

НАСТОЙКА БОРОДИНСКАЯ С ПЕРЛОВКОЙ



Бородинская настойка к одноименному сражению не имеет никакого отношения, напиток так прозван за то, что он своим ароматом напоминает вкусный бородинский хлеб с кориандром. Сам рецепт хлеба по приданию придумали в монахи монастыре, построенном после бородинской битвы 1812 года. Изначально он задумывался как поминальный хлеб о погибших воинах. Кориандр входящий в состав хлеба, олицетворял картечь, а черный цвет обозначал траур. Официально бородинский хлеб начали выпекать в 1933 году в Москве.

Кроме пряностей в настойку на самогоне обязательно входит главный ингредиент, дающий напитку свой непродражаемый ржаной, хлебный аромат. Им может быть – перловая крупа, сухари черного хлеба или ржаной (квасной) неферментированный солод. Настойка считается чисто мужским напитком, её хорошо пить на рыбалке или после охоты, под горячую мясную или рыбную закуску. Высокий градус сглаживается ароматом свежеспеченного хлеба, настойка имеет красивый вискарный цвет. Данный алкоголь ценен и за то, что его легко приготовить самостоятельно в домашних условиях, благо, что все ингредиенты доступны.

Наиболее предпочтительной алкогольной основой для бородинских настоек является хорошо очищенный зерновой самогон крепостью 45-%, но за не имением оного, подойдет хорошая магазинная водка или разбавленный до необходимой крепости спирт.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ БОРОДИНСКОЙ НАСТОЙКИ



Это традиционный рецепт готовится на основе поджаренной перловке. При ее изготовлении придется потерпеть. До конечного результата потребуется ждать 2-3 недели. Крепость напитка 35-38 градусов. Хранится он может до 5 ти лет герметично закрытым и в прохладном месте. Напиток имеет запах и мягкий вкус бородинского хлеба, если делать настойки на самогоне, то очень хорошо маскируется его запах, очень легко пьется. Пропорции указанные в рецепте можно изменять и экспериментировать со вкусом.

Ингредиенты:

- Зерновой самогон – 3 л;
- Перловка цельная – 50 гр;
- Кориандр – 10 гр;
- Тмин – 8 гр;
- Мёд – по вкусу.

Приготовление:

1. Перловку перебрать, удалить мусор. Положить на разогретую сковороду, обжаривать на среднем огне до золотистого цвета. Половину зерен вынуть, а остальную жарить до темного кофейного цвета, но пережарить, что бы в будущем настойка не горчила. Обжаренную крупу охладить до комнатной температуры.
2. В банку с алкогольной основой (самогон или водкой), положить перловку, кориандр и тмин. Размешать содержимое деревянной ложкой.
3. Закрывать крышкой банку и настаивать в темном месте две — три недели. Через день настой необходимо взбалтывать.
4. По окончании настаивания настойку процедить через сито или марлю, затем еще профильтровать через ватный фильтр. При желании добавить мёд или фруктозу. Если цвет не слишком насыщенный, то можно добавить колер.
5. Настойкой наполнить бутылки, хорошо закрыть крышками. Дать дозреть перед дегустацией несколько дней.

Внимание! При приготовлении настойки не нужно измельчать специи и перловку. Это осложнит фильтрацию готового продукта!

НАСТОЙКА НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ

Ниже описанный рецепт приготовить намного проще и быстрее, но вкусовые качества и аромат этого домашнего алкоголя практически не отличаются от оригинала. Срок годности до полугода. По такой же технологии готовится бородинская настойка в рецепте которой вместо хлеба используется ржаной неферментированный солод. На литр настойки используют одну столовую ложку с горкой. Получается также достойный напиток.

Состав:

- Самогон – 1 л;
- Сухари бородинского хлеба – 100 гр;
- Тмин – 1-2 ч. л.;
- Семена кориандра – 1-2 ч. л.;
- Душистый перец – 5 шт.;
- Мёд – 2 ст. л.;
- Лавровый лист – 1 шт.

Приготовление:

1. Сухарики хлеба обжарить на сковороде, но не дать подгореть.
2. Всыпать хлебные сухари в банку, влить самогон или водку.
3. Всыпать специи, тщательно размешать. Банку закрыть.
4. Настоять смесь в течении 4-6 дней в тепле
5. Процедить через марлевый фильтр.
6. Добавить мёд.
7. Выдержать 2-3 дня в холодильнике, при необходимости ещё раз профильтровать.

НАСТОЙКА БОРОДИНСКАЯ РЕЦЕПТ С ШИПОВНИКОМ И КУМИНОМ



Ингредиенты:

- Самогон 50% — 3 л;
- Перловка – 70 гр;
- Кориандр – 12 гр;
- Кумин – 4 гр;
- Шиповник – 9 шт.
- Скорлупа грецкого ореха – 9 гр.

Приготовление:

1. Перловку обжарить как в первом рецепте.
2. Скорлупу грецкого ореха обжарить.
3. Смешать все ингредиенты.
4. Настаивать 20 дней.
5. Процедить, профильтровать.
6. Разлить по бутылкам и наслаждаться!