

Домашний коньяк

Домашний коньяк



Домашний коньяк, то есть приготовленный в домашних условиях, конечно, вряд ли может считаться полноценной заменой французскому алкогольному напитку, однако и у него есть немало своих положительных сторон.

Во-первых, собственноручно приготовленная настойка, а именно так более правильно называть домашний коньяк, может стать отличным дополнением для праздничного стола или, даже, оригинальным подарком.

Во-вторых, сделав коньяк дома вы определенно сэкономите некоторую сумму денег, и в третьих – будете уверенным в качестве всех ингредиентов. Не секрет, что купить хороший недорогой коньяк довольно затруднительно.

Рецепт домашнего коньяка

Для приготовления домашнего коньяка вам понадобится:

- Три литра водки (можно использовать разбавленный до 40 градусов пищевой спирт, но достать его не просто);
- Пять столовых ложек коры дуба (без особых проблем приобретается на

ближайшем крупном продовольственном рынке);

- Две чайные ложки жженого сахара;
- Пол ложки мускатного ореха;
- Ванилин.

Идеально, конечно, использовать в качестве основного ингредиента винный спирт, тогда можно добиться, что самодельный коньяк будет иметь хорошие вкусовые и ароматные свойства получаемого продукта.



Как приготовить коньяк дома

Для приготовления коньяка дома вам понадобится стеклянная или эмалированная посуда, объемом 3,5-4 литра, с крышкой. Можно использовать и трехлитровую банку.

Рецепт приготовления домашнего коньяка

Водка или разбавленный спирт заливается в посуду, после чего туда же добавляется подогретый на огне до пожелтения сахар (фактически, карамель). Благодаря ему домашний коньяк приобретет, впоследствии, характерный цвет.

Затем добавляются все остальные составляющие, при этом, если вам не нравится, например, запах ванили, то ее можно не использовать. Обязательна лишь дубовая кора, которая придаст разбавленному спирту необходимый аромат.

После того, как все ингредиенты всыпаны, смесь перемешивается, посуда закрывается крышкой и ставится в темное прохладное место, где она должна проработать

около месяца.

После выдержки, самодельный коньяк процеживается через слой марли и разливается по бутылкам.

Домашний коньяк можно считать готовым к употреблению. Конечно же, его вкус и запах будет отличаться от присущего настоящему коньяку букета ароматов, однако даже в таком виде этот приготовленный в домашних условиях алкогольный напиток является отличной альтернативой водке или недорогому, зачастую сомнительного качества, бренди.

[ссылка на сайт автора](#)



Похожие статьи

[Мини-елку своими руками](#)

[САМи снежинку](#)

[Самодельный отпугиватель от мышей](#)

[Бумажные авиамодели.](#)

[Ящик-тумбочка для хранения инструментов, гвоздей, шурупов и мелких вещей.](#)

[Мангал своими руками.](#)

[Немного из истории самогонварения.](#)

[Изношенную пленку - в дело!](#)

[Самодельный гамак](#)

[Как восстановить поврежденную эмаль ванны](#)

[Журавль из бумаги.](#)

{social}