

Дмитрий Верин

Часть 1



25 любимых,
лучших рецептов



Дмитрий Верин

25 любимых, лучших рецептов

«Издательские решения»

Верин Д.

25 любимых, лучших рецептов / Д. Верин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-933065-9

В этой книге я представляю вам мои любимые и лучшие рецепты алкогольных напитков, варений, маринадов и других блюд. Рецепты по приготовлению напитков или другого очень простые. Также я в начале книги расскажу: что такое питание, какую функцию оно выполняет, что такое правильное питание и т. д.

ISBN 978-5-44-933065-9

© Верин Д.
© Издательские решения

Содержание

От автора	6
Алкобольные напитки, варенья, Маринады и другие любимые блюда	7
Часть 1. Алкобольные напитки	8
1. Лимончелло	8
2. Мятная водка	9
3. Китайская дынная водка	10
4. Перцовка	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

25 любимых, лучших рецептов

Дмитрий Верин

Фотограф Дмитрий Игоревич Верин

Редактор Дмитрий Игоревич Верин

© Дмитрий Верин, 2018

© Дмитрий Игоревич Верин, фотографии, 2018

ISBN 978-5-4493-3065-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора



Прежде всего питание – это основное условие существования человека.

Правильное питание считается важнейшим фактором здоровья человека. Оно активно и положительно влияет на жизнедеятельность и работоспособность человека.

Самым главным источником энергии в организме человека – углеводы. Без них наша вся система и внутренние органы не будут функционировать. Человек должен получать вместе с пищей не менее 100—150 г углеводов в сутки.

Вторым источником энергии в организме человека являются жиры. С помощью жиров наши вкусовые качества пищи усваиваются. Также жиры дают нам витамины А, D, Е.

Белки играют очень важную роль в организме человека в качестве строительного материала органов, клеток, тканей... С помощью белков мы поддерживаем выносливость и трудоспособность. Белки также формируют общий иммунитет и стимулируют мозговую деятельность...

Из всего сказанного я скажу, что питание – это основная энергия для нашего организма.

Алкогольные напитки, варенья, Маринады и другие любимые блюда

В этой книге я вам расскажу и покажу несколько любимых рецептов алкогольных напитков, варений, маринадов и других блюд...

Как говорится, приятного аппетита!

Часть 1. Алкогольные напитки

1. Лимончелло

Ингредиенты:

Водочка 0,5л.

Лимоны 8—10шт.

Сахар 0,5 кг.

Вода 700г.

1. Берем 8—10 штук лимонов и снимаем цедру с лимонов. После очистки залить водочкой.
2. Залитые лимоны водочкой, помещаем в емкость и даем настояться 10 дней.
3. Каждый день настойку встряхиваем.
4. Спустя 10 дней процеживаем настойку и выжимаем цедру.
5. Готовим сироп: полкило сахара, добавляем 700г. воды, кладем в емкость и доводим до кипения. После, чего настойку мешаем с сиропом, потом наливаем в емкость и даем настояться 5 дней.
6. Ваше лимончелло готово!



2. Мятная водка

Ингредиенты:

Водочка 5л.

Мята 100г.

Шалфей 10г.

Анис 10г.

Полынь 10г.

Розмарин 5г.

Гвоздика 5г.

Корица 5г.

Кардамон 5г.

1. Берем и размельчаем мяту, шалфей, анис, полынь, розмарин, гвоздику, корицу, кардамон до однородной массы.
2. Кладем измельченные травы и специи в емкость и заливаем водочкой в количестве 5л.
3. Мятная водка должна настояться 3 дня.
4. Ваша мятная водка готова!



3. Китайская дынная водка

Ингредиенты:

Дыня 1шт.

Сахар 200г.

Вода 100мл.

Водочка 900мл.

1. Дыню почистить и порезать небольшими кусками.
2. Кладем небольшие куски дыни в емкость и заливаем водочкой.
3. Настаиваем все это дело 15 дней в солнечном месте, причем каждый день встряхиваем.
4. Спустя 15 дней все содержимое в емкости отфильтровать через марлю.
5. Приготовить сироп: 200г. сахара, добавляем 100мл. воды, кладем в емкость и доводим до кипения.
6. После, чего настоянную на дыне водочку мешаем с сиропом и, наливаем в емкость и ставим на огонь.
7. После, чего содержимое в емкости надо немного остыть.
8. Настаиваем китайскую дынную водку неделю в темном, прохладном месте.
9. Ваша китайская дынная водка готова!



4. Перцовка

Ингредиенты:

Водочка 500г.

Мед 3 ч.л.

Красный перец 1шт.

Гвоздика 3шт.

Кориандр 1ч.л.

1. В емкость добавляем 3 ч.л. меда и 500г. водочки, затем мешаем до однородной массы. Потом добавляем красный перец, гвоздику, кориандр.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.