Игорь Кехтер

# НАСТОЯТЬ НА СВОЁМ

Секреты и рецепты наливок из погребов Золотого кольца

rescuer

18+

Игорь Кехтер

# НАСТОЯТЬ НА СВОЁМ

Секреты и рецепты наливок
из погребов Золотого кольца

Москва 2018

*Оказавшись в 1965 году в Суздале, молодой журналист газеты «Советская Россия» Юрий Бычков задумался о генетической связи между древними городами: Москвой, Сергиевым Посадом, Переславлем, Ростовом, Ярославлем, Владимиром и Суздалем. Позже автор самого известного отечественного маршрута признался: «Для меня в "Золотом кольце" Владимир и Суздаль занимают первое место. Здесь всё началось. Здесь был тот самый бесценный исторический материал, без которого "Золотого кольца" получится не могло бы. "Золотое кольцо" – это не просто название, это символ единения».*

# Испытание галошей

Первый напиток, который я попробовал, приехав служить на Север, назывался «Галоша».

До этого я почти не пил, а тут мне сразу предстояло выдержать серьезное испытание – поднять три тоста, принимая первую офицерскую должность. Первый – за сменщика, уезжающего на новое место службы, второй – за человека, принимающего его должность, и третий – за отца-командира и дружную службу всего коллектива. Ударить в грязь лицом было никак нельзя.

Времена были сложные. Из закуски – солдатская тушенка, хлеб и огурцы. А уж на грудь принимали вообще что бог пошлет: на дворе «сухой закон» – не забалуешь.

После того как мы опрокинули первый тост, я почувствовал, как принятая внутрь жидкость прожгла меня насквозь – от макушки до пяток. Глаза выскакивают из орбит, дыхание перехватило, во рту – отчетливый вкус жженой резины.

Но я виду, конечно, не подаю. Отдышались, закусили, и я тихонечко спрашиваю у своего соседа, что это мы такое пьем. Тут он мне и объяснил, что это – «Галоша» – технический спирт, разбавленный авиационным керосином. Мол, ничего другого в этот день достать не удалось.

Два следующих тоста я, само собой, выдержал. Но в тот момент принял твердое решение, что таких игр со здоровьем в моей жизни больше не будет. С тех пор я стремлюсь держать дома только качественные алкогольные напитки. А часть из них научился готовить сам – из подручного сырья.

# Мы боролись за изюм

Интерес к экспериментированию над созданием напитков из того, что есть под рукой, у меня проснулся давно. Как это часто бывает, творческий импульс спровоцировал «сухой закон», введенный в 80-х годах. Я тогда служил на Крайнем Севере, проходил службу в частях отдельной группы войск «Арктика». Вводка была строго по талонам, а ближайший магазин – в двух тысячах километров. Так что народ искал любые возможности «вмазать». Однако такие небезопасные способы нас не устраивали – и мы начали искать варианты приготовления напитков, от которых можно было получить приятные и разнообразные вкусовые ощущения.

Особой изобретательностью выделялись сослуживцы, приехавшие из южных регионов страны, – они, в отличие от многих

других, уже имели для этого массу полезных навыков. Вслед за ними и все остальные быстро смекнули, что надо делать. Было весело наблюдать, как в день выдачи продовольственных пайков все первым делом бегут получать сухофрукты на компот. Нам нужно было во что бы то ни стало добраться до этого мешка и выбрать изюм, ведь не секрет, что он бродит лучше всего – именно из изюма у нас получалось самое вкусное вино. Тогда это было пределом наших гастрономических возможностей.

Вернувшись в Суздаль, я не забросил свои эксперименты. Наоборот, получив доступ к специальной литературе и широкому набору местных продуктов, мы с такими же, как я, энтузиастами с головой погрузились в новую тему. Много лет ныряли в историю отечественного виноделия – изучали, пробовали, сравнивали, адаптировали и усовершенствовали рецепты. В какой-то момент даже решились на массовое производство собственного напитка – «Меда ставленого», изготавливаемого по возрожденному нами старинному рецепту.

Я женат один раз и навсегда. Уже 30 лет с супругой Людмилой вместе сочетаем крепость и надежность «настойки» с приятным и сладким вкусом «наливки»! За что ей огромная благодарность.

Несмотря на нынешнюю доступность любых экзотических ингредиентов, мы не отступали от взятого за основу правила использовать только доступные каждому суздальские продукты. Так мы открыли для себя удивительную историю «города огородников», издревле обеспечивающего съестным не только разные регионы России, но и целый ряд европейских стран. А заодно разобрались в особенностях местных сортов ягод, овощей и корнеплодов, которые раз за разом становились оригинальной основой непревзойденных и полезных настоек, наливок, вин и ликеров.

Стремясь не потерять и систематизировать накопленный опыт, мы решили начать работу над созданием Музея национальных русских напитков. Я хочу увлечь вас в совместное гастрономическое путешествие, наметить поле для семейных творческих экспериментов и поделиться собственным практическим опытом, сдобренным рекомендациями лучших суздальских шеф-поваров.

Чтобы приступить к делу, вам не придется обзаводиться сложными и дорогостоящими приспособлениями. Достаточно поискать в домашнем буфете завалявшуюся там баночку засахаренного варенья или отправиться в собственный сад. Ведь именно так поступали наши предки, предвкушая очередные добрые душевные посиделки. Наливай, на здоровье!

**Последние портки продай, но после бани выпей. (А.В.Суворов)**

Великий русский полководец Александр Суворов начал писать книгу «Наука побеждать» в родовом имении в селе Кистыш Суздальского района. В 1780-х годах, после окончания первой Русско-турецкой войны, Суворов был назначен командиром Владимирской дивизии. До печати рукопись книги была озаглавлена «Суздальское учреждение». Не исключено, что будущего генералиссимуса вдохновила хорошая местная наливка и любимый им бодрящий квас.

# Что пили на Руси

Как и договаривались, в этой книге мы поговорим о приготовлении домашних наливок и настоек – всего того, что сегодня ассоциируется с домашними праздниками, семейными застольями, душевными встречами и уютными посиделками с друзьями.

Однако прежде чем перепрыгнуть сразу в XIV век, я хотел бы сказать несколько слов об истории зарождения напитков в Древней Руси. Русичи, всегда отличавшиеся тягой к экспериментированию и хорошим вкусом, потребляли огромное количество всевозможных жидкостей.

Заходит Илья Муромец на постоялый двор и просит принести ему водки. Хозяин уточняет: «А что кушать изволите?». «Ее, родимую, и буду кушать. Отличная водка в нашей губернии», – ответил богатырь. Село Карачарово Владимирской области – предполагаемая эпическая родина героя древнерусского былинного эпоса.

Судя по травникам и сохранившимся жизнеописаниям, основным и любимым напитком с незапамятных времен был квас. Пили ядреный, бодрящий напиток много и часто. Видов его тоже было немало: яблочный, житный, медвяный, суточный, сладкий и кислый, свекольный и ячневый, с мятой и хреном. Квас был основной для разного рода похлебок – вспомнить хотя бы популярную до сих пор окрошку. Кстати, исследователи полагают, что уже в те времена русичи понимали механизм действия закваски.

Кажется, что уж квас-то знаком буквально каждому. Тем не менее древний напиток отличался от современного. Самое любопытное, что квасы в ту пору делились на два вида: алкогольные и безалкогольные. При этом в большем ходу был именно хмельной напиток. На этом настаивает и этимология слова: на древнерусском «квасник» означает «пьяница». Расхожее в наши дни выражение «квасить» из той же оперы.

Похожая история и с березовым соком. Так называемая березовица, как и квас, могла быть обычной и «пьяной». Хмельной вариант напитка представлял из себя забродивший древесный сок, который тоже, по всей видимости, пользовался большой любовью у простого населения.

Еще одним ключевым напитком Древней Руси был мед. Крепче этого «дара богов» наши предки долгое время не знали ничего. На дурманящие свойства медов указывает и происхождение слова: «мэду» в переводе с греческого значит именно «хмельной напиток». А образованное от него «мэдэе» – «пьянство». Правда, и у пьяного меда был не менее любимый в наро-

де безалкогольный двойник – сильно подслащенная вода именовалась «сытой».

А вот в слове «пиво», напротив, ничто не указывало на связь с алкоголем. Судя по сохранившимся документам, так в древности долгое время называли любую потребляемую жидкость. Для обозначения привычного нам сегодня слабоалкогольного напитка использовались другие, утерянные позже слова. Например, «олом» именовали напиток, сваренный на основе ячменя с добавлением ароматных трав (как правило, полыни и хмеля), патоки и соков. Забавно, что о напитках с разного рода добавками на Руси говорили «поддельные», в смысле – измененные или доделанные.

Вокруг поиска ответа на вопрос, были ли наши предки склонны к частому употреблению алкоголя или позволяли себе захмелеть исключительно по большим праздникам, сломано немало копий. С одной стороны, известно, что выпивка на Руси без серьезного повода не приветствовалась. С другой – непонятно, причислялось ли все бесчисленное множество пьянящих напитков именно к хмельным, отнимающими рассудок. Ведь в отсутствие холодильников и кондиционеров продукты скисали и начинали бродить, не спрашивая на то особого разрешения. И как показывает история, за творческо-гастрономическим осмыслением получаемого при этом сырья не поспевал даже живой древнерусский язык, давший собственные имена многим напиткам намного позже того, как рецепты их приготовления широко распространились в народе.

Всерьез пьянство стало проблемой лишь в XIV веке – после того, как генуэзцы привезли в подарок Дмитрию Донскому «живую воду». За два следующих века водка получила на Руси невероятно широкое распространение, о чем свидетельствует сам язык, пополнившийся в этот период великим множеством крылатых выражений, пословиц и поговорок, предостерегающих и осуждающих русичей, идущих на поводу у зеленого змия.

Тем не менее не стоит забывать, что именно водка, а вслед за ней и ставшая популярной культура самогоноварения дала начало новому этапу истории появления алкогольных напитков. А сама возможность изготовления обладающих чудодейственными свойствами настоек и бальзамов стала катализатором для дальнейшего развития отечественной медицины.

Площадь Суздаля всего 15 квадратных. километров. Но как же красиво наполнены они! Как на ладони – 200 памятников архитектуры, более 50 православных храмов, 5 монастырей, кремль и десятки музеев. С любой точки города можно увидеть завораживающие купола суздальских церквей.

# Настойка и наливка – в чем разница?

Чтобы не возникло путаницы, давайте сначала определимся с тем, чем именно отличаются наливки и настойки. С первого взгляда ответ на этот вопрос не совсем очевиден. Потому что суть изготовления напитка и в том и другом случае одна – добиться, чтобы крепкий алкоголь вытянул и вобрал в себя вкус и целебные свойства добавленных в него ингредиентов.

Во-первых, эти напитки отличаются крепостью. Если наливка обычно делается не выше 25 градусов, то настойка значи-

тельно крепче. Вероятно, именно поэтому они поделили между собой славу мужского и женского напитка.

Во-вторых, наливки делаются из ягод и сладких фруктов, причем обязательно с добавлением сахара. А настойка – это сухой алкоголь, в основе которого чаще всего лежат целебные травы и специи. Это обусловлено исторически: если наливки родились сразу как украшение стола, то настойки поначалу были лекарством.

Если добавить в оба уже готовых напитка большое количество сахара, то настойка превращается в бальзам, а наливка – в ликер.

Да, и, возможно, самое главное. В самом конце процесса приготовления наливка, в отличие от настойки, обязательно выставляется на солнце – наливаться. Отсюда – и ее название.

## Настойки

Итак, настойка – это алкогольный напиток, получаемый при соединении крепкого алкоголя (водки, самогона или спирта) с душистыми целебными травами, пряностями или плодами. Технология его приготовления довольно проста: выбранное сырье настаивают до тех пор, пока из него не выделятся и не перейдут в жидкость все эфирные масла и биологически активные вещества. Взявшись за дело, не стоит забывать, что в союзе алкоголя и всех остальных компонентов ключевая роль принадлежит последним. А основа, которая, безусловно, должна быть хорошего качества, нужна лишь для сохранения их вкуса, цвета и запаха.

Настойка, в отличие, пожалуй, от всего остального спиртного, попала на наши столы из рук лекарей. Считается, что метод настаивания водки на целебных травах был изобретен еще за несколько тысячелетий до нашей эры – вероятнее всего, в Китае. Правда, об уникальных свойствах этого зелья знали и древние греки. Но, конечно, о массовом и неудержном потреблении этого продукта в древности не было и речи. Настойки назначали исключительно врачи и в очень небольших дозах.

В России настойки получили широкое распространение после XV века. Считается, что их применял в лечении страждущих уже Сергий Радонежский, особо ценивший за успокоительные свойства настой пустырника. А Дмитрий Донской, которого врачевал святой, согласно летописям, ни разу не отправлялся в военный поход без его чудодейственного лекарства.

Некоторое время рецепты целебных зелий хранились в строгом секрете и передавались знахарями из рук в руки.

Если после приготовления наливки у вас остался чернослив, нужно надломить его вдоль и вынуть косточку, положив вместо нее миндальный орех. Получается отличная закуска под черносливовую настойку.

Хорошо завершить вечер взваром из сухофруктов. Сухофрукты кипятить 10 минут. Затем добавить гвоздику, корицу, сахар и варить еще 5 минут – ароматный и полезный взвар готов.

Но уже вскоре лекарство распробовали на вкус простые смертные – и начали самостоятельно его готовить. Так что склянки с пахучими жидкостями постепенно перекочевали в буфеты и погреба, а необходимостью «подлечиться» повсеместно стали оправдывать желание пропустить перед ужином рюмку-другую.

Тут-то и началось самое интересное. Простой метод производства и неограниченное поле для экспериментов дали удивительные результаты. В домах множились емкости с жидкостями невиданных прежде цветов: синими, зелеными, красными, оранжевыми и фиолетовыми. Пряные и горькие, терпкие и душистые – настойки теперь пользовались почти поголовной любовью. Пожалуй, чаще других использовались молодые побеги рябинового дерева, полынь и можжевельник. А без легендарной анисовки, казалось, уже и вовсе невозможно было сесть пообедать.

Вокруг чудодейственного крепкого напитка роится много легенд. Самые любопытные их них связаны с появлением знаменитых настоек «ерофеич», рецептами которых и в наши дни пестрят интернет-сайты и поваренные книги. Есть версия, что реальный Ерофеич жил в XVIII веке и был цирюльником, который провел несколько лет в Китае в составе русской миссии. Там любознательный брадобрей якобы обучился восточным врачебным хитростям, а по возвращении на родину настоем из женьшеня вылечил сильно захворавшего графа Орлова. За что позже и получил право производить и продавать свои алкогольные напитки, прозванные в народе «ерофеичами».

В XVIII–XIX веках, когда стали доступными восточные специи и пряности, настойки заиграли новыми красками. Изюминки напитку добавили и цитрусовые: настой на лимонных корках до сих пор любят многие. Со временем ароматную жидкость стало принято добавлять в чай и кофе. А сами настойки, обладавшие традиционно густым и насыщенным вкусом, начали терять в крепости. Например, в готовый напиток теперь часто добавляли так называемое фрутово, за счет которого он становился более сладким и легким.

В наши дни интерес к настойкам вновь возвращается. В ассортименте редкого ликеро-водочного завода нет двух-трех сортов этого напитка. Однако качество настойки из супермаркета вряд ли может сравниться с той, что приготовлена из хороших ингредиентов собственными руками.

## Наливки

В отличие от настоек найти наливки на полках супермаркетов гораздо сложнее. В массовой продаже есть множество видов ликера – поздней вариации на тему этого напитка, обладающей большей насыщенностью, сладостью и густотой. А вот сами наливки – это продукт почти исключительно домашнего приготовления, который получил широкое распространение и народную любовь в XVII веке, когда стало модно держать в домах первые бары, демонстрирующие хозяйское гостеприимство.

Готовят их, как правило, на основе ягод и фруктов, соков и готовых настоев, в качестве приправы нередко используя пряности и специи – корицу, гвоздику, кардамон или ваниль. За основу можно брать любой алкоголь крепостью больше 40% – водку, спирт или самогон.

Традиционной ягодой для приготовления наливок в средней полосе России является вишня, смородина, слива и рябина. Сибирь и Дальний Восток славятся отменным качеством своих фирменных наливок из брусники. Незабываемым вкусом и ароматом обладают напитки из земляники, а толикой экзотичности – из морошки и кизила.

Наливка готовится в два этапа – сначала засыпанные большим количеством сахара ягоды или фрукты отдают жидкости вкус и аромат. А затем отстоянную и процеженную смесь выставляют на солнце, которое и доводит напиток до нужной кондиции. Срок изготовления наливки в каждом случае разный – от пары недель до полугода. Это по большей части связано со сроком хранения выбранного сырья. Например, быстропортящиеся ягоды земляника или малина подходят для приготовления скороспелых наливок. Но если вы готовы потренировать силу воли в ожидании готового продукта, можно выбрать груши или яблоки. Какой бы «наполнитель» вам ни приглянулся, стоит помнить, что ягоды и фрукты не нужно очищать от семян и кожицы – именно в них содержатся дубильные и ароматизирующие вещества, во многом отвечающие за результаты вашего труда.

По аналогии с наливками готовятся более густые, насыщенные и сладкие напитки – ликеры. За их основу берется алкоголь крепостью более 50 градусов. У ликеров, как правило, более сложные и причудливые вкусы. А для их изготовления подходит буквально все: от черемухи и ревеня до черники, облепихи, хурмы и мандаринов.

Модная закуска для тех, кто заботится о здоровье. Смешать нарубленные орехи и яблоки с йогуртом. Тщательно перемешать, а затем взбить блендером. Русская пословица права: «Не спрашивай: пьет ли, спрашивай: каков во хмелю».

# Город-огород Суздаль

Бог плюнул сюда черноземом. Другого объяснения тому, почему на том месте, где сейчас стоит Суздаль, образовались богатые и невероятно плодородные для средней полосы почвы, просто нет. С одной стороны – глина, с другой – глина, а внутри стихийно образовавшегося треугольника – двухметровая пышная, жирная плодородная подушка. Если вы спросите об этом феномене ученых, те только разведут руками: ни одного приемлемого с научной точки зрения обоснования сему факту так и не найдено.

Думаю, объяснять, почему Суздаль имеет славу в первую очередь города огородников, не придется. Местные жители сумели оценить щедрый подарок, за много столетий научившись не только извлекать из земли хорошую прибыль, но и творчески подходить к этому процессу.

Не секрет, что именно суздальцы, для которых работа на огороде традиционно была не средством субботнего времяпровождения, а настоящей профессией и зачастую единственным способом содержать семью в достатке, лучше других разбираются в сортах овощей и корнеплодов, тонкостях их хранения и приготовления, лечебных свойствах и вкусовых характеристиках собранного урожая.

Стратегическое продовольственное значение небольшого города оценили еще в древние времена. Суздальские производители не только поставляли продукты к царскому столу и загружали первоклассными товарами столичные рынки, но и одними из первых начали выстраивать надежные схемы поставок выращенного урожая по всему миру. А необходимость работать с большими объемами продукции и налаживать сложную логистику, как водится, повлекла за собой научный прогресс. Например, именно здесь появились первые прототипы современных овощехранилищ, оснащенных системами климат-контроля и прочими чудесами техники. Ими были сложно сконструированные «луковые избы», позволявшие долгое время сохранять урожай и не прерывать круглогодичные поставки свежей продукции.

Было бы странно, если бы сами жители Суздаля, взявшие на себя обязанность вдоволь кормить ближних и дальних соседей, не прослыли хлебосольными хозяевами и тонкими гурманами, умеющими грамотно использовать базовые местные продукты как для стряпанья доброго обеда, так и для изготовления разнообразных непревзойденных напитков по рецептам, выдержанным во времени.

Логично, что сегодня, когда на базе роста интереса к здоровому образу жизни, фермерству, экологически чистым продуктам, истории отечественной кулинарии и знаниям живущих на земле людей, именно Суздаль становится одной из основных точек развития внутреннего российского туризма, зазывая гостей запахами ароматных настоек, дурманящей медовухи, бодрящего кваса и спасительного по утрам огуречного рассола.

Традиционные русские рецепты местные шеф-повара превращают в новый гастро-тренд. Как насчет попкорна из гречки, желе из огурцов и лайма, десерта из кедровых орешков со сгущенным молоком, «хренового мороженого» с черным перцем и пшеничными крошками?

# Мед ставленый

Если вас попросят назвать первые пришедшие в голову ассоциации со словом «Суздаль», вы наверняка вспомните о медовухе. Этот напиток в последние годы получил особенно широкое распространение. А недавно в древнем городе учредили даже специальный фестиваль «Медовуха-Fest».

Наша страна действительно издревле славилась своими медами. Некоторые исследователи полагают, что культура их потребления сложилась в Древней Руси. Известно, например, что княгиня Ольга брала с древлян дань не только медом, но и произведенными на его основе напитками. Другие склоняются к версии, что традиция изготовления хмельного напитка уходит корнями намного глубже – возможно, она даже предшествовала первым опытам виноградного виноделия.

Медовый месяц – время для медовухи, правда, безалкогольной. Различные добавки – шиповник, можжевельник, имбирь, красный перец – придают напитку чудесные свойства, чтобы через год у молодых был повод поднять бокал за новорожденного богатыря.

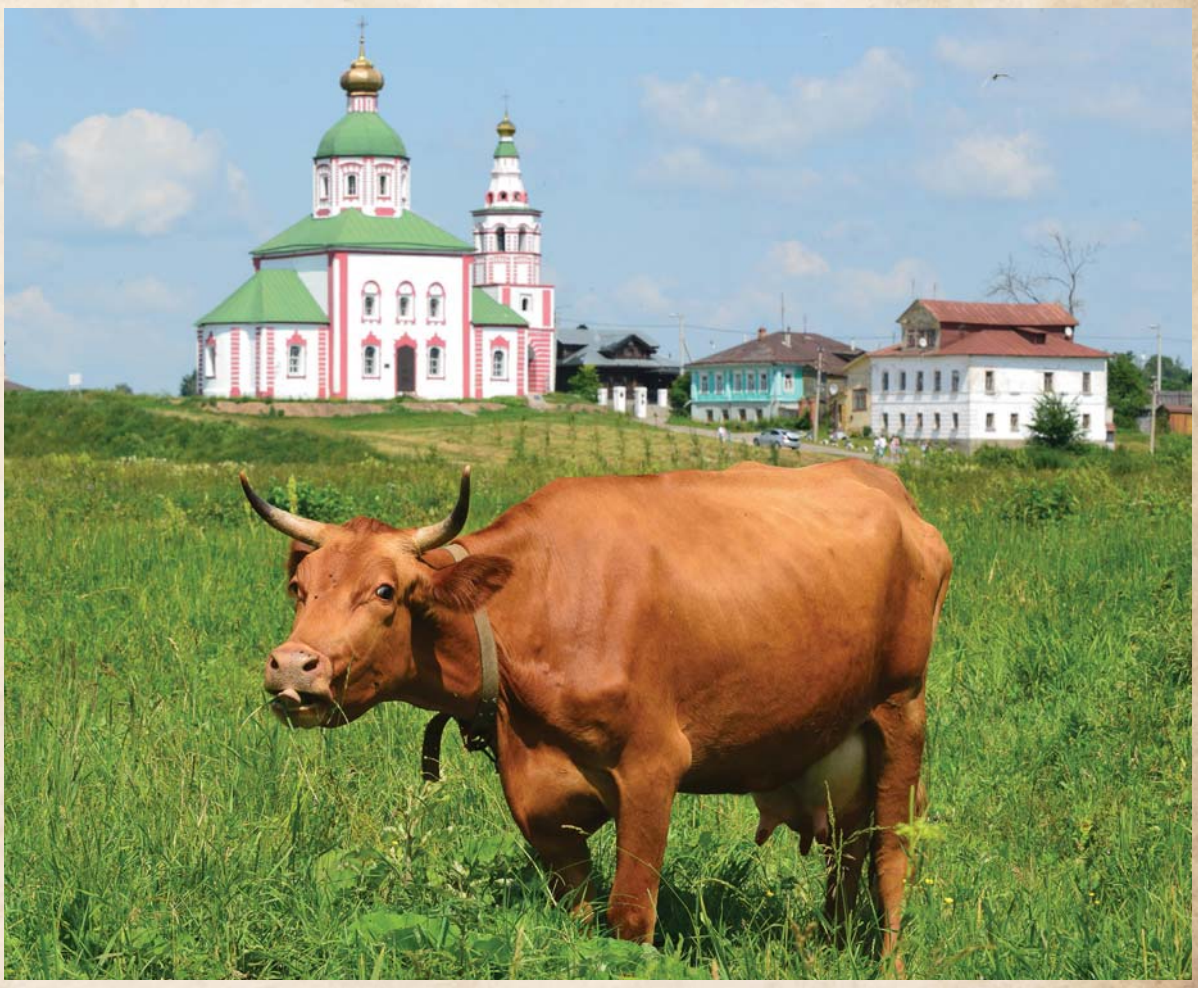
Напитков, готовящихся на основе продуктов пчеловодства, великое множество. Однако их современные версии зачастую сильно модифицированы и уже имеют мало общего с древними аналогами. Например, та же самая медовуха (или вареный мед) получила широкое распространение лишь в XIX веке, когда в народные массы начал возвращаться интерес к традиционной гастрономии. Спрос на нее еще больше усилила советская власть, принявшая решение развивать туристическую отрасль и начавшая, наряду с главным туристическим комплексом, строить в Суздале большой медоваренный завод. С тех пор медовуха производится исключительно быстрым способом: стерилизация меда кипячением помогает удовлетворить растущие потребности местного населения и многочисленных туристов.

А вот в древности все было по-другому. Меды имели сакральное значение и не пились как придется. Они подавались к столу лишь в особых случаях – на свадьбах, похоронах или больших праздниках. Отсюда, например, пошло понятие «медовый месяц»: согласно преданию, на Руси была традиция пить слабоалкогольные медовые напитки в течение всего первого месяца после венчания.

Судя по сохранившимся в летописях рецептам, тогда хмельной напиток готовили совсем иначе. Сырье не подвергали термической обработке, а давали ему время для естественного сбраживания. Такой мед называется ставленым – то есть оставленным на длительный срок. Ждать готовности напитка

приходилось минимум три года, а в большинстве случаев – гораздо дольше. Интересно, что забродившую смесь из меда, ягод и воды закладывали в землю (в те времена это был единственный способ получить стабильные условия хранения, ведь перепады давления и температуры воздуха на большой глубине были минимальными). Согласно одной из легенд, именно любовь русичей к питию такого меда в IX веке остановила князя Владимира от принятия магометанства, требующего жить «насухую».

Попробовать приготовить медовый напиток по древнему рецепту можно и сегодня. На первый взгляд ничего сложного нет: для этого понадобится лишь чистая ключевая вода, мед и немного свежих ягод. Единственный фактор, способный наложить табу на подобные эксперименты, – необходимость ждать результатов своего труда в течение нескольких лет.



# Суздальский огурец

Сколько именно огуречных миллионеров появилось в Суздале во второй половине XX века, точно никто не знает. Не потому, что не искали ответа на этот вопрос. Просто большая часть зажиточных огородников, по всей видимости, держала вырученные деньги не в «Сберегательном банке», а в более укромных местах, то есть именовались по тем временам подпольными миллионерами.

Несмотря на то что сегодня бренд «суздальский огурец» уже намертво сросся с городом, бум выращивания пупырчатой культуры был совсем недавно – примерно с середины 60-х до середины 80-х годов XX века. Больше того, вопреки мнению многих людей, «суздальский огурец» – не специальный местный сорт: дело вовсе не в селекции, а в выдуманном местными жителями уникальном способе его культивации.

Но обо всем по порядку. До революции о промышленном выращивании огурцов в Суздале, скорее всего, никто даже

не задумывался. Однако при новом строе дела у свободолюбивых, предприимчивых и оборотистых местных жителей пошли не так гладко. Созданное поначалу «Общество садоводства и огородничества» быстро развалилось, пашни были отобраны, а самые крепкие крестьяне – раскулачены. Промышленное производство овощей фактически приказало долго жить, а единственном способом прокормить семью вновь стала тяжелая работа на собственных шести сотках. Традиционный «золотой овощ» суздальских огородников – лук – к этому времени больше не мог им помочь: культура была начисто истреблена неизвестным живучим грибком. Тут-то и вспомнили об огурце.

Составляющие формулы будущего «миллионера» были такими: домашний газовый котел и полиэтиленовая пленка. Благо последнюю совсем недавно изобрели, а поголовно обязывать жителей устанавливать счетчики голубого топлива еще не додумались. Так что предприимчивые суздальцы начали прокладывать трубы для обогрева земли прямо на грядках, под подушкой из чернозема. И весь город в мгновение ока оказался покрыт куполами современных легких парников.

С этого времени сезон продаж овощей начинался не летом, а уже в апреле. Цена огурцов ранней весной достигала астрономических трех рублей за килограмм. И несмотря на это, за ними вечно стояла очередь. По подсчетам специалистов, каждые шесть соток теперь приносили своим трудолюбивым хозяевам до трех тысяч рублей чистой прибыли за сезон. Тут-то под подушками рачительных хозяев и начали расти будущие семейные капиталы.

Суздаль быстро наполнился легковым транспортом – горожане вновь налаживали поставки своей свежей продукции в самые удаленные регионы страны. Суздальский огурец теперь знали по всей России: от Архангельска до Южного Урала. Благо о ценах на бензин голова тогда еще ни у кого не болела.

Стоит ли говорить, что «огурцовка» имеет в Суздале статус особого напитка? У овоща-спасителя появился собственный праздник. А блюдами из огурцов пестрят меню всех местных ресторанов: тут вам и варенье из огурцов, и салаты, и супы.

Напитки из огурцов обладают не только символическими, но и вполне реальными полезными и вкусовыми свойствами. В большом ходу настойки на водке, спирте и самогоне. Не стоит забывать, что хрустящий огурец – это еще и одна из лучших закусок для крепкого алкоголя. Ну и конечно, знакомство с зеленым другом будет неполным, если по приезде в Суздаль поутру вам не предложат поправить здоровье лучшим в мире бодрящим огуречным рассолом.

Крепкие настойки хорошо закусывать соленым огурцом, предварительно макая его в гречишный мед. Кисло-сладкое сочетание дает отличное послевкусие.
Следующий день после дружеской дегустации правильно встретить супом из огурцов. Рецепт простой: 0,5 л кефира, 150 гр свежих огурцов, сваренное вкрутую и мелко порубленное яйцо, 50 гр клюквы, зелень, соль.

# Толпуховский хрен

«Хрен и лук не выпускай из рук» – это именно наша поговорка. Действительно, до революции основные инвестиции в экономику города приносили эти два продукта. Их даже сажали вместе – на Суздальском ополье были огромные хрено-луковые плантации: уходящий глубоко в землю и практически неубиваемый корень защищал своих соседей по грядке от инфекций и вредителей лучше любой химии. А старики всегда люди говорили: «Огород без хрена – что стадо без пастуха». Сохранились данные о том, что в самом начале XX века из примерно 620 тысяч тонн вывозимых из Суздаля овощей и фруктов 25 тысяч пудов приходилось именно на хрен.

Местные жители, как и многие гурманы по всему миру, распробовавшие вкус ароматного дерущего корня, делают из хрена массу всевозможных закусок и приправ. Но ценят этот продукт не только за вкусовые качества. Овощ недаром прозвали «русским женьшенем» – о его чудодейственных и живительных свойствах было известно с давних времен. Хреном, считавшимся лекарством от болезней, лечили буквально все – от простуды до простатита. А по рукам до сих пор ходят так называемые «хренолечебники», пестрящие рецептами настоек, компрессов и притирок.

Однако по приезде в Суздаль знакомство с хреном обычно начинается не с закусок и компрессов, а со стопочки ядреной хреновухи, собственный рецепт которой имеется здесь чуть ли не в каждой семье, не говоря уже о барах и ресторанах. Как только не называют суздальцы один из своих любимых напитков: «хреновуха», «хреновка», «хреновочка», «хреновая водка». Известно, что при жизни Петра I был даже издан указ, согласно которому в каждом доме должно было храниться по пять четвертей «стратегически важного напитка». Кстати, лечиться от чрезмерных возлияний здесь принято все им же – хреном. Квас, приготовленный на основе полезного корня, почти так же популярен, как и алкогольные напитки.

В 90-е годы культура выращивания хрена получила в Суздале второе рождение. Местные фермеры, всерьез заинтересовавшиеся возделыванием его в промышленных масштабах, неожиданно выяснили, что именно в суздальском хрене сорта Тол-

пуховский количество пероксидазы – редкого, очень дорогого и высокого ценимого химиками вещества, раз в 15 раз выше, чем в других его разновидностях – например тех, что выращивают в США и Европе.

Что касается использования ядреных корешков, то при работе с ними стоит знать, что самый вкусный хрен, – тот, что выкопан в августе-сентябре. Но важнее всего другое. Если в результате своих экспериментов вы намерены получить не только ароматную и вкусную, но еще и полезную настойку, надо помнить, что лекарственные свойства обработанного хрена сохраняются не более недели. А значит, использовать лучше свежий или качественно сохраненный продукт.

А вообще, при работе с хреном главное – не перемудрить. Самодостаточный корень не терпит ничего лишнего. При изготовлении напитков поиграть со вкусами и без того богатого напитка поможет разве что толика меда, лимона и щепотка специй.

Кто из нас не любит летнюю окрошку! Освежающую, хрустящую – объедение! Если в классическую окрошку добавить тертый хрен и тщательно перемешать, получится отличное блюдо.

# Душистый хмель

Есть версия, что именно жители Древней Руси научили европейцев использовать в пивоварении хмель. Считающие так исследователи ссылаются на то, что запись в Лаврентьевской летописи 985 года об уникальных дурманящих зеленых шишках на век опережает первые упоминания о них в документах стран Западной Европы. Получается, что знания о свойствах хмеля сохранять пиво и придавать ему знакомый нам сегодня специфический запах передались от русичей.

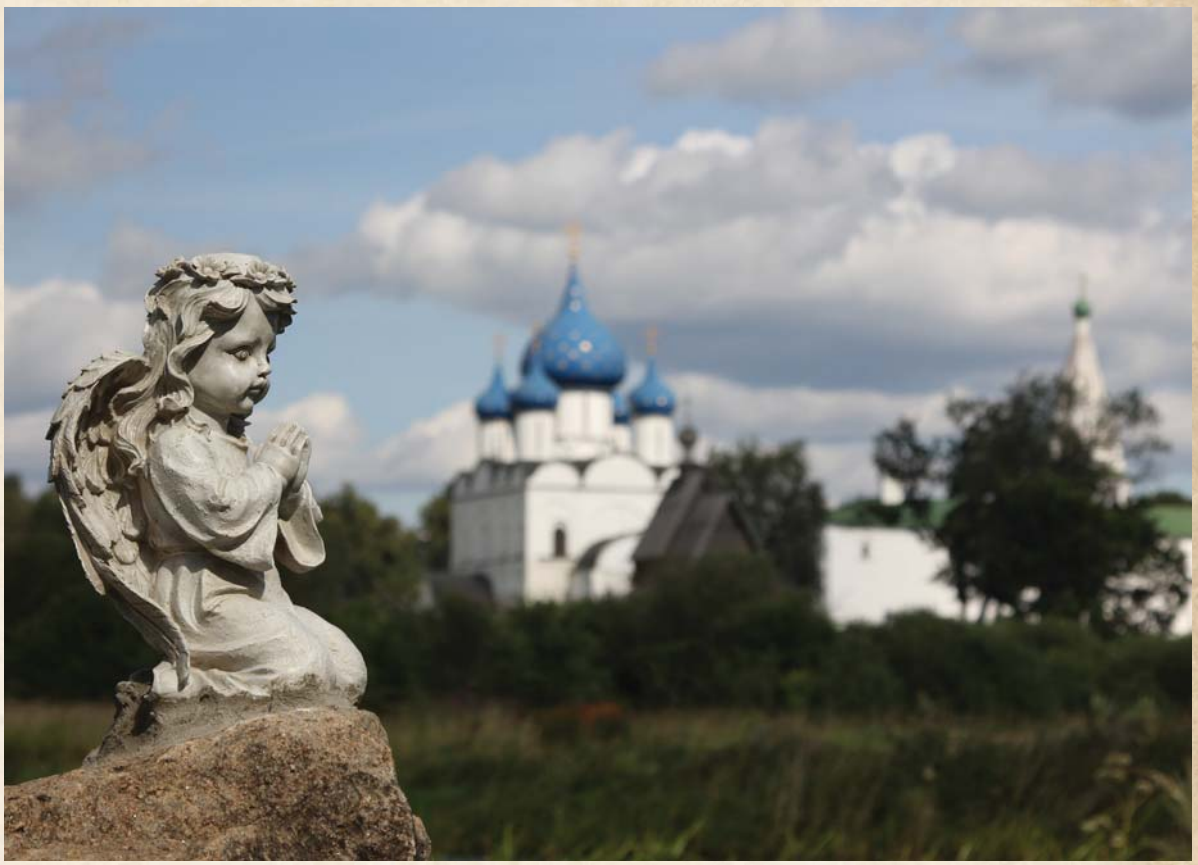
Так или иначе, пиво, как и мед, было известно нашим предкам с незапамятных времен. Его любили пить уже в окружении крестившего Русь князя Владимира. А судя по Договорной грамоте 1264–1265 годов, в XIII веке хмелем активно торговали. Таможенная пошлина за провоз хмеля по территории удельно княжества равнялась тогда одному коробу шишек с каждой ладьи.

Оценившие качество нового для себя продукта страны Европы начали активно закупать его у своих соседей. Считается, что Русь долгое время была основным экспортером хмеля – в дальний путь отправлялись целые караваны выращенного здесь растения. А промышлявшие этим делом купцы имели неплохой достаток.

При этом сведения о массовых поставках продуктов хмелеводства идут в разрез с заявлениями о том, что сорта «русского хмеля» якобы не годились для промышленного пивоварения, а использовались лишь для домашнего, так называемого коржачного пива. Не стоит забывать, что дорога в дальние страны по тем временам была долгой, опасной и недешевой. А значит, считающая деньги Европа вряд ли согласилась бы платить за товар сомнительного качества.

Правда, через некоторое время внешнеторговый оборот хмеля резко сократился. Возможно по той причине, что непривередливый, растущий как сорняк хмель быстро прижился и на новой родине, так что нужда в закупке товара сама собой отпала. Вероятнее всего, родиной хмелеводства являются страны Средней Азии – уже оттуда оно добралось до Владимиро-Суздальской Руси через Сибирь и юго-восточные регионы нынешней России.

«Проще пареной репы» – говорят о чем-то незамысловатом. А мы рекомендуем сырую репу, полную полезных для иммунитета веществ, на закуску. Репу натереть на терке, добавить мед и полстакана черной смородины. Как гласит народная мудрость – «закуска градус жрет».



Несмотря на сокращение промышленной культивации растения, в некоторый районах Владимирской области хмелеводство цвело буйным цветом вплоть до Октябрьской революции. Одной из самых известных территорий-производителей была Гавриловская волость Суздальского уезда. Здесь хмелем были засажены не только все приусадебные участки, но устроенные специально для этого аналоги садов.

Вне зависимости от активности внешнеэкономических отношений Древней Руси, хмель был само-собой разумеющимся атрибутом каждого огорода и приусадебного участка. Неприхотливая культура росла буквально на каждом дворе, никак не учитывалась и использовалась по необходимости. А необходимость была частой – по данным некоторых историков, пиво на Руси варили чуть ли не каждый день. К слову, перед большими праздниками наши предки устраивали «коллективные варки», аналоги тех, что вновь получают широкое распространение в наши дни.

Еще в XVIII веке сочная клюква применялась как лекарство при простуде, ревматизме, малярии, бронхите. Сегодня морсы и соки из ягоды-царевны ценятся как средство, способное одолеть простуду и цистит. Вкусные напитки дарят порцию здоровья – если, конечно, они состоят исключительно из натуральных ингредиентов.

# Невежинская рябина

Для того чтобы показать, насколько важное значение имеет выбор исходного сырья для успеха домашних гастрономических экспериментов, достаточно рассказать всего лишь одну историю. Историю невежинской рябины.

Сейчас уже ни для кого не секрет, что терпкие и ароматные плоды этого дерева на редкость хорошо дополняют почти любой крепкий алкоголь, будь то спирт, водка, коньяк или самогон. Но так было не всегда. За лучшим сортом ягод для настойки охотились долго. Виноделы знают, что невежинскую рябину, растущую вблизи Суздальского ополья, первым отыскал Петр Смирнов – бывший крепостной, который благодаря отменному вкусу, хватке и таланту не только получил звание поставщика высочайшего двора, но и обеспечил своему сыну Арсению титул российского «водочного короля».

Смирнов имел широкую сеть собственных поставщиков и знал, где в России растут лучшие можжевеловые шишки, где –

Изящные закуски к горьким напиткам: на кружочек огурца положите кусочек сыра и дольку апельсина. Другой вариант: на дольку лимона нужно посыпать натертый сыр и шоколад. Вторя русской пословице: «Пить пей, да дело разумей».

ягоды, а где – анис, мелисса или кориандр. Решение о создании настойки на основе невежинской рябины было принято в 1888 году. И уже после первых опытов, позволивших неплохо подзаработать на сборе ягод местным крестьянам, стало понятно: напиток произведет фурор. В следующем, 1889 году настойка имела оглушительный успех в Европе и получила Большую золотую медаль на Всемирной выставке в Париже. А «Русское чудо» – так «ягодный нектар» окрестили сами парижане – замелькало на обложках самых модных французских журналов.

Отец и сыновья Смирновы берегли рецепт драгоценного зелья, покорившего мир утонченным вкусом и изысканным ароматом, как зеницу ока. Быстро смекнув, как сбить с толку наступающих на пятки конкурентов, они поменяли в названии напитка несколько букв. Так «невежинская» рябина превратилась в «нежинскую», а настойка потеряла привязку к месту сбора уникальных ягод. Сделано это было весьма вовремя. Если верить людской молве, следующей осенью в окрестностях города Нежин, расположенного в Черниговской области Украины, была оборвана вся рябина. Естественно, получить желаемое качество алкогольного напитка, никому из энтузиастов так и не удалось.

После того как секрет «Нежинской настойки» стал широко известен, историей происхождения ягод заинтересовались многие. Легенд о том, кто именно и когда начал приручать дикую суздальскую рябину, несколько. Согласно, пожалуй, самой любопытной из них, за появление ягоды следует благодарить Андроника Невежу – ученика русского первопечатника Ивана Федорова, занимавшегося оформлением книг. Якобы именно он получил в дар от Ивана Грозного небольшую деревеньку близ Суздаля, которая и была названа по его имени – Невежино. А когда на старости лет Андроник увлекся садоводством, то распробовал и оценил по достоинству своенравную рыжую ягоду, впервые высадив рябину вперемежку с другими плодовыми растениями.

Сегодня ничто не мешает любому желающему приготовить «русское чудо» самостоятельно. Надо быть готовым к тому, что повозиться с рябиной придется дольше, чем с любой другой ягодой. Однако результат того стоит.

Важно помнить, что отправляться за терпкой ягодой нужно после первых морозов: рябина, пожалуй, единственный продукт, которому холода – только на пользу. Дело в том, что при подморожении в ягодах расщепляется сахароза – из них уходит лишняя горькость, а ярко-рыжие плоды, похожие на кисть мелких румяных яблочек, становятся более сладкими, мягкими и сочными.

Суздаль – жемчужина Золотого кольца и город с богатой киноисторией. В его естественных декорациях было снято немало фильмов, которые стали классикой отечественного кинематографа. Например, «Женитьба Бальзаминова», фильм, в котором так вкусно и аппетитно пьют чай и не только обаятельные главные герои.

# Владимирская вишня

Лучшая для виноделия вишня, безусловно, владимирская. Ягоды этого дерева – сочные, с большим содержанием сахара – являются лучшим аналогом винограда из всего, что можно найти в нашей средней полосе. А уж о вкусе и аромате вишневых вин и настоек рассуждать вообще не приходится. Этот напиток способен превратить в настоящий пир даже самое скромное застолье.

Правда, найти сегодня владимирскую вишню не так-то просто. Сорта, которыми когда-то широко славилась Владимиро-Суздальская Русь, в XX веке были практически утеряны. Так что при выборе ягод, которые часто продаются под маркой легендарной владимирской вишни, нужно быть осмотрительнее.

По легенде, кустарник, который в будущем нарекут владимирской вишней, в XII веке при переезде в Суздаль прихватил с собой Юрий Долгорукий. Вместе с деревцами приехали из Киева и знавшие толк в садоводстве греческие монахи. Они-то и развели на территории местных монастырей первые вишневые сады, очень полюбившиеся местным жителям.

Вскоре немного акклиматизировавшуюся культуру начали высаживать буквально повсеместно. А к XVII веку вишневые сады по своей площади начали стремительно приближаться к яблоневым. Судя по воспоминаниям, оставленным гостями города, с непривычки во Владимире и Суздале было невозможно уснуть – на улицах не стихал стук колотушек, которыми жители отгоняли охочих до сладкой ягоды птиц. К этому времени владимирской вишней уже были обеспечены рынки всех окрестных городов. Но основная масса обозов, конечно, отправлялась в столицу.

Самой сладкой и крупной из всех сортов владимирской вишни была Васильевская. Ягоды этого дерева, выведенного в Васильевском монастыре города Суздаля, чем-то напоминают черешню. Прихотливое дерево не слишком активно плодоносило, а потому особо ценные ягоды не пускали в переработку, а ели только живьем. Позже Васильевскую вишню начали разводить и в Патриаршем саду города Владимира. Но, к сожалению, в XX веке требующий бережного ухода сорт был утрачен: судя по всему, советские специалисты перестали уделять растениям достаточно внимания, а самостоятельно заморские деревца плохо переносили морозы и нашествия вредителей.

К радости многих местных садоводов несколько лет назад Васильевская вишня вернулась на суздальскую землю. Сотрудники Всероссийского НИИ растениеводства им. Н.И. Вавилова обнаружили у себя единственный чудом сохранившийся экземпляр легендарного дерева и подарили его черенки Патриаршему саду. Сейчас привитые деревья растут на одном из испытательных участков в поселке Садовый Суздальского района. И уже через несколько лет можно будет собрать первый урожай. А еще чуть позже – начать пускать ягоды в дело.

«Жители Владимира занимаются разведением вишневых садов, кои содержат они не регулярные, на подобие лесного, дикого кустарнику, и во время урожая вишен отвозят оные в великом множестве и с большим барышом в Москву… от чего имеющие такие сады жители получают прибытку от 100 до 200 тысяч рублей».
«Географический словарь Российского Государства», 1801 год.

# Фруктово-ягодный ликбез

Пожалуй, самый распространенный и доступный ингредиент в домашнем виноделии – это **яблоки**. Скороспелым летним сортам лучше предпочесть осенние – в них меньше органических кислот и дубильных веществ, портящих напитки. Хотя совсем отказываться от экспериментов со сладкими сортами, наверное, не стоит: если понемногу добавлять их в напитки наряду с терпкими и кислыми, готовый продукт от этого только выиграет. Традиционно лучшими сортами считаются ароматная антоновка, славянка и анис.

Одной из лучших ягод для приготовления настоек и наливок является **рябина**. Кроме горчащей дикой ягоды, которую нужно либо предварительно заморозить, либо собирать только после первых холодов, активно используются сладкие садовые сорта. Интересный вкус дает напитку и черноплодная рябина – из нее получается густой, терпкий и яркоокрашенный напиток. Вяжущая черноплодка хорошо сочетается с большим количеством сахара, а потому из нее получаются отличные наливки.

Кого-то привлекают напитки из черных сортов **смородины** – специфические, с ярким вкусом. Кому-то по душе более нежные и душистые сорта красной и белой смородины. Собранную смородину нужно перерабатывать в день сбора. Но если вы срываете ее кистями, ягоды, оставленные в прохладном месте, могут подождать своего часа еще 3–4 дня.

Незабываемый аромат дает наливкам **малина**. Предпочтение стоит отдавать лесной ягоде – неказистой, зато обладающей интересным вкусом и ярким ароматом. А вот желтые и белоплодные сорта для использования в напитках непригодны. Собирать нужно зрелые ягоды, легко снимающиеся со «стерженька», и использовать спелую ягоду сразу.

Растущие у самой земли ягоды **земляники** нужно высыпать в ведро с водой, а затем выловить руками – ягоды выплывут наверх, а песок и земля осядут на дно. Даже самую мелкую землянику надо очистить от чашелистиков – в противном случае после настаивания они дадут неприятный привкус зелени. Ксати, опытные виноделы считают, что для использования в наливках лучше выбирать не самые спелые и не самые сочные ягоды.

Если не можете найти на рынке владимирскую вишню, выберите другой с темно-бордовыми плодами. Такие ягоды – самые богатые на вкус и аромат. Нужно отделить плодоножку и поделить ягоды пополам. Здесь есть один нюанс: не стоит дробить косточку – в ней содержится вредная для здоровья синильная кислота.

В приготовлении домашнего алкоголя часто используется **слива**. Для этого подойдут любые сорта типа венгерки. Специалисты рекомендуют воздержаться от использования скороспелых плодов.

**Клюква** – королева ягод для наливок! Кислая ягода требует большого количества сахара. Не рекомендуется использовать недозревшие ягоды. Спелую клюкву лучше не мыть – во время этого процесса она теряет слишком много сока.

Потрясающий вкус, цвет и аромат наливкам дают ягоды **облепихи** – они хороши как в свежем, так и в замороженном виде.

Важные слагаемые формулы идеальной наливки и особоенно настойки, – пряности и специи. Ценившиеся в прежние времена на вес золота, эти экзотические естественные «улучшители» вкуса с радостью прописались на нашем столе.

Одной из самых употребимых в виноделии и при этом коварных специй является **корица**. Постарайтесь покупать ароматную и терпкую «истинную», или цейлонскую корицу, а не ее широко распространенную копию – кассию.

**Гвоздика** – наша любимая с детства пряность. Давным-давно за крохотные плотно закрытые и высушенные на солнце ароматные бутоны, растущие на удаленных островах, шла настоящая война. Сегодня гвоздика – доступный базовый элемент ароматных напитков.

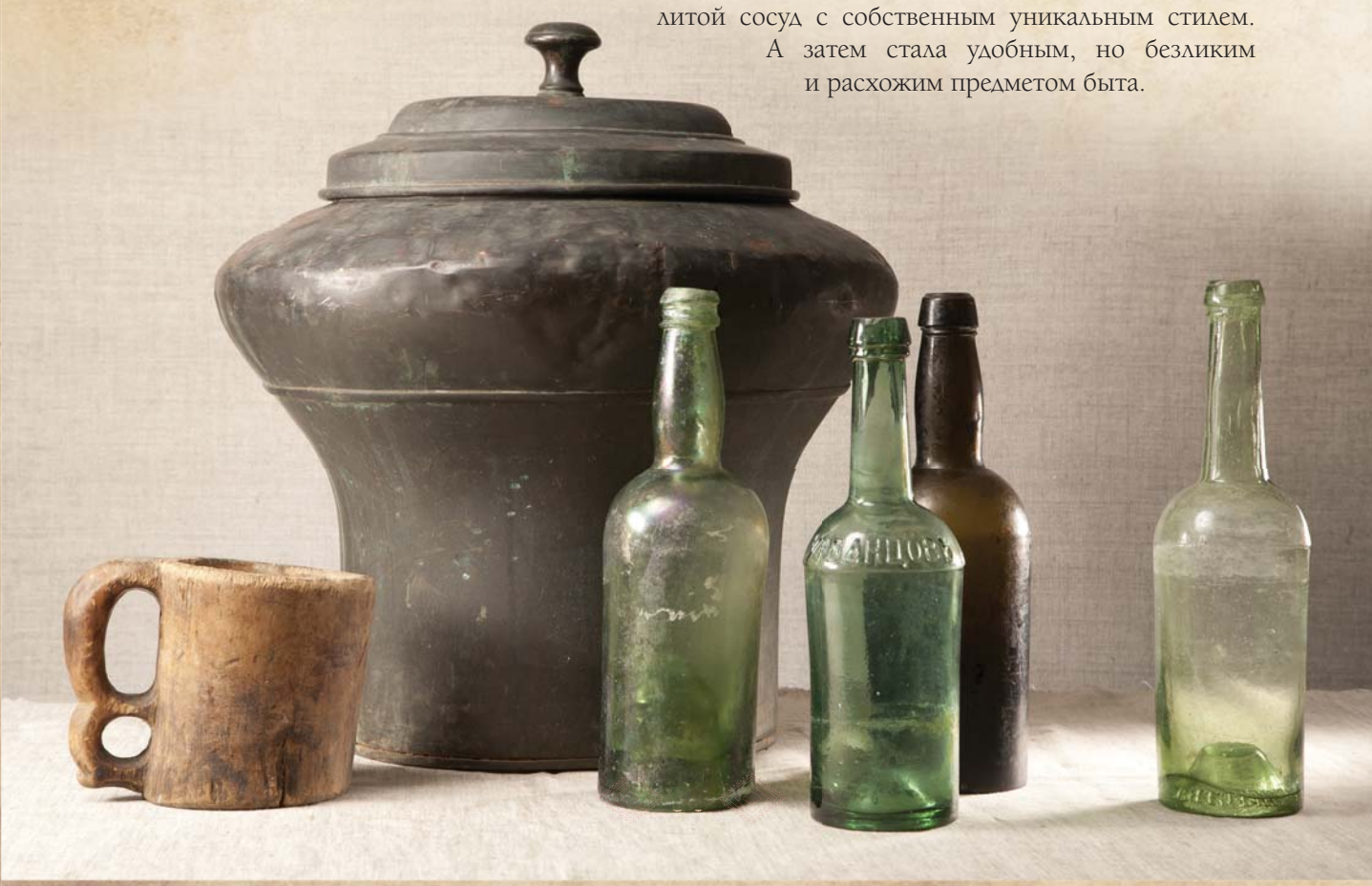
**Тмин** – отличная специя для экспериментов с оттенками вкусов наливвок. **Пажитник**, отдающий нотками карамели и кленового сиропа, часто используется в качестве «сладкой базовой ноты». **Миндаль** придает настойкам неповторимую «медовую ореховость» и богатство вкуса.

# Знай меру

В моей коллекции «Предметы дореволюционного быта, связанные с культурой пития» около 900 предметов. В нее входит как непосредственно раритетная тара – бутылки, кружки и рюмки, так и множество других предметов, связанных с изготовлением и употреблением алкогольных напитков: – этикетки и пробки, рекламные плакаты, старинные «мерники», сопутствующая посуда и профильная литература. А также вещи, связанные с культурой производства и потребления безалкогольных напитков: кваса, лимонадов и морсов.

Коллекция не только демонстрирует предметы прикладного искусства, но и раскрывает черты времени через его атрибуты. Изучая собранные экспонаты, можно, например, проследить эволюцию бутылки, которая из пузатой и тяжелой, выдуваемой вручную залоговой тары постепенно превратилась в стройный и изящный, оформленный со вкусом литой сосуд с собственным уникальным стилем. А затем стала удобным, но безликим и расхожим предметом быта.

Слово «чекушка» произошло не от четверти литра, а от владельца производства по фамилии Чекушкин, который разливал свой напиток в маленькие бутылочки разного размера.



**1. Муха** – крошечная рюмка, как правило, объемом около 15 мл. История ее появления связана с открытием на Руси первых трактиров, в которых по указу Петра I людям подавали первую рюмку за счет заведения. Отсюда пошло выражение – «ходить под мухой».

«Он в том покое поселился,
Где деревенский старожил
Лет сорок с ключницей бранился,
В окно смотрел и мух давил».

*(А.С. Пушкин, «Евгений Онегин»)*

**2. Четверть, четвертина** – традиционная русская единица измерения объема жидкостей, равная 1/4 ведра или 3,0748 л.

**3. «Штоф»** – самая популярная форма бутылки до революции в России.

**4. Самый популярный объем бутылки** – 1/20 ведра (около 0,6 л).

**5. Ведро, или казенное ведро,** – основная русская дометрическая единица измерения объема жидкостей, равная примерно 12,299 литрам.

**6. Фирменная бутылка**

«Дореволюционные водочные компании, заказывая бутылку для своей продукции, особо заботились о ее потребительской "узнаваемости". Так, петербургская фирма "Бекманъ и К°" ввела в моду водочную бутылку-фляжку. Продукция "Торгового дома П.А. Смирнова" узнавалась по конусообразной бутылке "Нежинской рябины". "Коньячный король" России Н.Л. Шустов предпочитал форму графинчика».

*(«История бутылки»)*

**7. Граненый стакан**

«Идея простого и прочного стеклянного стакана с гранями родилась в блокадном Ленинграде. Дизайн этого изделия был разработан осенью 1943 года советским скульптором, лауреатом пяти Сталинских премий Верой Игнатьевной Мухиной. Знаменитые двенадцать граней предназначались не столько для красоты, сколько для придания "конструкции" стакана дополнительной прочности. Ободок был придуман исключительно для того, чтобы было удобно губам и чтобы холодная водка или горячий чай текли в рот в одной точке, а не со всех граней сразу. Кроме того, ободок в 200-граммовом стакане вмещает ровно 50 граммов, в отличие от лежащих ниже двухсот. Первая промышленная партия граненых стаканов была выпущена в декабре 1943 года на заводе в Гусь-Хрустальном (Владимирская область), и вскоре их производство было налажено по всей стране».

*(«История бутылки»)*

Первое место среди специй по популярности использования в напитках заслуженно занимает корица.

*– Всемирно известному туристическому маршруту «Золотое кольцо России» – 50 лет. Спустя полвека, после долгих странствий, мы вернулись домой и отправились в путешествие по своей стране. Мы вновь знакомимся со вкусами региональной кухни, пробуем продукты местных фермеров, открываем глаза и видим, что у нас есть «все свое». Новые путешествия раскрывают нам родной культурный код, возвращают нашу национальную память. Считается, что в гостях у города у нас становится пристальнее взгляд – мы не спешим, слышим людей, смотрим по сторонам, наслаждаемся вкусом, а значит, запоминаем. Самое важное и на всю жизнь!*

*Екатерина Шаповалова, координатор проекта «Гастрономическая карта России»*

# Настойка «Тиксинская»

Тикси – это населенный пункт на Крайнем Севере, где я проходил службу. Первыми моими учителями в приготовлении настоек была дружная семья сослуживца Шкурченко. Из изюма они творили чудеса! Сохранившиеся с тех пор рецепты отшлифованы и проверены временем.

***Сахар – 150 гр, изюм – 200 гр, дрожжи – 4 гр***

1. Изюм промыть, обсушить, перекрутить в мясорубке и положить в эмалированную емкость объемом 0,7 литра.
2. Все ингридиенты залить теплой водой.
3. Перемешивать ежедневно, пока «шапка» не опустится и жидкость не станет прозрачной и приятной на вкус.
4. Напиток будет готов примерно через три недели. После этого нужно отфильтровать содержимое емкости и разлить настойку в чистые бутыли.

СОВЕТ
Сцеженную гущу из изюма можно оставить на следующую порцию и использовать вместо дрожжей.

# Настойка «Золотой корень»

## *г. Кириллов, Вологодская область*

Родиолу розовую называют «русским женьшенем», или «золотым корнем», за богатство витаминами и микроэлементами. Она растет на Севере и в районе озера Байкал.

***Водка – 1 л, мед – 20 гр, клюква – 50 гр, родиола розовая – 10 гр***

1. Все ингредиенты поместить в бутылку и залить водкой. Закупорить и убрать в прохладное место.
2. Через месяц наливку процедить и перелить в чистую посуду.

**Напиток сильно тонизирует, поэтому его рекомендуется принимать в первой половине дня.**

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

# Хреновуха

Хрен, известный в Суздале как «русский корень жизни», местные жители издревле используют в приготовлении еды и напитков. Почти в каждом доме хранятся и передаются из рук в руки собственные рецепты ядреной настойки. Мы представляем вам четыре интересных рецепта, отлично подходящих для знакомства с этим «священным суздальским напитком».

## «Гость на пороге»

***Водка – 0,5 л, хрен тертый столовый классический – 90 гр***

1. Кладем хрен в бутылку.
2. Доливаем водку и взбалтываем. Напиток готов.

СОВЕТ
Напиток выручит вас, если гости уже стучатся в дверь, и на приготовление настойки есть всего несколько минут.

## Классическая хреновуха

***Водка – 0,5 л, болгарский перец красного цвета – 50 гр (примерно половина овоща), корень хрена – 80 гр***

1. Режем хрен и перец на тонкие полоски и помещаем в бутылку.
2. Заливаем водкой, закупориваем и настаиваем две недели.
3. Переливаем готовый напиток в чистую емкость.

## Хреновуха с медом

*Водка – 0,5 л, мед – 50 гр, корень хрена – 70 гр*

1. Корень очищаем от шкурки и режем на кубики по 0,5 см.
2. Засыпаем хрен в бутылку и заливаем мед.
3. Настаиваем напиток один месяц, а затем сливаем в чистую емкость.

СОВЕТ

Для приготовления хреновухи корень хрена лучше выбирать покрупнее и потолще.

Если мед засахарился, его нужно либо разогреть на водяной бане, либо развести в воде (предпочтительнее первый вариант).

## «Вставай – поднимайся!»

*Самогон – 0,5 л, корень хрена – 40 гр, перец чили – 4–5 гр, чеснок – 20 гр, мед – 50 гр*

1. Перец и хрен разрезать вдоль и выложить в бутылку.
2. Добавить все остальные ингредиенты и залить водкой.
3. Настаивать месяц. После этого перелить в чистую бутылку.

СОВЕТ

Рекомендуется принимать по рюмке в день «для здоровья». Особенно напиток хорош в период холодов и простуд.

# Огурцовка

«От заставы до заставы огурец растет кудрявый». Живой народный язык посвятил любимому овощу, долгие годы державшему на плаву экономику Суздаля, множество пословиц и поговорок. Богатые урожаи стимулировали местных жителей на изготовление напитков на основе огурца. Мы раскроем секрет трех выкристаллизовавшихся с годами рецептов.

## Огурцовка на свежем огурце

***Водка – 0,5 л, огурец – 100 гр***

1. Огурец нарезать тонкими пластинами вдоль ножом или овощечисткой. Залить водкой.
2. Настаивать напиток 7 дней, после чего перелить его в чистую емкость.

Во времена Советского Союза овощечистку называли «экономкой», так как она позволяла удалять кожицу с овощей тонким слоем, а значит – экономить продукты. Почему бы и сейчас не использовать этот чудо-гаджет?

## Огурцовка «Для друзей»

***Водка – 3 л, корнишоны – 100 гр, огуречный маринад – 180 мл, корень хрена – 150 гр***

1. Взять четверть. Поместить в нее все ингредиенты и залить водкой.
2. Настаивать две недели. Напиток перелить в чистую емкость.

В старину основной единицей объема жидкостей было ведро. Четверть или четвертина – это 1/4 ведра или 3,0748 л.

«Раньше я мог свободно четверть выкушать. Не, ну конечно, был романтизм… закуска». (Фильм Леонида Гайдая «Свадебное происшествие» из трилогии «Не может быть!»)

## Огурцовка на соленом огурце

***Водка – 0,5 л, соленые огурцы (корнишоны) – 40 гр, огуречный маринад – 30 мл, зелень из банки с маринадом***

1. Поместить все ингредиенты в бутылку и залить водкой. Напиток сразу готов к употреблению.

Чтобы настойка получилась по-настоящему вкусной, рекомендуем вам замариновать огурцы по любимому нами рецепту.

## Рецепт маринованных огурцов

***На 1 кг корнишонов:***
***30–40 гр зелени укропа, лист хрена, веточка эстрагона, 5 горошин черного перца, щепотка жгучей паприки, 1 головка чеснока.***

***Для маринада:***
***1 л воды, полстакана 7% уксуса, 15 гр соли и 30 гр сахара.***

1. Зеленые огурчики протереть чистым полотенцем, уложить в эмалированную посуду, пересыпать солью с небольшим содержанием соды и выдержать в течение двух дней.

2. Затем вынуть из соли, обтереть чистой тканью, поместить в стеклянные банки, на дно которых положить пряности. Пряная зелень должна быть свежей и хорошо промытой.

3. Банки заполнить горячим маринадом до верха и пастеризовать в горячей воде при температуре 85 градусов. Полулитровые банки пастеризовать 10–12 минут, литровые – 15–20 минут. Укупорить, перевернуть вверх дном и оставить остывать. Хранить в прохладном месте.

***(Из книги Романа Зеленского «Суздальский огурец»).***

Огурцовка

# Настойка «Чесночная»

## п. Поречье-Рыбное, Ярославская область

***Водка – 0,5 л, чеснок молодой свежий – 60 гр, щепа дуба – 10 гр, семена кориандра – 2 гр, тмин – 2 гр, черный тмин – 2 гр, эстрагон сушеный – 2 гр***

1. На дно бутылки засыпаем щепу дуба.
2. Чеснок режем вдоль и укладываем в бутылку.
3. Заливаем все водкой, закупориваем и настаиваем в темном теплом месте в течение трех недель.
4. Готовую настойку переливаем в чистую бутылку и храним в прохладном темном месте.

Спотыкач
Суздальская
настойка
на клюкве

# «Спотыкач»

Название «Спотыкач» дано неспроста. Пьется напиток легко, но из-за большого содержания сахара алкоголь быстро впитывается в кровь и действительно скоро начинаешь «спотыкаться».

***Водка – 0,5 л, вода – 0,5 л, сахар – 250 гр, клюква либо брусника – 500 гр***

1. Клюкву или бруснику заливаем водой и доводим до кипения.
2. Откидываем на марлю и отжимаем сок в ту воду, в которой ягода варилась.
3. Мезгу заворачиваем в марлю и убираем.
4. В получившийся настой из воды и ягоды добавляем сахар, хорошо размешиваем и доводим до кипения, должна получиться консистенция слабого сиропа.
5. В сироп вливаем водку, даем закипеть и сразу снимаем с плиты и остужаем.
6. Храним в холодном темном месте, при разливе консистенция напитка схожа с ликером, вкус ярко выраженный, ягодный.

***Анна Жукова, президент Владимирской ассоциации кулинаров***

В главном туристическом комплексе Советского Союза «Суздаль», отметившем свое 40-летие, придумали и запустили десятки блюд и напитков, которые стали легендами отечественного общепита. Например, салат «Архиерейский» (из обжаренных моркови и лука, отварной говядины и свежей редьки с майонезом), придуманный к Олимпиаде-80 в расчете на приток интуристов.

# Настойка на лимоннике

## *г. Находка, Приморский край*

***Водка – 0,5 л, лимон с кожурой – 15 гр,***
***цедра лимона – 2 гр (примерно 1 чайная ложка),***
***лимонник дальневосточный – 7 гр***

1. Оторвать длинные прямые веточки лимонника и поместить их в бутылку.
2. Лимон нарезать тонкими дольками и добавить туда же. Высыпать в бутылку цедру лимона.
3. Настаивать 3 недели. Напиток процедить и перелить в чистую емкость.

ЧЕТВЕРТЬ

# Можжевеловая настойка

## *г. Горно-Алтайск, Алтайский край*

***Водка – 0,25 л, брусника – 100 гр, мед – 50 гр, ягоды можжевельника сушеные – 10 гр***

1. Все ингредиенты поместить в бутылку. Бруснику предварительно промыть, обсушить.
2. Залить водкой, закрыть пробкой, настаивать две недели.
3. Готовый напиток процедить, перелить в чистую емкость и укупорить.

# Настойка «Три перца»

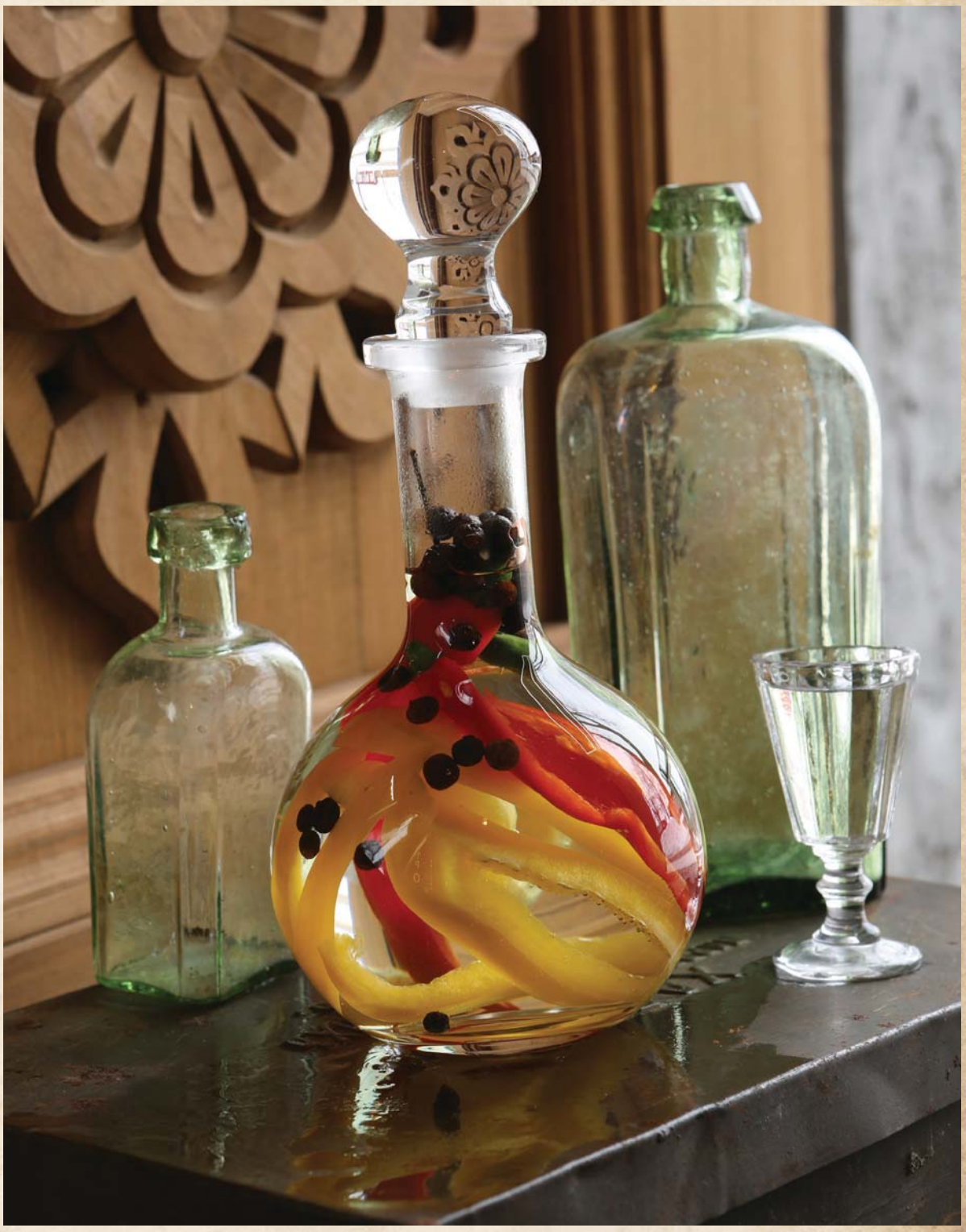
## *г. Суздаль, Владимирская область*

***Самогон – 0,5 л, перец желтый болгарский – 50 гр, перец жгучий красный – 10–15 гр, душистый перец – 5 гр***

1. Сладкий перец порезать на тонкие полоски, жгучий перец очистить от семян.
2. Положить в бутылку сладкий, жгучий и душистый перец.
3. Залить самогоном и настаивать в темном месте две недели.
4. Готовую настойку процедить и перелить в чистую посуду. Хранить в прохладном темном месте.

СОВЕТ
Для красоты в бутылку можно добавить целиком маленький стручок зеленого острого перца.

Тем, кто любит вкус поострее, не стоит удалять семена из перца.



# Настойка «Кедровая»

*г. Красноярск, Красноярский край*

Неочищенные орешки и лепестки шишек придают напитку янтарный цвет и оригинальный привкус.

***Самогон – 0,5 л, мед – 30 гр, неочищенные кедровые орехи и лепестки шишек – 20 гр, очищенные кедровые орехи – 10 гр, цедра апельсина сушеная – 2 гр, корица – 1 палочка***

1. Залить кипятком неочищенные орехи и лепестки шишек, перемешать и слить воду. Снова залить кипятком.
2. Полученный состав соединить со всеми остальными ингредиентами, сложить в бутылку и залить водкой.
3. Настаивать напиток три недели. Затем процедить и слить в чистую бутылку.

СОВЕТ

Цедру лучше брать именно сушеную – так напиток дольше сможет настаиваться.

Обдать кипятком орехи и шишку нужно для того, чтобы расплавить и дать стечь частицам смолы.

# Рябина на коньяке

## *с. Невежино, Владимирская область*

***Коньяк – 0,4 л, чистая ключевая вода – 0,1 гр, свежая рябина – 100 гр, мед – 100 гр***

1. Рябину заливаем медом и ключевой водой. Варим сироп: доводим до кипения и кипятим 3–5 минут.
2. Остывший до комнатной температуры сироп вливаем в бутылку емкостью 0,7 л.
3. Заливаем все коньяком и настаиваем в теплом темном месте две недели.
4. Процеживаем и переливаем напиток в чистую посуду.

Петра Спиркова
У ЧУГУННАГО МОСТА
РЯБИНОВАЯ
№14
Русский
Коньякъ
Экстра

# Настойка «Три медведя»

## *г. Суздаль, Владимирская область*

***Водка – 1 л, мед – 50 гр, корица – 8 гр (2 шт.), Бадьян – 4 гр, гвоздика – 2 гр (чайная ложка), кардамон – 4 гр (столовая ложка без горки), имбирь сушеный – 15 гр, корки лимона сушеные – 10 гр, семена горчицы – 5 гр (столовая ложка), хрен сушеный – 4 гр (столовая ложка без горки)***

1. Специи и мед кладем в емкость, перемешиваем.
2. Заливаем водкой и настаиваем примерно 30 дней в теплом светлом месте.
3. Готовую настойку процеживаем и сливаем в чистую посуду.

# Наливка из жимолости и брусники

*Максим Рыбаков, бренд-шеф гостиничного комплекса «Пушкарская слобода», г. Суздаль*

***Дистиллят зерновой или яблочный (дистиллят – очищенный самогон, выгнанный из зерновой бражки или сидра) –1 л, жимолость сезонная – 150 гр, мед – 100 гр, брусника – 50 гр***

1. Обсушенные ягоды размять с медом в стеклянной или деревянной миске.
2. Ягодную массу переложить в бутылку и смешать с дистиллятом.
3. Бутылку закупорить и настаивать 3–5 дней в темном месте.
4. Наливку процедить и разлить в красивые бутылки.
5. Охладить.

# Наливка «Рябинушка»

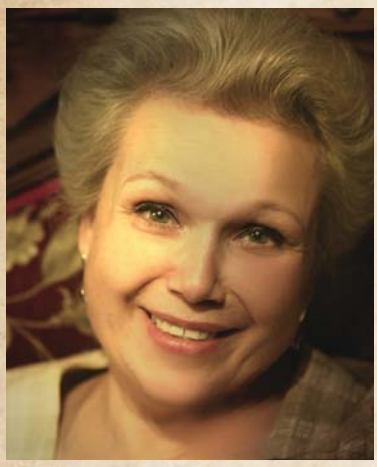
*г. Суздаль, Владимирская область*

Благодаря дубовой щепе наливка получается терпкой и ароматной, словно из дубовой бочки.

***Водка – 0,5 л, дубовая щепа – 20 гр, сушеная черноплодная рябина – 80 гр, мед – 100 гр***

1. Поместить все ингредиенты в бутылку.
2. Залить водкой, закрыть бутылку пробкой и настаивать в темном месте один месяц.
3. Готовый напиток процедить и перелить в чистую емкость.

# Малиновая наливка



*Елена Маньенан,*
*хозяйка гостевого дома*
*«Частный визит»,*
*г. Плес, Ивановская область*

***Малина – 3 кг, родниковая вода – 0,3 л (полтора стакана), сахар – 1 кг, изюм – 10 шт., тонкие ломтики имбиря – 2 шт., душистые семена черного перца – 5 шт., цельные ягоды красного или белого винограда – 3 шт.***

1. Имбирь, перец, виноград, изюм положить на дно пятилитровой банки.

2. Ягоды малины (ни в коем случае не промывать) уложить в банку, пересыпая слоями с сахаром.

3. Деревянной скалкой примять ягоды, затем влить полтора стакана родниковой воды и еще раз примять, чтобы они перемешались с водой, а сахар от сока и воды подтаял. В банке необходимо оставить немного свободного места для воздуха, который поможет брожению.

4. Установить на горлышко банки гидрозатвор или надеть медицинскую перчатку, у которой иголочкой заранее проколоть пальцы. Банку поставить в теплое, но не очень светлое место и около 2–3 дней ждать начала брожения.

5. Готвую наливку профильтровать через полотняное полотенце и аптечную медицинскую маску. Несколько слоев марли будет недостаточно: нам нужно получить абсолютную прозрачность, при этом яркий и насыщенный цвет.

6. Закрыть емкость крышкой и отстаивать 1–2 дня в темном прохладном месте. Затем еще раз отфильтровать через плотное льняное полотенце и дать настояться еще сутки в темном прохладном месте под крышкой

7. Разлить в бутылки, плотно закрыв пробкой.

СОВЕТ
Сладость и крепость наливки может варьироваться в зависимости от того, каким было лето: жарким или дождливым – то есть от сладости и сочности ягоды. Это необходимо учитывать при добавлении в напиток сахара.

Эта наливка полезна для поддержки иммунитета зимой.

Для наливки стоит брать только лесную малину: она непрезентабельная и мелкая, зато очень ароматная. Пока донесете лукошко из леса, ягода немного помнется, но для наливки это самое то!

# Наливка «Клюквенная»

## п. Мисково, Костромская область

***Водка – 1 л, сахар – 100 гр, клюква – 300 гр, кардамон – 5 гр, цедра лимонная – 10 гр***

1. Ягоды, сахар, специи и пряности поместить в кастрюлю и варить до густого состояния – примерно 10–15 минут.
2. Снять с огня и остудить.
3. Залить водкой, закрыть емкость пробкой и настаивать от одного месяца в светлом месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
4. Перед употреблением наливку процедить, предварительно отжав ягоды. Перелить в красивые сосуды, укупорить и хранить в прохладном месте.

# Наливка на хурме

***Водка – 0,5 л, сахар – 400 гр, плотная хурма – 400 гр, семена шамбалы (пажитника) – 4 гр, кэроб молотый – 3 гр (столовая ложка без горки)***

1. Хурму помыть, обсушить,разрезать на 4–6 частей. Уложить в банки с широким горлышком, пересыпая ряды хурмы сахаром.
2. Засыпать специи и залить водкой. Емкость закупорить.
3. Настаивать 3–4 недели в теплом светлом месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
4. Наливку процедить и перелить напиток в чистую емкость.

***Сергей Волков, бармен фермерского ресторана «Огурец», г. Суздаль***

СОВЕТ
Сладкоежки могут увеличить количество сахара в рецепте до 600 гр.

# Наливка «Облепиховая»

## *г. Вологда*

***Водка – 1 л, сахар – 70 гр, замороженная облепиха – 300 гр, розмарин – 10 гр, мед – 50 гр***

1. Ягоды, сахар, специи и пряности поместить в кастрюлю и варить, помешивая, до густого состояния – примерно 10–15 минут.
2. Снять с огня и остудить.
3. Залить водкой, закупорить и настаивать от одного месяца в светлом месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
4. Перед употреблением наливку процедить, а ягоды отжать и сложить в бутылку.

# Наливка на черносливе

## *г. Суздаль, Владимирская область*

***Водка – 0,3 л, сахар – 150 гр, чернослив – 100 гр, сушеный шиповник – 50 гр***

1. Ягоды поместить в бутылку, засыпать сахаром и залить водкой.
2. Емкость закупорить и оставить настаиваться 2 недели в солнечном месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
3. Готовую наливку процедить и слить в чистую емкость.

**При работе с черносливом не стоит удалять из него косточку. Если ягоды целиком сложно поместить в бутылку, разломите их вдоль. Но косточку тоже обязательно положите в емкость.**

# Наливка сливовая

*Вадим и Евгения Дымовы, основатели ресторана «Гостиный двор» и фабрики «Дымов-керамика», г. Суздаль*

***Водка – 3 л, крупные сливы – 2 кг, сахар – 250 гр***

1. Плоды сливы разрезать на половинки и насыпать в трехлитровую банку под горлышко.

2. Сверху засыпать сахар и закрыть емкость полиэтиленовой, но не слишком герметичной крышкой.

3. Поставить банку в теплое затененное место на 30 дней – за это время слива пустит сок, который будет бродить. К концу месяца брожение должно прекратиться, и вы увидите плавающие в собственном соку размякшие сливы.

4. Слить отбродивший сок-сироп (слив № 1). Оставшиеся в банке сливы залить водкой, чтобы ягоды утонули.

5. Через месяц слить из банки насыщенное витаминами спиртное (это слив № 2) и смешать его со сливом № 1. А ягоды вновь залить водкой.

6. Еще через месяц слить из банки все, что из нее сливается (это слив № 3). Добавить его к двум предыдущим. И если их общий объем получился менее 3 литров, долить до этого количества водкой.

Косточки
из ягод удалять
не рекомендуется.
Спиртное вытянет
вкус из самого
зернышка косточки,
делая напиток
божественным.

# Наливка «Праздничная»

## *г. Суздаль, Владимирская область*

***Водка – 0,5 л, сахар – 300 гр, черная смородина – 200 гр, красная смородина – 200 гр, клюква – 200 гр, мандарин – 40 гр (половина с кожурой), корица – 6 гр (2 палочки)***

1. Ягоды обсушить. Все ингредиенты поместить в бутылку.
2. Залить водкой ягоды и специи, емкость закупорить и настаивать один месяц в солнечном месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
3. Готовый напиток процедить, отжать ягоды и перелить в чистую емкость.

# Наливка из сухофруктов

*Юрий Ковальчук, шеф-повар фермерского ресторана «Огурец», г. Суздаль*

Набор сухофруктов может быть разным. Здесь рекомендован вариант сочетания долей, дающий наиболее богатый аромат и сбалансированный вкус.

***Водка – 1,5 л, мед – 400 гр, яблоки сушеные – 150 гр, чернослив – 50 гр, курага – 100 гр, изюм – 50 гр, каркаде – 8 гр, ягоды годжи – 15 гр***

1. Сухофрукты и водку поместить в кастрюлю и довести до кипения. Как только смесь закипит – снять с огня.
2. Остудить, слить вместе с сухофруктами в банку и добавить мед, каркаде и ягоды годжи.
3. Настаивать в теплом светлом месте один месяц. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
4. Процедить и разлить по бутылкам.

# Наливка на пастиле «Зимняя»

Наливка называется «Зимняя», потому что ее главный ингредиент – домашнюю пастилу – готовят летом. А пьют оригинальный напиток холодной зимой.

***Водка – 0,5 л, пастила ягодная домашняя – 100 гр, мед – 50 гр, слива – 60 гр***

1. Пастилу порезать дольками шириной примерно 0,5 см.
2. Выложить в бутылку и добавить все остальные ингредиенты.
3. За день до употребления разрезать пополам и добавить в напиток одну сливу без косточки.
4. Настаивать четыре недели в солнечном месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома. Затем перелить в чистую емкость.

**Настоящая пастила готовится летом из остатков ягод. Ягоды мнутся и превращаются в пюре. После чего раскатываются на противне и запекаются в печке или духовке. Такую пастилу хранят в морозилке. Иначе натуральный продукт быстро высыхает и в нем заводится моль.**

# Наливка «Калина»

*Никита Шапошников, шеф-повар ресторана «Гостиный двор», г. Суздаль*

Готовая наливка получается нежно-красного цвета, с ярко выраженным свежим ароматом. Во вкусе преобладают ноты калины и лимона.

***Водка или самогон – 0,5 л, калина – 400 гр, цедра лимона – 60 гр, мед – 190 гр, вода – 100 мл.***

1. Спелые плоды калины перебрать и отделить от гроздей, промыть в горячей воде, а затем протереть через металлическое сито, отделив мякоть от кожицы.
2. Цветочный мед прогреть с водой до состояния сиропа. На мелкой терке снять цедру свежего лимона.
3. В мякоть калины залить сироп, засыпать лимонную цедру и залить алкоголем. Как следует все перемешать и настаивать несколько недель при комнатной температуре, периодически помешивая.
4. Отфильтровать, используя несколько слоев марли или вату.

СОВЕТ
Лучше использовать именно цветочный мед, так как он обладает более нейтральным вкусом.

Со вкусом калины можно «играть», добавляя к ней облепиху, имбирь и жгучий перец.

# Наливка «Финиковая»

*г. Сочи, Краснодарский край*

Финик – самодостаточная ягода. Она дает приятный своеобразный вкус и не нуждается в компании сахара или меда. Очень быстрый и вкусный рецепт.

***Водка – 350 мл, финики – 150 гр***

1. Финики уложить на дно бутылки и залить водкой.
2. Настаивать один месяц в солнечном месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
3. Отфильтровать и перелить жидкость в чистую бутылку.

# Яблоневый напой

*Дмитрий Новокрещенов, основатель пекарского буфета «Гнездо пекаря», г. Суздаль*

***Водка – 1 л, яблоки – 1,2–1,5 кг***

1. Яблоки промыть и нарезать дольками, удалив сердцевину. Выложить их в трехлитровую банку.

3. Влить в банку с яблоками водку, закрыть крышкой и убрать в темное место на 7–10 дней.

4. Слить настоявшийся напиток в другую емкость.

5. Яблоки пропустить через сокопресс. Сок процедить через фильтр. Полученный сок смешать с водочным настоем.

6. Еще раз процедить (можно дважды) через фильтр, разлить по бутылкам.

Для приготовления напитка можно выбрать любой крепкий и сладкий сорт яблок.

# Наливка «Лесная»

*Водка – 0,5 л,*

*Сахар – 200 гр,*

*Свежая черника – 200 гр,*

*Сушеный можжевельник – 2 гр,*

*Неочищенные кедровые орехи – 10 гр*

СОВЕТ
Через три недели достаем кедровый орешек и раскалываем. Если ядрышко растворилось – наливка готова. А если ядро осталось в скорлупе, оставляем наливку еще на неделю. Затем процедуру повторяем.

1. Орехи ошпарить кипятком.
2. Из всего вышеперечисленного сварить сироп. Довести смесь до кипения и дать сахару полностью раствориться. Кипятить не более 5 минут.
3. Перелить смесь в сосуд и добавить водку.
4. Настаивать в теплом и светлом месте в течение трех недель.

# Наливка «Миндальная»

*Водка – 0,5 л,*

*Мед – 200 гр,*

*Жареный миндаль – 60 гр,*

*Молодой зеленый грецкий орех – 100 гр*

1. Мед вместе с грецким орехом разогреть на водяной бане до температуры 30–35 градусов и заливать в бутылку.
2. Добавить миндаль.
3. Заливать водкой и настаивать в течение месяца в светлом месте. Например, на подоконнике с южной стороны дома.
4. Готовую к употреблению наливку перелить в чистую емкость.

# Наливка «Грушевая»

*Водка – 0,5 л,*
*Груши – 400 гр,*
*Сахар – 150 гр*

СОВЕТ
При подготовке груш с них рекомендуется снять кожуру, а сердцевину с семечками оставить.

1. Грушу нарезать дольками и уложить на дно литровой банки – наполнить сосуд примерно до «плечиков».
2. Засыпать сахар и заливть водкой.
3. Банку герметично закрыть – можно закатать металлической крышкой. Поставить в теплое место на 45 дней. Например, на подоконник с южной стороны дома.
4. Слить готовый напиток в чистую емкость.

# Наливка «Отключись!»

*Водка – 300 гр,*

*Сахар – 200 гр,*

*Свежая вишня – 100 гр,*

*Чернослив – 100 гр,*

*Барбарис – 3 гр (столовая ложка),*

*Бадьян – 2 гр (2 звездочки),*

*Гвоздика – 1 гр (15 штук)*

Гвоздика занимает третье место по популярности среди специй в России.

1. Сложить в бутылку ягоды и засыпать специи.
2. Добавить сахар и залить водкой, после чего настаивать наливку 2 недели.
3. Напиток процедить и слить в чистую бутылку.

# Для записей

# Для записей

# Содержание

*Испытание галошей* ..... 4
*Мы боролись за изюм* ..... 6
*Что пили на Руси* ..... 8
*Настойка и наливка – в чем разница?* ..... 10
*Город-огород Суздаль* ..... 14
*Мед ставленый* ..... 16
*Суздальский огурец* ..... 18
*Толпуховский хрен* ..... 20
*Душистый хмель* ..... 22
*Невежинская рябина* ..... 24
*Владимирская вишня* ..... 26
*Фруктово-ягодный ликбез* ..... 28

## Настойки

*Знай меру* ..... 30
*Настойка «Тиксинская»* ..... 35
*Настойка «Золотой корень»* ..... 36
*Хреновуха* ..... 39
*Огурцовка* ..... 41

*Настойка «Чесночная»* ..... 45
*«Спотыкач»* ..... 47
*Настойка на лимоннике* ..... 48
*Можжевеловая настойка* ..... 51
*Настойка «Три перца»* ..... 52
*Настойка «Кедровая»* ..... 55
*Рябина на коньяке* ..... 56
*Настойка «Три медведя»* ..... 59

## Наливки

*Наливка из жимолости и брусники* ..... 60
*Наливка «Рябинушка»* ..... 63
*Малиновая наливка* ..... 64
*Наливка «Клюквенная»* ..... 67
*Наливка на хурме* ..... 69
*Наливка «Облепиховая»* ..... 70
*Наливка на черносливе* ..... 73
*Наливка сливовая* ..... 74
*Наливка «Праздничная»* ..... 77
*Наливка из сухофруктов* ..... 78
*Наливка на пастиле «Зимняя»* ..... 81
*Наливка «Калина»* ..... 82
*Наливка «Финиковая»* ..... 85
*Яблоневый напой* ..... 86
*Наливка «Лесная»* ..... 88
*Наливка «Миндальная»* ..... 89
*Наливка «Грушевая»* ..... 90
*Наливка «Отключись!»* ..... 91

**Кехтер, Игорь.**

К33 Настоять на своем. Секреты и рецепты наливок из погребов Золотого кольца / Игорь Кехтер. — Москва : Издательство «Э», 2018. — 96 с. : ил. — (Секреты русской кухни: рецепты с историей).

Игорь Кехтер — ресторатор, член Международной гильдии гастрономов. С 2013 по 2016 год он был мэром Суздаля. Владелец фермерского ресторана «Огурец», Кехтер с удовольствием исследует и популяризирует русскую кухню, во многом влияя на вектор развития отечественной гастрономии. Многолетний опыт смелого экспериментирования с традиционными рецептами виноделия позволил автору книги накопить достаточно практических знаний для работы над созданием Музея национальных русских напитков. Все напитки для книги специально приготовлены руками автора из аутентичных продуктов, а в рецептах раскрыты секреты ингредиентов, позволяющих достичь самого вкусного результата. Эта книга — путеводитель по сказочной стране домашних русских напитков, о нашей национальной культуре, о родных кулинарных традициях.

**УДК 641.55**
**ББК 36.991**

**ISBN 978-5-699-96796-4**

**© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018**

*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

Издание для досуга

СЕКРЕТЫ РУССКОЙ КУХНИ: РЕЦЕПТЫ С ИСТОРИЕЙ

**Кехтер Игорь**

**НАСТОЯТЬ НА СВОЕМ**
**Секреты и рецепты наливок из погребов Золотого кольца**

Ответственный редактор *С. Ильичева.* Куратор проекта *Н. Щербаненко*
Дизайн-макет *В. Левшиной.* Фотографии *Е. Моргуновой, Ю. Розановой, М. Бабич, А. Ручан, П. Калинина, Н. Щербаненко.* Корректор *Е. Хохлова*

В оформлении переплета использованы фотографии: Bojsha, kirillov alexey / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com
Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Viacheslav Lopatin, dimbar76, id-art, Pavel Suhov, Zheltyshev, Volosina, Madlen, schab, Olesya Kuznetsova, spline_x, Galina Skornyakova, NinaM, Diana Taliun, emberiza, Max Lashcheuski, Diana Taliun, fotomirk, Kostsov, Vladnik / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Тауар белгісі: «Э»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.10.2017. Формат 80x100 1/16.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.
Доп. тираж 3000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-96796-4
9 785699 967964 >

BOOK24.RU
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

18+

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru
ЛитРес: один клик до книг

# ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

## ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

## ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

**У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?**

**Звоните:**
+7 495 411 68 59, доб. 2261

**Заходите на сайт:**
eksmo.ru/b2b

# Об авторе

**Игорь Кехтер** – ресторатор, член Международной гильдии гастрономов. С 2013 по 2016 год он был мэром Суздаля. Владелец фермерского ресторана «Огурец», Кехтер с удовольствием исследует и популяризирует русскую кухню, во многом влияя на вектор развития отечественной гастрономии. Многолетний опыт смелого экспериментирования с традиционными рецептами виноделия позволили автору книги накопить достаточно практических знаний для работы над созданием Музея национальных русских напитков. Все напитки для книги специально приготовлены руками автора из аутентичных продуктов, а в рецептах раскрыты секреты ингредиентов, позволяющих достичь самого вкусного результата.

*«Русское застолье – праздник, многоцветный и колоритный. Тем более когда угощает хозяин, глава семьи, понимающий толк в традициях, истории и умеющий лихо играть со старинными рецептами. Эта книга – путеводитель по сказочной стране домашних русских напитков, о нашей национальной культуре, о родных кулинарных традициях».*

***Андрей Мерзликин, артист театра и кино***