

ALKOHOLE

ZBIÓR  
RECEPTÓR

Chudy®2008

CYDR  
GROG TRADYCYJNY  
GRZANE PIWO  
JAŁOWCÓWKA  
JARZĘBIAK  
KONIAKÓWKA  
KONIAK PODLASKI  
KONIAK POLSKI  
KREM Z WINA  
KRUPNIK  
KRUPNIK KURPIOWSKI  
KRUSZON  
KRUSZON POZIOMKOWY LUB TRUSKAWKOWY  
LIKIER JAGODOWO - MIODOWY  
LIKIER JAJECZNY - AJERKONIAK  
LIKIER POZIOMKOWY  
LIKIER ŚLIWKOWO - MIODOWY  
LIKIER WIŚNIOWO - MIODOWY  
LIKIER Z CZARNYCH PORZECZEK  
SPOSÓB WARZENIA MIODU PITNEGO  
MIÓD PITNY  
MIÓD AGRESTNIAK  
MIÓD BERBERYSIAK  
MIÓD BOROWIAK  
MIÓD CZERNICZAK  
MIÓD MALINIAK  
MIÓD PITNY - CZWÓRNAK  
NALEWKA AGRESTOWA  
NALEWKA JARZĘBINOWA  
NALEWKA WIŚNIOWA  
NALEWKA Z CZARNYCH PORZECZEK  
NALEWKA Z JEŻYŃ  
NALEWKA Z TARNINY  
NASTOJE DO LIKIERÓW I NALEWEK  
NASTÓJ POZIOMKOWY, MALINOWY, PORZECZKOWY  
PIOŁUNÓWKA  
PIWO JAŁOWCOWE  
PIWO MIODOWE  
PIWO SŁODOWE  
RATAFIA OWOCOWA  
RATAFIA WIŚNIOWA  
WINO AGRESTOWE  
WINO AGRESTOWE MIESZANE  
WINO Z AGRESTU I GRUSZEK  
WINO Z AGRESTU I JABŁEK  
WINO Z AGRESTU I PORZECZEK  
WINO AKACJOWE  
WINO ARBUZOWE  
WINO Z ARONII  
WINO BANANOWE  
WINO Z BERBERYSU  
WINO BŁAWATKOWE  
WINO Z BORÓWEK - BRUSZNIC  
WINO Z BORÓWEK (CZARNYCH JAGÓD)  
WINO BORÓWKOWE  
WINO BRZOSKWINIOWE  
WINO Z BURAKÓW  
WINO CEBULOWO - ZIEMNIACZANE  
WINO Z CZARNEGO BZU  
WINO Z KWIATÓW CZARNEGO BZU  
WINO Z CZEREŚNI  
WINO Z CZEREŚNI I PORZECZEK STOŁOWE  
WINO Z CZEREŚNI I WIŚNII  
WINO CZEREŚNIOWE  
WINO DAKTYLOWE  
WINO Z DERENIA  
WINO Z DYNI  
WINO Z DZIKIEJ RÓŻY  
WINO Z RÓŻY  
WINO Z OWOCÓW DZIKIEJ RÓŻY  
WINO Z KWIATÓW RÓŻY  
WINO FIGOWE  
WINO GŁGOWE  
WINO Z GŁOGU  
WINO Z KWIATÓW GŁOGU  
WINO Z GOŹDZIKÓW

WINO Z GRUSZEK  
WINO Z GRUSZEK I ŻURAWIN  
WINO GRUSZKOWE  
GRUSZNIK  
WINO HERBACIANE  
JABLECZNIK  
WINO Z JABŁEK  
WINO JABŁKOWE MOCNE  
WINO JABŁKOWE LEKKIE  
WINO JABŁKOWO-AGRESTOWE  
WINO Z JABŁEK  
WINO Z JABŁEK I AGRESTU  
WINO Z JABŁEK I JARZĘBINY  
WINO Z JABŁEK I PORZECZEK  
WINO Z JABŁEK, PORZECZEK I TAREK  
WINO Z JABŁEK I TAREK  
WINO Z JABŁEK I RODZYNKÓW  
WINO Z JABŁEK SŁODKICH  
WINO Z JABŁEK SUSZONYCH  
WINO Z JARZĘBINY  
WINO Z JASNOTY BIAŁEJ  
WINO Z JEŻYN  
WINO Z JEŻYN MIESZANE  
WINO Z JĘCZMIENIA  
WINO JĘCZMIENNO – DAKTYLOWE  
WINO JĘCZMIENNO – RODZYNKOWO – FIGOWE  
WINO KAWOWE  
WINO Z KIWI  
WINO Z KONICZYNY  
WINO Z KUKURYDZY  
WINO Z KWIATÓW LIPY  
WINO Z MALIN  
WINO Z MARCHWI  
WINO Z MANGO  
WINO MIODOWE  
WINO Z MLECZA (Mniszek Lekarski)  
WINO Z MORELI  
WINO Z MORWY  
WINO Z NAGIETKA  
WINO Z OCHYŃ (BORÓWEK BAGIENNYCH)  
WINO Z PORZECZEK  
WINO Z PORZECZEK  
WINO Z PORZECZEK BIAŁYCH LUB CZERWONYCH  
WINO Z PORZECZEK CZARNYCH  
WINO Z PORZECZEK CZERWONYCH  
WINO PORZECZKOWE MIESZANE  
WINO Z PIERWIOSNKÓW  
WINO Z PIGW  
WINO Z POMIDORÓW  
WINO Z POZIOMEK  
WINO Z PSZENICY  
WINO PSZENICZNO – RODZYNKOWE  
WINO Z RABARBARU  
WINO Z RAJSKICH JABŁEK  
WINO Z RODZYNKÓW  
WINO Z RODZYNKÓW STOŁOWE  
WINO RODZYNKOWE MOCNE  
WINO Z RYŻU  
WINO ZIOŁOWE Z RYŻEM  
WINO Z RZEPIKU  
WINO Z RZEPY  
WINO ZE SŁODU  
WINO Z SORGA  
WINO ZE ŚLIWEK  
WINO ZE ŚLIWEK SUSZONYCH  
WINO Z TARNINY  
WINO Z TRUSKAWEK  
WINO Z WIŚNI  
WINO WIŚNIOWE WIELOOWOCOWE  
WINO Z WINOGRON  
WINO Z WINOGRON GRONOWE  
WINO Z ZIEMNIAKÓW  
WINO Z ŻURAWINY  
WINO Z ŻYTA  
WINO ŻYTNI

## CYDR

4kg suszonych jabłek  
2½ wiadra wody  
1½ szklanki araku  
1kg cukru  
3 szklanki drożdży winiarskich do białego wina

Jabłka pokrajać drobno, włożyć do dębowej beczki, zalać je 2½ wiadrami gorącej wody i pozostawić na trzy doby. Następnie wlać płyn do bardzo dużego garnka i gotować 1 godzinę. Wlać do beczki po winie i dodać 1½ raku. Do jabłek znowu wlać wiadro gorącej wody, zostawić na trzy doby, potem znów gotować przez 1 godzinę i zlać do tej samej baryłki. Rozpuścić w niewielkiej ilości wody 1kg cukru, gotować aż poczerwienieje, wlać do cydru, dodać trzy szklanki drożdży winiarskich, zabić baryłkę i postawić w bardzo zimnym miejscu na sześć tygodni.

## GROG TRADYCYJNY

50ml winiaku  
sok z cytryny  
3 łyżeczki cukru  
1 goździk  
szczypta cynamonu  
150ml wody

Cukier rozpuścić w wodzie, wcisnąć sok z cytryny, dodać przyprawy. Podgrzać do wrzenia, dodać alkohol. Podawać bardzo gorący.

## GRZANE PIWO

1l jasnego piwa  
cynamon  
3 żółtka  
2 łyżki cukru  
goździki

Piwo wlać do rondelka, dodać kawałek cynamonu, zagotować i od razu zdjąć z ognia. Oddzielnie ukręcić dwa żółtka z cukrem i powoli zalać gorącym piwem. Ubić płyn trzepaczką, aż piwo mocno się spieni. Podawać na gorąco.

## JĄLOWCÓWKA

20 - 30 suszonych owoców jałowca  
1l wódki czystej  
1 łyżeczka cukru

Owoce jałowca zalać wódką, butelkę dobrze zakorkować, macerować je przez około 4 tygodnie (potrzęsać butelką od czasu do czasu). Po upływie tego czasu wódkę zlać z owoców do drugiej butelki, (najlepiej przez lejek z watą) osłodzić, wymieszać. Po paru dniach jałowcówka nadaje się do spożycia.

## JARZĘBIAK

20g suszonych jagód jarzębiny  
1 śliwka suszona  
5 rodzynek  
3 - 4 suszone owoce głogu lub tarniny  
1l wódki

Owoce rozdrobnić i wrzucić do butelki, zalać wódką, dobrze zakorkować. Macerować przez 3 - 4 tygodnie, (potrzęsać od czasu do czasu), po czym przecedzić przez lejek z watą i zlać do butelki.

## KONIAKÓWKA

garść świeżego, zmielonego kminku  
½l spirytusu  
200g cukru

Kminek włożyć do dużego słoja i zalać spirytusem. Nazajutrz dodać ostudzony syrop zrobiony z 200g cukru przegotowanego w 250ml wody, zamknąć szczelnie i macerować w temperaturze pokojowej przez tydzień. Przecedzić przez gęste sito i watę do butelek, by tydzień dojrzało. Tak sporządzoną i sklarowaną wódkę można doprawić na likier. Do 1l kminkówki dodajemy ½l syropu o zawartości 600g cukru i ½l spirytusu 95% oraz 1 kroplę olejku anyżowego, 1 kroplę olejku cytrynowego, szczyptę kwasu cytrynowego. Likier powinien dojrzewać przez miesiąc.

## KONIAK PODLASKI

½l spirytusu  
½l wódki czystej  
3 śliwki suszone  
2 goździki  
kawałek laski wanilii  
1 łyżka rodzyneków  
2 duże ziarenka ziela angielskiego  
1 mały listek laurowy  
1 szklanka cukru

Przyprawy wsypać do słoja, zalać wódką, następnego dnia wlać spirytus, wymieszać, zamknąć szczelnie, odstawić na tydzień. Po upływie tego czasu zrobić ze szklanki cukru karmel i rozprowadzić go taką ilością wody, by powstało ½l brązowego płynu, do którego po ostudzeniu wlać zaprawę precedzoną przez watę. Otrzymamy trzy butelki ½l butelki trunku, który powinien dojrzewać kilka dni.

## KONIAK POLSKI

½l wina gronowego  
½l miodu pszczelego  
1l spirytusu

Wino mieszać z miodem i przegotować. Po wystudzeniu wlać tyle samo spirytusu, ile było miodu i wina łącznie. Można dodać dla lepszego smaku i zapachu skórkę z pomarańczy lub cytryny. Napój wlać do butelek, zakorkować. Po trzech dniach koniak nadaje się do spożycia.

## KREM Z WINA

2 szklanki białego wytrawnego wina (może być domowe)  
6 żółtek  
200g cukru  
2-3 łyżki koniaku  
4 łyżki żelatyny

Żelatynę wymieszać z odrobiną zimnej wody, pozostawić aż napęcznieje, następnie podgrzewać w rondelku na wolnym ogniu, gdy się zagotuje - odstawić. Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Wino zagrzać. Gorące wino wlewać stopniowo do ubitych żółtek, ciągle ubijając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do garnka z wrzącą wodą, ubijać w trakcie podgrzewania. Masa powinna w czasie ubijania powinna zgęstnieć i stać się puszysta. Wówczas dodać żelatynę i koniak. Zdjąć z ognia. Ubijając w dalszym ciągu w naczyniu wstawionym do zimnej wody. Ubitą masę przełożyć do zwilżonej woda formy, postawić w chłodnym miejscu, wyłożyć na półmisek.

## KRUPNIK

1 szklanka miodu pitnego korzennego  
1 szklanka wody  
1 szklanka spirytusu  
1 opakowanie cukru waniliowego  
2-3 goździki  
szczypta cynamonu  
szczypta imbiru

Miód z wodą, goździkami, cukrem waniliowym, cynamonem i imbirem mocno podgrzać, uważając jednak, by nie zagotować. Po lekkim ostudzeniu dodać spirytus i znów bardzo ostrożnie podgrzać pod przykryciem. Podawać gorący, nalewając krupnik do glinianych czarek, które lepiej od szkła trzymają ciepło.

## KRUPNIK KURPIOWSKI

1 szklanka miodu  
1 szklanka cukru  
1 szklanka wody  
½l spirytusu  
pół laski wanilii  
ćwierć gałki muszkatołowej  
3-4 goździki  
10g cynamonu (kora nie mielona)  
kawałek skórki cytryny lub pomarańczy

Korzenie wrzucić do gorącej wody i gotować przez parę minut. Cukier zrumienić na karmel, dodać miód i prędko wymieszać. Do ciepłego płynu wlać spirytus. Wlać do butelek i zakorkować, po trzech dniach można pić.

## KRUSZON

1 butelka wina wytrawnego  
200g truskawek  
2-3 łyżki cukru pudru  
lód

Truskawki umyć, pokrajać w plasterki, posypać cukrem pudrem, postawić na około godzinę w chłodnym miejscu, posypać utłuczonym lodem, zalać winem. Nalać do szklanek i od razu podawać.

## KRUSZON POZIOMKOWY LUB TRUSKAWKOWY

1 butelka białego wina  
300g bardzo dojrzałych poziomki lub truskawek  
100g cukru

Poziomki lub truskawki umyć dokładnie. Upewniwszy się, woda już z nich spłynęła - przesypać cukrem i wstawić do chłodnego pomieszczenia na 3 - 4 godziny. Następnie zalać winem i ponownie schłodzić. Przebrać do dzbanka lub wazy i podawać.

## LIKIER JAGODOWO - MIODOWY

750g miodu  
100g czarnych jagód  
½l spirytusu  
3-5 goździków  
kawałek cynamonu

Jagody opłukać, wrzucić do słoja, zalać spirytusem wraz z korzeniami, szczelnie zamknąć. Macerować przez 2 - 3 tygodnie, od czasu do czasu potrząsnąć słojem. Zlać płyn, precedzić przez płótno. Miód rozpuścić w szklance wody, dodać jeszcze 1 litr, gotować, aż odparuje do objętości 3 - 4 szklanek. Do gorącego wywaru wlać zaprawiony jagodami i przyprawami spirytus, ostudzić, przefiltrować, rozlać do butelek, dobrze zakorkować.

## LIKIER JAJECZNY - AJERKONIAK

5 żółtek  
250g cukru  
1l mleka  
250ml spirytusu  
250ml winiaku lub starowinu  
1 łyżka cukru waniliowego

Mleko zagotować i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodać je do mleka i wlać do dużej butelki. Dodać spirytus, winiak lub starowin. Silnie wstrząsnąć butelką, butelką, aby wymieszać zawartość. Podawać w małych kieliszkach po upływie dwóch dni.

## LIKIER POZIOMKOWY

500g dojrzałych poziomek  
½l spirytusu  
400g cukru

Poziomki przebrać, opłukać, osączyć i usunąć szypułki. Włożyć do litrowego słoja, zalać spirytusem, szczelnie zamknąć, odstawić na tydzień. Wstrząsnąć codziennie. Zlać płyn z nad owoców do butelki, dobrze zakorkować. Poziomki lekko rozgnieść, zasypać cukrem i wymieszać co kilka dni wstrząsnąć. Po 2 - 3 tygodniach, gdy cukier się rozpuści, powstały syrop wlać do butelki z płynem. Pozostałe poziomki zalać ⅓ szklanki przegotowanej wody, wymieszać przez wstrząsanie i wlać do tej samej butelki, następnie jeszcze raz powtórzyć czynność. Pozostawić na 3 - 4 tygodnie, następnie zlać z nad powstałego osadu do butelki.

## LIKIER ŚLIWKOWO - MIODOWY

500g dojrzałych śliwek węgerek  
400g ciemnego miodu (wrzosowy, gryczany, wielokwiatowy)  
1l wódki  
200ml spirytusu

Śliwki opłukać, rozgnieść, połowę roztluc wraz z pestkami (najlepiej w glinianym naczyniu), wymieszać z miodem, włożyć do gąsiora lub słoja, zalać wódką i spirytusem, szczelnie zakryć. Macerować przez 4 tygodnie, po czym zlać płyn z nad owoców (w razie potrzeby przefiltrować) i rozlać do butelek. Z upływem czasu zyskuje na jakości.

## LIKIER WIŚNIOWO - MIODOWY

1kg wiśni  
½l spirytusu  
½l wódki  
½kg miodu

Wiśnie przebrać, opłukać, rozgnieść w połowie wraz z pestkami, wrzucić do słoja, zalać wódką i spirytusem, szczelnie zamknąć, macerować przez dwa tygodnie. Zlać płyn. Miód rozpuścić w szklance wody, dolać jeszcze 1l wody, gotować, aż odparuje do objętości 2 - 3 szklanek, dodać do nalewki, wlać do innego słoja, odstawić na 3 - 4 miesiące. Zlać płyn, przefiltrować, wlać do butelek, zakorkować, odstawić. Likier z upływem czasu zyskuje na jakości.

## LIKIER Z CZARNYCH PORZECZEK

1kg czarnych porzeczek

1,25l spirytus 70%

½kg cukru

¼l spirytus 95%

Porzeczki oczyścić z szypulek, umyć na sicie, rozgnieść, wsypać do słoja, zalać spirytusem 70%. Słój dobrze zamknąć, owoce macerować przez 4 - 6 tygodni (2razy w tygodniu potrząsnąć słojem). Następnie płyn nad owoców zlać do małego gąsiora, dodać cukier oraz spirytus 95%. Gąsiorek zakorkować, dobrze wymieszać. Po 3 - 6 miesiącach, gdy likier dojrzeje, rozlać go do butelek.

## SPOSÓB WARZENIA MIODU PITNEGO

Z miodu pszczelego i soku z różnych owoców możemy przyrządzić znakomite miody pitne owocowe, zwane także winami miodowymi. Są to napoje wysokiej jakości, bardzo zbliżone do zagranicznych win markowych, jak burgund, madera, malaga, tokay i innych. Najbardziej przydatne do wyrobu miodów pitnych są soki otrzymane przez prasowanie miazgi. Możemy używać zarówno świeżo otrzymanych soków, jak i pasteryzowanych. Miód rozpuszczamy w zimnej wodzie w garnku emaliowanym (nie obitym), dodajemy soku i gotujemy nie dłużej niż 15 minut na wolnym ogniu, stale mieszając. Brzeczkę gotuje się aż do wyszumowania. Po ostudzeniu wlewamy ją do butli, szczepimy matką drożdżową z pożywką i poddajemy fermentacji. Najczęściej używa się drożdży rasy nr 39 Burgund, nr 37 Madera, nr 36 Malaga i nr 13 Tokay. Nazwy miodów pitnych owocowych pochodzą od nazw soków.

## MIÓD PITNY

3 litry miodu płynnego  
15 litrów wody  
20dag szyszek chmielowych  
odrobina drożdży  
10 litrów wody

Rozpuścić 3l miodu w 15l wody, trzymać w ciepłym miejscu przez dobę lub dłużej tak, aby miód zupełnie w płyn się zmienił, mieszając go często. Po rozpuszczeniu przecedzić przez gazę, wlać do dużego garnka połowę płynu, i zaznaczyć na garnku poziom płynu, wlać resztę roztworu i zacząć gotować, jak się wygotuje do połowy oznaczonej połowy dolać drugie tyle wody zimnej i powtórnie gotować do połowy. Zaczynając gotować powtórnie, włożyć w płóciennym worku szyszki chmielowe. Po powtórnym przegotowaniu wlać płyn do beczki dębowej i tak zostawić, aż będzie letnie. Wtedy dodać rozkrojony, nasmarowany drożdżami obwarzanek i tak zostawić, żeby zaczął fermentować. Miód odbywa fermentację w miarę esencjonalności od dni dwunastu lub więcej. Gdy piana czernieje, przelać płyn przez gazę, wlać do nowej, pasteryzowanej beczki dębowej i mocno zaszpunktować. Aby miód był czerwiejszy, wrzucić pod koniec jego gotowania 20 dag rozpalonego żelaza.

## MIÓD AGRESTNIAK

Wyrabia się z brzezki dwójniaka lub trójniaka. Na 10l brzezki dwójniaka potrzeba 5l miodu, 3l wody i 2l soku agrestowego. Na 10l brzezki trójniaka potrzeba 3,3l miodu, 5,2l wody i 1,5l soku agrestowego.

## MIÓD BERBERYSIAK (kwaśniczak)

Wyrabia się z brzezki dwójniaka lub trójniaka. Na 10l brzezki dwójniaka potrzeba 5l miodu, 3,5l wody i 1,5l soku z berberysu. Na 10l brzezki trójniaka potrzeba 3,3l miodu, 5,7l wody i 1l soku z owoców berberysu. Berberysiak dobrze przechowuje się do 5 lat.

## MIÓD BOROWIAK

Wyrabia się z brzezki dwójniaka lub trójniaka. Na 10l brzezki dwójniaka potrzeba 5l miodu, 3l wody i 2l soku z czerwonych borówek. Na 10l brzezki trójniaka potrzeba 3,3l miodu, 5,2l wody i 1,5l soku z czerwonych borówek.

## MIÓD CZERNICZAK

Wyrabia się z brzezki trójniaka lub czwórniaka. Na 10l brzezki trójniaka potrzeba 3,3l miodu, 4,2l wody i 2,5l soku z czarnych borówek. Na 10l brzezki czwórniaka potrzeba 2,5l miodu, 5,5l wody i 2,5l soku z czarnych borówek. Dojrzały czerniczak dorównuje najlepszym winom francuskim. Polecany jest szczególnie cierpiącym na zaburzenia przewodu pokarmowego.

## MIÓD MALINIAK

sok malinowy  
miód płynny  
(ilość 1:1)

Wlać do beczułki kilka litrów miodu płynnego i tyle samo litrów soku malinowego. Gdy miód się rozpuści przelać do butli lub jeszcze lepiej, do nowej dębowej suchej baryłki, obwiązać otwór płótnem i tak zostawić, aby fermentował. Gdy osad opadnie, przefiltrować przez gazę, znowu zlać do butli lub suchej baryłki i zostawić na około pół roku. Wlewać do  $\frac{2}{3}$  wysokości naczynia, aby miód miał miejsce na fermentację. Tak samo robi się miód wiśniak.

## MIÓD PITNY - CZWÓRNIAK

2kg miodu  
1½ kg cukru  
35g kwasu cytrynowego  
drożdże winiarskie tokaj, Portwein lub Shery  
pożywka dla drożdży

Przygotować matkę drożdżową (4 dni wcześniej). Uwarzyć 7 litrów brzezki z 1kg miodu i 1kg cukru. W pięciu litrach wody rozpuścić miód i gotować przez pół godziny, zbierać pianę, dodać cukier i zagotować, dolać wody do 7 litrów. Ostudzić dodać kwas cytrynowy i ⅔ pożywki. Przebrać do gąsiora, dodać drożdże, zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną, postawić w miejscu o temp. 20-22 °C. Po tygodniu dodać 3l brzezki uwarzonej z 1kg miodu i ½kg cukru z rozpuszczoną w niej pozostałą pożywką. Po 3 – 5 tygodniach, gdy nastaw zacznie się klarować, ściągnąć z nad osadu dla dofermentowania. Po 1 – 2 miesiącach zabieg ten powtórzyć. Po półrocznym leżakowaniu miód nabierze odpowiednich właściwości smakowo - zapachowych tj. dojrzeje (przestanie wytrącać się osad), miód można rozlać do butelek.

## NALEWKA AGRESTOWA

4kg agrestu  
3l spirytusu  
1 szklanka cukru  
kilka rodzynek

Agrest obrać z szypulek, umyć, włożyć do dużego słoja i wlać spirytus. Słój obwiązać płótnem i pozostawić na pół roku. Następnie przecedzić spirytus przez płótno, zlać do butelek, wsypując do każdej butelki 2 łyżeczki cukru i jedną dużą rodzynekę, zakorkować i postawić na parę miesięcy w chłodnym miejscu, po tym czasie będzie gotowa do spożycia. Można ją też po zlaniu do słoja przegotować z cukrem, biorąc ½kg cukru na 3l nalewki, przecedzić przez płótno i gdy ostygnie, zlać do butelek i mocno zakorkować. Można jej używać zamiast wina.

## NALEWKA JARZĘBINOWA

1kg owocu jarzębiny  
¼l spirytusu  
½l wódki  
¼kg cukru

Najlepsze jagody jarzębiny są lekko przemarznięte. Obrać z gałązek, obsuszyć w letnim piekarniku, po czym przepłukać wrzącą wodą, wsypać do gąsiora i zalać czystą wódką. Gdy jarzębina dobrze już naciągnie - wódkę zlać do osobnej butelki, na jagody zaś nasypać cukru i tak je pozostawić na kilka dni. Kiedy cukier rozpuści się, zlać sok i mieszać z pierwszą nalewką, jarzębinę przepłukać szklanką przegotowanej, ostudzonej wody i płyn ten również mieszać z nalewką. Przefiltrować przez sitko i watę, dodać spirytus, wymieszać z nalewką i zlać do butelek. Powinna dojrzewać co najmniej miesiąc.

## NALEWKA WIŚNIOWA

4kg wiśni  
3l spirytusu  
1kg cukru

Wiśnie, zmiażdżyć z pestkami, mieszać ze spirytusem, włożyć do dużego słoja i postawić na trzy dni na słońcu, obwiązawszy płótnem. Następnie wycisnąć przez gęste płótno i wsypać cukier. Gdy się rozpuści, zagotować kilka razy, a gdy ostygnie, rozlać do butelek. Jest od razu gotowa do spożycia. Nalewkę można przechowywać najwyżej kilka miesięcy.

## NALEWKA WIŚNIOWA II

1kg wiśni  
1l wódki  
¼kg cukru  
skórka z cytryny

Wiśnie po wyjęciu pestek rozgnieść na miazgę i pozostawić na 2 dni w chłodnym pomieszczeniu. Do wódki wrzucić skórkę cytryny. Po dwóch dniach wiśnie wrzucić do gąsiora, zalać wódką, dodać cukier stopiony w małej ilości wody na syrop i zakorkować. Po miesiącu przelać do butelek.

## NALEWKA WIŚNIOWA III

600g wiśni  
¼l spirytusu  
¼l wódki  
20 - 60g cukru

Wiśniami napełnić mały gąsiorek, zalać je spirytusem i zatkać szczelnie. Po 6 tygodniach zlać płyn do innego gąsiora i zakorkować, a te same wiśnie zalać wódką. Po 4 tygodniach znowu zlać płyn, dodać wiśnie. Po upływie 2 tygodni przecedzić i zlać napój do butelek i odstawić zakorkowane na kolejne 4 - 6 tygodni. Wiśnie można zużyć do kompotu lub zostawić w nalewce.

## NALEWKA Z CZARNYCH PORZECZEK

½kg dojrzałych owoców czarnej porzeczki  
½l spirytusu  
¼l wódki  
400g cukru (200g cukru i 250g miodu)

Porzeczki przebrać, opłukać na sicie zimną wodą, osuszyć, wsypać do butli. Zalać wódką i spirytusem, dobrze zakorkować. Postawić w ciepłym miejscu na 4 - 6 tygodni, co kilka dni wstrząsnąć, by owoce dobrze się zmacerowały. Nastaw zlać do butelki przez lejek z watą lub gazą. Do pozostałych owoców wsypać cukier (wlać miód) i dobrze wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu, do rozpuszczenia cukru. Powstały syrop zlać do otrzymanego poprzednio nastawu. Nalewkę można przy tym doprawić, jeśli chcemy mniej słodką, dodać tylko część syropu, jeśli uznamy za mało słodką - dosłodzić, za słabą - dodać spirytusu, za zbyt esencjonalną dodać wódki. Resztę syropu i owoce można zużyć zalewając wódką. Otrzymamy trochę mniej wykwintny rodzaj nalewki lub likieru. Nalewkę po doprawieniu pozostawić do sklarowania, po czym zlać płyn znad osadu. Nalewka porzeczkowa im dłużej stoi tym jest smaczniejsza.

## NALEWKA Z JEŻYN

½kg dojrzałych jeżyn  
½l spirytusu  
¼l czystej wódki  
400g cukru(150 - 200g miodu)

Jeżyny przebrać, szybko opłukać na sicie zimną wodą, wsypać do butli. Zalać wodą i spirytusem, dobrze zakorkować. Pozostawić w ciepłym miejscu na 2 - 3 tygodnie, co kilka dni wstrząsając naczyniem, by owoce dobrze się zmacerowały. Nastaw zlać do butelek przez lejek lub gazę, zakorkować. Do pozostałych owoców wsypać cukier (wlać miód) i dobrze wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu na 2 - 3 tygodnie, wstrząsając od czasu do czasu, do powstania syropu. Syrop zlać w ten sam sposób do otrzymanego wcześniej nastawu. Nalewkę można przy tym doprawić (dodać tylko część syropu jeśli chce się by była mniej słodka, osłodzić, wzmocnić, rozcieńczyć wódką lub przegotowaną wodą itp.). Nalewkę po doprawieniu pozostawić do sklarowania, po czym zlać znad osadu. Nalewka jeżynowa im dłużej stoi tym jest lepsza.

## NALEWKA Z TARNINY

owoce tarniny (tyle żeby spirytus je przykrył)  
½l spirytusu  
200g cukru  
½l wody

Przemarznięte owoce tarniny opłukać starannie, włożyć do butli, zalać spirytusem, aby je przykrył, szczelnie zawiązać i pozostawić na miesiąc. Z cukru i wody zrobić syrop, kilka razy zagotowując. Do ciepłego syropu wlać pół litra esencji z tarniny. Dobrze wymieszać i przelać do butelek. Jeśli esencja z tarniny nie była przezroczysta, nalewkę należy przefiltrować. Po dwóch miesiącach można pić. Pozostałe owoce można zasypać niewielką ilością cukru, a po miesiącu, gdy wyciągną spirytus, zlać esencję.

## NASTOJE DO LIKIERÓW I NALEWEK

Nastój otrzymuje się przez zalanie różnych jagód lub owoców wódką, rzadko spirytusem. Owoce i jagody najlepiej porozgniatać, z pestkowych wyjąć pestki i do otrzymanej w ten sposób masy nalać wódkę. Po jakimś czasie płyn ten zlać z owoców, masę dobrze wycisnąć i zmieszać wyciśnięty płyn z wcześniej zlanym. Wszystko razem przefiltrować. Im dłużej stoi, tym więcej ma aromatu i smaku owoców. Nalewki wtedy będą lepsze i mocniejsze.

## NASTÓJ ORZECHOWY

Młode zielone orzechy włoskie pokrajać, zalać spirytusem, zamknąć szczelnie w słoju i macerować przez miesiąc. Następnie przefiltrować i przelać do butelki. Dodawać do wódki czystej, dosłodzonej karmelem, w ilości zależnej od indywidualnego smaku.

## NASTÓJ POZIOMKOWY, MALINOWY, PORZECZKOWY

Owoce poziomki zalać wódką w stosunku 1:1 do wagi owoców i postawić w ciepłym miejscu na słońcu. Po 3 - 4 dniach zlać płyn, masę przełożyć do płóciennego worka i wycisnąć, pozostały płyn precedzić, rozlać do butelek. W ten sam sposób robi się nastój z malin. Z czarnych porzeczek również, ale nastój musi stać 4 tygodnie.

## PIOŁUNÓWKA

Zaprawa:

2dag suszonego ziela piołunu

½l wódki czystej

Nalewka:

1l roztworu 50% spirytusu

1 kieliszek zaprawy

3dag cukru

Zaprawa: ziele piołunu wsypać do litrowego słoika, zalać wódką, zamknąć szczelnie i wstawić na tydzień do ciemnego pomieszczenia. Przez gęste sitko i watę zalać do półlitrowej butelki i trzymać jako zaprawę do piołunówki i innych wódek ziołowych.

Nalewka: piołunówkę robi się z 1l roztworu 50% spirytusu, do którego dodaje się kieliszek zaprawy piołunowej i 3dag cukru upalonego na karmel. Otrzymany płyn doprawić do smaku zaprawą piołunową, cukrem i spirytusem, żeby powstała z tego mocna wódka, której można wypić kieliszek przed jedzeniem.

## PIWO JAŁOWCOWE

40dag suszonych jagód jałowca  
2dag chmielu  
80dag cukru  
2dag drożdży  
10l wody

Jałowiec rozdrobnić w moździerzu, wsypać do 10l zimnej wody, bardzo wolno podgrzewać aż do wrzenia, wtedy wsypać chmiel, zmniejszyć ogień i gotować płyn jeszcze przez pół godziny, wszystko to robić pod przykryciem. Następnie ostudzić płyn, przecedzić, pozostałe paprochy przepłukać gorącą wodą, dodać cukier, wymieszać, wlać drożdże uprzednio rozmnożone w kilku łyżkach ciepłej wody doprawionej cukrem i szczyptą mąki fermentować w temperaturze pokojowej przez 3 - 5 dni. Przekazać przez płótno, wlać do butelek, zamknąć szczelnie, wstawić do piwnicy. Nazajutrz można pić.

## PIWO MIODOWE

1kg miodu  
50dag cukru  
3dag chmielu  
1dag kwasu cytrynowego  
2dag drożdży  
10l wody

Miód i cukier rozpuścić w 8l wrzącej wody, dodać kwas cytrynowy, ostudzić. Chmiel zalać w glinianym garnku litrem wrzącej wody, parzyć pod przykryciem przez godzinę, przecedzić, wlać do roztworu miodowego, dodać drożdże rozmieszane w szklance płynu, fermentować w temperaturze pokojowej przez 3 - 5 dni. Zlać z nad osadu do butelek, trzymać 1 - 2 dni w chłodzie.

## PIWO SŁODOWE

4kg słodu jęczmiennego  
3dag chmielu  
2dag drożdży  
10l wody

Słód rozdrobniony i chmiel zalać 10l zimnej wody, zagotować i gotować na małym ogniu przez kwadrans, ostudzić, przecedzić przez płótno do szklanej butli, dodać 2 dag drożdży rozmieszanych ze szklanką letniej wody, łyżką cukru i mąki pszennej oraz sfermentowanych wcześniej w glinianym naczyniu ustawionym w ciepłe. Fermentować nastaw 3-6 dni (w zależności od temperatury pomieszczenia). Zlać płyn z nad osadu do butelek, szczelnie zamknąć, trzymać w chłodzie kilka dni.

## RATAFIA OWOCOWA

25dag rodzynek  
25dag fig  
25dag suszonego głogu  
1l wódki czystej

Wczesną wiosną do dużego gąsiora wsypać 25dag rodzynek, fig i suszonego głogu, zalać wódką czystą i zostawić żeby się macerowały. Następnie od wiosny do jesieni dosypujemy po ½kg różnych owoców w kolejności, w jakiej dojrzewają, usuwając z nich pestki i każdą ich partię zalewając szklanką spirytusu zmieszanego ze szklanką czystej wódki. Zimą zlać płyn z nad owoców i doprawić syropem cukrowym, dając na 1l nastawu szklankę cukru ugotowanego w szklance wody. Spróbować i w zależności od indywidualnych upodobań i przeznaczenia trunku, dodać cukru lub spirytusu. Przebrać płyn do butelek i pozwolić mu dojrzewać do wiosny

## RATAFIA WIŚNIOWA

2½kg wiśni  
2l spirytusu  
1½l wódki czystej  
30dag cukru

Czarne, soczyste wiśnie opłukać, usunąć z nich pestki, wsypać do gąsiorka dodać obrane z szypulek i opłukane porzeczki. Do drugiego, mniejszego naczynia wsypać 1 szklankę opłukanych pestek wiśniowych. Spirytus zmieszać z wódką, dwiema szklankami roztworu zalać pestki, resztę wlać do gąsiorka z owocami. Zamknąć szczelnie i odstawić na dwa miesiące co kilka dni wstrząsając naczyniami. Następnie zlać płyn z nad pestek, zmieszać z płynem z owoców i dolać ½l ostudzonego syropu zrobionego z niewielkiej ilości wody i 30dag cukru. Wlać do butelek i odstawić na dwa miesiące. Z części tak sporządzonej nalewki można zrobić likier. Odląć 1l świeżej nalewki, dodać bardzo gęsty syrop zrobiony z 25dag cukru oraz 5 kropli olejku waniliowego i kropli cynamonowego. Wlać do butelek, do których wrzucić po jednym goździku i odstawić na dwa miesiące. Pozostałe z nastawu owoce można wycisnąć w woreczku lnianym, a uzyskany płyn wymieszać ze spirytusem w stosunku 1:1, dosłodzić gęstym syropem do smaku i dodać dwa kieliszki rumu. Po dwóch miesiącach przefiltrować przez gęste sitko i watę.

## WINO AGRESTOWE

10kg agrestu

2½kg cukru

3g pożywki do drożdży

aczka drożdży winiarskich tokaj, madera lub sherry

4l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości ⅛ - ¼l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wysypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy w moszczu. Agrest zmiażdżyć, przetrzeć przez duże sito. W ten sposób można otrzymać 4-5l moszczu. Wlać moszcz do gąsiora, dodać 5l ostudzonego syropu zrobionego z 2kg cukru oraz 3g pożywki. W razie potrzeby uzupełnić przegotowaną wodą do objętości 10l i do tak sporządzonego nastawu wlać pracujące w butelce drożdże. Gąsior zawiązać płótnem, a po kilku dniach, gdy płyn przestanie się burzyć, zakorkować szczelnym korkiem z rurką fermentacyjną. Po kilku tygodniach, gdy fermentacja ustaje i płyn zaczyna się klarować, ściągnąć go wężym gumowym znad osadu, osad usunąć, a gąsior wypłukać i z powrotem wlać do niego młode wino, znów zamykając szyjkę korkiem z rurką fermentacyjną. Tak powinno ono dofermentować i dojrzewać przez kilka miesięcy w temp. 15 - 17°C, po czym wino ściągnąć wężym, spróbować, ewentualnie doprawić bardzo gęstym syropem cukrowym na wino deserowe, wlać do butelek, zakorkować i odłożyć do leżakowania. Jest już gotowe do spożycia.

Wino z agrestu i z innych owoców można też zrobić prościej: miażdżąc owoce, wsypując je do dużego słoja, zalewając lekkim syropem cukrowym i przykryte płótnem, pozostawiając w ciepłym miejscu na miesiąc. Niestety bardzo rzadko udaje się w ten sposób wyprodukować wartościowy napój, bo drożdże tzw. dzikie, znajdujące się na skórkach owoców, potrafią wytworzyć co najwyżej kilka procent alkoholu, a dopływ powietrza do nastawu powoduje, że nastaw ten zakaża się bakteriami octowymi i zamiast wina zwykle otrzymujemy ocet.

## WINO Z AGRESTU

Wina agrestowe (jednoowocowe), lekkie i mało kwaśne, łatwo ulegają chorobom (mysi zapach), dlatego polecamy tylko wyrób win stołowych lub mocnych deserowych, które po dłuższym dojrzewaniu charakteryzują się wysoką jakością. Na wino przeznaczają się owoce całkowicie zdrowe, nie porażone grzybkami. Zerwane owoce należy umyć, osączyć z wody, a następnie wycisnąć moszcz. Wyłoczyny zalać taką ilością gorącej wody (odmierzonej), aby je pokryła, wymieszać i po ostudzeniu wycisnąć moszcz. Zmierzyć ilość moszczu.

Dodatek wody i cukru do 1 litra nie rozcieńczonego moszczu agrestowego, powinien wynosi (wg T. Cymera):

Zawartość alkoholu w winie %	Dodatek cukru g	Dodatek wody l
12	320	0,7
14	370	0,6
16	400	0,5

Cukier należy dodać do moszczu w dwóch częściach: pierwszą część (2/3 całości) dodać do nastawu, drugą rozprowadzić z częścią nastawu i dodać po 6—8 dniach fermentacji.

Wino agrestowe mocne trzeba osłodzić po ściągnięciu.

## WINO AGRESTOWE MIESZANE(16%)

moszcz agrestowy 7l  
moszcz z białych lub czerwonych porzeczek 1,5—1,75l  
moszcz z truskawek 1l  
moszcz z malin 0,5—0,25  
cukier 4750g, czyli 2,97l  
woda 7,03l  
Razem doprawiony moszcz 20l

## WINO AGRESTOWE MIESZANE (16%)

moszcz agrestowy 7l  
moszcz z białych lub czerwonych porzeczek 1,75—1,5l  
moszcz truskawkowy 1l  
moszcz malinowy 0,25—0,50  
miód 0,75—1kg  
cukier 4250—4000 g (razem) 3l  
woda 7l  
Razem doprawiony moszcz 20l

## WINO AGRESTOWE MIESZANE(16%)

Nastaw z 10l moszczu mieszanego  
moszcz agrestowy 7l  
moszcz z czerwonych lub białych porzeczek 1,75—1,5l  
moszcz truskawkowy 1l  
moszcz malinowy 0,25—0,50l  
miód 0,75—1kg  
rodzynki 250—500g  
cukier 4150—4050 (razem) 3l  
woda 7l  
Razem doprawiony moszcz 20l

## WINO Z AGRESTU

### 1. Stołowe

5l moszczu  
2.125kg cukru  
5l wody  
drożdże winne

Aby uzyskać 10l wina stołowego o mocy do 13% należy wlać do butli 5l moszczu z dojrzałego agrestu i cukier wymieszać z przegotowaną i ostudzoną wodą. Do tego dodajemy obudzona matkę drożdżowa.

### 2. Mocne

Na 1 litr moszczu 1 litr roztworu cukrowego trzeba zużyć 0.5kg cukru.

### 3. Mieszane

7.5l soku z agrestu  
1.5l soku z porzeczek  
1l soku z jabłek  
250g rodzynek  
600g miodu  
4kg cukru

Na 10l nastawu wymieszać soki.

Miód rozpuścić z cukrem, rodzynki zalać gorącą wodą i pozostawić na 24 godziny. Następnie niezbyt zimną zalewę z rodzynek wlać do butli z nastawą. Po dwóch latach otrzymamy dobre wino o mocy 14%.

### WINO AGRESTOWE

2,5kg agrestu  
2,5kg porzeczek  
5,5l wody  
2,8 kg cukru  
4g pożywki

Agrest nadaje się bardzo dobrze do wyrobu win średnich i ciężkich takich jak Sherry, Madera, Tokaj, Marsala itp. Agrest należy brać niezbyt dojrzały, ze względu na to, że wtedy posiada on optymalny dla potrzeb winiarskich skład. Zbyt duże rozcieńczenie soku agrestowego wodą powoduje posmak trawy i "pusty" smak.

100 gramów agrestu dostarcza około 35 kilokalorii, 1400 miligramów kwasu jabłkowego, 90 gramów wody, 1,1 grama białka, 3,4 grama węglowodanów, 3,2 grama błonnika, 210 miligramów potasu, 34 miligramy fosforu, 28 miligramów wapnia, 7 miligramów magnezu, 2 miligramy sodu, 0,3 miligrama żelaza, 0,1 miligrama cynku, 180 mikrogramów witaminy A, 0,04 miligrama witaminy B1, 0,03 miligrama witaminy B2, 0,3 miligrama witaminy B3 (PP), 0,02 miligrama witaminy B6, 40 miligramów witaminy C, 0,4 miligrama witaminy E.

Owoce należy przebrać, resztki kwiatów, szypułki i listki odrzucić, owoce zmiażdżyć jakimkolwiek sposobem. Powstałą miazgę sparzyć większą częścią przepisanej wody, po ochłodzeniu zadać drożdżami, po upływie jednego dnia przecedzić, wygnieść, wytłoczyć zalewę z resztą przepisanej wody (ostudzonej), wymieszać, po upływie jednego dnia odcedzić i wygnieść. Otrzymane ciecze zmieszać, dodać przepisaną ilość cukru (przy dużym dodatku w dwóch lub trzech porcjach), pożywki wg przepisu i fermentować w baniaku zamkniętym rurką fermentacyjną.

## WINO Z AGRESTU I GRUSZEK

Do litra moszczu z agrestu dodajemy 1—2 litry moszczu z gruszek. Do każdego litra tego płynu dodajemy 20—30dag cukru. Następnie dodajemy drożdże (Tokay) oraz pożywkę.

## WINO Z AGRESTU I JABŁEK

Do litra moszczu z agrestu dodajemy 1—2 litry moszczu z jabłek. Do każdego litra tej mieszaniny dodajemy 20—30dag cukru. Następnie dodajemy drożdże (Tokay i pożywkę).

## WINO Z AGRESTU I PORZECZEK

Odcisnięty ze zdrowych, wmytych i osączonych owoców sok możemy miesza w dowolnym stosunku. Do 1 litra jego mieszaniny dodaje się 1,5l wody, w której uprzednio rozpuszczono 20—30dag cukru. Dodajemy pożywkę i matkę drożdżową (Madera lub Tokay).

## WINO Z AGRESTU

Na litr moszczu agrestowego, dodajemy 0,5kg cukru i 0,69l wody.

## WINO AKACJOWE

2,5l. kwiatów robinii akacjowej  
7,5l wody  
3 cytryny  
2 pomarańcze  
2kg. Cukru  
drożdże winiarskie  
2g. pożywki

Zerwać kwiaty, poobrywać szypułki i rozłożyć cienką warstwą na folii aby powyłaziło robactwo: ( a także by lekko podwiedły. Po kilku godzinach i odrzuceniu kwiatów nadgniłych i obeschniętych, resztę wkłada się do naczynia, cytryny i pomarańcze ze skórkami, po umyciu kroi się w plastry i też wkłada się do tego naczynia. Całość zalewa się wrzątkiem i odstawia. Po 3 dniach płyn zlewa się a kwiaty i owoce wyciska. Rozpuszcza się teraz cukier i dodaje drożdży winnych. Fermentuje się normalnie.

Roślina popularnie zwana akacją tak naprawdę nazywa się "robinia akacjowa". Kwiaty (Flos Robiniae) zbiera się ręcznie, ewentualnie suszy się je rozpostarte cienką warstwą w cieniu. Kwiaty zawierają olejek eteryczny i glikozydy flawonoidowe.

## WINO ARBUZOWE

0,56kg Cukru  
15g kwasu cytrynowego  
0,5g taniny  
2g pożywki  
drożdże winne  
sok z arbuza do objętości 5 litrów

Do baniaka wlej sok arbuzowy, dodaj resztę składników, oprócz drożdży, które dodaj po 24 godzinach. Codziennie należy dobrze zamieszać zawartością baniaka. Gdy fermentacja się zakończy, należy zlać wino znad osadu.

Na wino z arbuza trzeba znaleźć amatora, nie wszystkim ono smakuje. Dobrze nadaje się za to do kupażu z innymi winami.

## WINO Z ARONII

1/3 lub 1/2 objętości balonu napełnić wymyтыми i osączonymi owocami aronii (balon napełnia się do 3/4 objętości). Owoce zalać przegotowaną, ostudzoną wodą z cukrem. Na 1l wody dodajemy 25dag cukru (najlepiej w dwóch ratach). Dodajemy matkę drożdżową i zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną. Po 3—4 miesiącach fermentacji zlewamy wino z nad osadu do drugiego balonu, aby się sklarowało. Po następnych 3—4 miesiącach ponownie ściągamy wino z nad osadu, ale tym razem do wymytych, wyparzonych i osuszonych butelek z ciemnego szkła.

Wino z aronii

7kg Aronii  
4,5l wody  
2,8kg Cukru  
4g pożywki

Owoce należy przebrać, zepsute odrzucić, owoce koniecznie umyć. Owoce należy zmiażdżyć, zalać przepisaną ilością wrzącej wody, po ostudzeniu dodać zaczynu drożdżowego i fermentować w miazdze 2 dni, po czym precedzić, dodać odpowiednią ilość cukru rozpuszczonego w wodzie lub części moszczu i fermentować w baniaku.

## WINO Z ARONII

Do butli wrzucić jedna trzecia lub połowe objętości owoce aronii, Na jeden litr wody trzeba dodać około 25 dag cukru (najlepiej cukier dodawać w dwóch ratach). Owoce zalewa się woda przegotowana z cukrem - ostudzona. Dodać rozpuszczone wg. przepisu drożdże winne lub przygotowana matkę drożdżowa. Zamknąć korkiem z rurka fermentacyjna.

Po 3 - 4 miesiącach fermentacji przelać wino do innej butli, aby się ustąpiło. Po następnych 3 - 4 miesiącach można młode wino z aronii (czerwone) ściągać z nad osadu do butelek.

## WINO BANANOWE

2,5kg bananów (posiekanych razem ze skórka)

1,37kg Cukru

0,44kg Rodzynek

15g kwasu cytrynowego

2g pożywki

2g enzymu pektynowego

0,5g taniny

drożdże winne

dopełnić wodą do 5 litrów

Pokroić należy banany, razem ze skórkami, położyć na plastikowym sitku. Zagotować około 2 litry wody i włożyć banany na sitku do wrzącej wody i pogotować je około 30 minut. Wyjąć sitko z bananami z wody i dodać cukru do wywaru bananowego, rozmieszać go. Po ostudzeniu wywaru dodać do niego resztę składników, dopełnić wodą do objętości około 5 litrów. Wino należy ściągnąć znad osadu jak najszybciej po zakończeniu fermentacji i drugi raz mieszać później, jeśli jest klarowne odstawić do dojrzewania, jeśli nie, poczekać, aż się wyklaruje i butelkować

## WINO Z BERBERYSU

Owoce berberysu zbiera się po przemarznieniu. Do wyciśniętego moszczu dodajemy przegotowaną, ostudzoną wodę (na litr moszczu 1—2l wody). Następnie na każdy litr dodajemy 25—30dag matki drożdżowej (Burgund, Bordeaux lub Malaga). Jeśli używamy drożdży Malaga, to dodatek cukru zwiększamy do 35dag na litr moszczu. Dodajemy pożywkę.

## WINO Z BERBERYSU

2,5kg owoców berberysu  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
10g kwasu cytrynowego  
uzupełnić wodą

Berberys zwany inaczej kwaśnicą jest to krzew polny i ogrodowy o czerwonych, podłużnych owocach, podobno dobrze nadających się do wyrobu win domowych.

2,5kg owoców berberysu sparzyć należy 6l wrzącej wody w odpowiednio dużym naczyniu (misie, wiadrze). Po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży Tokaj, dodać 4g pożywki i pozostawić w ciepłym miejscu na 2 dni. Kilka razy dziennie dobrze wymieszać. Po dwóch dniach precedzić do baniaka, owoce dobrze wygnieść i nalać na nie jeszcze 2 litry wody, po 1 dniu odcedzić i wyłoczyny odrzucić. W tej drugiej wodzie rozpuścić na gorąco 2,8kg cukru i dodać do moszczu w baniaku na 2-3 raty.

## WINO BŁAWATKOWE

2,5kg Cukru  
6,5l wody  
2l płatków kwiatowych chabra bławatka  
2 cytryny pokrojone w plastry (bez pestek)  
drożdże winne  
3g pożywki

4,5kg cukru rozpuścić w 12l wrzącej wody, po ostudzeniu dodać 4l płatków kwiatowych chabra bławatka, 3 cytryny umyte i pokrojone w plastry (bez pestek) + drożdże. fermentować.

Co ciekawe, po zakończeniu fermentacji i precedzeniu autor zaleca dolanie 6l słodkiego czerwonego wina.

## WINO Z BORÓWEK - BRUSZNIC

4,5kg brusznic  
5l wody  
2,8kg cukru  
3g pożywki

Brusznice są owocami dość trudnymi do przerobienia na wino, ze względu na naturalną zawartość w nich kwasu benzoesowego, który działa jak konserwant. Brusznice należy zmiażdżyć, zalać odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu dodać MOCNEGO zaczynu drożdżowego, po 2 dniach precedzić i wygnieść. Na wytłoczyny należy nalać jeszcze wody, rozmieszać i po dniu odcedzić, w powstałym roztworze rozpuścić przepisany cukier i dodać na raty do moszczu.

## WINO Z BORÓWEK (CZARNYCH JAGÓD)

moszcz z czarnych jagód 5l  
moszcz z wiśni 4l  
moszcz z czarnych porzeczek 1l  
kwas cytrynowy 16g  
cukier 3330g, czyli 2,08l  
woda 2,92l  
Razem doprawiony moszcz 15l

Dojrzałe jagody po umyciu i osączeniu miażdżymy, starając się nie rozgniatać pestek. Przed miażdżeniem możemy jagody podgrzać, a otrzymamy więcej soku. Na litr moszczu dodajemy litr lub nieco więcej wody i 20dag cukru. Dodajemy matkę drożdżową (dobrze rozmnożoną — do 1 litra). Najlepszymi drożdżami są Bordeaux i Burgund. Do 20l moszczu dodajemy 8g pożywki i 8g kwasu cytrynowego. Można także 10kg jagód zagotować w 6l wody, precedzić i wycisnąć sok z miazgi. Dodać 8g pożywki, 10g kwasu cytrynowego, 4kg cukru i matkę drożdżową (Bordeaux). Po skończonej burzliwej fermentacji poruszamy butlą, aby wzburzyć osad lub mieszamy moszcz drewnianą łyżką. W razie zbyt wczesnego ustania fermentacji doprowadzamy do wina powietrze (przez mieszanie).

Z czarnych jagód trudno uzyskać wino o zawartości powyżej 13% alkoholu. Z tego względu najczęściej używa ich się do wyrobu czerwonych win słodkich i deserowych mieszanych — z moszczami wiśniowym, jeżynowym, malinowym i śliwkowym.

## WINO BORÓWKOWE

6kg owoców  
4l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki

Sok borówkowy fermentuje dość opornie, dlatego należy postąpić w następujący sposób: zwykłym zaczynem drożdżowym zadajemy najpierw około 1 litra moszczu z dobrze fermentujących owoców (np. porzeczek, czy agrestu), Gdy ten pomocniczy moszcz dobrze zafermentuje, wtedy wlewamy go do moszczu borówkowego.

100 gramów czarnych jagód zawiera: 0,6 gramów białka, 14,3 grama węglowodanów, 65 miligramów potasu, 10 miligramów wapnia, 9 miligramów fosforu, 2 miligramy magnezu, 1 miligram sodu, 0,7 miligramów żelaza, 0,1 miligrama cynku, 130 mikrogramów witaminy A, 0,02 miligrama witamin B1 i B2, 0,4 miligrama witaminy PP, 0,06 miligrama witaminy B6, 22 miligramy witaminy C, 6 mikrogramów kwasu foliowego.

Borówki można albo:

- wygnieść na surowo i sok zadać zaczynem i po dodaniu wody i cukru fermentować;
- miążgę sparzyć wrzącą wodą, zafermentować przez dwa dni, przecedzić i fermentować;
- borówki przegotować w wodzie, wygnieść, przecedzić, po ostudzeniu dodać zaczyn drożdży, pożywki i na koniec cukier. Suszone borówki także nadają się na wino, bierze się 1kg suszonych owoców na 10l wina. Należy je potłuc i przegotować w wodzie.

## WINO BRZOSKWINIOWE

10g kwasu cytrynowego  
9,5kg Brzoskwiń  
2,5kg Cukru  
drożdże winne  
3g pożywki  
Uzupełnić wodą do 10 litrów

Należy wziąć owoce niezbyt dojrzałe, usunąć skórkę i pestki. Powstałą miazgę ługować wodą dwukrotnie. Należy dodać 10g kwasu cytrynowego na każde 10l wina. Na 10l wina potrzeba około 10kg owoców. Brzoskwinie nadają się tylko na wina południowe, jak Marsala, Sherry, Samos itp.

Do zmiażdżonych owoców dodać odpowiednią ilość wody (wrzącej - jeśli bez pestek, letniej - jeśli z pestkami), po ochłodzeniu dodać zaczyn drożdży, po dniu precedzić, na miazgę nalać jeszcze raz wody, po dniu wygnieść i w uzyskanej wodzie rozpuścić cukier i dodać (na raty) do moszczu. Dodać pożywki i fermentować.

100 gramów brzoskwiń dostarcza: 40 kalorii, 0,6 grama białka, 9,1 grama węglowodanów, 1,4 grama błonnika, 260 miligramów potasu, 19 miligramów fosforu, 8 miligramów magnezu, 5 miligramów wapnia, 0,4 miligrama żelaza, 0,1 miligrama cynku, 500 mikrogramów witaminy A, 0,02 miligrama witaminy B1, 0,05 miligrama witaminy B2, 1 miligram witaminy B3 (PP), 0,02 miligrama witaminy B6, 8 miligramów witaminy C, 3 mikrogramy kwasu foliowego.

## WINO Z BURAKÓW

1,37kg buraków  
0,62kg Rodzynek  
4,5 litra wody  
1,25kg cukru  
2g enzymu pektynowego  
15g kwasu cytrynowego  
2g pożywki  
0,5g taniny  
drożdże winne

Umyj i obierz ze skórki buraki. Pokrój je na kawałki i połóż na plastikowe sitko. Włóż je do wrzącej wody i gotuj aż do zmięknięcia. Dodaj cukier, przelej wywar buraczany do baniaka, włóż sitko z burakami do baniaka tak, by było zanurzone w wywarze. Po ochłodzeniu do temperatury pokojowej, dodaj resztę wymienionych wyżej składników, oprócz drożdży, które dodaj po upływie 24 godzin. Po 5 - 6 dniach wyjmij sitko z burakami z baniaka, lekko je wyciśnij. Wino należy ściągnąć z nad osadu, kiedy tylko fermentacja się zakończy.

## WINO CEBULOWO - ZIEMNIACZANE

250g cebuli  
250g ziemniaków  
0,62kg Rodzynek  
1,12kg Cukru  
15g kwasu cytrynowego  
2g pożywki  
drożdże winne  
woda do objętości 5 litrów

To wino jest dość dziwne ale nadaje się podobno świetnie do przyrządzania marynat...

Umyj i obierz cebulę i ziemniaki, posiekaj je drobno, umieść w plastikowym sitku, umieść sitko we wrzącej wodzie i gotuj do miękkości warzyw. Odcisnij owoce na sitku, nalej uzyskany wywar do baniaka, dodaj resztę składników, oprócz drożdży, które dodaj po 24h. Fermentuj do zupełnej wytrawności, ściągnij z nad osadu. Po kilku miesiącach dojrzewania, butelkuj.

## WINO Z CZARNEGO BZU

5kg owoców  
5l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
20g kwasu cytrynowego

Bez czarny jest dobry do czerwonego wina (np. Port), jednak smak takiego wina nie każdemu odpowiada. Jest ono jednak doskonałym materiałem do poprawiania innych win, przy czym jego dodatek nie przekracza zwykle 10%. Ze względu na zawartość w owocach alkaloidu sambunigriny (która potrafi w dziwny sposób wpłynąć na żołądek i prawdopodobnie na głowę), należy sok lub miazgę owocową przegotować, co spowoduje rozkład sambunigriny. Na wino należy brać tylko owoce dojrzałe, bez szypulek i listków. Miazgę można wygnieść albo na surowo, albo sparzyć wrzącą wodą i fermentować owoce w miazdze, albo też ugotować owoce w przepisanej ilości wody i wygnieść.

Z suszonych owoców także można zrobić wino. Owoce należy zagotować w wodzie, odcedzić bez wygniatań, po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży. Na 10l wina bierze się około 60-80kg suszonych owoców, 4g pożywki, 20g kwasu cytrynowego i cukru odpowiednio do projektowanej mocy wina. Niesamowitym pomysłem jest zrobienie wina z KWIATÓW czarnego bzu. Wg przedwojennej książeczki, na której się w głównej mierze opieram, kwiaty czarnego bzu mają bardzo charakterystyczny, swoisty zapach, który nadaje winom aromat muszkatowy.

Do 5l wody dodajemy 1kg cukru, 10 baldaszków kwiatów czarnego bzu, 1 pokrojoną na plasterki cytrynę, zaczyn drożdży i 2g pożywki. Pozostawiamy to na 5-6 dni w ciepłym pomieszczeniu, po czym usuwamy kwiaty i cytrynę, płyn przelewamy do baniaka i fermentujemy jak każde inne wino. Za efekt nie ręczę - nigdy tego wina nie próbowałem robić.

## WINO Z CZARNEGO BZU

Na wino przeznaczamy owoce dojrzałe, wymyte i osączone. Jest wiele metod wyrobu wina z owoców bzu. Podajemy trzy z nich:

W emaliowanym garnku zagotować wodę z cukrem (na 1,5l owoców przygotowujemy syrop z 3,5l wody i 1kg cukru). Po przestudzeniu syropu wsypujemy do niego owoce bzu. Następnie całość podgrzewamy, doprowadzamy do wrzenia, ale nie gotujemy. Po przestudzeniu dodajemy matkę drożdżową, kwas cytrynowy (2—3g na litr nastawu), przelewamy do balonu, który zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną. Po 2 tygodniach kończy się burzliwa fermentacja, a w ciągu następnych 2 miesięcy wino po przefiltrowaniu zlewamy do butelek. W drugiej metodzie 10kg jagód zalewamy 4 litrami wody i zagrzewamy do zagotowania, często mieszając. Miazgę przecieramy przez sito lub wyciskamy przez woreczek. Po upływie 24 godzin miazgę ponownie zalewamy 4 litrami wrzącej wody i wyciskamy po upływie 24 godzin. Zlewamy oba moszcze razem, dodajemy matkę drożdżową (Madera, Malaga lub Portwein), 6kg cukru, 8g pożywki i 5g kwasu cytrynowego na 2 litry nastawu. Można wreszcie zmiażdżyć oczyszczone owoce bzu, dodać matkę drożdżową i fermentować w miazdze (w słoju z szeroką szyjką lub drewnianym cebrzyku) w ciągu 2—3 dni. Następnie odciska się moszcz i sporządza nastaw, dodając do 1l moszczu 25dag cukru i 0,85l wody oraz 2—3g kwasu cytrynowego i pożywkę.

## WINO Z KWIATÓW CZARNEGO BZU

### Przepis 1

Do 5l wody dodajemy 1kg cukru, 10 baldaszków kwiatów czarnego bzu, 1 pokrojoną na plasterki cytrynę, zaczyn drożdży i 2g pożywki. Pozostawiamy to na 5-6 dni w ciepłym pomieszczeniu, po czym usuwamy kwiaty i cytrynę, płyn przelewamy do baniaka i fermentujemy jak każde inne wino.

### Przepis 2

200g kwiatów sparzyć gorącą wodą (ok. 3l), dodać 0,8kg cukru, 1g pożywki, 20g kwasu cytrynowego a gdy mieszanina ostygnie, dodać drożdże. Po kilku dniach sok odcedzić i fermentować dalej.

### Przepis 3

20 kiści (baldachów) kwiatów obranych z łodyżek, 10l wody, 2,5kg cukru, 2 cytryny pokrajane w plastry, 20g kwasu cytrynowego, drożdże winiarskie, 3g pożywki. Do wrzącej wody wrzucamy wszystkie składniki - z wyjątkiem drożdży. Gdy płyn ostygnie - drożdże. Zostawiamy na 5 - 6 dni. Po wyrzuceniu kwiatów i cytryny płyn przecedzamy do gąsiora i dopełniamy do 11 l objętości. Fermentujemy jak zwykle.

Kwiatostany bzu ścina się nożycami całe, kładzie na siatkach kwiatami w dół i szybko suszy w temperaturze maksimum 40°C. Następnie osmykuje się kwiaty i przechowuje je w zamkniętych pojemnikach w suchym miejscu. Zawierają one flawonoidy, m.in. rutynę, wpływającą na przepuszczalność naczyń włosowatych; olejek eteryczny, garbniki i kwasy organiczne. Odwar z kwiatów pije się w razie przeziębienia (działa napotnie), nieżytów górnych dróg oddechowych i słabych zaburzeń nerwowych.

## WINO Z CZEREŚNI

Wino jednoowocowe z czereśni ma dość przeciętną jakość. Trzeba je dokwasić, dodając 1—2g kwasu cytrynowego oraz pożywkę dla drożdży w ilości 0,4g na litr nastawu. Na wino najlepiej nadają się dzikie odmiany czereśni. Po wymyciu, osączeniu i wydrylowaniu miazdźmy je. Nie należy miazdżyć czereśni z pestkami, gdyż wówczas wino może mieć zbyt dużo goryczy.

### WINO Z CZEREŚNI (16%)

moszcz z czereśni 10l  
cukier 3000 g, czyli 1,87l  
kwas cytrynowy 30—40g  
woda 3,13l  
Razem doprawiony moszcz 15l

### WINO Z CZEREŚNI I PORZECZEK STOŁOWE 13%

moszcz z czereśni 6l  
moszcz z porzeczek 4l  
cukier 3520g, czyli 2,2l  
woda 7,8l  
Razem doprawiony moszcz 20l

### WINO Z CZEREŚNI I WIŚNII (15%)

moszcz z czereśni 5l  
moszcz z wiśni 5l  
cukier 2780g, czyli 1,74l  
woda 3,26l  
Razem doprawiony moszcz 15l

Wykorzystując na wino wiśnie kwaśne, można nastawu nie dokwaszać. Natomiast, gdy stosujemy wiśnie mniej kwaśne, musimy dodać 15—20g kwasu na 15l nastawu.

## WINO CZEREŚNIOWE

5,5kg czereśni  
1,5kg porzeczek lub agrestu  
3l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki

Przy wyrobie wina z czereśni postępuje się tak samo jak przy wiśniach. Ponieważ mają dość małą zawartość kwasu, więc dodatek wody jest mniejszy. Czereśnie jako owoce mało kwaśne nadają się znakomicie jako domieszka do owoców kwaśnych. Owoce należy zmiażdżyć, sparzyć wrzącą wodą, po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży, dodać pożywki. Po dwudniowym ługowaniu w ciepłym miejscu i nafermentowaniu, przecedzić, wygnieść i dodać przepisany cukier.

## WINO DAKTYLOWE

1,2kg daktyli  
10g kwasu cytrynowego  
2,8kg Cukru  
4g pożywki  
drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 10 litrów

Daktyle nadają się do wyrobu win wszelkich gatunków. Fermentują nadzwyczaj szybko.

100 gramów świeżych daktyli zawiera: 20 gramów wody, 2,2 grama białka, 0,5 grama tłuszczu, 70 gramów węglowodanów (najwięcej ze wszystkich owoców), 7,1 grama błonnika, 648 miligramów potasu (najwięcej wśród owoców), 63 miligramy fosforu (najwięcej wśród owoców), 59 miligramów wapnia, 3 miligramy żelaza, 1 miligram sodu, 50 mikrogramów witaminy A, 0,09 miligrama witaminy B1, 0,1 miligrama witaminy B2 (najwięcej wśród owoców), 2,2 miligrama witaminy B3 (najwięcej wśród owoców).

Daktyle suszone w 100 gramach zawierają: 15 gramów wody, 2 gramy białka, 63,9 gramów węglowodanów, 8,7 grama błonnika, 750 miligramów potasu, 68 miligramów wapnia, 65 miligramów fosforu, 59 miligramów magnezu, 5 miligramów sodu, 1,6 miligrama żelaza, 0,3 miligrama cynku, 50 mikrogramów witaminy A, 0,07 miligrama witaminy B1, 0,04 miligrama witaminy B2, 2 miligramy witaminy B3 (PP), 0,15 miligrama witaminy B6, 21 mikrogramów kwasu foliowego.

Na litr wina lekkiego bierzemy 10dkg, mocnego - 12dkg daktyli i jeden gram kwasu cytrynowego. Daktyle należy rozdrobnić, zalać odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu dodać zaczynu drożdżowego, pofermentować w miazdze dwa dni, przecedzić, do powstałego płynu dodać cukru w zależności od projektowanej mocy wina i pożywki w ilości 0,4g na każdy litr wina. Podobno wino z daktyli potrafi być gotowe w ciągu dwóch tygodni.

## WINO Z DERENIA

Z owoców derenia robimy słodkie, ciężkie wina na drożdżach typu Portwein. 6kg wymytych i osączonych owoców rozgniatamy (nie miażdżąc pestek) i zalewamy 8 litrami wrzącej wody. Po pewnym czasie przecedzamy i wyciskamy. Dodajemy 6kg cukru i 6g pożywki.

## WINO Z DYNI

2,5kg obranej dyni i 1kg obranych jabłek zemleć w maszynce do mięsa i zalać 3 litrami wrzącej wody. Po ostudzeniu wycisnąć moszcz, dodać 2dag drożdży oraz litr wody przegotowanej z 1kg cukru. Postawić do sfermentowania.

Gdy przestaną wypływać bańki powietrza, a drożdże i szumowiny opadną na dno naczynia, rozlać wino do butelek tak, aby nad nim było jak najmniej powietrza. Zakorkować. Gdyby jeszcze zmętniało — przelać ponownie. Spożywa po pełnym sklarowaniu.

## WINO Z DYNI

2,5kg obranej dyni  
1kg jabłek (z łupinami)  
4l wody  
20g drożdży

Dynie oraz 1kg jabłka mielić (można maszynce do mięsa), zalać 3 litrami wrzącej wody. Gdy przestygnie wycisnąć sok, dodać 20g drożdży oraz przestudzony litr wody przegotowanej z 1kg cukru.

Pozostawić do sfermentowania.

Gdy przestaną wypływać banki gazu, a drożdże i szumowiny opadną na dno naczynia, rozlać wino do butelek tak, aby jak najmniej było nad nim powietrza. Zakorkować. Gdyby jeszcze zmętniało - przelać ponownie. Spożywać po pełnym sklarowaniu.

## WINO Z DZIKIEJ RÓŻY

2,5kg dzikiej róży  
2,8l wody,  
8kg cukru  
4g pożywki  
10g kwasku cytrynowego

Owoce dzikiej róży nadają się do wyrobu nadzwyczaj dobrych win wielu typów. Wino w zależności od typu i dojrzałości owoców ma kolor od słomkowego do brunatnego. Posmak jaki posiadają te wina upodabnia je do win węgierskich lub południowych.

Znalazłem w różnych miejscach sieci troszkę faktów na temat róży:

Dzika róża (*rosa canina*):

Owoce dzikiej róży stosowane są w lecznictwie i przemyśle spożywczym, ze względu na wysoką zawartość witaminy C. *Rosa canina* zawiera około 1.7 % witaminy C. Oprócz witaminy C owoce róży zawierają witaminy A, B1, B2, E i K oraz flawonoidy, garbniki i kwasy organiczne. W medycynie tradycyjnej ekstrakty z owoców stosuje się w zaburzeniach przemiany materii, w przeziębieniach, stanach rekonwalescencji. W kosmetyce ekstrakty z owoców róży znajdują zastosowanie ze względu na zawartość przeciwutleniaczy jak flawonoidy i witamina C, która dodatkowo stymuluje syntezę kolagenu.

Inne odmiany róży, które bywają jeszcze bogatsze w witaminę C:

róża rdzawa (*Rosa rubiginosa*)  
róża alpejska, *Rosa pendulina*  
róża stulistna (*Rosa centifolia*)  
róża francuska (*Rosa gallica*)  
róża pomarszczona (*Rosa rugosa*) - 2,75% witaminy C  
róża girlandowa (*Rosa cinamomea*)

Owoce róży zawierają bardzo dużo witaminy C, witaminy A, B1, B2, E, K i P, garbniki, kwasy (jabłkowy, bursztynowy, cytrynowy, waniliowy), olejki eteryczne, cukry, pektyny, antocyjany, karatenoidy, białka, tłuszcze, sole potasu, wapnia, sodu, magnezu, fosforu, żelaza, manganu i siarki. Trzy owoce dzikiej róży pokrywają dzienne zapotrzebowanie człowieka na witaminę C. 100 gramów owoców dzikiej róży zawiera około 500 miligramów witaminy C, róży pomarszczonej 800 do 900 miligramów, róży girlandowej do 2400 miligramów witaminy C.

Owoce dzikiej róży można suszyć, wytwarzać soki, syropy, dżemy i bardzo dobre w smaku wina.

Praca lekką nie jest, gdyż dzika róża ma złośliwe kolce, a owoce malutkie... Owoce należy pozbawić szypułek i resztek kwiatu, czarne lub nadpsute należy usunąć, każdy owoc przekroić na pół.

Przykład na 10l wina Tokaj:

2,5kg świeżej dzikiej róży sparzyć należy 6l wrzącej wody w odpowiednio dużym naczyniu (misie, wiadrze). Po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży Tokaj, dodać 4g pożywki i pozostawić w ciepłym miejscu na 2 dni. Kilka razy dziennie dobrze wymieszać. Po dwóch dniach precedzić do baniaka, owoce dobrze wygnieść i nalać na nie jeszcze 2 litry wody, po 1 dniu odcedzić i wytłoczyny odrzucić. W tej drugiej wodzie rozpuścić na gorąco 2,8kg cukru i dodać do moszczu w baniaku na 2-3 raty.

Rozpowszechniony sposób robienia wina z dzikiej róży przy pozostawieniu owoców w moszczu przez kilka tygodni czy miesięcy nie jest dobry gdyż naraża moszcz na zepsucie się, szczególnie przy małych dawkach cukru!

## WINO Z DZIKIEJ RÓŻY

### 1. Przepis I

5kg owoców  
6 litrów a później jeszcze 2 litry wody  
3kg cukru  
10g kwasu cytrynowego  
4g pożywki fosforanu amonowego  
drożdże winne rasy Madera

Oczyszczone, dojrzałe (najlepiej po przemarznieniu) owoce zalać gorącą wodą. Po ostygnięciu część płynu zlać, rozpuścić w nim 50dag cukru, kwasek cytrynowy, pożywkę oraz drożdże, najlepiej przygotowane już jako matka drożdżowa. Wszystko razem wymieszać, dodać do owoców zalanych wodą, zatkać otwór butli korkiem z waty. Postawić w dość ciepłym pomieszczeniu przez 5 dni. Kilkakrotnie wstrząsać. Następnie wylać wszystko, precedzić przez sito, owoce wycisnąć. Wytłoczyny zalać 2 litrami ciepłej wody i po 24 godzinach wygnieść i precedzić.

Zlać oba moszcze i jeśli nie będzie 10 litrów uzupełnić wodą z pozostałym cukrem, jeśli będzie, to w części płynu rozpuścić cukier.

Butle zatkać korkiem z rurka fermentacyjna. Po kilku tygodniach ściągać wino. Czekać do sklarowania. Po pewnym czasie rozlać do butelek.

## Przepis II

1kg owoców  
1kg cukru  
2 - 3l wody

Owoce umyć, wsypać do 1/3 objętości butli. Zalać przegotowana woda (ostudzona) do 3/4 wysokości butli, dodać drożdże zwykłe lub Madera i zostawić w temperaturze pokojowej, zatykając rurka fermentacyjna. Po 3 miesiącach gotowe wino ściągnąć znad osadu do butelek. Na owoce w butli nalać nowa porcje wody z cukrem i po 2 - 3 miesiącach będzie nowe dobre wino.

## WINO Z DZIKIEJ RÓŻY

1kg owoców  
1kg cukru  
2 - 3l wody

Owoce umyć, wsypać do 1/3 objętości butli. Zalać przegotowana woda (ostudzona) do 3 wysokości butli, dodać drożdże zwykłe lub Madera i zostawić w temperaturze pokojowej, zatykając rurka fermentacyjna. Po 3 miesiącach gotowe wino ściągnąć znad osadu do butelek. Na owoce w butli nalać nowa porcje wody z cukrem i po 2 - 3 miesiącach będzie nowe dobre wino

## WINO Z DZIKIEJ RÓŻY

Na wino najlepsze są owoce dojrzałe, jędrne i nie zepsute. Można je zbierać po pierwszym przymrozku. Każdy owoc należy przeciąć i usunąć nasiona oraz włoski, które mogą spowodować niezbyt przyjemny posmak goryczy. Przyjmuje się, że z 5kg owoców można otrzymać 10l nastawu.

Wino z owoców dzikiej róży można sporządza według trzech metod.

5kg owoców róży  
10l+1,5l wody  
3—4kg cukru  
8g pożywki  
drożdże rasy Madera.

Oczyszczone, wymyte i osączone owoce zmiażdżyć wyparzoną tłuczką w drewnianej donicy. Wsypać je do butli i zalać 9l przegotowanej wody. Dodać 1kg cukru rozpuszczonego w 1l przegotowanej wody, pożywkę oraz matkę drożdżową. Balon powinien być napełniony do 3/4 objętości. Wszystko dobrze

wymieszać i zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną. Po 3 dniach należy dodać do moszczu syrop sporządzony z 2kg cukru i 1—1,5l przegotowanej wody. Wymieszać zawartość, poruszając butlę ruchem kolistym i pozostawić nadal zamkniętą. Po tygodniu zawartość butli przelać przez woreczek z flaneli lub płótna, wycisnąć i zlać płyn z powrotem do umytego balonu. Można dodać jeszcze 1kg cukru rozpuszczony w niewielkiej ilości moszczu. Zamknąć korkiem owiniętym w tampon jałowej waty i pozostawić na około 4 tygodnie. Po tym czasie należy wino ściągnąć. Można wówczas naczynie ze ściągniętym młodym winem wystawić na działanie słońca, aby nabrało silnego bukietu. Taka „masteryzacja” jednak pozbawia wino całkowicie witaminy C. Ściąganie wina znad osadu trzeba jeszcze powtórzyć dwukrotnie.

5kg owoców róży  
6+2l wody  
3kg cukru  
10g kwasu cytrynowego  
4g pożywki  
drożdże winne rasy Madera.

Oczyszczone owoce zalać gorącą wodą. Po ostygnięciu do temperatury około 20°C zlać część powstałej zalewy, rozpuścić w niej 0,5 kg cukru, kwasek cytrynowy, pożywkę oraz matkę drożdżową. Wszystko wymieszać, dodać do owoców zalanych wodą, zatkać otwór korkiem z jałowej waty i pozostawić w cieple na 5 dni. W ciągu tego okresu, co najmniej 2 razy dziennie potrząsać balonem. Następnie przelać wszystko przez sito, a owoce wygnieść. Wytłoczyny zalać 2l ciepłej przegotowanej wody i po 24 godzinach znów precedzi i wygnieść. Otrzymany moszcz dodać do poprzedniego i razem zmierzyć objętość. Jeśli wynosi ona mniej niż 10l, to uzupełnić ją przegotowaną, ciepłą wodą wymieszaną z pozostałą ilością cukru. Jeżeli jednak moszczu jest akurat 10l, to odlewamy jego niewielką ilość, rozpuszczamy w niej cukier i ponownie wlewamy do balonu. Otwór zamknąć korkiem owiniętym jałową watą lub korkiem z rurką fermentacyjną i pozostawić w temperaturze pokojowej na okres kilku tygodni. Jeśli po ściągnięciu okaże się, że wino ma zbyt jasną barwę, to można ją poprawić, dodając sok z czarnej porzeczki lub czarnego bzu w ilości nie większej niż 15% objętości wina. Można także dodać trochę karmelu.

5kg owoców róży  
4—5l wody  
2kg cukru  
drożdże winne rasy Madera.

Owoce po przebraniu i oczyszczeniu z resztek kielicha wymyć, osączyć i w całości wsypać do balonu. Zagotować wodę z cukrem, lekko ochłodzi, zalać

owoce i dodać matkę drożdżową. Balon zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną. Po 2—3 tygodniach zamieni go na korek owinięty jałową watą. Po 6 tygodniach można ściągnąć wino. Jeśli kolor jest zbyt jasny, to dodać soku z czarnego bzu i odstawić do dojrzewania. Po 3 miesiącach wino powinno mieć już dobry smak i moc oraz zapach. Do pozostałych na dnie balonu wytlóczyn można ponownie dodać cukier rozpuszczony w wodzie i rozpocząć fermentację od początku. Otrzymamy wówczas wino słabsze, ale również dobre.

## WINO Z RÓŻY

2 kg owoców dzikiej róży  
1 kg cukru  
5 l wody

Owoce róży umyć dokładnie i wsypać do gąsiora, aby wypełniły mniej niż  $\frac{1}{3}$  jego pojemności. Wodę zagotować z cukrem, wystudzić, letnią zalać owoce i zatkać korkiem z rurką fermentacyjną. Trzymać w ciepłym pomieszczeniu, w miarę potrzeby potrzeby można gąsior okryć kocem. Po trzech miesiącach fermentacji wino ściągnąć z owoców i wlewać do butelek.

## WINO Z OWOCÓW DZIKIEJ RÓŻY

Na 15 - 20l wina  
5 - 6 litrowych słoików dojrzałych, najlepiej już przemarzniętych owoców  
100g kwasu cytrynowego  
5 - 6 kg cukru  
paczka drożdży wraz z pożywką

Potrzebne są gąsiorzy (15 -, 10 - i 5 litrowe) o łącznej pojemności 25l. 4 - 5 dni wcześniej przygotować matkę drożdżową, owoce przebrać, opłukać, wsypać do gąsiora, zalać roztworem cukrowym z 2 - 3 kg cukru i 30 - 50g kwasku (zależnie od pojemności gąsiora - 10 czy 15l oraz wody w takiej ilości, by po wlaniu do gąsiora pozostało ze 20% wolnej przestrzeni. Dodać matkę drożdżową i część pożywki przewidzianą na daną ilość nastawu. Zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną. Gąsior postawić w miejscu o temp. 18 - 22°C. Po 2 - 3 tygodniach fermentacji nastaw zlać do drugiego gąsiora, zamknąć go korkiem z rurką fermentacyjną, a owoce zalać ponownie roztworem cukrowym z kwaskiem cytrynowym i pożywką. Czynność tę powtórzyć jeszcze 2 - 3 razy (ostatni raz można owoce przemyć z osadu). Wino zlane do innych gąsiorów należy dofermentować. Wskazane jest przy tym obniżenie temperatury fermentacyjnej do 18 - 15°C. Po ustaniu fermentacji ściągnąć wino wężykiem gumowym z osadu i w razie potrzeby dosłodzić. Zatkać gąsior korkiem (powinien być prawie pełen). Jeśli wznowi się fermentacja, zwykły korek

zamienić na korek z rurką fermentacyjną. Co 2 - 3 miesiące powtarzać ściąganie, aż przestanie wydzielać się osad. Wówczas wino można rozlać do butelek.

Matka drożdżowa: drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$  l zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży-, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owcami.

## WINO Z KWIATÓW RÓŻY

2 litry płatków kwiatowych  
250g Pokrojonych rodzynek  
1,2kg cukru  
0,5g Taniny  
Sok z dwóch cytryn  
2g Pożywki  
Drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 5l

## WINO FIGOWE

1,5kg fig

8l wody

2,6kg cukru

4g pożywki

10g kwasu cytrynowego

Figi dobrze nadają się na wina domowe.

100 gramów fig zawiera: 1,4 grama białka, 9,5 grama węglowodanów, 2,5 grama błonnika, 270 miligramów potasu, 34 miligramy wapnia, 32 miligramy fosforu, 20 miligramów magnezu, 2 miligramy sodu, 0,4 miligramy żelaza, 0,3 miligramy cynku, 500 mikrogramów witaminy A, 0,06 miligramy witaminy B1, 0,05 miligramy witaminy B2, 0,4 miligramy witaminy B3 (PP), 0,11 miligramy witaminy B6, 2 miligramy witaminy C.

Wyrób wina figowego jest bardzo łatwy:

Figi należy pokroić, wsypać do odpowiedniego naczynia, dodać zaczyn drożdżowy, letnią (nigdy nie gorącą) wodę w odpowiedniej ilości i dobrze rozmieszać. Po jednym dniu przecedzić przez bardzo gęste płótno, nie wygniatając. Na miazgę na płótnie nalać resztę wody, cedzić przez kilka godzin i w uzyskanym płynie rozpuścić cukier. Rozczyn ten wlać do moszczu (w przypadku dużej dawki cukru na 2-3 raty).

## WINO GŁGOWE

5kg świeżego głogu (lub owoców dzikiej róż)  
5kg cukru  
10g kwasu cytrynowego  
4g pożywki do drożdży winiarskich  
1 paczka drożdży winiarskich madera, shery lub tokaj  
10l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$  l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą zatkać butelkę kawałkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wyspać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami. Owoce, zebrane najlepiej wówczas, gdy przemarzną przebrać umyć pokroić wrzucić do dużego, glinianego garnka i zalać 5l wrzącej wody. Następnego dnia dodać 1l syropu zawierającego 1kg cukru, 2g pożywki i butelkę dobrze fermentujących drożdży, wszystko to dokładnie wymieszać z owocami, zawiązać garnek płótnem i zostawić w cieple na 5 dni. Po upływie tego czasu płyn zlać znad osadu, owoce wycisnąć przepłukać dwoma litrami przegotowanej wody, wlać do gąsiora i dodać 2l syropu zawierającego 2kg cukru, 10g kwasu cytrynowego i 2g pożywki dla drożdży. Zamknąć gąsior korkiem z rurką fermentacyjną zostawić go na 4-6 tygodni. Zlać młode wino znad osadu i ponownie wlać do gąsiora na kilka miesięcy, po czym rozlać do butelek.

## WINO Z GŁOGU

Wina z głogu smakiem nie ustępują winom gronowym. Najlepiej nadają się owoce zebrane w zimie, a więc przemrożone. Można także sporządzić wina (ciemne) z głogu suszonego.

Korzystne jest usunięcie resztek kwiatostanów i pestek. Podajemy dwa sposoby sporządzania wina z głogu: jeden bez użycia wrzątku i drugi przy użyciu gorącej wody. Pierwsza metoda zapewnia nam wino o dużej zawartości witamin. 5kg wymytych i osuszonych owoców gnieciemy wałkiem na stolnicy lub miążdżymy w kamiennym naczyniu. Następnie owoce wsypujemy do balonu, zalewamy 10l przegotowanej i ostudzonej wody, dodajemy 1kg cukru, 8g pożywki i matkę drożdżową. Balon zamykamy szczelnie korkiem z rurką fermentacyjną. Po 3 dniach dodajemy 2kg cukru. Po tygodniu odcedzamy moszcz przez wyprany, wyparzony i wyprasowany gorącym żelazkiem woreczek flanelowy. Pozostałe w woreczku owoce wygniatamy. Jeżeli dodamy jeszcze 1kg cukru, to otrzymamy wino mocniejsze. Po miesiącu ściągamy wino z nad osadu. 5kg owoców gnieciemy lub miążdżymy, zalewamy wrzącą wodą, a po ostygnięciu dodajemy pożywkę, matkę drożdżową i cukier w takich samych ilościach jak w pierwszej metodzie. Moszcz odcedzamy i wygniatamy owoce po upływie dwóch dni. Następnie dodajemy cukier i prowadzimy fermentację. Możemy także zrobić wino z głogu suszonego. Na 20 litrów wina potrzeba 1kg suszonego głogu bez pestek lub 2kg z pestkami. Owoce zalewamy wrzącą wodą, dodajemy pożywkę, cukier i matkę drożdżową (Malaga, Tokay). Po dwóch dniach moszcz odcedzamy, a owoce wyciskamy. Następnie uzupełniamy dodatkiem cukru i prowadzimy fermentację.

## WINO Z GŁOGU

2,5kg owoców głogu  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
10g kwasu cytrynowego  
Drożdże winne

Wino z głogu sporządza się identycznie, jak wino z dzikiej róży i według tych samych przepisów. Wino głogowe jest nieco mniej aromatyczne i ekstraktywne od wina z dzikiej róży, ale stanowi dobry materiał kiperski. Samo w sobie też jest bardzo smaczne...

2,5kg głogu sparzyć należy 6l wrzącej wody w odpowiednio dużym naczyniu (misie, wiadrze). Po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży Tokaj, dodać 4g pożywki i pozostawić w ciepłym miejscu na 2 dni. Kilka razy dziennie dobrze wymieszać. Po dwóch dniach precedzić do baniaka, owoce dobrze wygnieść i nalać na nie jeszcze 2 litry wody, po 1 dniu odcedzić i wytłoczyny odrzucić. W tej drugiej wodzie rozpuścić na gorąco 2,8kg cukru i dodać do moszczu w baniaku na 2-3 raty.

## WINO Z GŁOGU

5kg głogu oczyścić i dokładnie wypłukać. Zagotować 10l wody z 4kg cukru, ostudzić i zalać głóg wsypyany do butli.

Utrzeć w moździerzu 12dag rodzynek, zalać ciepłą wodą i postawić w ciepłym miejscu na 3 dni. Następnie wlać do butli i zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną.

Pozostawić butle w temperaturze pokojowej na 3 miesiące, nie ruszając z miejsca. Po tym czasie zlać z jednej butli do drugiej i zostawić zakorkowane z rurką fermentacyjną na 2 miesiące, aby się sklarowało. Po tym czasie wino jest gotowe do rozlania do butelek.

Rozmoczony głóg można jeszcze raz użyć do wyrobu wina zalewając 7 litrami wody przegotowanej z 1dag cukru. Nie trzeba dodawać przypraw.

## WINO Z KWIATÓW GŁOGU

2 litry kwiatów głogu  
250g Pokrojonych rodzynek  
1,2kg cukru  
0,5g Taniny  
Sok z dwóch cytryn  
2g Pożywki  
Drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 5l

Kwiaty zawierają glikozyd kwercytrynę, połączoną ze składnikiem cukrowym, kwercetynę i inne flawonoidy, ślady olejku eterycznego i inne substancje. Liście zawierają glikozyd - pochodną 4-ramnozydu witeksyny, sterole i katechiny. Głóg jest używany do obniżania ciśnienia tętniczego krwi i przeciw arteriosklerozie.

## WINO Z GOŹDZIKÓW

2 litry kwiatów goździka  
250g Rodzynek  
1,2kg Cukru  
0,5g Taniny  
sok z dwóch cytryn  
2g Pożywki  
drożdże winne  
dopełnić wodą do 5l

## WINO Z GRUSZEK

Zdrowe, umyte i osączone owoce zmiądzymy lub rozdrabniamy, zalewamy wrzącą wodą, a po ostudzeniu dodajemy matkę drożdżową. Po 24 godzinach odcedzamy lub wyciskamy przez woreczek. Pozostałość z woreczka ponownie rozgniatamy, zalewamy wrzącą wodą i wlewamy do poprzednio wyciśniętego miąższu. Możemy jednak nie zalewać owoców wrzącą wodą. W tym przypadku rozdrobnione lub przetarte na tarce albo przepuszczone przez maszynkę do mięsa owoce wsypujemy do balonu, zalewamy wodą, dodajemy cukier (od 20 do 30dag na 1l moszczu), matkę drożdżową i pożywkę oraz kwas cytrynowy (4g na litr moszczu). Balon zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną, a po kilku dniach nastaw odcedzamy i fermentujemy.

Wino z samych gruszek nie jest zbyt smaczne. Natomiast bardzo dobre otrzymujemy, mieszając sok z gruszek z sokiem z porzeczek lub kwaśnych jabłek.

## WINO Z GRUSZEK I ŻURAWIN

10kg gruszek  
2,5l wody (+3/4 szklanki wody do żurawiny)  
1,25kg cukru  
1,5kg żurawin  
drożdże winne

Dojrzałe, umyte i osączone gruszki cienko obrać, pokrajać na części, usunąć pestki i gniazda nasienne, odcisnąć lub odwirować moszcz. Z umytych żurawin także odcisnąć moszcz. Tak przygotowane moszcze zmieszać z wodą i nastawić. Możemy także umyte, osączone i drobno pokrajane oczyścić z pestek (gruszki można

również utrzyć na tarce), wsypać do balonu, zalać letnią wodą wymieszaną z cukrem, dodać matkę drożdżową zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną i odstawić do pomieszczenia o temperaturze około 20°C.

Po 5—6 dniach odciągnąć moszcz. W tym czasie przygotować moszcz z żurawin. W tym celu umyte owoce zmiądzyc, zalać przegotowaną wodą (3/4 szklanki) wymieszaną z cukrem (25dag), odstawić i po kilku godzinach odcedzić, a następnie wymieszać z moszczem gruszkowym.

## WINO GRUSZKOWE

6kg Gruszek deserowych  
2kg Gruszek dzikich  
4,5l Wody  
2,8kg Cukru  
20g Kwasku cytrynowego

Słodkie deserowe odmiany gruszek nie najlepiej nadają się na wina. Nadają się natomiast jako domieszka do owoców kwaśnych np. jabłek. Z cierpkich twardych gatunków gruszek (tzw. moszczowych) można robić dobre wina. Postępowanie przy wyrobieniu wina z gruszek jest podobne jak przy wyrobieniu wina z jabłek.

Sposoby na przygotowanie gruszek:

Starcie ich na drobnym sitku, emaliowanej lub plastikowej tarki kuchennej.

Zmiażdżenie owoców jakimś drewnianym mocnym tłuczkiem w mocnym drewnianym lub emaliowanym naczyniu.

Zmieszanie ich w maszynie do mielenia mięsa z przystawką do miażdżenia owoców.

Podgrzewanie (NIE GOTOWANIE!) przez około 1,5h drobno pokrojonych gruszek. Owoce zmiękną, częściowo się nawet rozpadną i dadzą się łatwo zetrzeć na miazgę.

Otrzymaną miazgę zadajemy odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu zaczynamy z drożdży, po 1 dniu cedzimy przez gęste płótno, na pozostałą miazgę nalewamy resztę przepisanej wody, po kilku godzinach scedzamy i w tak otrzymanej cieczy rozpuszczamy przepisany cukier. W zależności od ilości cukru, powyższy płyn dodajemy do moszczu w 1 – 3 ratach. Czysty sok z gruszek deserowych można podgrzewając (NIE GOTUJĄC!) odparować do połowy pierwotnej objętości i sfermentować bez dodatków, tylko z drożdżami winnymi !

## GRUSZNIAK

Z gruszek wyrabia się również słabe wino gruszkowe z moszczu naturalnego, tj. nie doprawionego. Szczepienie drożdżami winiarskimi jest pożądane, ale niekonieczne, ponieważ drożdże dzikie potrafią wszystek znajdujący się w moszczu cukier przerobić na alkohol. Młody grusznik należy ściągać z osadu, po przejściu fermentacji burzliwej, unikając przy tym nadmiernego kontaktu z powietrzem i zakażenia, które przy tak słabym winie szybko prowadzi do skwaśnienia.

Okres fermentacji w temperaturze około 20°C trwa 2—3 tygodnie. W wyższej temperaturze fermentacja przebiega szybciej. Już po kilku dniach mija fermentacja burzliwa.

Niewielka ilość alkoholu w gruszniku nie wystarcza do jego utrwalenia i dlatego wino to nie nadaje się do dłuższego przechowywania. Należy go zużyć na bieżące potrzeby (w ciągu kilku tygodni po ściągnięciu z osadu), nie czekając na pełne sklarowanie. Jeżeli będziemy go przetrzymywać nieco dłużej, to należy go umieścić w chłodnym pomieszczeniu (o temperaturze 2—5°C). Smak grusznika będzie lepszy, jeśli moszcz dokwasimy kwasem cytrynowym w ilości 2—4g na litr moszczu.

## WINO HERBACIANE

10 łyżeczek herbaty ugotowanych w 4,5l wody  
lub 20 torebek herbaty ekspresowej w 4,5l wody  
1,68kg cukru  
sok z dwóch cytryn  
drożdże winne  
2g. pożywki

Zagotuj litr wody, zdejmij z ognia i dodaj herbatę. Zaparzaj około 10 minut, potem zlej klarowny napar z liści do baniaka. Dodaj połowę przewidzianego cukru w postaci syropu. Dodaj rozdrobnione rodzynki. Dodaj sok z wyciśniętych cytryn. Dodaj pożywkę dla drożdży i gdy zawartość baniaka osiągnie temperaturę pokojową, dodaj matkę drożdżową. Po upływie kilku dni dodaj drugą połowę cukru. Wino fermentuje niezbyt szybko, lecz podobno dość dobrze się klaruje.

## JABŁECZNIK

Jabłecznikiem nazywa się naturalny moszcz z jabłek, poddany fermentacji po zaszczepieniu drożdżami bez dodatku cukru. Zaszczepienie drożdżami nie jest konieczne, ponieważ dzikie drożdże bytujące na jabłkach potrafią wytworzyć tyle alkoholu, ile jest cukru w moszczu.

Fermentacja w temperaturze 20°C trwa 2—3 tygodnie, a w wyższej nawet krócej. Mody jabłecznik należy ściągnąć znad osadu. Zawiera on sporo dwutlenku węgla i jest napojem o przyjemnym aromacie i orzeźwiającym smaku.

Uwaga! Jabłecznik zlewa się do mocno zasiarkowanego naczynia, dolewa do pełna jakiegokolwiek zdrowego białego wina i umieszcza w zimnej piwnicy. Zazwyczaj jabłecznik zawiera 5—6% alkoholu. Jest więc produktem nietrwałym i powinien być szybko spożyty (w ciągu 2—3 miesięcy).

## WINO Z JABŁEK

10kg jabłek  
3kg cukru  
20dag rodzynek  
2dag drożdży  
6l wody

Umyte starannie jabłka zetrzeć wraz ze skórką na tarce. Wycisnąć sok, przelać do szklanego naczynia, wrzucić drożdże i rodzynki. Cukier rozpuścić w gorącej wodzie i po ostudzeniu wlać do naczynia, które należy zawiązać muślinem i odstawić na dwa miesiące do fermentacji. Przelać do butelek.

## WINO JABŁKOWE MOCNE

6½l moszczu jabłkowego (około 13kg jabłek)  
3kg cukru  
25g kwasku cytrynowego  
paczka drożdży winiarskich Tokay lub Sherry  
3g pożywki dla drożdży

Na 4 - 5 dni wcześniej przygotować matkę drożdżową. Przygotować moszcz. Do moszczu dodać ½kg cukru, dobrze wymieszać aby się rozpuścił. Przełożyć do gąsiora, dodać drożdże 1 połowę pożywki. Zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną. Gąsior umieścić w miejscu o temp. 20 - 22°C. Po 5 - 6 dniach fermentacji dodać 3l roztworu cukrowego z ½kg cukru i pozostałą pożywką. Po 3-5 tygodniach, gdy nastaw zacznie się klarować, ściągnąć wino wężym gumowym z nad osadu. Dodać ½kg cukru. Zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną. Gąsior powinien być przy dofermentowywaniu (w temp. poniżej 20°C prawie pełen. Po 3 - 4 tygodniach wino ściągnąć ponownie, korek z rurką fermentacyjną zamienić na zwykły korek. Po pół roku leżakowania i 2 - 3 kolejnych ściąganiach, wino można rozlać do butelek. Matka drożdżowa; drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości ⅛ - ¼ l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami.

## WINO JABŁKOWE MOCNE

10kg jabłek  
½kg jarzębiny  
½kg jabłuszek rajskich lub ½kg tarniny  
3kg cukru  
20g kwasu cytrynowego  
5g pożywki do drożdży  
1 paczka drożdży winiarskich rasy tokaj  
4l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości ⅛ - ¼l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami. Owoce umyć, zmiażdżyć, ewentualnie przetrzeć przez duże sito, (z tarniny usunąć przedtem pestki). Wlać moszcz do gąsiora, dodać 3l ostudzonego syropu zrobionego z 2kg cukru oraz 3g pożywki, po tygodniu dolać jeszcze 1l syropu zawierający 1 kg cukru. W razie potrzeby uzupełnić przegotowaną wodą do objętości 10l i do tak sporządzonego nastawu wlać pracujące w butelce drożdże. Gąsior zawiązać płótnem, a po kilku dniach, gdy płyn przestanie się burzyć, zakorkować szczelnym korkiem z rurką fermentacyjną. Po kilku tygodniach, gdy fermentacja ustaje i płyn zaczyna się klarować, ściągnąć go wężykiem gumowym znad osadu, osad usunąć, a gąsior wypłukać i z powrotem wlać do niego młode wino, znów zamykając szyjkę korkiem z rurką fermentacyjną. Tak powinno ono dofermentować i dojrzeć przez kilka miesięcy w temp. 15 - 17°C, po czym wino ściągnąć wężykiem spróbować, ewentualnie doprawić bardzo gęstym syropem cukrowym na wino deserowe, wlać do butelek, zakorkować i odłożyć do leżakowania. Jest już gotowe do spożycia.

## WINO JABŁKOWE LEKKIE

15kg jabłek  
20dag jarzębiny  
10dag rodzynek  
1kg cukru  
2l wody

Rodzynki zmiażdżyć, wsypać do półlitrowego słoika, zalać dwiema szklankami przegotowanej, letniej wody i trzymać w ciepłe, aż zaczną fermentować. Wtedy jabłka zmiażdżyć, przetrzeć przez duże sito, moszcz wlać do gąsiora, jarzębinę kilkakrotnie sparzyć wrzącą wodą i wsypać w całości do gąsiora (albo zamiast niej dać 2 - 3kg obierzyn z czerwonych, winnych jabłek), dodać 1l syropu zawierającego 1kg cukru, wlać fermentujące rodzynki i nastaw dopełnić przegotowaną wodą do 10l. Gąsior zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną, a gdy fermentacja po 2 - 3 tygodniach ustanie, zlać wino do butelek i wstawić do zimnej piwnicy. Popijać do posiłków. Zużywać szybko, bo jest nietrwałe.

## WINO JABŁKOWO-AGRESTOWE

4½l moszczu jabłkowego (około 9kg jabłek)  
2½l moszczu agrestowego (około 5kg agrestu)  
3kg cukru  
paczka drożdży winiarskich Tokay lub Sherry  
3g pożywki dla drożdży

Nai 4-5 dni wcześniej przygotować matkę drożdżową. Wytłoczyć moszcz jabłkowy i moszcz agrestowy, precedzić je, połączyć i dosłodzić 1¾kg cukru. Dodać matkę drożdżową i ⅓ pożywki dla drożdży. Przebrać do gąsiora, zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną Umieścić go w miejscu o temp. 20 - 22°C. Po 5 - 7 dniach fermentacji dodać 3 l roztworu cukrowego (1½ kg cukru) i resztę pożywki. Dalej postępować tak, jak w poprzednim przepisie. Po roku leżakowania (2 - 3 dalszych ściąganiach co 2 - 4 miesiące), wino jest dojrzałe, można je rozlać do butelek.

Matka drożdżowa: drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości ⅛ - ¼l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym ciepłe. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami.

## WINO Z JABŁEK

10kg kwaśnych jabłek (słodkie trzeba łączyć z kwaśnymi)  
1,5—1,8kg cukru,  
3l wody  
drożdże

Ze zdrowych, umytych, pokrojonych na części jabłek usunąć pestki i gniazda nasienne. Odcisnąć moszcz w maszynce alfa lub w sokowirówce. Można także jabłka przepuścić przez maszynkę do mięsa. W tym przypadku miążgę zebrać w dużej, emaliowanej (nie poobijanej) misce lub wiadrze, lekko posłodzić i odstawić pod przykryciem na kilka godzin, następnie wycisnąć moszcz, np. przez wyprany i wyprasowany gorącym żelazkiem woreczek flanelowy.

Moszcz wlać do butli lub balonu, mierząc jego objętość i dodać nieco więcej niż połowę cukru, którego ilość ustalamy w stosunku do objętości moszczu (25—30dag na litr). Cukier przed dodaniem należy rozmieszać z przegotowaną wodą (0,5 szklanki na litr moszczu). Dobrze wymieszać zawartość balonu, dodać przegotowaną pożywkę, matkę drożdżową i ponownie wszystko dobrze wymieszać, poruszając balonem ruchem kolistym, a także mieszając wewnątrz (ostrożnie) czystą, wyparzoną drewnianą łyżką lub łopatką. Butla, o czym już pisaliśmy, powinna być napełniona do 3/4 objętości. Początkowo w otworze balonu umieścić korek z wyjałowionej waty, a następnie obwiązać czystym kawałkiem płótna. Balon odstawi na tydzień. Po tym okresie dodać resztę cukru. W tym celu należy odlać nieco fermentującego nastawu i wymieszać z nim cukier, po czym wymienić watę na korek z rurką fermentacyjną.

Po 6 tygodniach, gdy fermentacja słabnie, ściąga się wino do drugiego balonu, lekko zatyka czystym korkiem owiniętym watą i pozostawia do dalszego samooczyszczenia. Po 3 miesiącach wino ściąga się do czystych, wyparzonych butelek z ciemnego szkła, szczelnie korkuje i lakuje. Okres dojrzewania wina z jabłek trwa kilka lat. Wino z jabłek mocne Na 10l moszczu z jabłek dodać 5 litrów syropu (sporządzonego z 2kg cukru i 3,75l wody), matkę drożdżową, 25g kwasu cytrynowego i 6g pożywki. Dalej postępować zgodnie z wyżej podanymi wskazówkami.

Wino ze słodkich jabłek Na 10 litrów wina zużywa się 6—7kg jabłek, 1,6kg cukru, drożdże, wodę, 5g kwasu cytrynowego i pożywkę dla drożdży. Postępować zgodnie z wcześniej podanymi wskazówkami.

Wino ze spadów 5—6kg jabłek, 6l wody, 3g pożywki. Przy użyciu drożdży Tokay dodajemy 240—340dag cukru, a przy innych drożdżach 160—200dag. Dalej postępujemy zgodnie z wcześniej podanymi wskazówkami.

Wino z suszonych jabłek Składniki: 2kg suszu z jabłek, 8l wody, 3kg cukru, 3g pożywki, drożdże winne. Suszone owoce umyć, osączyć, zalać wrzącą wodą i poczekać aż ostygną. 1/3 ilości cukru (1kg) wymieszać z przestudzoną gotowaną wodą (niewielką ilością), matką drożdżową i pożywką. Dodać to do moszczu. Wymieszać i zamknąć balon korkiem z waty. Po 24 godzinach przetrzeć przez sito i ponownie zlać do umytego balonu. Po 3 dniach dodać kolejną część cukru (1kg) rozpuszczonego w niewielkiej ilości ciepłej wody. Wymieszać i ponownie zamknąć korkiem z waty. Po 3 kolejnych dniach dodać syrop z ostatniej części cukru (1kg). Fermentować w balonie zamkniętym korkiem z rurką fermentacyjną.

## WINO Z JABŁEK

9kg Jabłek  
4l Wody  
2,8kg Cukru  
3g Pożywki

lub

5l Soku  
3,1 Wody  
2,8kg Cukru  
3g Pożywki

Owoce należy przebrać, zepsute odrzucić, nadpsute miejsca wykroić, owoce koniecznie umyć. Jabłka są złośliwie twarde jeśli chodzi o wyciśnięcie z nich soku.

Sposoby na przygotowanie jabłek:

Starcie ich na drobnym sitku, emaliowanej lub plastikowej tarki kuchennej.

Zmiażdżenie owoców jakimś drewnianym mocnym tłuczkiem w mocnym drewnianym lub emaliowanym naczyniu.

Zmieszenie ich w maszynie do mielenia mięsa z przystawką do miażdżenia owoców.

Podgrzewanie (NIE GOTOWANIE!) przez około 1,5h drobno pokrojonych jabłek. Owoce zmiękną, częściowo się nawet rozpadną i dadzą się łatwo zetrzeć na miazgę.

Otrzymałą miazgę zadajemy odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu zaczynem z drożdży, po 1 dniu cedzimy przez gęste płótno, na pozostałą miazgę nalewamy resztę przepisanej wody, po kilku godzinach scedzamy i w tak otrzymanej cieczy rozpuszczamy przepisany cukier. W zależności od ilości cukru, powyższy płyn dodajemy do moszczu w 1 – 3 ratach. Gdy jabłka posiadają co najmniej 12 % cukru i około 1 % kwasu można robić wino z samego soku jabłkowego!

#### WINO Z JABŁEK

Ze spadów i kwaśnych jabłek

4 - 5kg jabłek umyć, pokrajać, zalać 6l wrzącej wody, przykryć. Po ostudzeniu dodać 3g pożywki (fosforan amonowy) i wlać do butli na 10l.

Przy użyciu drożdży Tokaj dodać cukru od 240 - 340dag, przy innych drożdżach 200 lub 160dag. Postępować jak z każdym winem owocowym.

#### WINO Z JABŁEK

Na 10l moszczu z jabłek dodać 5l roztworu cukrowego z 2kg cukru, 3g kwasu cytrynowego, 6g pożywki (fosforanu amonowego).

#### WINO Z JABŁEK I AGRESTU 15%

moszcz z jabłek 6,5l

moszcz z agrestu 3,5l

kwas cytrynowy 20g

cukier 2675g, czyli 1,67l

woda 2,33l

Razem doprawiony moszcz 14l

#### WINO Z JABŁEK I JARZĘBINY 16% do doprawienia na wino deserowe

moszcz z jabłek 9,75—9,50l

moszcz z jarzębiny 0,25—0,50l

kwas cytrynowy 55g

cukier 2800g, czyli 1,75l

woda 2,25l

Razem doprawiony moszcz 14l

## WINO Z JABŁEK I PORZECZEK STOŁOWE 13%

moszcz z jabłek 7,5l  
moszcz z porzeczek 2,5l  
cukier 2415g, czyli 1,51l  
woda 3,49l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z JABŁEK, PORZECZEK I TAREK STOŁOWE 12%

moszcz z jabłek 8,5l  
moszcz z porzeczek 1,5l  
suszone tarki 100—200g  
kwasek cytrynowy 10g  
cukier 2120g, czyli (razem) 1,33l  
woda 3,67l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z JABŁEK I TAREK 14%

moszcz z jabłek 9,75—9,50  
moszcz z terek 0,25—0,50  
kwasek cytrynowy 35g  
cukier 2550g, czyli 1,6l  
woda 3,4l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z JABŁEK I RODZYNKÓW

3kg jabłek  
1kg cukru  
2 litry wody  
drożdże (1dag)  
5dag rodzyneków

Umyte jabłka przepuścić przez maszynkę do mięsa. Wycisnąć moszcz i zlać do butli, dodać rodzyнки, matkę drożdżową i ostudzony syrop z cukru. Zwiększając ilość składników powiększamy ilość wina. Balon zatknąć korkiem z waty i obwiązać gazą lub zakorkować korkiem z rurką fermentacyjną. Po 6—7 tygodniach sklarowane wino zlać do butelek.

## WINO Z JABŁEK I RODZYNKÓW

3kg jabłek  
1kg cukru  
2l wody  
10g drożdży  
50g rodzynek

Umyte jabłka zemleć z łupiną w maszynce. Sok wygnieść, zlać do butli, dodać rodzynek, drożdże i ostudzony przegotowany z wodą cukier.

Butle obwiązać gaza lub zakorkować rurką fermentacyjną i postawić na 6 - 7 tygodni. Wyklarowane wino zlać do butelek i zakorkować.

## WINO Z JABŁEK SŁODKICH

Na 10 l wody używa się 6 - 7kg jabłek. Dodać 160 dag cukru. Jeśli moszcz będzie mało kwaśny - dodać 5g kwasu cytrynowego.

## WINO Z JABŁEK SUSZONYCH

2kg suszu z jabłek  
8l wody  
3kg cukru  
3g pożywki (fosforanu amonowego)  
drożdże winne

Przygotować matkę drożdżową. Suszone owoce umyć, odsączyć, zalać wrzącą wodą i ostudzić. 1/3 ilości cukru wymieszać z niewielką ilością wody, matkę drożdżową, pożywką i dodać do moszczu. Wymieszać i zamknąć butle korkiem z waty. Po 24h przelać przez sito i ponownie wlać do umytej butli.

Po 3 dniach dodać kolejną część (1/3) cukru rozmieszanego z niewielką ilością letniej wody. Wymieszać, zamknąć szyjkę butli korkiem z waty.

Po 3 kolejnych dniach dodać ostatnią część cukru z małą ilością wody i fermentować w butli zamkniętej korkiem z rurką fermentacyjną.

Po kilku tygodniach, gdy skończy się fermentacja, zlać wino i jeszcze przez pewien czas pozostawić z rurką fermentacyjną. Następnie zlać nad osadu i powinno dojrzewać w zamkniętej butli do pełnego sklarowania. Po tym rozlać do butelek

## WINO Z JARZĘBINY

6kg owoców z jarzębiny  
6kg cukru,  
12l wody  
6g pożywki  
3—4g kwasu cytrynowego  
drożdże winne rasy Malaga.

Czerwone dojrzałe owoce jarzębiny oderwać od szypulek, przebrać dokładnie, wypukać w bieżącej wodzie (lub kilkakrotnie zmienianej) i osączyć. Zagotować wodę. Odląć z niej 1 litr i rozpuścić w nim 2kg cukru. Owoce zmiażdżyć tłuczkiem w donicy kamionkowej, a następnie zalać wrzącą wodą. Po przestudzeniu dodać matkę drożdżową, pożywkę, kwas cytrynowy oraz rozpuszczony cukier. Dobrze wymieszać i zamknąć balon korkiem z jałowej waty.

Po tygodniu przelać wszystko przez gęste sito lub woreczek z płótna. Do moszczu dodać pozostałe 4kg cukru, który uprzednio powinien być rozpuszczony w niewielkiej ilości odlanego moszczu. Założyć korek z rurką fermentacyjną i odstawić do dalszego fermentowania. Po raz pierwszy wino można ściągnąć już po 6—8 tygodniach. Dojrzewa od 6 miesięcy do roku.

## WINO Z JARZĘBINY

2,5kg owoców jarzębiny  
8l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
10g kwasu cytrynowego

Na wino nadaje się tylko jarzębina słodka (tzw. morawska). Jarzębina dzika nie nadaje się do wyrobu win, może co najwyżej posłużyć jako źródło garbnika przy wyrobie win z owoców zawierających go za mało.

2,5kg świeżej jarzębiny sparzyć należy 6l wrzącej wody w odpowiednio dużym naczyniu (misie, wiadrze). Po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży, dodać 4g pożywki i pozostawić w ciepłym miejscu na 2 dni. Kilka razy dziennie dobrze wymieszać. Po dwóch dniach przecedzić do baniaka, owoce dobrze wygnieść i nalać na nie jeszcze 2 litry wody, po 1 dniu odcedzić i wytłoczyć odrzucić. W tej drugiej wodzie rozpuścić na gorąco 2,8kg cukru i dodać do moszczu w baniaku na 2-3 raty.

## WINO Z JARZĘBINY

4kg dojrzałych owoców  
6l wody  
3g pożywki (fosforanu amonowego)  
2 g kwasu cytrynowego  
2,5 - 3kg cukru

Przygotować matkę drożdżowa. owoce umyte i obrane zmiażdżyć lub ugnieść zalać wrzącą wodą z której litr odlać i przegotować z 1kg cukru.

Po przestudzeniu połączyć moszcz z wodą z cukrem, pożywka matka drożdżowa i kwaskiem cytrynowym. Dobrze wymieszać. Butle zamknąć korkiem z waty. Po tygodniu przelać przez gęste sito, dodać pozostały cukier rozpuszczony w niewielkiej ilości moszczu. Założyć korek z rurką fermentacyjną. Pierwszy raz ściągnąć po 6 - 8 tygodniach. Dojrzeć przez rok.

## WINO Z JASNOTY BIAŁEJ

3 litry kwiatów jasnoty  
2,8kg cukru  
3 cytryny  
drożdże winne  
3g pożywki

Kwiaty jasnoty (*Flos Lamii albi*) zbiera się ręcznie, podczas suchej słonecznej pogody i suszy się je szybko rozpostarte cienką warstwą w cieniu lub w suszarni w temperaturze maksimum 40°C. Suche kwiaty mają miodowy zapach i gorzki smak. Przechowuje się je w zamkniętym pojemniku, w ciemności. Zawierają śluzę, garbniki, saponinę, glikozydy i sole mineralne. Działają słabo ściągająco, przeciwzapalnie, moczopędnie i wykrztuśnie. Są pomocne w tamowaniu krwawienia z narządów rodnych i pobudzają procesy przemiany materii.

Sporządza się odwar z 2 łyżek kwiatów na 1,5 szklanki wody. Leczy on nieżyt górnych dróg oddechowych i zwalcza bezsenność. Służy również do obmywania i okładów w przypadku wyprysków skórnych, egzemy, oparzeń, żylaków odbytu i nóg, a także do płukania gardła. Ze świeżych kwiatów przygotowuje się ziółka (słodzone miodem), które wpływają dodatnio na przemianę materii. Z młodych liści można przyrządzić potrawę jak ze szpinaku. Jasnota jest doskonałą rośliną miododajną.

## WINO Z JEŻYN

Jeżyny zawierają zazwyczaj więcej kwasów i goryczki, wskutek czego wina z tego surowca są mniej szlachetne niż z czarnych jagód. Z jeżyn przyrządza się wina deserowe, natomiast półsłodkie sporządza się, mieszając moszcze jeżynowe z jagodowymi. Na wino przeznaczają się owoce całkowicie dojrzałe, bez szypulek. Na jeżynach bytuje dużo drożdży dzikich, które nie zawsze prowadzą właściwą fermentację. Jeśli nastaw ma być szczepiony czystymi kulturami drożdży winiarskich, wyciśnięty moszcz należy poddać pasteryzacji, czyli podgrzaniu do temperatury 85°C. Następnie trzeba go schłodzić i dopiero zaszcześcić matką drożdżową. Na 10l moszczu dodaje się 3g fosforanu amonu.

Dodatki cukru i wody do litra nie rozcieńczonego moszczu: (wg T. Cymera).

zawartość alkoholu w winie %	dodatek cukru g	dodatek wody l
10	240	0,55
12	275	0,45
14	305	0,30
16	365	0,30
18	425	0,25

## WINO Z JEŻYN MIESZANE (16%)

moszcz z jeżyn 4l  
moszcz z czarnych jagód 3l  
moszcz z wiśni 1,50l  
moszcz z truskawek 1,25l  
moszcz z czarnego bzu 0,25l  
kwas cytrynowy 40g  
cukier 3450g, czyli 2,17 l  
woda 2,83l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z JĘCZMIENIA

0,7kg jęczmienia  
0,55kg rodzynek  
0,8kg cukru  
10g kwasu cytrynowego  
0,5g taniny  
2g pożywki  
drożdże winne  
woda do objętości 5 litrów

Przepłucz ziarna wodą i namocz je w 1 litrze wody przez 24 godziny. Zmiażdż ziarna w widzie i przez sitko przelej do baniaka. Następnie (jakimś magicznym sposobem) umieść sitko ze zbożem w baniaku, dodaj resztę składników, oprócz drożdży, które trzeba dodać po upływie 24h. Po 5 dniach wyjmij sitko z jęczmieniem. Po zakończeniu fermentacji kilkakrotnie (w miarę potrzeby) spuść wino znad osadu.

## WINO JĘCZMIENNO – DAKTYŁOWE

0,45kg daktyli  
0,25kg jęczmienia  
1 pomarańcza  
1 cytryna  
1,4kg cukru  
0,5 gałki muszkatołowej  
drożdże winne  
2g pożywki  
woda do objętości 5 litrów

Rozdrobnij daktyle, pokrój pomarańczę i cytrynę. Pogotuj jęczmień w wodzie przez 10 minut, po czym przesącz go przez sito. Dodaj do uzyskanego płynu owoce i połówkę gałki muszkatołowej (w całości, nie używaj tartej gałki), pogotuj to 10-15 minut i przecedź do baniaka, dodaj cukier, mieszaj tak długo, aż cały cukier się rozpuści. Po ochłodzeniu cieczy dodaj drożdży i pożywki. Fermentuj w ciepłym miejscu.

## WINO JĘCZMIENNO – RODZYNKOWO – FIGOWE

1kg cukru  
1kg rodzynek  
1kg fig  
0,25kg jęczmienia  
drożdże winne  
2g pożywki  
woda do objętości 5 litrów

Namocz jęczmień na noc w 300ml wody. Na drugi dzień rozmiksuj go w tej wodzie, dodaj rozdrobnionych rodzynek i fig. Doprowadź do wrzenia 4l wody i zalej nią mieszaninę owoców i jęczmienia. Dodaj cukru i mieszaj tak długo, aż całkiem się rozpuści. Po ochłodzeniu dodaj drożdży i pożywki. Fermentuj miazgę kilka dni, po czym odcedź ciecz, przelej ją do baniaka, gdzie dokończy się fermentacja.

## WINO KAWOWE

75g kawy rozpuszczalnej  
1,75kg miodu  
15g kwasu cytrynowego  
3g pożywki  
drożdże winne Sherry  
woda do objętości 5 litrów

Do baniaka nałóż miodu i kawy, dodaj ciepłej wody, by rozpuścić te składniki. Po ochłodzeniu dodaj resztę składników, oprócz drożdży, które należy dodać dopiero po upływie 24h. Po przefermentowaniu nastawu, ściągnij wino znad osadu

## WINO Z KIWI

2kg owoców kiwi  
1,6kg Cukru  
5 kwasu cytrynowego  
0,5g taniny  
drożdże winne  
2g pożywki  
woda do objętości 5 litrów.

Obierz ze skórki i zgnieć owoce, dodaj do nich cukier, wrzącą wodę i dobrze wymieszaj i zostaw na noc. dodaj taniny, pożywki i drożdży winiarskich. Pozostaw na około tydzień, mieszając codziennie. Po tym czasie przecedź zawartość baniaka i przelej płyn do baniaka, niech dokończy fermentację. Nadaje się do picia po około pół rocznym leżakowaniu.

## WINO Z KONICZYNY

0,15kg Rodzynek  
1,2kg Cukru  
Sok z dwóch cytryn  
0,5g Taniny  
Drożdże winne  
2g Pożywki  
2 litry kwiatów czerwonej koniczyny  
dopełnić wodą do 5l

Kwiaty zawierają garbniki, glikozydy, kwasy organiczne i barwniki. Lecznictwo ludowe używa odwaru z koniczyny do leczenia nieżyty oskrzeli, kaszlu i chrypki.

## WINO Z KUKURYDZY

### Przepis 1

2 duże cytryny  
0,6kg Zmiażdżonej kukurydzy  
1,2kg Cukru  
0,5kg Rodzynek  
Drożdże winne  
2g Pożywki  
dopełnić wodą do 5l

Umieść w naczyniu zmiażdżoną kukurydżę, rozdrobnione rodzynki, pokrojone cytryny i cukier. Wlej na to gotującą się wodę i dobrze wymieszaj, tak by cały cukier się rozpuścił. Gdy miazga ostygnie, dodaj drożdże i pożywkę. Po kilku dniach fermentacji w miazdze, odcedź płyn i fermentuj w baniaku.

### Przepis 2

12 surowych kolb kukurydzy  
Sok z 1 cytryny  
1,5kg Cukru  
Drożdże winne  
2g Pożywki  
dopełnić wodą do 5l

Kolby kukurydzy zalej wrzącą wodą, przykryj pokrywką i zostaw na 24 godziny. Po upływie tego czasu usuń kolby, do cieczy dodaj cukier, sok z cytryny, drożdże i pożywkę. Fermentacja trwa około 10 tygodni.

## WINO Z KWIATÓW LIPY

4kg Cukru  
4 litry kwiatów lipy oderwanych od szypulek  
3 cytryny  
Drożdże winne  
6g pożywki  
Uzupełnić wodą do 15l

Żółtawe kwiaty lipy zebrane po kilka w kwiatostany, wznoszą się na długiej szypulce podpieranej skórzastym, bladozielonym przylistkiem. Owoce w postaci orzeszków dojrzewają w październiku, opadają od jesieni do wiosny. Kwiaty lipy, zawierające olejek eteryczny, garbniki, śluzy, cukry i witaminy, są uznanym środkiem napotnym i uspokajającym, leczą choroby nerek, arteriosklerozę, cukrzycę i anginę, łagodzą kaszel, a świeże liście przekładane na zaognione miejsca, uśmierzają ból.

## WINO Z MALIN

7kg malin  
4l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
Maliny wydają dobre wina. Owoce muszą być mocno dojrzałe. Aromat malin pod wpływem alkoholu zmienia się na niekorzystny i dlatego lepsze wina otrzymuje się przy zmieszaniu malin z innymi owocami: porzeczkami, agrestem, jagodami itp.

W 100 gramach świeżych owoców malin znajdują się: 83 gramy wody, 0,9 grama białka, 5,6 grama węglowodanów, 7,4 grama błonnika, 220 miligramów potasu, 41 miligramów wapnia, 29 miligramów fosforu, 22 miligramy magnezu, 3 miligramy sodu, 1,2 miligrama żelaza, 80 mikrogramów witaminy A, 0,02 miligrama witaminy B1, 0,03 miligrama witaminy B3, 0,4 miligrama witaminy B3 (PP), 0,06 miligrama witaminy B6, 25 miligramów witaminy C, 0,3 miligrama witaminy E.

Maliny należy przebrać, zepsute usunąć, zmiażdżyć jakimkolwiek sposobem (są przecież bardzo miękkie), zalać wrzącą wodą, po ochłodzeniu zadać rozmnożonymi drożdżami. Po 1 dniu nafermentowania w miazdze, precedzić i wygnieść. Wytłoczyny zalać pozostałą wg przepisu wodą i po 1 dniu precedzić a w uzyskanym soku rozpuścić na gorąco cukier i dodać na raty do moszczu. O ile chce się utrzymać aromat malinowy, należy fermentować w temperaturze w miarę niskiej.

## WINO Z MALIN

4l malin  
1kg cukru  
8l wody

Czyste dojrzałe maliny zalać wodą z rozpuszczonym w niej cukrem i odstawić na 6 – 8 tygodni do fermentacji. Gdy maliny opadną na dno, a fermentacja dobiega końca – roztwór należy precedzić do czystej dębowej baryłki, zaszpuntować i zostawić na rok. Im starsze wino tym lepsze.

## WINO Z MALIN

Sok z malin jest bardzo ceniony w gospodarstwie domowym, dlatego tylko sporadycznie sporządza się z niego wino. Warto jednak zauważyć, że z malin, zwłaszcza leśnych, uzyskuje się znakomite wina deserowe, czyli o mocy powyżej 15%. Z malin oddzielamy szypułki, owoce miążdzymy i miazgę pozostawiamy na 1—3 dni (w temp. około 15°C.). Następnie wyciskamy moszcz i przygotowujemy nastaw. Dodajemy pożywkę 3—4g fosforanu amonowego na 10l nastawu. Moszcz malinowy fermentuje szybko i gwałtownie, tak że można z niego łatwo uzyskać wino nawet bardzo mocne. Przy fermentacji moszczu malinowego łatwo o zakażenie „octówką” lub drożdżami kożuchującymi. Aby zabezpieczyć nastaw przed zakażeniem, wskazane jest dodanie do miazgi 1,5—2g pirosiarczynu potasowego na 10kg owoców. Przebieg fermentacji staje się co prawda powolniejszy, ale za to może być prowadzona w wyższej temperaturze i z lepszym skutkiem. Właściwy bukiet uzyskuje się po 18—24 miesiącach leżakowania. W przypadku malin różni autorzy podają różne ilości dodatków wody i cukru do litra moszczu. Ustalimy je, zresztą jak w większości receptur, według wskaźników ustalonych przez T. Cymera.

## WINO Z MALIN 15%

moszcz z malin 1l  
cukier 3320g, czyli 2,07l  
woda 2,93l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z MALIN 16%

moszcz z malin 10l  
cukier 3575g, czyli 2,23l  
woda 2,77l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z MARCHWI

2kg marchewki  
0,75kg rodzynek  
1,12kg cukru  
15g kwasu cytrynowego  
0,5g taniny  
2g enzymu pektynowego  
2g pożywki  
drożdże winne  
woda do objętości 5 litrów

Wyczyść dobrze marchewki, usuń wszelkie korzonki. Umieść marchewkę w plastikowym sitku i gotuj w 4,5l wody, aż zmięknie. Wtedy wyjmij marchewkę z wody, ale nie wyciskaj. Wywar marchewkowy przelej do baniaka, dodaj cukru i innych składników, drożdże dodaj dopiero po 24h. Uzupełnij wodą do objętości 5l. Ściągnij wino znad osadu, gdy fermentacja się zakończy.

## WINO Z MANGO

1,87kg owoców mango  
1,37kg cukru  
10g kwasu cytrynowego  
2g enzymu pektynowego  
2g pożywki  
0,5g taniny  
drożdże winne  
woda do objętości 5 litrów

Obierz owoce, oddziel miąższ od pestki, pokrój w drobne kawałki, włóż do plastikowego sitka, zgnieć w rękach, zanurz w gotującej wodzie. Dodaj resztę składników, pozostaw na 12h w temperaturze pokojowej. Dodaj drożdży winnych. Po 10 dniach wyjmij sitko z baniaka, lekko wyciśnij owoce. Po zakończeniu fermentacji ściągnij znad osadu. Wino jest najlepsze dopiero po 1 - 2 latach leżakowania.

## WINO MIODOWE I

4kg miodu  
1kg cukru  
1kg wiśni  
50g suszonego owocu bzu czarnego  
15g kwasu cytrynowego  
3g pożywki do drożdży  
1 paczka drożdży winiarskich rasy porto lub sherry  
4l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$ l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple.

Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami. Przebrać je do butelki litrowej, dodać 5 łyżek miodu, szczyptę kwasu i pożywki zagotowane z  $\frac{1}{2}$ l wody i ostudzone.

Trzymać w cieple przez dobę. Potem ugotować cukier, dodać do ostudzonego roztworu miód, kwas cytrynowy i pożywkę, dobrze wymieszać, wlać do gąsiora. Z wiśni usunąć pestki, zmiażdżyć i wycisnąć w woreczku lnianym, wlać moszcz do gąsiora, wsypać owoce bzu, wlać dobrze fermentujące drożdże.

Ustawić gąsior w cieple (ok. 25°C), zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną i pozwolić, by wino pracowało 6-8 tygodni. Potem ściągnąć wino znad osadu wężym gumowym, klarować w gąsiorze jeszcze 2 - 3 miesiące, rozlać do butelek.

## WINO MIODOWE II

3kg miodu  
1kg cukru  
10dag czarnych porzeczek  
10dag owocu bzu czarnego  
10dag rodzynek  
5g chmielu  
1g suszonego korzenia kozłka lekarskiego  
30g kwasu cytrynowego  
5g pożywki dla drożdży  
1 torebka drożdży winnych rasy malaga lub tokaj  
8l wody

Drożdże wsypać do czystej wyparzonej butelki o objętości  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$ l, zalać przegotowaną ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami. Przyprawy ziołowe wsypać do glinianego garnka, zalać  $\frac{1}{2}$ l wrzącej wody i trzymać pod przykryciem aż ostygną. Wtedy odlać płyn, przepłukać zioła w 1 l gorącej wody, połączyć i poprzednim płynem i wlać do gąsiora. Cukier i miód włożyć do dziesięciolitrowego garnka, wlać  $6\frac{1}{2}$ l wody i powoli gotować bez przykrycia przez godzinę, zbierając szumowiny. Ostudzić do temperatury 25°C, wlać do gąsiora, wsypać jagody, rodzynki, kwas cytrynowy i pożywkę, dobrze wymieszać, wlać mocno fermentujące drożdże i trzymać przez tydzień w temperaturze 25°C. Potem zatkać korkiem z rurką fermentacyjną i postępować jak z winem miodowym 1.

## WINO Z MLECZA (Mniszek Lekarski)

1250g Płatków kwiatowych mniszka  
0,5kg Rodzynek  
1,12kg Cukru  
15g Kwasu cytrynowego  
2g Pożywki  
0,5g Taniny  
Drożdże winne  
Woda do objętości 5 litrów

Zbierz kwiatki, gdy są zupełnie dojrzałe. Użyj tylko żółtych płatków kwiatowych, nie używaj żadnych zielonych części. Włóż płatki do plastikowego sitka, zanurz w ciepłej wodzie, dodaj cukru. Po ochłodzeniu do temperatury pokojowej, dodaj resztę składników, oprócz drożdży, które dodaj po 24h. Mieszaj baniakiem 2 - 3 razy dziennie, tak by płatki kwiatów były ciągle zwilżone. Gdy fermentacja ma się ku końcowi, wyjmij z baniaka sitko z kwiatami i ściągnij wino znad osadu

## WINO Z MORELI

10g. kwasu cytrynowego  
9,5kg moreli  
3g pożywki  
drożdże winne  
2,5kg cukru

Do zmiążdżonych owoców dodać odpowiednią ilość wody (wrzącej - jeśli bez pestek, letniej - jeśli z pestkami), po ochłodzeniu dodać zaczyn drożdży, po dniu przecedzić, na miazgę nalać jeszcze raz wody, po dniu wygnieść i w uzyskanej wodzie rozpuścić cukier i dodać (na raty) do moszczu. Dodać pożywki i fermentować.

## WINO Z MORWY

7kg owoców  
2,8kg cukru  
5g kwasu cytrynowego  
4g pożywki  
dopełnić wodą  
drożdże winne

Owoce należy zmiażdżyć, zalać przepisaną ilością wrzącej wody, po ostudzeniu dodać zaczynu drożdżowego i fermentować w miazdze 2 dni, po czym precedzić, dodać odpowiednią ilość cukru rozpuszczonego w wodzie lub części moszczu i fermentować w baniaku.

## WINO Z MORWY

Owoce morwy łatwo puszczają sok. Do 20l moszczu dodajemy 4 kg cukru. Jeśli robimy wino z 12 kg owoców, to musimy dodać 8 litrów wody, 6g pożywki, 10g kwasu cytrynowego i matkę drożdżową (Portwein).

## WINO Z NAGIETKA

2 litry kwiatów Nagietka  
250g Pokrojonych rodzynek  
1,2kg cukru  
0,5g Taniny  
Sok z dwóch cytryn 2g  
Pożywki Drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 5l

Zbiera się tylko kwiaty języczkowate lub całe koszyczki ręcznie, podczas słonecznej pogody, suszy rozpostarte na siatkach, w miejscu cienistym, przewiewnym, w temperaturze maksymalnej 35°C. Zawierają saponozydy trójterpenowe (m.in. kalendulozydy), flawonoidy, gorycze i olejek eteryczny. Używa się ich w celu pobudzenia czynności wątroby, a zwłaszcza wytwarzania żółci, oraz w celu złagodzenia skurczów żołądka lub jelit.

## WINO Z OCHYŃ (BORÓWEK BAGIENNYCH)

Z tych owoców wino wyrabia się rzadko, gdyż mają charakterystyczny, niezbyt przyjemny zapach i smak, który ztraca dopiero po 2-, 3- letnim dojrzewaniu. Ochynie nie nadają się do wyrobu win lekkich i stołowych, ale można z nich sporządzać ciężkie i mocne deserowe wina czerwone. Można z nich robić wina mieszane z czarnymi jagodami, czarnymi porzeczkami, malinami i truskawkami. Owoce te skracają okres dojrzewania wina.

Wino z ochyń mieszane o mocy 15%

moszcz z ochyń 4,25l

moszcz z czarnych jagód 3l

moszcz z wiśni 2l

moszcz z czarnych porzeczek 0,50l

moszcz z malin 0,25l

kwas cytrynowy 30

cukier 3180g, czyli 1,99l

woda 3,01l

Razem doprawiony moszcz 15l

Wino z ochyń mieszane o mocy 16%

moszcz z ochyń 4l

moszcz z czarnych jagód 3l

moszcz z wiśni 1,50l

moszcz z truskawek 1,25l

moszcz z czarnego bzu 0,25l

kwas cytrynowy 40g

cukier 3450g, czyli 2,16l

woda 2,84l

Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO PORZECZKOWE

5kg porzeczek czerwonych  
½kg czarnych jagód (borówek)  
½kg porzeczek czarnych  
3kg cukru  
2g pożywki dla drożdży  
1 paczkę drożdży winiarskich rasy burgund, Malaga lub Portwain  
5l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości ⅛ - ¼l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukazać się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami. Czarne jagody i porzeczkę czarną przebrać, zmiażdżyć i wsypać do gąsiora. Porzeczkę czerwoną zmiażdżyć i wycisnąć przez lniany woreczek, a otrzymany moszcz wiać do gąsiora. Ugotować 2kg cukru w 3l wody, ostudzić, połączyć z pożywką i dolać moszczu, wymieszać, wlać butelkę fermentujących drożdży. Po tygodniu burzliwej fermentacji dodać 1 kg cukru ugotowanego w 2l wody i zamknąć gąsior korkiem z rurką fermentacyjną. Po fermentacji ściągnąć wino z nad osadu wężykiem gumowym, 2 lub 3 razy, w odstępach kilkumiesięcznych przed rozlaniem w butelki można doprawić gęstym syropem na wino deserowe.

## WINO Z PORZECZEK

2kg porzeczek  
1kg cukru  
2l wody

Porzeczkę przebrać, starannie umyć, po czym zalać wodą przegotowaną z cukrem. Można dodać drożdży winnych, lecz niekoniecznie. Fermentować przez 6 tygodni w ciepłym pomieszczeniu, po czym przelać do butelek i wynieść do piwnicy.

## WINO Z PORZECZEK

Na litr uzyskanego z wyciśniętych porzeczek (czerwonych, białych lub czarnych) soku wziąć 1 lub 2 litry wody i 200 do 300g cukru. Można przez kilka dni fermentować cała miazgę i dopiero po tym czasie wycisnąć moszcz. Postępować jak przy każdym winie owocowym. Nie potrzeba dodawać kwasu cytrynowego.

## WINO Z PORZECZEK BIAŁYCH LUB CZERWONYCH

Białe i czerwone porzeczeki są najlepszym surowcem do wyrobu win, gdyż łatwo oddają sok, moszcz dobrze fermentuje, a wino szybko i samoczynnie się klaruje. Można z nich sporządzać wina wszelkich typów, a więc wytrawne, półsłodkie i słodkie, lekkie i mocne, jednoowocowe i mieszane. Błędem popełnianym przy wyrobie win z porzeczek jest zbytne rozcieńczenie moszczów. Co prawda są one kwaśne, ale dodatek wody nie może być zbyt duży, gdyż wywołuje skłonność do chorób oraz zbyt wielkie obniżenie się ekstraktu w winie. Dodatek roztworu cukrowego nie może przekraczać 2l na litr moszczu. Przygotowanie nastawu polega zwykle na dodaniu do moszczu roztworu cukrowego. Można jednak, szczególnie przy wyrobie aromatycznych win deserowych, stosować fermentację porzeczek w miazdze w ciągu 2—3 dni. Po zmiążdżeniu owoców dodaje się do miazgi około 2g pirosiarczynu potasowego na 10kg owoców oraz niezwłocznie również matkę drożdżową. Moszcz odciska się po 3—4 dniach.

## WINO Z PORZECZEK BIAŁYCH LUB CZERWONYCH 16%

moszcz z porzeczek 10l  
cukier 5950g, czyli 3,71l  
woda 10,29 l  
Razem doprawiony moszcz 24l

Uwaga! Jeżeli porzeczeki są mniej kwaśne, należy zmniejszyć rozcieńczenie moszczu np. przy winie stołowym ograniczyć się do dodatku roztworu cukrowego do 1,75 lub 1,5 na 1l moszczu, a przy winie mocnym do 1l roztworu cukrowego na 1l moszczu porzeczkowego.

## WINO Z PORZECZEK CZARNYCH

5kg czarnych porzeczek  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
drożdże winne

Czarne porzeczki posiadają szczególny posmak, który nie każdemu odpowiada i dlatego tylko ci, którzy je lubią, powinni z nich robić wina. Do tego sok z czarnych porzeczek jest gęsty, galaretowaty co też nie ułatwia zadania... Porzeczki zadane wzmocnionym zaczynem drożdży fermentują jednak normalnie i w czasie udanej fermentacji gubią część swojego smaku. Przez ułożenie smak ten ginie prawie zupełnie, pozostawiając jedynie lekki, swoisty aromat. Nadają się czarne porzeczki najlepiej do win ciężkich, deserowych. Stanowią doskonałą domieszkę do innych owoców w ilości 5 - 15%. Schemat działania przy wyrobieniu wina jest taki sam jak dla porzeczek białych i czerwonych, tylko proporcje składników są inne i zaczyn drożdżowy musi być wzmocniony.

## WINO Z PORZECZEK CZARNYCH

Czarne porzeczki są mało przydatne na wina jednoowocowe mało słodkie, natomiast są bardzo dobrym surowcem na ciężkie wina deserowe, o dłuższym okresie leżakowania (2—3 lata). Podczas leżakowania wino z tych owoców klaruje się, zatracając swój charakterystyczny aromat i uzyskuje wspaniały bukiet przypominający gronowe wina deserowe. Wino z czarnych porzeczek doskonale nadaje się do „poprawiania” win z innych owoców. Już dodatek 0,5—11 odleżanego wina z czarnych porzeczek do 20 litrowego balonu znacznie poprawia jakość win deserowych. Musimy jednak pamiętać, że czarne porzeczki trudno oddają sok. Z tego powodu zalewamy je wodą na 24 godziny i dopiero wyciskamy. Można także przeprowadzać fermentację w miazdze (pisałyśmy o tym wcześniej).

## WINO Z PORZECZEK CZARNYCH 16%

moszcz z porzeczek 10l  
cukier 7300g, czyli 4,56l  
woda 15,44l  
Razem doprawiony moszcz 30l

## WINO Z PORZECZEK CZERWONYCH

4,5kg porzeczek  
5l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywek

Porzeczeki białe i czerwone nadają się do wyrobu pierwszorzędnych win. Im owoce są dojrzałe, tym lepsze uzyskamy wino. Jeśli mamy niezbyt dojrzałe porzeczeki, to trzeba je zostawić na kilka dni w suchym, przewiewnym miejscu, celem dojrzenia.

Porzeczeki należy umyć i obrać skrupulatnie z szypulek i łodyżek z powodu ich gorzkiego smaku. Owoce należy zmiażdżyć jakimkolwiek sposobem.

Porzeczeki posiadają dość dużo kwasu i dlatego czasem sok porzeczkowy rozcieńcza się wodą w stosunku nawet 1l soku: 2l wody. Powstałą miazgę należy zalać odpowiednią ilością wrzącej wody i po ochłodzeniu zadać zaczynem drożdży. Po dwudniowym nafermentowaniu, przecedzić, dodać roztworu cukru (jeśli dużą ilość to w dwóch ratach) i fermentować.

## WINO Z PORZECZEK MIESZANYCH

Z powodzeniem można robić wino mieszane, biorąc po 1/3 każdego rodzaju porzeczek lub po połowie białych i czerwonych z niewielkim dodatkiem czarnych w celu poprawienia barwy wina.

Dodatek wody i cukru na 1l nie rozcieńczonego wina:

zawartość alkoholu w winie %	dodatek cukru g	dodatek wody l
12	600	1,80
14	660	1,60
16	770	1,55
18	850	1,30

Jak już wspomnieliśmy, do moszczu porzeczkowego dodajemy 5g fosforanu amonu na 10l doprawionego moszczu.

## WINO PORZECZKOWE MIESZANE 13%

moszcz z porzeczek 6l  
moszcz z agrestu 2l  
moszcz z jabłek 2l  
cukier 4825g, czyli 3,01l  
woda 11,99l  
Razem doprawiony moszcz 25l

## WINO PORZECZKOWE MIESZANE (15%)

moszcz z porzeczek 5l  
moszcz z agrestu 3,5l  
moszcz z jabłek 1l  
moszcz z truskawek 0,5l  
cukier 4420g, czyli 2,76l  
woda 7,24l  
Razem doprawiony moszcz 20l

## WINO Z PIERWIOSNKÓW

Kwiaty pierwiosnka zawierają flawonoidy (kwercetynę) i niewielką ilość saponin.

Przepis ten pochodzi z Anglii, powstał w 1820 roku.

8,5 litra wody, 0,75kg cukru i sok z 4 cytryn należy zagotować. Wrzącym płynem zalać należy 1,5kg świeżych kwiatów pierwiosnka lub 0,5kg suszonych. Po ochłodzeniu zadać zaczynem drożdży, po dwóch dniach przecedzić i wygnieść, następnie dodać jeszcze 1kg cukru.

Uwaga. To jest przepis na wino stołowe, na wino deserowe należy zwiększyć ilość cukru o 0,6kg.

## WINO Z PIGW

8kg pigw  
2,8kg cukru  
3g pożywki  
drożdże winne  
dopełnić wodą 10l

Pigwy to owoce kształtem przypominające gruszkę, lecz dużo mniejsze i o zupełnie innym smaku. Nadają się do wyrobu bardzo dobrych win, posiadają subtelny zapach, który podczas fermentacji zmienia się w inny, nie mniej przyjemny aromat.

Otrzymaną miazgę zadajemy odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu zaczynem z drożdży, po 1 dniu cedzimy przez gęste płótno, na pozostałą miazgę nalewamy resztę przepisanej wody, po kilku godzinach scedzamy i w tak otrzymanej cieczy rozpuszczamy przepisany cukier. W zależności od ilości cukru, powyższy płyn dodajemy do moszczu w 1 – 3 ratach.

## WINO Z PIGW

3kg owoców  
2kg cukru  
2g pożywki  
drożdże winne

Dojrzałe, umyte i osączone owoce pokrajać na drobne kawałki i zalać wrzącą wodą, tak, aby je przykryła. Utrzymywać w ciągu kilku minut w stanie wrzenia, a następnie odstawić z ognia. Po studzeniu przecedzić przez bardzo gęste sito lub woreczek i odsączyć. Wytłoczyny ponownie zalać wrzątkiem i po kilku godzinach odcedzić, a następnie dodać do wcześniej otrzymanego moszczu. Dodać cukier, pożywkę i matkę drożdżową. Jeśli nastawu jest mniej niż 5 litrów, to należy go uzupełnić przegotowaną letnią wodą. Wszystko dobrze wymieszać i odstawić do fermentacji, zgodnie z wcześniej podanym wskazówkami. Po pierwszym ściągnięciu wina można dodać moszczu z czarnej porzeczki lub czarnego bzu, ale w ilości nie większej niż 10% w stosunku do wina. Dodatek ten poprawia kolor i smak.

## WINO Z POMIDORÓW

40 kg dojrzałych pomidorów wycisnąć. Uzyskuje się 25l soku. Dodać 7,5kg cukru, zagotować i gdy przestygnie dodać 50g drożdży (winnych lub piekarskich), 5g węglanu amonowego (amoniaku).

Po fermentacji za 2 - 3 miesiące wino jest gotowe do picia.

mniejsza ilość wg proporcji: 16kg pomidorów (1 l soku), 3kg cukru, 20g drożdży, 2g węglanu amonowego.

## WINO Z POMIDORÓW

6—7kg pomidorów

1—1,5g pożywki

2 kg cukru

drożdże winne

Dojrzałe pomidory umyć, osączyć, przepuścić przez maszynkę alfa (odrzucając nasiona) lub przez maszynkę do mięsa i odsączyć przecier na sicie perlonowym. Do soku pomidorowego dodać wody. Następnie wymieszać go z pożywką (rozmaconą w niewielkiej ilości ciepłej wody), cukrem i matką drożdżową. Cukier uprzednio trzeba rozpuścić w niewielkiej ilości soku. Nastawić do fermentowania. Po 4 tygodniach możemy przystąpić do pierwszego ściągania. Aby poprawić smak, możemy dodać nieco soku z rabarbaru oczyszczonego kredą (zobacz: wino z rabarbaru).

## WINO Z POZIOMEK

1kg poziomek

40dag cukru

½l wody

Najlepsze wino jest z poziomek leśnych. Należy zbierać je niedługo po deszczu lub porannej rosie i starać się ich nie myć, gdyż od tego tracą zapach. Z dojrzałych, przebranych starannie jagód i cukru sporządzić gęstą papkę, do której należy dolać stopniowo szklanek wody. Naczynie przykryć, postawić w ciepłym miejscu. Kilka razy na dzień wstrząsnąć. Po tygodniu zawartość naczynia wycisnąć, a to, co pozostanie, zalać znowu szklanką wody i po upływie doby ponownie wycisnąć. Obydwa soki zlać do szklanego gąsiora i odstawić do fermentacji.

## WINO Z POZIOMEK

7kg Poziomek  
4 litry wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
drożdże winne  
20g kwasu cytrynowego

Z poziomek rzadko robi się wina, gdyż ich po prostu szkoda na to. Jeśli mamy jednak nieprzebrane ilości poziomek i nie wiemy co z nimi zrobić, można zrobić wino... Aromat poziomek zmienia się podczas fermentacji na zupełnie inny, zupełnie nie przypominający pierwotnego. Robimy z nich raczej wina ciężkie, deserowe, poza tym nadają się dobrze do mieszania z innymi owocami.

## WINO Z PRZENICY

0,45kg Zmiażdżonej pszenicy  
0,9kg Ziemniaków  
1 pomarańcza  
0,4kg Rodzynek  
1,1kg Cukru  
Drożdże winne  
2g pożywki  
Uzupełnić wodą do 5l

Oczyszczone ziemniaki, zmiażdżoną pszenicę, rozdrobnione rodzyunki i pokrojoną pomarańczę zalej 4l wrzącej wody. Gdy to ostygnie, to dodaj drożdży i pożywki. Fermentuj w miazdze w ciągu kilku dni, po czym przecedź i do uzyskanej cieczy dodaj 1kg cukru. Fermentację kontynuuj tak długo, jak to możliwe, dodając po pewnym czasie jeszcze 0,3kg cukru. Wino to nadaje się do picia dopiero po 12-miesięcznym leżakowaniu.

## WINO Z PSZENICY

2kg pszenicy  
2kg cukru  
5l wody  
2dag drożdży

Umytą starannie pszenicę wsypać do gąsiora, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą. Wsypać cukier i drożdże, wymieszać i zakorkować. Po upływie 9 dni zamieszać i zostawić na następne 9 dni, po czym można zlewać do butelek.

## WINO PSZENICZNO – RODZYNKOWE

0,5kg pszenicy

0,9kg rodzynek

1kg cukru

0,85kg cukru

drożdże winne

2g pożywki

woda do objętości 5 litrów

Przemyj na sitku pszenicę, a następnie zalej 0,5l wrzącej wody. Przykryj i zostaw pszenicę na noc, do zmięknienia. Na drugi dzień zmiksuj pszenicę z rodzynekami, dodaj 1,5l wrzącej wody, przykryj i gdy się ochłodzi dodaj drożdże i pożywkę. Gdy fermentacja ruszy, dodaj cukru w postaci roztworu, tak by objętość nastawu wyniosła około 5l.

## WINO Z RABARBARU

Rabarbar nadaje się do wyrobu win półsłodkich (o zawartości 12—13% alkoholu i 4—

6% cukru) i słodkich (13—14% alkoholu i 8—12% cukru). Surowiec ten zawiera dużo szkodliwego dla zdrowia kwasu szczawowego, który należy wytrącić za pomocą czystej kredy (węglanu wapnia). Można to uczynić od razu podczas sporządzania nastawu albo w gotowym winie. W pierwszym przypadku osiadający na dnie szczawian wapnia wpływa dodatnio na klarowanie wina (zespala się z osadem drożdżowym). Jeśli wino sporządzamy z łodyg zielonych, to wskazane jest ich gotowanie w celu usunięcia posmaku zieleniny.

Są trzy metody sporządzania wina z rabarbaru: 10kg łodyg rabarbaru tnie się na 1-, 2cm kawałki, dolewa 5l wody z dodatkiem czystej kredy (1,5kg kredy na 1kg rabarbaru) i gotuje na wolnym ogniu. Po ostygnięciu dodaje się 2—3l wody i przechowuje 3 dni w chłodnym miejscu mieszając od czasu do czasu. Do odcisniętego moszczu dodaje się syrop z cukru, kwas cytrynowy (25g) 6—8g fosforanu amonowego (pożywka dla drożdży) i matkę drożdżową. Rabarbar przeciętnie zawiera około 1% cukru. Ilość tę pomijamy przy obliczaniu wielkości dodatku cukru do moszczu. Przy słabszych winach całą przewidzianą porcję cukru dodajemy jednorazowo podczas sporządzania nastawu. Natomiast przy wyrobie mocniejszych win cukier dodajemy zgodnie z zasadami omówionymi wcześniej. W tym przypadku dopiero po dodaniu drugiej porcji cukru uzupełniamy nastaw przegotowaną wodą do planowanej objętości. W drugiej metodzie, po zagotowaniu rabarbaru z kredą, nie odciska się moszczu, lecz poddaje go fermentacji w miazdze. W tym przypadku obok pożywki dla drożdży i pirosiarczynu sodowego (1,5—2g na 10kg) dodaje się 0,5—1kg cukru, (który odejmuje się od obliczonego dodatku cukru). Po upływie 3—4 dni (wstępne przefermentowanie) odciska się moszcz i postępuje jak wyżej. Można także rabarbaru (ale dobrej jakości, nie trawiastego) nie oddzielać od moszczu, lecz sporządzi nastaw razem z łodygami. W tym przypadku młode wino bezpośrednio po przefermentowaniu i ustaniu zlewamy z nad osadu.

Wino z rabarbaru o zawartości alkoholu 12%—14%. Zasadą postępowania jest otrzymanie z 1kg łodyg 2l nastawu. Chcąc uzyskać z 10kg łodyg rabarbaru 20l nastawu do wyrobu wina o mocy 12%, należy dodać 4,12kg cukru (objętość 2,57l), wyżej wymienione składniki i uzupełnić przegotowaną wodą do pożądanej objętości. Przy sporządzaniu wina o planowanej zawartości alkoholu 13% dodajemy 4,46kg cukru. Natomiast przy sporządzaniu wina o planowanej mocy 14%, dodajemy 4,82kg cukru.

## WINO Z RAJSKICH JABŁEK

3,5kg Rajskich jabłek  
6,5 litra wody  
2,8kg Cukru  
Drożdże winne  
3g pożywki  
Uzupełnić wodą do 10l

Rajskie jabłuszka nadają się raczej do wyrobu ciężkich win deserowych. Postępuje się identycznie jak przy wyrobie wina ze zwykłych jabłek. Owoce należy przebrać, zepsute odrzucić, nadpsute miejsca wykroić, owoce koniecznie umyć. Jabłka są złośliwie twarde jeśli chodzi o wyciśnięcie z nich soku. Otrzymaną miazgę zadajemy odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu zaczynem z drożdży, po 1 dniu cedzimy przez gęste płótno, na pozostałą miazgę nalewamy resztę przepisanej wody, po kilku godzinach scedzamy i w tak otrzymanej cieczy rozpuszczamy przepisany cukier. W zależności od ilości cukru, powyższy płyn dodajemy do moszczu w 1 – 3 ratach.

## WINO Z RODZYNKÓW

Rodzynki są drogim surowcem i nie każdego stać na sporządzenie z nich wina. Podajemy więc trzy przepisy o różnym udziale rodzynek w nastawie.

Wypukane, osączone i w miarę możliwości rozdrobnione rodzynki zalewa się 6—8l wody, w której uprzednio rozpuszczono 1kg cukru, 15g kwasu cytrynowego i 3g fosforanu amonowego (pożywki dla drożdży). Po doprowadzeniu nastawu do temperatury 22—25°C dodaje się matkę drożdżową (Tokay lub Madera) i poddaje fermentacji. Po 4—5 dniach dodajemy brakującą do 10l wodę z rozpuszczoną w niej resztą cukru i dodatkowo 1g pożywki. Młode zlane wino trzeba dofermentować (w balonie zamkniętym szczelnie korkiem z rurką fermentacyjną). W pierwszym roku dojrzewania wino ściągamy dwukrotnie.

## WINO Z RODZYNKÓW STOŁOWE

rodzynki 1kg  
cukier 1,65kg, czyli 1,03l  
kwas cytrynowy 40g  
woda 8,97l

## WINO Z RODZYNKÓW STOŁOWE

rodzynki 1,5kg  
cukier 1,8kg, czyli 1,12l  
kwas cytrynowy 40g  
woda 8,88l

## WINO Z RODZYNKÓW MOCNE

rodzynki 2,5kg  
cukier 1,55kg, czyli 0,97l  
kwas cytrynowy 30g woda 9,03l

## WINO RODZYNKOWE MOCNE

2kg rodzynek  
2kg cukru  
25g kwasu cytrynowego  
paczka drożdży winiarskich Tokay lub Madera  
3g pożywki dla drożdży

Przygotować matkę drożdżową na 4-5 dni wcześniej. Rodzynki wypłukać w zimnej wodzie, rozdrobnić. Zalać 6-7l ciepłego roztworu cukrowego (w roztworze 1kg cukru, połowa kwasu oraz  $\frac{2}{3}$  pożywki dla drożdży). Nastaw ochłodzić do temperatury 22 - 25°C, dodać matkę drożdżową i poddać fermentacji w gąsiorze zamkniętym korkiem z rurką fermentacyjną. Po 5 - 7 dniach dodać brakującą do objętości 10l wodę z rozpuszczoną w niej resztą cukru (1 kg), kwasu cytrynowego i pożywki. Po zakończeniu fermentacji głównej tj. 4 - 6 tygodniach (temp. nastawu stopniowo obniżać do 15 - 18°C) zlać młode wino znad osadu do innego naczynia i dofermentować. W razie potrzeby doprawić (dodać cukru lub kwasu cytrynowego, względnie innego wina). Ściąganie wina w odstępach kilkumiesięcznych należy powtórzyć 2 - 3 razy. Po skończeniu okresu dojrzewania, gdy przestanie wydzielać się osad, wino rozlać do butelek i dobrze zakorkować. Po roku leżakowania wino jest w pełni dojrzałe (do spożycia nadaje się wcześniej). Matka drożdżowa: drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$ l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i odrobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy z owocami.

## WINO Z RYŻU

1kg ryżu  
2,5kg cukru  
drożdże winiarskie  
12dag rodzyneków  
uzupełnić wodą do 10l

Kilogram ryżu wsypać do balonu lub butli i zalać 8 litrami przegotowanej wody z 2,5kg cukru (ostudzonej), dodając 12dag rodzyneków i 7dag drożdży. Butlę zamknąć korkiem z rurką fermentacyjną i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu na 15 dni. Następnie zlać ostrożnie wino, zrobić karmel z 80dag cukru (nie przypalić) i dodać do wina, aby nabrało barwy. Pozostawić do sklarowania. Rozlać do butelek.

Wino z ryżu jest smaczniejsze i mocniejsze niż z owoców.

## WINO Z RYŻU

1kg ryżu  
2,5kg cukru  
12dkg rodzynek  
5dkg drożdży  
8 litrów przegotowanej wody (może być też jakaś dobra woda mineralna)

Wszystko wrzucamy do przygotowanego naczynia (np. butla do wina) i odstawiamy na 15 dni. Po upływie 15 dni wyrzucamy ryż i rodzynki. Do reszty "zaczynu" należy wlać 0,8 kg przepalonego cukru. Po 30 dniach wino z ryżu gotowe jest do spożycia. **SMACZNEGO !!!**

**UWAGA ! (zachować ostrożność)**

**PRZEPALIĆ CUKIER NALEŻY W JAKIMŚ GARNKU. WSYPUJEMY DO GARNKA 0,8 KG CUKRU I WSTAWIAMY NA OGIEŃ CIĄGLE MIESZAJĄC(MOŻNA DODAĆ NIECO WODY). ZWRÓCIĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA TO ABY NIE PRZYPALIĆ CUKRU. PŁYNNY PRZEPALONY CUKIER PO LEKKIM PRZESTYGNIECIU WLEWAMY DO BUTLI.**

## WINO Z RYŻU

2kg ryżu  
2,5kg cukru  
0,35kg Rodzynek  
50g kwasu cytrynowego  
drożdże winne  
3g pożywki  
woda do objętości 10 litrów

Przepis z przedwojennego podręcznika:

"2kg ryżu gotować tak długo w 12l wody, aż zostanie tylko 8l płynu. Przepędzić przez gęste płótno, lecz nie wygniatać a po ostudzeniu zadać zaczynem drożdży, dodać soku z ośmiu cytryn i 2,1kg cukru oraz 3g pożywki i 0,5g taniny."

Istnieje też inny, dużo prostszy sposób na otrzymanie wina z ryżu:

Zalej 5l wrzącej wody 2kg ryżu, 1,5kg cukru, 50g kwasu cytrynowego i co najmniej 20dkg rozdrobnionych rodzynek. Po ostygnięciu umieść uzyskaną mieszaninę w baniaku i dodaj zaczyn drożdży oraz pożywkę. Po 3-4 dniach fermentacji dodaj 1kg cukru rozpuszczony w 1l wody. Po około 2 tygodniach fermentacji oddziel ryż od cieczy, ryż odrzuć, ciecz przelej z powrotem do baniaka i pozwól jej dokończyć fermentację, uzupełniając objętość cieczy do 10l.

Zamiast kwasu można dodać odpowiednią ilość soku z cytryn.

W przypadku całkowitego odfermentowania cukru otrzymuje się smakowite, wytrawne wino o zawartości około 15% alkoholu.

## WINO ZIOŁOWE Z RYŻEM

2kg ryżu  
2<sup>3</sup>/<sub>4</sub>kg cukru  
30dag rodzynek  
7dag kwasu cytrynowego  
5g suszonego ziele piołunu  
5 g gałki muszkatołowej  
po 3g cynamonu, goździków, imbiru, kolendry i tymianku  
4g pożywki dla drożdży  
1 paczka drożdży winiarskich rasy  
10l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$ l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wyspać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się. w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy. 1 $\frac{1}{2}$ kg cukru ugotować w 10l wody, dodać kwas cytrynowy i połowę pożywki do drożdży, starannie wymieszać, ostudzić i wlać do gąsiora. 25dag cukru upalić na brązowy karmel, dodać wody, ostudzić, dolać do gąsiora. Rodzynki i gałkę muszkatołowa rozdrobnić, wymieszać z pozostałymi ziołami, wsypać do gąsiora. Ryż przepłukać, wyspać do nastawu, wlać mocno fermentujące drożdże, zamknąć gąsior czopem z płótna i postawić w temperaturze około 25°C na kilka dni. następnie zamknąć go korkiem z rurką fermentacyjną i niech nastaw pracuje dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn przefiltrować przez gęste płótno, wlać z powrotem do gąsiora, wsypać 1kg cukru i pozostałą część pożywki do drożdży, rozpuścić to poruszając gąsior i znów zamknąć gąsior korkiem z rurką fermentacyjną. Gdy po kilku tygodniach fermentacja ustanie i wino stanie się klarowne, można je zlewać bezpośrednio do butelek.

## WINO Z RZEPIKU

Jeden średni pęczek Rzepiku  
250g Pokrojonych rodzynek  
1,2kg cukru  
0,5g Taniny  
Sok z dwóch cytryn  
2g Pożywki  
Drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 5l

Rzepik występuje powszechnie na terenie całej Europy, gdzie rośnie przede wszystkim na suchych łąkach, pastwiskach i polanach leśnych. Stosowany był od dawna do leczenia nieżyłtów, krwawień, chorób skóry i gruźlicy. Zbiera się ręcznie ziele (*Herba Agrimoniae*) na początku kwitnienia, suszy oddzielnie w miejscu ocienionym i dobrze przewietrzanym. Wysuszone zioła wydzielają przyjemny, lekko gorzkawy zapach; smak ma podobne cechy. Zioła zawierają garbniki, kwas salicylowy, gorycze, olejek eteryczny i inne substancje. Działają przede wszystkim ściągająco, dzięki czemu leczą nieżyt żołądka lub jelit i biegunki. Regulują również procesy trawienia, sprzyjają wydzielaniu soków żołądkowych, łagodzą niektóre choroby wątroby i nerek, zwłaszcza kamice nerkową.

## WINO Z RZEPY

2,25kg Rzepy  
15g Suszonego chmielu  
1,37kg Cukru  
10g Kwasu cytrynowego  
0,5g Taniny  
2g Pożywki  
Drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 5l

Wyczyść rzepę, pozbądź się wszelkich korzonków. Pokrój ją na kawałki i wrzuć do garnka z wrzącą wodą. Gotuj rzepę do miękkości. Uzyskany wywar wraz z cukrem dodaj do baniaka. Gdy obniży się temperatura, dodaj resztę składników, oprócz drożdży, które dodaj po 24h. Po zakończeniu fermentacji, zlej wino z nad osadu.

## WINO ZE SŁODU

2kg zboża przebrać i kilka razy przepłukać. Wilgotne zboże wsypać do płaskiego kamiennego naczynia, umieścić w ciepłym miejscu i nakryć. Dwa razy na dobę skrapiać letnią wodą i rozmieszać. Po kilku dniach zboże zakiełkuje i gdy kiełki będą miały po 1,5cm, wtedy zboże (a raczej świeży sład) należy zalać ośmioma litrami wody, podgrzać do 60°C i utrzymywać w tej temperaturze przez 6 godzin. Następnie należy płyn scedzić, po ochłodzeniu zadać drożdżami, dodać 20g kwasu cytrynowego, 4g pożywki, 0,5g taniny i cukru w zależności od projektowanej mocy wina.

Podobno w browarach da się czasem kupić sład browarniany - można go użyć w identyczny sposób.

## WINO Z SORGA

2 litry kwiatów Sorga  
250g Pokrojonych rodzynek  
1,2kg cukru  
0,5g Taniny  
Sok z dwóch cytryn  
2g Pożywki  
Drożdże winne  
Uzupełnić wodą do 5l

## WINO ZE ŚLIWEK

moszcz ze śliwek 10l  
cukier 3705g, czyli 2,32l  
woda 2,68l  
Razem doprawiony moszcz 15l

Wino ze śliwek sporządza się rzadko, gdyż trudno wyciska się z nich moszcz. Natomiast młode wino ciężko się klaruje i bardzo powoli dojrzewa. Najczęściej sporządza

się z mirabelek ciężkie wino deserowe (o zawartości powyżej 15% alkoholu i cukru 12—

15%). Pestki możemy usuwać ręcznie lub je wygniatać na gorąco (w temperaturze 50—

60°C). Miazgę poddajemy 2-, 3-dniowej fermentacji, a następnie odciskamy moszcz i dalej postępujemy według wcześniej podanych przepisów. Naturalnie, do miazgi dodajemy pirosiarczyn sodu i silną matkę drożdżową, (Tokay lub Portwein) wraz z pożywką.

## WINO ZE ŚLIWEK

8kg śliwek (mirabelek)  
4,5l wody  
2,8kg cukru  
3g pożywki  
5g kwasku cytrynowego

Nie wszystkie gatunki śliwek jednakowo nadają się do wyrobu win. Należy brać najśłodsze odmiany - węgierki, renklody lub mirabelki. Śliwki, jako owoce posiadające dość dużo pektyn, trudno oddają sok, a powstałe wino długo się klaruje. Efekt jednak wart jest poświęceń i cierpliwości.

100 gramów śliwek dostarcza: 60 kilokalorii, 84 gramy wody, 0,6 grama białka, 9,6 grama węglowodanów, 2,1 grama błonnika, 190 miligramów potasu, 16 miligramów fosforu, 11 miligramów wapnia, 7 miligramów magnezu, 2 miligramy sodu, 0,4 miligrama żelaza, 220 mikrogramów witaminy A, 0,05 miligrama witaminy B1, 0,03 miligrama witaminy B2, 0,5 miligrama witaminy B3 (PP), 0,05 miligrama witaminy B6, 3 miligramy witaminy C, 0,7 miligrama witaminy E, 3 mikrogramy kwasu foliowego.

Należy śliwki pozbawić pestek, zmiażdżyć, sparzyć wrzącą wodą, po ochłodzeniu zadać drożdżami, po dwóch dniach wygnieść, sok przecedzić np. na płótnie, dodać roztworu cukrowego, pożywki i fermentować. Nie należy prowadzić fermentacji w zbyt wysokiej temperaturze a powstałe wino jak najwcześniej ściągnąć z osadu. Na 10l wina bierze się mniej więcej: 6-7kg renklod, 7kg węgierek, 8kg mirabelek.

Suszone śliwki przerabiamy na wino identycznie jak figi (konieczne sparzenie WRZĄCĄ wodą).

## WINO ZE ŚLIWEK SUSZONYCH

Kilogram suszonych śliwek zalać 8 litrami wrzątku. Po ostudzeniu dodać 3g pożywki, matkę drożdżową (Malaga). Po upływie doby dodajemy syrop z pierwszej części cukru (1,5kg). Następnie co dwa dni dodajemy syrop sporządzony z 0,75kg cukru. Ogółem dajemy 3kg cukru. Nastaw poddajemy fermentacji jak zwykle.

## WINO Z TARNINY

4kg tarniny

8,5l wody

2,8kg cukru

3g pożywki

Uzupełnić wodą do 10l

Przemarznięta tarnina nadaje się do wyrobu bardzo dobrych win. Trzeba się jednak napracować, gdyż bardzo korzystne jest usunięcie pestek z większej części owoców. Owoce należy przegotować w odpowiedniej ilości wody, płyn odcedzić, po ochłodzeniu zadać zaczynem drożdży winnych, dodać odpowiednią ilość roztworu cukrowego i pożywki. Owoce tarniny posiadają dużo garbnika, który powoduje klarowania się wina. Dlatego tarnina w ilości 2-10% nadaje się znakomicie jako dodatek do owoców zawierających mało garbnika. Ewentualny nadmiar garbnika wydziela się np. żelatyną.

## WINO Z TRUSKAWEK

Truskawki, zwłaszcza ciemne, najlepiej nadają się na wina deserowe. Natomiast wina wytrawne na ogół źle się udają, gdyż zniekształcony w procesie fermentacji aromat truskawek nie jest przyjemny i ulega poprawie dopiero po dłuższym leżakowaniu. Tymczasem win wytrawnych z reguły nie leżakuje się zbyt długo. Ze zmiażdżonych owoców truskawek można od razu oddzielić moszcz. Można także dodać 5g fosforanu amonowego na 10kg masy owocowej, zaszcześcić miazgę drożdżami winiarskimi czystych kultur i fermentować 3—4 dni. W przypadku fermentowania miazgi wskazane jest dodanie pirosiarczynu potasowego i silnej matki drożdżowej.

Dodatek cukru i wody do 1l nierozcieńczonego moszczu.

Zawartość alkoholu w winie %	Dodatek cukru	Dodatek wody
12	260	0,35
14	320	0,35
16	380	0,20
18	440	0,15

Cukier do moszczu dodaje się w dwóch częściach: połowę do moszczu lub miazgi podczas fermentacji, resztę po wyciśnięciu miazgi. Wino po skończonej fermentacji trzeba dosłodzić.

## WINO Z TRUSKAWEK

7kg truskawek  
4l wody  
2,8kg cukru  
4g pożywki  
20g kwasu cytrynowego

Truskawki nadają się do wyrobu win raczej silnych, deserowych. Należy dokładnie usunąć owoce nadpsute, niedojrzałe, szypułki i listki. Zgnieść, sparzyć odpowiednią ilością wrzącej wody, po ochłodzeniu zadać zaczynem drożdży, po 1 dniu przecedzić, wycisnąć miazgę, do powstałego płynu dodać roztworu cukrowego, pożywki i kwasu cytrynowego według przepisu. Wino bez dodatku kwasu łatwo czernieje, dlatego najlepiej je spasteryzować. Truskawki są dobrym dodatkiem do malin w ilości około 50%.

## WINO Z WIŚNI

Owoce umyć, wydrylować i odstawić. Na drugi dzień wycisnąć sok, zalać ponownie, wycisnąć, mieszając z poprzednim.

Do moszczu wiśniowego dodaje się 25 - 33dag cukru, na każdy litr płynu. Wlać moszcz do butli (gąsiora), dodać matkę drożdżowa (np. drożdży Bordeaux), 3g fosforanu amonowego na każde 10 litrów moszczu.

Po fermentacji burzliwej i cichej zlać do czystej butli znad osadu, gdzie przez miesiąc niech dojrzewa.

Potem rozlać do butelek ściągając znad osadu.

## WINO Z WIŚNI

6,5kg wiśni

4 l wody

2,8kg cukru

4g pożywki

Spśród owoców pestkowych wiśnie wydają najlepsze wina. Nadają się do wszystkich rodzajów wina. Posiadają dużo kwasu i dlatego wymagają dużego dodatku wody.

100 gramów wiśni dostarcza: 50 kilokalorii, 82 gramy wody, 0,6 grama białka, 11,9 grama węglowodanów, 1,7 grama błonnika, 280 miligramów potasu, 17 miligramów fosforu, 16 miligramów wapnia, 10 miligramów magnezu, 3 miligramy sodu, 0,4 miligrama żelaza, 0,1 miligrama cynku, 120 mikrogramów witaminy A, 0,05 miligrama witaminy B1, 0,07 miligrama witaminy B2, 0,3 miligrama witaminy B3 (PP), 0,05 miligrama witaminy B6, 5 miligramów witaminy C, 0,1 miligrama witaminy E, 8 mikrogramów kwasu foliowego.

Pestki zawierają trochę kwasu pruskiego o posmaku gorzkich migdałów. Jeśli ktoś lubi ten posmak, może pestki zostawić w miazdze, ale wtedy nie należy jej parzyć wrzącą wodą; moszcz taki trochę trudniej fermentuje. Szypułki należy usunąć ze względu na ich cierpkość. Do zmiażdżonych owoców dodać odpowiednią ilość wody (wrzącej - jeśli bez pestek, letniej - jeśli z pestkami), po ochłodzeniu dodać zaczyn drożdży, po dniu przecedzić, na miazgę nalać jeszcze raz wody, po dniu wygnieść i w uzyskanej wodzie rozpuścić cukier i dodać (na raty) do moszczu. Dodać pożywki i fermentować.

Wiśnie dają bardzo dobre wina także zmieszane z innymi owocami np. czereśniami, porzeczkami.

## WINO Z WIŚNI

Na wino najlepiej nadają się wiśnie o mocno zabarwionym soku. Owoce po usunięciu ogonków trzeba wydrylować. Sok z wiśni uzyskuje się łatwo, więc nie ma potrzeby fermentowania na miazdze. Moszcz wiśniowy fermentuje łatwo i burzliwie, osiągając 15—16% zawartości alkoholu. Przy wyrobie win z wiśni na każdy litr moszczu dodajemy 1g kwasu cytrynowego.

Wina czerwone wytrawne lub półwytrawne najlepiej sporządza z wiśni w połączeniu z czarnymi jagodami; wina półsłodkie i słodkie — z jagodami, jeżynami i niewielką ilością czarnych porzeczek; deserowe — z niewielkim dodatkiem czarnego bzu, czarnych porzeczek, truskawek, malin, śliwek itp. Po skończonej fermentacji wino trzeba dosłodzić.

### WINO Z WIŚNI (16%)

moszcz z wiśni 10l  
cukier 3100g, czyli 1,94l  
woda 3,06l  
Razem doprawiony moszcz 15l

### WINO WIŚNIOWE WIELOOWOCOWE (16%)

moszcz z wiśni 6l  
moszcz z jeżyn 2l  
moszcz z czarnych porzeczek 1l  
moszcz z truskawek 0,75l  
moszcz z malin 0,25l  
kwas cytrynowy 15g  
cukier 3245g, czyli 2,03l  
woda 2,97l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO WIŚNIOWE WIELOOWOCOWE (16%)

moszcz z wiśni 6l  
moszcz z ochyń 2l  
moszcz z czarnych porzeczek 1l  
moszcz z truskawek 0,75l  
moszcz z malin 0,25l  
kwas cytrynowy 15g  
cukier 3245g, czyli 2,03l  
woda 2,97l  
Razem doprawiony moszcz 15l

## WINO Z WINOGRON

Na wino przeznaczamy tylko dojrzałe i zdrowe winogrona. Jeśli ich nie umyjemy przed odcignięciem moszczu, to nie musimy dodawać drożdży. Jeśli zaś wmyjemy winogrona, to musimy dodać matkę drożdżową (Tokay lub Madera). Moszcz fermentuje szybko i dobrze się klaruje. Jeśli chcemy z niego sporządzić wino o zawartości do 10% alkoholu, to nie musimy dodawać cukru, wody, kwasu i pożywki. Jeśli zaś chcemy otrzymać wino o wyższej mocy, to musimy dodać cukru. Jeśli chcemy otrzymać wino o mocy 12%, to do każdego litra moszczu musimy dodać 51g cukru (do 10 litrów — 510g). Jeżeli chcemy otrzymać wino o mocy 13%, to do każdego litra moszczu musimy dodać 68g cukru (do 10l — 680g). Jeśli chcemy uzyskać wino o mocy 14%, to do każdego litra moszczu musimy dodać 86g cukru (do 10l — 860g). Cukier (w całości lub w części) możemy zastąpić rodzynkami, przyjmując, że zawartość cukru w rodzynkach wynosi 50% (inaczej mówiąc — zamiast 51g cukru dajemy 102g rodzyneków). Jeśli po sklarowaniu i ściągnięciu wina znad osadu dodamy do niego 20—30g cukru na litr, to uzyskamy wino półwytrawne. Natomiast jeśli dodamy 30—60g na litr, to otrzymamy wino półsłodkie. W tych przypadkach istnieje jednak niebezpieczeństwo wystąpienia wtórnej fermentacji. Aby temu zapobiec, należy dodać około 20ml spirytusu na litr wina.

## WINO Z WINOGRON

6kg winogron  
2,6kg cukru  
5l wody  
3g pożywki

W Polsce winogrona dojrzewają tylko przy bardzo korzystnych warunkach, dlatego najlepiej nie fermentować czystego moszczu winogronowego (jak w krajach winiarskich), lecz do soku dodać odpowiednią ilość wody i cukru. Należy zmiażdżyć winogrona, nalać na nie 1/3 przepisanej ilości wrzącej wody, po ochłodzeniu dodać zaczynu drożdżowego, po dniu przecedzić, na miazgę nalać 1/3 przepisanej letniej wody, po dniu odcedzić, uzyskany roztwór dolać do pierwszego w baniaku, na pozostałą miazgę dolać ostatnią część przepisanej letniej wody, po dniu scedzić, miazgę wygnieść, w uzyskanym roztworze na gorąco rozpuścić przepisany cukier i po ochłodzeniu dolać do baniaka, dodać pożywki i fermentować.

Winogrona czerwone tylko wtedy nadadzą winu kolor, gdy miazgę przefermentujemy przez co najmniej kilka (do 10) dni.

## WINO Z WINOGRON GRONOWE

10kg owoców  
3,5kg cukru  
5l wody  
drożdże winne rasy Tokaj lub Madera

Przygotować matkę drożdżowa. Z umytych owoców wycisnąć sok i zmieszać z przegotowaną letnią wodą ( lub sokiem ze słodkich jabłek lub gruszek). Winogrono ugnieść lub zmiażdżyć tłuczkiem w misie kamionkowej lub sokowirówce. Zalać wrzącą wodą wytłoki i po 3 dniach miazgę przecedzić. Połowe ilości cukru wymieszać z niewielką ilością moszczu i dodać razem z matką drożdżowa do zastawu. Po dwóch dniach dodaje się resztę cukru i butelkę zamyka korkiem z rurka fermentacyjna. Po miesiącu burzliwej fermentacji ściąga się wino i poddaj kolejnej fermentacji. Kolejne ściągnięcia wina znad osadu pozwala na jego dojrzewanie przez miesiąc. Następnie rozlewa się do butelek.

Wino z winogron czerwonych,  
przepis na około 20l wina:

Sok - 13l  
Cukier - 3kg  
Woda - 5,5l  
Drożdże - burgund  
Pożywka - 4g

Owoce miażdżymy i miazgę (około 20kg) wlewamy do gąsiora, szczepimy silną matką drożdżową i wsypujemy pożywkę, W 3 litrach wody rozpuszczamy na gorąco 1,5kg cukru i po dokładnym ostudzeniu dodajemy do nastawu, zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną i pozostawiamy na kilka dni (3-4). Następnie z miazgi wyciskamy sok i po wlaniu do mniejszego naczynia zamykamy jak powyżej pozostawiając do fermentacji. Gdy moszcz zacznie znów intensywną pracować (2 - 3 dni) w 2,5l wody rozpuszczamy na gorąco 1,5 kg cukru i po ostygnięciu dodajemy do naczynia. Po znacznym osłabnięciu fermentacji (1 - 2 miesiące) ściągamy wino z nad osadu i pozostawiamy do fermentacji cichej. Dalsze postępowanie zgodnie z opisem na stronie głównej.

UWAGA - Przy wyciskaniu miazgi należy chronić moszcz przed muchą octówką!

## WINO Z ZIEMNIAKÓW

1kg ziemniaków  
1kg cukru  
1½ pomarańczy  
1 cytryna  
4dag imbiru  
10dag drożdży

Ziemniaki porządnie umyć, ugotować w łupinach, aż będą bardzo miękkie, następnie wycisnąć przez płutno. Do odcedzonego płynu dodać imbir oraz przekrojone na pół pomarańcze i cytrynę. Gotować jeszcze około kwadrans, po czym wystudzić, przecedzić, dodać rozpuszczone w niewielkiej ilości wody drożdże. Po paru godzinach wsypać pół kilograma cukru, resztę po upływie 2 – 3 dni. Po zakończeniu fermentacji rozlać do butelek.

## WINO Z ZIEMNIAKÓW

3,5kg ziemniaków  
7,5l wody  
5 pomarańczy  
3 cytryny  
12dkg imbiru  
2,8kg cukru  
4g pożywki

Ziemniaki należy dokładnie oczyścić, następnie gotować w skórcie, aż zmiękną i przecedzić przez gęste płótno. Do uzyskanego płynu dodać imbir, pokrojone pomarańcze i cytryny wg przepisu i gotować przez 15 minut. Po ochłodzeniu przecedzić, zadać zaczynem drożdży a po kilku godzinach dodać 1/3 przepisane go cukru (w postaci roztworu oczywiście). Resztę cukru dodać po 2-3 dniach.

## WINO Z ŻURAWINY

4g pożywki  
2,8kg cukru  
2,5l wody  
8kg owoców  
Uzupełnić wodą do 10l

Czerwone owoce żurawiny bardzo dobrze nadają się na wino. Postępuje się tak samo jak przy borówkach lub jagodach.

Owoce należy zmiażdżyć, zalać przepisaną ilością wrzącej wody, po ostudzeniu dodać zaczynu drożdżowego i fermentować w miazdze 2 dni, po czym przecedzić, dodać odpowiednią ilość cukru rozpuszczonego w wodzie lub części moszczu i fermentować w baniaku.

## WINO Z ŻYTA

0,5g taniny  
3g pożywki  
30g kwasu cytrynowego  
2,8kg cukru  
8l wody  
3kg zboża

Spośród zbóż, głównie żyto nadaje się do wyrobu win domowych. Win z żyta nie należy wypijać na świeżo, gdyż zawierają dużo fuzli, które spowodują ból głowy (na drugi dzień). Po co najmniej półrocznym dojrzewaniu wino zmieni się na korzyść i będzie go można bezpiecznie spożywać w każdych ilościach. Przepis poniższy (na 10l wina) pochodzi z przedwojennej książeczki o winach domowych:

2kg żyta przebrać, usuwając obce i zepsute ziarna, przepłukać kilkakrotnie zimną wodą, zalać ośmioma litrami wody i pozostawić do drugiego dnia. Następnie gotować na BARDZO słabym ogniu (tak by ziarna nie rozgotowały się na papkę) przez 2 godziny a po ostudzeniu precedzić przez gęste płótno. Otrzymany roztwór wlać do baniaka, dodać dobrze fermentującego zaczynu drożdżowego, pożywki, taniny i ochłodzony roztwór cukru (może być na 2-3 raty) oraz kwasek cytrynowy.

2kg żyta oczyścić z pyłu i plew, przemyć szybko zimną przegotowaną wodą. Wsypać zboże do baniaka i zalać dwoma litrami wody w której wcześniej rozpuszczono 50g kwasu cytrynowego i pozostawić na co najmniej 4 godziny. Potem dolać do baniaka jeszcze 8l wody z rozpuszczoną odpowiednią ilością cukru i zaczyn drożdży. Najpóźniej po 3 tygodniach ściągnąć płyn znad zboża i zboże usunąć, wino wlewając z powrotem do baniaka, celem dofermentowania i sklarowania. Przy tym sposobie wyrobu, należy wino nastawiać w baniakach o większej pojemności niż ilość wina jaką chcemy zrobić, gdyż zboże pęcznieje a fermentacja jest bardzo burzliwa. 10 litrów wina nastawiamy więc w baniaku około 15-litrowym.

## WINO Z ŻYTA

Aby uzyskać 10 litrów wina zużywamy 2,5kg żyta, garść rodzynek, 2,25kg cukru oraz 6 - 8dag kwasu cytrynowego, 4g fosforanu amonowego. Oczyszczone żyto opłukać szybko zimna woda. Ziarno odcedzić i wsypać do butli o pojemności 15l (wino z żyta burzliwie fermentuje). Zalać 2 litrami przegotowanej i ostudzonej wody z zawartością kwasu cytrynowego. Po kilku godzinach dolać 5 litrów roztworu wody z 1,5kg cukru (2/3 przewidzianego cukru) Dodać 3 gramy fosforanu amonowego oraz silnie fermentującej matki drożdżowej (najlepiej rasy Tokaj Nr 13 lub Bingen Nr 5).

Zamknąć butle korkiem z rurka fermentacyjna.

Po 4 - 5 dniach burzliwej fermentacji dodać resztę roztworu cukrowego (ok. 2 - 3 litrów) tak, aby było 10 litrów moszczu w butli oraz 1 gram pożywki (fosforanu amonowego).

Po 3 - 4 tygodniach młode wino zlać do innej butli na spokojną fermentację, która trwa ok. 3 tygodni. Następnie sćiągnąć wino do dojrzewania.

Wino z żyta szybko się klaruje i dojrzewa.

W ciągu niecałego roku jest gotowe do spożycia.

## WINO Z ŻYTA

żyto 2kg

rodzynki 0,25kg

cukier 2750g, czyli 1,72l

kwask cytrynowy 80g

woda 8,28l

Wyrób wina z żyta jest mało kłopotliwy, gdyż nie wymaga pozyskiwania moszczu. Wystarczy ziarno oczyścić z chwastów i innych zanieczyszczeń, przepłukać przegotowaną zimną wodą, osączyć na sicie i wsypać do większego balonu (nie mniejszego niż 15l). Aby zniszczyć znajdujące się na ziarnie szkodliwe drobnoustroje, dolewamy do niego 2l przegotowanej wody z rozpuszczonym kwasem cytrynowym (około 60g), jeśli sporządzamy wino z samego żyta, lub 80g jeśli dodajemy rodzyneków. Po kilku godzinach dolewamy 5l roztworu cukrowego, w którym rozpuszczono 2/3 przewidzianej porcji cukru oraz matkę drożdżową (Bingen lub Tokay) i 3g fosforanu amonowego.

Zamykamy balon korkiem z rurką fermentacyjną i pozostawiamy w pomieszczeniu o temperaturze 20—25°C. Po 4—5 dniach dodajemy resztę wody i cukru oraz 1g fosforanu amonowego. Fermentacja kończy się zazwyczaj po 3—4 tygodniach. Wówczas wino zlewamy do wysiarkowanego balonu (aby nie był zupełnie pełny). Po dofermentowaniu sćiągamy go do drugiego, ale już silniej zasiarkowanego balonu. Tym razem dolewamy płynu pod korek.

Dojrzewa zazwyczaj około roku. W przypadku dodawania rodzyneków należy je uprzednio namoczyć np. w litrze przegotowanej i ostudzonej wody, którą uwzględniamy w ogólnym bilansie. Napęczniałe rodzynki z wodą dodajemy do żyta razem z roztworem cukrowym.

## WINO ŻYTNIĘ

2kg żyta  
2½kg cukru  
7dag kwasu cytrynowego  
4g pożywki do drożdży  
torebka drożdży winiarskich typu tokaj  
10l wody

Drożdże wsypać do czystej, wyparzonej butelki o objętości ⅛ - ¼l, zalać przegotowaną i ostudzoną wodą, zatkać butelkę kłębkiem płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Nazajutrz wsypać łyżeczkę cukru i drobinę pożywki dla drożdży, wymieszać i nadal trzymać w umiarkowanym cieple. Po dwóch, trzech dniach zawartość butelki zacznie poruszać się, w płynie ukażą się banieczki powietrza, a na powierzchni piana. Drożdże są wówczas gotowe do rozpoczęcia pracy. Żyto oczyścić mechanicznie i bardzo szybko (w 5 minut) przepłukać wodą przegotowaną i ostudzoną. Wsypać je do gąsiora i zalać roztworem kwasu cytrynowego (7dag kwasu rozpuszczonego w 1½l przegotowanej i ostudzonej wody). Po trzech-czterech godzinach, gdy roztwór kwasu zabije na ziarnach żyta niepożądane bakterie, dodać do niego 7l syropu zawierającego 1½kg cukru i 3g pożywki, wlać dobrze fermentujące drożdże, zamknąć gąsior czopem z płótna i pozostawić w temperaturze pokojowej. Po kilku dniach, gdy nastaw przestanie się burzyć i pnieć, dolać do niego 1½l syropu zawierającego 1kg cukru i 1g pożywki do drożdży. Można też dodać 30-50dag rozdrobnionych rodzyneków. Po miesiącu drożdże przerobią większość cukru na alkohol, wtedy wino zlać znad osadu, klarując je potem jeszcze miesiąc - dwa w gąsiorze zamkniętym korkiem z rurką fermentacyjną, po tym czasie można je zlewać do butelek i jest gotowe do spożycia.