ДОМАШНИЙ РЕЦЕПТ КАЛГАНОВКИ НА САМОГОНЕ И ВОДКЕ

Калган (Лапчатка прямостоячая) – растение семейства розоцветных, небольшой кустик с несколькими стеблями, высотой 30 см. Очень полезное растение, обладающее целебными свойствами, которые обнаружили в нем еще наши древние предки.

Корень калгана использовали как желчегонное средство, вяжущее и противовоспалительное снадобье. Лечили заболевания ЖКТ, печени и желчного пузыря. Растение применяли как средство для остановки кровотечения и при внутренних кровотечениях. Кроме этого корень калгана усиливает мужскую силу, а раньше его называли «мужской корень».

Из этого полезного растения получается отличная настойка приготовленная на водке или на самогоне в домашних условиях. По простому такую настойку именуют калгановкой. Благодаря не сложному рецепту и оригинальному вкусу, настойка калгана на водке и на самогоне получила популярность среди многих любителей домашнего алкоголя.

При приготовлении настойки калгана желательно самостоятельно найти корень, который можно встретить на влажных опушках, в смешанных и лиственных лесах. Собирать корень нужно весной или осенью. В это время в лапчатке содержится наибольшее количество целебных веществ.

Заготовленный корень калгана моют, нарезают кубиками по пол сантиметра и сушат на открытом воздухе в тени либо в духовке. Высушенные корни хранят в льняных мешочках, полезные свойства растения сохраняются в течении 5 лет.

РЕЦЕПТ КАЛГАНОВКИ С КОФЕ НА САМОГОНЕ

Состав:

- Самогон 45-55%– 1 литр;
- Калган (корень высушенный) – 3 чайные ложки;
- Солодка (корень сушеный)– 2 чайные ложки;
- Зерна кофе – 10 штук.

Корень калгана (лапчатки), а так же солодку для напитка вы можете купить в аптечном киоске. Солодка нужна в калгановке для смягчения вкуса, а зерна кофе придают напитку богатый цвет и приятный аромат. В рецепте можно не использовать последние ингредиенты, но тогда напиток получится слишком резковатым, что многим не по душе. Самогон можно заменить спиртом разбавленным с водой до 50%.

Результатом вашего труда будет настойка с красивым коньячным цветом. Напиток с ароматом калгана и тонкими кофейными нотками. Калган придает дубильный оттенок напитку, а солодка мягкость в итоге получается сбалансированный, приятный вкус. Пьется калгановка легко и мягко, в небольших дозах не вызывает похмельного синдрома.

Приготовление калгановки:

1. В двух литровую банку насыпать сушеный калган, сухую солодку и кофейные зерна.
2. Залить очищенным самогоном.
3. Банку плотно закрыть крышкой, тщательно размешать содержимое и настаивать в течении 15-20 дней при комнатной температуре в тепле. Переодически 1-2 раза в сутки калгановку взбалтывать, для получения насыщенного вкуса и цвета.
4. Затем готовый напиток процедить используя марлевый фильтр, разлить по темным бутылкам, закупорить пробками.
5. Хранить полученную настойку калгана можно в холодильнике или другом прохладном месте.

РЕЦЕПТ ВОДКИ «ЕРОФЕИЧ» С КАЛГАНОМ

Старинный рецепт приготовления водки в домашних условиях, настоянной на травах и калгане.

Состав напитка:

- Самогон 55% – 3л;
- Шалфей – 7гр;
- Корень калгана – 25гр;
- Анис – 7гр;
- Мелиса – 5гр;
- Зверобой – 10гр;
- Укроп или фенхель – 10гр;
- Корень солодки – 10гр.

Все травы и специи засыпать в 5 литровую бутыль залить хорошо очищенным самогоном двойной перегонки и настоять 12-15 дней в тепле, в темном месте. Настоянную водку процедить через марлю, разлить водку в бутылки, выдержать в течении одного месяца в стекле. По этому рецепту получится полезный, лечебный напиток из самогона. Настойка калгана на водке, обладает целебными свойствами, пить нужно в небольших количествах, что бы получить действительно положительный эффект.

Классическая калгановка.

Классический рецепт настаивается на водке. 5 — 6 средних высушенных корней лапчатки измельчить и залить 1 л водки. Настаивать в течение 2-х недель в темном теплом месте, периодически встряхивать. Перед употреблением полученный напиток необходимо процедить и перелить в бутылку из темного стекла. Если подразумевается достаточно долгий срок хранения настойки, время от времени жидкость необходимо взбалтывать.

Настойка на самогоне.

Данный рецепт лучше использовать в качестве приготовления настойки в лечебных и профилактических целях. Алкоголь лучше взять двойной перегонки, крепостью от 60 ºС. На 0,5 л напитка берутся 2 ч. ложки молотых корневищ. Настойка калгана вызревает в течение 10 дней. После фильтрации продукт готов к употреблению. Он приобретет янтарный оттенок, немного жгучий вкус и массу целебных свойств. Используется для лечения различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, как кровоостанавливающее и антибактериальное средство. Повышает иммунитет, является общеукрепляющим средством, в том числе для увеличения мужской сексуальной силы и энергии.

Корень калгана с черносливом.

Настойка на калгане для праздничного застолья. На 3 л самогона необходимо взять 5 ч. ложек перемолотого корня и 10 — 15 штук сухого чернослива. Настоять в трехлитровой банке, которую необходимо закатать и выстаивать в теплом темном месте в течение 10 дней, периодически встряхивая. Аналогично настойкам калгана по другим рецептам перед употреблением напиток необходимо профильтровать. Вместо чернослива можно

использовать любые другие сухофрукты, аромат и вкус напитка от этого будет иным, но вреда это не принесет, поэтому не бойтесь экспериментировать. Фруктовые ароматизаторы добавляют, чтобы уменьшить резкий вкус, которые имеет настой корневищ лапчатки.

Настой с грецким орехом.

Рецепт подобен предыдущему, настаивается также на 3 л домашнего алкоголя, только вместо чернослива используется 50 — 100 г перегородок грецкого ореха. Настой лапчатки на самогоне с добавлением ореховых перегородок обладает более благородным ароматом и по вкусу немного напоминает солодовое виски. Настаивается 2 недели. Корень калгана для этого рецепта можно не измельчать.

Настойка на калгане, имитация коньяка

В 1 л самогона добавить корень калгана 5-6 гр., 20 шт. изюма, 5 сухих ягод шиповника, 5 перегородок грецких орехов, 3 зернышка кориандра, 1 горошину душистого перца. Через три недели настаивания напиток процедить. Дополнительно выдержать еще 2-3 недели.

Любители могут дополнить рецепт калгановки добавлением сахара. На каждые 0.5 л настойки кладут 1 ч.л. сахара. Заменять его медом не стоит, он может вызвать необратимое помутнение напитка. Как и во многих рецептах на основе домашнего самогона для лучшего вкуса применяют инвертированный сахар.

НАСТОЙКА КАЛГАНА С РАЗНОТРАВЬЕМ

Такой напиток за счет букета из трав получается не только целебным, но и ароматным. Причем настойка будет считаться качественным натуральным продуктом, так как для ее приготовления берется самогон высокой степени очистки.
Все, что понадобится для настойки:
5 л очищенного самогона;
50 г калгана, в виде порошка;
по 20 г следующих трав: аниса, фенхеля, шалфея, зверобоя, укропа, корня солодки, мелиссы.

Рецепт приготовления прост: все компоненты поместить в стеклянную емкость, залить самогоном. Закрытую банку убрать в теплое, темное место на один месяц. Когда подойдет срок, настойку следует достать, процедить несколько раз и затем снова убрать на неделю.
Готовую настойку налить в бутылки и хранить в прохладном месте.

Если при изготовлении калгановки соблюдался рецепт, и брался качественный, очищенный самогон, то при употреблении напитка похмельный синдром будет отсутствовать. Соблюдение же дозы, режима приема поможет при борьбе с болезнями.

Роль калгановки в народной медицине

Настойка калгана на самогоне является проверенным средством из домашней аптечки с широким спектром применения:

- оказывает тонизирующее воздействие, сходное с золотым корнем, женьшенем и элеутерококком;
- повышает иммунитет;
- положительно влияет на потенцию;
- снимает воспаления десен;
- используется при простуде, ангинах, заболеваниях горла;
- облегчает ломоту в суставах, ревматические боли;
- помогает при расстройствах пищеварительного тракта, дизентерии, гастрите, язве желудка;

В лечебных целях калгановка применяется следующими способами:

- наружно для растираний;
- внутрь по 25-30 гр.;
- в водном растворе 30 гр. на 0.5 стакана для полоскания горла;
- в виде примочек и орошений для десен;
- вместо йода обрабатывают ссадины и порезы.

Не рекомендуется употреблять настойку калгана при повышенном давлении, высокой свертываемости крови, пониженной кислотности желудочного сока, беременности, склонности к алкоголизму, детям до 16 лет.

Противопоказания

Несмотря на целебный и оздоравливающий эффект калгановой настойки, в ряде случаев ее употребление может принести и вред. Даже в малых дозах продукт недопустим к употреблению беременным женщинам и детям, людям с повышенной свертываемостью крови. Калгановку не следует употреблять при повышенной температуре.