

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ЧАСТЬ 1. СИДР И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ	7
«Родословная» сидра и некоторые тонкости	8
Что нам потребуется.	10
Яблочный вопрос	12
Вариант первый. Несложный	15
Вариант второй. Несложный, но долгий	17
Вариант третий. Сладкий.	18
Вариант четвертый. Один из многих классических. .22	
Вариант пятый. С дрожжами и сахаром	23
Дополнительные штучки и тонкости	23
Сидр с большим будущим, или Кальвадос на дому .26	
Кальвадос № 1	28
«Биография» бочки	40
Кальвадос № 2	45
ЧАСТЬ 2. ДОМАШНЕЕ ВИНО	49
Исходное сырье и инструменты.	
Примерный перечень.	50
Чуть попроще и с сахаром по вкусу.	62
Хмельные ягодки	64

ЧАСТЬ 3. НАПИТКИ НА СИДРЕ И ВИНЕ	69
Горячий сидр	70
Сидр с ромом	70
Сидр веселый	72
Сидр с клюквой	73
Сидр с вермутом	74
«Игривое яблоко»	74
Пунш из сидра с апельсинами	76
Коктейль из сидра с текилой	76
Коктейль «Летний»	78
Коктейль «Два ингредиента»	79
Лимонный сидр и виски	80
«Джек Роуз»	80
Сангрия с лаймом	82
Калимочо	84
Коктейль «Деревенский»	85
Коктейль «Анита летняя»	86
Глинтвейн классический	88
Глинтвейн лечебный	90
Чай «хмельной»	90
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	92

ВВЕДЕНИЕ

Большую часть продуктов, как полностью готовых к употреблению, так и тех, что требуют обработки, мы привыкли покупать в магазинах или заказывать. Конечно, супы, салаты или котлеты многие все же готовят дома; но такие замечательные вещи, как, скажем, хлеб, сыр, слабоалкогольные напитки, в основном, если и делают самостоятельно, то разве что в фермерских хозяйствах в сельской местности. Хотя бывают и исключения. Причина понятна — в городе гораздо труднее добыть качественное свежее сырье и оборудовать помещение для производства. Но так ли сложно на самом деле изготовить что-то, выходящее за рамки среднестатистического обеда или вечернего чая в условиях городской квартиры?

Попробуем доказать, что нет. Эта книга посвящена домашним сидрам и винам, а также их производным: мы расскажем об изготовлении домашнего кальвадоса, о разновидностях сидра и самодельного вина, а также о несложных рецептах напитков на их основе.

Да, при желании все это тоже можно без особого труда купить в магазине или заказать, придя в ближайший бар. Но в домашнем изготовлении много плюсов: во-первых, больше уверенности в том, что в итоге в бутылке сидра или вина не окажутся химикаты, порошки, ГМО и прочие штуки, которыми нас сейчас так любят пугать. Во-вторых, если, например, у вас

или у ваших друзей на садовом участке случился переизбыток яблок или груш, почему бы не попробовать сделать что-то кроме варенья и компота? Даже если переизбытка нет, несколько килограммов яблок или винограда на пробу можно купить без труда. Ну и, наконец, радость творчества, куда же без нее!

Итак, если вареньем, компотом и пирожками со сладкими начинками вы уже пресытились, предлагаем освоить изготовление вина и сидра. Мы подробно рассмотрим сам процесс, необходимое для него оборудование. Не пугайтесь слова «оборудование»: оно не такое уж сложное, покупать «маленький винный заводик» вам не придется. Просто будьте готовы внимательно соблюдать рекомендации и рецептуру и не отчаиваться, если вдруг что-то не получилось с первого раза.





ЧАСТЬ 1.

СИДР И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ

Что такое сидр? Чем он отличается, например, от вина, самогона или газировки? В общих чертах можно сказать так: сидр – это слабоалкогольный напиток, получаемый путем брожения яблочного сока. Реже, но встречаются сидры, приготовленные из яблок с добавлением айвы, груш или даже вовсе без яблок. Например, грушевый сидр в Испании называется «перада», а в США – «перри». Впрочем, ценители утверждают, что истинный сидр – все же яблочный.

Брожение может протекать как при помощи дрожжей, добавленных извне, так и «диким» способом – на поверхности фруктов, используемых для изготовления, всегда находится некоторое количество дрожжевых грибов, которых при правильной технологии приготовления вполне достаточно.

«Родословная» сидра и некоторые тонкости

Иногда сидр именуют яблочным вином — это не совсем верно. Во-первых, сидр во время приготовления бродит не настолько долго, чтобы превратиться в полноценное вино. Значение имеет и крепость: большинство известных разновидностей вин имеют крепость выше 7–8 % об., в то время как в сидре обычно от 1,5 до 6 % об. Хотя в этом определении немало путаницы, зависящей в основном от стандартов разных стран: в Великобритании, например, существуют сорта сидров крепостью 8–9 % об., и даже больше, при этом они не считаются каким-либо исключением. В большинстве случаев в домашнем сидре обычно 5–6 % об., в изготовленных промышленным способом — больше. Многое зависит и от сорта яблок, который вы будете использовать: чем они слаще, тем крепче получится напиток.

Учтите, что и от яблок, и от технологии приготовления зависит также и калорийность: чем слаще фрукты и чем больше добавлено сахара и дрожжей, тем она выше. Обычно калорийность сидра — 100–120 калорий в 100 миллилитрах.

Существует несколько классификаций сидра по сладости и крепости.

- **Сладкие сидры** – крепость около 3 % об., сахара – более 4 %.
- **Полусухие сидры** – крепость 4–5 % об., сахара – от 0,5 до 1 %.
- **Традиционные сидры** – крепость около 5 % об., сахара – около 2 %.
- **Сухие сидры** – крепость около 6–12 % об., сахара – около 0,4 %.

Единственно правильного рецепта сидра, наверное, не существует. Постоянно ведутся споры об оптимальном количестве дрожжей и сахара (и о том, нужно ли вообще добавлять и то и другое), о самых подходящих для сидра сортах яблок, о сроках выдержки. В итоге и собственно сидр получается весьма разнообразным на вкус и цвет, причем в буквальном смысле. Мы в этой книге рассмотрим несколько разных вариантов, со всеми их достоинствами и недостатками.

За право называться родиной сидра сражаются Великобритания, Франция и Испания, причем везде есть множество легенд об изобретении сидра. Но, скорее всего, сидр начали делать задолго до того, как эти государства появились на географической карте: о хмельном напитке из забродивших фруктов писали еще древнеримские авторы, причем изобретение этих напитков приписывали племенам, жившим за полтора тысячелетия до нашей эры! Но в любом случае в эпоху Средневековья сидр уже был широко известен. Одним из центров производства стала Нормандия, кстати, французский регион Нижняя Нормандия считается также родиной кальвадоса — яблочного или грушевого бренди, полученного путем перегонки сидра.



Едва ли не национальным напитком считали сидр испанцы. Англичане же утверждают, что именно они придумали горячий сидр — нечто схожее с глинтвейном; этот напиток употребляется с пряностями и дольками цитрусовых.

После открытия Америки поселенцы, отправляясь на новый континент, везли с собой рецепты сидра — в итоге в США данный напиток также стал весьма популярен. Правда, сейчас там сидром иногда называют в том числе безалкогольные напитки на основе яблочного сока.

В России сидр не столь популярен, как в Европе, но и у него тоже находятся свои ценители. Домашние сидры или те, что изготовлены на совсем небольших частных предприятиях, подчас вполне могут соперничать по качеству с фабричными вариантами, которые часто изготавливаются с применением консервантов, большого количества сахара и дополнительно газифицируются.

Что нам потребуется

Хотите попробовать изготовить этот прекрасный напиток самостоятельно? Тогда двигаемся дальше и поговорим о необходимом оборудовании. Важное уточнение: в этом издании мы предлагаем вам несколько вариантов изготовления напитков — от совсем простых до более сложных. И применительно к тем или иным рецептам могут потребоваться разные варианты емкостей и прочего. Поэтому лучше сначала ознакомиться с рецептами в целом, выбрать для себя вариант, который подходит вам по степени сложности, и приобретать оборудование непосредственно под него.

ЭТО ВАЖНО!

Все, что вы используете при изготовлении напитков, должно быть тщательно вымыто и по возможности простерилизовано. Для дезинфекции посуды и прочего в продаже имеются специальные средства, их можно купить, например, на сайтах с оборудованием для домашних виноделов.

В каждом рецепте будет подробно описано то, что вам понадобится для изготовления. Но в целом скажем о том, что теоретически может пригодиться.

- Емкости объемом от 3 до 10–15 литров и более (стеклянные банки, бутылки из пищевого пластика) с разной формой горлышка: от бочкового до бутылочного.
- Гидрозатворы на горлышко бутылей.
- Бутылки для готового сидра с плотными крышками.
- Мясорубка (необязательно, но с ее помощью многие измельчают яблоки).
- Пресс для выжимания сока из яблок – можно самый простой.
- Воронки.
- Шланг.
- Пищевая (кулинарная) марля, специальные мешочки для отжима.
- Термометры для измерения температуры воздуха и напитка.
- Резиновые перчатки без посыпки тальком и пропиток.
- Весы кухонные.
- Аппарат для перегонки сидра (если вы дозреете до изготовления домашнего кальвадоса).
- Полиэтиленовая пленка.

Это приблизительный набор, далее мы будем оговаривать необходимое применительно к каждому рецепту отдельно.

Ну а теперь самое главное. Какие яблоки выбрать и как их подготовить?

