

Григорий Котовский



ОРЕХОВЫЙ БУМ. НАСТОЙКИ, ЛИКЕРЫ

(на водке, самогоне, виски)

Григорий Котовский

**Ореховый бум. Настойки, ликеры.
На водке, самогоне, виски**

«Издательские решения»

Котовский Г.

Ореховый бум. Настойки, ликеры. На водке, самогоне, виски /
Г. Котовский — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-967841-6

Издание «Ореховый бум. Настойки, ликеры» раскрывает тему приготовления спиртосодержащих напитков на основе орехов и их составляющих (скорлупа, перегородки).

ISBN 978-5-44-967841-6

© Котовский Г.
© Издательские решения

Содержание

Вступление	6
Немного про классификацию орехов	7
Арахис	8
Ликер из арахиса на виски	9
Грецкий орех	10
легенда Ликера «Ночино» (Nocino)	11
Ликер «Ночино» (Nocino)	12
«Сказка» (напиток по Олегу Карпу и Дмитрию Бухловару)	13
«Сладкий морок»	14
Настойка на перегородках грецкого ореха с черносливом	15
Настойка кофейно-медовая на перегородках грецкого ореха	16
Настойка на перегородках грецкого ореха пряная	17
Настойка карамельно-изюмная на перегородках грецкого ореха	18
Желудь	19
Конец ознакомительного фрагмента.	20

Ореховый бум. Настойки, ликеры На водке, самогоне, виски

Григорий Котовский

© Григорий Котовский, 2019

ISBN 978-5-4496-7841-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вступление

Популярность спиртных напитков на орехах набирает все большие обороты. В социальных группах едва ли не каждый день задаются вопросы: «Как приготовить настойку на макадами?», «Нужно ли обжаривать скорлупу ореха пекан?», «С ядрышками ореха или только на скорлупе настаивать кедровый орех?». Известные блоггеры удивляют все более изысканными рецептами настоек на все более экзотичных орехах. В форумах ломаются копы на тему пропитывают ли орехи макадамия в сиропе перед продажей или у них изначально карамельно-ванильный вкус.



Не смогли пройти мимо темы и мы, тем более, что нам есть чем поделиться и опыт соответствующий имеется.

Итак, встречайте – «Ореховый бум. Настойки, ликеры»!

Немного про классификацию орехов

Скажем честно, удивились, когда узнали, что собственно орехи – это только лесной орех (лещина) и его культурная форма – фундук. Остальные «орехи» в лучшем случае «костянки».

Вместе с тем, по ботанической классификации, кустарники, на которых растут орехи относятся не к «ореховым», а вообще к «березовым». В то же время «ореховые» это, например, грецкий, черный орехи или пекан. Кедровый орех, так тот из семейства сосновых, фисташка и кешью – сумачовых, арахис, тот вообще боб из семейства «бобовых». Наимоднейшая макадамия относится к семейству протейные, кокос – к пальмовым.

Для целей изготовления спиртных напитков больше подходит кулинарный подход, при котором орехами считаются съедобные плоды деревьев или кустарников имеющие чаще всего твердую оболочку и съедобное ядро.

Перечислять полезные свойства орехов не хватит отдельной «толстой» книги. Они способствуют снижению холестерина в крови, улучшают память и внимание, снижают частоту сердечно-сосудистых заболеваний и увеличивают демографические возможности у мужчин и женщин. Отдельно останавливаться на них мы не будем, в том числе еще и потому, что использовать для приготовления напитков чаще будем оболочку орехов.

Орехи могут быть и вредны, особенно используемые в большом количестве. Так, например, скорлупа бразильского ореха содержит афлотоксины, которые вызывают рак печени, а сами орехи, хоть и не в большом количестве, но содержат радий. Предупрежден – вооружен. Рецептов настоек из бразильского ореха вы в нашей книжке не найдете.

Арахис

Арахис, он же земляной орех, родом из Центральной Америки. Еще в сокровищах древних индейцев обнаруживали вазы в форме арахиса и украшенные орнаментом из него. Позднее, после завоевания Америки, арахис распространился на другие континенты и страны.

Арахис это однолетнее невысокое травянистое растение семейства бобовых. Земляным орехом его называют потому, что завязь будущего плода созревая, наклоняется к земле, зарывается в почву, где и дозревает. Это явление называется «геокарпия» (развитие плодов в земле).

Арахис весьма полезен, снижает уровень холестерина и одновременно частоту заболеваний сердечно-сосудистой системы, применяется у истощенных больных и как желчегонное средство, повышает иммунитет и т. д. Кожица арахиса является достаточно сильным аллергеном, поэтому употребление ее в пищу нежелательно. Впрочем, кожица легко отходит от орешка после поджаривания.



Ликер из арахиса на виски

Ингредиенты:

Арахис – 250 грамм;

Мед – 250 мл;

Цедра лимона – 15 грамм;

Цедра лимона – 10 грамм;

Гвоздика – 3—4 бутона;

Корица – 5 грамм;

Ванильный сахар – 5 грамм;

Виски 45,0% – 1,0 литр;

Вода – 250 мл.

Время: 42 дня.

Промываем арахис, просушиваем, поджариваем в духовке (180 градусов) до появления слегка золотистого цвета. Далее отделяем шелуху от орехов, измельчаем в блендере. Заливаем получившуюся ореховую массу виски. Выдерживаем в течение 1 месяца в темном прохладном месте, периодически встряхивая емкость. После выдержки фильтруем настой.

Варим сироп из указанного количества меда и воды, добавляем слегка измельченные гвоздику и корицу, остужаем, вливаем в настой ореха на виски. Вслед за этим добавляем цедру и ванильный сахар. Выдерживаем неделю, потом фильтруем второй раз. Разливаем в бутылки и даем отдохнуть еще неделю.

Грецкий орех

Грецкий орех. Он же волошский горох (на Украине), он же «четыре мозга» (в Афганистане) или даже царский желудь.

Грецкий орех произрастает не только в Греции, но и в Юго-Восточной Европе, Западной и Средней Азии. В России грецкий орех выращивают преимущественно на юге, в том числе на Кавказе, в Краснодарском крае, Ростовской области, Крыму.

С молодого дерева собирают 65 – 100 кг грецких орехов. Со старого – до 300 кг. Дерево является долгожителем, встречаются экземпляры, живущие 1000 лет. В среднем срок жизни дерева – 300 лет.

Ядро орехов содержит 55—75% жиров, 10—20% белка, 5—15% углеводов, инулин, инозит, витамины А, В, С, Е, К, Р, рутин, кальций, калий, железо, фосфор, кобальт, сера, йод, цинк и другие макро- и микроэлементы.

Богата витаминами кожура молодых плодов грецкого ореха. Витамина С в них больше в 8 раз, чем в смородине, а цитрусовых в 50 раз.

Перегородки ореха также не спешите выбрасывать. Настои помогают при токсическом зобе, мастопатиях, недостатке йода.

В приготовлении напитков используют, как зрелые, так и незрелые грецкие орехи, а также перегородки ореха, листья и даже скорлупу.



легенда Ликера «Ночино» (Nocino)



Ликер «Ночино» имеет итальянское (неаполитанское) происхождение. Приготовление его освящено древними традициями и легендами. Для изготовления ликера используются зеленые орехи, собранные в день святого Джованни (в ночь с 24 на 25 июня), исключительно босонгими девственницами. При приготовлении необходимо использовать нечетное количество орехов. Каждый орех нужно разделить ровно на 4 части. Каждая деревня в Северной Италии, а иногда и каждая семья имеет свой особенный рецепт напитка. Ежегодно в Италии проводятся конкурсы на лучший ночино. Производится он и промышленным способом в Италии и почему-то в Новой Зеландии.

Ночино – темный, как чернила, тягучий напиток, имеющий лечебные свойства (органы пищеварения, сердце), крепостью 40 градусов. Вкус ликера горько-сладкий.

Рецепт в студию!

Ликер «Ночино» (Nocino)

Ингредиенты:

Плоды грецкого ореха (зеленые, сбор середина, конец июня) – 29 штук;

Дистиллят (лучше виноградный) 60,0% – 1,5 литра;

Сахар – 540 грамм;

Корица – 10 грамм;

Гвоздика – 10 грамм;

Мускатный орех – 5 грамм;

Цедра лимона – 15 грамм;

Вода – 600 мл.

Время: 1 год 3 месяца

Орехи моем, разрезаем каждый на 4 части. Работаем в перчатках, так, как сок окрашивает кожу рук. Орехи со специями заливаем дистиллятом. Выдерживаем 2 месяца. Далее варим сахарный сироп и добавляем в основную массу. Выдерживаем еще месяц. После фильтруем, разливаем по бутылкам и оставляем на год. При большом желании можно попробовать и раньше или даже сразу.

«Сказка» (напиток по Олегу Карпу и Дмитрию Бухловару)

Ингредиенты:

Дистиллят или ректификат 80,0% – 1,0 литр;

Виноград белый – 1,5 кг;

Перегородки грецкого ореха – 10 грамм;

Сахар – 5 грамм.

Время: 1,5 месяца

Из винограда выжимаем сок (необходим 1,0 литр). По одной из версий сок предварительно подвергается замораживанию. Сок, дистиллят, перегородки смешиваем, добавляем сахар. Оставляем настаиваться на 1,5 месяца. Далее фильтруем.

«Сладкий морок»

Ингредиенты:

Дистиллят или ректификат 80,0% – 0,5 литра;

Яблочный сок натуральный (лучше выжатый из сладких яблок самостоятельно) – 1,0 литр;

Перегородки грецкого ореха – 5 грамм;

Мед – 15 грамм.

Время: 1,5 месяца

Перегородки обдаем кипятком, через минуту сливаем и обжариваем в духовке, заливаем 100 мл дистиллята на две недели. Сок, оставшийся дистиллят смешиваем, оставляем настаиваться. Через две недели смешиваем два настоя, добавляем мед. Оставляем настаиваться на 1 месяц. Далее фильтруем.

Настойка на перегородках грецкого ореха с черносливом

Ингредиенты

Дистиллят 40,0% – 1,0 литр;

Перегородки грецкого ореха – 5 грамм;

Чернослив – 20 грамм.

Время: 14 дней

Перегородки грецкого ореха обдаем кипятком, который через минуту сливаем. Подсушиваем в духовке (очень аккуратно, моментально подгорают).

Чернослив моем, нарезаем небольшими кусочками. Все составляющие заливаем дистиллятом. Оставляем на две недели в темном месте. Фильтруем.

Настойка кофейно-медовая на перегородках грецкого ореха

Ингредиенты:

Дистиллят 40,0% – 1,0 литр;

Перегородки грецкого ореха – 5 грамм;

Зерна кофе – 0,7 грамма;

Ванилин – 0,5 грамма;

Мед разнотравный – 5 грамм.

Время: 21 день

Перегородки грецкого ореха обдаем кипятком, который через минуту сливаем. Подсушиваем в духовке (очень аккуратно, моментально подгорают).

Слегка дробим зерна кофе. Все составляющие заливаем дистиллятом. Оставляем на две недели в темном месте. Добавляем мед и ванилин. Настаиваем еще неделю. Фильтруем.

Настойка на перегородках грецкого ореха пряная

Ингредиенты:

Дистиллят или ректификат 42,0% – 1,0 л;

Перегородки грецкого ореха – 5 грамм;

Кофе в зернах – 1 грамм;

Мускатный орех – 0,5 грамма;

Корица – 0,5 грамма;

Ванилин – 0,1 грамма;

Дубовая щепа сильной обжарки- 5 грамм.

Время: 14 дней

Перегородки грецкого ореха обдаем кипятком, который через минуту сливаем. Подсушиваем в духовке (очень аккуратно, моментально подгорают).

Зерна кофе и кусочек палочки корицы слегка дробим. Добавляем ванилин, мускат. Заливаем все составляющие дистиллятом. Оставляем на две недели в темном месте. Фильтруем.

Настойка карамельно-изюмная на перегородках грецкого ореха

Ингредиенты:

Дистиллят или ректификат 40,0% – 1,0 л;

Перегородки грецкого ореха – 10 грамм;

Изюм – 10 грамм;

Ванилин – 0,5 грамма;

Гвоздика – 0,3 грамма;

Сахар – 10 грамм.

Время: 14 дней

Перегородки грецкого ореха обдаем кипятком, который через минуту сливаем. Подсушиваем в духовке (очень аккуратно, моментально подгорают).

Все составляющие заливаем дистиллятом. Сахар растапливаем до карамельного цвета. Не остужая добавляем в основную массу настойки. Оставляем на две недели в темном месте. Фильтруем.

Желудь

Желудь – плод дуба (семейство буковые). Как и другие «орехи» содержит витамины группы В, РР, минералы (кальций, магний, калий, фосфор и т.д.), дубильные вещества. Желуди в истории использовали для употребления в пищу, в том числе домашним животным, приготовлении желудевой муки, желудевого кофе и т. д.



Желуди считаются полезными в народной медицине при лечении панкреатитов, сахарного диабета, мочеполовой системы.

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.