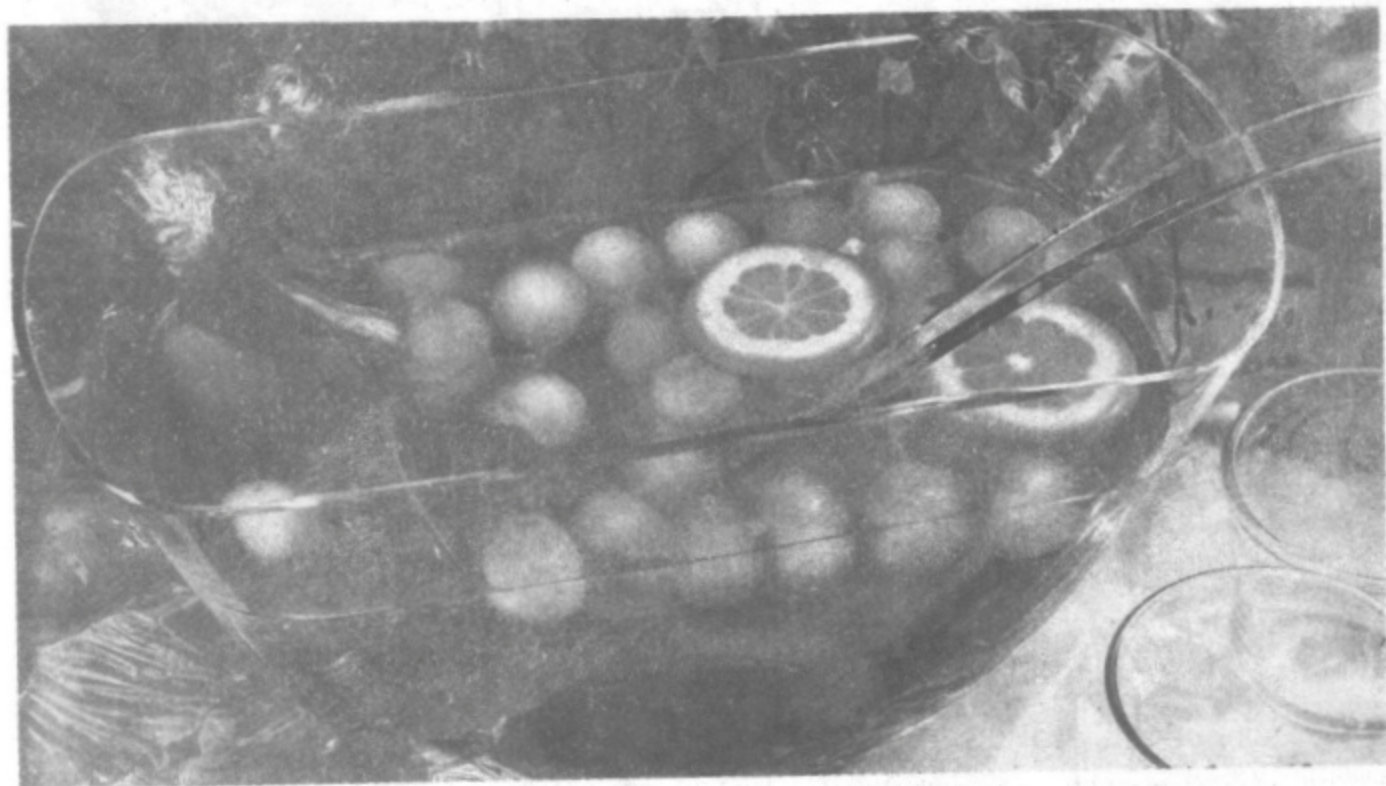
Składniki: 0,5 kg miodu pszczelego, pół litra spirytusu, 5-10 ml przypraw korzennych, 4 ml roztworu kwasu cytrynowego 10%, niepełna szklanka wody (ok. 200 ml).

Sposób przyrządzania:

Do emaliowego garnka wlać małą szklankę wody (ok. 200 ml), postawić na małym ogniu i do gorącej już wody dodawać odważoną część (pół kg) miodu. Należy używać większego garnka, aby ciecz sięgała do połowy, gdyż w przeciwnym razie wykipi.

Gotować (po wrzeniu) przez kilkanaście minut do całkowitego zszumowania się piany. Po częściowym (nie całkowitym!) wystygnięciu wlać do garnka kwas i zaprawę korzenną. Następnie powoli dolewać, stale mieszając, spirytus.

Całość przelać najlepiej do glinianego gąsiora lub do butelek, szczelnie zakorkować i odstawić do sklarowania. Najdoskonalszy po pół roku! Podawać można na zimno lub na gorąco.



Jak zrobić zaprawę korzenną?

Wziąć 3 g cynamonu, 1 g goździków, 3 g imbiru, 2 g gałki muszkatołowej, 4 g (1 łaskę) wanilii lub parę kropel olejku waniliowego oraz 150 ml spirytusu (może być 60%).

Korzenie zmielić lub utrzeć, zalać spirytusem, odstawić na 14 dni mieszając co dwa dni. Po dwóch tygodniach nalewkę ściągają się do słoika i mamy gotową zaprawę korzenną.

Krupnik polski

Na półtora litra gotowego napoju zużywamy: pół kg miodu, pół litra spirytusu, 0,7 l wody oraz dodajemy cynamon, goździki, skórkę pomarańczową, kawałek gałki muszkatołowej.

Należy zagotować miód z wodą. Osobno gotować przez 10 minut dodatki korzenne w niewielkiej ilości wody. Kawałek skórki pomarańczowej lub cytrynowej wrzucić na krótko do gotującego się płynu, gdyż dłuższe gotowanie powoduje zgorzknienie płynu. Całość przecedzić i wlać do gotowanego roztworu miodu z wodą. Po odstawieniu z ognia nieco przestudzić i dodać spirytus (nie gotować!). W 24 godziny po odstawieniu (celem oddzielenia osadu) zlewać sklarowany już nieco płyn do butelek. Zakorkować, ew. zalakować, lub zakręcić nakrętką - odstawić. Im dłużej postoi, tym smaczniejszy. Podawać na ciepło lub na zimno.

Krupnik litewski

Wyrabia się go prawie tak samo jak krupnik polski z tym, że dodaje nieco karmelu (przypalonego cukru) dla uzyskania czerwonego koloru.

Kruszon

Składniki: 1 butelka białego wina gronowego, 2 szklanki wody sodowej (grodziskiej), 25 dag świeżych owoców (truskawki, morele, brzoskwinie) lub owoce z kompotu (morele, brzoskwinie, wiśnie, ananasy), 2 łyżki cukru, sok cytrynowy, 1 kieliszek koniaku, likieru, lub gatunkowej wódki, kostki lodu.

Świeże owoce umyć. Truskawki w całości, morele i brzoskwinie warto obrać ze skórki

(zanurzyć w gorącej wodzie i w zimną), pokroić w kawałki.

Owoce włożyć do dzbanka lub wazy szklanej, posypać cukrem i pozostawić, by puściły sok. Oziębicić. Przed podaniem na stół wlać oziębione wino, wodę sodową, koniak i włożyć kostki lodu. Doprawić do smaku sokiem z cytryny. W ten sam sposób można przyrządzać kruszon z innych owoców i bez użycia wody sodowej.

Kruszon truskawkowy

Składniki: pół kg truskawek lub malin, 250 g cukru pudru, 1 litr wina białego wytrawnego, butelka szampana.

Umyte owoce wsypać do wazy, posypać cukrem pudrem. Po dwóch godzinach wlać wino i odstawić na 1 do 2 godzin.

Przed podaniem dolać silnie wyziębiony szampan.

Kruszon zwyczajny

Pół butelki białego wina uzupełnić w dzbanku kieliszkiem koniaku, 20 dag cukru, 1 cytrynę pokrajaną w plastry. Dodać do tego 2-3 szklanki wody sodowej.

Podawać z lodem.

Napój litewski:

„Łzy konika polnego”

Składniki: szklanka miodu, szklanka cukru, szklanka wody, łyżka suszonych płatków róży ogrodowej, łyżka zielonej ruty, łyżka zielonej mięty, po szczypcie cynamonu, gałki muszkatołowej, goździków, imbiru, 2 litry wódki. Płatki róży, rutę, miętę, cynamon, gałkę muszkatołową, goździki, imbir, zalać szklanką wody i gotować na małym ogniu przez 15-20 minut. Do wywaru dodać miód, cukier, wódkę i wymieszać.

Naczynie dobrze przykryć i podgrzać, ale nie gotować. Po odstawieniu z ognia, kiedy napój ostygnie, zlać go do szklanego zamykanego naczynia i zostawić, aby się sklarował. Po kilku dniach napój, uważając aby nie zmącił klarowności, rozlać do butelek.

Przechowywać w chłodnym miejscu, aby się „przegryził” minimum 5 dni, pamiętając, że im dłużej stoi, tym jest lepszy.

Napój domowy

Do wysokiej szklanki wlać kieliszek słodkiego wina owocowego domowej roboty, kieliszek wina wytrawnego, wrzucić 3 kostki lodu i dopełnić wodą sodową.

Napój a'la Wermut

Zagotować 2 goździki, szczyptę mięty, szczyptę piołunu, gałki muszkatołowej i 2 łyżki cukru w szklance wody. Ostudzić, dodać ćwiartkę spirytusu. Odstawić pod zamknięciem na 2 tygodnie. Przecedzić lub ściągnąć bez osadu. Połączyć z 3 litrami wina owocowego (mogą być wina mieszane).

Po miesiącu ściągnąć do butelek. Po 3 miesiącach wermut gotowy do picia.

Napój kasztelański

Składniki: 1 butelka miodu pitnego, 10-15 goździków, 1 łyżeczka cynamonu, 1 cytryna, 3 żółtka, 3 łyżki cukru.

Żółtko utrzeć z cukrem na parze, dodając pod koniec ucierania sok z umytej cytryny. Miód z przyprawami podgrzać i wrzący wlewać stopniowo do żółtek, ubijając mikserem lub trzepaczką do piany. Gdy płyn zatraci zapach surowych żółtek, spieni się i zgęstnieje, przelać do wygrzanych kubeczków porcelanowych lub ceramicznych.

Napój winno-owocowy ruski

Składniki: butelka półsłodkiego wina, szklanka wody z sokiem cytrynowym, kieliszek koniaku, cukier do smaku, 300 g owoców. Owoce umyć, włożyć do dzbanka, zalać winem i osłodzoną wodą z sokiem cytrynowym oraz koniakiem.

Podawać po 2 godzinach dobrze oziębiony.

Poncz palący

Zagotować 1,5 szklanki wina białego, 1,5 szklanki wina czerwonego oraz szklankę wody z kilkoma łyżkami cukru.

Po rozlaniu do odpowiednich szklanek (u dołu węższe, u góry szersze) położyć na wierzchu plasterki cytryny lub pomarańczy. Przed podaniem na wierzch nalać spirytusu i zapalić.

Poncz rumowy

Składniki: 1/2 litra białego wina gronowego, 1 szklanka czerwonego wina gronowego, 1 szklanka mocnej herbaty, 4 kieliszki rumu, araku, lub innej wódki, około 1/2 szklanki cukru, skórka cytrynowa.

Wino zagotować z cukrem i skórką z cytryny. Gdy mieszanina zacznie wrzeć, wlać rum lub wódkę i mocny napar herbaty. Wyjąć skórkę cytrynową i rozlać gorący napój do szklanych naczyń.

Poncz mleczny

Składniki: 200 ml mleka, 10 g cukru, 25 ml koniaku lub likieru, gałka muszkatołowa.

Do ogrzanego pucharka (ceramicznego naczynia, kufla) wsypać cukier, wlać koniak i gorące mleko. Wymieszać i dodać szczyptę utartej gałki muszkatołowej.

Pić gorąco!

Grog

Składniki: 1,5 szklanki rumu (np. Havana Club), 2 szklanki wody, 1 łyżka cukru, 4 plasterki cytryny, 4-5 goździków, cynamon.

Do ogrzanego naczynia (np. wazy) wlać rum, dodać cukier, zmielone goździki i cynamon oraz plasterki cytryny. Mieszać tak długo aż rozpuści się cukier. Połączyć z wrzącą wodą i podawać jak najszybciej.

Wino czerwone grzane z przyprawami

Składniki: 1 l czerwonego wina owocowego lub gronowego, 2 łyżki cukru, 4 goździki, kawałek cynamonu.

Zmiażdżone lub zmielone przyprawy wsypać do wina (wytrawne dosłodzić) doprowadzić do wrzenia na silnym ogniu, przecedzić, przelać do cienkich szklanek i natychmiast spożywać, gdyż z gorącego wina szybko ulatnia się alkohol.

22

Świeże owoce umyć. Truskawki w całości, morele i brzoskwinie warto obrać ze skórki

„przegryził” minimum 5 dni, pamiętając, że im dłużej stoi, tym jest lepszy.

Winna polewka (wino grzane z żółtkiem)

Składniki: 1 l białego wina owocowego lub gronowego, 3 żółtka, 3 łyżki cukru, skórka cytrynowa, 4 goździki i mały kawałek cynamonu (lub sproszkowanego cynamonu na czubek łyżeczki).

Żółtka utrzeć z cukrem w misce ustawionej na gazie na płytce ochronnej. Wino podgrzać z utartymi przyprawami, kiedy się zagotuje - przecedzić. Wlać powoli wrzące wino do utartych żółtek ubijając trzepaczką tak długo, aż napój mocno się spieni i zgęstnieje. Podawać natychmiast w filiżankach z kruchymi ciastkami, biszkoptami lub „paluszkami”.



Nalewki na owocach ziolach i przyprawach

Ogólny przepis na nalewki na świeżych owocach

Składniki i proporcje:

1 kg świeżych owoców	0,5 kg owoców
1 l spirytusu	0,5 spirytusu
0,5 l wódki czystej	0,25 l wódki czystej
1 kg cukru	0,5 kg cukru

Świeże owoce (wiśnie, maliny, czarne porzeczki, poziomki, śliwki, dereń, morele) wsypać do większej butli, zalać spirytusem i wódką (według podanej wyżej proporcji) i zakorkować.

Począć 4-6 tygodni aż owoce się zmacerują (poziomki i maliny tylko 2 tygodnie), co kilka dni wstrząsając naczyniem.

Następnie zlać i przefiltrować przez lejek z watą lub gazą.

Pozostałe owoce posypać cukrem i wymieszać. Pozostawić w ciepłe na 2-3 tygodnie wstrząsając do rozpuszczenia cukru. Otrzymanym syropem zalać do smaku nalewkę i pozostawić do sklarowania.

Nalewka im dłużej stoi tym będzie smaczniejsza.

Resztę syropu i owoce można zużyć zalewając wódką, aby uzyskać gorszy gatunek nalewki lub likieru.

Przepisy szczegółowe

Absynt

Nalewka na liściach piołunu. Kiedyś bardzo

popularna we Francji. Obecnie w tym kraju zakazana.

Polska odmiana nalewki na krajowym surowcu, tzw. piołunówka. Sposób przyrządzania patrz pod „P”.

Brzoskwiniowa

Świeże brzoskwinie (0,5 kg) wsypać do zamkniętego naczynia. Zalać pół litrem spirytusu i ćwiartką czystej wódki. Pozostawić zamknięte przez 4 tygodnie. Przecedzić, odlać, a pozostałe owoce zasypać 0,5 kg cukru. Po dwóch tygodniach syrop przecedzić i do smaku dolać do nalewki.

Cytrynowka

Skórkę cienko obraną z jednej cytryny zalać ćwiartką spirytusu lub pół litrem czystej wódki. Trzymać w zamknięciu od 4-5 dni (nie dłużej!).

Do zlanego ze skórek spirytusu dobieramy szklankę wody przegotowanej z cukrem (1 łyżka lub więcej w zależności od smaku).

Cytrynowkę z wódki słodzimy bezpośrednio w zależności od smaku.

Podobnie można zrobić nalewkę pomarańczową lub grapefruitową.

Dereniówka

Owoce dereni należy poprzecinać lub nakłuwać (nie drylować!).

Wziąć pół kilograma dereni, zalać 0,5 l spirytusu lub litrem wódki, dosypać 25 dag cukru i pozostawić zamknięte przez kilka dni.

Przefiltrować, do nalewki ze spirytusu dodać wody przegotowanej (ok. pół litra).

„Dzbanuszek” litewski

Składniki: Pół litra wódki lub rumu, 2,5 kg jagód i innych owoców (poziomki, maliny, porzeczki, wiśnie, śliwy, jabłka), 2 kg cukru. Wódkę wlać do dużego, dobrze zamykanego słoja. Owoce dodawać do wódki co kilka dni układając na przemian z warstwą cukru w proporcji: 10 dag owoców na 8 dag cukru. Gdy owoce są twarde należy przed włożeniem do słoja obgotować w osłodzonej wodzie.

Po ułożeniu ostatniej warstwy owoców i cukru całość wymieszać tak, aby cukier dobrze się rozpuścił.

Po tygodniu zlać do butelki. Jeżeli za słaba można dodać spirytusu.

Gorzka - angielska

Zebrać w naczyniu lub butelce: szczyptę cynamonu (0,2 g), trochę anyżu (0,5 g), kawaleczek korzenia arcydzięgla (0,3 g), dwa lub trzy goździki, kilka ziaren jałowca, 0,3 g kminku, 0,2 g czarnego pieprzu, 0,1 g suchego piołunu (lub liść świeżego piołunu), 0,2 kwiatu tysiącznika, 0,4 g kolendra oraz kawałek kłącza tataraku (można też zamiast brakujących składników dobrać 0,2 g liści melissy, 0,1 g ziela angielskiego i 0,2 g kwiatu lipowego). Przyprawy zalać na kilka dni czystą wódką (1 l) lub 0,5 l spirytusu.

Przedzić, osłodzić do smaku, dodać wodę z cukrem do spirytusu (ok. pół litra wody osłodzonej).

Jagodzianka

Pół kilograma świeżych lub ćwierć kg suszonych czarnych jagód zalać 3/4 litra wódki. Pozostawić przez 2 tygodnie w zamknięciu. Dodać na owoce pozostałe po zlanii wódki 0,25 kg cukru i pozostawić przez tydzień. Odlać syrop do nalewki według smaku.

Jarzębiak

Wziąć 150 gramów suszonej szlachetnej jarzębiny, 30 g drylowanych suszonych śliwek i tyleż samo rodzynek. Zalać to litrem czystej wódki lub pół litrem spirytusu. Trzymać w za-

mknięciu do 3 tygodni często mieszając. Przedzić i zlać do butelki.

Owoce można zalać dwukrotnie. W przypadku nalewki na wódcę dodać wódki, w przypadku spirytusu dodać ok. pół litra wody i po 24 godzinach dodać do nalewki.

Miętowa - peppermint

Najlepiej stosować napar liści mięty pieprzowej osłodzony i zmieszany w proporcji 1:1 ze spirytusem. Nalewka na liściach mięty zrobiona w warunkach domowych ma często zapach trawiasty.

Można stosować też olejek miętowy. Wówczas bierzemy 1-2 krople olejku w kilku kroplach spirytusu nalewamy na szklaną wodę przegotowanej z cukrem, dodajemy kilkanaście kropel soku z cytryny lub kwasu cytrynowego.

Do ostudzonej mieszaniny dolewamy szklaną spirytusu i otrzymujemy pół litra mocnej miętówki.

Orzechówka

Składniki: 2-3 niedojrzałe orzechy włoskie, 1 litr czystej wódki, łyżka cukru.

Zielone, niedojrzałe orzechy włoskie pokroić drobno wraz z zieloną lupiną i wsypać do szklanego naczynia. Zalać wódką, zakorkować, pozostawić na 3-4 tygodnie aż płyn zciemnieje.

Zlać płyn znad orzechów przez gazę lub watę. Pozostałe orzechy zasypać cukrem i pozostawić na 1 lub 2 tygodnie do rozpuszczenia cukru. Powstały syrop zlać przefiltrowany i mieszać z poprzednio uzyskanym płynem. Sklarowaną orzechówkę zlać do butelek.

Pieprzówka

Wziąć 1,5 g pieprzu czarnego, zmielić lub utłuc w moździerzu, wsypać do butelki, zalać kieliszkiem spirytusu rozcieńczonego wodą 50% i mieszając często macerować przez 10 dni.

Przedzić i zlać do innego naczynia. Jeszcze raz zalać kieliszkiem wódki i trzymać przez 10 dni. Zlać razem i dodać syrop cukrowy z 1 łyżeczki cukru i pół szklanki cukru. Dolać do tego 3/4 litra wódki czystej.

Można też w sposób prostszy zrobić pieprzówkę. Do litrowej butelki wódki wrzucić 20-30 ziaren gorzkiego pieprzu w całości. Zakorkować i raz po raz mieszać przez tydzień lub dwa. Następnie odlać wódkę z nad pieprzu, dodać łyżeczkę syropu z cukru i łyżeczkę karmelu.

Piołunówka

Trzy gramy ziela piołunu pokroić, zalać spirytusem w słoiku (tyle, aby przykrył liście) i trzymać przez 7-10 dni. Następnie zlać, dodać syropu z 15 g cukru i odrobinę wody, dolać około 1 litra wódki lub pół litra spirytusu rozcieńczonego pół litrem wody.

Przypalanka

Jeden zielony orzech włoski, jeden migdał, dwie śliwki suszone (bez pestek), kilka rodzynek, kawałek wanilii. Rozdrobić, pokroić, dołożyć oddzielnie wyjęte pestki, zalać 3/4 litra wódki czystej.

Wstrząsając co kilka dni trzymać w zamknięciu do 4 tygodni. Przecedzić, dodać syropu cukrowego z 1,5 łyżki cukru i odrobiny wody.

Można mieszać czystą wódkę pół na pół z winiakiem lub koniakiem.

Porzeczkowa

Pół kilograma czarnych porzeczek zalać pół litrem spirytusu i ćwiartką wódki. Macerować przez 4 tygodnie od czasu do czasu wstrząsając.

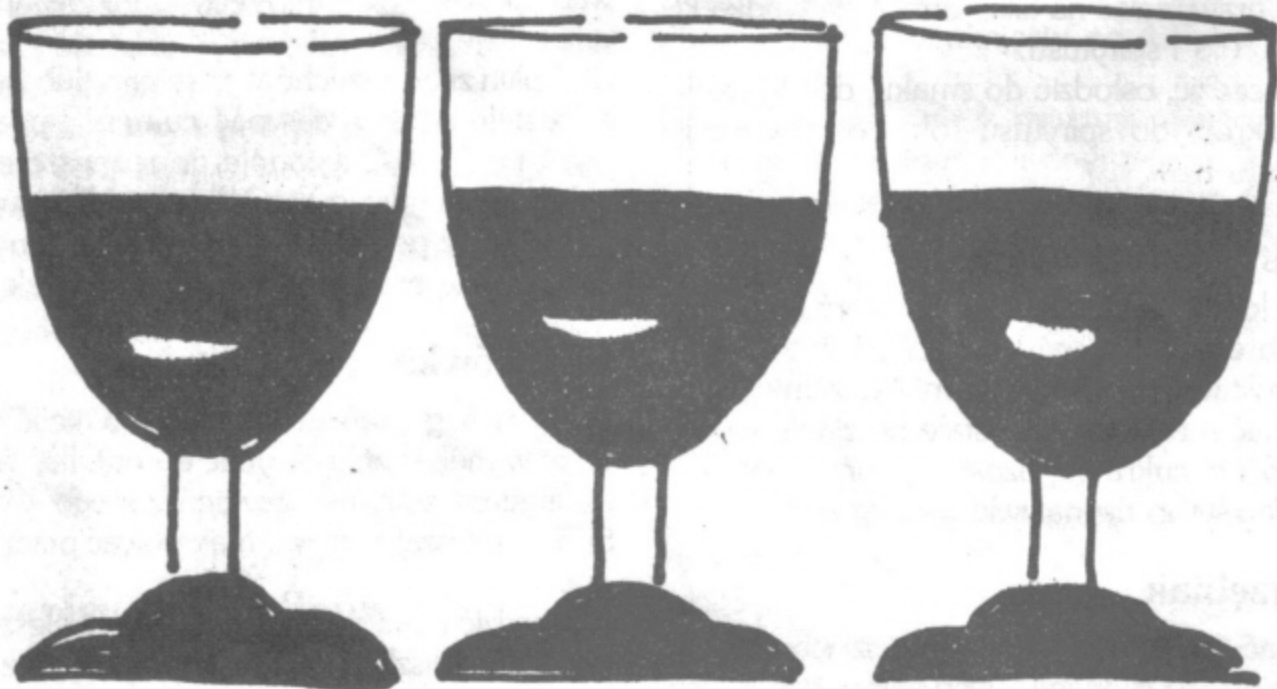
Przefiltrować i zlać, a pozostałe owoce posypać cukrem (0,5 kg), wymieszać i po 2 tygodniach precedzonym syropem zalać nalewkę i postawić do sklarowania.

Renklodowa

Dojrzałe renklody zalać spirytusem tak, aby owoców było trzy czwarte pojemnika, a spirytusu nie zupełnie do czubka.

Postawić zamknięte na 4 tygodnie. Zlać i na każde pół litra nalewki dodać ćwierć litra syropu sporządzonego ze 125 dag cukru i niedużej ilości wody. Nalewka gotowa do spożycia.

Na pozostałe renklody nalać gęstego zimnego syropu i spożywać jako owoce spirytusowane.



Śliwowiec

Śliwowica

wyborna staropolska

W butlę lub naczynie szklane nalożyć do pełna dojrzałych śliwek (najlepiej węgerek). Całość zalać do czubka spirytusem. Zamknąć i zostawić na 4-6 tygodni. Zlać spirytus i na jego miejsce wsypać na śliwki cukier do pełna. Po dwóch tygodniach zlać wytworzony syrop i mieszać z nalewką spirytusową.

Przefiltrować przez bibulę, płótno lub watę i zlać do butelek. Zakorkować.

Po kilku miesiącach (do pół roku) śliwowica wyborna będzie gotowa według staropolskiego gustu.

Śliwowica

holenderska

Zrobić śliwovicę wyborną według przepisu staropolskiego, dodać kilka kropel olejków: ananasowego, laurowego i pomarańczowego - mieszać i rozlać do butelek. Używać po kilku miesiącach.

Na suszonych śliwkach

Składniki: 25 dag suszonych śliwek (nie przydymionych!), 1 litr czystej wódki, 0,25 l spirytusu, 0,25 l wody.

Suszone śliwki wydrylować z pestek, pokrajać, wsypać do butli, zalać spirytusem i wódką. Zakorkować i pozostawić na 4-6 tygodni, często wstrząsając butlą.

Następnie zlać płyn ze śliwek do innego naczynia, a pozostałe śliwki zalać ćwiartką wody. Na drugi dzień zlać wodę, przecedzić i mieszać z nalewką. Przesączyć przez lejek z watą do butelek.

Zyskuje na smaku przez dłuższe stanie.

Nalewka śliwkowa słodzona

Pół kg śliwek węgerek mocno dojrzałych

wydrylować, odkładając co dziesiątą pestkę. Śliwki pokroić, wrzucić wraz z odłożoną 1/10 pestek do większego słoja i zalać pół litrem spirytusu i połówką szklanki wody. Macerować pod zamknięciem 3-4 tygodnie, mieszając dwa-trzy razy w tygodniu. Następnie zlać płyn z nad owoców, dodać kroplę olejku migdałowego i waniliowego, syropu cukrowego z 15 dag cukru, łyżkę karmelu dla ubarwienia oraz wódki lub spirytusu z wodą do pełnego litra nalewki. Można dodać soku z cytryny lub kwasu cytrynowego. Po 4 tygodniach przefiltrować do butelek.

Nalewka śliwkowa wytrawna

Przyrządza się jak śliwkową słodzoną z tym, że dodaje się o połowę mniej cukru, nie dodaje się kwasu cytrynowego.

Wiśniówki

Wiśniówka „szybka”

Litr spirytusu mieszać z syropem (250 dag cukru i 0,5 l wody), dodać kilka goździków i zalać 1 kg dojrzałych wiśni z pestkami (dobrze jest kilka pestek rozgnieść).

Postawić w zamknięciu w ciepłe na dwa tygodnie. Zlać i już wiśniówka jest gotowa do spożycia.

Można też zalać 0,5 kg wiśni litrem wódki i dodać 125 dag cukru.

Wiśniówka

litewska mocna

Butelkę lub słoje napelnić w trzech czwartych dojrzałymi wiśniami, zostawiając w jednej trzeciej części owoców pestki. Zalać do pełnego spirytusem. Przechowywać w chłodnym pomieszczeniu od 4-6 tygodni.

Zlać spirytus. Oddzielnie wycisnąć wiśnie i pozostawić do sklarowania. Wymieszać dwa płyny i rozlać do butelek. Nabiera szczególnego smaku po roku, lecz już po miesiącu nada się do picia.

Wiśniówka polska

Kilogram wiśni bez pestek (kilka owoców może być z pestkami) wsypać do słoja, dodać 4 goździki, szczyptę cynamonu lub trochę wanilii, 25 dag cukru. Zalać to pół litrem spirytusu lub litrem wódki.

Wymieszać, szczelnie zamknąć i przechowywać do 6 miesięcy. Następnie odcedzić i zlać do butelek.

Wiśniówki na miodzie, rumie, koniaku

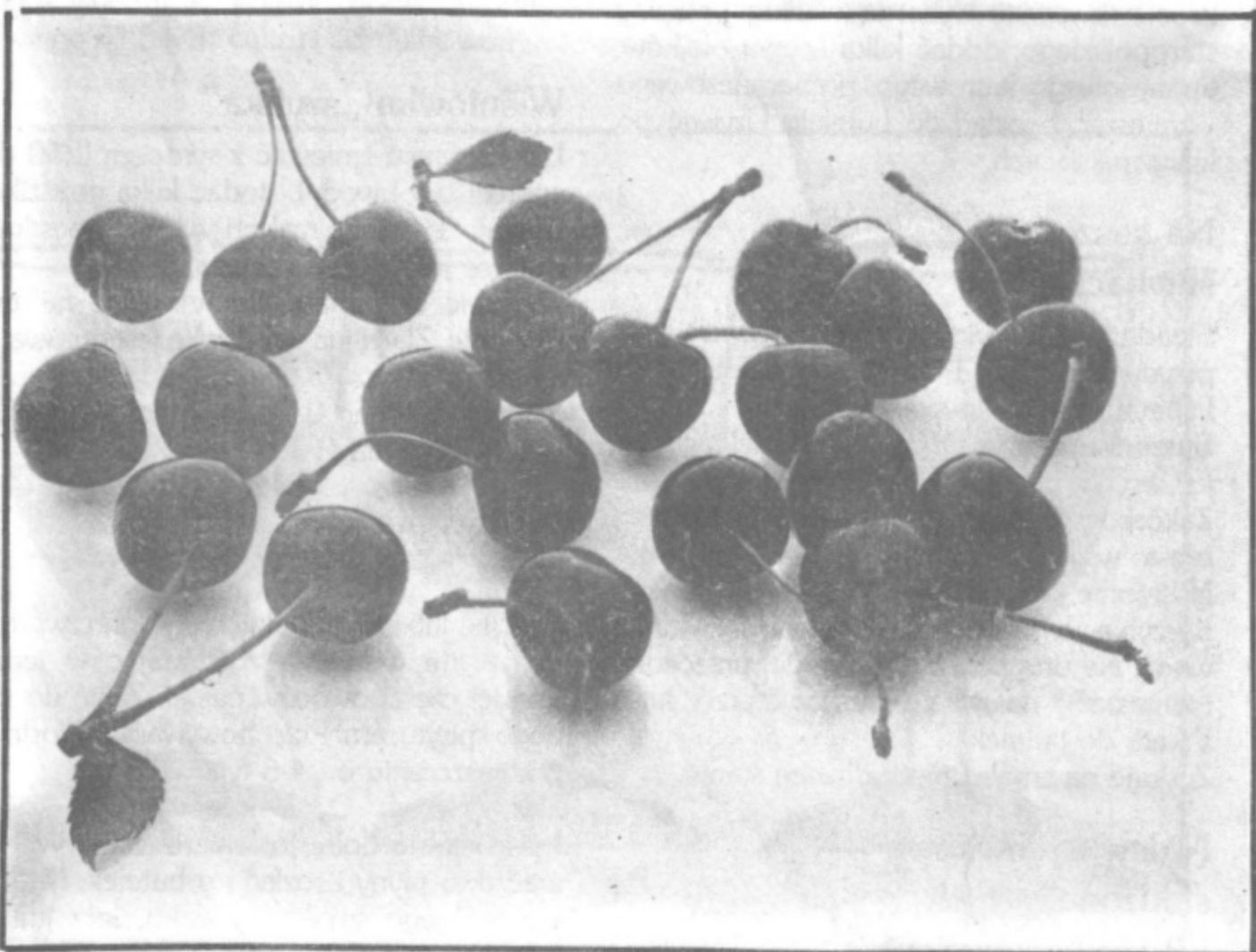
Wybrać odpowiedni sposób zrobienia nalewki na wiśniach i jak się chce mieć o smaku miodowym należy dobrać zamiast cukru - miodu, a smak rumowy czy koniakowy otrzymuje się dolewając do nalewki kieliszek rumu lub winiaku.

Nalewka wytrawna

Do czystych słoików z hermetycznym zamknięciem (twist off) wsypać owoce, szczelnie je upychając. Mogą być porzeczki, poziomki, truskawki, maliny, wydrylowane wiśnie i śliwki (tu dodać kilka owoców z pestkami). Owoce zalać całkowicie wódką. Na 1 kg owoców 0,5 l wódki. Zamknięte słoje odstawić na 6-7 tygodni. Odcedzić i zlać do butelek. Jeśli nalewka za słaba, przed spożyciem dolać nieco spirytusu.

Nalewka likierowa z nalewki wytrawnej

Owoce odcedzone z wytrawnej nalewki zasypać w słoju cukrem tak, by całkowicie je przykryć. Zamknąć szczelnie i zostawić na 5 tygodni aż cukier przesiąknie sokiem owocowym. Przecedzić i zlać do butelki. Wzmocnić nalewką wytrawną lub spirytusem.



Wódki smakowe i likiery

Alasz

(Wódka kminkowa)

Zagotować pół litra wody z 20 dag cukru. Do wrzątku wsypać 1 dekagram kminku. Napar zostawić na 24 godziny.

Przecedzić do litrowej butelki i dolać pół litra spirytusu.

Cytrynowka

Zalać wrzątkiem z pół litra wody i 25 dag cukru skórki z dwóch cytryn.

Na drugi dzień zlać syrop do butelki i dolać pół litra spirytusu.

Miętówka

Dwa dekagramy liści mięty pieprzowej zalać pół litrem spirytusu. Postawić na 24 godziny. Zagotować 3 szklanki wody z 20 dag cukru. Ostudzić i wlać do butelki. Dodać spirytus z lany z liści mięty. Zakorkować. Poczekać dzień, dwa aż się odstoi.

Malinówka

25 dag cukru zagotować w pół litrze wody i tym ostudzonym wywarem zalać pół kilograma malin. Dolać ćwierć litra spirytusu i odstawić na kilka dni, wstrząsając czasem naczyniem. Przecedzić i zlać do butelki.

Wiśniówka

Pół kilograma wiśni zalać ćwiartką spirytusu. Zostawić na 10 dni. Następnie zlać sok i zmieszać z syropem przygotowanym z pół litra wody i 20 dag cukru.

Wiśniak

Z pół kilograma wiśni wyjąć pestki (wydrylować), następnie zmiażdżyć owoc, dodając nieco wiśni z pestkami. Zostawić tę masę

przez miesiąc w chłodzie w zamkniętym naczyniu mieszając raz po raz.

Po ukończeniu fermentacji dosypać 25 dag cukru, zagotować, a gdy ostygnie przefiltrować lub przecedzić, dodać litr wódki lub 3/4 litra spirytusu.

Żubrówka

Do litrowej butelki czystej wódki wrzucić 5-6 żdzbeł (ok. 1 g) suszonej trawy żubrowej i pozostawić pod zamknięciem na 15-20 dni. Przelać i dodać łyżeczkę syropu cukrowego oraz kilka kropel karmelu (dla ubarwienia). Po wymieszaniu pozostawić przez 2 dni i rozlać do mniejszych butelek.

Turówka a'la żubrówka

Jeśli są kłopoty z uzyskaniem trawy żubrowej można zastosować dość powszechnie dostępne w sklepach ziele nostrzyka (Herba Melilati).

Na litr turówki używa się 1 gram tego ziele, dodając (lub nie) szczyptę korzenia arcydzięgla i kieliszek koniaku.

Żurawinka

Składniki: 1 szklanka truskawek, 1 szklanka malin, 1 szklanka cukru, 0,5 litra wódki, szklanka soku żurawinowego.

Wymieszać truskawki z malinami i zasypać cukrem. Pozostawić w szklanym naczyniu na 1 dobę.

Następnie zawartość naczynia przecedzić, aby uzyskać jedną niepełną szklankę klarownego syropu.

Otrzymany syrop oraz sok żurawinowy połączyć z wódką i odstawić na dobę. Po tym czasie napój nadaje się do spożycia.

Likiery

Likier kawowy

Zmieloną kawę (5 dag) zalać pół litrem spirytusu i zostawić w zamkniętym naczyniu przez tydzień.

Zagotować 1 litr wody z 80 dag cukru. Dodać spirytus z kawą, zamieszać, przefiltrować i likier gotowy.

Drugi sposób

Pół litra spirytusu zmieszać ze szklanką mocnej sparszonej, lecz ostudzonej, kawy. Osłodzić połową szklanki cukru. Przepędzić i zlać do butelki.

Po tygodniu likier gotowy do picia.

Likier kminkowy

litewski

Składniki: 4 dag kminku, 1 l spirytusu, 2 l wody, 75 dag cukru.

Kminek rozetrzeć w moździerzu lub zemleć w młynku, zalać spirytusem i odstawić w zamkniętym naczyniu na 10 dni. Z cukru i wody ugotować gęsty syrop, wymieszać z kminkówką i ostrożnie zagotować. Następnie ostudzić, przepędzić, rozlać do butelek.

Likier malinowy

Trzy czwarte litrowej butli lub słoja zasypać świeżymi malinami i zalać (aby je przykryć) spirytusem.

Postawić w temperaturze pokojowej na 24 godziny. Zlać spirytus, maliny wyrzucić (lub spożyć z cukrem) i do połowy naczynia wsypać kolejną porcję świeżych malin. Nalać na nie uzyskany poprzednio spirytus malinowy i postawić na dobę (nie dłużej!) w temperaturze pokojowej.

Następnie zlać, przefiltrować, zmieszać z syropem (cukier przegotowany z niewielką ilością wody) w proporcji 1 litr nalewki na likier - 0,5 kg cukru.

Mieszać powoli aż do pełnego rozpuszczenia syropu i sklarowania płynu. Rozlać w butelki i pozostawić na 3 miesiące zakorkowane.

Likier malinowy francuski

Pół kilograma dojrzałych malin rozetrzeć na miazgę w misie z 1 kg cukru. Pozostawić przez 2 dni. Następnie zalać to 3/4 litra, lub (jeśli chce się mieć likier mocniejszy) 1 litrem spirytusu. Wymieszać i przepędzić przez gęste sito i zostawić kilka dni, aby się wyklarował. Przepędzić i zlać do butelek. Używać po 3 miesiącach.

Likier mleczny

Do większego słoja wlać pół litra surowego mleka. Dodać pół cytryny pokrojonej w plasterki (bez pestek!), pół laski wanilii (lub cukier waniliowy) i 30 dag cukru.

Zalać to pół litrem spirytusu, przykryć szczelnie i odstawić na dwa tygodnie. Często potrząsać słojem.

Po dwóch tygodniach płyn przefiltrować przez gazę i zlać do butelki.

Likier porterowy

Zawartość butelki piwa typu porter zagotować w większym naczyniu z 25 dag cukru. Odstawić i oziębic. Do tego ostudzonego płynu wlać pół litra spirytusu.

Wymieszać, przefiltrować i rozlać do butelek.

Likier różany

Pół kilograma płatków róży (najlepiej konfiturowej) oplukać, ułożyć w słoju zalewając całkowicie spirytusem.

Drugie pół kilograma płatków oplukać, osuszyć nieco i skropić sokiem z cytryny, bądź kwaskiem cytrynowym.

Z niepełnego kilograma (0,75) cukru i nieca-

lej szklanki wody ugotować syrop. Wsypać do gorącego syropu płatki róży, zamieszać i ostudzić.

Odsączyć z płatków syrop, zmieszać z odcedzoną nalewką spirytusową i odstawić w zamknięciu na dwa tygodnie.

Likier wiśniowy staropolski

Włożyć do słoja lub butelki pełno wiśni zostawiając w nich pestki. Zalać spirytusem i zostawić na 4 tygodnie zamknięty słoć.

Zlać do butelki. Sporządzić syrop według następującej proporcji: na pół litra spirytusu - pół kg cukru rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Przegotowany i ostudzony syrop nalać na odcedzone z nalewki wiśnie, a po 2 tygodniach zlać i zmieszać z poprzednio uzyskanym wiśniowym spirytusem.

Rozlać do butelek i zostawić na 2-3 miesiące.

Ratafia „szybka”

Pół litra spirytusu zmieszać z ćwierć litrem soku wiśniowego, dodać 5 goździków, 5 tlu-

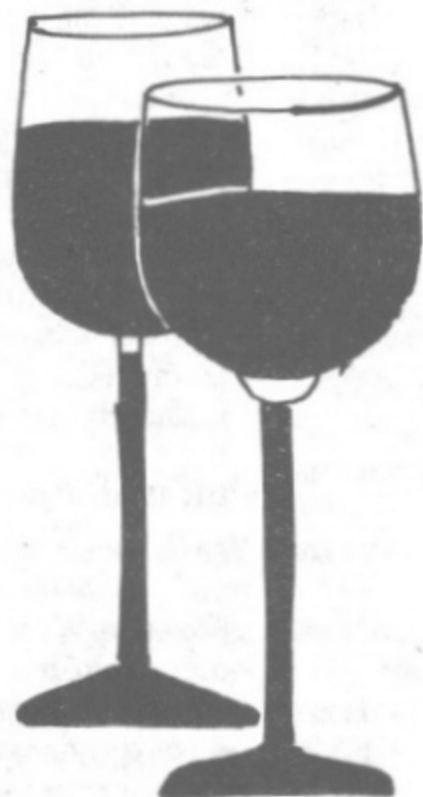
czonych pestek suszonych śliwek (najlepiej samo ziarno z potłuczonych pestek). Postawić w ciepłym miejscu w zamkniętym słoju i po tygodniu zlać przecedzone do butelki. Jest to mocny likier w rodzaju ratafii.

Ratafia wyborna

Do dużego słoja lub butelki wsypać kolejno jedną szklankę malin, porzeczek, truskawek, poziomek, jeżyn, wiśni, śliwek i jarzębiny (owoce do wyboru, byle było ich kilka rodzajów).

Każdą warstwę posypać cukrem i zalać do wierzchu spirytusem. Ostatnia warstwa nie powinna sięgać szczytu słoja lub butelki. Owiązać gazą i odstawić na 6-7 tygodni. Następnie zlać ratafię do butelek i zakorkować.

Do pozostałych z likieru owoców wsypać jeszcze cukru (na 1 kg masy - 0,5 kg cukru) i zalać wódką lub spirytusem. Po 4 miesiącach i tę nalewkę zlać do butelek.



Miody pitne



Najdłużej w Polsce znanym napojem alkoholowym jest niewątpliwie miód pitny.

Rozróżnia się miody naturalne uzyskane z fermentacji surowego miodu oraz sycone, otrzymywane przez gotowanie roztworu i fermentowanie na drożdżach winiarskich.

W zależności od proporcji surowca do wody miód pitny nosi różne nazwy.

I tak miód pitny „Półtorak” wyrabiany jest według proporcji 1 część miodu na połowę wody;

- „Dwójniak” - to jedna część miodu na jedną część wody;
- „Trójniak” - jedna część miodu na 2 części wody;
- „Czwórniak” - jedna część miodu na 3 części wody;
- „Piątak” - jedna część miodu na 4 części wody.

Aby obniżyć koszty przy wyrobie miódów lżejszych można część miodu zastąpić cukrem w 1/4 lub 1/2 przepisanej ilości.

Uwaga: 1 litr płynnego miodu - 1 kg cukru
1 kg miodu - 3/4 kg cukru

W zależności od zawartości cukru w roztworze, czyli od gęstości tak zwanej brzezki przebiega fermentacja i dojrzewanie miodu. Najdłużej fermentują „półtoraki” i „dwójniaki”. Dojrzewają w pełni dopiero po 8 latach i w miarę upływu lat zyskują na smaku.

Najkrócej dojrzewają i najszybciej fermentują „czwórniak” i „piątak”. Te miody już po 6-8 miesiącach nadają się do picia.

Jak w domu zrobić miód pitny ?

Wyrób domowym sposobem doskonałego miodu pitnego nie jest czynnością skomplikowaną. Warto spróbować, bo jest to czynność, w odróżnieniu od innych form „pędzenia” alkoholu, nie zakazana, a przy tym tańsza od coraz wyższych cen wódek.

Kto chce wyprodukować większą ilość miodu pitnego (np. 25 litrów) powinien zaopatrzyć się w emaliowany garnek do gotowania miodu.

du z wodą (30 litrowy), butlę szklaną w koszu wiklinowym (balon 25 litrowy), wąż gumowy lub z tworzywa o długości półtora metra oraz 25 butelek litrowych, korki lub nakrętki, ewentualnie lak, drut lub sznurek.

Kto chce spróbować wyrobu niewielkiej ilości miodu pitnego zużyje nie tylko mniej miodu, lecz także potrzebować będzie mniejsze naczynie i mniej butelek.

Wyróżnia się cztery etapy produkcji miodu pitnego. Zaczynając od przygotowania tak zwanej matki drożdżowej (roztworu suszonych, uśpionych drożdży winnych produkowanych w kraju i dostępnych na rynku), przygotowania roztworu miodu i wody (tzw. brzezki) oraz jej gotowania. Następnie wytworzony płyn trzeba poddać fermentacji i dojrzewaniu, a w końcu pozostaje tylko rozlewanie do butelek i przechowywanie doskonałego w smaku napoju.

1. Jak przygotować matkę drożdżową?

Kupuje się opakowanie szlachetnych (rasowych) drożdży winnych będących w stanie uśpienia (suszonych).

Na opakowaniach znajdują się nazwy gatunków win (np. tokaj, malaga) lub numery. Mogą też być drożdże winne uniwersalne bez numeru i nazwy.

Rozmnożenie (ożywienie) suszonych drożdży daje czystą kulturę drożdży zdolną do wyrobu miodu pitnego lub wina.

Jak pisze znawca przedmiotu M. Wojtacki, do produkcji miodów pitnych nadają się szczególnie drożdże używane do wyrobu mocnych win południowych, takich jak: malaga (Nr 36), potwein (Nr 35), tokaj (Nr 13), madera (Nr 37), Steinberg (Nr 6) lub Sherry (Nr 38). Można też użyć drożdży winnych zwyczajnych, jakie otrzyma się w handlu.

Żywotność drożdży winnych suszonych szacowana jest na jeden rok.

Tak zwaną matkę drożdżową przygotowuje się w następujący sposób:

Do półlitrowej butelki wlać ćwierć litra przegotowanej, ostudzonej wody oraz wsypać zawartość torebki lub pudełko drożdży winnych. Butelkę zatkać korkiem z waty i postawić w ciepłym miejscu.

Po 24 godzinach dodaje się łyżeczkę cukru. Gdy po 1-4 dniach na płynie pojawi się pianka (co oznacza, że uśpione drożdże ożyły) przelać miksturę do litrowej butelki i dodać pół litra przegotowanego i ostudzonego roztworu miodu (wg proporcji uzależnionej od tego, jaki chcemy zrobić miód pitny).

Następnego dnia obfita piana pokazuje, że matka drożdżowa rozmnaża drożdże.

Otrzymana w ten sposób „matka” starczy na zaszczerpienie 20-30 litrów miodu, czyli tzw. brzezki.

2. Przygotowanie roztworu miodu

Odważony miód rozpuszczamy w garnku w letniej wodzie według wybranych proporcji: 1:1, 1:2, 1:3, 1:4 stosunku miodu do wody. Jeżeli używamy miód płynny, to mierzymy w litrach, jeżeli jest to miód stały, to w kilogramach. 1 litr miodu waży 1,4 kg.

Roztwór nie powinien zajmować więcej niż 2/3 pojemności garnka lub kotła, aby nie wykypiał.

Należy zmierzyć, ile miejsca w garnku zajmuje płyn, aby po 30 minutach wrzenia uzupełnić wyparowaną wodę. Pianę zbierać łyżką z powierzchni gotowanego roztworu. Po uwarzeniu płyn odstawić pod przykryciem do ostudzenia.

3. Fermentacja i dojrzewanie

Wystudzoną „brzezka” wlać do szklanej butli lub beczki, dodać do niej rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody pożywkę dla drożdży (fosforan amonu) 5 gramów na 20 litrów oraz odrobinę kwasu cytrynowego też rozpuszczonego w odrobinie wody. Do tego dodać przygotowaną „matkę drożdżową” i po zamknięciu czopem fermentacyjnym (korkiem z rurką fermentacyjną) odstawić do pomieszczenia o temperaturze około 18 stopni (w tej temperaturze otrzymuje się najlepsze stężenie alkoholu).

W ciągu 1-2 dni na powierzchni płynu pojawia się piana.

Burzliwa fermentacja trwa - w zależności od proporcji miodu i wody - od 5 do 10 dni.

Po tym czasie piana zanika, a fermentacja odbywa się spokojnie od 4-6 tygodni. Gdy minie ten czas płyn ściągnąć wężykiem i w czystej butelce, z czystym czopem fermentacyjnym (nie zapomnieć o wodzie w rurce!) przechowywać w temperaturze 10-15 stopni przez kilka lub kilkanaście miesięcy. Dojrzewający napój powinien być coraz klarowniejszy. Można jeszcze raz lub dwa ściągnąć napój znad osadu.

4. Rozlewanie i leżakowanie

Jeżeli wlany do butelki miód pitny nie zmętnieje w ciągu dwu dni w temperaturze pokojowej można całość rozlać do butelek, zakorkować i przechowywać im dłużej tym lepiej. Niektórzy stosują pasteryzację butelek z miodem, lecz niepasteryzowany miód pitny im starszy, tym smaczniejszy!

Dla amatorów szybkiego wyrobu miodu pitnego (od 8 miesięcy do roku)

Sposób wytwarzania według 4 faz opisanych we wstępie.

Czwórniaki

Naturalny wytrawny

(Proporcja 1 część miodu - 3 części wody 1:3)
Na 10 l miodu pitnego potrzeba 2,5 litra miodu płynnego, 7,5 l wody, 35 g kwasu cytrynowego, 5 g fosforanu amonowego i 0,5 litra matki drożdżowej.

Kwarciany (prop. 1:3)

Na 10 l miodu pitnego zużyć można 2,5 l miodu, 7,5 litra wody, 10 g chmielu, 2 g cynamonu, 5 g jagód jałowca, 35 g kwasu cytrynowego, 5 g fosforanu amonowego, 0,5 l matki drożdżowej.

Dębniak (1:3)

Podobnie jak „kwarciany” z tym, że dodaje się pół grama korzeni kozłka lekarskiego (waleriany).

Trójniaki

Naturalny - półsłodki (prop. 1:2)

Składniki na 10 litrów miodu pitnego: miód płynny 3,3 l, wody 6,7 litra, kwas cytrynowy 40 g, fosforan amonowy 4,5 g, pół litra matki drożdżowej.

Zamiast 3,3 litra miodu płynnego można wziąć 4,6 kg miodu stałego. Można też jeszcze oszczędniej: 2,5 litra miodu i 0,8 kg cukru. Mieszając dojrzały trójniak naturalny - półsłodki z winem rodzynekowym lub agrestowym albo innym owocowym w stosunku 1 litra miodu pitnego na pół litra wina otrzymać można po półrocznym leżakowaniu doskonałe wino o smaku węgryzna lub wina greckiego typu Samos.

Polski (1:2)

Składniki na 10 litrów: 4 litry miodu, 6 litrów wody, 50 g czarnej porzeczki lub czarnej jagody (może być suszona - wówczas 25 g), 10 g chmielu, 30 g kwasu cytrynowego, 4 g fosforanu amonowego oraz 0,5 litra matki drożdżowej.

Ruski (1:2)

Składniki jak do „Polskiego”, tylko bez dodatku chmielu, za to z dodatkiem 0,5 korzenia kozłka (waleriany).

Litewski (1:2)

Jak Polski trójniak, lecz zamiast chmielu, porzeczki czy czarnych jagód dać 10 g jałowca i 5 g kwiatu czarnego bzu.

Czysty lub Panieński (1:2)

Aby uzyskać 10 l miodu pitnego „Czystego” potrzeba 4 l miodu, 6 l wody, 30 g kwasu cytrynowego, 4 g fosforanu amonowego, pół litra matki drożdżowej i 10 g malin świeżych lub suszonych.

Dwójniaki

Kapucyński (1:1)

Aby uzyskać 10 litrów miodu pitnego „Kapucyńskiego” używamy 5 l miodu płynnego, tyleż samo wody, 5 g chmielu, 1 g imbiru, 1 g cynamonu (może być zamiast 1/4 laski wanilii), 40 g kwasu cytrynowego, 4 g pożywki dla drożdży, czyli fosforanu amonowego i pół litra matki drożdżowej.

Sposób wytwarzania - jak opisany we wstępie. Czas dojrzewania tego bardzo słodkiego miodu 4-6 lat. Wówczas osiąga swoją najwyższą jakość.

Można też stosować więcej (10 g) chmielu i większe porcje korzenne.

Dwójniak litewski (prop. 1:2)

Na 2,5 l miodu dodać 7,5 l wody, 15 g jagód jałowca, 10 g kwiatu bzu czarnego, 30 g kwasu cytrynowego, 5 g fosforanu amonowego oraz pół litra matki drożdżowej.

Czas dojrzewania 4-6 lat.

Można też zmienić proporcje miodu i wody z 1:2 na 1:1,5.

Korzenny (1:1)

Aby uzyskać 10 l miodu „korzennego” używamy 5 l miodu płynnego i 5 l wody, 45 g kwasu cytrynowego, 3,5 g - 4 g pożywki dla drożdży (fosforanu amonowego) i pół litra matki drożdżowej oraz korzenie: 10 g chmielu, kilka goździków, 1 g cynamonu, 1 g imbiru, 1 g galiki muszkatołowej.

Dojrzewa od 4 lat do 6.

Półtoraki (dla cierpliwych)

Kasztelański (1:0,5)

Wziąć 6,5 l miodu, 3,5 l wody, 10 g chmielu, strąk wanilii, świeże liście selera (30 g), 40 g kwasu cytrynowego, 3 g pożywki (fosforanu amonowego) i 0,5 litra matki drożdżowej.

Miód tego typu służył dawniej jako najdos-

konalszy miód królewski.

Wymagał 10 lat leżakowania, choć smaczny jest znacznie wcześniej.

Deserowy - słodki

Na 10 l miodu pitnego wziąć 3,5 l wody i 6,5 l miodu, 3 g fosforanu amonowego, 0,75 l matki drożdżowej.

Fermentuje wolno i długo. Leżakuje do 10 lat - wówczas jest najsmaczniejszy.

Specjalny litewski przepis na Miód Żmudzki

Składniki: 1 litr miodu, 5 litrów wody, 2 dag chmielu, 2 dag drożdży (winnych lub piekarniczych), skórka czarnego razowego chleba.

Sposób przyrządzania

Miód rozpuścić w wodzie i postawić w ciepłe na 24 godziny, często mieszając. Następnie przecedzić. Wlać do dużego garnka i gotować dopóki nie ubędzie połowa płynu.

Ponownie dopełnić wodą do poprzedniego stanu, dodać zawinęty w gazę chmiel i przycisnąć go do dna garnka wypaloną cegłą (z czerwonej gliny). Znow gotować do czasu aż ubędzie połowa płynu.

Ostudzić ciecz do 2-3 stopni, dodać drożdże rozsmarowane na skórce razowego chleba i przenieść naczynie do temperatury pokojowej, w której miód powinien stać do czasu aż zacznie fermentować.

Po pokazaniu się piany na powierzchni cieczy i jej ściemnieniu miód należy przecedzić przez gazę, zlać do dębowej beczki i dobrze zaszpuntować.

Beczkę postawić w piwnicy na co najmniej pół roku.

Podawać w glinianym dzbanie i takich kubkach.

Miód Żmudzki najlepiej przygotowywać późną jesienią lub zimą.

Miody pitne owocowe

Jest to kombinacja miodu z owocami, dająca wysokiej jakości napój o przyjemnym zapachu i smaku.

Owoce przeznaczone do produkcji miodów owocowych i win miodowych należy przebrać, umyć i oczyścić. Następnie zmiażdżyć i wycisnąć sok.

Przybliżona wydajność przerobowa 1 kilograma owoców:

Truskawki	- 0,6 - 0,7 l soku
Agrest	- 0,4 - 0,6 l soku
Porzeczki czerwone	- 0,6 - 0,7 l soku
Porzeczki czarne	- 0,5 - 0,6 l soku
Czarne jagody	- 0,6 - 0,7 l soku
Jabłka	- 0,4 - 0,6 l soku
Jeżyny	- 0,6 - 0,7 l soku
Wiśnie	- 0,4 - 0,5 l soku

Po jednorazowym wyciśnięciu wytloki zalać niewielką ilością przegotowanej zimnej wody

i po kilku godzinach wycisnąć z nich resztę soku.

Wytłaczanie soku z owoców takich jak czarne porzeczki, agrest, truskawki jest dość kłopotliwe. Można w tych przypadkach stosować tak zwaną fermentację miazgi.

W butli szklanej pozostawia się miazgę owocową na 3-4 dni z dodatkiem matki drożdżowej (w proporcji 3% do całej masy) i zatyka korkiem z rurką fermentacyjną.

Po tym czasie zlewa się sok z miazgi i uzyskuje odpowiedni moszcz owocowy.

Miody pitne owocowe i wina miodowe wytwarza się jak każde wino owocowe, z tym że zamiast cukru używa się miodu.

**Tabela proporcji składników
na 20 litrów miodu owocowego
według M. Wojtackiego**

Nazwa miodu	Zawartość				
	miodu	wody	moszczu	nr drożdży	dodatki
Wiśniak Ciesielskiego	8 l (11 kg)	8 l	4 l z wiśni	39 lub 4	5 g fosf. amonowego
Jablczak lubelski	5,5 l (7,5 kg)	10 l 10 l	3,5 l z jablek 1 l z czarnej porzeczki	13 lub 37	5 g fosf. amonowego
Owocowy	6,5 l (9 kg)	9 l	2,5 l z malin 2 l z czarnej porzeczki	4 lub 39	5 g fosf. amonowego
Wytrawny agrestniak	5 l (7 kg)	12 l	3 l z agrestu	6 lub 13	7 g fosf. amonowego 10 g kw. cytr.

Można stosować dostępne w handlu drożdże winne bez numeru
Można stosować również czerwoną lub białą porzeczkę

Czarne jagody, jeżyny, gruszki i inne owoce nadają się również do wina miodowego, lecz w połączeniu z innymi owocami.

Piwo i napoje z piwa



Piwo domowe

I sposób

Pół kilograma jęczmienia przyrumienić na patelni. Wsypać do 16 litrów wody, dodać 2 dag chmielu i gotować dwie godziny. Następnie wsypać 30 dag cukru i gotować jeszcze pół godziny.

Po wystudzeniu wsypać do letniego roztworu 3 dag rozdrobnionych drożdży.

Po 24 godzinach zebrać szumowiny, odcędzić, rozlać do butelek, zakorkować lub zakręcić.

Po trzech tygodniach piwo nadaje się do spożycia.

Z całości po wygotowaniu otrzymujemy około 12 litrów piwa.

II sposób

Dwa kilogramy upalonego jęczmienia gotować w 8 litrach wody przez 3 godziny. Dwa dekagramy chmielu gotować oddzielnie w dwóch litrach wody przez 2 godziny. Ćwierć kilograma cukru gotować przez 20 minut w 2 litrach wody. Zlać wszystkie płyny razem. Rozpuścić oddzielnie 2 dag drożdży i gdy wyrosną wlać do roztworu.

Następnego dnia rozlać piwo do butelek.

Po 2-3 tygodniach piwo jest gotowe do picia.

Piwo z... kawy

S k ł a d n i k i : 5 l wody, 25 dag kawy zbożowej, 20 dag cukru, 1 dag chmielu, 1 dag drożdży piekarskich.

Zagotować w garnku emaliowanym 5 l wody, wsypać kawę do sparczenia i gotować jeszcze pół godziny.

Dosypać cukier oraz chmiel i znów zagotować.

Po ostudzeniu odlać pół szklanki płynu i rozpuścić w nim drożdże, a następnie wlać je do garnka z kawą.

Pozostawić przez dzień w ciepłym pomieszczeniu, następnie przecedzić i rozlać do butelek.

Przechowywać w chłodzie przez kilka dni.

Piwo z „podpiwku”

Nabyć 1 paczkę „podpiwku” i 15 minut gotować w 6 litrach wody. Dodać 1 dag

chmielu, ostudzić, przecedzić, dodać cukier (70 dag).

Odlać pół szklanki płynu, rozpuścić w nim 1 dag drożdży i wlać z powrotem. Wszystko dobrze wymieszać.

Następnie rozlać do butelek i szczelnie zamknąć.

Zostawić przez 1 dzień w temperaturze pokojowej, następnie przez 3-4 dni przetrzymać w chłodnym miejscu.

Piwo miodowe

Aby zrobić 10 litrów piwa miodowego trzeba zużyć 1,5 kg miodu, 8 lub 9 litrów wody, 2-3 gramów drożdży piwowarskich lub zwykłych (piekarskich), 20 gramów chmielu, 10 g jałowca.

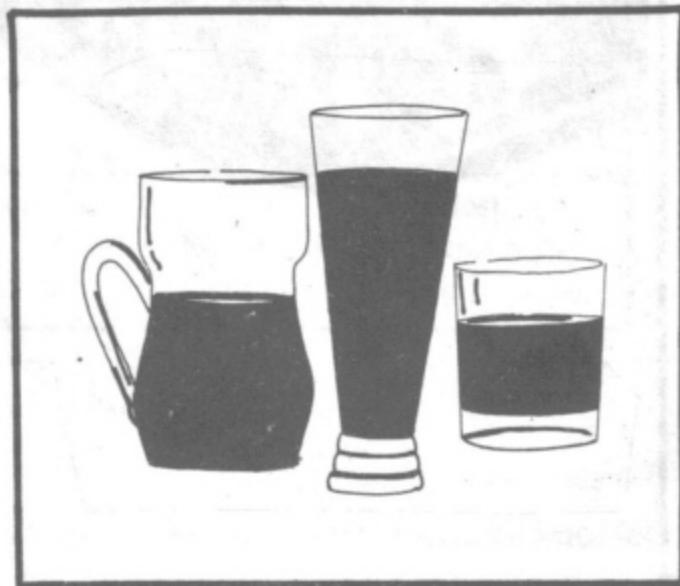
Roztwór miodu z wodą, tak zwaną brzeczkę, gotuje się w emaliowanym naczyniu przez pół godziny, zbierając szumowiny z wierzchu.

Chmiel i jałowiec (jak brakuje jałowca, to tylko chmiel) zagotować w płóciennym woreczku, gdyż inaczej płyn wymaga przecedzenia.

Po ostudzeniu do wywaru dodaje się tzw. matkę drożdżową. (Na podaną ilość robionego piwa miodowego należy rozpuścić w pół litrze płynu (wody z miodem) 2-3 gramów drożdży i odstawić w ciepłe na 3-4 godziny).

Płyn zaszczipiony drożdżami i wymieszany wlewa się bezpośrednio do butelek, zamyka i odstawia do chłodnego pomieszczenia na 7 dni.

Po tym czasie doskonale piwo miodowe gotowe jest do spożycia.



Napoje z piwa

Grodziskie z sokiem

Do kufła lub wysokiej szklanki wlać 25 ml (mały kieliszek) soku malinowego lub wiśniowego. Dopełniać wolno piwem grodziskim lub zwykłym jasnym.

Pół na pół

Pół butelki ostudzonego jasnego piwa zmieszać z połową ciemnego piwa lub porterem. Zaraz spożywać.

Brzeg Bałtyku

Oziębic butelkę jasnego piwa i butelkę coca-coli lub pepsi-coli. Lać do szklanek po połowie i szybko podawać.

Podobnie można mieszać ciemne piwo z lemoniadą. Napój nosi nazwę „cyklista”. Można też dolewać kieliszek wódki.

Utrwalacz

Do kufła wcisnąć sok z całej cytryny, wlać kieliszek czystej wódki oraz butelkę jasnego piwa.

Dobijacz

To samo co w utrwalaczu, tylko bez cytryny.

Na kaca

Butelkę jasnego piwa zmieszać z sokiem wyciśniętym z jednej cytryny.

Damskie

Do szklanego lub porcelanowego dzbanka wlać kieliszek (20-25 ml) rumu, 20 ml skondensowanego mleka, tyleż samo soku wiśniowego. Wymieszać i dolać butelkę jasnego piwa oraz 3/4 szklanki (150 ml) szampana.

Kosmiczne

Jasne chłodne piwo zmieszać w równej ilości z szampanem lub winem musującym.

Koktajlowe

Do wysokiej szklanki wrzucić kostki lodu, wlać

kieliszek (50-55 ml) wytrawnego wermutu i dopełnić jasnym piwem.

Piwny poncz

Zmieszać w szejkerze lub innym zamkniętym wąskim naczyniu sok z jednej cytryny z kilku kostkami lodu oraz kieliszek winiaku, koniaku lub brandy. Odcedzić, wlać do wysokiej szklanki i dopełnić jasnym piwem.

Na pianę posypać utartego cynamonu lub utartej gałki muszkatołowej

Czyściec

Kieliszek rumu wlać na dno wysokiej szklanki, dolać jasnego piwa. Dodać szczyptę soli i pieprzu.

Za krawędź szklanki włożyć nacięty plaster cytryny.

Piwo grzane (z przyprawami)

Butelkę jasnego piwa zagotować pod przykryciem z 5 łyżeczkami cukru, szczyptą cynamonu i goździków.

Wlać do dzbanka i szybko rozlewać do szklanek.

Grzane piwo z jajkiem

Zawartość butelki jasnego piwa zagotować z korzeniami (cynamon, goździki, gałka muszkatołowa — z każdego małą szczyptę).

Utrzeć dwa żółtka z cukrem (do smaku) i ciągle mieszając wlewać powoli gorące piwo. Następnie podgrzewać, aż masa zgęstnieje. Nie gotować! Rozlewać do porcelanowych lub innych ceramicznych naczyń.

Kruszon piwny (bowle)

Przygotować cztery butelki jasnego piwa, dwie butelki białego wina, 50 dag świeżych lub mrożonych truskawek oraz 2 łyżki cukru. Przygotować w 3-4 litrowym naczyniu truskawki i posypać je cukrem. Kiedy puszcza sok połączyć je zawartością pół butelki wina i przykryć. Schłodzić w lodówce, dolać resztę wina i piwo. Ponownie schłodzić.

Podawać w pucharkach z owocami i łyżeczką.

Jak samemu zrobić wino z owoców

Przede wszystkim trzeba mieć owoc, przebrać go i oczyścić, następnie wycisnąć z niego sok, doprawić wodą i cukrem. Po fermentacji moszczu z drożdżami, która trwa od 3 do 16 tygodni (w zależności od rodzaju wina) zlewa się wino do czystej butli i leżakuje od 2 miesięcy do dwóch lat, a nawet dłużej, zlewając dwa do trzech razy z jednej butli do drugiej.

Dojrzałe wino rozlewa się do butelek i korkuje.

Aby z owoców uzyskać sok, czyli tzw. moszcz trzeba go wycisnąć przy pomocy kuchennego sprzętu (sokowników).

Przybliżona wydajność soku z owoców przedstawia się następująco:

z 10 kg jabłek czy gruszek można otrzymać 4-5 l moszczu

z 10 kg porzeczek czerwonych lub białych 6-7 l moszczu

z 10 kg porzeczek czarnych 5-6 l moszczu

z 10 kg agrestu 4-5 l moszczu

z 10 kg czarnych jagód 6-7 l moszczu

z 10 kg truskawek 5-6 l moszczu

z 10 kg wiśni 4-5 l moszczu

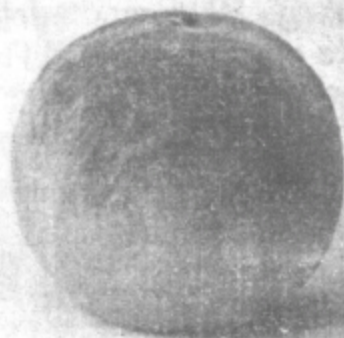
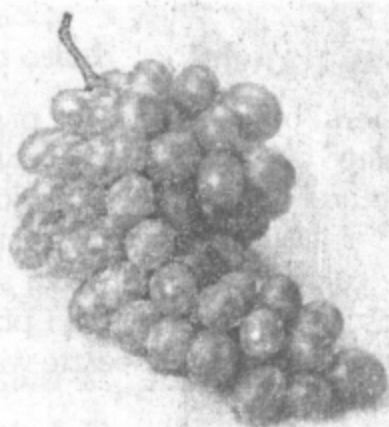
Do wyciśniętego moszczu z owoców dodaje się wody z cukrem w proporcji najwyżej 2 litry wody na 1 litr moszczu.

Przykładowo na 10 litrów moszczu z porzeczek trzeba użyć 6 kg cukru, 16,5 l wody i uzyskuje się w ten sposób 30 l płynu, czyli nastawu, który z dodatkiem drożdży i pożywki fermentuje w butli. Z 1 kg porzeczek uzyskać można w ten sposób 1,5 l wina stołowego.

Ilość cukru potrzebna na 1 litr doprawionego moszczu czyli nastawu w zależności od projektowanej mocy wina

Moc wina w procencie alkoholu	Ilość cukru w gramach na 1 litr nastawu
8	136
9	153
10	170
11	187
12	204
13	221
14	238
15	255
16	272
17	289
18	306

Przy lekkich winach cukier należy dodawać jednorazowo do nastawu, przy winach stołowych - w dwóch porcjach w pewnych odstępach czasu, przy winach mocnych - w trzech porcjach. Do win lżejszych dodaje się więcej wody, do deserowych - najmniej. Pożywka dodawana dla drożdży do każdego wina, to najczęściej stosowany fosforan amonowy (dwuzasadowy) w ilości 1-5 gramów na 1 litr nastawu w zależności od owoców i przepisów.



Wina owocowe

Ile dodawać wody i cukru do moszczu
(wg A. Meringa „Domowe przetwory z owoców i warzyw”, Watra 1975)

Rodzaj owoców	Dodatek wody w litrach na na 1 l moszczu		Dodatek cukru w gramach na 1 l moszczu rozcieńczonego wodą	
	wino średnio mocne	wino deserowe	wino średnio mocne	wino deserowe
Agrest	1,3	1,0	230	310
Jablka	0,25	0,2	140	230
Jagody czarne	0,5	0,3	190	275
Jeżyny	0,75	0,5	200	290
Maliny	1,0	0,5	215	300
Porzeczki białe i czerwone	2,0	1,2	230	300
Rabarbar	1,0	0,75	230	315
Truskawki	0,75	0,5	180	260
Wiśnie	1,2	0,5	160	260

Wykaz raz drożdży winnych dostępnych na rynku krajowym

Do win białych

Wino lekkie od 9% do 11% alkoholu

Nr drożdży	Nazwa typu wina
10	Chablis
11	Sauternes
23	Riesling



Wino stolowe średniej mocy
do 14% alkoholu

Wino deserowe słodkie do 16% alkoholu

Nr drożdży	Nazwa typu wina
5	Bingen
13	Tokay
37	Madera
38	Sherry

Nr drożdży	Nazwa typu wina
5	Bingen
6	Steinberg
11	Sauternes
13	Tokay
41	Johanisberg

Do win czerwonych

Wino lekkie

Nr drożdży	Nazwa typu wina
4	Bordeaux

Wina stołowe

Nr drożdży	Nazwa typu wina
4	Bordeaux
5	Bingen
14	Chombertin
39	Burgund

Wina deserowe słodkie

Nr drożdży	Nazwa typu wina
35	Portwein
36	Malaga
39	Burgund

Drożdże szlachetne stosuje się w postaci tzw. matki drożdżowej.

Przygotowanie matki drożdżowej ze szczepionki rasowych drożdży

Cztery dni przed przystąpieniem do wyciśnięcia soku z owoców i rozpoczęcia fermentacji płynu trzeba przygotować tzw. matkę drożdżową.

Z dowolnego rodzaju owoców wycisnąć sok (ok. 200 ml) w objętości 3/4 szklanki. Rozpuścić w nim łyżkę cukru (15 do 20 g), dodać ok. 0,1 g (szczyptę) fosforanu amonowego jako pożywki i gotować około 15 minut pod przykryciem.

Po ostudzeniu wlać płyn do większej butelki, dodać drożdży i zatkać korkiem z waty. Butelkę postawić na 24 godziny w ciepłym pomieszczeniu. Następnie po dniu można tę

szczepionkę jeszcze rozmnożyć, wlewając do większej (litrowej) butelki, dodając około 600 ml przegotowanego i ostudzonego soku owocowego osłodzonego 60 g cukru z dodatkiem 0,2 - 0,3 fosforanu amonowego.

Po jednym lub dwu dniach ciecz pieni się obficie i matka drożdżowa jest gotowa do zafermentowania 20-30 l moszczu owocowego.

W przypadku braku drożdży winnych można użyć drożdży piekarskich lub po prostu rodzynek, na powierzchni których również znajdują się uśpione drożdże winne.

Najbardziej ogólny przepis na wino owocowe

Dojrzałe owoce wycisnąć po sprasowaniu. Sok przecedzić. Wytłoki rozpuścić wodą w ilości poprzednio uzyskanego soku. Wycisnąć po 24 godzinach i połączyć z poprzednio uzyskanym sokiem. Dodać tyle wody, ile pierwotnie uzyskało się soku z owoców.

Cukru dodawać w proporcji pół kilograma na 4 litry całego moszczu.

Dodać rozrobione drożdże winne (ożywioną matkę drożdżową). Dodać od 2-4 gramów fosforanu amonowego (pożywka dla drożdży).

Sok silnie fermentuje przez 2-4 dni tworząc szumowiny. Można co pewien czas dolewać trochę wody z cukrem. Butlę zamknąć początkowo korkiem z waty lub od razu korkiem z rurką fermentacyjną.

Gdy ustanie fermentacja (po miesiącu lub dwóch) zlać wino do czystej butli na spokojną fermentację.

Po miesiącu, gdy fermentacja ustanie ściągnąć wino z nad osadu do sklarowania. Kiedy będzie klarowne - rozlać do butelek. Po trzech tygodniach leżakowania już można spożywać wino owocowe.

Przepisy szczegółowe

Wino z aronii

Do butli wrzucić jedną trzecią lub połowę objętości owoce aronii. Na jeden litr wody trzeba dodać około 25 dag cukru (najlepiej cukier dodawać w dwóch ratach). Owoce

zalewa się wodą przegotowaną z cukrem — ostudzoną. Dodać rozpuszczone wg przepisu drożdże winne lub przygotowaną matkę drożdżową. Zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną.

Po 3-4 miesiącach fermentacji przelać wino do innej butli, aby się ustąpiło. Po następnych 3-4 miesiącach można młode wino z aronii (czerwone) ściągać z osadu do butelek.

Wino z agrestu

1. Stołowe

Aby uzyskać z dojrzałego agrestu 10 l wina stołowego o mocy do 13% należy przygotować 5 l moszczu, 2,125 kg cukru do 5 litrów wody wraz z matką drożdżową.

2. Mocne

Na 1 litr moszczu 1 litr roztworu cukrowego trzeba zużyć 0,5 kg cukru.

3. Agrestowe mieszane

Na 10 l moszczu zużyć 7,5 l soku wyciśniętego z agrestu, 1,5 l soku z porzeczek, 1 l soku z jablek, 250 g rodzynek, 600 g miodu, 4 kg cukru.

Miód rozpuścić z cukrem, rodzynek zalać gorącą wodą i pozostawić na 24 godziny. Następnie niezbyt zimną nalewę z rodzynekami wlać do butli z nastawą.

Po dwóch latach dobre wino o mocy 14%.

Wino z owoców dzikiej róży

Składniki: 5 kg owoców, 6 litrów a później jeszcze 2 litry wody, 3 kg cukru, 10 g kwasu cytrynowego, 4 g pożywki fosforanu amonowego, drożdże winne rasy Madera.

Oczyszczone, dojrzałe (najlepiej po przemarzeniu) owoce zalać gorącą wodą. Po ostygnięciu część płynu zlać, rozpuścić w nim 50 dag cukru, kwas cytrynowy, pożywkę (fosf. amonowy) oraz drożdże, najlepiej już przygotowane jako matka drożdżowa. Wszystko razem wymieszać, dodać do owoców zalanych wodą, zatkać otwór butli korkiem z waty. Pozostawić w dość ciepłym pomieszczeniu przez 5 dni. Kilkakrotnie wstrząsać. Następnie wylać wszystko, przecedzić przez sito, owoce wycisnąć. Wytłoczyny zalać 2 litrami ciepłej

wody i po 24 godzinach wygnieść i przecedzić.

Zlać oba moszcze i jeśli nie będzie 10 litrów uzupełnić wodą z pozostałym cukrem, jeśli będzie 10 litrów, to w części płynu rozpuścić cukier.

Butlę zatkać korkiem z rurką fermentacyjną. Po kilku tygodniach ściągać wino. Czekać do sklarowania. Po pewnym czasie rozlać do butelek.

Wino z dyni

Dwa i pół kg dyni obranej oraz 1 kg jablek (z łupinami) zmielić (można w maszynce do mięsa), zalać 3 litrami wrzącej wody. Gdy przestygnie wycisnąć sok, dodać dwa dekagramy drożdży oraz przestudzony litr wody przegotowanej z 1 kg cukru.

Postawić do sfermentowania.

Gdy przestaną wypływać bańki powietrza, a drożdże i szumowiny opadną na dno naczynia, rozlać wino do butelek tak, aby jak najmniej było nad nim powietrza. Zakorkować. Gdyby jeszcze zmętniało — przelać ponownie.

Spożywać po pełnym sklarowaniu.

Wino z głogu

Pięć kg głogu oczyścić i wyplukać dokładnie. 10 l wody zagotować z 4 kg cukru, ostudzić i zalać głóg wsypany do butli.

Utrzeć w moździerzu 12 dag rodzynek, zalać ciepłą wodą i postawić w ciepłym miejscu na trzy dni. Następnie wlać do butli i zamknąć korkiem z fermentacyjną rurką.

Butlę postawić w temperaturze pokojowej na 3 miesiące, nie ruszając z miejsca. Po tym czasie zlać z jednej butli do drugiej (węzłem gumowym) i zostawić zakorkowane z rurką fermentacyjną na 2 miesiące, aby się sklarowało. Wówczas wino już będzie dobre, aby rozlać do butelek i zakorkować.

Rozmoczony głóg można jeszcze raz użyć do wyrobu wina zalając 7 litrami wody przegotowanej z 11 dag cukru. Nie trzeba dodawać przypraw.

Wino z jablek z rodzynekami

Trzy kg jablek, 1 kg cukru, dwa litry wody, około 1 dag drożdży, 5 dag rodzynek. Umyte

jablka zemleć z lupiną w maszynce. Sok wygnieść, zlać do butli, dodać rodzynek, drożdże i ostudzony przegotowany z wodą cukier.

Powiększając proporcje otrzymujemy większą ilość wina.

Butlę obwiązać gazą lub zakorkować z rurką fermentacyjną i postawić na 6-7 tygodni. Wyklarowane wino zlać do butelek i zakorkować.

Wino z jablek

1. Ze spadów i kwaśnych jablek

Cztery do pięć kg jablek umyć, pokrajać, zalać 6 litrami wrzącej wody, przykryć. Po ostudzeniu dodać 3 g pożywki (fosforan amonowy) i wlać do butli na 10 litrów.

Przy użyciu drożdży Tokaj dodać cukru od 240 dag do 340 dag, przy innych drożdżach 200 dag lub 160 dag.

Postępować jak z każdym winem owocowym.

2. Z jablek słodkich

Na 10 litrów wina używa się 6-7 kg jablek. Dodać 160 dag cukru. Jeśli moszcz będzie mało kwaśny - dodać 5 g kwasu cytrynowego.

3. Wino jabłkowe mocne

Na 10 litrów moszczu z jablek dodać 5 litrów roztworu cukrowego z 2 kg cukru, 35 g kwasu cytrynowego, 6 g pożywki (fosforanu amonowego).

Wino z jablek suszonych

Składniki: 2 kg suszu z jablek, 8 litrów wody, 3 kg cukru, 3 g pożywki (fosforan amonu), drożdże winne.

Przygotować „matkę drożdżową”. Suszone owoce umyć, osączyć, zalać wrzącą wodą i ostudzić. 1/3 ilości cukru wymieszać z przestudzoną niewielką ilością wody, matkę drożdżową, pożywką (fosf. amonowy) i dodać do moszczu. Wymieszać i zamknąć butlę korkiem z waty. Po 24 godzinach przelać przez sito i ponownie wlać do umytej butli.

Po 3 dniach dodać kolejną część (1/3) cukru rozmieszanego z niewielką ilością letniej wody. Wymieszać, zakryć szyjkę butli korkiem z waty.

Po 3 kolejnych dniach dodać ostatnią część cukru z małą ilością wody i fermentować w butli zamkniętej korkiem z rurką fermentacyjną.

Po kilku tygodniach, gdy skończy się fermentacja, zlać wino i jeszcze przez pewien czas pozostawić z rurką fermentacyjną. Następnie zlać z nad osadu i powinno dojrzewać w zamkniętej butli do pełnego sklarowania. Po tym rozlać do butelek.

Wino z jarzębiny

Składniki: 4 kg dojrzałych owoców, 6 litrów wody, 3 g pożywki (fosforan amonowy), 2 g kwasu cytrynowego, 2,5 - 3 kg cukru.

Przygotować matkę drożdżową. Owoce umyte i obrane zmiażdżyć lub ugnieść, zalać wrzącą wodą, z której litr odlać i przegotować z 1 kg cukru.

Po przestudzeniu połączyć moszcz z wodą z cukrem, pożywką, matką drożdżową i kwasem cytrynowym. Dobrze wymieszać. Butlę zamknąć korkiem z waty. Po tygodniu przelać przez gęste sito, dodać pozostały cukier rozpuszczony w niewielkiej ilości moszczu.

Założyć korek z rurką fermentacyjną. Pierwszy raz ściągnąć po 6 - 8 tygodniach. Dojrzewa przez rok.

Wino z pomidorów

40 kg dojrzałych pomidorów wycisnąć. Uzyskuje się około 25 l soku. Dodać 7,5 kg cukru, zagotować i gdy przestygnie dodać 5 dag drożdży (winnych lub piekarniczych), 5 g węglanu amonowego (amoniaku).

Po fermentacji za 2 - 3 miesiące wino gotowe do picia.

Mniejsza ilość wg proporcji: 16 kg pomidorów (10 l soku), 3 kg cukru, 2 dag drożdży, 2 g węglanu amonowego.

Wino z porzeczek

Na litr uzyskanego z wyciśniętych porzeczek (czerwonych, białych lub czarnych) soku wziąć 1 lub 2 litry wody i 200 do 300 g cukru. Można przez kilka dni fermentować całą miazgę i dopiero po tym czasie wycisnąć moszcz.

Postępować jak przy każdym winie owoco-

wym. Nie potrzeba dodawać kwasu cytrynowego!

Wino z owoców róży

Owoce umyć, wsypać do 1/3 objętości butli. Zalać przegotowaną z cukrem wodą (ostudzoną) do 3/4 wysokości butli, dodać drożdże zwykle lub tzw. Madera i zostawić w temperaturze pokojowej, zatykając rurką fermentacyjną.

Proporcje cukru, owoców i wody: 1 kg owoców, 1/2 kg cukru, 2-3 l wody.

Po 3 miesiącach gotowe wino ściągnąć znad owoców do butelek. Na owoce w butli nalać nową porcję wody z cukrem i po 2-3 miesiącach będzie nowe dobre wino.

Wino z ryżu

Kilogram ryżu wsypać do butli i zalać 8 litrami wody przegotowanej z 2,5 kg cukru (ostudzonej), dodając 12 dag rodzynek i 7 dag drożdży.

Butlę zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną i postawić w ciepłym pomieszczeniu na 15 dni.

Następnie zlać ostrożnie wino, zrobić karmel z 80 dag cukru (nie przypalić) i dodać do wina, aby nabrało barwy. Zostawić do sklarowania. Rozlać do butelek.

Wino z ryżu jest smaczniejsze i mocniejsze od owocowego.

Wino gronowe z winogron

Sładniki: 10 kg owoców, 3,5 kg cukru, 5 litrów wody, drożdże winne rasy Tokaj lub Madera. Przygotować matkę drożdżową. Z umytych owoców wycisnąć sok i zmieszać z przegotowaną letnią wodą (lub sokiem ze słodkich jabłek lub gruszek).

Winogrono ugnieść lub zmiażdżyć tłuczkiem w misie kamionkowej lub sokowirówce. Zalać wrzącą wodą wytłoki i po 3 dniach miazgę precedzić.

Półowę ilości cukru wymieszać z niewielką ilością moszczu i dodać razem z matką drożdżową do nastawu. Po dwóch dniach dodaje się resztę cukru i butelkę zamyka korkiem z rurką fermentacyjną.

Po miesiącu burzliwej fermentacji ściąga się

wino i poddaje kolejnej fermentacji. Kolejne ściągnięcia wina znad osadu pozwala na jego dojrzewanie przez miesiąc.

Następnie rozlewa się do butelek.

Wino z wiśni

Owoce umyć, wydrylować i odstawić. Na drugi dzień wycisnąć sok, zalać ponownie, wycisnąć, mieszając z poprzednim.

Do moszczu wiśniowego dodaje się 25-33 dag cukru na każdy litr płynu.

Wlać moszcz do butli (gašiora), dodać matkę drożdżową (np. z drożdży Bordeaux), 3 g fosforanu amonowego na każde 10 litrów moszczu.

Po fermentacji burzliwej i cichej zlać do czystej butli znad osadu, gdzie przez miesiąc niech dojrzewa.

Potem rozlać do butelek ściągając rurką gumową.

Wino z żyta

Aby uzyskać 10 litrów doskonałego wina z żyta zużywamy 2,5 kg żyta, garść rodzynek, 2,25 kg cukru oraz 6-8 dag kwasu cytrynowego, 4 g fosforanu amonowego.

Oczyszczone żyto oplukać szybko zimną wodą. Ziarno odcedzić i wsypać do butli o pojemności 15 l (wino z żyta burzliwie fermentuje). Zalać 2 litrami przegotowanej i ostudzonej wody z zawartością kwasu cytrynowego (6-8 dag).

Po kilku godzinach dolać 5 litrów roztworu wody z 1,5 kg cukru (2/3 przewidzianego cukru) Dodać 3 gramy fosforanu amonowego oraz silnie fermentującej matki drożdżowej (najlepiej rasy Tokaj Nr 13 lub Bingen Nr 5) Zamknąć butlę korkiem z rurką fermentacyjną.

Po 4-5 dniach burzliwej fermentacji dodać resztę roztworu cukrowego (ok. 2-3 litrów) tak, aby było 10 litrów moszczu w butli oraz 1 gram pożywki (fosforanu amonowego).

Po 3-4 tygodniach młode wino zlać do innej butli na spokojną fermentację, która trwa około 3 tygodni. Następnie ściągnąć wino znad osadu w celu jego dojrzewania.

Wino z żyta szybko się klaruje i dojrzewa. W ciągu niecałego roku jest gotowe do spożycia.