



# *АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ*

*КЛАССИФИКАЦИЯ*

*ВИДЫ*

*ПРИГОТОВЛЕНИЕ*



Человечество давно придумало способ одурманивания с помощью алкоголя. Начиналось всё элементарно с перебродивших фруктовых соков. В современном мире видов алкогольных напитков развелось великое множество. В изобретательности человеку не откажешь. С помощью различных добавок и методик приготовления сегодня доступно не менее 100 видов алкогольных напитков. При этом, исходя из слова «напитки», можно утверждать, что пьющих людей к этому времени стало довольно много. И так уж сложилось, что спрос рождает предложение, как можно более разнообразное, чтобы всем угодить. В меню следует разобраться подробнее.

Алкобольные напитки классифицируются по множеству различных параметров и характеристик.

Классифицировать алкоголь можно исходя из географического происхождения напитка, по сырью, из которого он изготавливается, по способу приготовления, употребления, их можно разделить на «женские» и «мужские», и так далее. Но основная классификация делит алкогольные напитки на 2 «лагеря»:

**Крепкие спиртные напитки**

**Слабоалкогольные напитки**

В основном данные виды отличаются друг от друга содержанием этилового спирта и способом приготовления.

## **Классификация алкогольных напитков**







**Слабоалкогольные напитки получают в процессе брожения, крепкие – в процессе дистилляции. Во время обоих способов помимо этанола образуется масса других вредных для организма веществ: летучие альдегиды, фурфурол, сивушные масла. Они удаляются, по крайней мере, из крепких спиртных напитков, правда, не полностью, при помощи перегонки, очистки абсорбентами, окислением.**

## ***КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ***

**Чаще всего крепкими спиртными напитками называют алкогольные напитки, в которых процентное содержание алкоголя выше, чем 20, а иногда и 28 градусов. К ним смело можно причислить: водку, виски, бренди и коньяк, ром, джин, ликёр, наливки и настойки.**



## *Виски. Ароматный.*

Метод – перегонка и выдержка. Производится из зернового сырья методом перегонки, соложения и выдержки в дубовых бочках на протяжении определённого времени. Цвет – от светло - жёлтого, до насыщенного коричневого.







***Bourbon whiskey*** (Виски Бурбон)  
Алкогoльный напиток, родом из графства Бурбон (Кентукки, США), в настоящее время производится также и в других штатах Конфедерации. Основа дистиллята должна состоять на 51% из кукурузы. Затем напиток вызревает в бочках, обожженных углем с внутренней стороны, главным образом, из американского дуба.

***Canadian whisky*** (Канадское виски). Канадское виски в большинстве случаев является смесью дистиллятов из ржи с дистиллятами из других злаков и нейтрального алкоголя.





## ***Corn whiskey*** (Кукурузное виски)

Производится в Соединенных Штатах и состоит по большей части из кукурузы, в процентном соотношении по меньшей мере на 80%. Оставшуюся часть занимает проросшая рожь, овес, ячмень и ячменный солод.

***Irish whiskey*** (Ирландское виски). Водка из произрастающих в Ирландии злаков, для производства которой преимущественно используется ячменный солод. Перегоняется три раза в перегоночных кубах с перерывами и оставляется зреть минимум на три года в бочках из различного дерева, новых или используемых раньше для вызревания других продуктов.







***Rye whiskey.*** Производится в Соединенных Штатах и должно состоять по меньшей мере на 51 % из солода ржи и быть выдержано в новых дубовых бочонках, обожженных изнутри. Может также оказаться смесью виски различных типов.

***Scotch whisky*** (Шотландское виски)

Является наиболее сложным виски и должно быть произведено в Шотландии. Различается согласно надписям на этикетках.



***Blended.*** Смесью разных сортов виски из солода и злаков в различных пропорциях, но, главным образом, состоит приблизительно на 40% из солодового виски и на 60% — из зернового.

## *Single malt.*

Считается, что настоящее виски должно быть получено путем единственной перегонки и избавлено от смеси с виски, производимыми в других местностях. Термин Malt гарантирует, что первичная материя состоит только из солода, получаемого из ячменя, оставленного прорасти в воде, которому дали немного забродить и единожды перегнали в дистилляторе.



*Vatted malt Виски*, получаемое путем смешения в баках, то есть, по большей части, виски из солода, производимого путем различных перегонки. На этикетках подписывается как malt whisky и scotch malt whisky. Grain whisky Виски, производимое из различных сортов несолодовых злаков.



## **Бренди. Ароматный.**

Метод – перегонка и выдержка. Крепость от 40 до 60 градусов. Сырьё – фруктовая или ягодная брага. Чаще всего изготавливается из виноградного вина. Коньяк, арманьяк, шерри, дивин, плика – это различные названия бренди из вина, отличающиеся по географическому признаку, методу и сроку выдержки в бочках. Из виноградной отжимки (остатков после приготовления вина) изготавливаются граппа, ракия, чача. Из других фруктов (кроме винограда) изготавливают кальвадос, киршвассер, сливовицу, фрамбуаз. Фруктовые бренди и бренди из отжимок обычно не выдерживают в дубовых бочках. Цвет от прозрачного (без выдержки) до коричневого



## Гранпа (Grappa)

Исключительно итальянское название, которое обозначает национальную водку. Продукт получается путем обыкновенной дистилляции виноградной выжимки, не считая выжимаемой жидкости. Продукт отличается от получаемых медицинским методом дистиллятов прежде всего обязательным наличием твердой материи в дистилляторе во время процесса перегонки. Виноградная выжимка превращается в «девственницу», когда ее отделяют от сусла и в «забродившую смесь», когда ее отделяют от вина.







По органолептическим свойствам граппы делятся на «молодые», если они, прежде чем поступят в продажу, хранятся в нейтральных сосудах (из нержавеющей стали или стекла) для очистки после фильтрации, охлаждения и уменьшения градуса; «выдержанные», когда водка после очистки остается зреть в деревянных бочках на срок по меньшей мере 6 месяцев; и, наконец, «ароматизированные», когда при помощи добавления трав, либо других различных веществ или ароматов водка может приобретать различные оттенки.



## Джин. Ароматный.

Чаще всего изготавливается из зернового сырья с добавлением пряностей: можжевельника, кориандра, миндаля, аниса, тёрна, корицы. Существует много вариаций джина в зависимости от добавок. Крепость обычно не ниже 37%. Цвета различаются также в зависимости от добавок, есть джин даже голубого цвета. Вкус у джина довольно сухой, поэтому зачастую его используют для приготовления коктейлей. Например, мартини изготавливается из смеси вермута и джина.







## *Ликёр.*

**Ароматный и сладкий. Изготавливается из спиртованных ягодных и фруктовых соков, настоев на ароматных травах и пряностях. Крепость - от 15 до 75 градусов. Содержание сахара, не менее 100 г на 1 литр. Три основных вида, крепкие ликёры, десертные ликёры и ликёры - кремы. Используются как в чистом виде, так и для коктейлей.**

## Наливка.

Изготавливается из смеси спиртованных соков, сиропов, лимонной кислоты, воды. Различают по сроку настаивания на позднеспелые наливки, скороспелые и среднеспелые. Настаивают их от 3 до 6 месяцев. Крепость может быть, какой угодно.







# Настойка.

Изготавливается методом настаивания спирта на ароматных, лекарственных, пряных травах, косточках, плодах. Настаивают от 2 недель до полутора месяцев.

Содержат около 30% сахара, но менее сладкие, чем наливки. Крепость обычно около 45 градусов.



## Слабоалкогольные напитки

К слабоалкогольным напиткам обычно относятся разнообразнейшие коктейли, вина, пиво, ликёры, наливки-настойки. Крепость у таких напитков не превышает обычно 22%. Пиво. Изготавливают методом сбраживания солодового сусла (обычно используется ячмень), добавляют пивные дрожжи и хмель. Крепость от 3, иногда до 14 оборотов. Обычно различают по цветовым характеристикам: светлое, тёмное, смешанное, красное и белое пиво. Также различаются сорта пива по методам брожения: низовое и верховое.



## **Вино.**



Изготавливается методом брожения виноградного сока. Крепость натурального вина обычно от 9 до 16 градусов. Иногда вино смешивают со спиртом, и получается креплёное вино. Его крепость доходит иногда до 22 градусов. Различают также несколько типов вина: столовые, игристые, не игристые, белые, креплёные, ароматизированные. По сортам они классифицируются как красные, белые, розовые.

Обычно красные и розовые сорта – это довольно сухие вина. Белое вино бывает как сухим, так и сладким. В некоторые вина добавляют различные ароматные травы. Например, вермут создаётся из креплёного вина с добавлением полыни. Также существуют фруктовые вина: перри и сидр.





# Бархатный банановый ликер

## *Ингредиенты для "Бархатный банановый ликер":*

Спирт (или водка 300 мл) — 150 мл  
Банан (крупные) — 2-3 шт  
Молоко сгущенное — 1 бан.  
Яйцо куриное — 2 шт  
Молоко — 150 мл



Рецепт "Бархатный банановый  
ликер":

Приготовить ингредиенты для  
рецепта.

Вылить в миску сгущенное молоко,  
добавить спирт, яйца, молоко и  
кусочки бананов.

Смесь перемешать и тщательно  
взбить миксером

Процедить через сито.

Вылить ликер в графин и остудить  
в холодильнике.

Настаивать не надо, а вот пить его  
можно сразу!





# Молочно-кофейный ликер

## Ингредиенты для "Молочно- кофейный ликер":

Водка — 250 мл  
Молоко сгущенное — 200 г  
Вода (кипяченая) — 1,5-2  
стакана  
Кофе растворимый — 3 ч. л.  
Ванилин — 2 г



- Сгущенное молоко развести водой.
- Добавить кофе, растворенный в небольшом количестве горячей воды, ванилин.
- Довести до кипения. Немного остудить и влить водку.
- Дать настояться в холодильнике не менее 12 часов.

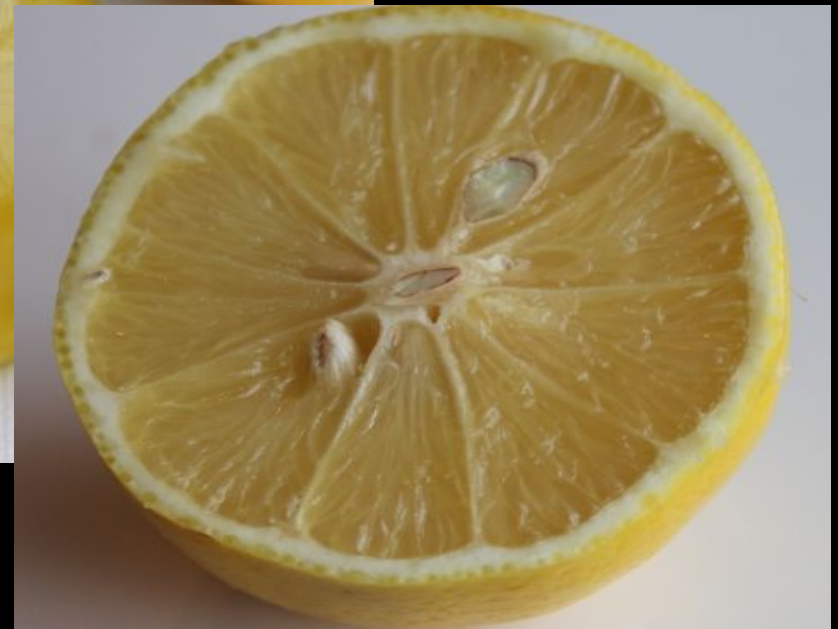




# Лимончелло

## Ингредиенты для "Лимончелло":

Лимон (обязательно  
толстокожие, ярко  
желтые и крупные) — 1 кг  
Водка (очень хорошего  
качества) — 900 мл  
Сахар — 3 стак.  
Вода (кипяченая и  
холодная) — 2 стак.



**Лимоны нужно брать желтые с толстой кожурой, они ароматней и менее горькие. Водка тоже должна быть хорошего качества, результат зависит от этих двух ингредиентов. Снять цедру с половины лимонов ножом для чистки овощей.**

**С другой половины натереть цедру на мелкой терке. Выдавить сок из всех лимонов. Перелить сок в банку, туда же выложить всю цедру, залить водкой, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 недели.**







Спустя две недели достать из холодильника. Из воды и сахара сварить сироп, остудить 15 минут и добавить в банку с лимонами и водкой. Дать настояться еще 1 неделю в холодильнике. Через неделю, можно дней десять, хорошо процедить и ...можно добавлять в десерты.

Хранить далее лучше в холодильнике. Моя подружка-дегустатор :) сказала, что ликер получился вкуснее покупного, правда, сравнивали с клубничным (покупным), он более натуральный на вкус.

## Ингредиенты для "Сангрия /sangria":

Вино красное сухое  
(виноградное) — 1 л  
Сахар — 100 г  
Коньяк — 50 мл  
Лимон — 2 шт  
Вода (минеральная)  
— 1 стак.  
Апельсин — 1 шт  
Персик — 1 шт  
Корица

## Сангрия /sangria





Сангрию готовят на основе хорошего красного виноградного вина с добавлением цитрусовых, сахара, корицы и минеральной воды. В разных регионах Испании есть свои рецепты: добавляют фрукты (киви, персик), делают белую сангрию.

Готовят в летнее время и на праздники. Персик очищаем, апельсин нарезаем с цедрой, с лимона срезаем цедру и выжимаем сок





Подготовленные фрукты складываем в кувшин, добавляем сок и цедру лимона, сахар, коньяк, корицу, заливаем охлажденным вином, деревянной лопаткой слегка выжимаем сок из фруктов, доливаем воду и оставляем в холодильнике на 2 часа

Хранить дольше готовую сангрию не рекомендуется, так как сок под действием алкоголя начинает бродить и вкус напитка ухудшается.







*Наливка из черной смородины и вишни*

**Ингредиенты:**

**1КГ ЯГОД**

**1Л. ВОДЫ**

**500гр. сахара**

**200гр спирта (400гр водки)**

**1ШТ. ЛИМОН КРУПНЫЙ**



## **Приготовление:**

В воду высыпать помытые, перебранные ягоды (черную смородину и вишню), вскипятить, накрыть крышкой, дать настояться 8 часов, затем процедить и отжать через марлю. В получившийся сироп добавить сахар, прокипятить 5 минут, добавить сок лимона, затем добавить спирт или водку (лучше охлажденный). Все, настойка готова, НО чем дольше она стоит, тем вкуснее становится. Хранить настойку лучше в темном месте, куда не проникают солнечные лучи.





# Способы приготовления ВОДКИ

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

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

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

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





# Сырье для водки

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

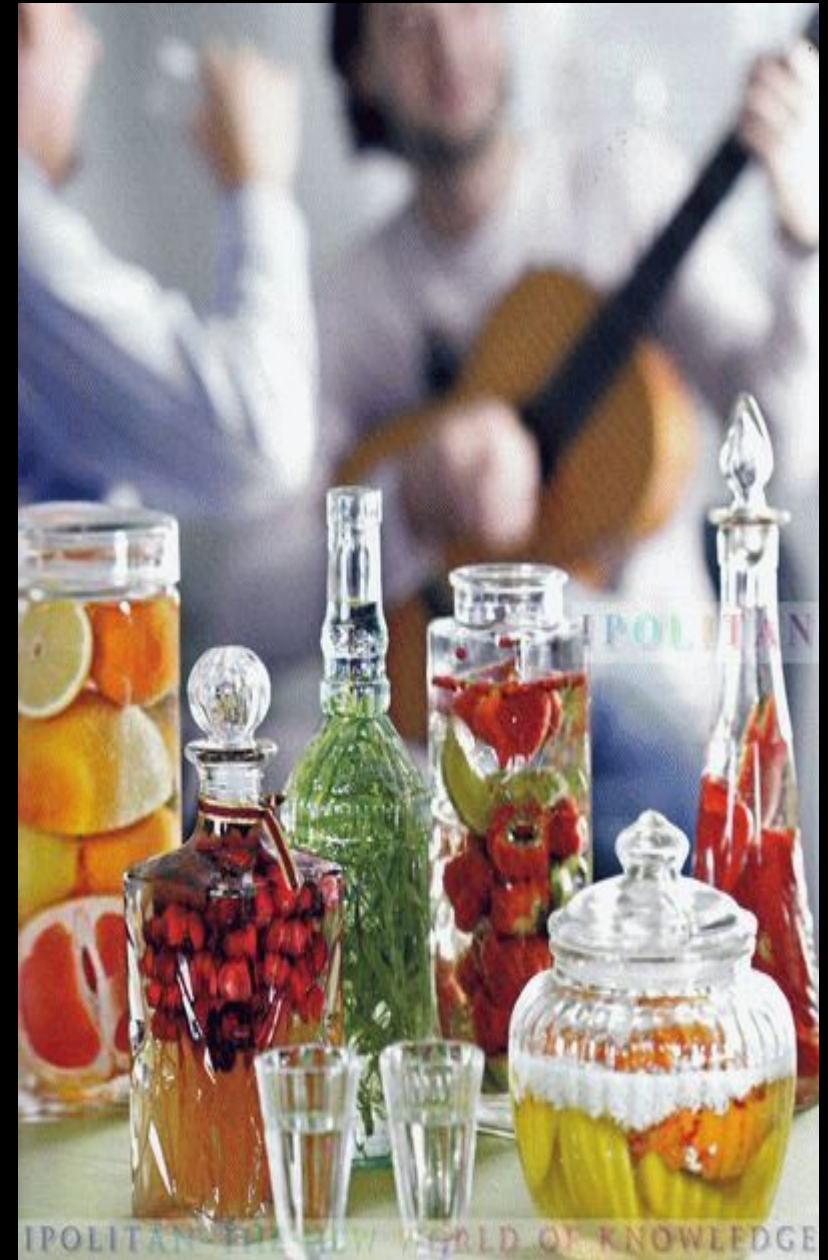


# *Рецептура русских водок*

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

**Секреты домашнего производства водок передавались из поколения в поколение.**

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





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

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



**Чтобы придать водкам нужный вкус и цвет после перегонки их смешивают с настоями растительного сырья.**

**Иногда поступают иначе: ароматическую траву, корки лимона, апельсина бросают в закваску при закладке. Однако аромат получается слабый. Для его усиления воду, которой разводится закваска, предварительно следует настоять на выбранном ароматизаторе или сделать отвар нужной травы, корней. Этой водой затем разбавить готовящуюся закваску.**



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

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





**Существует старинный рецепт изготовления специальной воды для водок.**

**Взять какие угодно специи: гвоздику, корицу, анис, лимонные или померанцевые корки. Каждая специя и вода к ней готовятся отдельно.**

**Специю истолочь как можно мельче, на каждые 400 г специи налить по 4 л воды, плотно закрыть и дать постоять два дня.**



**Потом вылить все в куб, добавить еще 2,5 л воды и перегнать, как водку, пока запах специи станет слабым. В передвоенную воду положить той же специи, свежей, и опять перегнать.**

**Новый выход воды можно перегнать и в третий раз.**

**От одного стакана такой троеной воды 1 л спирта получит не только запах, но и вкус настоящей, перегнанной с той специей, водки.**

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





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

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

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

