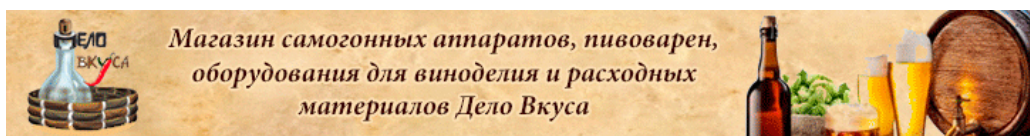


Рецепты приготовления настоек



Настойки изготавливаются настаиванием водки на различных плодах, косточках, пряностях, душистых и целебных травах. Свежие или высушенные плоды и растения настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт. Длительность настаивания колеблется от 2 до 6 недель, при необходимости время настаивания можно сократить до 7-10 дней за счёт повышения температуры до 50-60 ° С. Настойки содержат до 30% сахара при крепости до 45% об. Спирта, они менее сладкие, но более крепкие, чем наливки, имеют приятный вкус и могут служить как алкогольным напитком, так и целебным эликсиром.



“ [5 рецептов домашних наливочек](#)

Сохранять настойку следует в плотно закрытых бутылках тёмного цвета.

Ежевичная настойка

Спиртованный сок ежевики (ежевика - 2,5 кг) - 2 л, сахарный сироп - 1,4 л, ванилин - 0,05 г, лимонная кислота - 3 г, вода.

Ежевичный спиртованный сок с общим содержанием экстрактивных веществ не более 200 г подсластить 66%-м сахарным сиропом, ароматизировать ванилином. Добавить лимонную кислоту для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл. Полученная настойка темно-красного цвета, кисло-сладкая, с ароматом ежевики, крепостью на более 20%.

Настойка из женьшеня

Водка - 0,5 л, кусочек женьшеня, мёд - 1 чайная ложка.

На куске корня женьшеня настаивать водку 2-3 дня. По желанию можно добавить мёд. В настойку можно доливать водку 2-3 раза.

Настойка из цветов лоха

Водка - 1 л, цветки лоха - 100 г, мёд - 1 ст. ложка.

Настоять на цветках лоха (пшата) водку не менее 3 недель. Перед употреблением смешать с пчелиным мёдом.

Настойка на мяте, анисе и орешках

содержание

Facebook

13

Twitter

ooble+

11

Вконтакте

20

Дноклассники

Pinterest

1

В водку положить мяту, анис, орешки, поставить на 12 суток в теплое место. После этого, процедив, можно употреблять. Затем в гущу можно опять влить половину пропорции водки и оставить на 1 месяц в тепле.

Ореховая настойка

Водка - 0,5 л, молодые грецкие орехи - 400 г, мёд - 1 ст. ложка.

Молодые грецкие орехи мелко нарезать и настаивать на них водку высшего качества. Перед употреблением смешать с мёдом.

“ [Как приготовить вечно холодный напиток с мороженым...](#)

Корчемная настойка

На 1 бутылку водки - 2 столовые ложки мёда, 5 травинок зубровки, 5 травинок тимьяна, по 1/2 ч. ложки коры дуба, кориандра, чабреца.

Мёд залить водкой и хорошо размешать. Перелить в бутыл и добавить туда травы. Бутыл хорошо закупорить и держать в прохладном месте 2-3 месяца. После этого процедить через марлю в другую бутыл, закрыть пробкой и поставить в холодильник.

Лимонная настойка

На 1 бутылку водки - 2 лимона средней величины. Это традиционная настойка из корочек лимонов.

Обмыть лимоны, обтереть сухим полотенцем. Острым ножом срезать всю жёлтую кожицу, стараясь делать это как можно тоньше, так как малейшее присутствие белой кожуры придаёт водке неприятный горький привкус. Настаивать несколько дней в тёплом месте, затем профильтровать. В тёмной посуде не нуждается.

Мандариновая настойка

0,75 л водки, 6 ст. ложек сушёной мандариновой кожуры.

Она имеет очень красивый, солнечный цвет и отличный вкус.

Мандариновую кожуру размельчить, залить высококачественной водкой и настаивать в течение недели. Охладить перед употреблением.

Морская настойка

На 0,5 л водки - 20 г семян из равных весовых частей шалфея, перечной мяты, калгана и имбиря.

Настаивать 1 месяц, затем процедить и разлить в бутылки.

Настойка любительская

На 1 бутылку водки - 6 средних долек чеснока, 1 стручок красного перца (острого).

Компонентом этой настойки может быть и 1 лавровый лист, который придаёт ей пикантный вкус.

Настойка “Охотничья”

На 1 л крепкой водки взять 30-40 г можжевельных ягод, 2 г чёрного молотого перца, 50 г укропных семян, 10-12 г поваренной соли, 40 г хрена.

Это очень резкая, крепкая настойка с острым вкусом и запахом.

Настаивать в течение 2 недель в тёплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

Перцовая настойка

2 л водки, 70 г перца, 200-300 г сахара, 3-4 стакана воды.

Всыпать перец в водку, поставить на 2 недели в теплое место, процедить, развести слабым сиропом, влить в бутыл ниже горлышка, закупорить, поставить на несколько недель в теплое место. Затем осторожно слить, разлить по бутылкам.

Рябиновая настойка

Эта настойка готовится на коньяке или водке. Ягоды рябины следует собрать после первых осенних заморозков, очистить от стебельков и ссыпать в бутылки на 2/3 их высоты. Залить коньяком или водкой, закупорить и настаивать не менее 3 недель в темном месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет и сильный рябиновый аромат. Процедить. Хранить в хорошо закупоренных бутылках. В темной посуде не нуждается. Для улучшения букета можно применить такой способ. Первый настой коньяка или водки, простоявший 2-3 недели, слить, а ягоды вновь залить таким же количеством водки или коньяка. Через 3 недели слить и смешать с профильтрованной первой настойкой.

Тминная настойка

Водка - по вкусу, 800 г тмина, сахар - по вкусу, 3 л воды.

Приготовить сначала тминную воду, т. е. перегнать ее в кубе, положив тмин.

При употреблении тминную настойку подслащивают и доливают в водку.

Французская настойка

Для приготовления этой настойки берут смесь из следующих трав: кардамона, калгана, имбиря, гвоздики, корицы и аниса, взятых по 43 г на четвертную (вмещающую около 3 л) бутыл водки.

Настойка из листьев черной смородины

Одна из самых вкусных - настойка из молодых, ещё не распустившихся почек и листьев черной смородины (более старые листья, собранные в начале лета, тоже дают неплохой продукт). Готовить и хранить в темных бутылках. Сбирать почки и листья надо в сухую погоду; лучше всего положить их в решето, сполоснуть слегка от пыли и, рассыпав на ткани, дать слегка обсохнуть. Затем набить ими чисто вымытые бутылки почти доверху, залить водкой, плотно закупорить и поставить на сутки в тёплой

перейти в настойку и процеживание придется повторять.

При этом способе настойка сохраняет аромат свежего листа. Точно так же готовятся полынная, мятная и другие настойки.

Целебная настойка

1 бутылка водки, 10 г прополиса, 50 г очищенного от косточек чернослива по чайной ложке липового цвета, донника, чабреца, мяты.

Сушеный чернослив мелко порезать, смешать с липовым цветом, донником, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутылку плотно закупорить и поставить в тёплое место на 2 месяца. После этого процедить настойку, добавить в неё прополис, закупорить и дать настояться в течение месяца.

Яблочная настойка

2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.

В большую бутылку положить очищенные и нарезанные яблоки, залить водкой и охлажденной водой. Обвязать горло бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить сахар, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить, обвязывать пробки веревками и держать в холодном месте.

Напиток можно употреблять через 3 недели.

Анисовая настойка

Анис обыкновенный - 4 г, бадьян - 0,2 г, тмин - 0,5 г, кориандр - 0,2 г, укроп (семена) - 0,5 г, водка - 2,5 л.

Компоненты настаивают в течении 2 недель, цедают, наливают в бутылки. Перед употреблением охлаждают.

Настойка из корок апельсина

Апельсиновая корка - 180 г, водка - 2 л, сахарный сироп - 3 л, лимонная кислота - 2 г, тартразин - 20-25 г.

Залить крепкой водкой апельсиновые корки, поставить на 1-2 недели в теплое место, процедить, подсластить 66%-м сахарным сиропом. Одновременно добавить лимонную кислоту, тартразин, чтобы получилась сладкая, цвета корки свежего апельсина настойка с кислотностью 0,02 г/100 мг и с ароматом апельсина.

Настойка из листьев барбариса

Водка - 1 л, листья барбариса - 200 г.

Измельченные сушеные листья барбариса поместить в бутылку, залить водкой, закупорить и выдержать при комнатной температуре в течение 7 суток. Через неделю настойку слить, хорошо профильтровать до прозрачности. Употреблять в небольшом количестве. Данная настойка в народной медицине применяется как кровоостанавливающее средство при маточных кровотечениях с дозировкой 30 капель

содержание

Facebook 13

Twitter

oogle+ 11

Вконтакте 20

Эдноклассники

Pinterest 1

Настойка полынная

Водка - 1 л, полынь - 50 г, сахар - 50 г.

Свежую или сушеную полынь заливают водкой, настаивают 2 недели, цедают, добавляют сахар. Разливают в бутылки и закупоривают.

Снимает нервное напряжение.

Настойка из березовых почек

Водка - 0,5 л, березовые палочки - 50 г, мед - 1 чайная ложка.

Взять палочки березы, настоять на них в течение 10 дней водку. Перед употреблением по желанию добавить пчелиный мед.

Березовая настойка с прополисом

Водка - 1 л, прополис - 200 г, березовый сок - по желанию.

Для приготовления березовой настойки необходимо измельчать прополис, насыпать в бутылку и, налив водку, встряхивая, полчаса. Затем настаивать, периодически встряхивая, трое суток. По желанию перед употреблением настойку можно разбавить березовым соком.

Бруснично-вишневая настойка

Коньяк - 150 мл, водка 2 л, брусника - 3,5 кг, вишня - 600 г, сахарный сироп - 2,5 л, лимонная кислота.

Насыпать в бутылку свежей брусники и вишни, долить отборный коньяк, водку и настоять. Затем подсластить 66 % сахарным сиропом, лимонной кислотой, довести кислотность настойки до 0,5 г / 100 мл. Полученная лесная настойка кисло-сладкая, с приятной легкой горечью, сложным ароматом брусники и вишни, красновато-коричневая.

Настойка из вишен

Водка - 0,5 л, вишневый сок с сахаром - 250 мл, вода - 250 мл.

Промытые вишни без плодоножек положить в бутылку с широким горлом, засыпать сахаром до горловины, покрыть марлей, обвязать и поставить на солнце на 30-49 дней. Полученный вишневый сок (на 1 кг вишен 0,7 кг сахара) смешать с кипяченой водой и водкой.

Настойка из вишневых плодоножек

Водка - 1 л, вишневые плодоножки - 250 г, сахар - 100 г.

Плодоножки промыть, обсушить, всыпать в бутылку с широким горлом, засыпать сахарным сиропом, взболтать, горло бутылки обвязать марлей и выдержать в комнате 30 дней. После этого влить в бутылку водку, смешать, оставить на 2 дня, процедить через марлю.

Настойка мятная

содержание



Facebook

13

Twitter

google+

11

Вконтакте

20

Одноклассники

Pinterest

1



Свежие листья мяты, собранные в сухую погоду, измельчают, заливают водкой, настаивают 2 недели. Процеживают и разливают в бутылки. Настойка имеет красивый зелено-изумрудный цвет, усиливает аппетит, улучшает пищеварение.

“Ерофеич” (один из многих рецептов)

По 2 г цветов и трав: душицы, зверобоя, любистка (зори), шалфея, полыни, Melissa, тысячелистника, чабреца, молодых листьев земляники, яблони и груши, цветов боярышника, по 0,5 г кардамона и аниса (всего 14 компонентов), 1 л хорошей водки.

Настаивают 2-3 месяца, сливают, фильтруют, разливают в темные бутылки и закупоривают. Настойка поднимает тонус, снимает нервное напряжение.

Настойка из перегородок грецких орехов

Водка - 1 л, мед пчелиный - 2 ст. ложки, перегородки от грецких орехов, вода - 0,5 л.

Перегородки грецких орехов положить в водку и настаивать 2-3 дня. Затем смешать с холодной кипяченой водой и медом.

Настойка с английским перцем “Горькие слезы”

Водка - 2 л, перец - 70 г, сахар - 200-300 г, вода - 3-4 стакана.

Взять водку, всыпать английский или простой перец, поставить на 2 недели в теплое место, процедить, развести слабым сахарным сиропом, процедить, влить настойку с перцем в бутылку ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, слить осторожно и разлить по бутылкам.

Померанцевая бесцветная горькая настойка

Водка - 1 л, померанцевая сушеная корка - 2,4 г, сахар - по вкусу.

Всыпать в бутылку сушеные померанцевые корки, добавить водку. Оставить на 2 недели, периодически взбалтывая. После этого добавить сахар по вкусу.

Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче

Водка - 2 л, шалфеем - 25 г, имбирь - 25 г, каланча - 25 г, вода - 1,5 л.

Залить водкой имбирь, каланчу и шалфей. Затем поставить настояться на 18 дней. По истечении этого срока добавить в настойку ключевой воды и профильтровать.

Целебная настойка

Водка - 0,5 л, разные лечебные травы - 51,5 г, сахарный песок - 50 г.

Для приготовления эликсира нужно взять по 1/2 г: семян сельдерея, тмина, аниса; по 1 г: цветов бузины, душистого горошка, гвоздики, черного перца, мускатного ореха, кардамона, зверобоя; по 2 г: корицы, лепестков роз, имбиря, душистого чая, кофе, ромовой эссенции, вишневой эссенции, мятных капель, грушевой эссенции, сливовой эссенции, барбарисовой эссенции; по 3 г: перегородок орехов, эстрагона (тархуна), чабреца (урца); по 4 г: кинзы, семян петрушки, семян укропа. Все перечисленные

содержание

Facebook 13

Twitter

google+ 11

ВКонтакте 20

Днокласники

Pinterest 1

Яблочно - медовая настойка

Водка - 1, 5 л, яблоки — 1, 5 кг, сахар - 200 г, мед натуральный - 50 г, вода - 1, 5 л.

Настаивать водку на яблоках несколько дней, добавить сахар, мёд, воду - по вкусу. Приготовленная настойка крепостью не более 25%, с сахаром 3 г/100 мг, кислотностью 0, 23 г/100 мл, жёлтого цвета с золотым оттенком, кисло-сладким вкусом и ароматом яблока с мёдом.

Медовая настойка на травах

1 л водки, 4 ст. ложки меда, по 1 ст. ложке коры дуба, семян кориандра, сушеных чабреца, мелиссы, зубровки.

Мед размешать с водкой и залить им травы, бутыль закупорить, поставить в прохладное место на 2-3 месяца. Отцедить, залить в бутылки, закупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

Настойка из крыжовника

2 кг крыжовника, 2 л водки, 2-3 ломтика ржаного хлеба, сироп из варенья.

Крыжовник засыпать в бутыль, залить водой, хлеб намазать густым вареньем, подсушить на решетке и добавить в бутыль. Бутыль плотно закупоривают и ставят в темное, прохладное место на 4 месяца.

Настойка грушево-смородиновая

100 г сушеных груш, 100 г изюма, 100 г молодых листьев смородины, 2 л водки.

Поместить в бутыль, поставить в темное место на 1 месяц, периодически встряхивать. Готовую настойку отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Абрикосовая настойка

2 кг абрикос, 250 г сахара, корица, гвоздика, 1 л водки.

Мякоть абрикоса режут дольками, ядра измельчают в ступе, добавляют сахар, гвоздику 5-6 шт. и корицу на кончике ножа, заливают водкой и настаивают 1 месяц. Затем фильтруют, разливают по бутылкам, закупоривают и ставят в темном, прохладном месте.

Настойка грецкого ореха целебная

0,5 л хорошего кагора, 2,5 стакана ядер грецких орехов, 5 лимонов, 750 г листьев алоэ, по 1 кг меда и сливочного масла.

Орехи, лимоны с кожурой, но без косточек, листья алоэ пропускают через мясорубку, все перемешивают. Хранят в темном, прохладном месте. При болезнях легких и бронхов принимают 3 раза в день до еды по 1 столовой ложке в течение 10-15 дней. По рекомендации врача курс повторить через 2 недели.

Свекольная настойка

Тщательно перемешивают, ставят в прохладное темное место на 3-4 дня, периодически встряхивают. Для выведения камней из почек принимают по 1 столовой ложке, разведенной в 0,5 стакана горячей воды, в течение месяца. По рекомендации врача курс повторяют через две недели. Настойка хранится в темном, прохладном месте.

Витаминная настойка

1 стакан свекольного сока, 1 стакан морковного сока, 1/2 лимонного сока, 1/2 стакана клюквенного сока, 1 стакан меда и 100 мл спирта.

Тщательно перемешивают и настаивают 3-4 дня в темном прохладном месте, периодически встряхивают. При гипертонической болезни и как общеукрепляющее средство принимают по 1 столовой ложке три раза в день до еды в течение 1,5-2 месяцев.

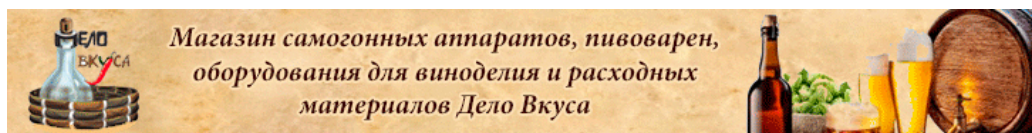
Чесночная настойка

350 г измельченного чеснока, 200 мл спирта (96% об.)

Настаивают 10 дней. Принимают с молоком (1/4 стакана) 3 раза в день от 1 до 15 капель, увеличивая с каждым приемом на 1 каплю, а затем уменьшая до 1 капли. Оставшуюся настойку принимают по 25 капель в день. Чесночная настойка является прекрасным очищающим и общеукрепляющим средством, способствующим выведению из организма известковых и жировых отложений, снятию спазмов сосудов, активно улучшает обменные процессы.

[источник информации](#)

- [рецепты самодельных наливок](#)
- [приготовление самогона дома](#)
- [домашние плодово-ягодные вина](#)
- [рецепты целебных водок](#)



[вернуться в «Настойки»](#)

НАЖМИТЕ, чтобы добавить следующую запись в эту тему...

Спасибо, глаза разбежались!

[открыть страницу](#)[обсудить это →](#)[редактировать](#)

Всем привет. Скажите пожалуйста можно делать настойки из замороженных ягод?.. К примеру из вишни? Заранее благодарен.

[открыть страницу](#)[обсудить это →](#)[редактировать](#)

Очередной копипаст...

Бутылка водки-это, блядь, сколько в литрах и сколько градусная?

Писали б лучше столько то спиртового раствора такой то крепости.

ответы (4)

— ...без мата нельзя? или по другому не можешь... →

— ты шизофреник

— ...правильно,бутылка бывает разная... →

— ...вот возьми да напиши. всякий критиковать горазд, а как написать - кроме как безграмотного... →

[открыть все записи полностью →](#)

[открыть страницу](#)[обсудить это →](#)[редактировать](#)

Павел

Какой богатый ассортимент.Спасибо. Готовимся к приятной зиме).

[открыть страницу](#)[обсудить это →](#)[редактировать](#)

Куззьма

За рецепт перцовки повывав бы!!! Аналогичное пойло продаётся в магазинах. Я делаю проще и быстрее, а получается вкуснее и ароматнее. На 0.5-0.7 её, родимой, один СВЕЖИЙ красный тонкий перец чили и ложка хорошего душистого мёда. ВСЁ!!! Никаких сиропов, чая и пр .!!! Через 3 (!!) дня — нектар Малявка, через неделю — микстура «Кузькина мать», употребляется под бурлящий в тарелке суп в случаях переохлаждения или для профилактики зимой.

[открыть страницу](#)[обсудить это →](#)[редактировать](#)

SSSsssSSS

Доказано, что вода, особенно родниковая, имеет свойство сохранять и передавать информацию. Человек на 90 % состоит из воды. Попросите воду помочь Вам, разговаривайте с ней как с близким другом, не забывайте благодарить её и не ругайте её. Она поможет обязательно. Настойки делались раньше на чистой родниковой воде, а не на спиритуозах!!! Напился — утром своими мозгами помочился (про алкоголь).

[открыть страницу](#)[обсудить это →](#)[редактировать](#)

содержание



Facebook

13

Twitter

oogle+

11

Вконтакте

20

Дноклассники

Pinterest

1



· показать следующие записи ·