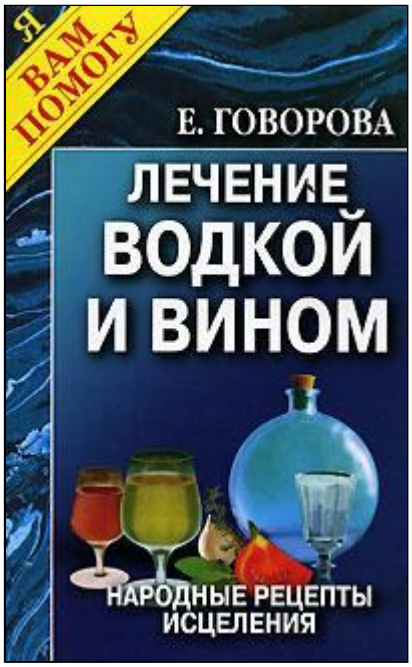
Е. А. Говорова

ЛЕЧЕНИЕ ВОДКОЙ И ВИНОМ
НАРОДНЫЕ РЕЦЕПТЫ ИСЦЕЛЕНИЯ



Серия: Я вам помогу
Издательства: Лада, Рипол классик
2005 г.

Целебные свойства вина и водки известны с давних времен. Еще древние греки дезинфицировали воду вином. Без спирта вообще невозможно представить себе современную медицину. Не случайно самый распространенный тост на многих языках мира – «Будьте здоровы!»

Вместе с тем, многие считают алкоголь настоящим ядом и причиной всех бед и болезней – физических и душевных. «Пить или не пить?» – вопрос почти шекспировского масштаба.

Так кто же прав? Ответ очевиден. При правильном употреблении алкоголь лечит тело и душу, а при чрезмерном – калечит. Доказан позитивный психотерапевтический эффект при умеренном употреблении этих напитков (снятие стрессов и депрессии).

Собранные в книге лучшие рецепты народной медицины помогут Вам правильно использовать эти мощные природные средства для сохранения здоровья и лечения многих распространенных заболеваний, а также в косметических целях.

Отдельный раздел посвящен приготовлению качественных вин и водки в домашних условиях.

ВВЕДЕНИЕ
Раздел I. ВОДКА
Глава 1. «ХЛЕБНОЕ ВИНО» – КАКОЕ ОНО?
- «НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ и применение водки в медицине)
- ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ
- «ВОДКА БЫВАЕТ ТОЛЬКО ДВУХ СОРТОВ – ХОРОШАЯ И ОЧЕНЬ ХОРОШАЯ»
- МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Глава 2. КРЕПКА, ЗАБОРИСТА И ЛЕЧЕБНА
- ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВОДКОЙ

- ЧУДЕСНЫЙ ЛЕКАРЬ
  1. Настойка березовая
  2. Настойка из аира болотного
  3. Настойка осиновая
  4. Настойка из календулы
  5. Настойка полынная
  6. Настойка пустырника
  7. Настойка чесночная
  8. Настойка лимонника китайского
  9. Настойка боярышника
  10. Настойка зверобоя
  11. Настойка вьюнка полевого
  12. Настойка каштановая
  13. Настойка из листьев барбариса
  14. Настойка крапивы
  15. Настойка грушанки
  16. Настойка на красном жгучем перце
  17. Настойка сирени
  18. Настойка из хмеля
  19. Настойка из маленькой ряски
  20. Настойка столетника
  21. Настойка эвкалипта
  22. Настойка кровохлебки лекарственной
  23. Настойка золотого корня (родиолы розовой)
  24. Настойка элеутерококка
  25. Настойка шлемника байкальского
  26. Настойка аралии маньчжурской
  27. Настойка красного клевера
  28. Настойка из травы золототысячника
  29. Настойка из левзеи сафлоровидной (другое название этой травы – маралий корень)
  30. Настойка из корней любистка
  31. Настойка сон-травы
  32. Настойка пиона уклоняющегося
  33. Настойка софоры
  34. Настойка сабельника (декопа)
  35. Настойка коры эвкомии
  36. Настойка колючелистника
  37. Настойка заманихи (эхинопанакса высокого)
  38. Настойка корней бедренца-каменоломки
- ЗАБОЛЕВАНИЯ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ, ЛОР-ОРГАНОВ И ВИРУСНЫЕ ИНФЕКЦИИ
  1. Грипп
  2. Парагрипп
  3. Ангина
  4. Ринит
  5. Тонзиллит
  6. Бронхит
  7. Средства от кашля
  8. Пневмония
- ЗАБОЛЕВАНИЯ КОЖИ
  1. Экземы
  2. Дерматиты
  3. Угревая сыпь
  4. Псориаз
  5. Фурункулез
- ЭНДОКРИННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ И НАРУШЕНИЕ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ
  1. Авитаминоз
  2. Подагра
  3. Гипотиреоз
  4. Гипертиреоз
- БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА И ГЕПАТОБИЛИАРНОЙ СИСТЕМЫ
  1. Гастрит
  2. Холецистит
  3. Колит
  4. Язвенная болезнь
- ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА, РЕВМАТИЧЕСКИХ И

СИСТЕМНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ
1. Ревматизм
2. Бурсит
3. Ревматоидный артрит
4. Полиартрит
5. Артроз
6. Остеопороз

- ЛЕЧЕНИЕ УШИБОВ, ТРАВМ
  1. Растяжения
  2. Ушибы

Глава 3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДКИ В КОСМЕТОЛОГИИ

- УХОД ЗА ЛИЦОМ
  1. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЖИРНОЙ И ПРОБЛЕМНОЙ КОЖИ ЛИЦА
  2. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ ЛИЦА
  3. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ ЛИЦА
  4. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА КОЖИ
  5. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ
- УХОД ЗА ВОЛОСАМИ И КОЖЕЙ ГОЛОВЫ
  1. ЛОСЬОНЫ
  2. ОПОЛАСКИВАНИЯ
  3. ЛЕЧЕБНЫЕ ОБЕРТЫВАНИЯ
  4. БАЛЬЗАМЫ ДЛЯ ВОЛОС
- РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КОЖИ РУК И НОГТЕЙ
  1. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СМЯГЧЕНИЯ КОЖИ РУК
  2. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ЦЫПОК И ТРЕЩИНОК
  3. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МЯГКОГО ОЧИЩЕНИЯ РУК
  4. РЕЦЕПТЫ ОТ ПОТЛИВОСТИ РУК

Раздел II. ВИНО
Глава 1. ОТ ДИОНИСА И ДО НАШИХ ДНЕЙ (ИЗ ИСТОРИИ)

- ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ ВИНА В МЕДИЦИНЕ
- ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ
- ПОРАЗИТЕЛЬНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ
- ДОМАШНИЙ ВИНОДЕЛ

Глава 2. СТАРИННЫЙ ЛЕКАРЬ

- ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВИНОМ
- ЗАБОЛЕВАНИЯ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ, ЛОР-ОРГАНОВ И ВИРУСНЫЕ ИНФЕКЦИИ
  1. Грипп
  2. Ангина
  3. Бронхит
  4. Трахеит
  5. Ларингит
  6. Пневмония
  7. Бронхиальная астма
- ЗАБОЛЕВАНИЯ КОЖИ
  1. Дерматиты
  2. Угревая сыпь
  3. Псориаз
  4. Фурункулез
  5. Экзема
- ЧТОБЫ СЕРДЦЕ ОСТАВАЛОСЬ ЗДОРОВЫМ
  1. Компресс с красным вином
- ЗАБОЛЕВАНИЯ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ
  1. Неврозы
  2. Истерия
  3. Невралгия
  4. Бессонница
- ЭНДОКРИННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ И НАРУШЕНИЕ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ
  1. Авитаминоз
  2. Ожирение и кахексия
  3. Подагра

4. Гипотиреоз
5. Гипертиреоз

- БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА И ГЕПАТОБИЛИАРНОЙ СИСТЕМЫ
  1. Гастрит
  2. Холецистит
  3. Колит
  4. Гепатит
  5. Язвенная болезнь
- ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА, РЕВМАТИЧЕСКИХ И СИСТЕМНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ
  1. Ревматизм
  2. Бурсит
  3. Ревматоидный артрит
  4. Полиартрит
  5. Артроз
  6. Остеопороз
- ЗАБОЛЕВАНИЯ МОЧЕПОЛОВОЙ СИСТЕМЫ
  1. Нефрит
  2. Нефроз
  3. Цистит
- БОЛЕЗНИ КРОВИ
  1. Анемия (малокровие)
  2. Лейкоз (белокровие)

Глава 3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИНА В КОСМЕТОЛОГИИ

- УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА
  1. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ ЛИЦА
  2. ОСВЕЖАЮЩАЯ МАСКА ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ
  3. ОЧИЩАЮЩАЯ МАСКА
  4. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ ЛИЦА
  5. УТРЕННЯЯ МАСКА
  6. ЗАЩИТНАЯ МАСКА
  7. «РОЗОВАЯ» МАСКА
  8. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ ЛИЦА
  9. ТОНИЗИРУЮЩИЕ МАСКИ
  10. МАСКА ДЛЯ СУХОЙ И ПРОБЛЕМНОЙ КОЖИ
  11. СМЕТАННАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ
  12. КАРТОФЕЛЬНАЯ МАСКА
  13. ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ
  14. ВИТАМИННАЯ МАСКА
  15. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА КОЖИ
  16. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ
  17. МАСКА ОТ МОРЩИН
  18. ОМОЛАЖИВАЮЩАЯ МАСКА
  19. МАСКА МОЛОДОСТИ
  20. ОЧИЩАЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ
  21. УВЛАЖНЯЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ
  22. ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ЛИЦА
  23. ЛОСЬОН ЛЕКАРСТВЕННЫЙ
  24. ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ШЕИ
  25. КОМПРЕСС ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ШЕИ
- УХОД ЗА ВОЛОСАМИ И КОЖЕЙ ГОЛОВЫ
  1. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВОЛОС
  2. МАСКА ДЛЯ СУХИХ И ЛОМКИХ ВОЛОС
  3. МАСКА ИЗ КРАСНОГО ВИНА И СЫВОРОТКИ
  4. ВИТАМИННАЯ МАСКА ДЛЯ ВОЛОС
  5. МАСКА ДЛЯ СЛАБЫХ ВОЛОС
  6. МАСКА ПРОТИВ ПЕРХОТИ И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС
  7. ЛЕЧЕБНЫЕ ОБЕРТЫВАНИЯ
  8. БАЛЬЗАМЫ ДЛЯ ВОЛОС
- УХОД ЗА КОЖЕЙ РУК И НОГТЯМИ
  1. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СМЯГЧЕНИЯ КОЖИ РУК
  2. РЕЦЕПТЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ЦЫПОК И ТРЕЩИНОК
  3. РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ НОГТЕЙ
  4. ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ

5. СОЛЕВАЯ ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ
- УХОД ЗА НОГАМИ
  1. ВАННОЧКА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЗАСТАРЕЛЫХ МОЗОЛЕЙ
  2. КОМПРЕСС ДЛЯ ПЯТОК

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Приложение

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
  1. ХЛЕБНАЯ ВОДКА
  2. САХАРНАЯ ВОДКА
  3. ЗЕРНОВАЯ ВОДКА
  4. ВОДКА ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ И ПИВА
  5. СВЕКОЛЬНАЯ ВОДКА
  6. ГРУШЕВАЯ ВОДКА
  7. ВОДКА ИЗ КОНФЕТ
  8. ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ
  9. ВОДКА ЗЕРНОВАЯ С КАРТОФЕЛЕМ
  10. ВОДКА ИЗ ГРУШИ И СЛИВЫ
  11. «ОГНЕННАЯ ВОДКА»
  12. ВОДКА «СУТОЧНАЯ»
  13. ВОДКА «ДВУХЧАСОВАЯ»
  14. ВОДКА БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА
  15. ВОДКА МИНДАЛЬНАЯ
  16. ТМИННАЯ ВОДКА
  17. ВОДКА «АРОМАТНАЯ»
  18. РЯБИНОВАЯ ВОДКА
  19. ВОДКА «КРАСНАЯ МОСКВА»
  20. ВИШНЕВАЯ ВОДКА
  21. ВОДКА ЛИМОННАЯ
  22. ВОДКА С ЧЕРНОСЛИВОМ
  23. ВОДКА С ПЕРЧИКОМ
  24. ВОДКА «ПРЯНАЯ»
  25. ВОДКА С ШАЛФЕЕМ И ЗВЕРОБОЕМ
  26. ВОДКА МЯТНАЯ
  27. ВОДКА ПОЛЫННАЯ
  28. ВОДКА ВАНИЛЬНАЯ
  29. ВОДКА «КУПЕЧЕСКАЯ»
  30. ВОДКА СУХАРНАЯ
  31. ВОДКА «ЯГОДКА»
- САМ СЕБЕ ВИНОДЕЛ
- ВИНОГРАДНОЕ ВИНО
  1. ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»
  2. ВИНО «ЛИДИЯ»
  3. ВИНО КАГОР
  4. ВИНО ИЗ ИЗЮМА
- ЯГОДНОЕ ВИНО
  1. ВИНО «ДОМАШНЕЕ»
  2. ВИНО ИЗ ЯГОД БУЗИНЫ
  3. ВИНО «ВИШНЕВКА»
  4. ВИНО СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ
  5. ВИНО ИЗ КИЗИЛА
  6. ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ
  7. ВИНО ИЗ МАЛИНЫ
  8. ВИНО СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ
  9. ВИНО ИЗ РЯБИНЫ
  10. ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ
  11. ВИНО ЧЕРНИЧНОЕ
  12. ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА
  13. ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ
  14. ВИНО КЛЮКВЕННОЕ
  15. ВИНО ИЗ ВИШНИ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК
  16. ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ
  17. ВИНО СЛИВОВОЕ

18. КРАСНЫЙ ВЕРМУТ
19. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШИПУЧИХ ВИН
20. КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ СОК ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА?
21. ПОДГОТОВКА СУСЛА
22. БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ
23. ЯБЛОЧНОЕ ВИНО
24. ВИНО «ДАМСКОЕ»
25. ВИНО ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА
26. БЕЛОЕ КРЕПКОЕ ВИНО ИЗ РЯБИНЫ
27. ВИНО ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ
28. ВЕРМУТ БЕЛЫЙ (БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО)
29. МЕДОВОЕ ВИНО
30. БЕЛОЕ ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА
31. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА
32. ВИНО ИЗ ГРУШИ
33. ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день существует бесчисленное множество способов лечения различных заболеваний при помощи даров природы. И эффективность такой «натуртерапии» не вызывает сомнения даже у заядлых пессимистов.

О том, что чеснок и лук обладают не только общеукрепляющим эффектом, но и способны излечивать некоторые заболевания, знают многие. Поэтому, прочитав название данной книги, вы наверняка можете сделать поспешные выводы, понадеявшись на свою компетентность в вопросе изготовления лекарственных средств из перечисленных продуктов. Но спешим вас заверить, что, отложив предлагаемую нами книгу в расчете на то, что ваши собственные познания в народной медицине более чем достаточны, вы рискуете отказаться от знаний, которые в определенный момент могут оказаться незаменимыми.

И особенно это относится к такому продукту, как водка. Большинство людей, имеющих опыт употребления этого алкогольного напитка, наверняка решит, что все варианты использования данного напитка ими освоены в совершенстве. Да, водка известна в России далеко не первую сотню лет, и за это время был накоплен огромный опыт в применении данного напитка для лечения различных заболеваний. Водка – один из немногих продуктов, употребление которого как вовнутрь, так и наружно обладает оздоровляющим действием. Однако далеко не всем известно, что отдельные компоненты, добавляемые в водку, способны усиливать ее лечебный эффект почти в 2 раза.

То же самое можно сказать и о луке, и о чесноке. Сохранившиеся до нашего времени рецепты, в состав которых входят плоды или листья этих растений, позволяют лечить многие заболевания, в борьбе с которыми могут оказаться бессильными даже некоторые искусственно синтезированные препараты. В отдельных случаях предлагаемые ниже лекарственные составы могут оказаться единственным средством, которое сможет победить болезнь.

Алкогольные напитки (водка и вино) имеют не только пищевую ценность: они могут использоваться в качестве лечебных препаратов при различных болезнях, а также как косметические средства. Благодаря их долгой истории все свойства очень хорошо изучены, отсюда широкое применение этих напитков в медицине.

История водки и вина – это история самого человечества, которое вырабатывало культуру потребления и лечения ими. Если бы не появился хотя бы один из них, облик мира был бы совершенно иной. Это связано с тем, какое значение приобрели напитки в жизни человека. К примеру, Мексика у нас ассоциируется прежде всего с ее знаменитой текилой, Франция – с ее прекрасными винодельческими традициями, Россия – с фантастическим разнообразием водок.

Эта книга расскажет вам не о пищевых качествах водки, вина и пива – это вряд ли имеет смысл, поскольку вы достаточно искушены в данном вопросе, – а о том, что у них есть и оборотная сторона – не увеселительная, а лечебная. Она содержит множество полезных советов и рекомендаций и просто интересную информацию, которая необходима, чтобы

понять, насколько полезными они могут быть в оздоровлении и косметических целях.

Главное, о чем вам следует помнить, – надо строго следовать нормам их применения. При злоупотреблении ими вы не только не получите должного эффекта, но и нанесете себе вред. Как можно внимательнее отнеситесь к содержанию книги. Лишь в этом случае вы в полной мере оцените роль спиртных напитков в жизни каждого человека. Помимо пищевой ценности вина, пива и водки, история заботливо сохранила для нас тайны врачевания, состоящие из рецептов, в которые они входят составной частью.

Преимущество строго оговоренных доз спиртных напитков, включенных в народные рецепты, еще и в том, что они остаются самыми доступными и достаточно дешевыми. Лекарства же многие стоят довольно дорого, и данный факт не лучшим способом сказывается на семейном бюджете. К тому же сложные химические препараты современной медицины часто не воспринимаются организмом, что выражается в аллергических реакциях и в накоплении организмом токсинов. Между тем народные средства практически никогда не дают побочных эффектов.

Но не стоит считать, что данная книга предназначена исключительно для людей, уже ощутивших наступление болезни. Все приводимые составы можно и даже нужно применять в качестве профилактических средств для предотвращения того или иного заболевания. Не стоит объяснять, что предотвратить заболевание гораздо проще, чем лечить уже крепко занявшую свои позиции болезнь.

В любом случае здоровью следует уделять больше внимания и заботы, чем это делает подавляющее большинство людей. Лечение «наспех», прием «ударных» доз новомодных лекарств, которые, судя по рекламе, способны вылечить в считанные минуты, не принесут желаемого результата.

Не сомневаемся, что, принимая лекарства, вы заинтересованы в долгосрочном эффекте. Именно это могут обеспечить природные средства, которые излечивают болезнь и одновременно активизируют работу иммунной системы, что способствует защите организма в течение продолжительного периода.

Организм человека обладает некоторыми индивидуальными особенностями, которые проявляются в восприимчивости к тем или иным лекарственным средствам. Именно по этой причине вам стоит попытаться воспользоваться приведенными в данной книге советами, и не исключено, что вы навсегда сможете отказаться от недешевых новомодных лекарственных препаратов, которые выбираются зачастую наугад.

Раздел I.
ВОДКА

Глава 1.
«ХЛЕБНОЕ ВИНО» – КАКОЕ ОНО?

«НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ»
(ИСТОРИЯ ВОДКИ и применение водки в медицине)

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. Каждый из традиционных национальных напитков имеет свою неповторимую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода в обеспечении своей нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло и чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, уже в античные времена и в древних цивилизациях Востока – Египте, Вавилоне, Древнем Китае и Древней Индии – это первобытное поклонение постепенно переросло в нечто большее – во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов возникли различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умилостивить богов, принося им в жертву не просто воду,

набранную поблизости из источника, а кое-что повкуснее и поароматнее. В основном подобной деятельностью по изобретению новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Так люди и открыли для себя возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

История любого продукта включена в историю всего общества и его материальной жизни. Некоторые пищевые и непищевые продукты играли важную роль на каком-либо этапе развития человеческой истории и сохранили ее до сих пор, и в первую очередь это можно отнести именно к алкогольным напиткам.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочевой образ жизни. Так, на Востоке с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян основой для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел.

С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином, которое считалось «кровью Иисуса Христа». Но эти ритуальные напитки вовсе не перестали употребляться, они просто перешли из разряда «церковных» и праздничных в общеупотребительные и довольно будничные, но доступны они были не всем слоям общества, а лишь привилегированным. Вскоре в некоторых северных областях из экспериментов с еще одним русским народным напитком – квасом – благополучно развилось и прижилось пивоварение. Развивалось и винокуренное производство, и довольно скоро появились совершенно новые алкогольные напитки – ржаное и хлебное вина, которые впоследствии и положили начало появлению исконно русского и оригинального горячительного напитка – водки.

Историки даже указывают дату создания водки в России – XV в. Установить дату начала изготовления водки было задачей почти непосильной и долговременной, так как попутно выяснялись особенности появления и развития многих других алкогольных напитков – от медовухи и кваса до пива и вина. К тому же многие соседние страны – Польша, Украина, Германия, Швеция – оспаривали «авторство» изобретения водки. Но тем не менее в результате долгих и упорных исследований отечественных и зарубежных специалистов стало доподлинно известно, что единственной и истинной родиной водки является Россия, за которой сегодня бесспорно закреплены права на изготовление водки как русского оригинального алкогольного напитка и на ее эксклюзивную рекламу именно под этим наименованием на мировом рынке.

Среди употребляемых нами сегодня продуктов, постепенно «изобретавшихся» нашими мудрыми и любознательными предками благодаря общему историческому прогрессу, водка занимает особое положение, так как имеет непосредственное воздействие на человеческое общество и отношения между отдельными его особями, что, согласитесь, является весьма немаловажным фактором. Предпосылками изобретения хлебной водки именно в России стал тот факт, что она могла возникнуть только там, где на протяжении многих веков выращивались хлебные злаки, которые являются непосредственным сырьем для ее изготовления. Поэтому в тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно.

Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, которые занимались скотоводством. Их эксперименты с молоком привели к тому, что возникло неимоверное число новых молочных продуктов. В южных странах, где испокон веков местные жители выращивали виноград и фрукты, широко были известны такие спиртные напитки, как вино, коньяк и фруктовые водки.

На основании вышеизложенного можно сделать следующий вывод: изобретение различных видов спиртных напитков в разных странах происходило независимо друг от друга

и в непосредственной зависимости от климатических условий местности, особенностей жизнедеятельности и традиций населения, а также из соответствующего сырья.

Теперь выясним, откуда же появилось само слово «водка» и что оно на самом деле означает. Водка – это не что иное, как вода, только в уменьшительно-ласкательной форме, но в современном толковании мы воспринимаем это слово как самостоятельное и уж никак не вкладываем в него ласковый смысл, как это делали наши предки. Сегодня, для того чтобы выразить свою любовь этому самому популярному в России напитку, мы можем называть его «водочка», хотя и это обращение было когда-то применимо к простой питьевой водице.

Поэтому ученые-лингвисты и историки, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из другого языка, так как нигде больше не встречалось. Вскоре слово «водка» стало известно не только повсеместно на своей исторической родине, т. е. в России, но и за рубежом как особенно крепкий спиртной напиток.

Но первоначально водка называлась так не по аналогии с водой, поскольку нашим предкам не пришла в голову мысль отождествить питьевую воду с хмельным напитком, а по аналогии с «хлебным вином», от которого она произошла. Водка как напиток возникла гораздо раньше, чем обозначающее ее слово, известное нам сегодня. Водку очень долгое время продолжали называть вином, вплоть до начала XX в.

Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выяснено, что прототип водки – хлебное вино или хлебный спирт – стал производиться в России уже в конце XIV—начале XV в. Сырьем для изготовления хлебного вина является жидкое тесто или сусло – забродившее зерно. Бытует версия, что хлебное вино было создано в самой Москве, скорее всего – в одном из ее монастырей, т. е. в Кремле.

Изготовлявшееся хлебное вино вплоть до XIX в. называли, как и виноградное, попросту вином, но на протяжении всего промежутка времени, с тех пор как было создано хлебное вино, оно имело большое количество различных названий, которые сменялись так же часто, как и времена года. А термин «хлебное вино» был наиболее общим для обозначения водки и спирта, но официально он не использовался. В быту и торговле существовали другие термины для обозначения хлебного вина, например «вареное вино», «горящее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напрямую связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкогольсодержащих напитка – вареный мед и жидкость, содержащая солод и хлеб, т. е. зерно. Благодаря этому хмельной эффект нового напитка был увеличен в несколько раз, что и подтолкнуло наших предков использовать для создания новых алкогольных напитков только хлебный компонент. Так, вероятно, экспериментальным методом и была получена первая водка.

«Корчма» – полуофициальное название водки, которое существовало одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережило. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку.

«Горящее вино» – широко распространенное обозначение водки, которое было принято не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше – «горзалка», а на Украине – известная всем нам «горилка».

Еще одно из наименований водки – «горькое вино» – получило свое название вследствие того, что водку перегоняли с горькими травами и почками деревьев. Но впоследствии вкладываемый в название этой водки смысл поменялся, причем про горькие травы совсем забыли. Теперь это название нам знакомо в том смысле, что водку пьют «с горя» или она делает жизнь не в меру пьющего человека «горькой».

В XVIII в. был издан указ, который привел к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным производителям. Хотели как лучше, а получилось как всегда: децентрализация водочного производства не только не разрядила внутреннего социального напряжения, но еще больше усугубила его. В это время водку перестают называть вином, но и водкой еще не начинают величать. По большому счету водку стали называть непочтительно, используя колоритный фольклор и жаргон великого русского языка. Некоторые из них знакомы и нам: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, которая была плохо очищена, а потому имела сивый, или серый, цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари),

«брандахлыст» (дешевая картофельная и свекольная водка низкого качества, названная так в честь немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст» или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогонка» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества), «монополька» (жаргонное название водки, употреблявшееся вплоть до начала XX в.).

В XVIII в. были введены степени очистки хлебного спирта и систематизация виноградных вин, которые делились на сухое, десертное, красное, белое, а также по степени выдержки: «ветхое» – выдержанное, старое и «нерастворенное» – обычное вино.

Существовавшие задолго до появления водки квасоварение, пивоварение, медоварение и виноделие никогда не облагались налогами государства, так как всегда носили «домашний» характер и были связаны с религией и церковными ритуалами.

В отличие от них изготовление хлебного вина сразу же стало объектом пристального внимания со стороны государства и существовавшей системы налогообложения, так как оно базировалось на хлебе, т. е. зерне. Как известно, в России всегда существовала монополия государства на зерно из-за ярко выраженного «хлебного» направления в сельскохозяйственной и земледельческой деятельности. Поэтому незамедлительно была введена монополия на водку, которая стала являться неким эквивалентом стоимости зерна и хлеба.

Известен такой интересный факт, что даже в XV–XVII вв. в России было запрещено производство самогона, который в ту пору называли корчмой, как и постоялые дворы. А незаконная торговля водкой называлась, соответственно, «корчемство». Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья уступала в несколько десятков и даже сотен раз стоимости сделанного из нее нового продукта. Зерна шло на производство очень мало, а спирта получалось, наоборот, очень много, к тому же его можно было легко транспортировать и он не портился при долгосрочном хранении. Лучшего товара – объекта для налогообложения и источника новых доходов придумать было просто нельзя!

Этот качественно новый продукт, изобретенный в России и потому не ввозившийся из других стран, а также не похожий ни на один из известных дотоле хмельных напитков, мгновенно распространился и стал известен среди широких масс населения.

Но иногда монополия государства на водку отсутствовала (это происходило в случаях введения откупной системы, т. е. передачи государственной монополии, когда качество водки значительно снижалось и даже появлялись ее подделки, а также когда появлялись «неуравновешенность» и скачки в ее цене), и в этом случае реакция народа была незамедлительной – это так называемые водочные бунты. Вскоре государство под нажимом этих бунтов было вынуждено отказаться от откупной системы, что привело к некоторым изменениям в законах о водке.

Так водка стала общеупотребительным алкогольным напитком, который никак не был связан с теми или иными церковными, ритуальными и культовыми традициями.

Ее можно было потреблять либо противозаконно, т. е. делать самостоятельно и тайно «корчму», либо в соответствии с законом, но в специально отведенных для этого местах – кабаках, где водку народ потреблял почему-то в весьма умеренных количествах.

Еще один плюс в пользу водки – это ее дезинфицирующее свойство, тогда как привычные и так любимые народом традиционные пиво, брага и медовуха из-за происходившего в них брожения являлись просто рассадником бактерий и микробов, что способствовало мгновенному распространению буйствовавших в то время эпидемий.

Последствия появления водки были особенно заметны в социальной и культурной областях общественной жизни того времени, что отражено во многих документах и художественных произведениях. Многие исследователи даже утверждают, что именно появление водки повлекло за собой социальное расслоение в обществе и появление в нем новых отношений, свободных от крепких и закостенелых оков старых пережитков. Таким образом, можно смело и безошибочно утверждать, что водка является общественно значимым фактором, как ни странно и ни смешно это звучит.

Лишь в середине XIX в. производство водки было поставлено на современный промышленный уровень, и именно в это время начался новый этап в технологии ее

изготовления.

Известно, что в XVI в. водка продавалась только в аптеках и использовалась исключительно медицинских целях. Вообще-то водкой в то время именовали не хмельной напиток, а спиртовую настойку на лекарственных травах, которая имела крепость около 70?, а потому для употребления ее надлежало разбавить водой. Помимо спиртовых лекарственных настоек, существовали и лекарственные средства, представляющие собой настойки на чистом виноградном вине – как белом, так и красном.

Например, для лечения и укрепления желудка применяли такое средство, содержащее водку: смесь пряностей весом около 500 г (шалфей, кардамон, анис, мята, имбирь) настаивали на 5 л простого вина (так называли спирт вторичной перегонки). Это лекарство первоначально и называли водкой. Так медицинская и фармакологическая технология приготовления водки и последующего ее разведения водой привели к тому, что термин «водка», как и сам продукт, успешно перешел в бытовое и массовое использование, и отнюдь не в лечебных целях.

В результате водка аптечная и водка-напиток, имеющие одинаковую технологию приготовления и процентное содержание алкоголя, одновременно оказались на рынке. Но водка считалась напитком лишь в том случае, когда она имела добавки, придающие ей дополнительные вкус, цвет и запах. Питьевые водки, настоянные на растениях – анисе, померанце, перце, – полностью повторяли способ приготовления аптечных настоек. Единственным различием было то, что в качестве растительной основы водки использовали не лекарственные растения, а пищевые, которые придавали водке особый вкус.

Немного позже, в XVIII в. лекарственные настойки на травах были переименованы в «ерофеичей», по имени цирюльника и целителя Ерофеича, который много путешествовал, в том числе побывал и в Китае, и стал известен благодаря одному из своих пациентов, которым оказался граф Орлов, фаворит Екатерины II. Водкой же продолжали именовать лишь ароматизированные водки, а кристально чистую, ненастоянную водку по-прежнему называли вином.

Но в XIX в. произошли довольно заметные изменения, в результате которых слово «водка» приобрело свое первоначальное значение, т. е. теперь так стали именовать хлебное вино, а не только ароматизированные настойки на растениях. Тем не менее понятие «водка» не полностью приобрело свое истинное значение, так как хлебный спирт, разведенный водой, до сих пор водкой не считали. Понятие «вино», которое долгое время использовали для обозначения водки, вытеснялось очень медленно, так как во второй половине XIX в. официальный язык предполагал лишь одно название для водки – «вино», а народ не хотел считать привычное вино водкой. Интересен тот факт, что из огромного количества русских пословиц, в которых затрагивается алкогольная тема (их насчитывается около 200), лишь в нескольких из них водка называется водкой, а не вином.

Водку стали именовать водкой лишь около 120 лет назад, т. е. в конце XIX столетия, причем водкой считались те спиртные напитки, крепость которых колебалась от 40 до 65?. Алкогольные жидкости крепостью от 80 до 96? считали спиртами. В начале XX в. на этот счет было введено новое правило: теперь настоящей водкой стали считать только алкогольный напиток крепостью 40?, а напитки, имевшие крепость выше, – ликерами, бальзамами и уже известными нам ерофеичами.

До XX в. водку получали таким путем: просто смешивали спирт и воду в одинаковых пропорциях, получая почти 40-градусный напиток. У чистого спирта есть такое свойство: при смешивании с водой он «сжимает» по объему всю смесь, и если, например, смешать 1 л воды и 1 л спирта, то мы получим не 2 л, а немного поменьше.

Великий русский химик Д. И. Менделеев даже успел поработать и в этой области: именно он обратил внимание на тот факт, что у смесей воды и спирта в разных пропорциях проявляются различные свойства и качества. Также именно он предложил использовать для получения ровно 40-градусной водки весовые меры воды и спирта, а не объемные, как это делали раньше. Для получения идеальной и оригинальной русской водки следует производить точный весовой расчет ее компонентов, т. к. при малейшем отклонении, даже самом незначительном, это сразу же отразится на крепости, качестве и свойствах водки. Из-за разницы в несколько грамм крепость водки может повыситься или понизиться на 1?, но этот

сдвиг плохо сказывается на физиологическом воздействии водки, которое значительно ухудшается, а потому такая водка водкой уже не считается.

Таким образом, Д. И. Менделеев приложил руку к созданию настоящей русской московской водки. В результате проведенных им исследований таковой могла лишь считаться жидкость, состоящая из перетроенного зернового спирта, разведенного чистой водой точно по весу ровно до 40?. Именно такой состав водки, предложенный Менделеевым, и был запатентован в 1894 г. правительством России под именем «Московская особая».

По своему качеству «Московская особая» оставляет далеко позади такие известные зарубежные напитки, как ром, виски и джин. Вообще говоря, заграничный спирт, получаемый из разнообразного сырья (свекла, картофель, сахарный тростник, пальмовый сок, разные фруктовые соки), никогда не был равен по крепости именно 40?, а потому все эти напитки отличаются по качеству и технологическим приемам изготовления от нашей водки. Помимо всех вышеперечисленных преимуществ настоящей водки, она отличается и еще исключительной чистотой, что вызвано высокой степенью ее очистки от всевозможных примесей, образующихся в процессе производства. Сравнивая же водки, полученные из разнообразного сырья, можно выяснить, что настоящая ржаная и пшеничная водка имеет огромное преимущество перед картофельной и свекольной, т. к. она не вызывает тяжелого похмелья и агрессии у ее потребителя.

Оригинальные приемы, использующиеся при изготовлении настоящей водки, остаются фирменной тайной изготовителя, а потому подробности и особенности водочного производства начиная с конца XIX в. и вплоть до наших дней не разглашаются. Но общие приемы составления композиции, рецептура, методы очистки и используемые слагаемые водки ни для кого не тайна.

Поговорим немного об используемом водочном сырье, к которому относятся зерно, вода, солод и дрожжи. Первый и основной компонент водки – это зерно. До конца XIX в. использовалось только ржаное зерно, а в XX в. – пшеничное, но все-таки по-настоящему качественной водкой считается та, в основе которой – ржаное зерно. Иногда в качестве добавок используются овес, гречиха и ячмень.

Второй немаловажный компонент – вода, которая обязательно должна быть прозрачной, как слеза, мягкой, чистой и вкусной. Перед тем как воду использовать, ее нужно дополнительно очистить с помощью фильтров из песка, но ни в коем случае не дистиллировать и не кипятить.

Непременно в водке должны присутствовать дрожжи и солод. Для этого солод проращивается особым способом, а чистые пивные дрожжи специально выращиваются именно для использования в приготовлении водки.

Соотношение основных и дополнительных компонентов в водке, в качестве которых могут быть различные растительные элементы – травы, почки, листья, а также пряности, менялось в зависимости от фантазии и наличия экспериментаторской жилки у ее непосредственного производителя, того специалиста, который сам занимается рецептурой и дегустацией спиртных напитков.

Методы очистки водки являются исключительно русскими и не перекликаются с европейскими, что связано с использованием несовершенных технических средств или их отсутствием у наших предков по сравнению с их европейскими современниками. В большинстве случаев в прошлых веках использовались механические и биологические способы очистки водки, без привлечения каких бы то ни было технических нововведений или устройств. К механическим способам относились отстаивание, выморозка (вынос на мороз), фильтрация, в которой использовались следующие материалы: войлок, сукно, песок или дробленый камень, льняное полотно, вата, бумага, древесный уголь.

Биологические способы очистки помогали при устранении посторонних запахов. К ним относятся вещества-коагулянты, которые при введении в спирт-сырец взаимодействуют с примесями и выводят их – это яйца, молоко или свежеиспеченный черный хлеб. Немного позднее для этих целей стали применять золу и соду.

Добавление в водку для усиления аромата различных лесных трав и соков ягод привело к тому, что появилась новая разновидность русских крепких спиртных напитков – наливки и настойки.

Ну что ж, теперь подведем итоги. Итак, вы узнали, что водка – продукт, созданный исключительно руками и умом русского человека, на жизнь которого она оказывала, оказывает и будет оказывать огромное влияние. Водку можно смело назвать вечным напитком, к тому же она стала в какой-то мере историческим фактом, и отменить ее ну никак нельзя!

История водки неразрывно связана с историей России, и она является одним из оригинальных символов нашей страны. Кроме того, ни для кого не секрет, что водка стала чем-то вроде оружия в руках водочного монополиста, которое очень сильно влияет на общественно-политическую и социально-экономическую сторону нашей жизни. Но давайте забудем о политике и экономике и будем получать наслаждение от вкусной и ароматной русской водки, знаменитой на весь мир, которая благодаря своей чистоте и «душевности» обладает и немалыми целительными свойствами. Так пейте на здоровье!

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Особый биохимический состав водки, тонкая энергетика и жизненная сущность определяют степень ее влияния на человеческий организм, которое может быть вовсе противоположным, в зависимости от количества выпитого. Особенности климата России и черты характера русского человека в значительной степени предопределили участь водки и сделали ее незаменимым, истинно русским по духу напитком. Хотя по сравнению с вином водка имеет ограниченный вкусовой и ароматический букет, а также более умеренные целебные свойства, но она все же представляет собой уникальный продукт, который можно эффективно использовать в оздоровительных целях.

Спирт и водка, а также их производные являются оригинальными лекарственными и профилактическими средствами, с помощью которых при условии правильного лечения реально добиться положительных результатов.

Водка представляет собой водный раствор этилового спирта с примесью небольшого количества высших спиртов или сивушных масел.

Спирт изобрели китайцы, которые делали его из фиников и пальмы. Потом рецепт спирта попал к арабам, а уже от них, в VII в. – в Европу, где он применялся только в качестве лекарственного средства. С помощью спирта человека исцеляли от множества заболеваний.

Этиловый (или винный) спирт – бесцветная прозрачная жидкость, имеющая характерные запах и вкус, легко растворимая в воде в любых количествах. Спирт получают путем сбраживания сусла из злаков, картофеля, свеклы, тростника и другого сырья.

Как уже сказано, водка представляет собой водный раствор спирта с добавлением различных веществ. Основные компоненты, используемые для приготовления крепких спиртных напитков: этиловый спирт, вода и различные добавки (соки, морсы, сиропы, эссенции, эфирные масла и др.).

«ВОДКА БЫВАЕТ ТОЛЬКО ДВУХ СОРТОВ – ХОРОШАЯ И ОЧЕНЬ ХОРОШАЯ»

Для приготовления водок используются различные пряные и лекарственные растения – как окультуренные, так и дикорастущие. Креме данных видов сырья, используются эфирные масла, сокращающие длительность приготовления напитка.

Водки приготавливают различными способами с помощью перегонных кубов с последующим добавлением ароматических и пряных веществ. Спиртовые растворы, настоянные на растительном сырье, подвергают процессу перегонки, благодаря которому напиток приобретает неповторимый аромат и высокое содержание спирта, но при этом его вкусовые качества не меняются.

Для того чтобы придать водке определенный вкус и цвет, после процесса перегонки ее можно смешать с настоями растительного сырья, а при желании подсластить. Очищение водки обязательно. Для этого полученную смесь обрабатывают активированным углем, а затем фильтруют. Спирт и вода смешиваются в соотношении 1: 1,38—1,44, и при этом достигается необходимая концентрация спирта в 40–45°.

Существует особая разновидность водочных наливок, которые представляют собой сладкие настойки на спелых ягодах, фруктах или варенье. Подготовленное сырье заливается водкой. При необходимости наливку можно подсластить. Для этого часть наливки отливается, в ней полностью растворяется сахар, а затем эту часть вновь вливают обратно. Наливки настаиваются преимущественно в теплом месте, на солнце, а готовые хранятся в погребе.

Горькая настойка – это водка, настоянная на травах. Другими словами, свежие или высушенные растения выдерживаются в спиртовом растворе до тех пор, пока все эфирные масла и биологически активные вещества, содержащиеся в них, не растворятся в спирте. Для приготовления настоек используются лекарственные травы – мята, душица, зверобой, укроп, можжевельник, анис, корень одуванчика, цикорий и др.

При настаивании сырье периодически сцеживают, а затем сцеженный раствор снова вливают в бутыли и время от времени взбалтывают. Длительность приготовления настоек – от 3 до 5 недель. Традиционно на Руси горькие настойки пьют по рюмке перед обедом и ужином в качестве аперитива.

По своему воздействию лекарственные настойки делятся на тонизирующие (на родиоле розовой, золотом корне, заманихе, элеутерококке, мордовнике и др.), болеутоляющие (на маке, маковой траве, мяте, пустырнике), успокаивающие (на валериане, ландыше, пионе, тысячелистнике), возбуждающие аппетит (на золототысячнике, аире, полыни, мяте, чесноке, перце горьком).

Существуют настойки, влияющие на свертываемость крови, – на экстракте крапивы двудомной, кровохлебки лекарственной, горца перечного, калины, арники. Для поддержания сердечно-сосудистой деятельности используется настойка боярышника, для лечения суставов – настойки багульника, донника, можжевельника, репейника и др. При лечении заболеваний дыхательных путей помогут настойки на зверобое и календуле. Тромбофлебит можно вылечить при помощи настоек валерианы, хмеля, мелиссы.

Также существует разновидность фруктовой водки, которая изготавливается из сладких фруктов и ягод (слива, вишня, рябина и т. д.).

Водка ратафия представляет собой смесь фруктового или ягодного сока с винным спиртом и пряностями, подслащенную сахаром.

Для приготовления водок часто используются разного рода эссенции. Эссенции – это концентрированные растворы ароматических веществ, извлеченные из сырья при помощи растворителей, в качестве которых обычно используются водка или спирт. Эссенции долго хранятся, не теряя своих ароматических свойств. Их в небольших количествах добавляют в спиртовые растворы для приготовления водок, настоек и других оригинальных спиртных напитков.

Качество готового спиртного напитка определяется прежде всего содержанием в нем вредных веществ. Большую роль играют цвет, прозрачность, а также наличие примесей, которые можно определить визуально. Мутный, белесый оттенок свидетельствует о присутствии вредных сивушных масел.

Следующий параметр определения качества напитка – это процентное содержание спирта, а попросту говоря – крепость. Ее определяют с помощью специального прибора – спиртометра, который можно купить или изготовить самостоятельно в домашних условиях. Классическая крепость водки – 40–45°, ратафии – 25–40°, горьких настоек – 30–60°, сладких – 18–25°, полусладких – 30–40°, ликеров – 25–45°, наливок – 18–20°, бальзамов – 18–35°.

Содержание сахара в водках не должно превышать 2–2,5 г/100 мл. Проверку на окисляемость производят с помощью 1 %-ного раствора перманганата калия, который не должен изменить свою характерную ярко-малиновую окраску в спиртсодержащей смеси на протяжении 20 мин.

Присутствие различных примесей определяют по запаху и на вкус, но точное их количественное содержание можно узнать только с помощью химических анализов. Чистый спирт должен содержать примесей не более чем 0,02 г/л свободных кислот, 0,02 % альдегидов, 50 мг/л эфиров, 0,003 % сивушных масел. Присутствие вещества фурфурола не допускается вовсе.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Бытовое, каждодневное употребление водки в целях получения удовольствия или забытья – это нездоровое явление, приносящее только вред. Степень вредности, полученная от употребления этого напитка, прямо пропорциональна количеству выпитого.

Пить нужно правильно, как говорится, «с толком, с чувством, с расстановкой». Можно добавить – и с закуской. Не зря девизом русских водочных кабаков были такие слова: «Пей да закусывай!»

Культура питания и пития предполагает не полный отказ от алкогольных напитков как от разлагающих и вредоносных, а их грамотное, разумное потребление в целях сохранения здоровья – физического и духовного, устремления к высшим духовным ценностям и пропаганды здорового образа жизни.

Самое главное – это чувство меры, а также несомненное качество спиртного. Умеренность в сочетании с разумностью дает великолепный результат и приводит не только к физическому оздоровлению, но и способствует появлению радости и продолжительному сохранению положительных эмоций. В конечном счете именно они и являются необходимым условием обретения и сохранения здоровья.

При лечении водкой важно соблюдать осторожность. Постоянно прислушивайтесь к собственным внутренним ощущениям и старайтесь не превышать указанное количество целебной алкогольной дозы. Помните, что только точное ее соблюдение приведет к положительным результатам.

При употреблении в лечебных целях различных эссенций, настоек, экстрактов, наливок, водок не стоит забывать о противопоказаниях и правильности дозировки, иначе вы получите противоположный желаемому эффект.

Глава 2.
КРЕПКА, ЗАБОРИСТА И ЛЕЧЕБНА

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВОДКОЙ

Всем известно, что люди издавна использовали дары царства природы для лечения и предупреждения различных заболеваний. Существовало и сохранилось и по сей день множество рецептов различных лекарственных составов, включающих общий для всех компонент – водку.

Не будем перечислять, какими целебными свойствами обладает та или иная настойка: об этом – чуть ниже. Сейчас речь пойдет о тех заболеваниях, при лечении которых не рекомендуется пользоваться спиртовыми настойками.

В первую очередь следует отметить, что чрезмерное употребление настоек при любом заболевании может не только ухудшить ваше состояние, но и привести к такому тяжелому недугу, как алкоголизм. Известно, что алкоголь разрушающе действует на человека. За довольно короткое время при систематическом употреблении спиртных напитков развивается симптом болезненного пристрастия к нему. Это может выражаться в потере чувства меры и контроля над собой, нарушении функции внутренних органов и деятельности центральной и периферической нервной системы. Поэтому не злоупотребляйте подобными народными средствами.

При каких же недугах лучше вообще не использовать спиртовые настойки? На первый план выступают болезни сердечно-сосудистой системы в период обострения. Всем известно, что, попадая в организм, алкоголь сначала расширяет сосуды (по телу разливается тепло), однако впоследствии они сужаются, поэтому спиртовые настойки противопоказаны как гипертоникам, так и гипотоникам.

Людям, имеющим заболевания пищеварительной системы, нужно крайне осторожно использовать средства, содержащие в своем составе водку, т. е. необходимо строго соблюдать указанные дозировки. Ни в коем случае не стоит пренебрегать консультациями специалиста.

Алкоголь существенно снижает кислотность желудочного сока или совсем ее нейтрализует, поэтому, если у вас уже есть гастрит с пониженной кислотностью, не усугубляйте ситуацию принятием спиртовых настоек.

Не рекомендуется принимать спиртовые настойки при язвенной болезни в стадии обострения. Водка раздражает слизистые желудка и кишечника, это может значительно усугубить ваше состояние, вызвать острую боль, замедлить выздоровление.

Если у вас наблюдаются заболевания печени, вам ни в коем случае нельзя использовать средства, приготовленные на водке. Печень очень чувствительна к алкоголю, при его чрезмерном употреблении нередко и возникает такое тяжелое заболевание, как цирроз.

При некоторых инфекционных заболеваниях также не рекомендуется лечиться народными средствами, содержащими водку. К ним относится вирусный гепатит, который на первых стадиях развития можно принять за обычный грипп. Заболевание протекает остро: наблюдаются повышение температуры до 38–39°, озноб, боль в суставах и мышцах. Только с наступлением желтушного периода, когда меняют цвет слизистые оболочки ротоглотки, склеры, а затем и кожа, можно с уверенностью поставить диагноз.

Основными симптомами заболевания в этот период являются снижение аппетита, сонливость, ноющие боли в правом подреберье. Печень увеличена и болезненна на ощупь. Конечно же, в этом случае нужно срочно вызвать врача и строго следовать его назначениям.

В любом случае нелишне повторить: нужно строго следовать указанным в рецептах дозировкам, иначе даже легкое заболевание может дать очень тяжелые осложнения.

ЧУДЕСНЫЙ ЛЕКАРЬ

Как вы теперь хорошо знаете, на Руси водка издавна считалась не столько увеселительным напитком, сколько целебным спасением от множества коварных недугов.

Поскольку до нас из древности дошли многие рецепты использования этого продукта в лечебных целях, то не воспользоваться ими было бы по меньшей мере нецелесообразно. Особенно учитывая дороговизну лекарств, состоящих из сплошной «химии», и относительную дешевизну водки, в состав которой входят преимущественно только натуральные компоненты.

Кроме применения водки в чистом виде, из нее приготавливались самые разнообразные настойки с использованием природных богатств, которыми располагает наша земля. К примеру – настойка из березовых почек, или настойка из обыкновенной ряски.

Сначала мы приведем несколько общих правил приготовления настоек из лекарственных растений и водки (40 или 70 %-ного спирта).

Итак, при самостоятельном изготовлении настоек обычно берется или обыкновенная водка (40 %-ный спирт), или спирт 70 %-ной концентрации. Затем необходимым концентратом спирта заливаются заранее измельченные растительные компоненты будущей настойки. Причем соотношение должно быть 1, 2 или 3 части сырья к 10 частям водки (спирта) в зависимости от рецептурной рекомендации. Перемешанные компоненты помещают в посуду из темного стекла (чаще всего это обычные бутылки), закупоривают пробкой и, периодически перемешивая, настаивают в темном помещении в течение 3—21 суток в зависимости от рекомендаций.

По истечении указанного срока полученную настойку необходимо профильтровать (через сложенную в несколько слоев марлю или через не слишком плотную вату), снова поместить в бутылку из темного стекла, где и хранить.

Как правило, настойки при строгом соблюдении правил хранения сохраняют свои целебные свойства от 1 до 3 лет.

Стоит сказать несколько слов и о том, как правильно, не вредя своему здоровью, дозировать полученные настойки. Это необходимо знать потому, что некоторые лекарственные растения обладают не только целебными свойствами, но – в некоторых случаях – и противопоказаниями. Причем зачастую это относится к самым, казалось бы, безобидным травам.

Во-первых, все нижеуказанные рецепты рассчитаны на взрослого человека. По этой причине детям от 1 года до 3 лет приведенные дозировки настоек необходимо уменьшать в 3–5 раз; от 3–7 лет – уменьшить в 2–3 раза; и наконец, детям от 7 до 14 лет данную в рецептах дозировку необходимо уменьшить в 1,5–2 раза.

Во-вторых, приступая к лечению, в течение первой недели применения настойки ее

дозировку уменьшают примерно в 2 раза. Это необходимо для того, чтобы организм смог постепенно адаптироваться к новому снадобью, а также для того, чтобы выяснить и обнаружить возможные противопоказания и переносимость данного средства организмом. Если действие настойки не вызывает никаких побочных эффектов, то со следующей недели можно приступать к приему полученного целебного снадобья по полной дозировке.

Однако здесь необходимо сделать небольшую оговорку. Дело в том, что после начала приема травяной настойки под действием натуральных природных веществ в организме больного человека начинает происходить своеобразная «перестройка» иммунной системы. Вследствие этого может наблюдаться незначительное обострение текущей болезни, которое, как правило, через некоторое время исчезает, и начинается процесс интенсивного улучшения самочувствия больного.

Все же есть еще один немаловажный фактор, серьезно влияющий на возможность применения вами самостоятельно изготовленных лекарственных настоек. Мы настоятельно рекомендуем перед использованием данных средств проконсультироваться со своим лечащим врачом относительно их сочетаемости с другими препаратами, которые, возможно, вы принимали раньше или принимаете в настоящее время.

Также необходимо обязательно поставить вашего лечащего врача в известность и в том случае, если применение данного снадобья вам совершенно не помогло. Он поможет вам найти действенный способ и правильно подобрать необходимую рецептуру.

Практически все нижеприведенные рецепты содержат дозировку в соотношениях частей. Примите во внимание то, что части – весовые.

Итак, если вы внимательно ознакомились с основными правилами применения и изготовления растительных настоек на веществе, которое уже само по себе обладает достаточным количеством целебных свойств – на водке (на спирте), то мы можем смело переходить к конкретным рецептам приготовления этого удивительного целебного препарата из наиболее часто встречающихся растительных компонентов. Мы думаем, что вам нет необходимости напоминать о том, что лекарственные растения следует собирать только в экологически чистых местах и только в определенное время года – информации об этом вполне достаточно. Итак, приступим…

Вот несколько рецептов приготовления настоек подобного типа.

Для лечения хронических гастритов, язвенной болезни желудка, а также при поносах, вызванных различными причинами, и других расстройствах и болезнях желудка, его несварении мы рекомендуем вам приготовить настойку. Также она отлично подойдет и для лечения почечной водянки и других почечных расстройств, в качестве мочегонного и желчегонного средства. Данная настойка способна помочь вам бороться с различными видами мелких круглых глистов, таких как аскариды, острицы и т. п. Рекомендуется при таких болезнях органов дыхания, как трахеит, ларингит, бронхит; при ревматизме, экземе, миолитах, болезнях кожи и печени, мочевого пузыря и невралгических болезнях, при отеках сердечного происхождения.

Также данная настойка может с успехом применяться наружно: например, для промывания и дезинфекции ран и ссадин, при хронических гнойных ранах; рекомендуется втирать данную настойку при пролежнях, трофических язвах и ревматизме. Также при ревматизме и артритах рекомендуется делать примочки. Итак, вот рецепт этой чудесной настойки.

Настойка березовая

Требуется: мартовские березовые почки из расчета 1 часть к 5 частям 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Почки хорошо промойте в холодной воде. Затем смешайте компоненты и, периодически взбалтывая, настаивайте 21 сутки, после чего отожмите, профильтруйте раствор и разлейте в темные бутылки. Храните полученную настойку в темном и прохладном месте.

Способ применения. 15–20 капель настойки на 1 ст. л. воды 3 раза в день.

Березовая настойка способна помочь даже при рвоте, вызванной холерой. Правда, для этого придется несколько изменить рецептуру.

Наберите половину водочной бутылки мартовских березовых почек и перемешайте их с содержимым обычной полной бутылки водки. Данную настойку нужно продержать целый месяц, не забывая периодически взбалтывать. Хранится готовая настойка так же. Применяется каждый час по одной рюмке до прекращения приступов рвоты.

Следующая настойка также отлично вам пригодится в том случае, если вы страдаете от язвенной болезни двенадцатиперстной кишки или желудка, от хронических гастритов, поноса различного происхождения и от ахилии.

Также иногда применяется для лечения холециститов, мочекаменной болезни и всех видов гепатита.

Настойка из аира болотного

Требуется: 5 частей обыкновенной 40 %-ной водки, 1 часть корневищ аира болотного.

Способ приготовления. Измельченный аир смешивается с водкой и настаивается в темной стеклянной посуде в темном месте в течение 14 дней. После этого настойку фильтруют и хранят в бутылке из темного стекла в темном и прохладном месте.

Способ применения. Доза для взрослого больного – 15–30 капель 2–3 раза в день перед едой.

Следующий рецепт настойки пригодится тем людям, которые страдают слабостью мочевого пузыря и острым хроническим циститом.

Настойка осиновая

Требуется: 1 часть весенних почек осины и 10 частей 70 %-ного спирта (в таких же пропорциях можно использовать обыкновенную 40 %-ную водку).

Способ приготовления. Хорошо промытые осиновые почки настаивать в отмеренном количестве спирта или водки в течение 1 недели, профильтровать и разлить в бутылки из темного стекла. Хранить готовую настойку в прохладном темном месте.

Способ применения. 3 раза в день по 25–30 капель.

Для людей, страдающих нижеперечисленными недугами, отлично подойдет настойка, рецепт которой мы приводим ниже. Она может применяться как внутрь, так и наружно.

Внутренний прием рекомендуется при таких заболеваниях, как язвы, аритмия сердца, гипертоническая болезнь, рак, желудочно-кишечные заболевания, рахит, нарушение сна, одышка, мигрени, а также для общего укрепления организма.

Наружное же применение данной настойки рекомендуется при саркоме, при гнойных воспалениях и выделениях при язвах и ранениях, при других воспалительных процессах, поскольку эта настойка очень благотворно сказывается на ускорении процесса регенерации тканей. Также настоятельно рекомендуется наружное применение данной настойки при наложении примочек на царапины, порезы и другие раны, на ожоги, язвы и прыщи. Разбавив небольшим количеством воды, этой настойкой рекомендуется часто полоскать ротовую полость и горло.

Настойка из календулы

Требуется: 100 мл 70 %-ного спирта, 20 г цветков календулы.

Способ приготовления. Чистые цветки календулы залейте указанным количеством спирта и оставьте в темном месте на 14 дней. После истечения этого срока полученный раствор профильтруйте и разлейте в темные бутылки, в которых и храните приготовленную настойку в темном прохладном месте.

Способ применения. Эту настойку следует принимать 3 раза в день по 20–30 капель.

Также ее рекомендуется применять и для спринцевания, компрессов и тому подобного при некоторых женских заболеваниях, таких как: эрозия шейки матки, язвы, бели. Для этих целей уже готовую настойку необходимо разбавить кипяченой водой в пропорции 1: 10. В такой же пропорции данную настойку хорошо применять и при таких воспалительных заболеваниях глаз, как конъюнктивит, ячмень, блефарит, – в качестве промывания и

примочек.

При протекающих с пониженной кислотностью гастритах, а также для повышения аппетита у выздоравливающего человека хорошо применять настойку, приготовленную из полыни.

Настойка полынная

*Требуется:*1 часть мелко нарезанных и высушенных листьев полыни и 5 частей 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Перемешайте подготовленные компоненты и настаивайте в прохладном темном месте примерно 3 недели. После истечения указанного срока настойку процедите и разлейте в темные бутылки. Способ хранения обычный.

Способ применения. Применяется полынная настойка лишь 1 раз в день по 20 г. При этом весь лечебный курс не должен составлять более 3 приемов.

Довольно большую популярность в народе имеет следующая настойка, продающаяся в аптеках. Однако без особых затрат усилий и времени вы способны сами приготовить данную настойку, вполне способную конкурировать по лечебным свойствам с аптечной. А таких свойств у нее достаточно. Она помогает при синдроме Меньера, при этом прекращается учащенное сердцебиение и снижается возбуждение. Хороша эта настойка при миокардиопатической одышке, при ранних стадиях гипертонической болезни и при неврозах.

Настойка пустырника

Требуется: 1 часть листьев пустырника и 5 частей 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Хорошо промойте листья пустырника и мелко их нарежьте. Затем залейте их спиртом и, периодически встряхивая, настаивайте в темном месте 11 суток. После этого лекарство необходимо профильтровать и разлить в бутылки из темного стекла. Хранить настойку следует в темном прохладном месте.

Способ применения. Настойку пустырника употребляют 3–4 раза в день по 30–40 капель.

Настойка, рецепт которой мы приводим ниже, прекрасно подойдет тем людям, которые страдают от следующих болезней: повышенное кровяное давление и разнообразные отложения, спазмы сосудов головного мозга. Эту настойку можно применять и при очистке желудка от шлаков.

Настойка чесночная

Требуется: 1 часть чесночных зубчиков, 2 части 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Мелко порежьте тщательно очищенные свежие зубчики чеснока без темных пятен (можно даже до кашицеобразного состояния) и наполните ими бутылку из темного стекла на одну треть. Затем долейте сверху спиртом 70 %-ной концентрации и настаивайте в прохладном темном месте в течение 14 дней, не забывая периодически взбалтывать. После этого процедите и оставьте в такой же посуде. Хранить чесночную настойку необходимо также в темном и прохладном месте.

Способ применения. Принимайте чесночную настойку 3 раза в день до еды по 5 капель на 1 ч. л. воды.

Очень хороша следующая настойка при таких заболеваниях, как психастения, атеросклеротическая астения, астения и депрессивные синдромы, травматическая церебростения, реактивная депрессия у атеросклеротиков, астено-депрессивный синдром, сонливость и вялость, гипотония и быстрая утомляемость. Причем у данной настойки при правильном применении совершенно отсутствуют какие-либо побочные эффекты.

Настойка лимонника китайского

Существует два способа приготовления данной настойки – из плодов лимонника и из

самого растения.

1-й способ

Требуется: 1 часть плодов лимонника (как спелых, так и высушенных) и 5 частей спирта 70 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Засыпьте плоды лимонника в посуду из темного стекла и залейте сверху спиртом. Настаивайте в темном прохладном месте в течение 10 дней, не забывая перемешивать содержимое. Затем процедите полученную настойку и храните в темной бутылке в прохладном и защищенном от яркого света месте.

Способ применения. Настойку из плодов лимонника следует принимать 2 раза в день (желательно утром и в обед) по 20–30 капель перед едой. Продолжительность курса лечения —20–25 дней.

2-й способ

Требуется: 1 часть нарезанного растения на 3 части 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. В посуде из темного стекла перемешайте тщательно компоненты – 70 %-ный спирт и промытые и нарезанные стебли и листья лимонника китайского. Настаивайте в темном и прохладном месте в течение 8—10 дней. После этого настой процедите и оставьте в этой же посуде.

Способ применения. Настойку из растения принимайте или натощак, или через 4 ч после еды 2–3 раза в день по 20–30 капель. Срок прохождения курса лечения такой же —20–25 дней.

Многими целебными свойствами обладает настойка из часто встречающегося в наших широтах кустарникового растения семейства розовых, которое называется боярышник. Такая настойка хорошо помогает при начальных формах гипертонической болезни, функциональных расстройствах сердечной деятельности, атеросклерозе, при сердечной слабости, при гипертериозе с тахикардией, при бессоннице у сердечников, ангионеврозах. Кроме того, у данной настойки масса и других полезных свойств: она нормализует повышенное кровяное давление, устраняет одышку, тахикардию и аритмию, понижает возбудимость центральной нервной системы, а также усиливает коронарное мозговое кровообращение.

Настойка боярышника

Требуется: 1 часть листьев и цветков боярышника, 10 частей спирта 40 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Хорошо промойте листья боярышника. Цветки промывать не стоит. Смешайте эти компоненты и залейте спиртом, после чего настаивайте в темном и прохладном месте в течение 10–12 дней. Затем жидкость профильтруйте и храните в темной бутылке в прохладном месте, защищенном от яркого света. Настойка готова.

Способ применения. Полученную настойку следует принимать 3 раза в день за полчаса до еды по 20–30 капель на 1 ст. л. воды. Продолжительность курса лечения – 20–30 дней.

Такое популярное и довольно часто встречающееся травянистое растение, как зверобой, также может послужить прекрасной основой для настойки. Причем количество заболеваний, при которых способна помочь данная настойка, просто колоссально. Однако сразу же хотим вас предупредить, что это растение ядовитое и его прием необходимо осуществлять, только скоординировав ваши действия с лечащим врачом (особенно при лечении микроциркуляторных расстройств и нарушений периферического кровообращения с явлениями застоя).

Обычно настойку из зверобоя назначают при таких заболеваниях, как гастриты, холециститы, застой желчи в желчном пузыре, гепатиты, дискинезии желчных путей, заболевания почек, печени, желудочно-кишечного тракта, при начальных симптомах желчно-каменной болезни, при функциональной недостаточности почечных клубочков, метеоризме и при снижении фильтрационной способности почек.

Кроме того, эта настойка применяется и в стоматологических целях: как устранитель неприятного запаха изо рта, как укрепляющее средство для слабых десен, как противовоспалительное и вяжущее средство.

Данную настойку в виде 1 %-ного раствора в воде применяют для примочек на различные ожоги, фурункулы, карбункулы, панариции, трофические язвы и инфицированные раны, поскольку она значительно повышает восстановительные свойства тканей.

Настойка зверобоя

Требуется: 1 часть стеблей и листьев зверобоя и 5 частей спирта 70 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Залейте хорошо промытые стебли и листья зверобоя спиртом и настаивайте в темном месте в течение 14 дней. После этого раствор профильтруйте и храните в темном прохладном месте в бутылке из темного стекла.

Способ применения. Как правило, данную настойку принимают 3–4 раза в день по 40–50 капель. А для полоскания горла и ротовой полости берется 30–40 капель на половину стакана воды.

Наверное, в наше время мало кто догадывается, что среди беспощадно уничтожаемых сорняков, досаждающих дачникам, также встречаются лекарственные растения. Среди таких растений можно отметить обыкновенный полевой вьюнок. Настойка из этого растения является прекрасным слабительным и мочегонным средством. Вот рецепт этой настойки.

Настойка вьюнка полевого

Требуется: 1 часть листьев и цветков вьюнка полевого и 5 частей 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Хорошо промытые и нарезанные растительные компоненты залейте спиртом и настаивайте в прохладном темном месте 14 дней. Затем полученный раствор профильтруйте и храните в прохладном месте в бутылке из темного стекла.

Способ применения. Данную настойку применяют 3 раза в день по 15–30 капель в зависимости от надобности.

Немалыми целебными свойствами обладают плоды, цветки и кора такого теплолюбивого дерева, как конский каштан. Приготовленное из него снадобье отлично помогает при ревматизме, ишемической болезни сердца, при варикозном расширении вен, спазмах сосудов, тромбофлебите, при геморрое, подагре, катарах бронхов, при хронических расстройствах пищеварения и нарушении секреций желчи, при язвах голени. Также данная настойка рекомендуется для профилактики инфаркта миокарда, для укрепления стенок вен и капилляров, для понижения излишней свертываемости крови. Кроме того, эта настойка способствует постепенному размягчению и рассасыванию образовавшихся тромбов, а также предупреждает их образование в кровеносных сосудах. Приготовьте эту настойку, и вы не пожалеете!

Настойка каштановая

Требуется: 50 г плодов или цветков конского каштана, 600 мл 45 %-ной водки «Сибирская» (можно использовать любую другую с аналогичным содержанием спирта, но без ароматических добавок) или спирта 50 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Цветки или измельченные орехи конского каштана залейте водкой или спиртом и настаивайте в темном и теплом месте 14 дней, не забывая ежедневно взбалтывать. Затем полученный настой процедите и залейте в бутыль из темного стекла. Храните готовую настойку в темном месте.

Способ применения. Рекомендуется принимать каштановую настойку 3–4 раза в день по 30–40 капель. Курс лечения – от 3 до 4 недель.

При невралгиях и миалгиях данную настойку можно применять и для ванн.

Хорошими лечебными свойствами обладает настойка, рецепт которой мы приводим ниже. Ее применение рекомендуется при гепатите, гепатохолецистите, заболеваниях желчных путей и печени, при обострения хронических холециститов (без повышения температуры), при желчно-каменной болезни и дискинезии желчного пузыря.

Эта настойка применяется в акушерско-гинекологической практике: например, при

кровотечениях, связанных с воспалительными процессами, при атонических кровотечениях в послеродовой период, а также при субинволюции матки и некоторых других заболеваниях.

Настойка из листьев барбариса

Требуется: 1 часть листьев барбариса и 5 частей 40 %-ного спирта.

Способ приготовления. Вымытые барбарисовые листья поместите в посуду из темного стекла и залейте спиртом. Настаивайте в темном и прохладном месте в течение 14 дней. Затем профильтруйте и храните готовую настойку в темной посуде в темном прохладном месте.

Способ применения. Барбарисовую настойку рекомендуется принимать 3 раза в день по 25–30 капель. Примерный срок курса лечения – 2–3 недели.

Многие, наверное, знают о полезности такого «сорного» травяного растения, как крапива. Она употребляется домохозяйками при консервировании, заготовках на зиму, добавляется в различные кулинарные блюда и т. п. Так почему бы не приготовить из этого богатого витаминами растения лекарственную настойку? Тем более что она поможет снова обрести легкость в движениях, избавит от склероза, улучшит состав крови и работу сердца в целом. С помощью настойки из крапивы человек снова делается здоровым и бодрым!

Настойка крапивы

Требуется: 2/5 части молодой майской крапивы, 5 частей водки (на бутылку водки – 200 г крапивы).

Способ приготовления. Промытые и нарезанные листья молодой крапивы залейте водкой и, обвязав горлышко бутылки марлей, настаивайте следующим способом: первые сутки оставьте бутылку с настойкой на окне, затем поставьте ее в темное место при комнатной температуре, где настаивайте в течение 8 суток.

После этого настойку профильтруйте и храните в посуде из темного стекла.

Способ применения. Настойку из крапивы принимайте по 1 ч. л. за полчаса до еды и перед сном. Курс укрепления организма этим настоем – пока не кончится содержимое бутылки.

Если вы страдаете бесплодием, воспалением придатков или предстательной железы, какими-либо воспалительными заболеваниями матки, непроходимостью труб или хроническим воспалением мочевого пузыря и мочевых путей с наличием в моче гноя, то мы настоятельно порекомендовали бы вам использовать следующую настойку. Однако перед ее применением не забудьте проконсультироваться у вашего лечащего врача.

Настойка грушанки

Требуется: 0,5 л 40 %-ного спирта и 50 г листьев и стеблей грушанки.

Способ приготовления. Хорошо промойте и мелко нарежьте стебли и листья грушанки. После этого залейте растительные компоненты спиртом и оставьте в темном месте на 14 дней. По истечении указанного срока настойку профильтруйте и храните в темной бутылке в темном прохладном месте.

Способ применения. Рекомендуется принимать данную настойку 3 раза в день по 30–40 капель.

При самых разнообразных простудных заболеваниях, а также просто как раздражающее средство, применяемое наружно (для растирания и компрессов), при невралгиях, радикулитах, миозитах, ревматизме, кашле, прострелах, ишиасе и промерзании вам и вашей семье очень пригодится следующая настойка.

Настойка на красном жгучем перце

Требуется: 0,5 л 40 %-ного спирта и 75 г жгучего красного перца.

Способ приготовления. Нарежьте набольшими ломтиками стручки перца, очищенные от сердцевинок с семенами. Залейте перцовые ломтики спиртом и настаивайте 14 дней, после

чего полученную настойку профильтруйте и отожмите. Храните в прохладном и темном месте.

Способ применения. Данную настойку применяют в основном наружно – в компрессах и растираниях. Но при кашле и болях в горле простудного характера можно добавить 5–6 капель настойки в 1 ст. л. воды и принимать 3 раза в день в комплексе с растираниями и компрессами.

Все мы знаем кустарниковое растение, красиво цветущее в мае, – речь идет о сирени. Но, вероятно, немногие знают о том, что, кроме эстетического удовлетворения, это растение способно принести человеку и здоровье, особенно людям, страдающим ревматизмом, подагрой и отложениями солей в суставах. Настойка из сирени – это радикальное и проверенное средство против лихорадки и малярии. Итак, вот рецепт, который наверняка поможет многим людям.

Настойка сирени

Требуется: 0,5 л 40 %-ного спирта и 50 г молодых свежих листьев сирени.

Способ приготовления. Хорошо промойте листья сирени и наполните ими бутылку из темного стекла. Сверху залейте спиртом и хорошо взболтайте. Настаивайте в темном месте с комнатной температурой в течение 2 недель.

Способ применения. Настойку из сиреневых листьев используют как для внутреннего применения, так и для наружного.

Общая рекомендация для применения настойки сирени – 3 раза в день по 30–50 капель до еды, в зависимости от интенсивности заболевания.

При малярии и лихорадке рекомендуется принимать настойку внутрь в течение 3 дней: сначала 1 ч. л. до приступа, на второй день – 1 ч. л. во время приступа и, наконец, на 3-й день – 1 ч. л. после приступа.

Также данная настойка отлично подходит для процедур растирания больных суставов и т. п.

Отличное средство при бессоннице – следующая настойка. Правда, из-за некоторых особенностей действия этой настойки мы не рекомендуем злоупотреблять ею мужчинам.

Настойка из хмеля

Требуется: 1 часть шишек хмеля и 4 части водки (или спирта 70 %-ного).

Способ приготовления. Измельчите шишки хмеля и залейте их водкой или спиртом. Затем поместите в темное место, где оставьте на 14 дней. После указанного срока настойку профильтруйте, отожмите и храните в темном прохладном месте в бутылке из темного стекла.

Способ применения. Обычная дозировка этого средства – 5 капель на 1 ст. л. воды 2 раза в день (первый раз – до еды, второй – непосредственно перед сном).

Немало лечебных возможностей скрыто в такой водной траве, как ряска, которую большинство из нас привыкли брезгливо отталкивать от себя, купаясь в каком-нибудь природном водоеме. Вы не поверите, но даже обычная ряска обладает массой целебных свойств! Поэтому мы рекомендуем вам приготовить из нее настойку, которая поможет вам избавиться от крапивницы, различных аллергических заболеваний, от отеков нервного происхождения (ангионевротические отеки). Также эта настойка хорошо помогает при витилиго и отлично действует как десенсибилизирующее средство.

Настойка из маленькой ряски

Требуется: обыкновенная водка и такое количество ряски, чтобы на каждые 50 г водки приходилось по 1 ч. л. ряски.

Способ приготовления. Отмеренное количество ряски тщательно промойте и поместите в посуду из темного стекла. Затем залейте ее водкой или спиртом соответствующей крепости. Настаивайте в течение одной недели в темном месте при комнатной температуре. После истечения указанного срока настойку профильтруйте и остатки травы отожмите через марлю.

Полученную настойку храните в темном прохладном месте.

Способ применения. Настойку из мелкой ряски применяют 3 раза в день по 15–20 капель на 1/4 стакана воды.

Следующая настойка обладает также немалым количеством полезных свойств. Особенно при таких заболеваниях, как ангина, болезни легких, воспаление гланд и т. п. Причем растение, из которого ее можно без труда приготовить, на территории нашей страны произрастает практически повсюду.

Настойка столетника

Требуется: сахарный песок, листья столетника, обыкновенная водка.

Способ приготовления. Хорошо промытые листья столетника нарежьте достаточно мелко. Поместите их в поллитровую бутылку из темного стекла, наполнив ее примерно до половины. Сверху листья засыпьте сахарным песком примерно на 1/4 от объема бутылки. Обвяжите горлышко посуды марлей и оставьте настаиваться в темном месте на 3 дня. После истечения данного срока долейте получившийся сироп водкой, хорошо перемешайте и оставьте настаиваться еще на 3 дня. Затем полученную горько-сладкую настойку хорошо процедите и отожмите. Хранить настойку столетника следует в темном и прохладном месте.

Способ применения. Рекомендуется принимать 3 раза в день по 1 ст. л. до еды. Курс лечения – до полного вашего выздоровления. Детская доза – по 1 ч. л. также 3 раза в день до еды.

А теперь мы хотим предложить вам настойку из листьев дерева, которое преимущественно растет в Австралии и на прилегающих островах тропического и субтропического пояса. Но из-за многочисленных целебных свойств это растение стали выращивать во многих странах мира со сходными климатическими условиями. Наверное, вы уже догадались – это эвкалипт. Из-за того что это растение чрезвычайно теплолюбиво, настойку из него продают в аптеках в готовом виде. Но если вам повезло и вы смогли достать абсолютно свежие листья этого чудо-растения, то вы сможете самостоятельно приготовить такую настойку, которая ничуть не будет уступать по целебным свойствам аптечной, а может, даже и превосходить ее!

Настойка, рецепт которой мы предлагаем вам ниже, рекомендуется к применению как внутрь, так и наружно: при кашле различного происхождения, при гриппе и других простудных заболеваниях, при малярии, при острых кишечных и желудочных заболеваниях, заболеваниях дыхательной системы (например, при абсцессах легких, ларингитах, насморке, трахеитах, гнилостных и катаральных бронхитах). Для растирания: при ревматических болях, при радикулите, при невралгии и т. п. Для промывания и примочек: при гнойных маститах и некоторых гнойничковых заболеваниях кожи (по рекомендациям лечащего врача), при гнойных язвах, флегмонах, роже, абсцессах. Также эту настойку применяют и в акушерско-гинекологической практике для спринцевания при язвах и эрозии шейки матки (в виде раствора 1 ч. л. настойки на 1 стакан чуть теплой кипяченой воды).

Настойка эвкалипта

Требуется: свежие листья эвкалипта, 1 бутылка (0,5 л) водки, сахарный песок.

Способ приготовления. Хорошо вымытые листья эвкалипта измельчите и наполните ими бутылку из темного стекла на одну треть. Затем сверху досыпьте сахарный песок до половины бутылки и завяжите ее горлышко марлей. После этого поставьте склянку в темное и теплое место на 3–4 суток до получения сиропа. По истечении данного срока долейте сверху водкой, тщательно перемешайте и оставьте в темном месте с комнатной температурой на 7 дней. После недели отстаивания настойку процедите, отожмите и залейте в такую же темную бутылку, где и храните в прохладном и темном месте.

Способ применения. Рекомендуется принимать внутрь 3 раза в день по 20–30 капель на четверть стакана теплой кипяченой воды, а также для растирания, примочек и промывания гнойничковых дефектов и поражений кожи. В зависимости от степени поражения кожи настойку нужно разбавлять кипяченой водой.

Следующую настойку назначают при таких заболеваниях, как ангина, стоматит, понос различного происхождения, энтероколит, различные кровотечения – обильные менструации, маточные, желудочные, геморроидальные кровотечения, а также кровохарканье у больных туберкулезом.

Трава, являющаяся растительной основой для данной настойки, называется кровохлебкой лекарственной.

Настойка кровохлебки лекарственной

Требуется: 1 часть корней кровохлебки лекарственной на 5 частей спирта 70 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Хорошо промытые корни кровохлебки лекарственной поместите в бутылку из темного стекла и залейте спиртом. Оставьте настаиваться в темном прохладном месте 10 дней. После указанного срока настойку профильтруйте и отожмите. Хранить готовую настойку следует в темном прохладном месте в бутылке из темного стекла.

Способ применения. Обычная дозировка настойки из кровохлебки лекарственной – 3–4 раза в день по 30–50 капель за полчаса перед едой.

Если вы знакомы с таким растением, которое носит название родиола розовая (а в народе попроще – золотой корень), то мы хотим порекомендовать вам приготовить следующую настойку. Она способна вам помочь при таких симптомах, как повышенная утомляемость, вегетососудистая дистония, импотенция, астеническое состояние, снижение работоспособности и т. п. Но т. к. данное растение можно рекомендовать к употреблению далеко не всем, поскольку имеются некоторые противопоказания, то мы рекомендуем перед его употреблением проконсультироваться с вашим лечащим врачом.

Кроме того, настойку из золотого корня (или родиолы розовой – кому как нравится) не рекомендуется принимать перед сном, т. к. она имеет чрезвычайно возбуждающее действие.

Настойка золотого корня (родиолы розовой)

Требуется: 1 весовая часть золотого корня (родиолы розовой), 10 частей простой водки (желательно без искусственных ароматических добавок).

Способ приготовления. Измельчите тщательно промытые корни родиолы розовой и наполните ими бутылку с расчетом последующего заполнения остатка водкой или 40 %-ным спиртом. Затем залейте доверху водкой. Напоминаем, что стекло, из которого изготовлена бутылка, должно быть темным. Все компоненты перемешайте и настаивайте в течение 20 дней в темном месте при комнатной температуре. После истечения указанного срока настойку необходимо процедить и залить в бутылку из темного стекла. Хранить готовую настойку следует в прохладном темном месте.

Способ применения. 2–3 раза в день за полчаса перед едой по 5—10 капель. Есть особая дозировка, применяемая в психиатрии: первое время 2–3 раза в день по 10 капель, затем постепенно увеличивают до 30–40 капель. При этом продолжительность курса лечения составляет от одного до двух месяцев.

Если вам вполне доступно такое растение, как элеутерококк, то из его корней вы сможете приготовить прекрасную настойку, которая будет помогать в том случае, если вам необходимо улучшить общее состояние организма, улучшить самочувствие при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, свести к минимуму утомляемость при физических нагрузках и значительно улучшить зрение и слух. Также данная настойка помогает при ревмокардите, повышает умственную работоспособность человека, значительно снижает уровень холестерина в крови при атеросклерозе с преимущественным поражением коронарных сосудов и аорты.

Если вы уже решили, что вам подойдет данная настойка, то вот рецепт ее приготовления.

Настойка элеутерококка

Требуется: 1 часть высушенных и измельченных корней элеутерококка на 5 частей обыкновенной водки.

Способ приготовления. Засыпьте подготовленные (высушенные и измельченные) корни элеутерококка в посуду из темного стекла и залейте сверху отмеренным количеством водки или 40 %-ного спирта. Настаивайте в течение 14 дней в темном месте при комнатной температуре, не забывая периодически взбалтывать содержимое. По истечении указанного срока настой профильтруйте и храните в бутылке из темного стекла в прохладном и защищенном от яркого света месте.

Способ применения. Рекомендуется принимать данную настойку 2–3 раза в сутки по 1/2 ч. л.

Следующую настойку мы рекомендуем приготовить и употреблять тем людям, которые страдают от гипертонии 1-й и 2-й степени, сердечно-сосудистых неврозов и бессонницы. Кроме того, при ее употреблении снижаются функциональные расстройства нервной системы и устраняются болевые ощущения в области сердца.

Настойка шлемника байкальского

Требуется: листья и стебли шлемника байкальского и 70 %-ный спирт в соотношении весовых частей 1: 5.

Способ приготовления. Хорошо промытые и нарезанные листья и стебли шлемника байкальского поместите в посуду из темного стекла и залейте спиртом. Настаивайте в темном месте при комнатной температуре в течение 2 недель. Затем полученный настой профильтруйте и храните его в темном и прохладном месте в бутылке из темного стекла.

Способ применения: обычная рекомендация по употреблению настойки из шлемника байкальского – 2–3 раза в день перед едой по 20–30 капель.

Если вас замучила депрессия и вам требуется какое-нибудь тонизирующее средство, если вы переутомляетесь и умственно, и физически, а также при гепатитах, неврастении, астенических и астено-депрессивных состояниях вам необходима следующая настойка, рецепт которой мы вам и предлагаем.

Настойка аралии маньчжурской

Требуется: 1 весовая часть корней аралии маньчжурской и 5 частей 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Засыпьте подготовленные (тщательно промытые и измельченные) корни аралии маньчжурской в посуду из темного стекла и залейте их спиртом. Затем закройте бутылку, все хорошо взболтайте и оставьте в темном месте при комнатной температуре на 14 дней. По истечении указанного срока настой профильтруйте и отожмите. Готовую настойку необходимо сохранять в прохладном месте, защищенном от света.

Способ применения. Как правило, срок лечения настойкой аралии маньчжурской – 20–25 дней. Но при необходимости курс можно повторить с перерывом в 14 дней. Рекомендуемая дозировка: 2–3 раза в день по 30–40 капель.

Казалось бы, клевер – обычная луговая трава, которую очень любят коровы. Но ведь не зря они ее полюбили. Наверное, это и приметили наши предки, и поэтому они оставили нам в наследство рецепт замечательной настойки, которая помогает при атеросклерозе с нормальным артериальным давлением, сопровождающемся головными болями и шумом в ушах.

Правда, нужно учесть такую особенность, что из этого растения нас интересуют лишь облиственные цветущие верхушки, да и то только те, что собраны в начале цветения.

Настойка красного клевера

Требуется: 1 бутылка (0,5 л) водки, 40 г цветков.

Способ приготовления. Выберите чистые цветки красного клевера (так как промывать их не рекомендуется, но при необходимости все же можно слегка сполоснуть холодной водой), заполните ими бутылку из темного стекла и залейте сверху водкой. Хорошенько

взболтайте и оставьте настаиваться в темном и прохладном месте на 14 дней. По истечении указанного срока настой процедите и отожмите. Хранить готовую настойку следует в темном и прохладном помещении в бутылке из темного стекла.

Способ применения. Принимают 1 раз в день перед обедом или перед сном по 20 г. Курс прохождения лечения – 3 месяца с перерывом в 10 дней после каждого месяца. Его можно повторить через полгода.

Следующая настойка отлично подойдет тем, у кого проблемы с аппетитом и слабое желчеотделение. Также эта настойка повышает секрецию пищеварительных желез и обладает противоглистным действием.

Настойка из травы золототысячника

Требуется: 1 весовая часть измельченной и промытой травы золототысячника и 5 частей обыкновенной водки или спирта 40 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Приготовленную траву залейте водкой или спиртом и настаивайте в темном месте при комнатной температуре, не забывая периодически встряхивать содержимое, в течение 1 или 2 недель. По мере готовности настойки, ее профильтровывают, отжимают и процеживают. Хранят эту настойку обычным способом – в темном и прохладном месте.

Способ применения. Настойку принимают 1–2 раза в день за 20–30 мин перед едой по 15–20 капель.

При излишней раздражительности и плохом сне, а также при импотенции, хроническом алкоголизме и психическом переутомлении мы настоятельно рекомендуем попробовать вам провести лечение следующей настойкой.

Настойка из левзеи сафлоровидной (другое название этой травы – маралий корень)

Требуется: корневища с корнями левзеи сафлоровидной и спирт 70 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Хорошо промытые и измельченные корневища с корнями левзеи сафлоровидной залейте спиртом из соотношения 1: 1. Настаивайте в темном прохладном месте в течение 14 дней. Затем профильтруйте, отожмите и храните в темном прохладном месте.

Способ применения. Рекомендуется принимать эту настойку 2–3 раза в день примерно за полчаса до еды по 20–30 капель. Продолжительность курса лечения в зависимости от результатов – 2–3 недели.

Как и предыдущая настойка, следующая тоже способна в какой-то мере избавить человека, страдающего алкоголизмом, от этого пагубного пристрастия. Однако этот рецепт пришел к нам из давних времен, поскольку и тогда хватало любителей «заложить за воротник».

Настойка из корней любистка

Требуется: 1/2 бутылки обыкновенной водки, 1 корень любистка средних размеров, 2 листика лавра благородного.

Способ приготовления. В половину бутылки водки положите корень любистка и лавровые листы. Настаивайте в течение 14 дней в темном месте.

Способ применения. Страдающему от алкоголизма дайте выпить стакан полученной настойки, и у него возникнет отвращение к спиртным напиткам.

Следующая настойка рекомендована к употреблению тем людям, которые испытывают излишне повышенный тонус симпатической нервной системы, дисменорею и половое перевозбуждение. Также эту настойку применяют для успокоения больных истерией. Общее же действие настойки, рецепт которой приведен ниже, успокаивающее и обезболивающее.

Настойка сон-травы

Требуется: 1 весовая часть свежей, промытой и измельченной сон-травы и 5 частей 70 %-ного спирта (допускается также использовать и обыкновенную водку).

Способ приготовления. Подготовленные компоненты перемешайте в бутылке из темного стекла и поставьте настаиваться в защищенное от света прохладное место на 1–2 недели. Когда этот срок пройдет, готовую настойку профильтруйте и храните в темном и прохладном месте.

Способ применения. Данную настойку принимают по мере необходимости по 40–50 капель на четверть стакана холодной кипяченой воды.

Если вам доступно такое растение, как пион уклоняющийся, то вы без особого труда сможете приготовить настойку, которая повысит вашу работоспособность, окажет противосудорожное и успокаивающее действие. Кроме того, настойку из пиона уклоняющегося рекомендуют употреблять при бессоннице и неврастеническом состоянии.

Настойка пиона уклоняющегося

Требуется: 1 весовая часть смеси нарезанных стеблей, листьев и корней пиона уклоняющегося и 10 частей обыкновенной водки или спирта 40 %-ной концентрации.

Способ приготовления. Приготовленную растительную смесь залейте необходимым количеством водки или спирта, хорошо перемешайте и оставьте в темном и прохладном месте на 2–3 недели, не забывая периодически встряхивать бутылку с компонентами. После указанного срока настойку процедите и налейте в бутылку из темного стекла. Храните так же, как и другие виды настоек, в прохладном темном месте.

Способ применения. Данную настойку применяют 3 раза в день по 30–40 капель. Продолжительность курса лечения – 25–30 дней.

Настойка, рецепт которой мы также представляем вашему вниманию, обладает ничуть не меньшими целебными свойствами, чем все настойки, перечисленные выше.

Ее действие распространяется на такие заболевания, как сахарный диабет, ревматизм, сепсис, гипертония, стенокардия, геморрой, геморрагический диатез, гастриты и язвенные колиты, язвы желудка и двенадцатиперстной кишки, склеротическое перерождение кровеносных сосудов и стенок, болезни почек и печени, капиллярные кровоизлияния токсического происхождения (принимать вместе с витамином С, например при отравлениях салицилатами, мышьяковыми препаратами), сыпной тиф, понос, тромбофлебит, ранние стадии туберкулеза. Также данная настойка имеет противоглистные свойства.

Кроме всего перечисленного, эту настойку предписывают принимать для профилактики внутренних кровотечений самого разного происхождения (например, в сетчатку глаз, в сердце и мозг). Более того, также практикуется и широкое наружное применение данной настойки в виде примочек для смачивания тампонов, салфеток, компрессов. Например, при лечении фурункулезов и карбункулезов, чешуйчатого лишая, экземы, ушибов, грибковых заболеваний, легких и средних ранений, ячменя на веках глаз, при обморожениях, трофических язвах, груднице (маститах), при парапроктитах (воспаление клетчатки вокруг слепой кишки), при ожогах 1, 2 и 3 степеней тяжести и т. д.

Еще эта настойка применяется для орошения ран, промывания гнойных полостей, и в разбавленном виде (5—10 %-ный водный раствор) для смазывания кожи головы – от выпадения волос.

Настойка софоры

Требуется: сушеные или свежие плоды софоры (бобы) и спирт 70 %-ной концентрации.

Способ приготовления. При изготовлении настойки из свежих плодов софоры их заливают спиртом в весовом соотношении 1: 1. А если вы используете сушеные бобы, то весовое соотношение плодов и спирта должно быть 1: 2. Плоды поместите в посуду из темного стекла и залейте спиртом. Поставьте в темное место при комнатной температуре на 3 недели. По истечении указанного срока настойку профильтруйте, отожмите и храните в бутылке из темного стекла в сухом прохладном месте, защищенном от яркого света.

Способ применения. Как применять настойку софоры наружно, мы указали выше. При

внутреннем же применении обычно назначаются следующие пропорции: в начале курса лечения – 4–5 раз в день по 10 капель, затем необходимо сделать постепенный переход к употреблению 2–3 раза в день по 1 ч. л.

Следующая настойка будет являться просто незаменимым средством для тех, кто страдает от полиартрита и ревматизма.

Настойка сабельника (декопа)

Требуется: высушенная трава сабельника и обыкновенная водка (также можно использовать и спирт 70 %-ной концентрации).

Способ приготовления. Нарежьте сухие стебли сабельника небольшими соломинками (примерно 1–2 см). Засыпьте траву в бутылку примерно на треть с половиной от объема посуды и залейте водкой или спиртом. Поставьте настаиваться при комнатной температуре в темное место на 3 недели. После завершения этого срока настойку профильтруйте и храните в бутылке из темного стекла в прохладном и защищенном от яркого света месте.

Способ применения. Постепенно доведите прием настойки сабельника от 1 ч. л. до 1 ст. л. по 3 раза в день. Если случай особой тяжести состояния здоровья, то можно принимать по 1 маленькой рюмке 3 раза в день. Для полного достижения желаемого эффекта рекомендуется выпить приблизительно 1 л данной настойки. Кроме того, настойку сабельника применяют для компрессов и растирания больных суставов.

При подагре, болезнях почек и для ускорения сращивания переломов мы рекомендуем вам приготовить и употреблять следующую настойку.

Настойка коры эвкомии

Требуется: 1 весовая часть коры эвкомии и 5 весовых частей обыкновенной водки.

Способ приготовления. Измельчите кору эвкомии и залейте ее водкой или спиртом соответствующей консистенции в посуде из темного стекла.

Настаивайте в темном месте при комнатной температуре в течение 10 дней. После этого раствор профильтруйте и отожмите. Храните полученную настойку в темном и прохладном месте в той же бутылке.

Способ применения.

Если вы сами или кто-либо из ваших близких страдает от таких заболеваний, как цирроз печени, воспаления или заболевания мочевыводящих путей, то вам просто необходимо приготовить и употреблять следующую настойку.

Настойка колючелистника

Требуется: 1 весовая часть подготовленной травы колючелистника, 10 частей водки или 70 %-ного спирта.

Способ приготовления. Хорошо промытые листья и стебли колючелистника мелко нарежьте и засыпьте в бутылку из темного стекла. Залейте сверху спиртом или водкой и настаивайте в темном прохладном месте в течение 7—10 дней. После этого настойку процедите и отожмите. Храните готовую настойку колючелистника в сухом, прохладном и защищенном от яркого света месте.

Способ применения. Настойку колючелистника рекомендуется принимать 2–3 раза в день по 15–20 капель.

При самых различных формах астении и при неврастении рекомендуется к употреблению настойка из заманихи (научное название – эхинопанакс высокий). При употреблении данной настойки появляются работоспособность и бодрость, значительно улучшается сон. Вы избавитесь от раздражительности и утомляемости.

Настойка заманихи (эхинопанакса высокого)

Требуется: 1 весовая часть корней заманихи и 5 весовых частей обыкновенной водки

(также можно использовать спирт 70 %-ной крепости).

Способ приготовления. Тщательно вымойте и измельчите корни заманихи. Поместите их в бутылку из темного стекла и залейте сверху водкой или спиртом. Поставьте на 7—10 дней в темное место для настаивания при комнатной температуре. По истечении указанного срока настой профильтруйте и отожмите. Готовую настойку храните в прохладном темном месте в той же бутылке.

Способ применения. Рекомендуемая дозировка приема настойки заманихи – 2–3 раза в день по 30–40 капель перед едой.

Курс проведения лечения – около 1 месяца.

Рецепт следующей настойки достался нам в наследство от наших предков. Причем это средство, проверенное уже не одним поколением. Сфера его применения – лечение астмы.

Настойка корней бедренца-каменоломки

Требуется: 2 весовые части корней травы бедренец-каменоломка, 5 весовых частей обыкновенной водки или спирта 70 %-ной крепости.

Способ приготовления. Хорошо промытые и измельченные корни бедренца-каменоломки поместите в бутылку из темного стекла и залейте сверху водкой или 70 %-ным спиртом. Настаивайте в темном месте при комнатной температуре примерно 8—10 дней. Затем раствор процедите и отожмите. Храните полученную настойку в бутылке из непрозрачного стекла в темном прохладном месте.

Способ применения. Настойку из бедренца-каменоломки рекомендуется принимать 4–5 раз в день, разбавляя 30 капель в 1 ст. л. воды.

Итак, мы надеемся, что рецепты лекарственных средств, приготовленных вами с использованием водки, помогут обрести здоровье вам и вашим близким.

ЗАБОЛЕВАНИЯ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ, ЛОР-ОРГАНОВ И ВИРУСНЫЕ ИНФЕКЦИИ

Грипп

При гриппе вам прекрасно помогут следующие средства.

1. *Требуется:* 250 г водки, 20 г корня борца.

Способ приготовления. Натрите корень на мелкой терке, залейте его водкой и плотно закройте крышкой. Оставьте настойку на неделю, затем процедите состав, перелейте в бутыль и поставьте в прохладное место. Настойка долго сохраняет свои лечебные качества.

Способ применения. Натирайте спину и грудь на ночь в течение недели.

2. *Требуется*: 250 г водки, 1 горький перец, гвоздика.

Способ приготовления. Положите перец в емкость с водкой и дайте настояться 2–3 недели, затем добавьте немного гвоздики.

Способ применения. При первых признаках заболевания выпейте 1/2 стакана перцовки на ночь и хорошо укутайтесь одеялом. Если начнется усиленное потоотделение, меняйте одежду и постельное белье. На следующую ночь процедуру повторите. Как правило, такого двукратного применения достаточно, чтобы остановить заболевание.

3. *Требуется:* 250 г водки, 20 г листьев березы повислой.

Способ приготовления. Листья березы залейте водкой и плотно закройте крышкой. Дайте составу постоять 2 недели. Затем перелейте настойку в бутыль и поставьте в холодильник. Раствор долгое время сохраняет свои лечебные свойства.

Способ применения. Пейте 3 раза в день после еды по 1 ст. л. в течение 1 недели.

4. *Требуется*: 250 г водки, 2 ст. л. меда, черный перец горошком.

Способ приготовления. Вылейте водку в эмалированную посуду, добавьте мед, несколько горошин и поставьте на медленный огонь. Доведите раствор до кипения, снимите его и немного остудите.

Способ применения. При первых признаках гриппа примите 1/2 стакана состава на ночь. Пейте его следующим образом: сделав небольшой глоток, как можно дольше подержите его

во рту и только потом глотайте. Выпив таким образом настойку, ложитесь в кровать, укрывшись теплым одеялом.

В качестве противовоспалительного средства можно использовать настойку аралии маньчжурской.

5. *Требуется:* 250 г водки, 30 г корня аралии маньчжурской.

Способ приготовления. Натрите корень на мелкой терке, залейте водкой, настаивайте 30 дней. Затем процедите состав, перелейте его в бутыль и поставьте в прохладное место.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л. 2 раза в день после еды на протяжении всей болезни.

Следующий бальзам поможет вашему организму справиться с инфекцией.

6. *Требуется:* 1/3 стакана водки, по 20 г масла и венецианского терпентина, по 10 г пчелиного воска (не растопленного) и розовой воды, 5 г красного сандала в порошке, 1 г камфары в порошке.

Способ приготовления. Масло, пчелиный воск, розовую воду, водку и сандал тщательно размешайте, поставьте смесь на огонь. Кипятите ее 30 мин, помешивая деревянной лопаточкой. Добавьте венецианский терпентин и продолжайте размешивать еще 1 мин, затем снимите смесь с огня. Остудите и добавьте в камфару, снова тщательно перемешайте и, процеживая через мелкое ситечко, перелейте жидкость в другой сосуд. Когда бальзам застынет, разрежьте его крест-накрест. Это делается для того, чтобы жидкие частицы осели на дно. Затем переложите его в глазурованный глиняный горшок и поставьте в прохладное место.

Способ применения. Натирайтесь на ночь на протяжении всей болезни.

Парагрипп

Для снятия высокой температуры при парагриппе можно воспользоваться следующими рецептами.

1. *Требуется*: по 1/2 стакана водки и кипяченой воды.

Способ приготовления. Смешайте водку с водой.

Способ применения. Обтирайтесь смесью до снижения температуры. Процедуру повторяйте по мере необходимости, но не чаще 3 раз в день.

2. *Требуется*: по 2 ст. л. водки и черного чая, 20 г ягод или листьев малины, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Чай и малину заварите кипятком. Дайте настояться 10–15 мин. Налейте чай в чашку (при необходимости разбавьте чай кипятком), добавьте в него водку.

Способ применения. Выпейте чашку чая, укутайтесь и хорошо пропотейте. Процедуру повторяйте 2–3 раза в день.

3. *Требуется:* по 1/2 стакана водки и 30 %-ного яблочного уксуса.

Способ приготовления. Смешайте водку с уксусом.

Способ применения. Натирайте этим составом подмышечные впадины, грудь, спину, ноги. Процедуру повторяйте утром и вечером в течение 3 дней.

Ангина

Одним из первых признаков ангины является боль в горле. Если у вас нет температуры, сделайте следующие компрессы.

1. *Требуется*: 2–3 ст. л. водки, небольшой кусок марли, пергамент, вата, бинт, шарф или кусок теплой ткани.

Способ приготовления. Смочите кусок марли в водке и приложите его на область горла, сверху поместите пергамент, затем вату таким образом, чтобы она перекрывала два предыдущих слоя. Зафиксируйте компресс бинтом, сверху завяжите шарфом или теплой тканью.

Способ применения. Ставьте компресс перед сном на 20–30 мин. После снятия закутайте шею шарфом. Процедуру повторяйте каждый вечер в течение 5–6 дней.

2. *Требуется*: по 2 ст. л. водки и уксуса, небольшой кусок марли, пергамент, вата, бинт, шарф или кусок теплой ткани.

Способ приготовления. Смешайте водку с уксусом и намочите в растворе кусок марли или материала, поместите его на область горла, сверху положите пергамент, затем вату, перекрывая два предыдущих слоя. Зафиксируйте компресс бинтом, сверху завяжите шарфом или теплой тканью.

Способ применения. Компресс держите не более 15 мин. Ставьте его лучше на ночь, после немедленно ложитесь в постель и хорошо укройтесь. Процедуру повторяйте в течение 5 дней перед сном.

Ринит

При насморке в домашних условиях не сложно приготовить отличные капли.

1. *Требуется:* 1 ч. л. водки, 100 г моркови, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Натрите морковь на мелкой терке и выдавите сок, тщательно смешайте его с медом и водкой.

Способ применения. Закапывайте в каждый носовой ход по 1–2 капли 3 раза в день. Для полного выздоровления, возможно, потребуется от одной до двух недель.

2. *Требуется:* по 1 ч. л. водки и меда, 1 лист алоэ.

Способ приготовления. Лист алоэ мелко нарежьте и выдавите из него сок, добавьте в него водку и мед и хорошо размешайте.

Способ применения. Закапывайте в каждый носовой ход по 1 капле 3 раза в день.

3. *Требуется*: по 1 ч. л. водки и воды, 1 лист каланхоэ.

Способ приготовления. Растение мелко нарежьте и выдавите из него сок, добавьте водку и воду и тщательно все перемешайте.

Способ применения. Закапывайте в каждый носовой ход по 1 капле 3 раза в день в течение 4–5 дней.

Тонзиллит

При болях в горле и нарывах народная медицина советует ингаляции.

1. *Требуется*: 1/2 стакана водки, 20 г цветков ромашки, 1 ст. л. меда, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Ромашку залейте холодной водой и доведите до кипения. В водку добавьте мед и немного нагрейте над огнем.

Способ применения. Поставьте состав перед собой, накройтесь большим полотенцем или одеялом и 20–25 мин вдыхайте исходящие пары. После процедуры выпейте водку с медом, лягте и хорошо укутайтесь. Проводите процедуру лучше на ночь, 3–4 вечера подряд.

При тонзиллитах показаны всевозможные полоскания горла.

1. *Требуется*: 1 ст. л. водки, по 10 г цветков календулы и ромашки, 1 л воды.

Способ приготовления. Смешайте календулу с ромашкой и залейте кипятком. Настаивайте 20 мин. Процедите через мелкое ситечко и добавьте водку.

Способ применения. Полощите горло 2–3 раза в день на протяжении недели.

2. *Требуется*: 1 ст. л. водки, по 1 ч. л. соли и соды, 2 капли йода, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. В горячую воду добавьте соль, соду, йод, водку и хорошо перемешайте.

Способ применения. Полощите горло 2–3 раза в день 2 дня подряд, затем сделайте перерыв на 1 день, после чего повторяйте процедуру еще 2 дня.

3. *Требуется*: 1 ч. л. водки, 10 г базилика огородного, соль, 250 мл воды.

Способ приготовления. Базилик залейте холодной водой и кипятите 10–15 мин. Дайте настояться 40 мин, затем процедите через ситечко, добавьте водку, немного соли и хорошо перемешайте.

Способ применения. Полощите горло 3 раза в день в течение 3–4 дней.

Бронхит

При бронхитах у больных нередко появляются кашель, температура.

Средства от кашля

1. *Требуется*: 2–3 ст. л. водки, кусок марли или ткани, пергамент, вата, бинт, теплая шаль *или одеяло*.

Способ приготовления. Смочите марлю или ткань в водке и приложите на грудь, сверху положите пергамент, так чтобы он перекрывал верхний слой. Укройте ватой и зафиксируйте компресс бинтом.

Способ применения. Выполняйте процедуру на ночь в течение 1–2 недель через день. Компресс держите не более 20–25 мин.

2. *Требуется:* 250 г водки, 1/2 стакана сока из свежей вероники лекарственной.

Способ приготовления. Сок смешайте с водкой (1: 1) и оставьте на 10 дней, затем раствор процедите и добавьте оставшуюся водку. Раствор перелейте в бутыль, плотно закройте и поставьте в прохладное место.

Способ применения. Натирайтесь на ночь на протяжении нескольких дней до полного выздоровления.

3. *Требуется*: 1/2 стакана водки, 150 г картофеля, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления. Сварите картофель в мундире и положите его в полиэтиленовый пакет, немного разомните через него и заверните в кусок фланели. Приложите сверток к груди и зафиксируйте бинтом. Далее растворите мед в водке.

Способ применения. Поставив компресс, выпейте приготовленный состав и лягте. Эти процедуры проводите на ночь при первых признаках заболевания и только в том случае, когда нет температуры. Компресс можете оставить на всю ночь. Для исцеления, как правило, достаточно 3–4 процедур.

Пневмония

Для снятия высокой температуры при пневмониях воспользуйтесь следующими средствами:

1. *Требуется*: 1 ст. л. водки, 2 ст. л. зеленого чая, 20 г черноплодной рябины, 1 ч. л. меда, 250 мл воды.

Способ приготовления. В заварочный чайник засыпьте зеленый чай и рябину и заварите крутым кипятком. Дайте настояться 15–20 мин. Налейте в чашку, добавьте водку и мед, размешайте.

Способ применения. Выпейте, лягте в постель и хорошо укутайтесь. Процедуру повторяйте 2 раза в день не менее 3 дней.

2. *Требуется:* 1/2 стакана водки, 10 г свежих цветков или 5 г высушенной коры белой акации.

Способ приготовления. Залейте цветы или кору водкой и настаивайте 10 дней, после этого смесь процедите, перелейте в бутыль, плотно закройте крышкой и поместите в прохладное место.

Способ применения. Принимайте по 20–30 капель 3 раза в день до полного выздоровления. Обычно выздоровление наступает на 5-й день.

При частом сухом кашле воспользуйтесь следующими средствами.

1. *Требуется:* 2 ст. л. водки, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Чеснок пропустите через чеснокодавилку или очень мелко нарежьте. Добавьте к нему мед и водку и хорошо размешайте. Поставьте смесь в прохладное место.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л. 2 раза в день после еды 2 дня, затем сделайте перерыв на 1 день. После перерыва повторите лечение и сделайте еще 1 день перерыва. Если выздоровление не наступило, повторите лечение по такой же схеме.

2. *Требуется:* 2 ст. л. водки, 20 г корня мыльнянки лекарственной, 250 мл воды.

Способ приготовления. Залейте корень мыльнянки холодной водой, доведите до кипения и кипятите 10–15 мин, затем настаивайте 40 мин. Процедите состав и добавьте в него 2 ст. л. водки. Раствор храните в прохладном месте не более 2–3 дней.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. после еды в течение 1 недели.

ЗАБОЛЕВАНИЯ КОЖИ

Можно повлиять на течение болезни и достичь выздоровления больного, страдающего некоторыми кожными заболеваниями, в том случае, если правильно воздействовать на организм составами, содержащими водку. Но требуется точно придерживаться рекомендаций и желательно посоветоваться с лечащим врачом, тем более если вам уже назначен определенный курс лечения. Дело в том, что некоторые лекарственные препараты не допускают сочетания со спиртными напитками.

Экземы

Лечение экземы, предписанное врачом, можно сочетать с некоторыми народными методами. В таком случае вы не только существенным образом облегчите течение болезни, но и приблизите полное выздоровление. Однако не забудьте посоветоваться с врачом, который подскажет, не противопоказано ли вам данное лечение и не надо ли несколько уменьшить дозу, разбавив водочные компрессы или притирания.

1. *Требуется*: 100 г водки, 20 г плодов можжевельника, 15 г листьев шалфея лекарственного, 15 г тысячелистника обыкновенного, 250 мл воды.

Способ приготовления. Залейте измельченные травы кипятком и оставьте в теплом месте на 35–40 мин. После этого процедите и влейте водку.

Способ применения. Используйте в виде компрессов. Наложите смоченную в настойке повязку на пораженное экземой место, сверху укутайте чистой сухой тканью и оставьте компресс на 20 мин. После этого снимите его и ополосните кожу. Делайте компрессы 2 раза в день 2 недели.

В некоторых случаях, когда высыпания на коже не слишком обширны, народная медицина рекомендует проводить притирания из лекарственных трав, настоянных на водке, сочетая их с приемом этого же состава внутрь.

1. *Требуется:* 250 г водки, по 10 г зверобоя продырявленного, листьев подорожника большого, плодов можжевельника и крапивы двудомной, 25 г цветков календулы, 3 ст. л. морковного сока.

Способ приготовления. Измельченное лекарственное сырье залейте водкой и поставьте настаиваться в темном месте на 7 дней.

Способ применения. Принимайте по 10 капель на 30–40 г воды 3 раза в день до еды, сочетая с ежедневным притиранием затронутых экземой участков кожи водочным раствором. Для притираний рекомендуется добавить в 20 г воды 15 капель раствора. Использовать данное средство рекомендуется 2 раза в день в течение 2 недель. Затем сделайте перерыв на 10 дней и повторите лечение.

Дерматиты

Для лечения некоторых видов дерматитов, в частности нейродерматитов, рекомендуется (взрослым) ежедневный прием небольшого количества водочного настоя предложенных трав.

1. *Требуется:* 100 г водки, 15 г корней аира обыкновенного, по 10 г цветков и листьев бузины черной, травы зверобоя продырявленного и коры вяза, 5 г корней девясила высокого, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Травы и корневища измельчите, залейте кипятком и настаивайте 24 ч. После этого настой процедите через марлю, прокипятите, смешайте в горячем виде с водкой и этим кипятком залейте оставшиеся после процеживания корни и травы. Оставьте все это еще на 10 ч. Затем еще раз процедите и получившуюся настойку поставьте на солнце на 2 ч (плотно закрыв герметичной крышкой).

Способ применения. Принимайте 2 раза в день по 2 ч. л. настоя на 1/2 стакана кипяченой воды в течение 2 недель.

Излечению нейродермита также способствует водочный настой на яичной скорлупе.

1. *Требуется*: по 1/2 ч. л. водки и лимонного сока, 1 ч. л. яичной скорлупы.

Способ приготовления. Удалите со скорлупы изнутри пленку, подсушите на воздухе и

измельчите в ступке до состояния муки. Истолченную скорлупу перед употреблением залейте водкой и лимонным соком.

Способ применения. Взрослым рекомендуется прнимать в день по 1 ч. л. состава, разделив ее на 2–4 приема. Курс лечения составляет от одного до трех месяцев, в зависимости от характера и тяжести заболевания. Измельченную скорлупу храните в темном прохладном месте.

Прост в приготовлении, но очень эффективен для наружного применения при многих видах дерматитов настой чистотела.

1. *Требуется*: по 60 г водки и травы чистотела.

Способ приготовления. Свежую траву чистотела пропустите через мясорубку, а затем отожмите сок. Слейте сок в бутыль с герметичной крышкой и оставьте для брожения на 7 дней, периодически открывая бутылку для удаления газов. Полученный сок смешайте с водкой и оставьте в темном прохладном месте еще на 2 дня.

Способ применения. Наносите небольшое количество состава на ватный тампон, которым 2 раза в день смазывайте поврежденную кожу. Курс лечения – 3 недели.

Можете этим настоем лечить не только дерматиты, но и пораженную грибком кожу, а также фурункулез.

Угревая сыпь

Лечение угревой сыпи проводится водочными настоями трав и некоторых овощей нанесением их на поврежденные участки кожи. При этом желательно применять не одно средство, а включать в курс лечения их комплекс.

1. *Требуется*: 1/2 стакана водки, 50 г огурцов, по 2 ч. л. лимонного и яблочного соков, 1 ст. л. морковного сока.

Способ приготовления. Свежий огурец мелко нарежьте, засыпьте в бутыль, залейте водкой, плотно закройте крышкой и оставьте в темном прохладном месте на сутки. Затем раствор процедите, огурцы тщательно отожмите и добавьте к получившемуся лосьону лимонный и яблочный соки. Хорошо перемешайте. Храните лосьон в плотно закрытой посуде, перед употреблением взбалтывайте.

Способ применения. Протирайте ватным тампоном, смоченным в водочной смеси, очищенную кожу лица 2 раза в день. Через 30–40 мин ополосните лицо прохладной водой и нанесите крем. Процедуру проводите каждый день в течение 2 недель.

2. *Требуется*: 250 г водки, по 10 г крапивы, мать-и-мачехи, подорожника, зверобоя и листьев брусники.

Способ приготовления. Измельченные травы залейте водочным раствором и поставьте в темное прохладное место на 4 дня. Затем раствор взболтайте и процедите.

Способ применения. Протирайте ватным тампоном, смоченным в растворе, очищенную кожу лица 2 раза в день в течение 2 недель. Затем сделайте перерыв на 10 дней, после чего при необходимости повторите курс.

3. *Требуется*: 4 ст. л. водки, 1 ст. л. камфарного спирта, по 10 г цветков ромашки, листьев мать-и-мачехи, полевого хвоща, тысячелистника и корня алтея, 250 мл воды.

Способ приготовления. Травы и корень измельчите и залейте кипятком. Поставьте на слабый огонь и варите около 10 мин. После этого отвар охладите и процедите. Добавьте водку и камфарный спирт.

Способ применения. Наносите лосьон на очищенную кожу ватным тампоном 2–3 раза в день (утром и вечером) и оставляйте его на коже высыхать. Курс лечения – 10 дней.

4. *Требуется*: 100 г водки, 20 г ромашки аптечной, 30 г цветков календулы.

Способ приготовления. Залейте измельченную ромашку и календулу водкой. Настаивайте неделю.

Способ применения. Приготовленным лосьоном протирайте лицо 2 раза в день, после чего не вытирайте и не ополаскивайте кожу 30–40 мин. Делайте это в течение 2 недель, а после того как угревая сыпь пройдет, повторяйте процедуру в качестве профилактического средства 1 раз в день не реже 2 раз в неделю.

Псориаз

При псориазе эффективно лечение водочными растираниями. Рекомендуется также прием небольшого количества раствора внутрь, но помните, что надо четко придерживаться рекомендуемых доз и частоты приема.

1. *Требуется*: 50 г водки, по 10 г коры крушины, цветков пижмы, облепихового масла, 15 г цветков ромашки, 250 мл воды.

Способ приготовления. Залейте измельченный сбор кипятком и кипятите 5 мин. Поставьте отвар в темном месте, закрыв крышкой, настаиваться 40 мин. Затем процедите и влейте водку и облепиховое масло. Хорошо перемешайте.

Способ применения. Принимайте по 3 капли готового состава, смешав его с 1/3 стакана теплой кипяченой воды. Курс – 2 недели.

Этим же составом раз в день растирайте тронутые псориазом места. Для этого на 1/3 стакана теплой воды добавьте 1 ст. л. готового лечебного настоя.

Фурункулез

При фурункулезе водочный настой применяется прежде всего в виде компрессов.

1. *Требуется:* 100 г водки, 30 г цветков календулы, 15 г ягод можжевельника, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Измельчите корзиночки цветков календулы и ягоды можжевельника. Залейте их кипящей водой и через 1–2 мин воду слейте. Сразу же после этого цветки и ягоды залейте водкой и оставьте, герметично закупорив, в темном прохладном месте на 20–22 ч. Только после этого настой процедите через сложенную вдвое марлю.

Способ применения. Готовый настой разводите, перед тем как делать компресс (1: 1), теплой водой. Компрессы ставьте небольшие, локально (на фурункулы). Каждый компресс держите 10–15 мин 2–3 раза в день. Повторяйте процедуру в течение 10 дней.

Для лечения некоторых кожных заболеваний рекомендуется использовать не обычную водку, а «Зубровку» или «Вишневку», которые уже в своем составе содержат полезные вещества, способствующие выздоровлению. Так, например, «Вишневка», кроме своих удивительных свойств, помогающих вылечиться от бронхита, обладает также уникальными качествами, способствующими лечению дерматитов и фурункулеза. При фурункулезе рекомендуется делать компрессы с этой водкой, а при дерматозах принимать ее внутрь по 10 г на ночь ежедневно.

ЭНДОКРИННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ И НАРУШЕНИЕ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ

Минеральные вещества, содержащиеся в водочных настойках различных трав, фруктов и т. д., способны оказать благотворнейшее влияние на эндокринную систему человека (а главное – на щитовидную железу) и помогают излечивать от многих заболеваний, связанных с нарушениями деятельности эндокринных желез и органов, с ними связанных.

Авитаминоз

При всех видах авитаминоза, при зимних и весенних недомоганиях вам поможет водочная настойка на листьях брусники.

1. *Требуется*: 250 г пшеничной водки, 20 г листьев брусники.

Способ приготовления. Листья брусники измельчите в ступке деревянным пестиком и залейте водкой, закройте крышкой и настаивайте 5 дней в темном, прохладном месте. Затем процедите через марлевую салфетку.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л., запивая небольшим количеством воды. Курс лечения – не менее 10 дней.

Данная настойка также полезна при отложении солей, подагре и других заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.

Для повышения иммунитета и сопротивляемости организма при авитаминозе поможет

водочная настойка листьев толокнянки и галеги.

1. *Требуется*: 1/2 стакана водки, 20 г листьев толокнянки, 10 г травы галеги.

Способ приготовления. Смешайте водку с измельченными травами, накройте крышкой и настаивайте 4 дня в темном прохладном месте. Затем процедите через марлевую салфетку.

Способ применения. Принимайте 3 раза в день по 1 ст. л., запивая водой, за 1 ч до еды или через 2 ч после еды. Курс лечения – 30 дней, потом сделайте перерыв на 15 дней, затем повтор лечения – 10 дней.

Подобный курс лучше всего проводить зимой и весной при нехватке витаминов в организме, сильной усталости, плохом самочувствии и общем недомогании.

Очень эффективной для лечения авитаминоза является настойка шиповника на водке.

1. *Требуется*: 1/2 стакана водки, 40 г ягод шиповника.

Способ приготовления. Промойте шиповник, растолките в ступке и залейте водкой, настаивайте 5 дней в темном прохладном месте. Затем процедите.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л., запивая небольшим количеством воды, 3 раза в день за 1 ч до еды или через 2 ч после приема пищи. Курс лечения – 30 дней.

При авитаминозе можно попробовать также витаминный водочный напиток.

1. *Требуется*: 1/2 стакана водки, по 60 г ягод шиповника, черники и брусники, 150 г меда или сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Плоды промойте, растолките и залейте прохладной кипяченой водой, накройте емкость крышкой и настаивайте 3–7 дней в темном прохладном месте. Затем настойку перемешайте, слейте воду и подсластите медом или сахаром. Добавьте водку и поставьте на хранение. Настаивайте еще 3 дня.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 2 раза в день за 1 ч до еды. Курс лечения составляет 10 дней.

Подагра

Подагра – одно из самых распространенных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Предлагаем несколько эффективных рецептов ее лечения.

При подагре помогает настойка боярышника.

1. *Требуется:* 1/2 стакана водки, 20 г боярышника.

Способ приготовления. Измельчите ягоды боярышника в ступке деревянным пестиком и залейте водкой, дайте настояться 3 дня, процедите.

Способ применения. Пейте по 1 ст. л. настойки и запивайте 1/2 стакана теплой кипяченой воды. Принимайте лекарство 3 раза в день за 1 ч до еды или через 2 ч после приема пищи. Курс лечения – 2 месяца. Затем сделайте перерыв на 15 дней и повторите лечение.

Не менее эффективной при подагре является медово-водочная настойка.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, 1/2 стакана цветочного меда.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты до получения однородной массы, закройте крышкой и настаивайте в холодном и темном месте 7 дней.

Способ применения. Пейте настойку по 1/3 стакана 1 раз в день в течение недели.

Не менее эффективным является бальзам от подагры, приготовленный из сливочного масла и водки.

1. *Требуется*: по 100 г водки и свежего сливочного масла.

Способ приготовления. Растопите масло на медленном огне, после закипания снимите пену и добавьте водку. Затем зажгите эту смесь и дайте выкипеть спирту.

Способ применения. Бальзам втирайте в больные места каждый вечер в течение 3–4 недель.

При приступах сильных болей воспользуйтесь следующим рецептом.

1. *Требуется:* 1/2 стакана водки, по 10 г листьев толокнянки и крапивы двудомной, 20 г листьев черники.

Способ приготовления. Размельчите листья в ступке деревянным пестиком, залейте водкой, накройте крышкой и настаивайте 7 дней в темном прохладном месте. Процедите настойку через марлевую салфетку.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л. 3 раза в день, запивая 1/2 стакана воды,

натощак, рано утром или вечером, перед сном и еще один раз в течение дня. Курс лечения – 2 недели. Затем сделайте перерыв на 7 дней и повторите лечение еще 10 дней.

Гипотиреоз

При нарушениях работы желез внутренней секреции, связанных с эндокринной системой, полезно принимать настойку полыни с чесночным маслом.

1. *Требуется:* 1/2 л водки, 10 г горькой полыни, 20 г масла чеснока.

Способ приготовления. Размельчите траву полыни и чеснок в ступке деревянным пестиком, залейте водкой, закройте емкость крышкой и настаивайте 5 дней в темном прохладном месте.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л. 3 раза в день, запивая 1/2 стакана воды. Курс лечения – 1 месяц, перерыв – 10 дней, затем повтор лечения – 10 дней.

Большую эффективность в лечении гипотиреоза дает раствор йода в водке.

1. *Требуется:* 50 г водки, 2 капли йода.

Способ приготовления. В 50 г водки разбавьте 2 капли йода (можно использовать синий йод). Хорошо размешайте.

Способ применения. Пейте по 1 ст. л., запивая водой, за 1 ч до еды 2 раза в день. Курс лечения – 7 дней, прервитесь на 10 дней и повторите лечение еще 7 дней.

При нарушении обмена веществ и гипотиреозе помогает следующая водочная настойка.

1. *Требуется*: 1/2 стакана водки «Столичной» или «Пшеничной», по 10 г листьев черники и семян льна посевного.

Способ приготовления. Размельчите листья черники и семена льна и залейте их водкой, накройте крышкой и настаивайте 7 дней в темном прохладном месте.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день, запивая 1/2 стакана воды, натощак, рано утром и вечером, перед сном и еще один раз в течение дня. Курс лечения – 7 дней, затем перерыв на 10 дней и повтор лечения – 10 дней.

Отличным лечебным средством при гипотиреозе является настойка свекольного сока.

1. *Требуется*: 250 г водки, 1/2 стакана свекольного сока.

Способ приготовления. Свежую свеклу натрите на мелкой терке, отожмите через сложенную в несколько слоев марлю сок и разбавьте его водкой, закройте крышкой и настаивайте 2 дня.

Способ применения. Принимайте 3 раза в день по 2 ст. л., запивая 1/2 стакана воды. Курс лечения – 15 дней, затем перерыв на 7 дней и повтор лечения – 10 дней.

Гипертиреоз

При гипертиреозе вам поможет настойка ягод на водке.

Требуется: 1/2 л водки, по 20 г ягод голубики болотной и брусники.

Способ приготовления. Размельчите ягоды в ступке и залейте их водкой, закройте крышкой и настаивайте 6 дней в темном прохладном месте. Процедите.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. за 1 ч до еды или через 2 ч после приема пищи. Курс лечения – 1 месяц, перерыв – 15 дней, затем повтор лечения – 15 дней, снова перерыв. Полный курс – полгода.

Тем, кто страдает гипертиреозом, можно посоветовать следующий витаминный бальзам.

Требуется: 250 г водки, по 20 г ягод шиповника и черники, 10 г листьев одуванчика.

Способ приготовления. Смешайте все, предварительно размяв ягоды и нарезав листья, залейте водкой, закройте крышкой и настаивайте в темном прохладном месте 7 дней.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л., разбавляя ее в 1 стакане воды, 3 раза в день. Курс лечения – 7 дней, затем перерыв на 7 дней и повтор лечения – 7 дней.

При гипертиреозе полезно принимать настойку женьшеня.

Требуется: 250 г водки, 10 г сухой травы женьшеня, 1 ст. л. льняного масла.

Способ приготовления. Измельчите сухой женьшень в ступке деревянными пестиком, смешайте с маслом и залейте водкой. Настаивайте в баночке с закрытой крышкой 7 дней в

темном прохладном месте, затем процедите через марлевую салфетку.

Способ применения. Принимайте настойку 2–3 раза в день по 1 ст. л., запивая 1/2 стакана кипяченой воды, за 1 ч до еды. Курс лечения – 15 дней, затем перерыв на 10 дней и повтор лечения – 10 дней.

Для лечения всех видов нарушений щитовидной железы пригодится следующая водочная настойка.

Требуется: 1/2 л водки, 10 г листьев черники, по 20 г створок стручков фасоли и корня цикория, 1 лавровый лист.

Способ приготовления. Тщательно измельчите сбор в ступке деревянным пестиком и залейте водкой, накройте крышкой и настаивайте в темном прохладном месте 5 дней. Затем процедите настойку.

Способ применения. Принимайте 3 раза в день по 1 ст. л., запивая 1/2 стакана воды. Курс лечения – 10 дней, затем перерыв на 5 дней и повтор лечения – 10 дней.

БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА И ГЕПАТОБИЛИАРНОЙ СИСТЕМЫ

В этой главе мы расскажем о том, как при помощи различных препаратов на основе водки проводить лечение и профилактику заболеваний желудочно-кишечного тракта и гепатобилиарной системы.

Прежде чем приступить к описанию лекарственных и профилактических составов, напоминаем читателям, что лечение водкой во время обострения любой из этих болезней категорически противопоказано. Используйте данные препараты исключительно в период ремиссии.

Гастрит

При гастрите не помешает профилактика обострений при помощи водочных настоек, которые активизируют деятельность желудочно-кишечного тракта, помогая желудку перерабатывать пищу. В частности, вы можете прибегнуть к курсу водочной терапии по следующему рецепту.

Требуется: настойка календулы аптечного приготовления.

Способ применения. Пейте по 30 капель настойки, разведенных в 1/2 стакана кипяченой воды, 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 2 недели.

Помимо этого, вы можете самостоятельно приготовить настойку календулы на водке:

Требуется: 1/2 л водки без добавок, 20 г цветков календулы.

Способ приготовления. Залейте календулу водкой, настаивайте 12 ч, затем процедите. Настойку храните в холодильнике.

Способ применения. Принимайте по 30 капель, разведенных в 1/2 стакана теплой кипяченой воды, 3 раза в день за 30 мин до еды. Повторяйте процедуру в течение 2 месяцев.

Используйте для настойки спрессованные таблетки аптечного приготовления:

Требуется: 1/2 стакана водки, 1/2 таблетки календулы.

Способ приготовления. Растолките таблетку в стакане или чашке, залейте ее водкой и настаивайте 12 ч. Храните в холодильнике.

Способ применения. Принимайте по 30 капель, разведенных в 1/2 стакана теплой кипяченой воды, 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 21 день.

Нижеприведенный вариант настойки основывается на использовании подорожника.

Требуется: 250 г водки, 40 г листьев подорожника.

Способ приготовления. Залейте измельченные листья подорожника водкой и настаивайте 10–12 ч. Процедите.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. настойки, разведенные в 1/2 стакана теплой воды, 3 раза в день за 20–30 мин до еды в течение 28 дней.

Следующий рецепт настойки подорожника для лечения гастрита.

Требуется: 250 г водки, 30 г листьев подорожника.

Способ приготовления. Залейте измельченные листья подорожника водкой, настаивайте

12 ч. Процедите.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день за 15 мин до еды.

И последний рецепт водочной настойки подорожника.

Требуется: 1/2 стакана водки, 30 г листьев подорожника.

Способ приготовления. Залейте водкой измельченные листья подорожника, настаивайте 12 ч, процедите.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л. 2–3 раза в день за 30 мин до еды, разводя в 1/2 стакана теплой воды. Рекомендуемый курс лечения – 2 недели, затем следует сделать перерыв на неделю и повторить курс.

Водочная настойка алоэ древовидного поможет при эрозивном гастрите (только в период ремиссии!) обеззаразить стенки желудка:

Требуется: 1/2 л водки, 3–4 больших листа алоэ.

Способ приготовления. Очистите листья алоэ от кожицы, натрите на мелкой терке и отожмите сок. Залейте его водкой и хорошо размешайте.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ч. л. 2 раза в день (перед обедом и ужином). Курс лечения – 4 недели.

Холецистит

Для лечения холецистита подойдут водочные настои лесных ягод, а также арбуза и шиповника.

Водочный настой земляники лесной благотворно воздействует на состояние желчного пузыря.

Требуется: 250 г водки, 1/2 кг земляники.

Способ приготовления. Разотрите землянику деревянным пестиком и залейте водкой. Настаивайте 5 ч.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ч. л. непосредственно перед едой в течение 10 дней.

Настояв на водке ягоды клюквы, вы получите ценное средство, которое в период ремиссии сможет стимулировать работу желчного пузыря.

Требуется: 1/2 л водки, 1 кг клюквы.

Способ приготовления. Залейте клюкву водкой и настаивайте 30 ч.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды в течение 12 дней.

Подобные водочные настойки готовьте на ягодах брусники и черники.

Водочная настойка на арбузном соке хорошо помогает при холецистите.

Требуется: 250 г водки, 1/2 л арбузного сока.

Способ приготовления. Смешайте арбузный сок с водкой.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 2 недели. Повторить его следует через 21 день.

Водочная настойка шиповника поможет желчному пузырю очиститься от застоявшейся желчи.

Требуется: 250 г водки без добавок, 30 г ягод шиповника.

Способ приготовления. Промойте шиповник кипяченой водой, залейте водкой, настаивайте 24 ч.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ч. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Повторяйте процедуру в течение 5 недель.

Колит

Он также поддается восстановительному лечению (в период ремиссии) и профилактике при помощи водочных настоек.

1. *Требуется:* 1/2 л водки, 1/2 кг айвы.

Способ приготовления. Очистите айву от кожицы, нарежьте и залейте водкой. Настаивайте 12 ч.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется*: 250 г водки, 300 г яблок.

Способ приготовления. Очистите яблоки от кожицы, нарежьте мелкими кусочками и залейте водкой. Настаивайте 12 ч.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3 раза в день перед едой. Курс лечения – 5 недель.

Язвенная болезнь

Предлагаемые ниже средства для лечения язвенной болезни также основаны на использовании водки, но, как и при лечении гастрита, показаны исключительно в период ремиссии.

Хорошее стимулирующее средство для выздоравливающих после обострения язвенной болезни представляет собой настойка корней алтея лекарственного.

Требуется: 1/2 л водки, 20 г корней алтея.

Способ приготовления. Залейте измельченные корни алтея водкой, настаивайте 24 ч, затем процедите.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день после еды в течение 4 недель.

Настаивать на водке можно не только травы, но и ягоды, лечебные качества которых достаточно высоки. Так, не сложно приготовить водочную настойку на инжире.

Требуется: 1/2 л водки без добавок, 1 стакан инжира.

Способ приготовления. Залейте инжир водкой, настаивайте 30 дней.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды.

Водочная настойка на черной смородине способствует зарубцовыванию язв и активизации работы желудка.

Требуется: 1/2 л водки, 1 стакан черной смородины.

Способ приготовления. Залейте ягоды водкой и настаивайте 20–24 ч.

Способ применения. Принимайте по 1/5 стакана 3 раза в день за 30 мин до еды. Повторяйте процедуру в течение 3 недель.

Следующая ягода, на которой вы можете приготовить настойку, – черноплодная рябина.

Требуется: 1 л водки, 3 кг черноплодной рябины.

Способ приготовления. Набейте рябину в стеклянную банку и залейте ее водкой. Настаивайте 30 дней.

Способ применения. Принимайте по 3–5 ст. л. 3 раза в день перед едой.

Можете залить водкой рябину обыкновенную.

Требуется: 1 л водки, 3 кг рябины.

Способ приготовления. Набейте рябиной стеклянную банку, залейте ее водкой и настаивайте 30 дней.

Способ применения. Принимайте по 3–5 ст. л. 3 раза в день перед едой. Курс лечения – 4 недели.

Для лечения и профилактики язвенной болезни очень полезен капустный эликсир.

Требуется: 1/2 л водки, кочан молодой капусты (примерно на 3 кг).

Способ приготовления. Натрите капусту на терке и отожмите сок. Влейте в него водку и перемешайте.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 3 раза в день после еды. Курс лечения – 3 недели.

Подобным же образом вы можете приготовить водочный настой картофельного сока.

Требуется: 1/2 л водки, 1 кг картофеля.

Способ приготовления. Очищенный от кожуры картофель натрите на мелкой терке, полученную массу как можно лучше отожмите. После отжима влейте в картофельный сок водку и хорошо перемешайте.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Повторяйте процедуру в течение 6 недель.

В заключение отметим, что в большинстве случаев заболевания желудочно-кишечного

тракта сопровождаются такими симптомами, как рвота, понос, колики, запоры, спазмы и засорение желудка.

На вторичные симптомы также положительным образом повлияют составы, содержащие водку, однако прежде всего выясните первопричину заболевания и лечите ее.

ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА, РЕВМАТИЧЕСКИХ И СИСТЕМНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ

Комплексное лечение заболеваний опорно-двигательного аппарата должно обязательно проводиться под наблюдением врача, который назначит антибактериальные, противовоспалительные препараты. Перед применением каких-либо средств народной медицины обязательно посоветуйтесь с лечащим врачом, т. к. некоторые лекарства, смешиваясь с водкой, могут ослабить свое действие или привести к отравлению организма.

Оговоримся сразу, что ревматизм, ревматоидный артрит и полиартрит не являются заболеваниями опорно-двигательного аппарата, они относятся к ревматическим и системным заболеваниям соединительной ткани. Но поскольку в этой главе речь идет о суставах и других костных недугах, мы их включили сюда, потому что принципы их лечения народными средствами примерно одинаковы.

Ревматизм

Часто ревматизм является следствием перенесенной ангины. В этом случае одним из первых симптомов ревматизма является повышение температуры. Снизить высокую температуру помогают некоторые средства народной медицины, такие как обтирание спиртовыми настойками и прием их внутрь. Спирт обладает свойством быстро испаряться, поэтому спиртовые обтирания дают более быстрый эффект, чем водные.

1. *Требуется:* 250 г водки.

Способ приготовления. Смешайте водку с 1 стаканом теплой кипяченой воды.

Способ применения. Намочите в жидкости фланелевую салфетку и обтирайте ею все тело несколько раз в день. Курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется:* 1/2 л водки, 20 горошин черного перца.

Способ приготовления. Горошины черного перца залейте водкой и настаивайте 2 недели.

Способ применения. Растирайте стопы, кисти рук, воротниковую зону и грудь с последующим теплым укутыванием. Курс лечения – 2 недели.

3. *Требуется:* 1/2 л водки, 1 ст. л. горчичного порошка.

Способ приготовления. Горчичный порошок залейте водкой и настаивайте 5 дней. Перед употреблением хорошо взбалтывайте.

Способ применения. Растирайте стопы, грудь и воротниковую зону с последующим теплым укутыванием вечером в течение 3–4 недель.

Для профилактики ревматизма и его успешного излечения используются препараты, изготовленные на основе водки, для приема внутрь.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, 20 г полыни.

Способ приготовления. Полынь залейте водкой и настаивайте 2–3 дня.

Способ применения. Принимайте внутрь по 10–20 г 3 раза в день за 15 мин до еды. Курс лечения – 4 недели.

2. *Требуется:* 1/2 л водки, 1 стакан черной смородины.

Способ приготовления. Смородину разомните и залейте водкой. Настаивайте 5 дней.

Способ применения. Принимайте по 3 ст. л. 3–4 раза в день после еды. Курс лечения – 2 недели.

3. *Требуется*: 1/2 л водки, 1 лимон, 1 гранат.

Способ приготовления. Выдавите сок лимона и граната, смешайте, добавьте водку и настаивайте 7 дней.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 2–3 раза в день до еды. Повторяйте процедуру в течение 3 месяцев.

Бурсит

Для профилактики этого заболевания и его лечения следует обратить внимание на состояние кожных покровов над суставами. Для предотвращения проникновения болезнетворных микроорганизмов в суставную сумку все пораженные участки кожи подвергайте обработке препаратами, в состав которых входит водка.

Требуется: 1 л водки, 300 г огурцов.

Способ приготовления. Огурцы нарежьте ломтиками, залейте водкой и закройте крышкой. Настаивайте 14 дней.

Способ применения. Смачивайте настойкой ватный тампон и прикладывайте к пораженным участкам. Курс лечения – 2 недели.

Для облегчения боли применяются согревающие компрессы и обертывания.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, 100 г травы аврана.

Способ приготовления. Траву залейте водкой, настаивайте 5 дней.

Способ применения. Для компрессов и примочек на больные суставы. Каждый вечер повторяйте процедуру в течение 3 недель.

2. *Требуется*: 1/2 л водки, 200 г цветков или почек сирени.

Способ приготовления. Цветки или почки сирени залейте водкой. Настаивайте 3 дня.

Способ применения. Для компрессов и примочек. Смочив ткань настоем, приложите ее на больное место, укутайте шерстяным шарфом и оставьте на 1–2 ч. Курс лечения – 2 недели.

3. *Требуется*: 1/2 л водки, 1 ч. л. сока алоэ, по 2 ст. л. соков лимона и граната.

Способ приготовления. Соки смешайте, залейте водкой. Настаивайте 2 дня.

Способ применения. Делайте компрессы на 1–2 ч. Проделывать это лучше на ночь, в течение 2–3 недель.

Ревматоидный артрит

Данное заболевание сопровождается болями в пораженных суставах, их покраснением и припухлостью. Для облегчения состояния больного применяются компрессы и обертывания с применением спиртовых настоек. Они оказывают местное согревающее и рассасывающее действие, уменьшают боль и отек.

1. *Требуется*: 1 л водки, 100 г корня борца.

Способ приготовления. Корень борца залейте водкой и поставьте в теплое место. Через 3 дня настойка должна приобрести цвет крепкого чая.

Способ применения. Перед сном 1 ч. л. настойки осторожно вотрите в больной сустав (если поражены суставы на двух руках или ногах, втирание производят только в одну конечность, а на следующий день – в другую), закройте его фланелью и оберните шерстяной тканью, повязку не снимайте до утра. Курс лечения – 2 недели.

После втирания сразу же тщательно вымойте руки с мылом, т. к. борец – ядовитое растение. Утром оботрите сустав тряпкой, смоченной в холодной воде.

2. *Требуется*: 100 г водки, 120 г нашатырного спирта, 60 г скипидара, 1 стручок красного перца, 20 г муравьиного спирта, по 30 г гусиного сала и камфарного спирта, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Влейте все компоненты в бутыль, перец измельчите и всыпьте туда же. Настаивайте 24 ч. Перед употреблением взбалтывайте.

Способ применения. Перед сном натирайте больные суставы с последующим теплым укутыванием. После растираний тщательно мойте руки. Курс лечения – 3 недели.

3. *Требуется:* 1/2 л водки, 200 г соли, 100 г сухой горчицы.

Способ приготовления. Смешайте соль и горчицу, залейте водкой. Настаивайте 1–2 дня. Перед употреблением взбалтывайте.

Способ применения. Делайте компрессы на больные суставы. Держите 2–3 ч. Повторяйте процедуру в течение 2 месяцев.

Также для лечения ревматоидного артрита принимают водочные настойки лекарственных трав внутрь.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, 50 г березовых почек, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Почки залейте водкой и настаивайте 10 дней. Перед употреблением добавьте растопленный на паровой бане мед.

Способ применения. 0,5–1 ч. л. смеси разведите в 1/2 стакана кипяченой воды и пейте 3 раза в день за 15–20 мин до еды. Курс лечения – 2 месяца.

2. *Требуется*: 1 л водки, 200 г прополиса, 1 стакан березового сока.

Способ приготовления. Прополис залейте водкой, добавьте березовый сок, настаивайте 3 дня.

Способ применения. Принимайте по 5 ст. л. с 1 стаканом воды 3 раза в день после еды. Курс лечения – 10 дней.

3. *Требуется*: 2 л водки, 100 г корня сарсапарели.

Способ приготовления. Корень сарсапарели залейте водкой, настаивайте 14 дней при температуре 20–22 °С. Ежедневно взбалтывайте.

Способ применения. Принимайте по 50 г 3 раза в день за 1 ч до еды в течение 20 дней.

Полиартрит

Обычным проявлением полиартрита являются сильные боли в суставах и ощущение скованности при движении. Существует несколько рецептов спиртовых настоек для облегчения состояния больного, которые используются только как вспомогательные. Надо помнить, что все домашние средства следует применять очень осторожно и только после консультации с врачом, т. к. различные растирания и компрессы могут иметь в своем составе сильные раздражители, способные усугубить воспалительный процесс или вызвать ожог кожи.

1. *Требуется*: 20 г водки, по 50 г камфары и горчичного порошка, 100 г сырого яичного белка.

Способ приготовления. В водке растворите камфару, всыпьте горчичный порошок, размешайте, добавьте белок и все еще раз размешайте.

Способ применения. Осторожно втирайте в больной сустав, через несколько минут остатки мази удалите мокрой тряпочкой. Курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется*: 1 л водки, 3 ч. л. серой винно-каменной соли, 3 лимона.

Способ приготовления. Лимоны нарежьте ломтиками и залейте водкой, добавьте винно-каменную соль. Настаивайте 12 ч. Перед употреблением процедите.

Способ применения. Применяйте для компрессов на больные суставы, держите 8—10 ч. Для полного исцеления достаточно повторять эту процедуру в течение 2 месяцев.

Часто возникновению и развитию хронического полиартрита способствует наличие в организме хронической очаговой инфекции. В этом случае необходимо обратить внимание на излечение инфекции, иначе заболевание перейдет в хроническую форму. Для этого применяются полоскания полости рта и горла разнообразными спиртовыми настойками, обладающими антибактериальным и противовоспалительным действием.

1. *Требуется:* 1 л водки, 250 г прополиса, 100 г корневищ аира.

Способ приготовления. Прополис и корневища аира измельчите и залейте водкой. Настаивайте 5 дней. После этого процедите.

Способ применения. Полощите полость рта и горло 2–3 раза в день в течение 10 дней.

2. *Требуется*: 100 г водки, по 15 г мирры, ложечницы, листьев малины, салепа и мяты.

Способ приготовления. Травы смешайте, измельчите и залейте водкой. Настаивайте 3 дня. Процедите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Полощите полость рта и горло 3–4 раза в день. Курс лечения – 2 недели.

3. *Требуется*: 1/2 л водки, 100 г корня подорожника.

Способ приготовления. Корень подорожника залейте водкой. Настаивайте 3 дня. Перед употреблением процедите.

Способ применения. Полощите полость рта и горло 4–5 раз в день. Курс лечения – 2 недели.

Артроз

Лечение артроза необходимо проводить под наблюдением врача, который назначает препараты, нормализующие обменные процессы в организме и устраняющие нагрузки на пораженный сустав. По разрешению врача для облегчения состояния больного в процессе лечения можно применять народные средства, в состав которых входит водка.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, 300 г сока сельдерея, 500 г сока моркови.

Способ приготовления. Смешайте указанные ингредиенты и настаивайте 3–4 дня. Перед употреблением взбалтывайте.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3–4 раза в день перед едой. Повторяйте процедуру в течение 21 дня.

2. *Требуется*: 1/2 л водки, 50 г корня аира, 100 г травы багульника, 30 г листьев крапивы.

Способ приготовления. Травы залейте водкой, настаивайте 3 дня. Процедите.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 3 раза в день. Курс лечения – 2 недели.

Для снятия болей и увеличения подвижности пораженного сустава полезны растирания и компрессы.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, по 20 г корня алтея, цветков ромашки аптечной и мальвы, травы донника, семян льна.

Способ приготовления. Измельчите и смешайте травы. Для настойки 4 ст. л. смеси залейте водкой и поставьте в темное место на 4–5 дней.

Способ применения. Делайте компрессы на всю ночь. Курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется:* 1/2 л водки, по 100 г листьев алтея и цветков ромашки аптечной, 50 г травы донника.

Способ приготовления. Травы залейте водкой, настаивайте 2 дня.

Способ применения. Делайте компресс на всю ночь. Повторяйте процедуру в течение 20 дней.

Остеопороз

При остеопорозе можно сделать следующие компрессы.

1. *Требуется:* 1/2 л водки, по 100 г цветков ромашки и травы донника.

Способ приготовления. Травы залейте водкой, настаивайте 3 дня.

Способ применения. Делайте компресс на всю ночь. Курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется*: 1/2 л водки, 200 г березовых почек.

Способ приготовления. Почки залейте водкой и настаивайте 7 дней.

Способ применения. Для компрессов на всю ночь. Повторяйте процедуру каждый вечер в течение 1 месяца.

ЛЕЧЕНИЕ УШИБОВ, ТРАВМ

Растяжения

Обычно при растяжении связок на поврежденный сустав накладывают тугую повязку. После снятия бинта на ночь для облегчения боли и скорейшего рассасывания отека можно применять компрессы и примочки с использованием водочных настоек целебных трав.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, 100 г почек березы, по 50 г шишек хмеля и корня алтея.

Способ приготовления. Смешайте травы, измельчите и залейте водкой. Настаивайте 4 дней, затем процедите.

Способ применения. Делайте компрессы на поврежденные места. Курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется*: 400 г водки, 100 г цветков ромашки, 50 г травы донника, 30 г корня алтея.

Способ приготовления. Травы залейте водкой. Настаивайте 3 дня.

Способ применения. Делайте примочки каждый вечер в течение 2 недель.

3. *Требуется*: 1/2 л водки, по 50 г корня алтея и травы донника, по 100 г цветков мальвы и семян льна.

Способ приготовления. Смесь залейте водкой. Настаивайте 2 дня.

Способ применения. Делайте примочки. Курс лечения – 2 недели.

4. *Требуется*: 400 г водки, 100 г листьев алтея, по 50 г коры липы и цветков ромашки.

Способ приготовления. Смесь трав залейте водкой, настаивайте 3 дня.

Способ применения. Для компрессов и обертываний. Повторяйте процедуру в течение 3 недель.

5. *Требуется*: 300 г водки, по 50 г коры ивы и цветков липы, по 30 г семян аниса и листьев мать-и-мачехи.

Способ приготовления. Смесь трав залейте водкой. Настаивайте 2 дня. Процедите.

Способ применения. Для припарок на больной сустав. Делайте припарки в течение 3–4 недель.

6. *Требуется:* 1/2 л водки, по 50 г листьев багульника и зверобоя, 2 ст. л. сока алоэ.

Способ приготовления. Листья багульника и зверобоя залейте водкой, добавьте сок алоэ. Настаивайте 4 дня.

Способ применения. Для компрессов и обертываний больного сустава. Курс лечения – 4 недели.

Ушибы

Последствием ушиба чаще всего становится разрыв кровеносных сосудов и небольшое кровоизлияние (синяк). При этом наблюдается боль при ощупывании ушибленного места и его опухание. Несильные ушибы мягких тканей не требуют обращения к врачу, их последствия можно устранить с помощью нехитрых домашних средств. Если происходит травмирование сустава или сильный ушиб мягких тканей, необходима консультация с врачом и, возможно, небольшое обследование. При лечении любых ушибов для снятия болевых ощущений вполне допустимо применение таких средств народной медицины, как компрессы и примочки с использованием спиртовых настоек различных трав.

Первые 24 ч к ушибленному месту следует прикладывать холод и только на вторые сутки можно начинать применение согревающих компрессов и обертываний.

Известно, что спирт согревает и «забирает» в себя лекарственные вещества из настаиваемых на нем трав. Поэтому компрессы из спиртовых настоек – такое прекрасное болеутоляющее, противовоспалительное и противоотечное средство. Важно обратить внимание на то, что для компрессов не следует применять неразведенный медицинский спирт, т. к. он может вызвать ожоги кожи. Лучше всего для лечения ушибов подходят настойки, приготовленные на водке.

1. *Требуется*: 1/2 л водки, по 20 г цветков таволги вязолистной, листьев толокнянки, трав грыжника, спорыша, хвоща, цветков василька синего, по 30 г рыльцев кукурузы, сухих стручков фасоли, почек березы.

Способ приготовления. Сбор измельчите, смешайте. 4 ст. л. смеси залейте водкой. Настаивайте 3 дня. Перед употреблением процедите.

Способ применения. Для компрессов на больной сустав. Держите не более 4 ч. Курс лечения – 1 неделя.

2. *Требуется*: 1 л водки, по 30 г корня лопуха и травы фиалки трехцветной, по 20 г корневищ пырея ползучего и травы вероники.

Способ приготовления. Травяную смесь залейте водкой. Настаивайте 5 дней. Процедите.

Способ применения. Для компрессов на всю ночь. Для полного исцеления достаточно 10 процедур.

3. *Требуется:* 1/2 л водки, по 20 г трав мать-и-мачехи и душицы.

Способ приготовления. Травяную смесь измельчите, залейте водкой, настаивайте 3 дня, перед употреблением процедите.

Способ применения. Для компрессов и обертываний, на всю ночь. Курс лечения – 2 недели.

4. *Требуется*: 1/2 л водки, 100 г травы аира лекарственного.

Способ приготовления. Траву залейте водкой. Настаивайте 3 дня.

Способ применения. Для примочек на ушибы. Курс лечения – 3 недели.

5. *Требуется*: 1/2 л водки, по 100 г травы багульника болотного и листьев крапивы, 2 ст. л. сока граната.

Способ приготовления. Травы измельчите, залейте водкой. Настаивайте 4 дня, добавьте сок граната, дайте постоять еще 2 дня.

Способ применения. Для компрессов и обертываний больных суставов. Курс лечения – 2–3 недели.

6. *Требуется:* 1/2 л водки, 50 г листьев барбариса, 100 г березовых почек.

Способ приготовления. Листья барбариса и березовые почки залейте водкой. Настаивайте 5 дней.

Способ применения. Для компрессов на всю ночь. Повторяйте компрессы каждый вечер в течение 10 дней.

7. *Требуется*: 300 г водки, 70 г листьев болиголова крапчатого, 50 г травы бальзамина, 3 ч. л. сока алоэ.

Способ приготовления. Травы залейте водкой. Настаивайте 4 дня, после этого добавьте сок алоэ, дайте постоять 2 дня.

Способ применения. Для примочек к больным суставам.

8. *Требуется*: 400 г водки, 30 г травы зверобоя, по 20 г коры дуба и листьев алтея.

Способ приготовления. Травы измельчите, залейте водкой, настаивайте 4 дня. Перед употреблением процедите.

Способ применения. Для компрессов на больные суставы. Курс лечения – 2 недели.

9. *Требуется*: 1/2 л водки, по 20 г коры ольхи и зверобоя, 10 г листьев болиголова крапчатого.

Способ приготовления. Травы измельчите, залейте водкой, настаивайте 3 дня.

Способ применения. Для обертываний больного сустава на ночь. Курс лечения – 3 недели.

10. *Требуется:* 1/2 л водки, 20 г гармалы обыкновенной, 4 ст. л. сока лимона.

Способ приготовления. Траву залейте водкой, добавьте лимонный сок. Настаивайте 5 дней.

Способ применения. Для компрессов на больной сустав. Достаточно 10 процедур, для того чтобы болезнь отступила.

11. *Требуется*: 1/2 л водки, 30 г гармалы обыкновенной, по 10 г коры вяза и зверобоя, 20 г травы бальзамина.

Способ приготовления. Травы залейте водкой, настаивайте 4 дня.

Способ применения. Для примочек на больные суставы. Курс лечения – 3 недели.

12. *Требуется*: 1/2 л водки, 3 ст. л. цедры лимона, 30 г коры липы.

Способ приготовления. Цедру лимона и кору липы залейте водкой, настаивайте 4 дня.

Способ применения. Для компрессов и обертываний. Курс лечения – 2 недели.

13. *Требуется*: 400 г водки, 3 ст. л. лаврового листа, 20 г игл можжевельника.

Способ приготовления. Лавровый лист измельчите, смешайте с можжевельником, залейте водкой. Настаивайте 3 дня.

Способ применения. Для компрессов и обертываний. Курс лечения – 4 недели.

14. *Требуется:* 1 л водки, 20 г корневищ дягиля.

Способ приготовления. Корневища дягиля залейте водкой. Настаивайте 2 дня.

Способ применения. Для примочек и компрессов. Повторяйте процедуру в течение 3 недель.

15. *Требуется*: 1/2 л водки, 80 г листьев змееголовника молдавского.

Способ приготовления. Траву измельчите, залейте водкой, настаивайте 2 дня.

Способ применения. Для примочек на ушибленное место. Курс лечения – 2 недели.

16. *Требуется*: 400 г водки, по 20 г змееголовника тимьяно-цветкового и коры липы.

Способ приготовления. Кору липы и траву залейте водкой, настаивайте 5 дней.

Способ применения. Для примочек к ушибленным местам. Курс лечения – 3 недели.

17. *Требуется:* 1/2 л водки, 30 г крапивы, 20 г листьев лоха узколистного.

Способ приготовления. Измельченные травы залейте водкой. Настаивайте 2 дня. Процедите.

Способ применения. В качестве примочек к ушибленным местам. Повторяйте лечение в

течение 10 дней.

18. *Требуется:* 400 г водки, 100 г шишек хмеля.

Способ приготовления. Шишки хмеля залейте водкой. Настаивайте 2 дня.

Способ применения. Для компрессов на ушибленное место. Курс лечения – 2 недели.

Глава 3.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДКИ В КОСМЕТОЛОГИИ

Водка – основа множества лечебных препаратов, редко встречаются лосьоны и компрессы, не содержащие спирта или водки. И лечебная косметология никогда не отрицала целебных качеств водки. Это и дезинфицирующее средство и консервант, позволяющий сохранить свойства косметики на более длительные сроки. Впрочем, перечислять, каким образом используется водка в косметологии, можно бесконечно. Важно знать, как применить все свойства этого полезного продукта на практике. И в этой книге вы узнаете рецепты всевозможных масок, кремов и лосьонов с содержанием водки, которые помогут надолго сохранить красоту и избавят от недостатков кожи.

Водка обладает антисептическими, консервирующими и жирорастворяющими свойствами. Применяется, помимо этого, как стимулятор, обладающий вяжущими и стягивающими свойствами. Используется как растворитель эфирных масел.

Прежде всего водка – основной компонент приготовления настоек. Она способствует сохранению всех целебных свойств растений и не дает жидкости испортиться. Водные вытяжки из растений хранятся слишком короткий срок, некоторые полезные вещества не переходят в отвар или настой. Особенно малоэффективны в этом случае отвары, потому что при нагревании растения до высокой температуры расщепляются многие ферменты, немаловажные в косметологии. Поэтому при приготовлении вытяжек из трав гораздо более удобна именно водка, особенно если вы хотите заготовить целительный препарат на длительный срок.

УХОД ЗА ЛИЦОМ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЖИРНОЙ И ПРОБЛЕМНОЙ КОЖИ ЛИЦА

Маска отбеливающая

Требуется: 1 ч. л. водки, 1–2 айвы.

Способ приготовления. Спелую айву натрите на терке. Сок отожмите через марлю и смешайте с водкой.

Способ применения. Смочите ватный тампон соком и осторожно протрите кожу лица и шеи строго по массажным линиям. Через 15 мин смойте теплой водой.

Маска уменьшает жирный блеск, способствует регуляции кожного салоотделения и стягиванию пор. Кроме того, отбеливает веснушки.

Настойка из календулы

Настойка календулы быстро ликвидирует воспалительные процессы кожи, помогает избавиться от угревой сыпи и ускоряет регенерацию тканей при заживлении ран.

Требуется: 20 г календулы, 100 г водки.

Способ приготовления. Залейте цветки календулы (ноготков) водкой и настаивайте 2 недели. Профильтруйте и храните в прохладном месте.

Способ применения. При угревой сыпи протирайте лицо настойкой 2 раза в день (утром и вечером).

Лосьон лимонный для жирной, пористой кожи лица

Требуется: 250 г водки, 2 лимона.

Способ приготовления. Лимоны тщательно помойте, мелко нарежьте или пропустите через мясорубку и залейте водкой. Настаивайте неделю, процедите. Храните в холодильнике.

Способ применения. Протирайте кожу лица 2 раза в день (утром и вечером) или пропитайте тонкий слой ваты и наложите маску на все лицо (за исключением области рта и

глаз) на 15–20 мин. После окончания процедуры ополосните лицо теплой водой.

Систематическое применение лосьона способствует постепенному очищению кожи, стягиванию пор, оздоровлению и подпитке кожи. Он отбеливает кожу и осветляет веснушки.

Настойка из дубовой коры

Настойка из дубовой коры уменьшает потоотделение и устраняет неприятный запах, она способствует стягиванию расширенных пор кожи.

Требуется: 2 ст. л. измельченной дубовой коры, 0,5 л водки.

Способ приготовления. Водку подогрейте на водяной бане до температуры чуть выше комнатной. Залейте дубовую кору теплой водкой, перелейте смесь в бутылку из темного стекла, тщательно закупорьте пробкой и поставьте в темное прохладное место на 2 недели.

Способ применения. Протирайте настойкой лицо 2 раза в день.

Лосьон из камфарного спирта и водки

Требуется: 100 мл камфарного спирта и 100 г водки.

Способ приготовления. Смешайте спирт с водкой и взболтайте.

Способ применения. При необходимости протирайте кожу лосьоном. Не стоит пользоваться им чаще 1 раза в день, лосьон обладает вяжущим и дезинфицирующим действием. Предотвращает появление угревой сыпи.

Лосьон дезинфицирующий

Требуется: 1 г салициловой кислоты, 2 ст. л. водки, 4 г буры, 200 мл дистиллированной воды.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты лосьона.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу – это поможет уменьшить салоотделение кожи и позволит избежать закупорки пор, а соответственно, и появления угрей.

Лосьон подсушивающий

Требуется: 5 мл 3 %-ной перекиси водорода, 4 г салициловой кислоты, 100 г водки, 50 мл камфарного спирта, 10 мл настойки календулы.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты лосьона.

Способ применения. Этот лосьон можно использовать только при жирной коже и не чаще 4 раз в неделю, он достаточно сильно подсушивает кожу.

Лосьон отбеливающий

Требуется: 1 белок яйца, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. камфарного спирта, 2 ст. л. 3 %-ной перекиси водорода, 2 ст. л. водки.

Способ приготовления. Взбейте белок с лимонным соком, добавьте камфарный спирт и перекись водорода и долейте в смесь водку. Все тщательно перемешайте.

Способ применения: наносите лосьон на кожу 2–3 раза в день, чтобы добиться более быстрого эффекта. Но желательно после нанесения лосьона смазывать кожу питательным кремом.

Лосьон тонизирующий

Этот лосьон поможет вам отбелить кожу и устранить излишки кожного сала, что сделает вашу кожу мягкой, бархатистой и матовой.

Требуется: 1 лимон, 100 г водки.

Способ приготовления. Измельчите лимон и залейте водкой. Настаивайте 6—10 дней. Затем процедите.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу лосьоном. Этот лосьон пересушивает кожу, уменьшая выделение кожного сала. Так что мы не советуем пользоваться им слишком часто, применяйте 1 раз в два дня. После применения этого лосьона наносите на кожу увлажняющий крем.

Лосьон для жирной и угреватой кожи

Этот лосьон дезинфицирует и смягчает кожу, устраняет шелушение и раздражение, снимает воспаление участков кожи. Постоянно применяя этот лосьон, вы сможете избавиться от угрей и приведете свою кожу в порядок.

Требуется: сок и цедра 1 лимона, по 2 ст. л. цветков ромашки и шалфея, 1 стакан воды, 100 г водки, 30 г камфарного спирта.

Способ приготовления. Измельчите лимонную корку и смешайте с цветками ромашки и

шалфеем. Залейте смесь 1 стаканом кипятка, настаивайте 2 ч. Процедите настой, охладите, добавьте лимонный сок, водку и камфарный спирт.

Способ применения. Ежедневно протирайте лосьоном кожу.

Лосьон подсушивающий

Требуется: 1 стакан земляники, 1 стакан водки.

Способ приготовления. Землянику залейте водкой, смесь перелейте в бутыль из темного стекла и настаивайте 1 месяц. После чего процедите настойку и разбавьте водой 1: 1.

Способ применения. Ежедневно протирайте лосьоном кожу.

Этот лосьон обладает тонизирующим эффектом. Он регулирует выделение кожного сала, повышает тонус кожи и поможет вам «омолодить» вашу кожу. Тонизирующий эффект делает это средство незаменимым для жирной увядающей кожи, лосьон поможет вам избавиться от тонких морщинок и избежать их раннего появления.

Лосьон от угревой сыпи

Требуется: 50 мл 5 %-ного раствора левомицетина, 20 мл камфарного спирта, 10 г глицерина, 3 г салициловой кислоты, 10 мл 3 %-ной борной кислоты, 10 г серы, 100 г водки.

Способ приготовления. Все перемешайте и взболтайте.

Способ применения. Ежедневно протирайте лосьоном кожу.

Следующий рецепт поможет избавиться от юношеских угрей и избежать их повторного появления. Такой лосьон очищает кожу и устраняет воспалительные процессы.

Лосьон очищающий

Требуется: 7 г стрептоцида, 2 г камфары, 100 г 3 %-ной борной кислоты, 100 г водки.

Способ приготовления. Растворите в водке порошки стрептоцида и камфары, добавьте в раствор борную кислоту и все перемешайте. Залейте во флакон и плотно закупорите.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Лосьон питательный

Этот лосьон, помимо очищающих свойств, питает кожу витамином А, который является сильным антиоксидантом и омолаживает кожу. Так что, помимо избавления от угревой сыпи, лосьон сделает кожу нежной.

Требуется: 2 г салициловой кислоты, 3 г резорцина, 10 г камфорного спирта, 10 г глицерина, 5 мл витамина А, 100 г водки.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты лосьона.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Лосьон противовоспалительный

Для того чтобы избавиться от угрей в достаточно короткие сроки, приготовьте следующий состав. Этот лосьон проникает глубоко в поры кожи, очищая их и снимая воспалительные процессы.

Требуется: 100 г водки, 10 мл эфира, 2 г резорцина, 2 г глицерина.

Способ приготовления. Растворите эфир и резорцин в водке и добавьте глицерин. Смешайте.

Способ применения. Ежедневно.

Следующие лосьоны наносите только на области скопления угрей и оставляйте до полного засыхания, после чего удаляйте смоченной травяной настойкой ваткой. Они обладают сильным подсушивающим и дезинфицирующим эффектом, глубоко очищают поры кожи.

Требуется: 20 мл димексида, 3 г эритромицина, 10 г серы, 100 г водки, 50 мл 2 %-ной борной кислоты.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты лосьона и тщательно взболтайте.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Требуется: 15 г талька, 15 г белой глины (каолина), 20 г глицерина, 40 г водки, 100 мл воды.

Способ приготовления. Смешайте тальк и белую глину, разведите водой до кашицеобразного состояния. Затем смешайте глицерин с водкой и разбавьте кашицу. Все тщательно перемешайте и взболтайте.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Вяжущие лосьоны

Вяжущие лосьоны обладают тонизирующим эффектом, они помогают удалить остатки грязи из забитых пор кожи. К тому же такие лосьоны сужают поры, придавая вашей коже гладкость и бархатистость.

Требуется: по 2 ст. л. меда, мускатного ореха и семени кориандра, 1 ст. л. гвоздики, 4 ст. л. измельченной лимонной цедры, 12 ст. л. водки, 2 ст. л. настоя цветков герани, 1/2 ч. л. бензойной смолы, 1/2 ч. л. живицы сосны.

Способ приготовления. Измельчите мускатный орех, кориандр и гвоздику, смешайте порошки с лимонной цедрой. Растворите мед в водке и добавьте бензойную смолу и живицу сосны. Затем смешайте водку с водой из герани и порошками. Все тщательно взболтайте. Храните лосьон в тщательно закупоренной посуде.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Требуется: 2 ст. л. розмарина, 1/4 апельсина с кожурой, 4 веточки мяты перечной, 1/4 стакана водки, 1/2 стакана розовой воды.

Способ приготовления. Измельчите апельсин вместе с цедрой. Все компоненты смешайте в плотно закрытом флаконе и оставьте на 2–3 суток, часто взбалтывая.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Лосьон поможет очистить слабо загрязненную кожу и предотвратит появление угрей. Его дезинфицирующие свойства делают лосьон незаменимым для угреватой кожи. Постоянное применение лосьона поможет избежать появления угрей и комедонов.

Компресс из алоэ

Компресс из алоэ освежит кожу. К тому же такой компресс очень полезен при жирной и угреватой коже.

Требуется: 100 г водки, 3 листа алоэ.

Способ приготовления. Возьмите мясистые листья алоэ и заверните их в темную бумагу, положите в нижнее отделение холодильника на 2–3 дня. После чего пропустите алоэ через мясорубку и залейте водкой. Перелейте смесь в бутыль из темного стекла и оставьте настаиваться на 2 суток, затем процедите жидкость. При очень загрязненной коже можете добавить 2 ст. л. лимонного сока.

Способ применения. 1–2 раза в неделю накладывайте на кожу смоченную в холодной настойке марлю и оставляйте на 1 ч.

Компресс от веснушек

Не всем нравятся веснушки, хотя они придают лицу индивидуальность. Тем не менее, если вы хотите избавиться от веснушек, воспользуйтесь таким компрессом.

Требуется: по 1/2 стакана соков лимона и петрушки, 1/2 стакана водки.

Способ приготовления. Смешайте соки и водку, тщательно взболтайте.

Способ применения. Смочите в жидкости несколько слоев марли или вату и наложите на кожу. Через полчаса снимите компресс и, не смывая, наложите на лицо следующую маску. Взбейте белок яйца, смешав его с 1 ч. л. лимонного сока, и эту пену тонким слоем наложите на лицо, где был компресс. После высыхания смойте маску холодной водой.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ ЛИЦА

Маска абрикосовая

Требуется: 1/2 ч. л. водки, 100 г абрикосов, 1 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Абрикосы протрите через ситечко и смешайте со сметаной, растительным маслом, водкой и взбитым белком.

Способ применения. Кашицу нанесите на очищенную кожу лица и шеи на 20–30 мин (можно выложить ее на марлю, сложенную в несколько слоев). Веки и кожу под глазами предварительно смажьте питательным кремом. Маску смывайте теплой проточной водой без мыла. Накладывать ее рекомендуется 2–3 раза в неделю.

Эта же маска подойдет и для сухой кожи лица, но тогда перед ее наложением протрите лицо оливковым или кукурузным маслом, далее сделайте горячий компресс из настоя ромашки на 7—10 мин и только после этого переходите к маске.

Розовая вода

Требуется: 250 г водки, 20–30 г лепестков розы, 1 ч. л. глицерина, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Лепестки розы залейте кипятком и настаивайте, как чай, до теплого состояния. В настой добавьте водку и глицерин. Храните в хорошо закупоренной стеклянной посуде в прохладном темном месте.

Способ применения. Смочите ватный тампон и протирайте кожу вместо умывания.

Питательный и тонизирующий лосьон для нормальной кожи

Требуется: 1 лимон, 300 г огурцов, 200 г водки, 3 желтка, 1 ст. л. меда, 100 г камфарного спирта.

Способ приготовления. Лимон и огурцы измельчите, залейте водкой и настаивайте в темном месте 15 дней. Затем процедите. Желтки тщательно разотрите с медом. Добавьте в лосьон желтковую массу и камфарный спирт, перемешайте. Можете хранить в холодильнике в течение 1 года.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Такой лосьон слегка отбеливает кожу, придает ей нежность и бархатистость. Питательные свойства этого средства делают его незаменимым для любого типа кожи. Лосьон поможет вам очистить и подпитать кожу.

Лосьон красоты

Этот великолепный лосьон прекрасно очищает и питает кожу витаминами, помогает снять раздражение и очень прост в приготовлении.

Требуется: 3 ч. л. лепестков розы, 2 ч. л. ягод земляники, 2 ч. л. земляничного листа, по 1 ст. л. мяты и китайского лимонника, 1–2 ч. л. цветков сирени, 1 стакан водки, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Измельчите все растения, землянику разомните вилкой и поместите в бутыль из темного стекла. Залейте водкой и настаивайте в темном прохладном месте в течение 10–12 дней. После чего процедите через марлю и разбавьте дистиллированной водой.

Способ применения. Ежедневно протирайте лосьоном кожу.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ ЛИЦА

Маска «Мадам Помпадур»

Требуется: 100 г водки, 1 лимон, 1 стакан сметаны или сливок, 1 яйцо, 1 ч. л. глицерина.

Способ приготовления. Лимон натрите на терке вместе с цедрой, залейте кашицу водкой и процедите смесь через марлю. Добавьте 1 стакан сметаны или сливок, взбитый белок, глицерин. Хорошо перемешайте.

Способ применения. Нанесите на очищенную кожу лица и через 15–20 мин осторожно снимите ватным тампоном. Теплой водой ополосните лицо и смажьте питательным кремом.

Эта маска предназначена для ухода за сухой и шелушащейся кожей лица. Рекомендуется и для усталой, вялой кожи, т. к. быстро восстанавливает защитные функции кожи, придает ей здоровый и ровный цвет.

Лосьон из подорожника

Требуется: 1/4 стакана водки, 20 г сухих или 40 г свежих листьев подорожника, 50 мл воды.

Способ приготовления. Листья подорожника измельчите и залейте кипятком. Через полчаса процедите настой и добавьте водки.

Способ применения. Ватный тампон смочите в лосьоне и протирайте лицо 2 раза в день (утром и вечером).

Лосьон смягчающий

Требуется: 2 г салициловой кислоты, 50 г водки, 10 мл глицерина, 200 мл мятной воды, 1/4 ч. л. буры.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты и тщательно взболтайте.

Способ применения. Лосьоном протирайте ежедневно очищенную кожу лица. Желательно после применения лосьона нанести на кожу питательный крем. Этот лосьон устраняет шелушение сухой кожи.

Лосьон питательный

Требуется: 1 желток, 100 г сметаны, 1/4 стакана водки, сок половины лимона.

Способ приготовления. Смешайте желток со сметаной, добавьте в смесь водку и лимон.

Способ применения. Ежедневно наносите лосьон на кожу на ночь. Остатки лосьона снимите очищающим молочком или ваткой, смоченной питательным кремом.

Лосьон смягчает и питает кожу. Он обладает легким регенерирующим (восстанавливающим) действием, поэтому прекрасно смягчит жесткую кожу на локтях и предотвратит появление морщин на особо сухих участках кожи.

Лосьон тонизирующий

Требуется: 1/2 стакана сливок, сок 1 лимона, 1 желток яйца, 1 ст. л. водки.

Способ приготовления. Разотрите желток с лимонным соком до однородной массы. Затем смешайте эту смесь с водкой и добавьте сливки.

Способ применения. Вотрите лосьон в кожу до полного впитывания, остатки снимите влажной ваткой. Этот лосьон прекрасно смягчает и тонизирует сухую кожу, делает ее мягкой и нежной, устраняет шелушение и раздражение. Используйте его ежедневно, на ночь.

Лосьон успокаивающий

Требуется: по 1 ч. л. меда и глицерина, 1 ст. л. водки, 2–3 г буры, 70 мл воды.

Способ приготовления. Смешайте мед и глицерин, добавьте в смесь водку с растворенным в ней порошком буры, размешайте и разведите водой.

Способ применения. Ежедневно наносите на кожу.

Этот лосьон прекрасно дезинфицирует и успокаивает кожу, а содержащийся в нем мед снимает раздражение.

Лосьон от неглубоких морщин

Требуется: 1 желток, 1 ст. л. растительного масла, 2 г буры, 15–20 капель лимонного сока, 5 г водки.

Способ приготовления. Взбейте желток и разотрите его с растительным маслом. Добавьте водку и по капле прибавляйте лимонный сок. Затем добавьте буру и все тщательно размешайте. Храните в прохладном месте.

Способ применения. Ежедневно протирайте кожу.

Этот лосьон при постоянном использовании предохранит кожу от высыхания и раннего появления морщин. Он может даже избавить вас от появившихся неглубоких морщин.

Лосьон отбеливающий

Требуется: 2 желтка, 3/4 стакана сливок, 1/4 стакана водки, сок 1 лимона.

Способ приготовления. Разотрите желтки со сливками, добавьте водку и лимонный сок, размешайте.

Способ применения. Ежедневно протирайте этим лосьоном кожу.

Этот лосьон обладает легким отбеливающим действием и подходит для сухой и чувствительной кожи. Он смягчает кожу, удаляет ороговевшие клетки и снимает раздражение.

Лосьон очищающий и питающий

Этот рецепт поможет мягко очистить сухую кожу. Сухая кожа, как и любая другая, нуждается в очистке. Но сухой тип кожи отличается повышенной раздражительностью, поэтому привычные средства очистки, такие как мыло, старят кожу раньше времени. Этот лосьон, очищая, питает кожу, снабжает клетки витаминами и устраняет шелушение. Так что это идеальное средство для сухого типа кожи.

Требуется: 1 ст. л. «Геркулеса», 1 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. глицерина, 100 г водки, 1 ч. л. меда.

Способ приготовления. Хлопья «Геркулес» измельчите, добавьте растительное масло и глицерин и залейте слегка подогретым молоком. Оставьте в теплом месте на 2–3 ч, после чего процедите смесь, добавьте водку и мед.

Способ применения. Лосьон используется ежедневно вместо мыла для очищения сухой кожи. Хранить его следует в холодильнике 2–3 недели.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА КОЖИ

Маска с лепестками розы

Требуется: 2 ст. л. водки, 60 г лепестков розы, 50 г геркулесовой или рисовой муки, 250 г минеральной воды.

Способ приготовления. Залейте лепестки розы минеральной водой и водкой, оставьте на полчаса. Затем настой процедите и разведите в нем муку, чтобы смесь приобрела консистенцию сметаны.

Способ применения. Нанесите на лицо, шею, грудь. Через полчаса смойте ее теплой водой и смажьте подходящим для вашей кожи кремом.

Лосьон для комбинированного типа кожи

Требуется: 1 стакан чистой древесной золы (лучше всего березовой), 1/2 стакана хорошо очищенной водки без добавок, 750 мл воды.

Способ приготовления. Золу залейте кипяченой водой, прокипятите и дайте отстояться. Осторожно слейте чистый настой, процедите и смешайте с водкой. Храните в темном прохладном месте.

Способ применения. Наносите на лицо по массажным линиям с помощью ватных тампонов утром и вечером. При излишней сухости кожи процентное содержание спирта в лосьоне можно уменьшить путем разбавления его чистой кипяченой водой.

Лосьон на основе березовой золы рекомендуется при комбинированной коже лица для ее деликатного очищения и тонизирования. Кроме того, данное средство очень эффективно при лечении временных сыпей аллергического характера.

Лосьон универсальный

Требуется: 1–2 ст. л. водки, 20 г лепестков розы, по 3 ст. л. лимонного и огуречного сока, 1 ст. л. глицерина, 250 мл воды.

Способ приготовления. Лепестки розы измельчите, залейте кипящей водой, укутайте полотенцем и настаивайте 20–30 мин. Остудите и процедите. Смешайте с лимонным и огуречным соками, глицерином и водкой.

Способ применения. Ватный тампон смочите в лосьоне и протирайте лицо 2 раза в день (утром и вечером).

Этот лосьон прекрасно освежает и тонизирует жирную пористую кожу. При уменьшении содержания водки он подойдет и для сухой обезвоженной кожи. Он содержит массу витаминов и полезных веществ, а потому уже после недельного использования вы заметите положительный результат. Возможно его применение и при уходе за увядающей, морщинистой кожей, т. к. высокое содержание биологически активных веществ способствует постепенному ее омолаживанию, разглаживанию мелких морщинок.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ

Маска лимонная

Требуется: по 1 ч. л. водки и лимонного сока, по 1 ст. л. растительного масла и меда, 50 г ромашки, яичный желток, 20 г картофельного крахмала, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Залейте ромашку кипятком и настаивайте 15 мин. Мед смешайте с желтком и растительным маслом, затем разведите массу настоем ромашки, добавьте лимонный сок и водку. Для загустения всыпьте немного крахмала.

Способ применения. Маску нанесите на очищенную кожу лица и шеи, оставьте на 15–20 мин. Смойте теплой водой.

Рекомендуется для очень сухой, стареющей кожи лица с мелкими морщинами.

Лосьон омолаживающий для сухой увядающей кожи лица и шеи

Требуется: 1/2 стакана водки, 20 г сухих соцветий ромашки аптечной, 2 ст. л. готового экстракта родиолы розовой (его можно приготовить в домашних условиях), 250 мл воды.

Способ приготовления. Соцветия ромашки залейте кипятком и дайте настояться 10–15 мин. Влейте в настой водку и экстракт родиолы.

Чтобы приготовить экстракт самостоятельно, вам потребуется 10 г сухого измельченного корня родиолы розовой и 100 г 40 %-ного спирта. Корень залейте спиртом и настаивайте в темном месте 5—10 дней. Процедите и отфильтруйте.

Способ применения. Пропитайте лосьоном тонкий слой ваты или марлю, сложенную в несколько раз, и наложите на лицо на 15–20 мин. Сверху можете положить еще один слой

ваты или салфетку. После этого смажьте кожу жирным питательным кремом, а еще через 15 мин протрите лицо сухим ватным тампоном.

Лосьон айвовый

Требуется: по 1 ч. л. водки и глицерина, 1 ст. л. свежего айвового сока, 1 стакан кипяченой воды.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте и перелейте в стеклянную посуду. Храните в холодильнике.

Способ применения. Ежедневно утром и вечером протирайте лосьоном лицо, после чего накладывайте увлажняющий или питательный крем.

Витаминный крем

Требуется: по 1 ч. л. водки, камфарного спирта и меда, 2 лимона, 50 г маргарина, 3 ст. л. растительного масла, желток одного яйца, 10 капель масляного раствора витамина А, 1 ст. л. майонеза, 250 мл воды.

Способ приготовления. Заранее приготовьте лимонный настой. Для этого от лимонов отделите цедру, измельчите ее, залейте кипятком и дайте настояться 8—10 ч. Готовый настой процедите через марлю, хорошо отожмите остаток. Маргарин разотрите с растительным маслом, желтком, медом. В полученную смесь медленно, небольшими порциями введите лимонный сок, раствор витамина А, майонез, водку и камфарный спирт. В конце в смесь добавьте настой лимонной цедры и все хорошо перемешайте.

Способ применения. Используйте как ночной крем, наносите каждый день.

Крем предназначен для сухой увядающей кожи. Прекрасно витаминизирует, подпитывает и тонизирует ее, разглаживает морщины.

Лосьон от морщин

Следующий рецепт лосьона поможет избавиться от морщин и сделает кожу гладкой и юной.

Требуется: 1/2 ст. л. салициловой кислоты (очень мелкий порошок), 50 г сока огурца, 200 мл водки.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты.

Способ применения. Каждый вечер протирайте смесью лицо в течение месяца. После применения лосьона желательно наносить на кожу питательный крем, подходящий для вашего типа кожи.

УХОД ЗА ВОЛОСАМИ И КОЖЕЙ ГОЛОВЫ

ЛОСЬОНЫ

Если ваши волосы по каким-то причинам растут очень медленно, стали ломкими и выпадают, срочно принимайтесь за «оживление» своей шевелюры. В этом вам помогут следующие рецепты лосьонов. Эти лосьоны следует втирать в корни волос 1 раз в неделю, результаты будут заметны уже через 1 месяц. После того как вы нанесли лосьон на волосы, повяжите голову платком или наденьте шапочку. Ровно через 1 ч лосьон смойте теплой водой с шампунем. Не стоит злоупотреблять применением лосьонов, не пользуйтесь ими более одного месяца. После проведения укрепляющего курса сделайте перерыв в 1 месяц, а затем в качестве профилактики втирайте лосьон в волосы раз в месяц.

Требуется: 30 мл 10 %-ной настойки красного перца, 20 мл вазелина, 100 мл водки, 50 мл 5 %-ной перекиси водорода.

Способ приготовления. Смешайте все приведенные ингредиенты.

Способ применения. Нанесите на корни волос.

Требуется: 6 г хлоралгидрата, 3 г танина, 3 г уксусной кислоты, 1 г касторового масла, 100 г воды, 10 г одеколона, 200 г водки.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты лосьона, тщательно взболтайте смесь.

Способ применения. Нанесите на корни волос.

Требуется: 1 ст. л. растительного масла (подсолнечного, оливкового, репейного), 1 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 1 желток, 1 ч. л. настойки крапивы, 3 ст. л. водки.

Способ приготовления. Разотрите желток с лимонным соком, растительным маслом и медом, затем добавьте настойку крапивы и водку. Все перемешайте.

Способ применения. Нанесите на корни волос.

Лосьоны от перхоти

Перхоть – бич современности. Несмотря на то что прилавки полны всевозможных шампуней и прочих средств от перхоти, проблема остается. Народные средства и рецепты косметологов могут помочь избавиться от перхоти с помощью водки.

Требуется: 1 г камфары, 3 г салициловой кислоты, 4 г бензойной кислоты, 10 г глицерина, 200 г водки, 1 ст. л. касторового масла.

*Способ приготовлени*я. Растворите все компоненты лосьона в водке и перемешайте.

Способ применения. Втирайте в корни волос перед мытьем головы на 1–2 ч.

Требуется: 1 г ментола, по 6 г салициловой кислоты и камфары, 200 г водки, 1 ст. л. касторового масла.

Способ приготовления. Смешайте порошки салициловой кислоты и камфары. Растворите ментол в водке и смешайте с порошками. Добавьте масло и все перемешайте. Храните лосьон в холодильнике в плотно закупоренной посуде.

Способ применения. Через день втирайте в кожу головы.

Требуется: 2 г салициловой кислоты, 5 г касторового масла, 100 г водки.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты лосьона.

Способ применения. Наносите на увлажненные волосы на 2 ч, после чего смойте лосьон водой. Используйте лосьон через 1 день.

Этот лосьон позволит избавиться от зуда кожи головы, перхоти и понизит уровень жирности кожи.

Требуется: 10 г березового дегтя, 20 г касторового масла, 200 г водки.

Способ приготовления. Растворите березовый деготь в водке и добавьте касторовое масло. Все перемешайте.

Способ применения. Втирайте в кожу головы за несколько часов до мытья волос.

Требуется: 10 г резорцина, 10 г глицерина, 1 л воды, 100 г водки.

Способ приготовления. Растворите глицерин в водке, добавьте резорцин и долейте холодную дистиллированную воду. Лосьон храните в холодильнике.

Способ применения. Ежедневно наносите на корни волос и втирайте в кожу головы.

ОПОЛАСКИВАНИЯ

Ополаскивание для сухих и ломких волос

Требуется: по 1/2 стакана водки и цветков ромашки, 750 мл воды.

Способ приготовления. Ромашку залейте крутым кипятком и дайте настояться 20–30 мин. В еще теплый настой влейте водку.

Способ применения. Ополаскивайте голову 2–3 раза в неделю. Курс лечения включает от 12 до 15 процедур. При необходимости повторите его, сделав перерыв на 2–3 недели.

Лечебное ополаскивание для любых типов волос

Требуется: 5—10 ст. л. водки, 1 стакан отрубей, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Отруби залейте холодной водой, два раза вскипятите, процедите, хорошо отожмите через марлю и смешайте с водкой. Ее количество зависит от типа ваших волос: если они жирные, возьмите 10 ст. л. водки, если нормальные – 5 ст. л., а если сухие – 1–2 ст. л.

Способ применения. Ополаскивайте чистые, тщательно промытые волосы.

ЛЕЧЕБНЫЕ ОБЕРТЫВАНИЯ

Обертывание для тусклых и ломких волос

Требуется: 400 г водки, 200 г цветков ромашки, 100 г хны, 300 мл воды.

Способ приготовления. Ромашку залейте водкой и настаивайте неделю. Хну залейте горячей водой и оставьте на 1,5–2 ч, чтобы она настоялась и немного остыла. Настой хны влейте в непроцеженную ромашковую настойку. Держите 1,5–2 недели, после чего слейте

жидкость и выжмите остатки через марлю.

Способ применения. Смочите полотенце или тканевую косынку полученной смесью и хорошо обмотайте ею волосы, оставьте на 30–40 мин. Далее вымойте голову подходящим для вашего типа волос шампунем.

Обертывание для волос с химической завивкой и окрашенных волос

Требуется: 1/2 л водки, 10 г чая байхового, 50 г ромашки, 40 г хны, 250 мл воды.

Способ приготовления. Воду доведите до кипение и всыпьте в нее чай, ромашку и хну, кипятите еще 5 мин. Остудите, добавьте водку и настаивайте смесь 2–3 дня. Жидкость аккуратно слейте, а остаток отожмите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Нанесите смесь по всей длине волос, оберните волосы полотенцем и держите 30–40 мин. После вымойте голову с шампунем.

БАЛЬЗАМЫ ДЛЯ ВОЛОС

Лечение сухих волос

Требуется: 3 ст. л. водки, по 1/2 стакана свежих или сухих цветков ромашки и растительного масла.

Способ приготовления. Ромашку залейте растительным маслом с водкой и настаивайте в хорошо закрытой стеклянной посуде в течение недели, после чего процедите.

Способ применения. Смесь разогрейте на водяной бане до 39–40 °С и нанесите на волосы за час до мытья головы.

Бальзам для жирных волос

Требуется: 250 г водки, 30 г ромашки, 250 мл воды.

Способ приготовления. Из ромашки сделайте крепкий настой: залейте ее крутым кипятком и настаивайте 15–20 мин, остудите, процедите. Затем смешайте с водкой.

Способ применения. Протирайте кожу головы через день смоченным в смеси ватным или марлевым тампоном. Храните в прочно закупоренной стеклянной посуде в холодильнике.

Бальзам для роста и густоты волос

Требуется: по 1/2 стакана водки и молока.

Способ приготовления. Молоко смешайте с водкой.

Способ применения. Протирайте кожу головы, после чего волосы подсушивайте полотенцем и делайте легкий массаж специальной щеткой для волос.

Средство от выпадения волос

Требуется: по 1/2 стакана водки и березового сока, 50 г корней лопуха, 250 мл воды.

Способ приготовления. Корни лопуха залейте кипятком и кипятите 15 мин, остудите, процедите. Добавьте к отвару остальные ингредиенты.

Способ применения. Втирайте смесь в кожу головы 1 раз в неделю.

Данное средство эффективно не только при выпадении волос, но и для стимуляции их роста, придает волосам блеск и мягкость.

Брильянтин – для тонких волос

Требуется: 200 г водки, 50 г касторки, 50 г миндального масла.

Способ приготовления. Компоненты смешайте.

Способ применения. На чистые волосы нанесите немного смеси, что облегчит их дальнейшую укладку и придаст красивый блестящий оттенок.

Бальзам для ломких волос при жирной коже головы

Требуется: 3 ст. л. водки, по 1/2 стакана оливкового масла и дегтя.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте. Храните в плотно закупоренной посуде в прохладном темном месте. Еще лучше каждый раз делать свежую порцию бальзама.

Способ применения. Раз в неделю втирайте раствор дегтя в кожу головы. Через 1–2 ч смойте теплой водой и тщательно промойте волосы шампунем.

Состав для осветления волос

Требуется: 1/2 л водки, 150 г ромашки, 50 г перекиси водорода.

Способ приготовления. Ромашку залейте водкой и настаивайте 2 недели. Настой процедите и добавьте в него перекись водорода.

Способ применения. Смажьте смесью волосы по всей длине и оставьте на 30–40 мин.

Затем вымойте их шампунем.

Обесцвечивание темных волос

Требуется: 4 ст. л. водки, 100 г ромашки, 50 г 3 %-ной перекиси водорода, 250 мл воды.

Способ приготовления. Ромашку залейте кипятком, хорошо перемешайте, через час процедите и отожмите остатки через марлю. Добавьте в отвар перекись водорода и водку.

Способ применения. Волосы равномерно смажьте по всей длине и оставьте на 30–40 мин. Затем промойте их шампунем.

Ромашковый бальзам для сухих волос

Требуется: 1 ст. л. водки, 125 г ланолина, 15 г ромашки, 250 мл воды.

Способ приготовления. Ромашку залейте кипятком, настаивайте 30 мин. В ланолин добавьте ромашковый настой, подогрейте, но не доводите до кипения. Немного остудите и добавьте водку. Готовый крем перелейте в плотно закрывающуюся банку (храните в холодильнике), а перед употреблением слегка разогрейте на водяной бане.

Способ применения. Наносите на волосы и кожу головы за час до мытья.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КОЖИ РУК И НОГТЕЙ

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СМЯГЧЕНИЯ КОЖИ РУК

Крем для рук

Требуется: по 1 ч. л. водки и меда, 20 г свежих или сухих соцветий ромашки, 50 г сливочного масла, 250 мл воды.

Способ приготовления. Для ромашкового настоя залейте ее соцветия кипятком и 8–9 ч настаивайте под крышкой, процедите. Для крема вам понадобится только 1 ст. л. настоя из ромашки. Масло разотрите с медом, добавьте ромашковый настой, водку и тщательно перемешайте.

Способ применения. Смазывайте руки несколько раз в день, по необходимости.

Крем хорошо смягчает и подпитывает кожу, делает руки нежными, гладкими и бархатистыми.

Увлажняющий крем для рук

Требуется: по 1 ст. л. водки и лимонного сока, 4 ст. л. глицерина, немного картофельной муки.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте. Картофельной муки возьмите столько, чтобы смесь приобрела консистенцию крема.

Способ применения. Втирайте крем в кожу рук на ночь или перед выходом из дома, когда на улице холодная и ветреная погода.

Лосьон для смягчения рук

Требуется: 50 г водки, 20 г цветков ромашки, 1/4 ч. л. глицерина, 1,5 г буры, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Сухие цветки ромашки залейте кипящей водой и настаивайте 8 ч, процедите. В настой ромашки добавьте остальные компоненты, хорошо перемешайте.

Способ применения. Наносите на кожу рук несколько раз в день по мере надобности.

Лосьон способствует смягчению кожи, тонизирует ее, делает гладкой и нежной.

Средство против огрубелостей кожи и мозолей

Требуется: 1/5 стакана водки, 1/2 стакана оливкового масла.

Способ приготовления. Смешайте масло с водкой и немного подогрейте на водяной бане. Постоянно помешивайте смесь, чтобы она стала однородной.

Способ применения. Полученной подогретой смесью смазывайте огрубевшие места и мозоли на руках, а также локти и колени.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ЦЫПОК И ТРЕЩИНОК

Средство для сухой кожи рук, от трещин

Требуется: 1 ч. л. водки, 20 г сухих соцветий ромашки, 1 ст. л. глицерина, 1 л воды.

Способ приготовления. Соцветия ромашки залейте кипятком и настаивайте 20 мин.

Немного остудите, добавьте глицерин и водку.

Способ применения. В миску налейте умеренно горячий отвар, погрузите в него руки на 15–20 мин, после чего аккуратно промокните их мягкой салфеткой и нанесите жирный крем.

Ванночка смягчающе воздействует на сухую кожу рук, дезинфицирует и способствует заживлению мелких трещинок.

Ранозаживляющая мазь для рук

Требуется: по 1 ч. л. водки и вазелина или ланолина, по 1 ст. л. соков подорожника и тысячелистника.

Способ приготовления. Соки подорожника и тысячелистника смешайте с водкой и разотрите с вазелином или ланолином до однородного состояния.

Способ применения. Втирайте в кожу рук несколько раз в день.

Эта мазь – замечательное средство для смягчения кожи рук и заживления ранок.

Средство для лечения трещинок

Требуется: по 1 ст. л. водки, глицерина и воды, 2 ст. л. миндального масла.

Способ приготовления. Глицерин смешайте с водой, чтобы получилась масса однородной консистенции. Постепенно введите в нее остальные компоненты.

Способ применения. Периодически смазывайте кожу рук во время физической работы для смягчения и во избежание образования трещинок.

Систематическое использование этого средства приводит к заживлению трещинок, а руки становятся мягкими и нежными.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МЯГКОГО ОЧИЩЕНИЯ РУК

Лосьон для очищения рук от загрязнений

Требуется: 50 г водки, 70 г цветков ромашки, 2 ст. л. глицерина, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Ромашку залейте кипятком, настаивайте 6 ч, процедите. Добавьте в настой остальные компоненты, все тщательно перемешайте. Перелейте в плотно закупоривающуюся посуду.

Способ применения. Используйте вместо мыла.

Средство предохраняет кожу рук от иссушения, раздражения и появления трещин. Хорошо очищает от любых загрязнений, жира, смягчает, тонизирует и придает свежий вид.

Отбеливающие средства для рук

Требуется: по 1 ст. л. водки и воды, 2 ст. л. глицерина.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте.

Способ применения. Руки вымойте в горячей воде, нанесите на них приготовленную смесь и хорошо помассируйте, чтобы на них появилась пена. Интенсивно растирайте руки и втирайте пену, пока она совершенно не впитается. Смесь не смывайте, оставьте на ночь. Если нанесли средство утром, подождите, пока оно впитается, а перед выходом из дома вновь вымойте руки в горячей воде и нанесите жирный питательный крем.

Требуется: 3 ст. л. водки, 100 г картофеля, 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. Картофель очистите и сварите. Разомните вместе с молоком и водкой, чтобы получилась однородная масса.

Способ применения. Горячей кашицей натирайте руки. Они не только очистятся, отбелятся, но и смягчатся.

Этим средством можно глубоко очищать руки, когда мыло или другие средства не помогают. В подобном случае смесь наносите на более продолжительное время, а потом мойте руки горячей водой с мылом.

Требуется: по 100 г водки и розовой воды, 200 г глицерина, 3 лимона.

Способ приготовления. Лимоны очистите и выжмите из них сок, смешайте с остальными компонентами.

Способ применения. Смесь втирайте в руки на ночь.

Средство обеспечивает самый щадящий, деликатный уход для рук с тонкой кожей, легко поддающейся вредным воздействиям окружающей среды.

РЕЦЕПТЫ ОТ ПОТЛИВОСТИ РУК

1. *Требуется*: 50 г водки, 3 ст. л. квасцов, 20 г ментола, 50 г дистиллированной воды.

Способ приготовления. Квасцы распустите в воде, отдельно распустите ментол в водке, после чего смешайте все вместе.

Способ применения. Смачивайте внутренние стороны ладоней и ждите, пока высохнет.

Ментоловая вода способствует сужению пор, следовательно, и уменьшению потоотделения.

2. *Требуется*: по 60 г водки и глицерина, по 15 г буры и салициловой кислоты, 5 г борной кислоты.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте.

Способ применения. Втирайте в руки 3 раза в день.

Раздел II.
ВИНО

Глава 1.
ОТ ДИОНИСА И ДО НАШИХ ДНЕЙ (ИЗ ИСТОРИИ)

ИСТОРИЯ ВИНОДЕЛИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ ВИНА В МЕДИЦИНЕ

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. С самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое сообщество не могут обойтись без того или иного напитка, каждый из которых имеет свою неповторимую и красивую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода для обеспечения нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, в античные времена и в древних цивилизациях Востока, Египта, Вавилона, Древнего Китая и Древней Индии, этот первобытный культ постепенно перерос в нечто большее – во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов появились различные культовые напитки, т. к. богобоязненные люди старались всячески умилостивить богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а что-то более вкусное и ароматное.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Благодаря жрецам люди и открыли возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и так называемыми «побочными» эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочующий образ жизни. Так, на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян же сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготовлялись русские традиционные народные хмельные напитки.

С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином, которое считалось «кровью Иисуса Христа».

История виноделия насчитывает почти столько же лет, сколько и самое древнее занятие человечества – земледелие, и более точный возраст вина доказывается благодаря раскопкам в местах древнейших поселений. Первый письменный источник, в котором упоминается этот божественный напиток, – это книга «Бытия», согласно которой после всемирного потопа Ной, едва высадившись на сушу, первым делом посадил виноградник. Достоверно известно, что

еще в Древней Месопотамии виноградное вино делалось за целое тысячелетие до этого упоминания в книге «Бытия». Историками выдвигается предположение, что вино впервые появилось именно в районе расположения современных стран Ближнего Востока, а уже затем распространилось дальше благодаря мореплавателям, перевозившим разнообразные грузы в другие страны.

Путешественники и торговцы из Малой Азии как-то добрались до южных побережий Франции и Испании, куда и завезли виноградное вино, которое стало пользоваться огромной популярностью среди местных жителей. Это победное шествие виноградного вина по Европе происходило задолго до нашей эры.

Вскоре этот напиток, развозимый вездесущими мореплавателями, распространился практически по всему миру. И нет ничего удивительного в том, что в каждой религии и верованиях древних предков обязательно присутствует персонаж, напрямую связанный с этим напитком, который признается одним из самых древних. В древнегреческой мифологии этого «винного» бога и красавца называли Дионисом, в Древнем Риме это проказник и распутник Бахус, а в Древнем Египте – маленький божок виноградной лозы Шаи.

Примечательным является тот факт, что во всех традиционных верованиях каждого народа существовал определенный праздник, связанный именно с богом виноградного вина, который всячески почитался и ублажался, ему дарили дорогие подарки и приносили священные жертвы. Во время этого праздника весь народ вкушал вино в огромных количествах, веселился, пел и плясал, и поэтому эти боги часто приравнивались к богам веселья и радости, беззаботного времяпрепровождения.

Если немного углубиться в греческую мифологию, можно узнать, кем же на самом деле был Дионис. Этот греческий бог является одним из самых младших на божественном Олимпе, да и богом он был признан не сразу. Так звали человека, который отправился странствовать по разным государствам и учить людей выращивать виноград, делать из него прекрасный и очень приятный на вкус напиток. И каждый раз Дионис говорил, что он является посланником богов, ниспосланным на землю для того, чтобы научить людей сажать виноград и делать из него этот божественный напиток, секрет которого принадлежал только богам. Дионис был красивым и статным юношей, одетым в дорогие одежды, и он умел творить чудеса.

Как-то раз его похитили пираты, которые позарились на богатые одежды. Они решили, что Дионис – сын знатного греческого торговца. Решили они продать его на невольничьем рынке и выручить за него большие деньги. Но каждый раз, когда они пытались сообща его связать, путы сами спадали с его тела и он вновь оказывался на свободе. Пираты недоумевали и решили, что над ними кто-то зло подшучивает, а когда принялись искать на своем корабле сообщника Диониса, увидели, что по палубе разливается благоухающая темная жидкость, которая на деле оказалась виноградным вином.

В тот же миг корабль преобразился до неузнаваемости: мачты и снасти увили виноградные лозы с сочными и крупными листьями, между которыми стали появляться яркие и прекрасные цветы, постепенно превратившиеся в сверкающие под лучами солнца виноградные гроздья. Белые паруса наполнились теплым ветром, и корабль стал похож на огромный плавучий виноградник, весь усыпанный прекрасными и ароматными ягодами, будто вобравшими в себя все солнечное тепло.

Пираты на миг обомлели и принялись прыгать за борт, спасаясь от неведомого колдовства, а Дионис превратил всех их в дельфинов, потомки которых до сих пор сопровождают корабли в надежде найти тот, на котором плавали их предки, и вновь принять человеческое обличье. Они даже пытаются что-то сказать морякам на своем дельфиньем языке, но никто их не понимает – так повелел бог вина Дионис.

Бахус, или Вакх, или Либер, является римским богом виноградного вина и покровителем всех виноградников. Он имел совсем другой нрав, нежели Дионис, да и прославился благодаря другим качествам. Бахус был неисправимым весельчаком и очень любил в шумной компании бродить по лесам и лугам, пить виноградное вино и устраивать веселые праздники, игры и театральные представления.

В Древнем Египте дело обстояло по-другому: сами жрецы, служители божественного культа, не могли определить, кого же именно благодарить за появление винограда – богов

плодородных земель, на которых он и произрастает, или богов воды, которая питает виноградную лозу. В конце концов появился своего рода симбиоз (совместная форма существования) богов плодородия и воды, которого и назвали именем Шаи.

По сравнению с Дионисом и Бахусом Шаи был сущим ангелом со спокойным нравом и доброй душой, и поэтому в его честь не устраивали буйных пирушек и оргий. В Древнем Египте виноделами могли быть лишь состоятельные люди, и в результате Шаи стал считаться не только маленьким богом виноградной лозы, но и богом, символизирующим достаток и богатство, изобилие и полное довольство.

Как же наши далекие предки научились делать вино и выдерживать его определенное время, чтобы обыкновенный сок в результате брожения приобрел совершенно новые свойства и стал совершенно другим напитком с новыми вкусовыми качествами?

Известно, что в древности вино перед употреблением выдерживали очень долго – от 15 до 20 лет. Причем оно хранилось в специальных сосудах – амфорах, которые запечатывались и закапывались глубоко в землю. Римляне придумали более совершенный способ закупорки сосудов с вином – амфора затыкалась пробкой, а сверху заливалась воском, что полностью предохраняло вино от соприкосновения с воздухом. В качестве пробки использовалась деревянная затычка, которая обливалась оливковым маслом, чтобы не допустить проникновения воздуха в сосуд. Немного позднее галлы додумались хранить и перевозить виноградное вино в деревянных бочках, что было очень удобно.

Радикальные политические изменения и катаклизмы в жизни конкретной страны или империи очень сильно сказываются на всех сторонах ее жизни, в том числе и на качестве вина. Именно это и произошло после распада великой и огромной Римской империи, т. к. варвары не собирались тратить драгоценное время на выращивание виноградников и ожидание, пока виноградный сок превратится в настоящее виноградное вино.

В результате такого халатного отношения понятие о выдержке вина вообще исчезло из жизни людей на весьма продолжительный период времени. Варваров вполне устраивала вонючая и хмельная виноградная брага, для приготовления которой не требовалось ни много времени, ни особых усилий, т. к. можно было просто свалить собранный виноград в чан, выжать сок и дать ему немного постоять в незакрытой деревянной бочке. Вместо настоящего вина, которое издревле считалось напитком богов, люди потребляли «кислятину», которая мало чего общего имела с вином и практически не выдерживалась, т. к. эта жидкость выпивалась значительно раньше следующего урожая.

Намного позже, через несколько веков, некоторые замечательные личности вновь решили возродить старинную традицию выдерживать вина в течение долгого времени, и благодаря им эта традиция процветает до сих пор. После целой серии экспериментов с различными добавками к вину было выяснено, что при смешивании вина в определенных пропорциях с некоторыми веществами оно приобретает непревзойденный вкус и аромат. Среди подобных новаторов был известный теперь на весь мир монах Периньон, изготавливавший по собственному рецепту особо вкусное и приятное вино, которое производится по тому же рецепту по сей день и носит имя своего незабвенного автора. Заслуги этого монаха, навеки вошедшего в историю виноделия, изобретением нового сорта красного вина не исчерпываются: оказывается, он вновь решился использовать при хранении вина пробки, чем возродил ушедшую было в глубину веков традицию.

С появлением стеклянных бутылок в виноделии произошел фурор, т. к. то красное вино, которое хранилось в них, имело качество более высокое, нежели вино, хранившееся в обыкновенных бочках. А по мере того, как европейцы расселялись по миру, постепенно распространялись и их напитки, и вскоре о вине знали на обоих континентах Америки, а также в Австралии и Новой Зеландии. В середине XVI в. потомки испанских конкистадоров, которые когда-то подчинили местные племена индейцев, стали выращивать на плодородной почве виноград, из которого в скором времени стали делать местное красное вино, которое впоследствии распространилось не только на территории современной Мексики, но и в Аргентине, Чили и Перу. Немного позже, в конце XVIII в., виноградниками были засажены внушительные территории в Калифорнии и некоторых районах Австралии.

В Европе же признанными лидерами в производстве красных вин, и в особенности крепленых, считались британцы, которые особенно «набили руку» в производстве портвейна.

Этот напиток появился в Британии в середине XVII в. и стал в народе одним из самых популярных. Толчком к бурному развитию виноделия в Англии стала опять же политика – из-за постоянных войн с соседней Францией налог на великолепные по качеству французские вина стал непомерным и просто не по карману даже английским лордам, тем более что французское правительство решило пойти на крайние меры и перестать экспортировать свои вина через пролив Ла-Манш, или Па-де-Кале (на французский манер).

Поэтому англичанам пришлось пить красное вино собственного приготовления, но не очень высокого качества. Поначалу портвейн показался привередливым англичанам не очень приятным на вкус, но т. к. переговоры с противником ни к чему не привели, война продолжалась, и населению туманного Альбиона ничего другого не оставалось, как довольствоваться тем, что они производили сами.

Англичане решили переправлять вино из далекой и солнечной Португалии, чьи вина по своему качеству и вкусовым свойствам гораздо уступали французским, но зато были лучше английских.

Кстати, Португалию, которая занимается виноделием примерно с I в. до н. э., называют страной вина. Здесь только на сланцевой почве и в условиях уникального климата долины Дуэро руками потомственных виноделов с их интуицией и накопленным веками опытом создается настоящее произведение искусства – вино Porto.

Porto и другие сорта португальских вин перевозили по морю в Великобританию. Чтобы во время долгого морского путешествия португальские вина не портились и не начинали вновь бродить, в них стали добавлять небольшое количество крепкого бренди.

В результате получился качественно новый напиток, чей вкус был весьма приятен и понравился англичанам. Вскоре это вино, прозванное портвейном по названию португальского города Порт, из которого оправлялись корабли с вином в Англию, распространилось по всему миру.

Таким образом, портвейн своим происхождением обязан постоянным военным и торговым конфликтам, которые происходили между вечными врагами – Англией и Францией. Привыкшие к изысканным и тонким французским винам, британские аристократы поначалу «воротили нос» от отечественного продукта, а затем и от привозного португальского вина, но другого выхода не было, и им тоже пришлось перейти сначала на местный алкогольный продукт, а затем и на всемирно известный портвейн. Вскоре все англичане настолько привыкли к специфическому вкусу портвейна, что, кроме него, не могли уже ничего пить и стали считать данный алкогольный напиток символом своего отечества наряду со знаменитой английской овсянкой.

Подобные коренные изменения происходили и во Франции того времени, которая уже стала считаться мировым лидером в производстве качественных вин с тонким вкусом. Все французские короли без исключения были известными гурманами и знатоками вин, а потому одной из важных государственных задач было и ежегодное производство соответствующего количества вина определенных сортов, а также обеспечение постоянных поставок ко двору его величества. Известно, что особую заботу о состоянии виноделия, которое имело определяющее влияние на финансовое состояние винодельческой державы, проявлял Наполеон III, который консультировался со многими известными виноделами и химиками по вопросу ежегодной порчи огромного количества вина. Такое задание было дано и Луи Пастеру, которому после многих опытов и экспериментов удалось доказать, что для нормального созревания вина самого высшего качества все-таки необходим воздух, хотя раньше считали, что чем лучше закупорена бутылка с молодым вином, тем лучше оно получится.

Луи Пастер доказал, что небольшое количество воздуха просто необходимо для нормального созревания вина, и в бутылке с вином его должно находиться определенное количество. Также Пастер определил, что на качество, аромат и вкус вина влияет бочка, в которой она хранится, а также последующий процесс сцеживания, во время которого вино «дышит» и абсорбирует кислород.

К нашей великой радости, к концу XIX в. почти все старинные и даже древние традиции виноделия, многие тонкости производства и выдержки данного алкогольного напитка были возрождены и стали активно использоваться и развиваться многими виноделами того

времени.

Виноделы, производящие английский портвейн, быстро разбогатели и стали очень влиятельными и знатными людьми, чье мнение всегда учитывалось при решении какого-то конкретного вопроса. Постепенно люди настолько привыкли к вину, что просто не могли представить свою жизнь без каждодневного стаканчика портвейна, качественного красного или розового вина, которое, как было замечено еще несколько веков назад, придает сил и очищает кровь.

Постепенная эволюция, которая происходила в сфере виноделия, появление качественно новых приемов и новшеств при процессе брожения и во время выдержки будущего вина привели к тому, что со временем качество вин становилось все лучше и лучше, а их разнообразие просто поражало.

Но в конце XIX в. произошло трагическое событие, которое напрямую повлияло на состояние виноделия в европейских странах: из Америки была завезена особая виноградная тля, которая поражала виноградные лозы, вследствие чего виноград просто не вызревал. В результате назрел винный кризис и производство вина резко упало.

Решение было гениальным и простым: американский сорт винограда, у которого был стойкий иммунитет к завезенной заразе, был скрещен с одним из европейских сортов. В результате этого смелого эксперимента появился новый сорт винограда, устойчивый к вредителям и имеющий прекрасные вкусовые характеристики, и именно из этого скрещенного сорта впоследствии производились самые лучшие европейские вина.

На вкус и качество получаемого красного вина влияет не только сорт винограда, но и условия произрастания виноградной лозы, а также почва и уход. Лучше всего иллюстрирует многолетний и мучительный процесс выращивания годного для производства вина винограда следующая старинная пословица: «Чтобы стать прекрасной, лоза должна страдать».

Существует целая наука о вине, которая называется «энология». Само это слово происходит от двух греческих корней – oinos и logos, – означающих соответственно «вино» и «учение». Энология изучает непосредственно виноделие, которое определяется как контролируемый со стороны винодела процесс превращения виноградного сока в вино и его брожение. А также энология уделяет внимание последующему уходу за готовым вином, его правильному хранению и грамотному употреблению.

Существует множество правил употребления вина, но самое главное из них – это не переусердствовать, о чем нам поведали мудрые и далекие предки. Так, сам Пифагор сказал следующее об употреблении священного напитка, именуемого вином: «Как старинное вино непригодно к тому, чтобы его много пить, так и грубое обращение непригодно для собеседования». А вот что говорил по этому поводу другой древнегреческий философ, Анахарсис: «Виноградная лоза приносит три грозди: гроздь наслаждения, гроздь опьянения и гроздь омерзения», так что постарайтесь не сбиваться со счета, когда пьете вино. В России бытует такая пословица: «Без вина – одно горе, с вином – старое одно да новых два: и пьян, и голова болит».

С историей и характером того или иного сорта вина тесно связана форма бутылки, в которой оно по старинной традиции должно храниться. Известная и привычная нам форма винных стеклянных бутылок давно стала классической и считается традиционной во многих странах. Существует множество способов необычного и оригинального оформления стеклянных бутылок, что является своеобразным отличительным и фирменным знаком того или иного вина и целого региона, где его производят. Но, оказывается, форма бутылки выполняет не только эстетическую роль, но и содержит важные практические свойства. Например, классические цилиндрические бутылки для вина имеют такую форму для того, чтобы можно было хранить вино в специальных погребах в горизонтальном положении, чтобы пробка впитывала влагу и таким образом препятствовала проникновению лишнего воздуха в бутылки.

Классические благородные французские бургундские вина с давних времен хранятся в бутылках особой формы с покатыми боками. Подобные бутылки гораздо тяжелее и шире обыкновенных, т. к. их делают толстостенными. Для красного вина, которое изготавливается во французской провинции Бордо, используется своя форма бутылок – это узкая высокая бутылка из зеленого стекла. Портвейн хранится также в высоких бутылках, только они

немного крупнее и имеют более выпуклое горлышко. Вина, производимые в Германии или в других странах, но из немецких сортов винограда, принято хранить в изящных бутылках коричневого стекла в форме флейты. Чем необычнее и оригинальнее форма бутылки, тем дороже и качественнее налитое в нее вино.

Существуют винные бутылки, которые изготавливаются в форме древнегреческих амфор или небольших фляжек. Также встречаются волнообразные, изогнутые формы бутылок или, наоборот, приземистые и широкие, с длинными, чуть кривоватыми горлышками. Самое лучшее и качественное красное вино должно быть обязательно налито в бутылку темного стекла – зеленого или коричневого, т. к. такое стекло предохраняет напиток от вредного воздействия света, что было подмечено много веков назад.

Завершить повествование об истории красного вина позвольте цитатой из Ветхого завета: «Вино полезно для жизни человека, если будешь пить его умеренно. Что за жизнь без вина? Оно сотворено на веселие людям. Вино, употребляемое вовремя и умеренно, – отрада сердцу и утешение для души». Так давайте следовать этому правилу и наслаждаться самым древним из алкогольных напитков, дарованным нам самими богами!

Следует заметить, что разговоры о пользе и вреде, приносимом вином, похоже, начались сразу после того, как оно появилось на свет. Люди считали, что вино одновременно и исцеляет, и вредит разуму человека. Споры древних дошли и до наших дней. Так, в 1926 г. на совещании в Дюссельдорфе обсуждались проблемы современной медицины, и все присутствующие бурно обсуждали наркотические яды, которые могут дарить удовольствие, несмотря на опасность, заключенную в них.

Как бы там ни было, в наши дни многие ученые занимаются исследованием лечебных свойств вина. И результаты этих исследований позволяют утверждать, что лечение вином возможно.

Несколько слов об истории употребления вина в России. Алкогольные напитки древних славян были достаточно крепкими, для того чтобы развеселить сердце и воспламенить дух, но они не предполагали полного затуманивания рассудка.

Все напитки, производимые на территории Древней Руси, получали путем естественного или искусственного сбраживания местных даров природы. Вина готового производства завозились из Византии и других стран Средиземноморья. На территорию России ввозились преимущественно красные вина. Независимо от сорта все вина вплоть до XIII в. назывались просто «вином».

Словом, история вина в России начинается с того момента, когда оно попало к нам из стран Средиземноморья. Массовое производство собственного вина в России началось в XVII в., когда в 1647 г. на Тереке был создан «Государев виноградный сад», а в 1659 г. власть приняла решение о разведении винограда и создании винодельческих заводов в Астрахани. Быстрыми шагами отечественное виноделие начало развиваться после того, как в состав России вошли Крым и Бессарабия.

Винодельческая промышленность России очень скоро вышла на международный уровень. Так, в 1873 г. на Всемирном конгрессе по виноделию крымские вина были высоко оценены экспертами. А на следующей выставке, состоявшейся в Лондоне, судьи международного класса отметили изделия крымских виноделов сразу несколькими наградами. Спустя 20 лет коллекция крымских вин была отмечена судьями Всемирной выставки вин, проходившей во французском городе Бордо, большой серебряной медалью.

А теперь остановимся на истории использования целебных свойств вина, на том, чем в разные исторические периоды оно было для человечества, как люди стали использовать его в лечебных целях.

Первые сведения о лечебных свойствах вина появились еще в период, когда научных опытов и изысканий никто не проводил, когда люди получали знания в любой области только благодаря наблюдениям и обобщениям фактов, полученных на основе этих наблюдений.

Первыми, кто обратил внимание на целебные свойства вина, были греки. Именно ученые Древней Греции оставили немало заметок в своих трудах о том, что вино, вне всяких сомнений, обладает рядом полезных свойств для здоровья человека. Греки же первыми заговорили и о допустимых дозах употребления вина, конкретно указывая, какое количество выпитого идет во благо, а какое во вред.

Видные древнегреческие врачи Гиппократ и Соран посвятили немало страниц своих трудов лечебным свойствам вина, его воздействию на организм при том или ином заболевании. Они разработали множество рецептов с применением сортов белого и красного вина. В каждом рецепте строго оговаривалась дозировка. Зачастую рекомендации врачей отличались только временем приема определенного количества вина.

В дальнейшем были открыты и анестезирующие свойства вина, что позволило медикам применять его при хирургических вмешательствах.

Традиции винолечения со временем развивались. Немало рецептов лечебных вин появилось в Средние века. Однако в силу того, что наука в то время еще не приобретала знания опытным путем, многие рецепты винотерапии были утеряны.

И в последующем интерес к винолечению не иссяк. Со временем накопленные в этой области знания стали почвой для формирования различных теорий, образования науки энотерапии, что означает «винолечение». Известно, что к 1719 г. в австрийской фармакологии насчитывалось уже более 35 рецептов лечебных вин.

В настоящее время ученые обобщают и перерабатывают достижения разных народов в области винолечения. Многие рецепты тщательно изучаются, проверяются, а затем используются на практике.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Химический состав вина обусловлен продуктами, участвовавшими в его изготовлении: плодово-ягодным соком, чистыми культурами винных дрожжей и спиртом, образующимся в процессе брожения. Давно известно, что вино, не будучи продуктом перегонки, содержит ряд питательных и биологически активных веществ, необходимых для организма человека.

Конкретная химическая формула любого вина, конечно же, зависит от многих факторов: плодово-ягодного сырья, конкретного вида винных дрожжей, срока выдержки вина.

ПОРАЗИТЕЛЬНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Наверняка вы наслышаны о том, какое разнообразие вин существует. Традиционно все они разделяются на несколько типов. В основу классификации положено процентное содержание в вине спирта и сахара. Ниже мы приводим таблицу, заглянув в которую, вы поймете, чем отличаются друг от друга разные сорта вин.

Виноградные вина		**Содержание, в %**	
		спирт	сахар
Столовые:	сухие	9—14	до 0,3
	полусухие	7—12	3—8
Крепленые:	крепкие	17—20	1—14
Десертные:	полусладкие	14—16	5—12
	сладкие	15—17	14—20
	ликерные	12—17	21—35
	ароматизированные	16—18	6—16

Вино, как известно, является продуктом брожения виноградного сока и последующей выдержки сброженного (столовые вина) или сброженного и спиртованного виноматериала (крепленые вина). Вина и виноматериалы выдерживаются, «созревают» в специальных хранилищах при постоянной температуре в 10–12?, обогащаясь во время переливок и доливок кислородом воздуха и дубильными веществами, содержащимися в дубовой клепке.

При выдержке в винах образуются тонкие ароматические вещества – «букет», исчезают слишком резкие тона во вкусе и аромате, вино приобретает новое качество, оно становится гармоничным, или, как говорят дегустаторы, «округлым», «бархатистым».

Марочные (наиболее высоких достоинств) столовые вина выдерживаются до 3 лет, а марочные крепленые – до 5 лет. Вам наверняка будет интересно узнать о том, что в нашей стране ежегодно вырабатывается более 300 млн декалитров виноградных вин – около 500 наименований, в том числе более 200 наименований марочных вин, хотя по объему процент выпуска последних невелик (всего 6–8 %).

Ординарное вино – это вино невысоких достоинств. Его не подвергают длительной выдержке, а реализуют в течение следующего года после уборки и переработки ягод винограда.

Вина подразделяются на две большие группы: столовые (сухие и полусладкие) и крепленые (крепкие и десертные). В зависимости от окраски ягод винограда вина могут быть белые, розовые и красные.

Красные вина отличаются от белых не только цветом, но и своими свойствами: они имеют повышенное содержание дубильных веществ, приятную терпкость, бархатистость и полноту.

Как известно, красное вино получают брожением сока вместе с мезгой – с дробленой ягодой. То есть брожение идет «на мезге», в кожице и мякоти которой содержатся красящие, дубильные, белковые, пектиновые вещества. Они обогащают бродящее сусло, а вино получается более полным, терпким, интенсивно окрашенным.

Микроэлементный состав вина сильно зависит от почв виноградников. В вине много витамина Р, помогающего организму усваивать и накапливать аскорбиновую кислоту. Такой Р-витаминной активностью обладают дубильные и красящие вещества красного винограда.

Кстати, красные вина вообще богаче полезными веществами, чем белые.

Некоторые вещества, входящие в состав вина, помогают организму освобождаться от радиоактивного стронция и других чужеродных соединений. Среди летучих веществ, образующих так называемый букет вина, – эфирные масла и сложные эфиры. Они не только приятно пахнут, но и снижают кровяное давление, тонизируют нервную систему.

Красные игристые вина возбуждают дыхательный центр, стимулируют кровообращение, расширяют сосуды.

СУХИЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА. Особенностью их производства является полное («насухо») выбраживание всего сахара, содержащегося в винограде, при этом накапливается 9—14 % спирта. Сахар в виноградные вина, кроме вермута и шампанского, не вносится. Сахар в вине – это остаток несброженного виноградного сахара, в основном глюкоза.

Промышленность стран СНГ вырабатывает большой ассортимент красных ординарных и марочных сухих столовых вин. При достаточной выдержке эти вина имеют вишневые, гранатовые тона и окрашены менее интенсивно, т. к. часть красящих веществ выпадает при выдержке в осадок. В числе лучших столовых красных вин: «Каберне», «Матраса», «Телиани», «Мукузани», «Напареули», «Кварели», «Алушта», «Негру де Пуркарь»; из вин, поставляемых из-за рубежа, – «Бычья кровь» и «Мавруд».

СТОЛОВЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА. Лучшие вина этого типа поставляет Грузия. На их производство идут лучшие сорта винограда с несколько повышенным содержанием сахара, т. к. некоторая его часть (от 3 до 8 %) должна оставаться в готовом вине. Содержание спирта такое же, как и в сухих столовых винах, – 10–13 %. В числе лучших грузинских красные полусладкие – «Ахашени», «Киндзмараули», «Хванчкара».

ВИНА КРЕПЛЕНЫЕ. К ним относятся портвейны, херес, мадера, марсала. Среди этих вин красными бывают только портвейны. Они содержат 17–20 % спирта. Эти вина спиртуют – вносят в бродящее сусло спирт-ректификат с тем, чтобы остановить брожение и сохранить сахар. Сахар в вино не вносят.

Портвейн марочный и ординарный содержит 17–20 % спирта и 6—14 % сахара. Для вкуса и аромата портвейна характерно наличие фруктовых тонов. Они образуются во время выдержки вин и брожения сусла «на мезге». Марочные портвейны выдерживают от 2 до 5 лет, ординарные – до одного года. Среди них в числе лучших можно назвать «Таврический», «Портвейн 777», «Агдам», «Ереванский». Одним из наиболее часто встречающихся видов портвейна является портвейн красный.

Лучшими считаются следующие марочные портвейны: «Южнобережный», «Сурож», «Крымский», «армянский» – «Айгешат», грузинский – «Карданахи», «Терек», «Дербент».

Крымский красный портвейн «Ливадия» является победителем многих международных конкурсов.

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА. В них, по сравнению с креплеными, больше сахара и меньше спирта. Чтобы сохранить виноградный сахар, рано прерывают брожение, внося спирт. Своего спирта естественного наброда в десертных винах содержится меньше, чем в крепких. К этой группе вин относятся кагор, мускатные вина, малага и токайские вина, а также очень хорошие марочные вина, которые по своему характеру нельзя отнести ни к одному из четырех перечисленных выше типов десертных вин.

Красные вина из этой серии: «Рубиновое» крымское – полное, бархатистое, с тонами шоколада, кофе, чернослива; вино «Каберне» десертное «Геленджик» – темно-рубинового цвета, полное, с шоколадным тоном; «Рубин Дона», «Алеатико».

Кагор – вино сладкое с содержанием спирта и сахара 16 % – в ординарных винах и 18–25 % сахара – в марочных. Лучший марочный кагор – «Южнобережный», его делают в Крыму из сорта винограда Саперави. Вино полное, гармоничное, умеренно терпкое, темно-красное с гранатовым оттенком, имеет 5 золотых медалей на международных конкурсах. Очень хорошие кагоры марочной категории «Шемаха» (Азербайджан), «Чумай» (Молдавия), «Геташен» (Армения), «Узбекистон» (Узбекистан). Кроме того, нашей промышленностью вырабатывается огромное количество ординарных кагоров.

МУСКАТНЫЕ ВИНА. Лучшими считаются крымские красные мускаты. Некоторые из них относятся к категории сладких вин с содержанием сахара 16–20 %, другие – к категории ликерных, в которых содержится 21–28 % сахара, кроме этого, в мускатах содержится 12–16 % спирта. Наиболее ценным и популярным считается мускат черный «Массандра».

Малага относится к группе ликерных (сахара до 30 %). Вино полное, с небольшой приятной горечью, с тонами пригорелости. Цвет темно-коричневый, кофейный. Букет пряный. Хорошие вина типа малаги делают в Армении – «Аревшат» и Грузии – «Салхино».

Токайские вина относятся к категории сладких (сахара до 20 %) или ликерных (сахара 21–28 %). Вермут – ароматизированное крепленое вино. Крепкий вермут содержит 8 % сахара и 18 % спирта, десертный – по 16 %. Вермут делают в течение одного месяца из готовых виноматериалов путем добавки к ним спирта и сахара до кондиций вермута крепкого или десертного и добавки настоя различных трав, цветков, кореньев: полыни, кардамона, имбиря, шалфея, ромашки, лаванды, кориандра, мяты и др. У нас освоено производство вермута «Экстра», который изготавливают на основе итальянских ингредиентов. Нашей промышленностью выпускаются вермуты «Букет Молдавии», «Утренняя роса». Лучшие вина этого типа, по мнению специалистов, производят в Италии и Югославии.

ШАМПАНСКИЕ ВИНА. Шампанское – приятное, легкое, пенящееся вино, которое придает особую торжественность застолью. По содержанию сахара и особенностям технологии различают следующие марки шампанского: брют – сахара до 1 г на 100 мл вина, сухое – 3, полусухое – 5, полусладкое – 8, сладкое – 10 г/100 мл. Содержание спирта в шампанском всех марок 11–12 %. Шампанское относится к игристым винам, которые насыщены углекислотой естественным путем – в результате вторичного брожения виноматериалов после добавления к ним сахара.

Все шампанские вина по преимуществу белые. Но среди них есть и красное. Оно выпускается Артемовским заводом (Украина), имеет гармоничный, устойчивый вкус и стойкий, зрелый, с горчинкой запах. Это игристое, приготовленное по классической технологии вино отличается средней пенистостью и сладковато-горчащим ароматом и имеет 6 золотых и 1 серебряную медаль.

Многие знают, что виноградное вино можно разбавлять водой. Но не всем известны правила, которым нужно следовать в данном случае. Так, вино разбавляют только дистиллированной или прокипяченной водой. Правило второе: вина всегда должно быть меньше, чем воды. Если вина будет больше, смесь окажется невкусной. Лучшие пропорции – 2/3 воды и 1/3 вина или 3/4 воды и 1/4 вина. Третье правило: вначале в сосуд наливают вино, а уже потом воду. Красные вина желательно разбавлять только кипятком. Это рекомендуется делать с сухими, полусухими и десертными, сладкими винами. Крепленые и полусладкие водой не разбавляют – полученный напиток будет невкусен.

Чтобы не исчез аромат вина, нужно правильно его хранить.

Вино не терпит переохлаждения и излишнего перегрева.

Бутылки с красным вином обычно герметически закупоривают натуральной пробкой. Если бутылка длительное время хранится в вертикальном положении, пробка высыхает, начинает пропускать воздух – и качество напитка ухудшается за счет переокисления кислородом воздуха. Бутылки с десертным вином (сладким или ликерным) хранят в вертикальном положении.

Чтобы окисления не произошло, запас вина следует хранить в сухом прохладном месте, уложив бутылки в горизонтальном положении. Вино в этом случае будет смачивать пробку, предохраняя ее от высыхания и тем самым от проникновения воздуха, а шампанское – от утечки газа. Открывать бутылки с вином следует осторожно, не взбалтывая жидкости, а наливать в бокал – по его стенке, стараясь не разбрызгивать.

Разные вина пьются при определенной для каждой категории вина температуре. Красные – от 15 до 18 °, крепкие – при комнатной температуре, десертные сладкие – лучше всего охлажденными.

Красные вина делятся на светлые, темно-красные, рубиновые, огненно-красные и коричневые.

От особенностей вин зависит и их употребление. Так называемые столовые вина пьют за обеденным столом, а также на больших торжественных обедах или ужинах с различными, преимущественно мясными, блюдами; подают столовые вина и к чаю.

Для поддержания сил больного используются вермуты, портвейны и некоторые другие сорта красных вин. Различные красные вина используются в быту, а также в качестве косметических средств.

Как же пить настоящее, дорогое и изысканное красное вино? На первый взгляд все кажется понятным и простым. Но это лишь на первый взгляд. Когда дело доходит до конкретной ситуации и вы оказываетесь за праздничным столом в каком-нибудь шикарном ресторане, многие испытывают неприятные затруднения. Чтобы избежать этого, необходимо запомнить некоторые не очень сложные правила.

Прежде всего нужно знать о том, из каких именно бокалов пьют настоящее красное вино. Для шампанского используются высокие бокалы в форме фонтанов (с узким донышком и сильно расширяющиеся кверху); для крепкого и тягучего красного вина – элегантные фужеры с широкой чашей и очень тонкой ножкой. Существуют специальные наборы для дегустации, которые помогают выявить зависимость между формой бокала и вкусом и ароматом вина. Благодаря им каждый может решить сам, из какого бокала и какое вино ему пить.

Приступая к винному застолью, вы всегда должны помнить о том, что обязательно найдутся доброжелатели, которые наполнят вашу пустую рюмку. Если вы намерены сохранить разумный темп, то начиная с третьей рюмки крепкие напитки пейте понемногу. В таких случаях вам не будут увеличивать порцию – это не принято.

Пить до дна после произнесенного тоста нужно лишь в особых случаях. Теперь это перестало быть обязательным. Можно, не дожидаясь приглашения, отпить из бокала или, наоборот, только слегка пригубить.

В наше время чокание выходит из моды, поэтому за столом с деловыми партнерами или малознакомыми людьми чокаются редко. На очередное предложение допить спиртное, когда этого вам больше не хочется, лучше сказать: «Спасибо, пока не хочу». Такой ответ, как правило, принимается без дискуссий.

Вино, как правило, отпивают из бокала понемногу. Шампанское и другие муссирующие вина желательно пить сразу, не дожидаясь, пока они выдохнутся и потеряют свой изысканный вкус.

Бутылки открывают уже на кухне. Особо выдержанное вино можно открыть за праздничным столом в кругу близких друзей. Бутылку, опечатанную станиолем, открывают сначала ножом, станиолевую капсулу надрезают немного ниже края бутылки. Штопор не ввинчивают очень глубоко в пробку, т. к. ее можно вдавить в бутылку или же сильно раскрошить.

Бутылку с плавающими на поверхности вина кусочками пробки к столу не подают. Если крошки попали в бутылку, их сливают, прежде чем принести бутылку к столу.

Обычно вино подают на стол в бутылке (с этикеткой), в винном графине или в закрытом кувшине для вина.

И последнее правило – бутылку нельзя открывать, ударяя рукой по донышку.

Теперь поговорим о том, как наполнять рюмки и бокалы.

Бутылку держат всей рукой примерно на уровне этикетки, так чтобы указательный палец находился на горлышке. Наливая вино, стараются не наклонять сосуд слишком резко, чтобы не взболтать возможный осадок. Когда льют, стараются, чтобы горлышко бутылки не упиралось в край рюмки. Поднимая бутылку, нужно немного повернуть ее, чтобы вино случайно не попало на скатерть. В ресторане официанты вытирают горлышко бутылки салфеткой, а затем, сложив ее, заворачивают бутылку, чтобы не запачкать скатерть.

Напитки наливают с правой руки сидящего. Если к следующему гостю нельзя подойти с правой стороны, ему наливают левой рукой, а налево – правой. Из полной бутылки сначала наливают себе. Этот обычай ведет начало с тех пор, когда вместо пробки использовалось обыкновенное растительное масло. Тот, кто угощал, после удаления слоя масла наполнял сначала свой бокал, а затем – бокал гостя. Кроме того, этот жест как бы служил знаком того, что у хозяина нет дурных намерений в отношении гостя (т. е. он не хочет его отравить).

В наше время таким образом предотвращают попадание раскрошенной пробки в рюмку гостя. В ресторане или кафе официант в первую очередь наливает так называемый пробный глоток в бокал заказавшего, который сразу же проверяет вкус вина и его температуру. Если он остается удовлетворенным ими, утвердительно кивает официанту, который после этого наполняет остальные рюмки.

Хозяин стола, налив первую каплю себе, сначала наполняет рюмки дам, а затем мужчин. Можно наливать и всем по очереди (т. е. по часовой стрелке), оставляя свой бокал последним.

Красным вином наполняют от 3/4 до 4/5 бокала, который при этом должен стоять на столе. Если вы обслуживаете себя сами, вам нужно взять бокал в левую руку, а правой налить вина (если, конечно, вы не левша). Бокал держат за ножку большим, указательным и средним пальцами, мизинец и безымянный при этом должны упираться в основание бокала.

Вино наливают лишь тогда, когда рюмка или бокал совершенно пусты. Наливать вино в недопитую рюмку оскорбительно, т. к. гость может усмотреть в этом желание хозяина напоить его или принуждение.

Мужчина, поинтересовавшись тем, что пьет сидящая рядом дама, должен на протяжении всего обеда или ужина заботиться о том, чтобы ее бокал был всегда наполнен. На семейных вечеринках напитками ведает сам хозяин, он же и наполняет бокалы. Если же вино (обычно домашнее) подано в графине или в кувшине, их может наливать сам гость. До сих пор не было принято, чтобы женщина в обществе мужчин сама наливала себе вино. Если сосед невнимателен к ней, она может попросить его наполнить ее рюмку.

Заздравные бокалы должны быть всегда полны. Когда чокаются, поздравляя виновника торжества, обычно пьют до дна. Поэтому для тостов не подходят крепкие алкогольные напитки. Для этой цели лучше всего употреблять легкое красное вино.

Начав пить, не разговаривают. Если вас в это время отвлекут, сначала нужно поставить рюмку на стол и только после этого ответить. Красное вино принято пить маленькими глотками и медленно.

И в заключение нужно ответить на еще один немаловажный вопрос – где купить и как определить хорошее вино. Казалось бы, сегодня такой проблемы не существует – на каждом углу стоят работающие круглосуточно киоски, заставленные батареями разнообразных бутылок. Но если вы дорожите здоровьем, если вы не хотите попасть в неловкое положение, выставив на стол перед своими гостями бутылку с, мягко говоря, неважным содержимым, прислушайтесь к следующим советам:

1. Хорошее вино никогда не укупоривают пластмассовыми колпачками – только корковой пробкой.

2. Хорошее вино всегда содержит на этикетке подробную информацию о производителе, месте и годе сбора винограда.

3. Хорошее вино просто не может стоить дешево.

И наконец, покупая вино в магазине, обратите внимание на то, соблюдаются ли условия

хранения напитка, описанные нами выше. Для красного вина очень вреден солнечный свет. Он изменяет вкус напитка, разрушая некоторые вещества, входящие в его состав.

Помня наши советы, вы сможете избежать проблем со здоровьем и насладиться таким замечательным напитком, как настоящее изысканное красное вино.

ДОМАШНИЙ ВИНОДЕЛ

Вина, полученные путем естественного сбраживания, мягче и гармоничнее вин, крепленных ректификатом. Они не имеют грубого, жгучего привкуса, который появляется в результате добавления спирта. В таких винах спирт накапливается в результате взаимодействия сахара с дрожжами.

Вина домашнего приготовления хороши тем, что обогащены побочными продуктами брожения: глицерином, янтарной кислотой, эфирами, альдегидами и другими веществами.

Процесс приготовления вин в домашних условиях включает ряд основных технологических операций: подготовку плодово-ягодного сырья, извлечение сока, приготовление сладкого сусла, выращивание дрожжей или закваски, брожение, осветление, переливание и хранение.

Но обо всем по порядку. В качестве сырья для приготовления плодово-ягодных вин в домашних условиях годятся яблоки, айва, рябина, ирга, вишня, слива, смородина, малина, земляника, черешня и т. д.

Особенно тщательно отбирайте для плодово-ягодных вин сырье, т. к. от него во многом зависит качество будущего вина.

Сок из плодов и ягод извлекайте путем прессования. Для лучшего сокоотделения применяйте подбраживание мезги в течение 3–4 дней при температуре 22–24 °С. После подбраживания мезгу прессуйте и выдавленный сок используйте для изготовления вина.

После прессования сок профильтровывают через полотняную ткань, затем его используют для получения сусла. При изготовлении сусла для снижения кислотности в сок добавляют воду. Количество воды должно быть таким, чтобы окончательная кислотность вина не превышала 0,8 %.

Поговорим о процессе приготовления сусла. Для повышения концентрации спирта до уровня более 6–8 % об. в сок добавляют сахар из расчета 150–250 г на 1 л сусла. Для уменьшения времени сбраживания можно вносить требуемое количество сахара по частям. Делают это следующим образом: вносят по 30–35 % всего количества сахара в сусло каждые 3 дня после начала брожения.

Кроме воды и сахара, в сусло добавляют азотистые вещества в виде хлористого аммония. Вносите 0,2–0,4 г вещества на 1 л сусла.

Для получения качественного вина необходимо обеспечить условия жизнедеятельности и развития дрожжей в сусле. Используйте чистую культуру винных дрожжей либо проводите брожение на обычных хлебных дрожжах или на дрожжевых грибках, находящихся на поверхности ягод.

В первом случае дрожжевую разводку чистой культуры готовят на стерильной питательной среде за 2–4 дня до приготовления сусла. Перед тем как влить разводку в сусло, ее размешивают.

Если у вас нет возможности использовать чистую культуру винных дрожей, поступите следующим образом. За 3–4 дня до начала сбраживания вина соберите чистые ягоды малины, земляники, клубники. 2 стакана немытых ягод положите в бутыль, разомните их и залейте стаканом кипяченой воды комнатной температуры, добавьте 30–40 г сахара. После этого смесь в бутылке взболтайте, бутылку закройте ватным тампоном и поставьте ее в темное место при комнатной температуре.

Когда разводка будет готова, жидкую ее часть внесите в сусло из расчета 30 г разводки на 1 л сусла.

После внесения дрожжевой разводки в сусле начинается процесс брожения. Лучше всего он проходит в закрытых бутылях или емкостях.

Посуду с суслом наполните на 2/3, закройте специальным водяным затвором или неплотным ватно-марлевым тампоном, можете обвязать горлышко емкости марлей,

сложенной в 3–4 слоя.

Водяной затвор представляет из себя пробку со вставленной в нее трубкой, на конец которой надевают шланг. Нижний конец шланга опустите в стакан или бутыль с кипяченой водой, после того как закроете емкость с суслом. В случае, если ваша емкость закрыта ватно-марлевым тампоном или марлей и они намокли, замените их, а горлышко емкости тщательно обмойте и протрите тампоном, смоченным в водке.

Емкость с суслом поставьте в темное место при температуре 22–25 °С и накройте темной тканью. Температура нагрева сусла при брожении не должна превышать 30 °С. Поэтому время от времени измеряйте ее и в случае перегрева открывайте водяной затвор и взбалтывайте смесь.

Первые 2–3 недели происходит процесс бурного брожения. По истечении этого срока посуду с суслом долейте более полно (на 90–95 %) свежим подсахаренным соком.

На 4, 7, 10 дни брожения не забудьте добавить в сусло сахар, предварительно растворив его в небольшом количестве бродящего вина.

Процесс медленного брожения может продолжаться 6—10 недель.

Когда вино осветлится и на дне емкости появится дрожжевой осадок, считайте процесс брожения законченным. Далее сливайте вино и таким образом избавляйтесь от осадка. Для этого поставьте пустую емкость на пол, а емкость с вином на стол и переливайте через резиновый шланг. Если после этого вино окажется недостаточно прозрачным, профильтруйте его через полотно, байку или суконку. Повторный слив и фильтрацию проведите через 5–6 дней, когда вино отстоится.

При окончательном разливе вина бутылки наполняйте почти до уровня горлышка, оставляя 3–4 см. А чтобы оно хорошо хранилось, пропастеризуйте его. Делается это следующим образом. Бутыли с вином поставьте в большую кастрюлю, предварительно положив в нее деревянную решетку или полотенце. Прикройте их пробками из ваты или марли. После этого налейте в кастрюлю воду, нагрейте ее до 60–75 °С и выдержите бутыли в воде 15–20 мин. Далее бутыли с вином закупорьте чистыми, прокипяченными и остывшими пробками.

Вино храните в холодильнике или подвале при температуре не выше 10–15 °С.

Глава 2.
СТАРИННЫЙ ЛЕКАРЬ

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВИНОМ

Несмотря на всю полезность вина, у него тоже есть свои недостатки. И они проявляются прежде всего в противопоказаниях его приема при ряде заболеваний.

Одним из самых распространенных хронических заболеваний в нашей стране является гастрит. А гастрит, как известно, вкупе с некоторыми другими болезнями желудочно-кишечного тракта может привести к такому заболеванию, как язва желудка и двенадцатиперстной кишки. У людей часто встречается повышенная кислотность желудочного сока, в результате желудок и желчный пузырь уже не так исправно выполняет свои функции, и человеку приходится подкреплять их лекарственными средствами.

Вино, в особенности сухое, с меньшим содержанием сахара, приводит к повышению кислотности. В результате возникают расстройства пищеварения. При долгом неумеренном потреблении этого напитка последствия могут быть еще более отрицательными. Таким людям лечение вином, а тем более употребление его в пищу нужно сократить до минимума. Однако в этом случае можно сделать акцент на наружном применении, а внутрь принимать более нейтральные средства, которые не нанесут вреда желудку.

Тем, у кого наблюдается пониженная кислотность, употребление вина в небольших количествах не повредит. Однако злоупотреблять им не стоит. Только так этот напиток будет действительно полезным и целебным. Вообще же, вино, как правило, рекомендуется людям со здоровым желудком и вообще не имеющим никаких хронических недугов: им оно в умеренных количествах не принесет вреда.

Также не следует применять вино в лечебных целях при аллергиях. Если у вас есть аллергия на виноград, наверняка она будет и на виноградное вино. Но, к счастью, из такой ситуации есть достаточно простой выход. Вы можете не покупать вино в магазине, а приготовить его сами из тех фруктов, которые не вызовут негативной реакции организма. К тому же в процессе приготовления вы можете добавить в вино какие-либо целебные травы.

Аллергикам особенно следует опасаться вермута. Обязательным компонентом этого вина является полынь, придающая ему приятную горечь. А на полынь аллергическая реакция встречается достаточно часто, поэтому, перед тем как приступать к лечению этим сортом вина, проверьте, примет ли его организм. Для этого достаточно помазать небо вермутом, и если в течение получаса не возникнет зуда, раздражения или покраснения, значит, вино можно употреблять. Если же у вас негативная реакция даже на запах полыни вообще, тогда вообще не стоит его пробовать.

Кроме противопоказаний, связанных с хроническими заболеваниями, существуют еще и так называемые временные. Возможно, вы проходите курс лечения какими-либо препаратами. Взаимодействуя с лекарствами, вино может образовывать соединения, негативно воздействующие на организм. Поэтому, прежде чем употреблять его, проконсультируйтесь с лечащим врачом.

И обращаем внимание на основное противопоказание к лечению вином – заболевания систем кровообращения (в зависимости от количества градусов в напитке оно по-разному оказывает воздействие на кровеносную систему) и сердечно-сосудистой.

Ни в коем случае не принимайте вино вкупе с транквилизаторами, антибиотиками и любыми психотропными препаратами, последствия могут быть самыми негативными.

Не рекомендуются вина лицам, страдающим расстройствами психики, т. к. даже легкое алкогольное опьянение может привести к рецидиву заболеваний. В такой ситуации следует ограничиться опять-таки его наружным применением.

Вообще же, организм каждого человека настолько индивидуален, что к любой новой форме лечения нужно подходить как можно более внимательнее, чтобы потом не жалеть о безвозвратно утерянном здоровье.

ЗАБОЛЕВАНИЯ ДЫХАТЕЛЬНЫХ ПУТЕЙ, ЛОР-ОРГАНОВ И ВИРУСНЫЕ ИНФЕКЦИИ

При заболеваниях дыхательных путей категорически воспрещается сочетать вино с медикаментами. Настоятельно рекомендуем вам при первых же признаках этих заболеваний обращаться к врачу. Наши рецепты помогут вам облегчить многие симптомы, сопровождающие течение этих болезней.

Грипп

Несмотря на то что грипп является острой респираторной вирусной инфекцией, в народе его принято относить к разряду простудных заболеваний, вот почему мы рассматриваем его в этой главе.

При гриппе очень хорошо помогает крепленое вино, например кагор. Лечение начинайте при первых же симптомах болезни, поскольку чем раньше вы прибегнете к этому средству, тем вернее и скорее оно вам поможет.

Требуется: 1/2 л красного крепленого вина, 2 ст. л. меда, специи (корица, лавровый лист, гвоздика), 50 г изюма.

Способ приготовления. Налейте вино в эмалированную кастрюлю, поставьте на умеренный огонь. Добавьте в вино специи, мед и изюм. Постоянно помешивайте. Когда вино начнет закипать, немедленно снимите его с огня, не доводя до кипения.

Способ применения. Напиток пейте в горячем виде маленькими глотками за 1–2 ч до еды. В один прием выпейте 1/2 стакана. Детям тоже можно давать этот напиток, порция должна составлять 1–3 ст. л. 2 раза в день. Курс лечения – 5 дней.

В качестве ценного поливитаминного средства для лечения и предупреждения гриппа применяется сочетание красного вина высокого качества (например, кагора) с облепихой

крушиновидной. Ягоды облепихи содержат огромное количество витаминов С, группы В, сахаров, органических кислот и каротина. Для повышения иммунитета при инфекционных заболеваниях дыхательных путей особенно хорошо подойдет сироп из облепихи, смешанный с красным вином.

Требуется: 1/2 л кагора или другого красного вина хорошего качества, 100 г облепихового сиропа.

Способ приготовления. Подогрейте вино почти до кипения и смешайте с облепиховым сиропом в соотношении 1 часть сиропа на 5 частей вина.

Способ применения. Полученную смесь пейте в горячем виде по 1/4 стакана каждый раз после еды в течение 1–2 недель.

В качестве профилактического и общеукрепляющего средства при гриппе и парагриппе рекомендуется сироп из плодов шиповника, который содержит большое количество витаминов С и Р и другие ценные вещества. Сочетание сиропа из шиповника с красным вином – прекрасное средство для их лечения.

Требуется: 1/2 л красного вина, 300 г сиропа из ягод шиповника.

Способ приготовления. Вино нагревайте на медленном огне до 60–80 °С. Сироп изготовить в домашних условиях очень сложно, поэтому лучше купите его в аптеке. Горячее вино смешайте с сиропом из шиповника в соотношении 1: 1.

Способ применения. Принимайте в горячем виде по 1/2 стакана 3–4 раза в день после еды. Детям давайте по 1 ст. л. 3 раза в день после еды. Курс лечения – 10 дней.

Ангина

При ангине очень хорошее действие оказывает календула в сочетании с красным крепленым вином.

Требуется: 1/2 л красного крепленого вина (желательно кагора), 20 г сухих цветков календулы.

Способ приготовления. Поставьте вино на умеренный огонь. Добавьте цветки календулы, после чего накройте кастрюлю крышкой и, периодически помешивая, доведите до кипения. Закипевшую жидкость сразу же снимите с огня и процедите через сито или марлю.

Способ применения. Принимайте в горячем виде по 1/2 стакана несколько раз в день до еды в течение 7—10 дней.

Полезно при ангине сочетание красного крепленого вина и свежего сока из листьев подорожника большого.

Требуется: 300 г красного крепленого вина, 1/2 кг свежих листьев подорожника большого.

Способ приготовления. Пропустите листья подорожника большого через мясорубку. Полученную массу отожмите через несколько слоев марли, дайте постоять некоторое время, чтобы осел осадок. Сок процедите через мелкое сито. Красное вино нагревайте на слабом огне до 50–60 °С. Подогретое вино смешайте с приготовленным соком листьев подорожника.

Способ применения. Пейте по 1/4 стакана в течение всего дня через каждые 2–2,5 ч. Курс лечения – 10 дней.

Сок подорожника может храниться не более 20–24 ч, потом он начинает терять свои ценные свойства. Поэтому его отжимайте ежедневно, желательно с утра, чтобы пить лечебную смесь в течение всего дня.

Бронхит

При бронхите для улучшения отделения мокроты поможет рецепт с применением кислого вина.

Требуется: 1/2 л сухого вина (вино может быть и домашнего приготовления, но только в том случае, если в него не добавлялся сахар).

Способ приготовления. Вино слегка подогрейте.

Способ применения. Сухое вино пейте по 1/4 стакана 2 раза в день до и после еды. Курс лечения – 2 недели.

В качестве хорошего вспомогательного средства при бронхитах нередко используется сочетание кислого вина с настоем листьев подорожника большого, поскольку они обладают отхаркивающим и разжижающим мокроту действием.

Требуется: 1/2 л сухого вина, 50 г сухих листьев подорожника большого.

Способ приготовления. Вино поставьте на умеренный огонь. Когда жидкость немного нагреется, добавьте в нее листья подорожника, накройте крышкой и при постоянном помешивании доведите до кипения. Как только жидкость начнет закипать, снимите ее с огня и нагревайте на водяной бане еще 20–30 мин.

Способ применения. Пейте в горячем виде по 1/2 стакана 2 раза в день в течение 15 дней.

Трахеит

Для лечения трахеитов очень хорошо помогает отвар девясила в сочетании с сухим вином.

Требуется: 150–200 г сухого вина, 50 г девясила, 1/2 л кипятка.

Способ приготовления. Высушенный корень девясила залейте крутым кипятком в соотношении 1: 10, нагревайте на водяной бане 40 мин. Охладите при комнатной температуре в течение 10–15 мин, процедите.

Способ применения. Немного остывший отвар смешайте с подогретым сухим вином и принимайте в горячем виде по 1/2 стакана после еды. Курс лечения – 2 недели.

Данный рецепт полезен также при острых и хронических заболеваниях дыхательных путей (бронхитах, ларингитах, пневмонях) для уменьшения секреции бронхов, а также при гриппе, парагриппе и других инфекционных заболеваниях.

Ларингит

Очень хорошо помогает применение алтея лекарственного в сочетании с кислым вином при лечении ларингитов, поскольку и то и другое облегчает состояние больного. Алтей оказывает обволакивающее, защитное, смягчающее горло, противовоспалительное действие. Кроме того, применяется как отхаркивающее и обезболивающее средство. Кислое вино в свою очередь разжижает мокроту.

Требуется: 100 г кислого вина, 50 г измельченного корня алтея, 1/2 л кипятка.

Способ приготовления. Измельченный корень залейте крутым кипятком и нагревайте на водяной бане 30–40 мин. Охладите при комнатной температуре и после этого процедите. Приготовленный отвар смешайте с кислым вином из расчета 100 г отвара на 20 г вина, тщательно перемешайте.

Способ применения. Пейте по 1/4 стакана 4–5 раз в день до еды. Курс лечения – 10 дней.

Пневмония

Требуется: 300 г крепленого красного вина (например, кагора), 300 г листьев алоэ, 200 г сахарного песка или меда.

Способ приготовления. Измельчите листья алоэ и заполните ими поллитровую емкость до половины. Засыпьте сахарным песком или медом (мед предпочтительнее) и оставьте на 3 дня. По истечении этого срока залейте содержимое бутыли кагором или другим красным вином хорошего качества, обвяжите горлышко посуды марлей и оставьте для настаивания на неделю.

В результате должен получиться горько-сладкий тягучий напиток, по консистенции напоминающий ликер. Жидкость процедите через 1–2 слоя марли и слейте в чистую бутыль.

Способ применения. Целебный ликер принимайте 3–4 раза в день после еды по 1 ст. л. Детям до 12 лет давайте по 1 ч. л. 2–3 раза в день после еды. Курс лечения – 2 недели.

Этот же рецепт может быть использован для лечения ангины и гриппа, а также для профилактики этих заболеваний.

Бронхиальная астма

При бронхиальной астме прекрасным средством для лечения являются сухие листья мать-и-мачехи в сочетании с кислым вином, обладающим противокашлевым действием.

Требуется: 1/2 л любого кислого вина, 50 г мать-и-мачехи.

Способ приготовления. Листья мать-и-мачехи залейте горячей водой в соотношении 1: 10, нагревайте на водяной бане в течение 30–40 мин. Охладите при комнатной температуре, процедите через сито или дуршлаг. Смешайте с подогретым до 60–70 °С кислым вином.

Способ применения. Настой мать-и-мачехи, смешанный с подогретым вином, принимайте внутрь по 1/2 стакана 3–4 раза в день до еды. Курс лечения – 2 недели.

Данный настой подойдет для лечения и других заболеваний органов дыхания, в особенности ларингитов, трахеитов, хронических бронхитов, бронхопневмоний и бронхоэктатической болезни.

ЗАБОЛЕВАНИЯ КОЖИ

Дерматиты

Снять покраснение, отечность, припухлость и повышение температуры кожи, сопровождающиеся жжением и зудом, можно, воспользовавшись следующим рецептом.

Требуется: 1/3 стакана белого вина, 4–5 свежих листьев подорожника.

Способ приготовления. Свежие листья подорожника пропустите через мясорубку. Затем влейте в кашицу белое вино.

Способ применения. Протирайте воспаления на коже 2 раза в день – утром и вечером в течение 2 недель. Препарат храните в холодильнике в течение 3 дней.

При лечении дерматита полезно делать смеси с добавлением алоэ.

Требуется: 1/4 стакана красного вина, 200 г алоэ, 150 г касторового масла.

Способ приготовления. Листья алоэ пропустите через мясорубку, затем 12 суток выдерживайте кашицу в плотно закрытой посуде в темном помещении при температуре не выше 6 °С. После этого в эмульсию добавьте касторовое масло и вино. Тщательно перемешайте.

Способ применения. Лечебную эмульсию положите слоем толщиной в палец на сложенную в несколько слоев марлю, а затем приложите марлю на пораженные участки кожи на 15–20 мин. После этого протрите кожу влажным полотенцем. Курс лечения – 3 недели.

Угревая сыпь

При воспалительном заболевании сальных желез очень хорошо помогает следующий рецепт.

Требуется: 1/3 стакана белого вина, 2 листа лопуха садового, 2 ст. л. календулы, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Календулу заварите, как чай, кипятком и дайте настояться 5–7 мин. Затем пропустите через мясорубку листья лопуха, влейте в получившуюся кашицу вино и настаивайте 10 мин. Далее добавьте календулу и процедите смесь. Влейте жидкость в формочки для льда и оставьте в холодильнике на 2–3 дня.

Способ применения. Протирайте воспаленные места кусочками замороженной смеси 3 раза в день. После принятия ванны прикладывайте к коже кубики льда, пока не растают. Курс лечения – 4 недели.

При лечении угревой сыпи весьма действенными являются эмульсии для умывания, в состав которых входит морковный сок в сочетании с красным вином.

Требуется: 1/4 стакана красного вина, 300 г моркови, 1 ст. л. календулы, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Морковь натрите на терке, через марлю выжмите сок (можно воспользоваться соковыжималкой). Добавьте вино и оставьте на 5—10 мин. В это время заварите кипятком календулу, остудите, процедите. Смешайте обе жидкости.

Способ применения. Смочите в приготовленной эмульсии ватный тампон и протрите им воспаленный участок кожи. Через 3–5 мин смойте водой. Если сыпь проявилась на лице, умывайтесь этой эмульсией 2 раза в день. Курс лечения – 3 недели.

Псориаз

Требуется: 1/4 стакана красного вина, 300 г свежей травы чистотела.

Способ приготовления. Траву чистотела пропустите через мясорубку, выжмите через марлю сок. Добавьте половину от необходимого количества вина.

Способ применения. Смочите в приготовленной смеси ватный тампон и протирайте пораженные участки тела. После процедуры смажьте воспаленные места остатками вина. Через 15 мин смойте водой.

Для снятия воспаления при псориазе и для уменьшения размножения бактерий используйте повязки или смеси с использованием молодых корзинок подсолнечника.

Требуется: 1/3 стакана белого вина, 2 корзинки подсолнечника.

Способ приготовления. Молодые корзинки подсолнечника мелко нарубите и залейте вином. Дайте настояться 2 дня. Затем процедите, выжмите сок.

Способ применения. Небольшой, лучше всего льняной отрез ткани намочите в смеси, приложите к пораженному участку кожи и хорошо забинтуйте. Держите повязку 2,5 ч. Если псориазом поражено лицо, держите смесь 30 мин, потом умойтесь. Повторяйте процедуру в течение 5–6 недель.

Фурункулез

При данном заболевании очень хорошо помогает рецепт смеси красного вина и бузины черной.

Требуется: 1/2 л красного вина, 100 г ягод бузины черной.

Способ приготовления. Свежие ягоды бузины отваривайте в вине на медленном огне 30 мин. Затем остудите, разотрите ягоды и процедите.

Способ применения. Смочите ватный тампон жидкостью и прикладывайте к воспаленным местам на 15–20 мин. Для исцеления достаточно проделать 20 процедур.

Кроме подобного рода примочек, необходимо также принимать лечебные смеси внутрь, чтобы ускорить исцеление. Для этого пейте настой зверобоя, смешанный с красным вином.

Требуется: 1/2 стакана красного вина, 1 ст. л. зверобоя, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Траву заварите кипятком, дайте настояться 15–20 мин. В это время доведите до кипения красное вино, остудите. Настой зверобоя процедите и влейте его в вино. Хорошо перемешайте.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. в день через 30 мин после еды. Курс лечения – 4 недели.

Экзема

При микробной экземе можно воспользоваться следующим рецептом.

Требуется: 1/2 стакана белого вина, 2 ст. л. багульника болотного, 150 г коры сосны лесной, 1 л кипятка.

Способ приготовления. Лечебный сбор заварите кипятком. Настаивайте 1,5 ч, затем процедите и добавьте вино.

Способ применения. Пейте по 1/3 стакана 2 раза в день в течение 14 дней.

Если нет аллергии к земляникe, вы можете для избавления от экземы сделать такую лечебную смесь.

Требуется: 1/4 стакана белого вина, 200 г ягод земляники лесной, 200 г ягод черники.

Способ приготовления. Свежие лесные ягоды натрите на терке, затем смешайте в однородную кашицу. Добавьте теплого вина.

Способ применения. Нанесите смесь на пораженные участки кожи. Через 15–20 мин смойте теплой водой. Курс лечения – 2 недели.

ЧТОБЫ СЕРДЦЕ ОСТАВАЛОСЬ ЗДОРОВЫМ

Начиная рассказ о том, каким образом можно нормализовать работу сердечно-сосудистой системы с помощью различных сортов красного вина, отметим обязательное условие применения этих рецептов. При заболеваниях сердечно-сосудистой системы традиционная медицина не рекомендует вино ни в период ремиссии, ни тем более в момент обострений, т. к. это может привести к резкому ухудшению состояния. И тем не менее народные рецепты для поддержания организма, пораженного подобными недугами, существуют и довольно популярны. Видимо, все зависит от индивидуальных особенностей организма. Главное – советуйтесь с врачом.

Чтобы избежать внезапных приступов давящей боли в груди, пейте целебный напиток на основе виноградного вина.

Требуется: 250 г виноградного некрепленого красного вина, по 10 г корней астрагала и цветков календулы.

Способ приготовления. Красное вино доведите до кипения, не снимая с плиты, добавьте травяной сбор и прокипятите еще 3 мин. Затем охладите, процедите.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ст. л. 3 раза в день за 20 мин до еды в течение месяца.

Компресс с красным вином

Требуется: 250 г красного вина, 2 ч. л. порошка горчицы.

Способ приготовления. Смешайте с теплым красным вином горчичный порошок так, чтобы получилась однородная смесь.

Способ применения. Промокните в смеси мягкий отрез ткани, выжмите его, чтобы жидкость не стекала. Затем приложите компресс на область сердца. Через 15 мин компресс снимите.

Для нормализации кровоснабжения сердца воспользуйтесь следующим рецептом.

Требуется: 1/4 стакана виноградного некрепленого красного вина, 1 ч. л. сока чеснока, 1/3 стакана молока.

Способ приготовления. В теплое молоко добавьте 10–20 капель сока чеснока, хорошо перемешайте и добавьте теплое красное вино.

Способ применения. Пейте по 1 ст. л. 2–3 раза в день за 30 мин до еды в течение 1 месяца.

При резком, хаотическом сердцебиении рекомендуется такой рецепт.

1. *Требуется*: 1 стакан виноградного некрепленого красного вина, 1 ст. л. цветков боярышника, 200 мл кипятка.

Способ приготовления. Цветки заварите кипятком, как чай. Остудите, процедите, добавьте горячее вино.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 2–3 раза в день. Курс лечения – 3 недели.

2. *Требуется*: 1/2 стакана некрепленого красного виноградного вина, 1 ст. л. травы горицвета весеннего (адонис).

Способ приготовления. Доведите вино до кипения и заварите в нем траву. Настаивайте 30 мин. Затем процедите.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 3 раза в день через 15 мин после еды. Курс лечения – 3 недели.

При хаотичном изменении сердцебиения хорошо помогает следующий рецепт.

1. *Требуется*: 1 стакан некрепленого красного виноградного вина, 1 ст. л. травы пустырника.

Способ приготовления. Доведите вино до кипения и, не снимая с плиты, заварите в нем траву. Прокипятите еще 10 мин, затем остудите, процедите.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 3 раза в день через 30 мин после еды. Курс лечения – 4 недели.

2. *Требуется*: 2 стакана некрепленого красного виноградного вина, 17 г травы дрока

красильного, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Высушенную траву залейте водой и кипятите, пока не останется 1/3 жидкости. Остудите, процедите и добавьте горячее вино.

Способ применения. Принимайте по 2 ст. л. 2 раза в день. Утром – через 30 мин после еды, вечером – за 30 мин до сна. Курс лечения – 2 недели.

При пониженном давлении крови и лимфы в сосудах хорошо помогает состав красного вина и корневищ заманихи.

Требуется: 1 стакан некрепленого красного виноградного вина, 1 ст. л. корневищ заманихи.

Способ приготовления. В вино добавьте корневища и кипятите не менее 20 мин. Затем остудите, процедите через 2 слоя марли.

Способ применения. Пейте по 1–2 ч. л. 2–3 раза в день за час до еды. Уже через 12–15 дней вы почувствуете значительное улучшение самочувствия.

Для снижения напряжения сердечной мышцы полезен такой рецепт.

Требуется: 1/2 стакана некрепленого красного виноградного вина, 1 ст. л. порошка женьшеня или 15–25 капель готового экстракта.

Способ приготовления. Вино подогрейте, но не доводите до кипения, затем добавьте женьшень и хорошо размешайте.

Способ применения. 1–2 ч. л. 3 раза в день за 10 мин до еды. Повторяйте прием средства в течение 21 дня.

Избежать болезни артерий, приводящей к нарушению их функций, помогут следующие рецепты.

Требуется: 1 стакан некрепленого красного виноградного вина, 150 г баклажанов.

Способ приготовления. Натрите на терке баклажан, выжмите сок и добавьте в него стакан вина. Подогрейте полученную смесь, не доводя до кипения. Затем охладите и процедите.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 2 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 2 недели.

При атеросклерозе помогают лечебные свойства донника желтого и горицвета в сочетании с красным вином.

Требуется: 1/2 стакана виноградного некрепленого красного вина, по 1 ст. л. травы донника желтого и горицвета, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Смесь трав заварите кипятком и дайте настояться 20 мин. Затем процедите и добавьте вино комнатной температуры.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана на ночь в течение 1–2 недель.

Рекомендуется также отвар коры конского каштана и корней одуванчика с добавлением красного вина.

Требуется: 1 стакан некрепленого красного вина, 2 ст. л. коры конского каштана, 1 ч. л. корней одуванчика лекарственного, 2 стакана кипятка.

Способ приготовления. Лекарственную смесь залейте кипятком и кипятите 15–20 мин. Затем снимите с огня и оставьте в плотно закрытой посуде на 24 ч. Процедите и добавьте вино комнатной температуры.

Способ применения. Пейте по 2 ст. л. 2–3 раза в день через 15 мин после еды.

Можно воспользоваться и еще одним проверенным средством.

1. *Требуется*: 1/2 стакана некрепленого красного вина, 1 ч. л. травы желтушника, 1 ст. л. травы пустырника, 1 л кипятка.

Способ приготовления. Сбор трав заварите кипятком и дайте настояться 3 ч, процедите и добавьте горячего вина.

Способ применения. Пейте по 1/2 стакана 2 раза в день. Утром – через 15 мин после пробуждения, вечером – за 20 мин до засыпания. Курс лечения – 3 недели.

2. *Требуется*: 1/2 стакана некрепленого красного вина, 1 ст. л. корней валерианы, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Траву заварите кипятком, как чай, процедите через 1–2 слоя марли и добавьте теплое вино.

Способ применения. Пейте по 1/2 стакана 2–3 раза в день за 10 мин до еды.

Очень хорошим средством является настой из корней валерианы, экстракта лимонника и красного вина.

Требуется: 1 стакан некрепленого красного вина, 1 ст. л. корней валерианы, 20 капель готового экстракта лимонника китайского, 2 стакана кипятка.

Способ приготовления. Заварите валериану кипятком, дайте настояться 30 мин, процедите и добавьте экстракт лимонника. Затем смешайте настой с красным вином и подогрейте на слабом огне 10 мин.

Способ применения. Пейте по 1/3 стакана 3 раза в день за час до еды. Для исцеления достаточно 3 недель.

Для укрепления сердечной мышцы пригодится следующая смесь.

Требуется: 1/2 стакана некрепленого красного вина, 1 ст. л. соцветий клевера лугового, 2 ч. л. ягод рябины обыкновенной, 2 стакана кипятка.

Способ приготовления. Лекарственную смесь заварите кипятком, настаивайте 1 ч. Затем разомните ягоды, добавьте горячее вино и оставьте настаиваться на 30 мин, после чего процедите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 2–3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 2 недели, затем сделайте перерыв на 1 неделю, после чего повторите курс.

При одышке рекомендуется принимать напиток, в состав которого входят астрагал, наперстянка и некрепленое красное вино.

Требуется: 1 стакан вина, 1 ч. л. листьев наперстянки крупноцветной, 1 ст. л. травы астрагала, 1,5 стакана кипятка.

Способ приготовления. Травы заварите крутым кипятком, дайте настояться в течение суток, затем процедите и добавьте теплого вина.

Способ применения. Принимайте 2 ст. л. 4 раза в день за 30 мин до еды.

Для улучшения работы сердца используется такой рецепт.

Требуется: 1/2 стакана некрепленого красного вина, 1 ч. л. корней одуванчика лекарственного, 1 ст. л. цветков ромашки аптечной, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Лекарственный сбор заварите кипящей водой. Дайте настояться 20 мин, процедите и добавьте теплое вино.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 3 недели. Проведя 1 курс лечения, прервитесь на 2 недели, после чего повторите курс.

От сердечной недостаточности предохранит такой рецепт.

Требуется: 1/2 стакана некрепленого красного вина, 2 ч. л. листьев рододендрона, 1 ч. л. корней валерианы, 1,5 стакана кипятка.

Способ приготовления. Лекарственный сбор заварите кипятком и настаивайте 24 ч. Затем процедите и добавьте горячее вино.

Способ применения. Пейте по 1/3 стакана 2 раза в день. Курс лечения – 4 недели.

ЗАБОЛЕВАНИЯ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ

Все расстройства нервной системы, в частности неврозы, невралгия, мигрень и другие, требуют незамедлительного медицинского вмешательства, поскольку лечить следует не столько симптомы, которыми они сопровождаются, сколько первопричину их возникновения и развития.

С помощью народных рецептов вы сможете облегчить симптомы, сопровождающие заболевания нервной системы, но избавитесь от них только при соблюдении рекомендаций специалистов – невропатологов. И еще одно предупреждение: лечить заболевания нервной системы с помощью вин следует крайне осторожно и только в период ремиссии, поскольку данный метод лечения может вместо облегчения ввергнуть человека в другую беду и обернуться заболеванием – алкоголизмом.

Неврозы

При неврозах испытанным народным средством является настоянная на красном крепленом вине трава пустырника.

1. *Требуется*: 1/2 л красного крепленого вина, 100 г сухой травы пустырника.

Способ приготовления. Измельченный сухой пустырник добавьте в чуть подогретое вино, накройте крышкой и доведите до температуры, близкой к кипению. Начинающее закипать вино снимите с огня и поставьте для нагревания на водяную баню на 30 мин. Затем охладите и процедите.

Способ применения. Настой принимайте 2 раза в день (утром и вечером) перед едой по 1/5 стакана. Применяйте этот метод лечения в течение 2 недель.

Результат будет лучше, если к пустырнику в настой добавите траву сушеницы.

2. *Требуется:* 1/2 л красного вина, по 50 г сухих трав пустырника и сушеницы.

Способ приготовления. Засыпьте в вино измельченную траву пустырника и сушеницы, накройте крышкой и доведите до температуры, близкой к кипению. Начинающее закипать вино снимите с огня и поставьте для нагревания на водяную баню на 30 мин. Затем охладите при комнатной температуре и процедите.

Способ применения. Пейте настой 2 раза в день, утром и вечером, перед едой по 3 ст. л. в течение 3 недель.

При климактерическом неврозе хорошо помогает боярышник кроваво-красный, который поможет снять такие симптомы, как чувство чрезмерного беспокойства, потливость, дрожь в теле, раздражительность и др.

Требуется: 700 г красного крепленого вина, 350 г ягод боярышника кроваво-красного.

Способ приготовления. Сухие ягоды боярышника засыпьте в емкость с вином, плотно закройте крышкой и поставьте в защищенное от света места. Через 14 дней настой будет готов.

Способ применения. Настой принимайте каждое утро натощак и каждый вечер перед сном по 1/4 стакана в течение 18 дней. После двухнедельного перерыва курс лечения повторите.

Данный рецепт хорошо помогает и при других видах неврозов.

Истерия

Превосходным успокаивающим средством является сбор из трав пустырника, трав сушеницы, корневищ и корней валерианы, вереска, настоянный на красном сладком или полусладком вине.

Требуется: 1 л красного сладкого или полусладкого вина, по 20 г трав пустырника, сушеницы, корня валерианы и вереска.

Способ приготовления. Смесь пустырника, сушеницы, валерианы и вереска залейте нагретым почти до кипения красным вином и настаивайте в духовом шкафу при слабом огне 10–12 ч. Охладите при комнатной температуре, процедите через 2–3 слоя марли.

Способ применения. Пейте по 1 ст. л. 4 раза в день. Курс лечения – 2 недели.

В качестве успокаивающего в старину пили красное сладкое или полусладкое вино, смешанное с соком из ягод черной бузины.

Требуется: 1/2 л красного вина, 1,5 кг ягод бузины черной.

Способ приготовления. Ягоды промойте, пропустите через мясорубку. Полученную кашицу выжмите через несколько слоев марли. Сок пусть отстаивается, пока муть не осядет на дно. Смешайте сок с вином.

Способ применения. Пейте по 1/2 стакана 2 раза в день (утром, натощак, и вечером, перед сном). Курс лечения – 2 недели, затем сделайте перерыв на 1 неделю, после чего повторите курс.

При повышенной нервной возбудимости и истерических припадках хорошо помогает следующий рецепт с белым столовым вином.

Требуется: 1 л белого столового вина, по 20 г трав ясменника душистого, пустырника и сушеницы, 10 г чабреца, 30 г листьев ежевики.

Способ приготовления. Смесь лекарственных трав залейте вином, доведенным до кипения. Настаивайте в теплом месте 2–3 ч. Охлажденную жидкость процедите через несколько слоев марли.

Способ применения. Принимайте по 1 ч. л. 4 раза в день через час после еды. Курс

лечения – 3 недели.

Невралгия

Успокаивающее воздействие оказывает пунш из красного полусладкого вина с добавлением пустырника, корневищ и корней валерианы, семян тмина и фенхеля.

Требуется: 250 г красного полусладкого вина, по 20 г пустырника, корней валерианы, семян тмина и фенхеля.

Способ приготовления. Насыпьте в вино смесь лекарственных трав и поставьте на слабый огонь. Доведенную до кипения жидкость снимите с огня и, не охлаждая, сразу же процедите через сито.

Способ применения. Принимайте в горячем виде по 1 ст. л. 3 раза в день после еды (последний раз на ночь). Курс лечения – 2 недели, после чего сделайте перерыв на 2 недели и повторите курс.

Бессонница

Это симптом довольно серьезного расстройства нервной системы, которое может привести к тяжелым последствиям. В качестве успокаивающего при нарушениях сна, бессоннице, повышенной возбудимости рекомендуется красное вино в сочетании с душицей обыкновенной.

Требуется: 500 г красного вина, 25–30 г сухих листьев и соцветий душицы обыкновенной.

Способ приготовления. Сухие листья и соцветия душицы залейте горячей водой в соотношении 1: 10. Нагревайте на водяной бане 15–20 мин. Охладите. Охлажденный настой процедите через сито и смешайте с вином.

Способ применения. Пейте по 1/4 стакана перед сном. Курс лечения – 10 дней.

Приведенный ниже рецепт – превосходное успокаивающее при бессоннице.

Требуется: 1/2 л красного сладкого или полусладкого вина, по 30 г листьев мяты перечной и корня валерианы лекарственной, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления. В подогретое красное вино добавьте листья мяты, корень валерианы и мед. При постоянном помешивании доведите до температуры, близкой к кипению, и снимите с огня.

Способ применения. Принимайте в горячем виде на ночь по 1/5 стакана. Достаточно проделать это в течение 5–6 вечеров, и вы почувствуете облегчение.

ЭНДОКРИННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ И НАРУШЕНИЕ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ

Авитаминоз

Насытить организм витаминами поможет такая смесь.

Требуется: 100 г белого сухого вина, 1 яйцо, по 50 г петрушки, зеленого лука и укропа, 100 г редиса.

Способ приготовления. Редис, лук, укроп и петрушку нашинкуйте. Все перемешайте и заправьте вином. Дайте настояться 5—10 мин, перед употреблением добавьте нашинкованное яйцо.

Способ применения. Принимайте в целях профилактики заболевания раз в день в течение 7 дней.

При витаминной недостаточности, сопровождающейся такими симптомами, как отсутствие сил и энергии, повышенная сонливость, слабость, вялость, шелушение кожи, тусклые волосы и т. д., поможет следующий рецепт.

Требуется: 100 г сухого вина, по 2 банана и апельсина, 1 лимон, 50 г грецких орехов, 1 грейпфрут.

Способ приготовления. Взбейте миксером бананы, апельсины, лимон и грейпфрут. Добавьте к смеси молотые грецкие орехи и вино.

Способ применения. Принимайте 3 раза в день по 3 ст. л. после еды. Курс лечения – 2 недели.

Ожирение и кахексия

Ожирение связано с повышенным накоплением жира. Считается, что в норме жировая ткань составляет примерно 18 % общего веса тела, но достаточно часто эта норма превышается. Происходит избыточное накопление жира, причины которого индивидуальны у каждого человека, страдающего от излишнего веса, однако результат всегда одинаково нежелателен и вреден для здоровья. Однако было бы неправильным пытаться лечить ожирение вином.

Дело в том, что вино само по себе достаточно калорийно, следовательно, его нельзя считать диетическим продуктом. Кроме того, вино способствует улучшению аппетита, поэтому, выпивая стаканчик вина перед едой (для улучшения пищеварения), можно ненароком увлечься и значительно превысить потребление продуктов питания. И что немаловажно, медики утверждают, что потребление вина при ожирении может спровоцировать диабет.

Изложенные ниже рецепты, несомненно, помогут людям, страдающим кахексией (дистрофией, физическим истощением), т. к. в этом случае вино и его производные им весьма полезны.

Требуется: 50 г сухого белого вина, 300 г белокочанной капусты, 1 лимон.

Способ приготовления. Капусту нашинкуйте, пропустите лимон через мясорубку. Сок и цедру лимона смешайте с нашинкованной капустой. Дайте салату настояться 3 ч.

Способ применения. Вместо ужина выпейте 50 г вина и съешьте ранее приготовленный салат. Курс лечения – 4 недели.

Данный рецепт поможет улучшить обмен веществ.

Требуется: по 500 г сухого белого вина и морской капусты.

Способ приготовления. В эмалированную посуду положите мелко нарезанную морскую капусту, добавьте вино, накройте крышкой и поставьте на 7 дней в холодильник.

Способ применения. Принимайте по 3 ст. л. смеси за 1 ч до еды и по 1 ст. л. через 30 мин после еды. Для улучшения самочувствия достаточно провести курс лечения в течение 7 дней.

Подагра

Уменьшить количество мочекислых солей в костях, суставах, хрящах, сухожилиях и стимулировать их выведение поможет нижеприведенный рецепт.

Требуется: 30 г красного вина.

Способ приготовления. Вино слегка подогрейте.

Способ применения: Принимайте за 15 мин до каждого приема пищи в течение 30 дней.

В качестве профилактического средства при подагре рекомендуется следующее.

Требуется: 50 г сладкого или полусладкого вина, по 1 апельсину, грейпфруту и лимону.

Способ приготовления. Свежевыжатый сок апельсина и грейпфрута залейте вином. Полученной смеси дайте настояться 15 мин.

Способ применения. Принимайте в течение 7 дней.

Существует еще одно уникальное средство против подагры.

Требуется: по 200 г красного крепленого вина и сливочного несоленого масла.

Способ приготовления. Растопите масло на умеренном огне. Когда оно начнет закипать, снимите пену и добавьте вино. Затем поставьте смесь на огонь и дайте всему спирту выгореть. Оставшаяся масса – лучшее целебное средство против подагры.

Способ применения. Втирайте в пораженные подагрой места, но обязательно в теплом помещении. Курс лечения – 2 недели.

Для наружного применения рекомендуется настой мандрагоры туркестанской на крепленом вине.

Требуется: 500 г красного крепленого вина, 300 г травы мандрагоры туркестанской.

Способ приготовления. Траву мандрагоры залейте вином, поместите раствор в

стеклянную посуду и оставьте настаиваться 7 дней в темном месте.

Способ применения. Растирайте суставы перед сном в течение 20 дней.

Гипотиреоз

Данное заболевание щитовидной железы возникает, как правило, при недостатке ее функции (недостатке йода в окружающей среде). При этом происходит замедление всех процессов обмена веществ, в связи с чем развиваются нарушения во многих органах и тканях.

Восстановить недостаток йода в организме помогут следующие рецепты.

1. *Требуется*: 50 г красного вина, 10 капель йода.

Способ приготовления. Добавьте йод в вино и поставьте в темное место на 3 дня в закрытом сосуде.

Способ применения. Пейте по 1 ч. л. 3 раза в день после еды. Курс лечения – 1 неделя, затем сделайте перерыв на 1 неделю, после чего повторите курс.

2. *Требуется:* 100 г сухого кислого вина, 500 г морской капусты, 1/4 ч. л. йодированной соли.

Способ приготовления. Капусту нашинкуйте, добавьте соль, заправьте вином.

Способ применения. Принимайте в середине дня, желательно после обеда. Курс лечения – 4 недели.

Гипертиреоз

Данное заболевание связано с избыточной секрецией паращитовидных желез, а также с опухолевыми и воспалительными процессами в них. Лечение заключается в применении препаратов, содержащих кальций.

Повысить содержание кальция в крови вам помогут следующие рецепты.

1. *Требуется*: 100 г белого вина, 10 таблеток глицерофосфата.

Способ приготовления. В вине растворите таблетки глицерофосфата и дайте настояться в течение суток.

Способ применения. Принимайте по 3 ст. л. после еды 3 раза в день в течение 21 дня.

2. *Требуется*: 50 г красного вина, 10 таблеток глюконата кальция.

Способ приготовления. Размельчите таблетки до порошкообразного состояния и смешайте с вином.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день за 15 мин до еды. Курс лечения – 3 недели.

БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА И ГЕПАТОБИЛИАРНОЙ СИСТЕМЫ

В этом разделе мы расскажем о том, как при помощи различных вин и лекарственных средств, настоянных на винах, добиться восстановления организма после различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, а также о профилактике подобного рода заболеваний.

Гастрит

Известно, что вина в небольших дозах благотворно воздействуют на состояние мускулатуры здорового желудка. Они стимулируют аппетит и активизируют процесс переваривания пищи. Поэтому включение вин в лечение гастрита с пониженной кислотностью в период ремиссии в незначительном количестве иногда рекомендуется. Если вы, конечно, в это время не пьете лекарств. А кроме того, приступая к лечению вином, помните о тех противопоказаниях, о которых уже шла речь выше.

Для лечения гастрита можете использовать красные вина домашнего приготовления, например из черноплодной рябины.

Требуется: 1 кг ягод черноплодной рябины, 3 л воды, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Залейте ягоды водой, добавьте сахар, выдерживайте 40 дней, пока вино не перебродит. Затем отфильтруйте жидкость и отставьте ее еще на 30 дней.

Способ применения. Принимайте по 1/3 стакана 2 раза в день перед обедом и ужином 10–14 дней.

Подобные вина вы можете приготовить из рябины, клюквы, черной смородины, брусники, черники.

Рецепт для лечения гастрита и активизации работы желудка – редька в красном вине.

Требуется: 1 стакан красного вина, 1 редька.

Способ приготовления. Натрите редьку на мелкой терке, положите в керамическую посуду и залейте вином. Поставьте в холодильник на 3–4 ч.

Способ применения. Ешьте по 3–4 ст. л. во время каждого приема пищи в течение 28 дней.

Для профилактики гастрита полезен настой цветков календулы на белом вине.

Требуется: 200 г белого вина, 20 г цветков календулы.

Способ приготовления. Залейте календулу вином и настаивайте 4–5 ч. Затем процедите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Пейте по 2–3 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 2 недели.

Помимо этого, на белом вине вы можете настаивать мяту перечную, которая хорошо стимулирует работу желудка.

Требуется: 400 г белого вина, 10 г листьев мяты перечной.

Способ приготовления. Залейте мяту вином и настаивайте 12 ч. Затем процедите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Принимайте по 3–4 ст. л. 3 раза в день после еды. Курс лечения – 2 недели.

Холецистит

Очень хорошо использовать для его профилактики настой аниса на белом вине.

Требуется: 500 г белого вина, 20 г семян аниса обыкновенного.

Способ приготовления. Растолките семена в стеклянной или керамической посуде, залейте белым вином и настаивайте 12 ч.

Способ применения. Принимайте по 3–4 ст. л. 2–3 раза в день после еды. Для исцеления достаточно 10 дней.

Еще один рецепт, которым вы можете воспользоваться, – настой зерен кукурузы на розовом вине.

Требуется: 1/2 л розового вина, 100 г зерен молочной кукурузы.

Способ приготовления. Разотрите зерна в керамической посуде и залейте их вином. Настаивайте 12 ч.

Способ применения. Пейте по 2–3 ст. л. 3 раза в день после еды. Рекомендуемый курс лечения – 3 недели.

Еще один рецепт лечения хронического холецистита.

Требуется: 1/2 л белого вина, 20 г коры конского каштана.

Способ приготовления. Размельчите кору и залейте ее вином. Настаивайте 48 ч.

Способ применения. Пейте по 2 ч. л. утром натощак в течение 30 дней.

Колит

Для лечения колита также есть рецепты, включающие различные вина. Но здесь многое зависит от характера стула. При энтеритическом характере стула (поносы) используются красные крепленые вина, при запорах – белые некрепленые.

Требуется: 400 г белого вина, 15 г травы зверобоя.

Способ приготовления. Залейте траву вином, настаивайте 24 ч, затем процедите.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3 раза в день после еды. Курс лечения – 2 недели.

Следующий рецепт– настой шишек ольхи серой на белом вине.

Требуется: 1/2 стакана белого вина, 1 ст. л. шишек ольхи серой.

Способ приготовления. Залейте шишки вином, настаивайте 10 ч, затем процедите.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 2–3 раза в день после еды. Желательно провести лечение таким образом: 10 дней принимайте настой, затем сделайте перерыв на 10 дней, после чего повторите 10-дневный курс.

Для лечения хронического колита подойдет настой ягод лесной земляники на красном вине.

Требуется: 400 г красного вина, 30 г земляники лесной.

Способ приготовления. Залейте ягоды вином и настаивайте 24 ч. Затем выньте ягоды, разомните их и, снова поместив в вино, настаивайте еще 24 ч.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 4 недели.

Гепатит

Лечение гепатита винами противопоказано. Принимать его можно в качестве профилактики этого заболевания, при здоровой печени.

Полезны для профилактики настойки вишни, земляники лесной и арбуза на красном вине. Все они благотворно воздействуют на структуру почек, а также активизируют их выводящую функцию.

Требуется: 1/2 л красного вина, 100 г ягод или мякоти арбуза.

Способ приготовления. Залейте ягоды или арбузную мякоть вином и настаивайте 3 дня. Затем процедите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3 раза в день перед едой.

Следующее средство – настойка мякоти тыквы на белом вине.

Требуется: 1/2 л белого вина, 300 г тыквы.

Способ приготовления. Натрите тыкву на терке, полученную массу залейте вином, настаивайте 3 ч.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ст. л. 2–3 раза в день после еды. Курс лечения – 3 недели.

И еще одно средство вы можете использовать для профилактики гепатита – настойку на цветках бессмертника.

Требуется: 400 г белого вина, 20 г цветков бессмертника.

Способ приготовления. Залейте цветки вином, настаивайте 48 ч, затем профильтруйте.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3 раза в день перед едой в течение 2 недель.

На пользу печени пойдут составы следующих рецептов, включающие исключительно красное некрепленое вино, т. к. именно оно способствует питанию тканей этого органа, оздоравливая их. Но не злоупотребляйте дозировкой!

Первый рецепт – виноградная настойка.

Требуется: 900 г красного вина, 300 г темного винограда без косточек.

Способ приготовления. Разрежьте каждую ягоду на две части, положите в стеклянную посуду и залейте вином. Настаивайте 3 дня.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3 раза в день после еды. Можете есть пропитанные вином половинки ягод. Курс лечения – 2 недели, затем следует сделать перерыв на 2 недели, после чего повторить курс.

Далее предлагается рецепт настойки вишни на красном вине.

Требуется: 1/2 л красного вина, 1/2 кг спелой темной вишни.

Способ приготовления. Удалите косточки из вишни, залейте ягоды вином и настаивайте 24 ч.

Способ применения. Принимайте по 2–3 ст. л. 3–4 раза в день после еды. Курс лечения – 3 недели.

Язвенная болезнь

При язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, как и при колите (см. выше), вино употребляется в зависимости от характера стула.

Один из самых действенных рецептов – настойка почек березы повислой на белом вине.

1. *Требуется:* 400 г белого вина, 3 ст. л. почек березы.

Способ применения. Залейте почки вином. Настаивайте 12 ч.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ч. л. 2–3 раза в день после еды в течение 21 дня.

2. *Требуется*: 1/2 л белого вина, 300 г ягод облепихи.

Способ приготовления. Положите ягоды в стеклянную посуду и залейте вином. Настаивайте 12 ч.

Способ применения. Принимайте по 1–2 ст. л. 3–4 раза в день после еды не менее 28 дней подряд.

Многие заболевания желудочно-кишечного тракта сопровождаются такими симптомами, как рвота, понос, колики, запоры, спазмы, засорение желудка. Лечить следует первопричину – т. е. заболевание, но с помощью рецептов, приведенных выше, вы сможете купировать неприятные симптомы.

ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА, РЕВМАТИЧЕСКИХ И СИСТЕМНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ

Поскольку провокацией этих заболеваний могут быть переохлаждение, различные инфекции, то для облегчения состояния больного, а также для профилактики можно использовать настои вина с различными лекарственными растениями, влияющими на иммунитет, а также оказывающими обезболивающее, успокаивающее действие, регулирующими деятельность почек, печени, улучшающими кровообращение.

Ревматизм

Ревматизм, строго говоря, не заболевание опорно-двигательного аппарата. О нем известно: «Ревматизм кусает сердце, но лижет суставы…» Поэтому употребление вина зависит от состояния сердца, не забывайте об этом.

Требуется: по 625 г красного вина и майского меда, 375 г листьев алоэ (возраст не менее 3 лет).

Способ приготовления. Алоэ пропустите через мясорубку, смешайте с остальными компонентами. Смесь закройте плотной крышкой и поставьте в прохладное место на неделю.

Способ применения. Первые 5 дней принимайте по 1 ч. л., все последующие – по 1 ст. л. 3 раза в день за час до еды. Продолжительность курса лечения – 5–7 недель.

Данная настойка окажет благоприятное действие при артрите, ревматизме и радикулите, будет полезна при параличе.

Еще одним хорошим средством для лечения ревматизма является настой корня сарсапарели на красном вине.

Требуется: 2 л красного вина высшего качества (вина низкого качества содержат танин, понижающий целебную силу сарсапарели), 100 г корня сарсапарели.

Способ приготовления. Залейте корни вином, настаивайте 2 недели, ежедневно взбалтывайте.

Способ применения. Пейте по 50 г 3 раза в день за 1 ч до еды в течение 6 недель.

Во время лечения остерегайтесь простуды, избегайте сквозняков.

При суставном ревматизме можно воспользоваться следующим рецептом.

Требуется: 1 стакан крепкого сухого вина, 800 г свежего несоленого сливочного масла, 100 г березовых почек.

Способ приготовления. В глиняный горшок уложите слоями 1 см масла, сверху слой березовых почек и так далее до полного заполнения. Горшок плотно закройте крышкой и поставьте в нежаркую печь на 2–3 ч. Затем выньте горшок из печи, заверните его в одеяло и оставьте в теплом помещении на сутки. Через сутки смесь отожмите через марлю, в полученное масло добавьте вино и тщательно перемешайте. Храните мазь в закупоренной банке в прохладном месте.

Способ применения. Небольшое количество смеси втирайте в кожу каждый вечер перед сном. Эти участки кожи обертывайте полиэтиленом. Утром протирайте их влажным полотенцем. Курс лечения – 4 недели.

Бурсит

Для его лечения и профилактики воспользуйтесь следующим рецептом.

Требуется: 300 г красного вина, 50 г листьев черной смородины.

Способ приготовления. Листья смородины настаивайте в красном вине 7 дней в темном прохладном месте. Процедите через 1–2 слоя марли.

Способ применения. Принимайте по 1/2 ст. л. 4 раза в день в течение 8 недель.

При лечении бурсита хорошее действие оказывает настой березовых почек, липового цвета, зверобоя и ягод черники на красном вине.

Требуется: 1 л красного вина, по 20 г березовых почек, липового цвета и зверобоя, 200 г ягод черники, 1 стакан кипятка.

Способ приготовления. Березовые почки, липовый цвет, зверобой залейте кипятком и кипятите 15–20 мин. Затем настаивайте 6 ч, процедите, добавьте вино и ягоды черники и оставьте настаиваться еще на 3 дня.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана каждый день в середине дня, желательно после обеда. Курс лечения – 6 недель.

Ревматоидный артрит

Это тоже не заболевание опорно-двигательного аппарата, но поскольку недуг серьезно поражает суставы и конечности, мы включили его в этот раздел.

Требуется: 500 г красного вина, 300 г сока сельдерея, 700 г морковного сока.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты и поставьте в холодильник настаиваться на 2–3 ч.

Способ применения. Пейте 2–3 раза в день по 1/2 стакана перед едой. Храните в холодильнике не более 2 суток. Курс лечения – 12 дней.

При этом заболевании можете делать компрессы и натирания.

Требуется: 300 г красного вина, 400 г алоэ древовидного, 10 г спирта.

Способ приготовления. Пропустите листья алоэ через мясорубку, выложите их в керамическую посуду и залейте вином. Добавьте спирт, плотно закройте посуду крышкой и поставьте в прохладное место на 8—10 дней. Ежедневно жидкость встряхивайте. По истечении 10 дней настойку процедите через сложенную в два слоя марлю.

Способ применения. Марлю, сложенную в несколько слоев, смочите в настойке и наложите на больное место. Сверху оберните полиэтиленом и накройтесь чем-нибудь теплым. Повторяйте процедуру в течение 5 недель.

Полиартрит

1. *Требуется*: 1/2 стакана красного вина, 30 г горчицы.

Способ приготовления. Добавьте горчицу в вино и настаивайте 7 дней под плотно закрытой крышкой в прохладном темном помещении. Ежедневно встряхивайте.

Способ применения. Смочите сложенную в несколько слоев марлю в приготовленной настойке и приложите к больному месту на 5–7 мин. Затем влажной салфеткой протрите кожу. Рекомендуемый курс лечения – 2 недели.

2. *Требуется*: 400 г красного вина, 200 г листьев черной смородины, по 50 г порошка горчицы и камфары, 400 г воды.

Способ приготовления. Листья смородины залейте холодной водой и поставьте на медленный огонь. Когда вода закипит, добавьте порошок горчицы и кипятите еще 10 мин. Затем охладите, процедите и в полученный отвар добавьте остальные компоненты, оставьте для настаивания в темном прохладном помещении на 2–3 дня. Смесь периодически встряхивайте.

Способ применения. Небольшое количество смеси втирайте в больное место каждый вечер перед сном. Как только кожа покраснеет, оботрите тряпкой, смоченной в теплой воде, места, подвергавшиеся втиранию. Повторяйте процедуру в течение 6–7 недель, затем сделайте перерыв на 1 неделю, после чего повторите курс.

Артроз

1. *Требуется*: 120 г красного крепленого вина, 350 г сока редьки, 280 г липового или цветочного меда, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Растопите мед на паровой бане, добавьте сок редьки, соль и вино. Все тщательно перемешайте, остудите. Смесь храните в холодильнике не более 2 недель.

Способ применения. 10–15 г смеси втирайте в больное место, после чего оберните этот участок кожи чем-нибудь теплым на 30–40 мин. После завершения процедуры влажной салфеткой протрите кожу. Курс лечения – 30 дней.

2. *Требуется:* по 30 г красного вина и пчелиного яда.

Способ приготовления. Слегка подогрейте вино и смешайте его с пчелиным ядом.

Способ применения. Марлевую прокладку смочите в смеси, немного отожмите. Наложите на больное место, сверху накройте чем-нибудь теплым и подержите 30 мин. В первый раз положите 5 г пчелиного яда, увеличивайте его дозу каждый день на 5 г и таким образом дойдите до 30 г, после чего в обратном порядке уменьшайте дозу.

3. *Требуется*: 2 ч. л. красного вина, 150 г редьки.

Способ приготовления. Редьку натрите на мелкой терке, добавьте вино.

Способ применения. Полученную кашицу наложите на больное место, накройте полиэтиленом, а сверху чем-нибудь теплым. Длительность процедуры – 30–40 мин. Повторяйте процедуру в течение 5 недель.

Остеопороз

Требуется: 250 г красного вина, 250 г ржаной муки.

Способ приготовления. Приготовьте ржаное тесто (на дрожжах или опаре). Вино поставьте на медленный огонь, когда оно нагреется до 50–60 °С, снимите его.

Способ применения. Подогретое вино втирайте в кожу круговыми движениями до тех пор, пока она не покраснеет. Затем положите тесто марлевым «покрывалом» к телу и накройте сверху толстым слоем ваты. Длительность процедуры – 40–50 мин.

Делать такие компрессы лучше через день. Продолжительность курса – 5—10 дней.

Для лечения остеопороза можно воспользоваться следующим замечательным средством.

Требуется: 30 г красного вина (желательно кагора), 2–3 свежих листа лопуха, грелка.

Способ приготовления. Вино слегка подогрейте.

Способ применения. Натрите больное место вином, сверху наложите свежие листья лопуха, накройте пуховым платком и поверх всего положите грелку. Длительность процедуры – 2 ч. Проводите ее не чаще 2 раз в неделю. Курс лечения – 4 недели.

ЗАБОЛЕВАНИЯ МОЧЕПОЛОВОЙ СИСТЕМЫ

Виноград издавна использовался для лечения различных заболеваний, в том числе и болезней почек. Целебные свойства винограда обусловлены высоким содержанием в нем глюкозы, калийных солей и других полезных веществ. Виноградное вино также занимает свое место в лечении заболеваний мочеполовой системы.

Однако помните, что лечение той или иной болезни должен назначать и контролировать врач, а с помощью средств народной медицины можно лишь снизить неприятные ощущения и остановить развитие недуга.

Нефрит

Воспалительное заболевание почек, в частности протекающее в хронической форме, может быть вылечено, помимо медикаментозных лекарственных препаратов, средствами народной медицины, в состав которых входит вино.

Замечательным средством профилактики хронического нефрита является настой ягод земляники на виноградном вине.

Требуется: 50 г виноградного вина, 1 ст. л. свежих ягод земляники, 200 г воды.

Способ приготовления. Залейте землянику кипятком, дайте настояться 3–5 ч, добавьте вино.

Способ применения. Принимайте как чай по 1 стакану 3 раза в день. Курс лечения – 2 недели.

При индивидуальной непереносимости земляники (кожные аллергические реакции в виде покраснения и сыпи) пить настой не рекомендуется.

Очень хорошим средством, помогающим при ночном недержании мочи, является следующий рецепт.

Требуется: 30 г белого вина, по 20 г трав тысячелистника и зверобоя, 200 г воды.

Способ приготовления. Смешайте траву тысячелистника и зверобоя, залейте кипятком и дайте настояться 15–20 мин. Затем добавьте в настой вино.

Способ применения. Употребляйте как чай 2–3 раза в день в течение месяца.

Для лечения нефрита используйте семена укропа.

Требуется: 30 г белого сухого вина, 20 г семян укропа, 200 г воды.

Способ приготовления. Семена укропа измельчите в кофемолке, заварите их кипятком, дайте настояться 5—10 мин, а затем добавьте вино.

Способ применения. Выпейте настой в один прием. Готовьте себе такой настой ежедневно, до полного выздоровления. Как правило, это занимает 14–17 дней.

Для лечения мочеполовой системы может быть использован такой мочегонный сбор.

Требуется: 50 г вина из черной смородины, по 20 г березовых листьев и листьев мать-и-мачехи, по 40 г листьев малины или ежевики и цветков вереска, 250 г воды.

Способ приготовления. Смешайте травы. Для приготовления отвара 1 ст. л. смеси залейте стаканом кипятка, дайте настояться 2–3 ч, после чего добавьте вино.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3–4 раза в день. Курс лечения – 2 недели.

Нефроз

Требуется: по 50 г вина, травы зверобоя, измельченных листьев толокнянки и березовых почек, по 40 г травы хвоща и рыльцев кукурузы, по 20 г трав спорыша, грыжника и цветков душицы, 15 г цветочных корзинок ромашки аптечной, 1 л воды.

Способ приготовления. Травы смешайте. Для лекарственного средства 4 ст. л. смеси залейте водой, поставьте на медленный огонь и кипятите 10 мин. Процедите отвар через 1–2 слоя марли и добавьте вино.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 4 раза в день через час после приема пищи в течение 3 недель.

Нижеприведенный лекарственный сбор применяется при заболеваниях мочевого пузыря.

Требуется: 200 г вина, 10 г цветочных корзинок тмина песчаного, по 20 г березовых почек, трав зверобоя, плауна, по 10 г травы грыжника, цветков липы, цветков ромашки аптечной, по 40 г ягод боярышника и рябины, зеленых ягод ежевики и спелых ягод шиповника, 800 г воды.

Способ приготовления. Смешайте все травы и ягоды, за исключением шиповника. Для настойки 4 ст. л. смеси залейте кипятком, настаивайте в термосе 12 ч. Затем добавьте шиповник и настаивайте еще 4 ч. Процедите полученный настой через 1–2 слоя марли и добавьте вино.

Способ применения. Пейте по 1/4 стакана через каждые 2–3 ч. Максимальная доза – 2 стакана в день. Курс лечения – 2 недели.

Цистит

При цистите можно воспользоваться следующим сбором.

Требуется: по 50 г красного вина и ягод можжевельника, по 20 г измельченных березовых листьев, семян петрушки, измельченного корня любистка лекарственного, 250 г воды.

Способ приготовления. Смешайте травы. Для отвара 1 ст. л. смеси залейте холодной водой и оставьте на 6 ч. После этого поставьте смесь на слабый огонь, кипятите 15 мин, затем охладите, процедите через 1–2 слоя марли и добавьте вино.

Способ применения. Употребляйте по 1/4 стакана 4 раза в день в течение месяца.

Предлагаемый ниже рецепт – отличное общеукрепляющее средство при заболеваниях мочеполовой системы.

Требуется: 200 г вина из черной смородины, 1/2 лимона, корица, гвоздика, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. В стеклянную емкость налейте вино, выжмите сок лимона, добавьте остальные компоненты и поставьте на медленный огонь, но до кипения не доводите. Затем процедите.

Способ применения. Пейте по 1/3 стакана 3 раза в день. Курс лечения – 21 день.

БОЛЕЗНИ КРОВИ

Анемия (малокровие)

Лечение анемии прежде всего заключается в устранении причин, вызвавших это заболевание. В данном случае переливание крови является одним из самых эффективных и распространенных вариантов. В сочетании с ним приписывают курс лечения, способствующий нормализации функции кроветворения. Мы предлагаем дополнить его настойками различных трав на красном вине.

1. *Требуется:* 200 г красного крепленого вина, 50 г сушеных ягод боярышника.

Способ приготовления. Измельченные ягоды боярышника залейте вином. Посуду плотно закройте и поставьте в прохладное темное место. Настаивайте смесь 3 недели.

Способ применения. Принимайте настойку по 25 капель 3 раза в день за 30 мин до еды в течение 20 дней, затем сделайте перерыв на 10 дней, после чего повторите курс.

2. *Требуется*: 300 г красного крепленого вина, 100 г сушеных ягод черники.

Способ приготовления. Измельченные ягоды черники залейте вином. Посуду плотно закройте и поставьте в темное прохладное место для настаивания на 3 недели.

Способ применения. Принимайте по 30 капель 3 раза в день за 30 мин до еды.

3. *Требуется*: 200 г красного крепленого вина, 1/2 стакана очищенных грецких орехов.

Способ приготовления. Измельченные грецкие орехи залейте вином. Посуду плотно закройте и поставьте в темное прохладное место. Смесь настаивайте 3 недели.

Способ применения. Принимайте по 20 капель 2 раза в день после еды. Курс лечения – 3 недели.

4. *Требуется:* 100 г красного крепленого вина, 20 г листьев крапивы.

Способ приготовления. Сырье измельчите и залейте вином. Посуду поставьте в темное прохладное место и настаивайте 4 недели.

Способ применения. Принимайте по 30 капель 2 раза в день (утром и вечером) за 30 мин до еды. Выздоровление наступает, как правило, через 20–25 дней.

5. *Требуется:* 200 г красного крепленого вина, 200 г свежих ягод клюквы.

Способ приготовления. Ягоды растолките деревянной лопаткой, залейте вином. Смесь храните в холодильнике не более недели.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 4 раза в день после еды.

6. *Требуется*: 100 г красного крепленого вина, 1 гранат.

Способ приготовления. Выжмите сок граната и смешайте его с вином. Смесь храните в холодильнике не более 2 недель.

Способ применения. Принимайте по 3 ст. л. 3–4 раза в день за 10–20 мин до еды. Интенсивный курс лечения – 3 недели. Затем можно сделать перерыв на 20 дней, потом повторить курс. Но желательно также проводить и профилактические курсы лечения не реже

2 раз в год в течение 2 недель.

7. *Требуется:* 100 г красного крепленого вина, 20 г сушеных ягод калины, 200 г воды.

Способ приготовления. Ягоды калины залейте кипятком, накройте крышкой и поставьте на водяную баню на 15 мин. После этого отвар настаивайте 45 мин. Охлажденный отвар процедите, ягоды отожмите. Объем полученного отвара доведите до 200 г кипяченой водой. Добавьте вино. Храните смесь в холодильнике не более 2 дней.

Способ применения. Принимайте по 1/3 стакана смеси 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 4 недели.

8. *Требуется:* 50 г красного крепленого вина, 30 г цветков клевера лугового, 200 г воды.

Способ приготовления. Сырье залейте кипятком, накройте крышкой и нагревайте на кипящей водяной бане 15 мин. После этого отвар охладите, процедите, добавьте вино. Полученную смесь храните в холодильнике не более 2 суток.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

9. *Требуется:* 50 г красного крепленого вина, 20 г листьев люцерны, 200 г воды.

Способ приготовления. Листья люцерны измельчите и залейте кипятком, накройте крышкой и поставьте на кипящую водяную баню на 15 мин. Снимите отвар с водяной бани и охлаждайте 45 мин. После этого процедите и добавьте вино. Храните отвар в холодильнике не более 2 суток.

Способ применения. Принимайте по 1 ст. л. 3–4 раза в день после еды. Курс лечения – 3–4 недели.

Лейкоз (белокровие)

На ранних стадиях обычно проводят общеукрепляющее лечение, которое включает длительное пребывание на свежем воздухе, насыщение организма витаминами. По мере прогрессирования болезни лечение усложняется и идет под строгим контролем врача. Курсы лечения с использованием препаратов, изготовленных на основе красного вина с различными травами, можно применять только на ранних стадиях заболевания.

1. *Требуется:* 80 г красного крепленого вина, 40 г травы медуницы, 400 г воды.

Способ приготовления. Сырье залейте кипятком и настаивайте 2 ч. После этого добавьте в настой вино. Сохраняйте в холодильнике не более 2 суток.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 3–4 раза в день за 30 мин до еды в течение 4–5 недель.

2. *Требуется:* 80 г красного крепленого вина, 40 г листьев мелиссы, 400 г воды.

Способ приготовления. Сырье залейте кипятком, плотно закройте крышкой и настаивайте 4 ч. После этого добавьте в настой вино.

Способ применения. Пейте по 1/2 стакана 4 раза в день за 10–20 мин до еды.

3. *Требуется*: 30 г красного крепленого вина, 15 г порошка корневищ аира, 600 г воды.

Способ приготовления. Корневища аира залейте холодной водой, накройте крышкой и поставьте на огонь. Варите 15 мин. После этого отвар настаивайте 1–2 ч. Процедите и добавьте вино.

Способ применения. Принимайте по 1/2 стакана 3 раза в день за 30 мин до еды. Курс лечения – 4 недели.

Глава 3.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИНА В КОСМЕТОЛОГИИ

Вино – не только прекрасный напиток, отличающийся удивительными вкусовыми качествами, но и замечательное лечебное средство, правильно используя которое можно поправить здоровье, а также преобразить свою внешность.

УХОД ЗА КОЖЕЙ ЛИЦА

Рациональное использование вина при уходе за кожей лица поможет вам не только

напитать и увлажнить ее, сделать бархатистой, нежной и упругой, но и избавиться от некоторых косметических недостатков, повысить тонус кожи, предотвратить появление морщин или освободиться от некоторых уже имеющихся.

Однако помните, что для каждого типа кожи подходят определенные сорта вин. Так, например, питательное, с увлажняющими свойствами красное сладкое или полусладкое вино прекрасно тонизирует сухую кожу, а легкое полусухое белое нормализует водный баланс жирной кожи.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ ЛИЦА

Отбеливающая маска для жирной кожи лица

Требуется: 3 ст. л. белого вина, 1/4 стакана кислого молока, 2 ст. л. овсяной муки.

Способ приготовления. Влейте вино в кислое молоко и немного взбейте всю массу. Затем смешайте ее с овсяной мукой до получения полужидкой пасты.

Способ применения. Пасту поместите между двумя слоями марли и наложите на лицо (исключая область глаз) на 15–20 мин. Делайте отбеливающую маску 1–2 раза в неделю.

Маска не только сделает кожу более светлой, но и поможет избавиться от веснушек и пигментных пятен.

Очень эффективной для выведения родимых пятен и веснушек является следующая маска, подходящая для жирной кожи лица.

Требуется: 1/3 стакана белого вина, 4 ст. л. тертого корня хрена, 1 ст. л. овсяной муки, 2 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте вино с натертым на мелкой терке или пропущенным через мясорубку хреном. Затем влейте лимонный сок и всыпьте овсяную муку. Размешайте смесь до получения однородной массы.

Способ применения. Пасту выложите между двумя слоями марли и наложите на лицо на 15 мин. После маски вымойте лицо теплой водой и ополосните прохладной. На нормальную кожу можете нанести любой питательный крем. Делайте не чаще 1 раза в неделю.

И белое, и красное вино обладают прекрасными очистительными свойствами. Вино выводит из кожи шлаки и освобождает ее от отмерших клеток. Жирную кожу преобразят паровые ванночки с использованием белого вина, оно прекрасно очищает поры и придает коже свежий, здоровый цвет.

Ванночка для жирной кожи лица

Требуется: 1/4 стакана белого вина, 3 ст. л. красного вина, 10 г цветков ромашки, 100 г воды.

Способ приготовления. Вылейте в кипящую воду вино и добавьте сухие цветки ромашки. Доведите смесь до кипения.

Способ применения. Для нормальной кожи делайте 2 паровые ванночки в месяц по 8 мин каждую. В том случае, если у вас жирная кожа, проводите 1 ванночку в неделю по 12–13 мин.

Для жирной кожи оптимальным решением станет также «винный» лед. Он не только поможет поддержать водный баланс и в то же время уменьшить действие сальных желез, но и напитает кожу, сделав ее нежной и бархатистой, а также окажет сужающее действие на расширенные поры.

Требуется: 1/3 стакана полусухого белого вина, 10 г зверобоя, 20 г шалфея, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Зверобой и шалфей залейте кипятком и настаивайте в темном месте 30–35 мин. Затем процедите и смешайте с вином. Разлейте в формочки и поставьте в морозильную камеру.

Способ применения. Протирайте очищенную кожу лица косметическим винным льдом 1–2 раза в сутки, после него не вытирайтесь. Через 30 мин ополосните лицо прохладной водой.

ОСВЕЖАЮЩАЯ МАСКА ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ

Эта маска для пористой кожи лица, она нормализует работу сальных желез, благодаря чему поры стягиваются. Маска обогащает кожу витаминами, делает лицо гладким и бархатистым.

Требуется: 1 ст. л. тертой редьки, 25 г горячего красного вина, 1 ст. л. овсяных хлопьев, 100 г кипятка, 1 ч. л. меда.

Способ приготовления. смешайте горячее красное вино с тертой редькой. Хлопья заварите кипятком. Перемешайте тертую редьку с хлопьями, добавьте 1 ч. л. меда.

Способ применения. Полученную маску наложите на предварительно очищенную кожу на 15 мин. По истечении времени маску смойте прохладной водой.

ОЧИЩАЮЩАЯ МАСКА

Требуется: 1 ст. л. овсяных хлопьев, 100 г кипятка, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. красного вина, 1 белок, 1/3 ч. л. пищевой соды.

Способ приготовления. Заварите овсяные хлопья кипятком, добавьте мед, вино, белок и соду.

Способ применения. Кашицу нанесите на лицо и оставьте на 10–15 мин, а потом умойтесь водой комнатной температуры.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ НОРМАЛЬНОЙ КОЖИ ЛИЦА

Отбеливающая маска для нормальной кожи лица

Требуется: по 2 ч. л. белого вина и нежирного творога, 1 желток, 10 капель перекиси водорода.

Способ приготовления. Разотрите творог и желток, добавьте вино, предварительно смешанное с перекисью водорода, и как следует перемешайте все до получения однородной массы (без комочков).

Способ применения. Наносите на очищенную кожу лица на 20–25 мин. Смойте теплой водой. Делайте данную процедуру не чаще 2 раз в месяц.

Маска для нормальной кожи

Требуется: по 2 ст. л. красного вина и сметаны, 1 желток, 1 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Желток разотрите со сметаной. Влейте вино, лимонный сок, хорошо все перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на очищенную кожу лица. Через 15–20 мин смойте теплой водой.

Используйте подобную маску для питания кожи, нормализации водного баланса раз в неделю.

УТРЕННЯЯ МАСКА

Требуется: 2 ст. л. красного вина, 1 белок.

Способ приготовления. Красное вино и белок хорошенько перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на чистую кожу на 7—10 мин. Маску смойте холодной водой и протрите лицо небольшим кусочком льда.

Тем, кто испытывает неприятные ощущения, связанные с проблемной кожей, можем посоветовать умываться настоем ромашки и вина или делать такие примочки.

ЗАЩИТНАЯ МАСКА

Эту маску, как и предыдущую, лучше делать с утра, тогда ваша кожа не будет столь сильно страдать от воздействия холодного воздуха, солнца и ветра.

Требуется: 1 белок, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. красного вина, 1 огурец.

Способ приготовления. Огурец натрите на терке и смешайте его с остальными продуктами.

Способ применения. Полученную маску нанесите на кожу лица на 1/4 ч, после чего

умойтесь водой комнатной температуры.

«РОЗОВАЯ» МАСКА

Эта маска рекомендуется тем, кто хочет добиться бархатистой и здоровой кожи лица.

Требуется: 2 ст. л. сухих лепестков роз, 100 г красного вина, 1 клубень вареного картофеля.

Способ приготовления. Лепестки розы залейте красным вином. Настаивайте в прохладном месте в течение 5 дней. Сваренный картофель разомните, добавьте 1 ст. л. «розового» вина.

Способ применения. Полученную массу наложите на кожу, через 10–15 мин умойтесь прохладной водой.

Настойку храните в холодильнике. Ее можно добавлять не только в картофель, но и в другие продукты, пригодные для масок (очень полезно делать маски со свеклой или огурцом).

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ ЛИЦА

Отбеливающая маска для сухой кожи лица

Требуется: по 3 ст. л. белого вина и лимонного сока, 4 ст. л. сливок, 10 капель 10 %-ной перекиси водорода.

Способ приготовления. Взбейте сливки и вино с лимонным соком до образования пышной однородной массы. Добавьте перекись водорода и хорошо все перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на очищенную кожу на 30–40 мин. Смойте теплой водой. На сухую кожу лица и шеи нанесите любой увлажняющий крем. Делайте не реже раза в неделю.

Маска для сухой кожи

Требуется: 2 ч. л. красного вина, по 1 ч. л. оливкового масла и меда, 1 яичный желток, 1 ст. л. овсяного толокна.

Способ приготовления. Вино смешайте с яичным желтком, медом и оливковым маслом, чтобы масса приобрела однородную консистенцию. Добавьте овсяное толокно (или измельченные овсяные хлопья).

Способ применения. Наносите на очищенную кожу лица на 10 мин, затем смывайте теплой водой. Делайте раз в неделю.

Некоторые вина при правильном использовании помогут вам отбелить кожу, сделав ее более нежной, мягкой и шелковистой.

Питательная маска для сухой кожи лица

Требуется: по 1 ст. л. красного вина и сметаны, 2 ст. л. творога, 1 ч. л. поваренной соли.

Способ приготовления. Смешайте и разотрите все компоненты до получения однородной массы.

Способ применения. Нанесите маску на лицо, выложив ее на сложенную вдвое марлю. Через 15–25 мин удалите ее ватным тампоном, смоченным в полусухом вине.

ТОНИЗИРУЮЩИЕ МАСКИ

Требуется: 1 стакан кипятка, 2 ст. л. сухих цветков ромашки, 50 г красного вина, 0,5 яичного белка.

Способ приготовления. В одном стакане кипятка заварите сухие цветки ромашки, добавьте красное вино и поставьте отвар на огонь на 5 мин. Настой остудите, добавьте половину 1 яичного белка, перемешайте.

Способ применения. Нанесите на лицо на 10–15 мин. Маску смойте теплой водой.

Требуется: 1 ч. л. меда, 20 г красного вина, 1 ст. л. сухих цветков календулы.

Способ приготовления. Мед разбавьте красным вином, размешайте и доведите до кипения, после чего добавьте сухие цветки календулы. Подержите смесь 2–3 мин на медленном огне, после чего настой остудите.

Способ применения. Готовую теплую маску нанесите на лицо на 15 мин, после чего

смойте теплой водой.

МАСКА ДЛЯ СУХОЙ И ПРОБЛЕМНОЙ КОЖИ

Нередко одна и та же маска оказывается полифункциональной по своему действию и подходит как для одного, так и для другого типа кожи. Таким свойством обладает следующая маска.

Требуется: 2 ст. л. смеси из сухих цветков календулы и ромашки, 1 стакана кипятка, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Календулу и ромашку залейте стаканом крутого кипятка. Дайте настояться в течение 1 ч. После чего добавьте сметану и вино. Получившуюся массу храните в холодильнике.

Способ применения. Используйте маску утром и вечером для ухода за кожей лица (наносите маску на кожу лица и через 15 мин смывайте ее теплой водой).

СМЕТАННАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

Действие данной маски усиливается, если предварительно распарить кожу лица.

Требуется: 1 ст. л. сметаны, 1 яичный белок, 1 ст. л. вина.

Способ приготовления. Смешайте сметану с яичным белком, добавьте вино, перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на лицо и шею на 20 мин. По истечении времени умойтесь теплой водой.

КАРТОФЕЛЬНАЯ МАСКА

Требуется: 2 отварных клубня картофеля, 1 яичный желток, 10 г растительного масла, 30 г красного вина.

Способ приготовления. Картофель разомните, смешайте с яичным желтком, добавьте растительное масло, вино.

Способ применения. Полученную маску нанесите на лицо на 10–15 мин, а затем умойтесь прохладной водой.

ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

Требуется: 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. заваренных овсяных хлопьев, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Перемешайте сметану, хлопья, мед, добавьте красное вино.

Способ применения. Эту маску нанесите на лицо в теплом виде на 20 мин, после чего смойте теплой водой.

ВИТАМИННАЯ МАСКА

Требуется: 1 морковь, 1 клубень картофеля, 1 яблоко, 2 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Натрите на терке морковь, картофель, яблоко. Смешайте все компоненты, из полученного пюре выдавите сок, добавьте красное вино.

Способ применения. В смеси смочите небольшой кусок марли и положите его на лицо на 15–20 мин. По истечении времени марлю удалите, лицо сполосните теплой водой.

Если хотите, чтобы ваше лицо было чистым и румяным, применяйте такую маску 2 раза в неделю.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА КОЖИ

Отбеливающая маска для комбинированного типа кожи

Требуется: 1/3 стакана яблочного вина, по 1 ч. л. меда и аскорбиновой кислоты, 1

желток, 1 ст. л. яблочного уксуса, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Влейте в яблочное вино уксус. Тщательно перемешайте и добавьте аскорбиновую кислоту, а когда она растворится, мед и желток. Размешав все до однородной массы, влейте растительное масло. Все тщательно перемешайте.

Способ применения. Наносите маску на 30 мин (если не возникнет сильного раздражения), а затем смойте. Эта маска годится для любых типов кожи, делайте ее 2 раза в неделю.

Маска для комбинированного типа кожи

Требуется: 4 ст. л. вина, 10 г листьев и цветков мяты, 15 г плодов рябины, 10 г цветков ромашки, 1/2 стакана воды, 3 ст. л. крахмала, 150 г воды.

Способ приготовления. Травы залейте кипятком и поставьте на медленный огонь на 5 мин. Затем процедите и в горячую смесь добавьте вино. Когда состав станет теплым, соедините его с крахмалом, чтобы получилась полужидкая кашица.

Способ применения. Наносите на лицо в теплом виде. Через 20 мин смойте теплой водой и протрите лицо лосьоном из белого вина. Применяйте раз в неделю.

Тонизирующая маска для комбинированной кожи лица

Требуется: по 3 ст. л. белого вина и «Геркулеса», 1/2 стакана молока.

Способ приготовления. «Геркулес» отварите с молоком так, как варят кашу. Когда смесь станет мягкой, добавьте вино.

Способ применения. Полученную массу еще теплой нанесите на очищенную кожу лица и шеи достаточно толстым слоем. Через 20 мин маску снимите ватным тампоном, смоченным в теплом белом вине, а затем ополосните лицо прохладной водой.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ

Великолепные омолаживающие свойства вина известны всем. Именно поэтому добавление небольшого его количества в специальные маски и лосьоны не только способствует оздоровлению, поддержанию тонуса кожи, но и помогает разглаживанию морщин.

Идеальной питательной маской, способствующей поддержанию тонуса и разглаживанию морщинок при нормальной коже лица, можно считать смесь из белого вина с красным.

Тонизирующая питательная маска для нормальной кожи

Требуется: 4 ст. л. красного вина, 3 ст. л. белого вина, 1 яйцо, 5 г соли.

Способ приготовления. Взбейте яйцо, смешанное с винами и солью.

Способ применения. Нанесите массу на лицо и держите 25–30 мин. Смойте теплой водой и протрите лицо тампоном, смоченным в белом вине.

При вялой, сухой коже прекрасным средством для вечернего очищения лица будет винный лосьон, повышающий ее тонус.

Лосьон для сухой увядающей кожи

Требуется: по 10 г ромашки, мяты, зверобоя и липового цвета, 1/3 стакана белого вина, 2 ч. л. лимонного сока, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Травы измельчите и залейте кипятком. Поставьте на медленный огонь и варите 7–8 мин. Оставьте настаиваться 3 ч. Затем настой процедите сквозь сложенную в несколько слоев марлю и соедините с вином и лимонным соком.

Способ применения. Протирайте лосьоном каждый вечер очищенное теплой водой (без моющих средств) лицо. Храните готовый лосьон в плотно закрытой посуде в темном прохладном месте.

Если кожа стала увядать, появились морщинки на лице с комбинированным типом кожи, поможет маска, содержащая белое вино.

МАСКА ОТ МОРЩИН

Эта маска хорошо подходит женщинам, у которых сухая кожа, склонная к преждевременному старению. Маска обогатит вашу кожу витаминами, столь необходимыми

для нее.

Требуется: 1 ст. л. красного вина, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. тертой свеклы.

Способ приготовления. Вино слегка подогрейте, добавьте сметану, свеклу, все перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на предварительно очищенное лицо. Через 10 мин умойтесь теплой водой.

Не забывайте о том, что наибольшего эффекта вы добьетесь только в том случае, если нанесете маску на лицо и в течение положенного времени полежите на кровати, полностью расслабившись.

ОМОЛАЖИВАЮЩАЯ МАСКА

Эта маска рекомендуется женщинам, которые хотят продлить молодость кожи и вернуть ей упругость и эластичность.

Требуется: 1 ст. л. ягод черной смородины, 1 ст. л. красного вина, 0,5 желтка, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Подавите ягоды черной смородины в эмалированной посуде, добавьте красное вино. Отдельно перемешайте желток с растительным маслом. Все хорошо перемешайте.

Способ применения. Наложите маску на кожу лица на 10 мин. Потом вы можете умыться теплой водой.

Эту маску следует делать не чаще 1 раза в неделю.

МАСКА МОЛОДОСТИ

Ни для кого не секрет, что продление молодости кожи – мечта каждой женщины. Чтобы эта мечта воплотилась в реальность, применяйте следующую маску.

Требуется: 1 яблоко, 1 ст. л. ягод смородины, 1 яичный желток, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Все ингридиеты хорошенько перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на лицо. Смойте маску через 15–20 мин, после чего ополосните кожу прохладной водой.

ОЧИЩАЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ

Требуется: 150 мл йогурта, 3 ст. л. меда, 50 г красного вина.

Способ приготовления. На слабом огне размешайте йогурт и мед. Пусть получившаяся масса настаивается в течение 5 ч, после чего перелейте ее в стеклянную посуду, закройте плотной крышкой и поставьте в холодильник. Перед употреблением влейте красное вино.

Способ применения. Смоченным в жидкости ватным тампоном протрите лицо, после чего лицо ополосните теплой водой.

УВЛАЖНЯЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ

Требуется: 3 ст. л. творога, 0,5 ч. л. масла авокадо, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Все компоненты хорошо перемешайте.

Способ применения. Пользуйтесь этой эмульсией как кремом, а чтобы она дольше сохраняла свои полезные качества, храните ее в холодильнике.

ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ЛИЦА

Требуется: 1 лимон, 1 апельсин, 100 г красного вина, 1 ст. л. воды, 1 ч. л. глицерина.

Способ приготовления. Натрите на терке лимон или апельсин вместе с цедрой. Получившуюся кашицу залейте вином и настаивайте в темном месте в течение 5–7 дней. После этого отожмите сок и процедите его, добавьте воду и глицерин.

Способ применения. Ежедневно протирайте этим лосьоном кожу лица и шеи.

ЛОСЬОН ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

Требуется: 200 г красного вина, по 2 ст. л. календулы, ромашки, тысячелистника.

Способ приготовления. Залейте сбор следующих трав красным вином. Настаивайте жидкость в течение 10 суток. По истечении этого срока лосьон процедите, слейте в бутылочку.

Способ применения. Протирайте кожу лица и шеи 2 раза в день.

ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ШЕИ

Требуется: 1 яичный желток, 100 г сливок, сок 1 лимона, 2 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Все компоненты хорошенько перемешайте.

Способ применения. Каждый вечер протирайте этим лосьоном кожу шеи. Храните лосьон в холодильнике, перед употреблением встряхивайте.

КОМПРЕСС ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ШЕИ

Требуется: 3 ст. л. смеси из сухих шишек хмеля, листьев мяты, шалфея и цветков липы, 2 стакана кипятка, 100 г красного вина.

Способ приготовления. Смесь заварите кипятком. Настаивайте отвар в течение 30 мин, после чего процедите, добавьте вино и поставьте на слабый огонь. Через 7 мин снимите жидкость с огня, немного остудите.

Способ применения. Промокните в отваре марлевое полотно и оберните им шею.

Когда компресс остынет, снимите его, кожу шеи ополосните водой, промокните салфеткой и нанесите на кожу увлажняющий крем.

УХОД ЗА ВОЛОСАМИ И КОЖЕЙ ГОЛОВЫ

Удивительные свойства вина способны преобразить и оздоровить не только кожу, но и волосы. Именно поэтому в уходе за кожей головы и волосами используйте его.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВОЛОС

Лечение специальным винным составом волос и кожи головы после мытья поможет избавиться от перхоти и сопутствующего ей зуда.

Лечение тонких и ломких волос

Требуется: 15 г дегтярного мыла, 1/3 стакана белого вина, 1/2 ч. л. касторки.

Способ приготовления. Дегтярное мыло измельчите (лучше всего натереть его на терке) и опустите его в вино на 4–5 ч. Затем добавьте в раствор касторку.

Способ применения. Три раза в месяц используйте в качестве моющего средства только это средство. Для этого на влажные волосы нанесите 1/2 подготовленного раствора, вспеньте его, тщательно промывая волосы и мягко массируя кожу головы, затем смойте. Оставшуюся 1/2 часть раствора нанесите на слегка подсушенные полотенцем волосы и, массируя кожу головы, оставьте на 3–4 мин. Затем тщательно смойте чуть теплой и ополосните прохладной водой.

Сухие волосы, склонные к образованию перхоти и повышенной ломкости, могут также иметь секущиеся концы. Именно поэтому их следует питать, восстанавливать и укреплять особым составом.

Лечение для сухих секущихся волос с перхотью

Требуется: 1/3 стакана белого вина, 1 стакан отрубей, 250 г воды.

Способ приготовления. Залейте отруби холодной водой и поставьте на медленный огонь. После закипания дайте им повариться 2–3 мин и снимите с огня. Когда раствор немного остынет, влейте белое вино и оставьте настаиваться 35–40 мин в теплом месте. Затем отвар процедите через сложенную в несколько раз марлю, хорошо отожмите отруби.

Способ применения. Подготовленным отваром, разведенным равным количеством воды,

ополаскивайте чистые влажные волосы.

Лечение тонких и ломких волос

Требуется: 3 ст. л. красного вина, по 1 ч. л. огуречного сока и миндального масла, 50 г репчатого лука.

Способ приготовления. Лук натрите на мелкой терке и смешайте с красным вином. После этого добавьте миндальное масло и все тщательно перемешайте.

Способ применения. Мягко втирайте состав в кожу головы и волосы, а особенно в кончики волос. Через 10 мин тщательно промойте волосы теплой водой, а затем промокните их подогретым полотенцем. Маску наносите на волосы раз в 4–5 дней в течение 2 месяцев. Затем сделайте перерыв в 1–2 месяца и повторите курс лечения.

МАСКА ДЛЯ СУХИХ И ЛОМКИХ ВОЛОС

Требуется: 1 желток, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Возьмите желток, добавьте в него красное вино, после этого все хорошо перемешайте.

Способ применения. Эту кашицу наносите на чистые, немного влажные волосы. После нанесения маски голову оберните целлофаном, а потом полотенцем. Через 15 мин волосы ополосните чуть теплой водой.

МАСКА ИЗ КРАСНОГО ВИНА И СЫВОРОТКИ

Требуется: 100 г сыворотки, 50 г красного вина.

Способ приготовления. Возьмите сыворотку, добавьте красное вино, хорошенько все перемешайте.

Способ применения. Нанесите полученную смесь на чистые волосы. Голову оберните полотенцем. По истечении получаса волосы ополосните прохладной водой, но повторно не мойте.

ВИТАМИННАЯ МАСКА ДЛЯ ВОЛОС

Требуется: 1 зубчик чеснока, 1 желток, 50 г красного вина.

Способ приготовления. Натрите на терке чеснок, выделившийся сок смешайте с желтком и вином.

Способ применения. Получившуюся массу нанесите на чистые волосы и держите около 30 мин, по истечении времени маску смойте прохладной водой.

Следующая маска укрепит ослабленные волосы и придаст им красивый и здоровый вид. Она наносится на предварительно вымытые волосы.

МАСКА ДЛЯ СЛАБЫХ ВОЛОС

Требуется: 30 г репейного масла, 1 желток, 20 г красного вина, 50 г сыворотки.

Способ приготовления. Все компоненты хорошенько перемешайте.

Способ применения. Нанесите маску на влажные волосы. Держите маску в течение получаса, после чего смойте теплой водой с добавлением настоя из цветков ромашки. Такие процедуры проводите не реже 2 раз в неделю.

МАСКА ПРОТИВ ПЕРХОТИ И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС

Требуется: 1 ч. л. меда, 50 г красного вина, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления. Мед смешайте с натертым чесноком, добавьте красное вино.

Способ применения. Полученный сок втирайте в корни волос, смывайте не раньше чем через полчаса. Эту маску следует наносить на влажные чистые волосы.

ЛЕЧЕБНЫЕ ОБЕРТЫВАНИЯ

Для ослабленных волос эффективно обертывание с использованием теплого красного вина. Оно сделает волосы блестящими и послушными, оздоровит кожу головы. Такое обертывание подойдет для любого типа волос.

Обертывание для всех типов волос

Требуется: 1/3 стакана красного вина, 10 г масла из пророщенной пшеницы, 1 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Вино подогрейте на паровой бане, чтобы оно стало горячим, но не доводите до кипения. Влейте в него масло из пророщенной пшеницы и помешивайте, пока оно не растворится. Добавьте лимонный сок.

Способ применения. Нанесите теплый состав на влажные волосы и держите 15 мин, покрыв голову полиэтиленовой пленкой. Смойте теплой водой. Проводите подобные процедуры 2 раза в месяц.

Укрепляющее обертывание для нормальных волос

Требуется: по 1 ст. л. красного вина и клубники, 2 ст. л. йогурта, 1 ч. л. репейного масла.

Способ приготовления. Смешайте вино и йогурт (без добавок) с репейным маслом (или маслом жожоба). Клубнику раздавите, чтобы получилась кашица, и добавьте к винной смеси. Все тщательно перемешайте.

Способ применения. Нанесите на чистые волосы на 20 мин. Полотенцем или тканевой косынкой обмотайте голову. Тщательно промойте теплой водой, затем промокните полотенцем и высушите. Но сушить волосы феном после данного обертывания не рекомендуется. Проводите процедуру раз в 10 дней.

БАЛЬЗАМЫ ДЛЯ ВОЛОС

Очень эффективен бальзам из красного вина и отвара репейного корня. Он подойдет прежде всего для жирных и нормальных волос.

Укрепляющий бальзам для жирных волос

Требуется: по 2 ст. л. белого полусухого вина и ягод рябины, по 1 ст. л. обезжиренного творога и лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте вино с творогом так, чтобы получилась мягкая однородная масса без комочков. Спелые ягоды рябины измельчите (пропустите через мясорубку) и соедините с лимонным соком. Смешайте все в однородную массу.

Способ применения. Смесь нанесите на волосы, тщательно втирая (но не повредите волосы) в кожу головы. Бальзам оставьте на 10–12 мин. Смывайте теплой (ни в коем случае не горячей), а затем ополосните прохладной водой.

Бальзам для жирных и нормальных волос

Требуется: 1/3 стакана красного вина, 1/4 стакана березового (лукового) сока, 70 г отвара репейного корня.

Способ приготовления. Свежий березовый сок можете заменить равным количеством лукового сока. Для его приготовления пропустите луковицу через мясорубку или натрите на терке и отожмите сок через сложенную в несколько раз марлю. Смешайте его с красным вином и отваром репейного корня.

Способ применения. Втирайте готовый состав в кожу головы 1–2 раза в неделю, перед тем как мыть волосы. При необходимости хранить лечебный состав можно в темном прохладном месте, плотно закрытым.

Укрепляющий бальзам для сухих волос

Требуется: 1 ст. л. красного вина, 2 ст. л. сливок, 1/2 ч. л. масла из пророщенной пшеницы.

Способ приготовления. Соедините сливки с вином и хорошо перемешайте. Влейте туда же масло из пророщенной пшеницы (последнее можно заменить оливковым или растительным). Полученную смесь тщательно смешайте до однородности.

Способ применения. Нанесите на влажные чистые волосы, тщательно втирая в кожу головы. Через 15 мин смойте теплой водой, тщательно промывая волосы. Затем промокните их полотенцем.

УХОД ЗА КОЖЕЙ РУК И НОГТЯМИ

Небольшое количество вина поможет вам эффективно оздоровить и увлажнить кожу рук, а также устранить некоторые незначительные дефекты.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СМЯГЧЕНИЯ КОЖИ РУК

Для увлажнения кожи рук вы можете использовать крем, содержащий небольшое количество красного вина.

Крем для рук

Требуется: 2 ч. л. красного вина, 50 г глицерина, 15 капель витамина К, 10 капель витамина Е, 5 капель 2 %-ного раствора салициловой кислоты.

Способ приготовления. Смешайте глицерин и салициловую кислоту. Добавьте витамины и, лишь после того как смесь превратится в однородную массу, влейте вино. Хорошо все перемешайте.

Способ применения. Крем в небольшом количестве наносите через день на предварительно очищенные руки перед сном. Храните состав в темном прохладном месте.

РЕЦЕПТЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ЦЫПОК И ТРЕЩИНОК

Сделать кожу рук нежной и бархатистой вам помогут винные ванночки. Их основное действие – избавление от цыпок.

Требуется: 1/2 стакана белого полусладкого вина, 2 ч. л. меда, 10–15 г сливочного масла.

Способ приготовления. Вино разогрейте, но не доводите до кипения. Добавьте мед и масло и помешивайте до тех пор, пока они не растворятся.

Способ применения. Чисто вымытые руки погрузите в теплый раствор. Продолжайте процедуру не менее 8—10 мин 3–4 раза в неделю до тех пор, пока не избавитесь от цыпок.

После регулярных ванночек с использованием вина кожа ваших рук станет мягкой, бархатистой и более эластичной, а ногти будут меньше слоиться и ломаться.

Трещинки на руках, появляющиеся у многих в холодное время года, легко устранить, воспользовавшись винными припарками и примочками, ведь вино обладает не только бактерицидными, но и ранозаживляющими свойствами.

Требуется: 3 ст. л. белого полусухого вина, 15 г цветков ромашки, 1/3 стакана воды.

Способ приготовления. Ромашку заварите кипятком и поставьте для настаивания на час. Затем настой подогрейте (он должен быть в меру горячим) и процедите сквозь сложенную в несколько раз марлю. Смешайте настой с вином.

Способ применения. Хлопчатобумажную ткань или салфетку, сложенную в несколько раз, погрузите в раствор и наложите на места образования трещинок. Сверху закрепите все сухой тканью или бинтом. Держите примочку 40–45 мин. Затем ополосните руки. Проводите подобные процедуры 2 раза в день ежедневно до тех пор, пока трещинки не исчезнут.

Таким образом, вина являются необходимым ингредиентом многих масок и лечебных составов, помогающих преобразить нашу внешность. Ведь в вине находится так много различных полезных веществ, нужных не только нашему организму в целом, но и коже, ногтям и волосам.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ НОГТЕЙ

Не менее эффективно применение вина и для ухода за ногтями. Содержащиеся в нем полезные питательные вещества быстро и эффективно укрепят ногти.

Прекрасное лечебное средство для слоящихся, ломких ногтей, основой которого является крепленое красное вино, не только питает и увлажняет ногтевую пластину, но и стимулирует ее рост.

Требуется: 1/4 стакана красного крепленого вина, 3 ст. л. ягод облепихи.

Способ приготовления. Измельчите ягоды облепихи (при необходимости их можно

заменить 2 ч. л. масла облепихи) и смешайте с вином. Плотно закройте крышкой винный состав и поставьте настаиваться на 4–5 дней в темное прохладное место.

Способ применения. Ватным тампоном наносите готовый лечебный состав на ногти. Не смывайте и не вытирайте его в течение 40–45 мин. Проводите данную процедуру раз в день ежедневно в течение 2 недель.

Очень эффективными при расслаивающихся ногтевых пластинах являются винные ванночки. Они не только укрепляют ногти, питают их необходимыми для роста веществами, но и в какой-то степени помогают, как защитное средство, против грибка.

Требуется: 1/2 стакана белого вина, 5 ст. л. яблочного уксуса, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно размешайте, пока не получите однородную массу.

Способ применения. Ванночки для ногтей делайте по 10–15 мин через день в течение 10 дней. После сделайте перерыв на неделю и повторите курс.

ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ

Ухода требуют не только кожа, но и ногти. Очень полезны ванночки из красного вина и различных трав, которые помогут вам укрепить ногти.

Требуется: 1 ст. л. полевого хвоща, 1 стакан кипятка, 1 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Заварите кипятком хвощ и дайте настояться в течение 10 мин. После чего настой процедите, добавьте красное вино.

Способ применения. Опустите руки в ванночку и держите 10–15 мин. Эта ванночка способствует укреплению ногтей и препятствует их отслаиванию. Подобного эффекта вы можете добиться, если будете делать такую ванночку не реже 3 раз в неделю.

СОЛЕВАЯ ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ

Требуется: 200 г красного вина, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Компоненты перемешайте и подогрейте.

Способ применения. На 15 мин опустите пальцы рук в ванночку. После процедуры руки слегка осушите полотенцем и обработайте их кремом для рук. Эту ванночку достаточно делать 1 раз в неделю.

УХОД ЗА НОГАМИ

ВАННОЧКА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЗАСТАРЕЛЫХ МОЗОЛЕЙ

Требуется: 200 г красного вина.

Способ приготовления. Вино разогрейте до 60?. Перелейте его в удобную посуду.

Способ применения. Распаривайте в вине мозоли в течение получаса. Грубую кожу удалите с помощью специального камня.

КОМПРЕСС ДЛЯ ПЯТОК

Ухода требуют не только руки, но и ноги. Чтобы сделать их красивыми и избавиться от каких-либо неприятностей, вам следует воспользоваться таким рецептом.

Требуется: 2 луковицы, 1 стакан молока, 100 г красного вина.

Способ приготовления. Отварите луковицы в молоке, молоко слейте, а лук мелко нарежьте, залейте его красным вином. Поставьте полученную массу на огонь, доведите до кипения, немного остудите.

Способ применения. Приготовьте 2 пакета, в которые поместите этот лук. Каждый пакет наденьте на ноги и завяжите сверху. Чтобы достичь нужного эффекта, используйте горячий лук. Через 20 мин пакеты снимите, а ноги ополосните теплой водой. Специальным камнем попытайтесь снять огрубевшую кожу со ступней (благодаря компрессу она отстанет без

всяких трудностей). Ноги еще раз ополосните, промокните полотенцем и нанесите специальный крем.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Наши предки твердо верили в то, что пища не только придает человеку силы, но и приносит пользу, которая на первый взгляд не столь очевидна. К сожалению, мы не уделяем достаточного внимания окружающим нас элементам народной медицины, и совершенно напрасно.

Единственное, что радует, так это то, что мы просто не можем обойтись без украшения праздничного стола бутылкой пива или изысканного вина, запотевшим графином водки, и это автоматически укрепляет наше здоровье, пусть даже и незаметно для нас.

Вам необходима эта книга хотя бы потому, что нужно более внимательнее относиться к любой возможности поправить свое здоровье, и в этом важном деле хороши всякие средства, и в первую очередь дошедшие до нас из глубины веков, т. к. они прошли испытание временем.

Народная медицина подарила нам множество замечательных рецептов. И даже то, что мы постоянно употребляем в качестве еды или питья, по сути также оказывает целебное действие на наш организм. По-настоящему ценными являются лишь те природные лекарства, о которых мы имеем максимум информации. Поэтому их необходимо изучать и постоянно использовать в практических целях. Результатами таких исследований и находок вы можете смело делиться со своими друзьями, родственниками и знакомыми.

Данная книга станет в ваших руках настоящим ключом, открывающим природный кладезь здоровья. То, что вы считали обычным пищевым продуктом, теперь займет исключительное место в вашей жизни. Обратите внимание, ведь намного дешевле самостоятельно изготовить вино, чем приобретать аналогичные по эффекту лекарства. Естественно, следует выбрать первый вариант, тем более что вы уже знаете наверняка, как использовать целебную силу вина, водки и пива.

Кроме лечебного эффекта, вы получите массу удовольствия просто от потребления напитков – приобретете здоровье и внесете разнообразие в свой рацион. Насыщенный вкус вин подкрепляется всем богатством витаминов, содержащихся в виноградном соке, а проходя процесс брожения, полезные свойства его только усиливаются. Так и с водкой и с пивом. Все это вы отныне можете использовать ради достижения здоровья, и такой путь, который мы вам предложили, не только эффективен, но и приятен.

Предупредить можем только об одном: не увлекайтесь чересчур, не злоупотребляйте напитками, помните, что грань между приятным и полезным может оказаться очень тонкой, и вы не заметите, как в организме начнется привыкание к алкоголю. А это уже такая болезнь, по сравнению с которой все остальные ничто. И еще – любой шаг в самолечении сверяйте с мнением врача. И вам будет сопутствовать успех.

Приложение
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

НЕ САМОГОНОВАРЕНИЕ, А ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО ЛЕКАРСТВА!

Спиртные напитки, наделенные целебными свойствами, приготавливают из спиртовых растворов, которые в свою очередь настаиваются на разнообразном растительном сырье. Большое разнообразие сырья позволяет готовить крепкие напитки с самыми различными свойствами, которые можно варьировать в зависимости от желаний. Кроме того, напитки, приготовленные в домашних условиях, имеют прекрасные вкусовые и ароматические качества, которые доставят удовольствие любому человеку.

Существует огромное разнообразие целебных настоек, приготовленных из водки. Иногда даже у здоровых людей бывают периоды хандры и плохого самочувствия, связанные с

особенностями образа жизни и усталостью. И никто из нас не застрахован от простудных, желудочно-кишечных заболеваний, от стрессов и депрессий, бессонницы, переживаний и переутомления. А что уж говорить о головной боли, которая стала вполне привычным и повседневным явлением для множества людей?

Избавиться от всех этих хворей очень легко с помощью разнообразных водочных настоек на растительном сырье. Кроме того, существуют рецепты приготовления универсальных лечебных водок, умеренное употребление которых благоприятно воздействует на самочувствие и значительно повышает тонус организма.

Водка, настоянная на различных лекарственных растениях, может творить чудеса. К тому же подобное лечение не только приятнее таблеток и микстур, но и оказывает гораздо лучшее воздействие на человеческий организм. Целебные настойки облегчат страдания, причиняемые серьезными заболеваниями, помогут восстановить силы и иммунитет, предупредить возникновение возможных последствий или дальнейшее развитие болезни. Добавление к крепким спиртным напиткам небольшого количества эссенций, целебных настоек на травах и лекарственных растениях придает им новые целительные свойства.

Простая водка

Требуется: 12 кг пшена, 6 кг пшеничного солода, 48 л воды, 100 г дрожжей, 400 г теста.

Способ приготовления. Подготовленные пшено и пшеничный солод разварите в котле, затем переложите в кадку и разведите теплой водой. В смесь добавьте дрожжи, тесто. Когда смесь закиснет и перебродит, перегоните. Затем профильтруйте и произведите очистку.

Водка белая

Требуется: по 200 г анисовых семян, листьев мяты перечной, шалфея, по 42 г имбиря белого, корня калгана, 5 л хорошо очищенной водки, 1,5 л кипяченой фильтрованной воды.

Способ приготовления. Семена истолките, листья и коренья измельчите. Положите в бутыль, залейте водкой и дайте настояться 3 суток. Затем водку перегоните и долейте в нее очищенную воду.

Водка желудочная

Требуется: 2,5 л очищенной водки, по 50 г полыни, кудрявого горчеца, трифоли и золототысячника, по 42 г ирной травы и корня бедренца.

Способ приготовления. Растительное сырье залейте водкой и настаивайте в теплом месте, потом процедите.

Водка лечебная

Требуется: 12 л водки, по 400 г листьев мяты перечной, шалфея, аниса и калгана, 100 г белого имбиря.

Способ приготовления. Растительное сырье измельчите, залейте водкой и настаивайте 3 недели в теплом месте, взбалтывая каждый день. Потом перегоните и процедите.

Русская горькая эссенция

Требуется: по 2 г калганового, дягилевого и имбирного корней, 1 г гвоздики, 3 г английского черного перца, 0,4 г турецкого стручкового корня, 340 г 50 %-ного спирта.

Способ приготовления. Все растительные компоненты измельчите и перемешайте. Смесь залейте спиртом и дайте настояться в темном месте не менее недели. Для приготовления настойки на основе эссенции используют следующее соотношение: 0,6–2 г эссенции на 1 л чистой или разбавленной водки.

Березовая эссенция

Требуется: 20 г березовых почек, 2,5 г имбиря, 1,5 г калганового корня, 1 г корицы, 1 стакан 40 %-ного спирта.

Способ приготовления. Смешайте и слегка растолките все растительные компоненты, залейте смесь спиртом и дайте настояться 30 дней. Для приготовления настойки используют следующее соотношение: 20–30 г эссенции на 1 л чистой или разведенной водки.

ХЛЕБНАЯ ВОДКА

Требуется: 0,5 ведра толченого солода, 15 л воды, 10–12 буханок черного хлеба, 750 г дрожжей.

Способ приготовления. Полведра солода истолките, размочите в воде нарезанный

черный хлеб, все перемешайте и добавьте дрожжи. Часть хлеба можете заменить картофелем. В теплом месте брага бродит 1 неделю. После этого приступайте к изготовлению водки.

САХАРНАЯ ВОДКА

Требуется: 6 кг сахара, 30 л теплой воды, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Сахар разведите в теплой воде и добавьте дрожжи. Поставьте в теплое место. Для запаха положите веточку смородины, вишни или укропа. Через неделю брага будет готова.

ЗЕРНОВАЯ ВОДКА

Требуется: 3 стакана любого зерна (можно смесь) – рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза, горох; на 12 ведер браги – 0,5 кг дрожжей.

Способ приготовления. Зерно прорастите, для чего поместите его в теплую воду и расстелите тонким слоем. Когда оно прорастет, высушите и смелите в муку. Можно, не высушивая, перемолоть его в мясорубке или просто потолочь. Эту муку или массу высыпьте в кипяток и размешайте до состояния жидкого киселя. Дайте отстояться 12 ч. После того как отвар остынет, добавьте дрожжи (в нужных пропорциях). Он будет бродить 5–6 дней. Если нет дрожжей, добавьте 1 кг сухого гороха, тогда процесс брожения будет длиться дольше – 10 дней.

ВОДКА ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ И ПИВА

Требуется: на 30 л воды – 1 кг томата, 1 бутылка пива, 10 кг сахара.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте, дайте настояться около 10 дней. Когда смесь перебродит, можно начинать изготовление водки. На выходе получается 7–8 л водки.

СВЕКОЛЬНАЯ ВОДКА

Требуется: сахарная свекла, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Натрите на терке сахарную свеклу, отварите. На 30 л свекольного сока потребуется 200 г дрожжей. Смесь бродит неделю. Добавлять сахар не нужно.

Выйдет 5 л водки.

ГРУШЕВАЯ ВОДКА

Требуется: на 5 л воды – 5 ведер некачественных вареных груш, 2 кг сахара, 200 г дрожжей.

Способ приготовления. Смешайте в воде вареные груши, сахар и дрожжи, дайте побродить сутки, потом можете приступать к изготовлению водки.

ВОДКА ИЗ КОНФЕТ

Требуется: 3 кг конфет с начинкой, 200 г дрожжей, 2 ведра теплой воды.

Способ приготовления. Разведите в 2 ведрах воды конфеты и дрожжи. Дайте постоять 4–5 дней. Выйдет 3 л водки.

ВОДКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

Требуется: 1 л старого варенья, 30 л теплой воды, 200 г дрожжей, 3 кг сахара.

Способ приготовления. Варенье разведите в теплой воде, добавьте дрожжи, хорошо размешайте и добавьте сахар, снова размешайте. Брага будет бродить 3–5 дней. На выходе

получится 6 л водки.

ВОДКА ЗЕРНОВАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: на 2 ведра солода – 4–5 ведер картофеля, вода, 0,5 кг дрожжей.

Способ приготовления. Солод размочите в теплой воде и расстелите его тонким слоем. Когда он прорастет, высушите и смелите в муку, либо перемелите в мясорубке, или просто растолките. Сварите картофель, потолките в той воде, в которой она варилась, выложите в таз и засыпьте сверху солодовой мукой. Всю эту массу размешайте до равномерной киселеобразной массы, пока она горячая, сверху присыпьте остатками муки и оставьте на ночь. Через 10–12 ч перемешайте, перелейте в бочку и добавьте 0,5 кг дрожжей. Оставьте бродить на 5–6 дней.

ВОДКА ИЗ ГРУШИ И СЛИВЫ

Требуется: 4–5 кг груш и сливы без косточек.

Способ приготовления. Засыпьте в бочку очищенные и нарезанные груши и сливы (без косточек), дайте им загнить. Через несколько дней потолките полученную массу и оставьте на 2–3 недели, ничего не добавляя, затем перегоните выделенный сок. На выходе получается 3 л водки.

«ОГНЕННАЯ ВОДКА»

Требуется: на 1 кг гороха – 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 15 л теплой воды, 1 л свежего молока.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте, дайте отстояться сутки. Потом приступайте к изготовлению водки.

На выходе получается 5 л водки.

ВОДКА «СУТОЧНАЯ»

Требуется: 5 кг сахара, 25 л кипятка, 0,5 кг дрожжей, 25 клубней картофеля, 3 стакана молока, 4 булки хлеба.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты и оставьте бродить на сутки. Потом можете приступать к изготовлению водки.

ВОДКА «ДВУХЧАСОВАЯ»

Требуется: 10 кг сахара, 1 пачка дрожжей, 3 л молока,
3—4 ведра воды.

Способ приготовления. Воду залейте в стиральную машину, добавьте все компоненты и крутите 2 ч. Дайте отстояться и приступайте к изготовлению водки.

ВОДКА БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

Требуется: 2 ст. л. свежего хмеля (сухого – 4 ст. л.), 2 ст. л. муки, 3 кг солода, 5–6 кг картофеля или фруктов.

Способ приготовления. В воде заварите свежий хмель. Дайте отстояться, процедите и, не дав ему остыть, добавьте муки. Через 30–40 мин запарка готова. Добавьте в нее толченый отварной картофель (или толченые фрукты) и солод, разведенный водой до полужидкого состояния. Когда запарка перебродит, можно приступать к изготовлению водки. На выходе получается 3 л водки.

Ни для кого не секрет, что водку можно делать с разными добавками, улучшающими ее аромат и делающими еще более приятной на вкус. Поэтому при изготовлении водки в домашних условиях можно добавлять в нее разные продукты, уничтожающие резкий запах

спирта.

ВОДКА МИНДАЛЬНАЯ

Требуется: молодые побеги рябинового дерева, белое крепленое вино.

Способ приготовления. Молодые побеги рябинового дерева очистите от кожицы и мелко нарежьте кусочками. Затем залейте их любым крепким вином в соотношении: 1 часть побегов на 4 части вина. Перегоните через аппарат вакуумной варки водки. Если миндальный запах покажется недостаточно сильным, можно добавить еще побегов на свой вкус и снова перегнать.

ТМИННАЯ ВОДКА

Требуется: 400–450 г тмина, 1 л воды.

Способ приготовления. Залейте тмин водой и перегоните в дистилляционном аппарате. Полученная тминная вода может храниться в холодильнике или в погребе несколько месяцев. Перед употреблением нужно добавить совсем немного сахара в тминную воду, влить в нее водку по вкусу, и водка готова!

ВОДКА «АРОМАТНАЯ»

Требуется: водка, сухие лимонные корки – 1/5 объема посуды, 6 г корицы на 1 л водки, 1 г кардамона на 1 л водки, мускатный орех, не более 500 г сахара на 1 л водки.

Способ приготовления. В самую простую водку засыпьте сухие лимонные корки, чтобы они заняли пятую часть объема емкости, дайте постоять несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутылку из самого толстого стекла. Положите в перегнанную водку (в нужных пропорциях) предварительно перемолотые корицу, кардамон, мускатный орех. Бутылку закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом. Лучше готовить водку в печи, где ее необходимо оставить на ночь. Утром выньте и оставьте водку в комнате. Такую процедуру нужно повторять 4 дня подряд. Если вы будете пользоваться духовкой, ставьте в нее водку не менее 8 раз. После приготовления водку нужно слегка подсластить (не более 100 г сахара на 1 л водки).

РЯБИНОВАЯ ВОДКА

Требуется: 1 кг зрелой рябины, 10 л хлебного кваса, 50–70 г дрожжей.

Способ приготовления. Очень зрелую рябину (собранную до морозов) мелко раздавите до образования кашицы. Переложите рябиновую массу в бутылку, залейте свежим хлебным квасом и добавьте дрожжей. Оставьте квас бродить при комнатной температуре. Когда брожение почти закончится и газы прекратят активно выделяться, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в дистилляционную установку и несколько раз перегоните.

ВОДКА «КРАСНАЯ МОСКВА»

Требуется: по 40 г имбиря, калгана, шалфея, мяты, аниса на 1 л спирта.

Способ приготовления. Возьмите имбирь, калган, шалфей, мяту, анис и залейте спиртом, настаивайте 18 дней. Затем добавьте в настой 1,5 л холодной сырой воды (лучше ключевой или колодезной), все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Если вместо спирта будете использовать заводскую водку, можно ее не разбавлять или почти не разбавлять водой.

ВИШНЕВАЯ ВОДКА

Требуется: 1,6 л спирта, 1,2 л вишневого сока, 50 шт. гвоздики, 50 шт. чернослива (без косточек).

Способ приготовления. Смешайте спирт с вишневым соком, хорошенько взболтайте в бутылке, всыпьте гвоздику, чернослив, поставьте в теплое место – и через неделю можно употреблять приготовленную домашнюю водку!

В водку можно добавлять различные растительные продукты: фрукты, ягоды, разные лечебные травы для улучшения ее вкусовых качеств и для придания ей приятного аромата.

ВОДКА ЛИМОННАЯ

Требуется: на ведро водки 200 г лимонной цедры и 1 стакан лимонного сока.

Способ приготовления. Добавьте в емкость с водкой лимонный сок и мелко нарезанную лимонную цедру, перемешайте, накройте крышкой и оставьте настаиваться на одну неделю. Потом профильтруйте раствор, и восхитительная водка с ароматом лимона готова к употреблению!

ВОДКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: на ведро водки – 300 г чернослива без косточек.

Способ приготовления. Добавьте в емкость с водкой чернослив, размешайте и настаивайте 1–1,5 недели при неплотно закрытой крышке. Потом профильтруйте водку.

В водку можно добавлять и разные пряности. Как известно, большинство мужчин предпочитают употреблять в пищу остренькое. Для них можно добавить в водку перец.

ВОДКА С ПЕРЧИКОМ

Требуется: на 1 л домашней водки – 2–3 чилийских перчика.

Способ приготовления. Заполните чистую стерилизованную бутылку целыми чилийскими перчиками (2–3 шт.), а затем залейте бутылку водкой. Настаивать такую водку нужно 2–3 дня, после чего перчики лучше вынуть.

ВОДКА «ПРЯНАЯ»

Требуется: на 1 л домашней водки 1/5 ч л. имбиря, 0,5 ч. л. гвоздики, корица, 1/5 ч. л. измельченного лаврового листа.

Способ приготовления. Все ингредиенты поместите в бутылку с водкой, плотно закройте крышкой и хорошенько взболтайте.

Водку настаивайте 2–3 дня, а затем ее можно употреблять.

Такая водка может оказать и лечебное действие при заболеваниях простудой.

Улучшают вкусовые качества обыкновенной домашней водки и разные душистые травы, к тому же являющиеся лечебными. Такая водка будет не только приятна на вкус, но еще и полезна для организма.

ВОДКА С ШАЛФЕЕМ И ЗВЕРОБОЕМ

Требуется: на 1 л домашней водки – несколько листиков свежего шалфея и зверобоя.

Способ приготовления. Заполните бутылку с водкой листиками шалфея и зверобоя, хорошо закройте крышкой и взболтайте. Настаивайте водку 5 дней, перед тем как употреблять.

ВОДКА МЯТНАЯ

Требуется: на 1 ведро домашней водки 400 г свежих листьев и цветков английской мяты перечной.

Способ приготовления. Заполните ведро с водкой измельченными целыми цветками и листиками мяты перечной, закройте плотно крышкой и хорошо взболтайте. Настаивайте водку 2 недели.

Потом профильтруйте, а после фильтрации для более сильного аромата и вкуса можно добавить несколько капель масла перечной мяты.

ВОДКА ПОЛЫННАЯ

Требуется: на 1 ведро водки – 400 г свежих листьев полыни.

Способ приготовления. Положите листья полыни в ведро с водкой, размешайте, накройте неплотно крышкой и настаивайте 2 недели. Эта водка имеет очень приятный аромат и способствует пищеварению.

Если вы хотите приготовить совершенно бесцветную мятную водку, добавьте несколько капель масла перечной мяты к обыкновенной водке.

ВОДКА ВАНИЛЬНАЯ

Требуется: на 1 л домашней водки 0,5 ч. л. сахарной пудры, ваниль, сок 0,5 лимона.

Способ приготовления. Добавьте в бутылку с водкой смесь из сока половинки лимона, ванильного сахара и сахарной пудры, закройте плотно крышкой и хорошо взболтайте. Водку можно употреблять, не настаивая.

Далее приводится несколько рецептов приготовления вкусной водки из старинной русской кухни.

ВОДКА «КУПЕЧЕСКАЯ»

Требуется: на 1 ведро водки – 400 г английской мяты, 400 г аниса, 200 г крупнотолченых померанцевых орехов.

Способ приготовления. Добавьте в готовую водку все компоненты: мяту, анис, орехи, хорошо перемешайте, накройте сверху неплотно крышкой и дайте настояться в теплом месте 2 недели. Ежедневно взбалтывайте ее, а когда настоится – профильтруйте через бумагу.

ВОДКА СУХАРНАЯ

Требуется: 800 г ржаного хлеба на 1 ведро водки.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте небольшими кусочками, высушите в нагретой печи (духовке) и поместите в ведерную бутыль с водкой. Настаивайте водку, пока сухари не всплывут на поверхность. Затем уберите сухари и профильтруйте водку.

Такая водка очень вкусна и полезна при расстройстве желудка.

ВОДКА «ЯГОДКА»

Требуется: 4 кг плодов шиповника, 2,5 кг сахара, 1,2 л воды, 1 5 л водки.

Способ приготовления. Шиповник залейте кипятком, остудите до 60?С и добавьте водку. Посуду накройте марлей и поставьте в теплое место до тех пор, пока ягоды не всплывут. Смесь процедите, добавьте сахар и перемешайте. Перелейте жидкость в другую бутыль, долейте воды и поставьте в холодное место на 18 дней.

Храните в бутылках, закупоренных пробками.

САМ СЕБЕ ВИНОДЕЛ

Каждому из вас не раз приходилось сталкиваться с такой ситуацией: вы входите в винный магазин, видите полки с самыми разными сортами вин и не знаете, на котором из них остановить свой выбор. Что-то вам рекомендовали знакомые, что-то вы некогда пробовали сами, но не хотите останавливаться на уже испытанном и желаете попробовать что-нибудь новенькое и качественное.

Однако не всегда ваш выбор оказывается удачным, и вы сетуете на производителей вин, которые выпускают в продажу такое вино. Чтобы не покупать «кота в мешке», вспомните о

том, что хорошее вино бывает не только в магазине. Вы, наверное, замечали, что домашнее вино, приготовленное по бабушкиному рецепту, намного вкуснее, его приятнее пить, оно не опьяняет, а приятно расслабляет. Кроме того, домашнее вино полезнее. Не замечали ли вы, выпив его, как улучшается настроение и самочувствие? Порой лучше всякого лекарства оно помогает излечиться от простуды и других болезней.

В этой главе вы узнаете, как приготовить красное вино в домашних условиях. Это обойдется вам намного дешевле: ведь продукты, которые используются при приготовлении домашнего вина, чаще всего находятся под рукой (растут на дачных участках). Иногда это может быть виноград, растущий во дворе, на даче, клубника, вишня и другие ягоды. А если нежданно-негаданно нагрянут гости, вы быстро решите проблему угощения, достав из буфета бутылочку вина собственного приготовления: как удивятся и порадуются гости! Хорошее домашнее вино будет украшением любого стола, оно улучшит вкус любого блюда, добавит пикантности вечернему ужину.

От вас при приготовлении вина потребуется лишь более или менее точное следование указаниям. Лучшее вино то, которое дольше стоит. Ведь бывало так, что, достав из погреба какую-нибудь затерявшуюся бутылочку, которую еще, похоже, когда-то бабушка делала, когда приезжала, или большую банку с вином, которое сами вы делали, да у вас ничего не получилось и вы забросили ее, вы вдруг обнаруживаете, что вино стало хорошим, крепким, вкусным. И вы в восторге бежите всех угощать, хвалитесь, что это вы сами сделали.

Для того чтобы вино имело приятный аромат, в него можно добавить сухую гвоздику, различные лекарственные растения, такие как цветки бузины, липы, арники горной, почки березы, черной смородины, корни аира, девясила. Помимо этого, широко используются зверобой, донник, зубровка, мята, полынь, чабрец, тысячелистник, мелисса, а также кориандр, кардамон, миндаль, мускатный орех, тмин, укроп, шафран и т. д. Эти растения не просто сделают ваше вино ароматным, но и наполнят его лечебными свойствами благодаря переходу в вино значительной части биологически активных веществ, содержащихся в этих растениях.

Когда вы приступите непосредственно к приготовлению домашнего вина, откажитесь от использования приборов, сделанных из железа, т. к. сок ягод окисляет железо, которое вследствие этого придает вину неприятный вкус. Лучше, если приборы будут деревянными, а посуда глиняной или стеклянной.

Измельченные ягоды, перетертые и превращенные в мезгу, можно оставить в каком-нибудь чистом сосуде на сутки в помещении при температуре 15–20?С для того, чтобы ягоды забродили. Если мезга получается слишком густая, ее следует немного разбавить водой, чтобы легче шло брожение (только помните, это необходимо потом принять в расчет при добавлении воды и сахара). После того как мезга настоится, количество выжатого сока увеличится, в нем будет больше сахара и ароматических веществ, а от этого улучшится качество вина.

Мезгу рекомендуется оставлять в деревянной посуде, поскольку брожение в ней идет намного быстрее, чем в стеклянной или какой-либо другой. В деревянной емкости вино также лучше сохраняется, однако в стеклянной видны все процессы, происходящие во время брожения, поэтому начинающие виноделы могут использовать ее.

Необходимо учитывать качество продуктов, используемых для приготовления домашнего вина. Качество воды, сахара и кислоты в значительной степени влияет на достоинства получаемого вина, а потому надо использовать родниковую воду.

Итак, после того как вы приготовите ягодную мезгу для брожения, настаивайте ее в течение суток в теплом помещении, закрыв сосуд пробкой или чистой тряпочкой (для того чтобы в вине скорее началось брожение, которое будет заметно по выделению пузырьков газа, а также по слабому шуму). Если брожение не развивается почему-либо, надо прибавить немного раздавленного чистого изюма (120–150 г на одно ведро).

По истечении суток, когда развилось брожение, сосуд закройте пробкой или крышкой, в которую вставьте один конец трубки, а другой опустите в сосуд с водой. По этой трубочке легко узнать, есть ли брожение в сосуде.

Иногда для приготовления вин требуется закваска. Чтобы не было проблем с ее приготовлением, тот или иной рецепт будет сопровождаться подробными инструкциями по приготовлению этой закваски. Использовать при этом пивные и хлебные дрожжи не советуем,

они только испортят вино, лучше всего подходят винные дрожжи.

Любое вино требует определенной выдержки. Зрелость вина можно узнать следующим способом: влить немного вина в стакан и оставить его на свежем воздухе на 1–2 дня; если на дне не окажется осадка, можно считать, что вино вполне выбродило – вызрело, и осталось только дождаться того момента, когда оно наполнится крепостью и неповторимым вкусом.

А теперь перейдем от слов к делу и остановимся на нескольких рецептах, по которым вы сможете приготовить отличное домашнее вино. Начните с приготовления виноградного вина.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»

Требуется: 8 кг винограда «Изабелла», 10 л воды, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Сварите сироп из воды и сахара, охладите его. После того как сироп остынет, залейте им предварительно размятый виноград. Желательно делать это в какой-нибудь большой банке (так будет видно, что происходит с содержимым). Поставьте банку в теплое место, предварительно сделав водяной затвор. После того как вино перебродило, отделите молодое вино от осадка, образовавшегося в нем (самый простой способ – с помощью марли) и поставьте бродить второй раз. В этот период пузырьки газа будут выделяться слабо, а в конце совсем исчезнут. Когда брожение закончится, разливайте вино по бутылкам.

Процеживание необходимо для того, чтобы отделить вино от осадка, в котором много различных нерастворимых частиц, которые легко загнивают и придают вину особый привкус, а то и вовсе портят его.

ВИНО «ЛИДИЯ»

Требуется: 6 кг винограда «Лидия», 8 л воды, 1,5 кг сахара, 0,5 лимона, винные дрожжи.

Способ приготовления. Размятый виноград засыпьте сахаром, добавьте нарезанный дольками лимон, дрожжи, залейте водой. Оставьте бродить, после чего процедите и разлейте в бутылки.

ВИНО КАГОР

Требуется: 6 кг винограда «Кагор», 1 кг сахара, 8 л воды.

Способ приготовления. Размятый виноград засыпьте 300 г сахара, оставьте на сутки, чтобы выделился сок. Затем залейте сиропом, сваренным из оставшегося сахара и воды. Оставьте бродить.

Вместо сахара можно использовать чистый мед (это относится и к другим винам), но вино тогда приобретет своеобразный вкус. После того как процесс брожения будет завершен, вино процедите и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ИЗЮМА

Требуется: 1 кг изюма (можно с косточками), 2 кг сахара, 6 л кипяченой холодной воды, 0,5 л закваски.

Способ приготовления. Пропустите сахар с изюмом через мясорубку, добавьте в полученную массу 6 л воды и закваску. Все перемешайте и настаивайте 28–30 дней в эмалированном ведре или бутыли. Затем процедите через марлю полученное вино, разлейте по бутылкам.

Закваску готовьте следующим образом: возьмите 150–200 г изюма или винограда, всыпьте в бутылку, добавьте 50–60 г сахара и залейте кипяченой водой на три четверти объема. Затем закупорьте бутылку рыхлой ватной пробкой и поставьте в теплое место. Через

3–4 дня закваска будет готова к использованию. Чтобы закваска не испортилась, держите ее в холодильнике.

В данном случае должно получиться 6 л вина.

ЯГОДНОЕ ВИНО

Вы можете приготовить вино из ягод, растущих как в саду, так и в лесах и полях (например, из земляники, ежевики). При выборе ягод обращайте внимание на их зрелость, чистоту и сорт, т. к. от этого зависит качество будущего вина. Вишня, например, – самый лучший материал для приготовления ягодных вин. Она дает прелестное темно-красное вино. Ягоды лучше использовать где-то на третий день после сбора.

Из сортов крыжовника лучшими для виноделия считаются опущенные. Ягоды следует собирать в зрелом состоянии, но не перезрелыми, т. к. такие ягоды киснут легко, развивают плесень и дают мутное вино.

Малина, клубника и земляника дают очень ароматное вино высокого качества. Ягоды лучше снимайте зрелые и по возможности чистые, не нуждающиеся в дополнительной очистке водой. Используйте ягоды сразу же или на 2-й день после сбора. Смешивать белую и красную малину не следует.

Ирга дает очень вкусное красное вино (она к тому же очень распространена). А вот вино из ежевики, брусники, черники не отличается высокими достоинствами, особенно брусничное и черничное вино.

Вы можете готовить вино из одного сорта ягод, а можете смешивать, отчего только улучшатся его вкус и целебные свойства.

В зависимости от видов ягод могут получиться более или менее стойкие вина. Хорошо сохраняются вина из малины, смородины, крыжовника, черноплодной рябины. Менее стойкими считаются вина из вишни, сливы, земляники. Ягодные вина лучше хранить не более одного года.

ВИНО «ДОМАШНЕЕ»

Требуется:

Для закваски: 2 стакана ягод черной смородины, 100 г сахара, 1 стакан воды.

Для мезги:

2 кг черной смородины, 2 л воды, 1 кг сахара.

Способ приготовления. За 10 дней до приготовления вина нужно сделать закваску. Она готовится из дрожжей, которые находятся на поверхности ягод, поэтому ягоды не следует мыть.

Ягоды раздавите, переложите в стеклянную посуду, добавьте сахар и воду. Посуду накройте марлей и поставьте в теплое место для брожения. Через 10 дней процедите сок.

Теперь приготовьте мезгу. Ягоды переберите и промойте. Переложите ягоды в эмалированную посуду и раздавите деревянным пестиком. В полученную массу добавьте 3 стакана воды, тщательно перемешайте, процедите и выложите оставшуюся мезгу под пресс.

Взвесьте полученную массу, вычтите то количество воды, которое вы добавляли в мезгу. Оставшуюся воду добавьте в сусло.

Сусло слегка подогрейте. Добавьте в него закваску и 600 г сахара.

Смесь тщательно перемешайте и поставьте в теплое место для брожения. Горлышко бутыли необходимо заткнуть ватой.

На 4, 7 и 10-й день досыпьте в вино по 100 г сахар и снова поставьте в теплое место для брожения. Оно окончено тогда, когда вино становится светлым, на дне появляется осадок и сахар не определяется на вкус.

Вино осторожно перелейте в другую емкость. Нужно следить, чтобы осадок не взболтался, поэтому лучше использовать резиновую трубку. Эту процедуру необходимо повторить 2 раза.

Затем вино нужно плотно закрыть пробкой и поставить и прохладное помещение. Через 1 месяц в вине опять появится осадок, который также необходимо убрать.

ВИНО ИЗ ЯГОД БУЗИНЫ

Требуется: 3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г
лимонной кислоты, гвоздика, корица, винные дрожжи, 150 г изюма.

Способ приготовления. Промойте ягоды, удалите плодоножки, разомните. В полученную массу добавьте 100 г сахара, лимонную кислоту и залейте 2 л кипящей воды с лимонной кислотой. Полученную массу хорошо перемешайте, добавьте приправы и проварите около 15 мин. Затем охладите, процедите через марлю, отожмите хорошо, чтобы получилось как можно больше сока, вылейте его в бутыль. Добавьте раствор (900 г сахара в 1 л воды), подошедшие дрожжи, закройте бродильным шпунтом и оставьте бродить. После окончания брожения жидкость отцедите, оставьте добродить, а затем разливайте по бутылкам (можно при приготовлении сока добавить 150 г изюма, чтобы брожение шло лучше).

ВИНО «ВИШНЕВКА»

Требуется: 0,5 кг вишен, 0,7 л водки или черешневой наливки, небольшой кусочек корицы, немного гвоздики, 6 ядер вишневых косточек, 1/4 ложки молотого аира, корка 0,5 лимона, 0,5 небольшого апельсина с коркой, 200 г сахара, 200 мл воды.

Способ приготовления. Промойте вишню, поместите в широкую банку и разомните деревянной ложкой. Несколько косточек отдельно разбейте и полученные ядра положите в банку с вишнями. Залейте водкой, добавьте приправы, корку хорошо промытого лимона, нарезанный кружочками апельсин с удаленными косточками. Хорошо закупорьте и поставьте в какое-нибудь теплое место, например на окно (если это лето). Через 3–4 недели процедите жидкость, добавьте охлажденный сахарный сироп и 200 мл водки. Хорошо встряхните емкость с жидкостью, а затем перелейте все в бутылку с надежной крышкой.

Сахарный сироп сварите в таком количестве: 200 г сахара в 200 мл воды.

ВИНО СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ

Требуется: 7 л вишневого сока, 1,6 л воды, 2,4 кг сахара
(1,6 кг сахара вносить в сусло перед брожением, а остальные 0,8 кг – после брожения), 1 л водки, 0,5 л закваски.

Способ приготовления. Приготовьте смесь для брожения (способ приготовления в предыдущих рецептах), оставьте на 7—10 дней. По окончании брожения добавьте в вино водку (это называется спиртованием), перемешайте до получения однородной массы и выдерживайте 5 суток. Потом вино профильтруйте, добавьте остальную часть сахара и разлейте по бутылкам. У вас должно получиться вино темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущим вкусом.

ВИНО ИЗ КИЗИЛА

Требуется: 2,5 кг кизила, 4 л воды, 1,2 кг сахара, дрожжи (лучше винные дрожжи).

Способ приготовления. Вымытый кизил разомните деревянным пестиком и залейте 1 л кипящей воды с 200 г сахара. После охлаждения добавьте дрожжи и оставьте на 2 дня бродить в посуде, закрытой марлей. Потом отожмите и к соку прибавьте раствор 3 л воды с 1 кг сахара. Оставьте бродить под бродильным шпунтом. После окончания брожения подержите полученное вино еще 2 дня и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ

Требуется: 5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда.

Способ приготовления. Половину всех ягод положите в деревянный сосуд, разомните и залейте 6 л воды. Сосуд поставьте на 4 дня в прохладное место, после чего массу процедите через сито. Остальную ягоду разомните руками, залейте 4 л воды и оставьте на 6 ч в теплом месте. Затем процедите через сито, хорошо отжимая ягоды. Полученные жидкости (примерно

10 л) смешайте, добавьте сахар и мед. Влейте жидкость в маленький бочонок, закройте и поставьте в холодное место. Оставьте бродить в течение полугода, после этого у вас получится вкусное, ароматное вино.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

Требуется: 3 кг малины, 1,5 кг сахара, 200 г водки, 5 л воды, половинка апельсина, гвоздика, 200 г вишни (для улучшения цвета и лечебных качеств вина).

Способ приготовления. Помните малину, добавьте пропущенный через мясорубку апельсин, засыпьте 500 г сахара, дайте настояться 2 дня, затем сцедите сок, добавьте в него сахарный сироп, водку и гвоздику.

ВИНО СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ

Требуется: 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара, 1 л водки.

Способ приготовления. Вам следует готовить и спиртовать вино так же, как и сладкое вишневое вино. Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кисловатость и аромат свежих ягод.

ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Требуется: 5 кг рябины, 1 кг сахара, 8 л воды, винные дрожжи, тысячелистник, мята.

Способ приготовления. Лучше всего использовать для приготовления вина ягоды рябины, собранные после заморозков, т. к. подмороженные ягоды слаще и лучше дают сок. Если же рябина снята до заморозков, ее, чтобы хорошо выделялся сок, а также для снижения горечи, сначала побланшируйте. Для этого отделенные от кистей ягоды залейте кипятком на 20–30 мин, затем, слив воду, еще раз повторите эту операцию. После второго прогрева рябину опустите в холодную воду. После бланшировки помните ягоды, выжмите сок. Рябиновое вино получается терпкое, поэтому вы можете добавить к соку рябины сок сладких яблок (это к тому же улучшит цвет вина).

Бланшированные ягоды засыпьте сахаром, добавьте дрожжи, оставьте бродить. После того как вино перебродит первый раз, пропустите его через марлю или через ткань, поставьте бродить второй раз, добавив ароматизаторы, можно добавить немного изюма для улучшения брожения. По окончании этого процесса вино процедите вновь и разлейте по бутылкам.

ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ

Требуется: 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Готовьте данное вино так же, как и все сладкие вина. В результате должно получиться 10 л вина.

ВИНО ЧЕРНИЧНОЕ

Требуется: 8 л черничного сока, 0,5 л воды, 2,4 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Для приготовления этого вина вам потребуются свежие, но неперезрелые ягоды черники. В готовую мезгу добавьте 1 кг сахара, немного дрожжей, т. к. черника с трудом дает сок, и оставьте на сутки. После отжима сока выжимки залейте горячей водой и дайте настояться в течение 12 ч, затем вторично отожмите. Сок после первого и второго отжима объедините, всыпьте остальной сахар, добавьте воды и лимонной кислоты. Можно добавить винные дрожжи, т. к. черничный сок дает слабое брожение. Сильно разбавлять вино водой не следует, иначе оно быстро испортится. Можно добавить ягоды красной и белой смородины, тогда вино будет схоже по вкусу и аромату с кагором.

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА

Это вино лучше всего использовать в лечебных целях, поэтому готовьте его в малых пропорциях.

Требуется: 500 г замороженного шиповника, 1,5 л водки, 200 мл воды, 1 апельсин, 15 г корицы, можно добавить небольшое количество ягод клубники.

Способ приготовления. Шиповник, клубнику, апельсиновую корку с половинками апельсина и корицей оставьте на 10 дней в водке. Затем сцедите и залейте охлажденным сахарным сиропом, сваренным из сахара и воды. Встряхните и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

ПЕРВЫЙ СПОСОБ

Требуется: 3 кг ягод черноплодной рябины, 30 г вишневых листьев, 0,5 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Приготовьте мезгу из ягод, добавьте вишневые листья и сахар, все перемешайте, вскипятите и остудите, добавьте 1 бутылку водки, процедите, разлейте по бутылкам.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Требуется: 6 л сока черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, 3,5 л воды.

Способ приготовления. Приготовьте мезгу из ягод, оставьте их в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде для брожения. Забродившую мезгу отожмите. Полученный сок процедите и слейте в бутыль или в бочку, а выжимки поместите в посуду с водой (половина от количества сока) и оставьте на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих веществ и т. д. Через сутки эту массу снова отожмите, сок смешайте с соком первого отжима. В сок добавьте половину сахара, а через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, всыпьте остальной сахар. Бутыль залейте водой, закройте ватной пробкой (чтобы для углекислого газа был свободный выход). Поставьте емкость бродить в теплое место. В течение 10–12 суток будет бурное брожение вина, затем оно замедлится – и в течение 15–20 суток процесс брожения будет протекать менее интенсивно. Полученное молодое вино аккуратно отделите от осадка. Полученное вино на вкус будет грубовато, с терпким вкусом, в нем будет ощущаться спирт, поэтому добавьте в него сахар (150 г на 1 л). Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом, вино станет приятным на вкус. И чем дольше вы будете его выдерживать, тем лучше и изысканнее будет вкус вина.

ВИНО КЛЮКВЕННОЕ

Требуется: 4 кг клюквы, 4,5 л воды, 2,5 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды промойте, мезгу хорошо прогрейте (это ускоряет соковыделение и улучшает качество вина), добавьте сок черники или голубики. Засыпьте сахар, залейте водой и поставьте бродить. Разливайте по бутылкам по окончании процесса брожения.

ВИНО ИЗ ВИШНИ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК

Требуется: 5 кг вишни, 2,5 кг черной смородины, 3 кг яблок, 10 л воды, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления. Яблоки без косточек и кожицы пропустите через мясорубку, в полученную массу добавьте 300 г сахара, оставьте на сутки для выделения сока. В массу добавьте размятые ягоды вишни и смородины, поместите их в стеклянную банку, залейте охлажденным сахарным сиропом, сделайте водяной затвор. После брожения вино процедите, разлейте по бутылкам. Можете добавить ароматизаторы.

ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ

Требуется: 5 кг смородины, 3,6 л воды, 2,4 кг сахара.

Способ приготовления. Смородину переберите, тщательно промойте, потолките деревянной толкучкой. Так как сок из мезги черной смородины выделяется медленно,

добавьте немного сахара и воды от общего количества смеси, положите дрожжи. Смесь оставьте для брожения на 2–3 дня, помешивая 3 раза в день, затем отожмите.

Можно и по-другому активизировать процессы соковыделения.

Для этого ягоды или мезгу подогревайте на медленном огне в течение 10 мин, постоянно помешивая. Перед прогреванием добавьте немного воды (учитывая ее количество при подготовке вина для брожения). Прогретую массу охладите и отожмите сок, выжимки залейте холодной водой (тоже учитывая общее количество воды), настаивайте еще два дня, часто помешивая, и снова отожмите. Сок после двух отжимов соедините, добавьте остаток воды, сахар и поставьте бродить. По окончании этого процесса процедите готовое вино и разлейте его по бутылкам.

ВИНО СЛИВОВОЕ

Требуется: 8 кг спелой сливы, 1 кг сахара, 10 л воды, 15 г корицы, 20 г лимонной кислоты, 30 г мяты.

Способ приготовления. Спелые сливы сладких сортов разрежьте, удалите косточки, залейте охлажденным сахарным сиропом, добавьте лимонной кислоты, поставьте бродить в стеклянной посуде, сделав водяной затвор. После того как вино перебродит, процедите его, отделите осадок, а в процеженное вино добавьте мяту, корицу и поставьте бродить второй раз.

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ

Требуется: 3 л клюквенного вина, 7 л черничного вина, 1 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

Способ приготовления. Для приготовления этого ароматизированного напитка смешайте вина с медом, добавьте травяную настойку, выдерживайте 3 недели, после чего разлейте в бутылки.

Настойку приготовьте следующим образом: 4 г тысячелистника,

3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни залейте 250 г водки. Можно использовать другой состав трав: чабрец, богородскую травку, корневища фиалки, минник душистый, полынь. Травы измельчите, поместите в бутылку с водкой и дайте настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая бутылку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШИПУЧИХ ВИН

Для их приготовления годятся следующие вина: яблочное, смородиновое, вишневое, крыжовниковое, малиновое и клубничное. Последнее дает превосходное ароматное шипучее вино.

Суть приготовления шипучего вина в том, чтобы заставить бродить молодое вино в закупоренных бутылках.

Мы расскажем, как приготовить шипучее вино из клубники, но этот способ годится и для других вин.

Требуется: 5 кг клубники, 3 кг яблок, 1,5 кг сахара, 10 л воды, 0,3 л закваски (или винные дрожжи).

Способ приготовления. Сначала приготовьте яблочную мезгу, пропустив яблоки без кожицы и сердцевины через мясорубку, добавьте размятую клубнику, засыпьте сахаром и оставьте на сутки для получения сока. После этого добавьте закваску, залейте все водой и оставьте бродить. После брожения обязательно процедите.

Затем приготовьте закваску: возьмите 2 стакана спелых ягод клубники (можно малины, земляники), разомните, поместите в бутылку, добавьте стакан воды и 0,5 стакана сахарного песка. Содержимое бутылки взболтайте, закройте ватной пробкой и поставьте в теплое темное место. Через 3–4 дня закваска начнет бродить, процедите ее и используйте. Храните закваску в холодильнике не более 10 дней.

Полученное молодое вино, предварительно процеженное, разлейте в бутылки, всыпьте чайную ложку сахарного песка или положите кусочек сахара-рафинада (можно также

добавить несколько изюминок для ускорения процесса брожения), закупорьте хорошими толстыми пробками и завяжите горлышки бечевой, чтобы от внутреннего давления пробки не выскочили. Эту операцию проводите как можно быстрее и в прохладном помещении, чтобы предохранить вино от излишнего выделения углекислого газа. Бутылки для приготовления шипучего вина лучше взять из-под шампанского, т. к. другие бутылки от внутреннего напора могут лопнуть.

Закупоренные бутылки поместите (только не ставьте) в теплое место и оставьте бродить на 2–3 месяца. Затем, когда брожение пойдет на убыль, поставьте бутылки в наклонном положении на 1–2 недели в прохладном месте при температуре 13–15?С. Затем поставьте их вертикально, горлышками вниз (ежедневно вращайте бутылки, чтобы дрожжи постепенно отставали от стенок бутылок и скапливались в горлышке). В итоге вино должно просветлеть, а дрожжи собраться возле пробки в плотную массу.

Следующий этап – это удаление дрожжей. Операция потребует от вас быстроты и опыта в исполнении, т. к. от этого зависит чистота и шипучесть вина. Поэтому в первый раз лучше проделывайте эту операцию с помощником.

Предварительно нужно приготовить пробки для закупоривания бутылок и веревку для их завязывания. Для улучшения вкуса вина можно добавить ликер, который желательно приготовить заранее (составные ликера должны быть такими же, как и в вине).

Затем возьмите бутылку, не меняя ее положения, осторожно развяжите веревку и вытащите пробку. Пробка должна вылететь, а вместе с ней и дрожжи (в качестве осадка). Все надо делать быстро и осторожно, чтобы не взболтать дрожжи и пролить как можно меньше вина. Бутылку закупорьте пальцем, чтобы не выходил углекислый газ. Затем долейте в бутылку ликер, тут же закупорьте пробкой и хорошенько перевяжите. Пробку заливают сургучом или любым другим составом, чтобы вино не испарялось и воздух не проникал внутрь.

Это вино выдерживайте в течение 3–5 месяцев. Если все сделаете правильно, у вас получится прекрасное шипучее вино.

Если при изготовлении домашнего вина вы будете соблюдать все рекомендации, получите прекрасное вино, которым с гордостью станете потчевать гостей.

Как вы уже знаете, свое название белое вино получило от цвета винограда, из которого оно производится. Но белое вино отличается от красного не только цветом. При его изготовлении происходит сбраживание отпрессованного виноградного сока, а при производстве красного вина бродит не только сок, но и мезга (дробленая ягода, кожица которой имеет красящие вещества, придающие вину красный цвет). Именно поэтому многие гурманы считают красное вино более приятным по своему внешнему виду и, конечно, по своим вкусовым качествам. Но позволим себе не согласиться с этим односторонним мнением, т. к. белое вино также обладает рядом достоинств и прекрасных качеств. Даже его внешний вид очень привлекателен. Скажите, кто может спокойно взирать на золотистый оттенок, например, яблочного вина? Конечно же, никто, потому что оно обладает не только красивым внешним видом, но и приятными вкусовыми и ароматическими свойствами.

Белое вино. Сразу же хочется испробовать и оценить его качество. Но не всякое «магазинное» белое вино способно усладить вкус, а вот домашнее может оказаться гораздо вкуснее и красивее. Чтобы его получить, нужно знать, как правильно приготовить подобный шедевр винодельного искусства. Предлагаю несколько рецептов, которые помогут вам в бытовых условиях изготовить разные сорта белого вина и пополнить домашний погребок.

Чтобы приготовить хорошее белое вино из плодов и ягод, используйте только свежие или пастеризованные соки, которые не были предварительно разбавлены водой или подсахарены. Только в таких соках находятся все необходимые питательные и вкусовые вещества, присутствующие в свежих плодах и ягодах.

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ СОК ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА?

Для соков нужно тщательно отобрать плоды и ягоды, очень спелые, зрелые. Нельзя использовать еще недоспевшие плоды, т. к. они имеют повышенную и вредную для вина кислотность. Перезревшие плоды также не подходят для соков, т. к. они плохо отдают его. К

тому же такой сок трудно фильтровать и осветлять. Кому понравится мутное вино? Не берите гнилые, испорченные или больные плоды и ягоды: вино из них будет иметь неприятный привкус.

Сколько сока выйдет из 1 кг ягод? Начинающий винодел может рассчитывать на то, что из 1 кг ягод получится от 0,65 до 0,75 л сока. Количество зависит от качества и сорта плодов.

В наших магазинах продают разные приспособления для получения соков. Среди них – электрические и ручные соковыжималки из нержавеющей стали, ручные винтовые прессы. Но ни в коем случае не используйте мясорубку, т. к. в сок попадут соли железа, что неблагоприятно отразится на вкусе и цвете будущего вина. Разные ягоды и плоды по-разному отдают свой сок.

Чтобы сок выжимался лучше, некоторые плоды рекомендуется предварительно измельчить, а уже потом положить под пресс. Например, опытные виноделы всегда измельчают яблоки, чтобы получить больше яблочного сока.

Есть ягоды, которые неохотно «расстаются» со своим соком. Среди них слива, облепиха, крыжовник, рябина и др. Вина из них очень вкусны, но вот отделить сок – проблема. Чтобы ее решить, воспользуйтесь следующим советом. Нагрейте их до 60–70 °С в эмалированной посуде, предварительно добавив немного воды. Выдержите ягоды не менее 20 мин при такой температуре, а затем положите под пресс или пропустите через соковыжималку. Охлаждать не нужно.

Можно применить еще один способ, который основан на подбраживании мезги или измельченной массы ягод. Этот способ улучшает качество сока и увеличивает его количество на выходе.

Для подбраживания мезги измельчите ягоды, положите их в эмалированную посуду и добавьте 8—10 % кипяченой охлажденной воды, а также разводку дрожжей. Как приготовить эту разводку, описано ниже. Перемешайте эту массу, накройте марлей и крышкой и оставьте при комнатной температуре на сутки. Когда мезга начнет бродить, снова перемешайте, стараясь равномерно распределять ее в жидкости. Из этой мезги можно отжимать сок уже через 48–60 ч.

А теперь о том, как правильно приготовить разводку дрожжей. Если будете делать вино в домашних условиях, позаботьтесь о наличии диких дрожжей. Есть несколько способов их получения. Первый: возьмите 5–8 яблок, не мойте их, а срежьте кожицу острым ножом. Срезайте так, чтобы на поверхности сохранился восковой налет, в котором содержатся дрожжевые клетки. Кожицу положите в трехлитровую банку и залейте сахарным сиропом (в 1 л должно содержаться не менее 150–200 г сахара).

Опытные виноделы в этот сироп добавляют ягоды (крыжовник, вишню, смородину) или 1 ст. л. изюма. Всю полученную массу перемешайте, накройте крышкой и оставьте на 3–4 дня при нормальной комнатной температуре. Если признаки брожения так и не появятся, добавьте хлебопекарные дрожжи. Третью часть пачки дрожжей разведите 1 стаканом кипяченой воды с температурой 25–27 °С и перелейте в банку с яблочной кожицей. Признаки брожения должны появиться примерно через два дня. Образовавшаяся масса и будет разводкой дрожжей, когда добавите ее в плодово-ягодное сусло.

Второй способ такой: за неделю до приготовления вина соберите спелые плоды малины, клубники, земляники, белой смородины. Не мойте их. Сделайте ягодную смесь из расчета на 2 стакана размятых ягод – 0,5 стакана сахара и 1 стакан воды. Взболтайте смесь в бутылке, закройте ватной пробкой и поставьте в темное место при температуре 22–24 °С. По истечении 3–4 дней процедите сок и используйте в качестве дрожжей.

Закваску можно приготовить и из изюма. Замочите 100 г изюма в 200 г воды на 6–8 ч. По истечении времени изюм разомните, добавьте еще 200 г воды и 1/3 стакана сахара. Все перемешайте и поставьте в темное место при температуре 30 °С. Разводка получится через 4–5 дней.

Если хотите получить вкусное вино, сделайте точные расчеты. Привыкните к тому, что придется записывать объем воды, сока и т. д. Исходная точка – на 10 л сладкого сусла должно приходиться 0,4–0,5 л разводки дрожжей.

ПОДГОТОВКА СУСЛА

Как известно, почти все плоды и ягоды содержат больше кислоты, чем сахара. Сахар же необходим для изготовления хорошего вина. Именно поэтому нужно устранять кислотность и повышать содержание сахара.

Устраняют кислотность, разбавляя сок чистой свежей водой (по своему вкусу). Небольшое количество кислоты теряется также во время брожения.

Определяют концентрацию сахара по шкале виномера. Если окажется, что в отфильтрованном сусле сахара меньше 25 %, придется добавить в него сироп (на 2 части воды должна приходиться 1 часть сахара). Если сахара больше 25 %, добавьте воду.

В сусло влейте разводку дрожжей и следите за тем, как протекает процесс брожения. Он должен идти по этапам. Через 3 дня после добавления дрожжей начинается бурное брожение, через 25–30 дней оно заканчивается. Затем на протяжении еще 10–20 дней вино начинает осветляться, а осадки и дрожжи выпадают на дно бутылки.

Когда вино будет готово, его нужно очень осторожно, чтобы не попал осадок, перелить в другую посуду через резиновый шланг длиной 1,5–2 м. Правильно проделайте эту процедуру. Поставьте бутыль на стол, один конец резиновой трубки погрузите в вино (неглубоко), а другой опустите ниже поверхности стола в заранее приготовленную посуду (кастрюлю или бутыль). С нижнего конца трубки затяните ртом вино в шланг, чтобы оно переливалось в кастрюлю или бутыль.

Готовое вино разлейте в чистые бутылки. Пространство между ним и пробкой должно быть около 3 см. Храните его в прохладном темном месте.

Приведем некоторые рецепты приготовления белых плодово-ягодных вин.

БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ

*Требуется (*на 3 л сока): 4 кг ягод облепихи, кипяченая вода.

Способ приготовления. Хорошо вымойте и переберите свежие ягоды облепихи. Вино можно готовить и из замороженных ягод, предварительно разморозив и помыв их. Чтобы сок, который получится в результате брожения ягод, содержал меньше кислоты, его нужно наполовину разбавить кипяченой водой. Когда процесс брожения подойдет к концу, вино перелейте в бутылки и закупорьте пробками. Поставьте их в прохладное место и выдерживайте не менее 1 года.

По истечении этого срока облепиховое вино должно приобрести приятный золотистый оттенок, стать прозрачным. Оно имеет легкий ананасовый аромат, сочетающийся с ароматом свежего пчелиного меда, порадует вас своим сладковатым и одновременно кисловатым вкусом, оставляющим ощущение свежести и остроты. Профессионалы считают, что вино из облепихи имеет очень высокие вкусовые качества и оригинальный приятный аромат.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

Требуется: 90 % сока, приготовленного из поздних сортов яблок, 10 % рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды. Чтобы получить 10 л вина, приготовьте 7 л сока.

Способ приготовления. В яблочный сок, чтобы вкус вина был более приятным, добавьте 10 % рябинового. Кстати, рябиновый сок способствует осветлению вина.

Следовательно, для сусла возьмите 6,3 л яблочного и 0,7 л рябинового соков, перемешайте их и добавьте 2,5 кг сахара, опять перемешайте, а затем влейте 1,5 л воды.

Если не хотите мешать яблочный сок с рябиновым, значит, приготовьте 8 л яблочного сока и добавьте в него 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. Тщательно перемешайте до полного растворения сахара.

Сусло разлейте в бутылки и оставьте для брожения. Не забудьте добавить закваску. Брожение будет продолжаться в течение 7—10 дней. По истечении этого времени получится вино, крепость которого составляет 5—11°.

Если вы хотите увеличить крепость, например, до 16?, следует добавить в него спирт – на 10 л вина – 0,5 л спирта или 1 л водки. Разлейте его в бутылки и тщательно перемешайте, чтобы образовалась однородная крепость вина. Спиртование вина должно продолжаться не менее 5 суток. После это вино профильтруйте и снова разлейте в бутылки.

Вино готово к употреблению, если его вкус приятно-кислый с ароматом свежих яблок. Яблочное вино имеет очень красивый золотистый цвет.

ВИНО «ДАМСКОЕ»

Требуется: 1 стакан ягод шиповника, 1 стакан изюма, 3 л воды, 15 г дрожжей, 800 г сахара.

Способ приготовления. Шиповник и изюм отварите в 1,5 л воды в течение 2–3 мин. Перелейте смесь в подготовленную посуду, добавьте сахар, долейте воды и добавьте дрожжи.

Закройте горлышко марлей и поставьте в теплое место на 45 дней.

Вино готово через 5 месяцев.

ВИНО ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Требуется: 2 кг плодов шиповника, 3 кг сахара, 7 л воды.

Способ приготовления. В подготовленную емкость положите промытые и надрезанные с двух стороны ягоды шиповника.

Приготовьте сахарный сироп из сахара и воды. Процедите сироп и влейте в посуду с шиповником.

Разлейте жидкость в бутыли и поставьте для брожения. Вино считается готовым, когда ягоды осядут на дно. Жидкость осторожно слейте, процедите и разлейте в бутылки. Закупорьте бутылки пробками и поставьте в холодное место.

БЕЛОЕ КРЕПКОЕ ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Требуется (на 10 л вина): 4,5 л рябинового сока.

Для сусла: 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара, 4 л воды.

Способ приготовления. Рябиновое вино само по себе не очень вкусное, поэтому, чтобы улучшить его вкус, добавьте 20 % яблочного сока. Готовьте его по общим принципам, описанным выше. Вы получите вино светло-желтого цвета и немного горьковатое на вкус. Оно будет готово не ранее чем через год. Храните его в темном месте при температуре от 15 ° С и ниже.

ВИНО ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется (для приготовления 10 л сусла): 4 л сока белой смородины «Версальская», 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Способ приготовления. Выжмите сок из белой смородины (только из зрелых ягод). Затем сделайте сусло. Для этого внесите перед брожением 1,6 кг сахара, а остальные 0,8 кг – после брожения и спиртования. Поставьте сусло на закваску и внесите в него заранее приготовленную закваску. Процесс брожения будет продолжаться не менее 7—10 дней.

После окончания брожения вино нужно проспиртовать. Влейте водку из расчета 1 л водки на 10 л вина, перемешайте до образования однородной крепости и выдержите в течение 5 суток. Профильтруйте и добавьте остальную часть сахара. Разлейте в бутылки. Вино из белой смородины будет готово через 2–3 месяца.

Готовое вино из белой смородины должно быть очень светлым, с нежным ароматом. Из этой ягоды можно приготовить вино любой крепости. Многие считают, что оно лишь немногим уступает виноградному и даже во многом его напоминает.

ВЕРМУТ БЕЛЫЙ (БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО)

Требуется: 8 л яблочного виноматериала, 2 л виноматериала рябины дикой, 0,8 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

Для приготовления настоя из трав: 250 г водки, 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни.

Способ приготовления. Заготовьте виноматериалы (яблочный, дикой рябины, меда) по отдельности. Смешайте их после снятия сусла с дрожжей (по обычному способу). Виноматериалы готовьте по следующей схеме.

Мезгу поместите в высокую посуду с широким горлом. Сюда же добавьте 2 %-ную закваску винных дрожжей, перемешайте и оставьте для брожения на 3–4 дня. Во время брожения мезга будет подниматься шапкой несколько раз в сутки. Ее обязательно нужно перемешивать. После этого мезгу прессуйте, образовавшийся сок сливайте в баллоны, оставляя 1/4 объема. Затем положите в мезгу сахар из расчета – 50 г сахара на 1 л сусла.

В результате добавления сахара начнется повторное брожение, которое нужно проводить при температуре 20 °С. После окончания брожения вино будет сухим, т. к. сахар полностью выбродит. Через 2 месяца оно осветлится. В этот момент его нужно избавить от осадка, не замутив при этом. Для данной процедуры лучше использовать резиновый шланг так, как это описано выше. Оставшийся дрожжевой осадок не выливайте, а перелейте в другую посуду и дайте ему еще раз отстояться. Из этой массы снова можно получить светлое вино. Если вы сняли вино с осадка, можете разлить его в баллоны, закупорить пробками и поставить в холодное место. Оно снова начнет отстаиваться. По истечении месяца его снова нужно снять с осадка. Таким образом получается виноматериал.

Чтобы виноматериал стал сладким, в него добавляют сахар (150–200 г на 1 л вина). Готовое вино разливают в бутылки и хранят в темном прохладном месте.

Чтобы получился вермут, приготовленные виноматериалы купажируйте, разлейте в бутыли до половины высоты горлышка, закупорьте и выдержите в течение 3 недель. Через 3 недели разлейте его в бутылки.

Вермут – ароматизированное вино, значит, вам нужно приготовить душистую настойку из ранее перечисленных трав. Делается это так. Травы измельчают, помещают в бутылку с водкой и оставляют настаиваться на неделю. Не забывайте ежедневно взбалтывать бутылку с настойкой. Настойку добавляют в готовое вино.

МЕДОВОЕ ВИНО

Требуется: 1 л липового и цветочного меда, 7 л яблочного виноматериала (или виноматериал белой смородины) с добавлением сока крыжовника или груши.

Способ приготовления. Кислотность меда очень низкая, поэтому из чистого меда приготовить вино нельзя. Медовые вина делают на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого или на соке белой смородины.

100 г меда содержит около 70 г сахара, значит, меда нужно брать немного больше. Вместо 100 г сахара берите 140 г меда.

БЕЛОЕ ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

Требуется: 4 л сока крыжовника, 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Способ приготовления. Выберите светлый сорт крыжовника, помойте ягоду, отделите от веточек и листьев, раздавите деревянным валиком на доске. Эта ягода плохо отдает сок, поэтому для полного его отделения мезгу оставьте в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18–20 °С для брожения. Когда мезга забродит, отожмите ее. Полученный сок процедите и слейте в бутыль или бочку. Выжимки поместите в отдельную посуду, в которую предварительно налейте воды (50 % от количества сока), оставьте на сутки. Вода заберет из мезги остатки сахара, кислот и других веществ. Через сутки эту массу снова отожмите, соки разных отжимов смешайте.

В сок добавьте сахар из расчета 250–300 г на 1 л. Сначала положите половину, а через 3 дня – во время бурного брожения – остальной сахар. Чтобы сахар не загустел, предварительно разведите его в небольшом количестве сока.

Бутыль или бочку заполните на 75 % объема и закройте ватной пробкой для того, чтобы углекислый газ мог свободно выходить. Чтобы процесс брожения проходил нормально, поставьте бутыль в теплое место. Брожение будет длиться в течение 10–12 дней, затем сок станет пенистым и процесс затихнет, после чего вино будет медленно бродить еще на

протяжении 10–15 дней. Полученное молодое вино снимите с осадка с помощью резинового шланга. Если оно получилось кислым, добавьте сахар (150 г на 1 л). Сахар вступит в реакцию со спиртом через месяц. Чем дольше вино выдерживается, тем лучше оно на вкус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА

Собирать виноград нужно только в сухую погоду. Для приготовления белого столового вина очень важен сорт винограда. Его нужно делать из белых сортов с приятным ароматом и нормальной кислотностью. Это Рислинг, Алиготе, Мцване и т. д. Сорта с очень пряным ароматом не пригодны.

Приготовление начните с подготовки закваски. Соберите самые спелые ягоды, не мойте их, отделите от гребней, раздавите и отожмите сок руками через марлю.

Отжатый сок слейте в бутылку и заполните им 75 % объема посуды. Горлышко закройте ватной пробкой и поставьте в темное место при температуре 20–24?С. Если сок холодный (температура ниже 20 °С), подогрейте его. Сок начнет бродить на 2-й или 3-й день. На шестой день брожение уже бурное, значит, уже можно использовать как закваску. Количество закваски зависит от того, сколько сусла вы приготовите к сбраживанию. Чтобы сделать белое столовое вино, требуется 1–2 % закваски от поставленного на брожение сусла. В качестве закваски можно использовать осадок хорошо бродящего вина.

Соберите зрелый виноград (но не переспелый) и приступайте к переработке урожая. Отделите ягоды от гребней – вручную или на терках. Ягоды можно разминать в корыте (обязательно деревянном) деревянным валиком или толкушкой. Образовавшуюся мезгу вылейте в пресс. Сок под прессом будет выливаться в эмалированное ведро. Этот сок называется соком-самотеком. Когда он перестанет выделяться, накройте мезгу деревянным кругом и осторожно прессуйте. Когда сок снова перестанет отделяться, прекратите прессование и переложите мезгу из пресса в эмалированное ведро, перемешайте и еще раз отпрессуйте. Этот процесс повторите 2 раза. Весь сок смешайте.

Если у вас нет пресса, воспользуйтесь дуршлагом и холщовым мешочком. Откиньте мезгу на дуршлаг и подождите, пока стечет сок. Оставшуюся мезгу положите в мешочек и отжимайте сок вручную.

Обычным способом сделайте сусло, немедленно поставьте на брожение. Налейте его в баллоны или маленькие бочки на 3/4 объема, добавьте 2 % 4-дневной закваски винных дрожжей и закройте баллон водяным затвором. Рекомендуемая температура, при которой должно проходить брожение, – не ниже 18 и не выше 24 °С. Оптимальная температура брожения – 20 °С. Если она ниже, сусло можно подогреть, и брожение снова продолжится. Предварительно перемешайте сусло и дрожжи. Если температура, наоборот, слишком высокая, то это гораздо хуже, потому что при таком условии дрожжи ослабевают и «вернуть их к жизни» невозможно. Если у вас именно такой случай, добавьте новую закваску винных дрожжей либо гущу из баллона, где шло нормальное брожение.

Если температура нормальная, процесс брожения протекает примерно 5–8 дней. Когда он завершится, долейте в баллоны вино того же сорта. Не думайте, что доливать вино вовсе не обязательно. Недолитое вино подвержено различным заболеваниям, например уксусному скисанию или покрытию белой пленкой.

Следите за чистотой посуды, в которой идет брожение, иначе вино может приобрести неприятный запах, от которого трудно избавиться (практически невозможно). Когда пузырьки газа перестанут выделяться и вы ощутите вкус сахара, выдержите вино еще 2 недели. За это время дрожжи осядут на дно, вино осветлится. После этого снимите его с осадка (обычным способом) и налейте в баллоны до половины горлышка. Распарьте пробки, закупорьте ими баллоны и поставьте храниться на 2 месяца при температуре не ниже 15 °С. Снятое с осадка столовое белое вино можно пить, но от него еще будет исходить запах дрожжей. Именно поэтому оно должно постоять, осветлиться, приобрести аромат, свойственный сорту винограда. После этого его нужно снять с осадка, разлить в бутылки до половины высоты горлышка, закупорить полиэтиленовыми или корковыми пробками. Корковые пробки рекомендуется залить смолой или сургучом, а бутылки уложить.

ВИНО ИЗ ГРУШИ

Требуется (на 10 л вина): 7 л грушевого сока, 0,5 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Способ приготовления. Тщательно отсортируйте, помойте груши и разрежьте их на кусочки по 0,5 см на шинковке с диском. Не забудьте отделить семена. Сделайте грушевый сок (как это делать, вы уже знаете). Чтобы вино лучше осветлилось, в грушевый сок добавьте немного рябинового.

Для сусла в 6,5 л грушевого и 0,5 л рябинового сока добавьте указанное количество сахара и воды. Перемешайте, дождитесь, пока сахар полностью растворится, и затем разлейте сусло в бутылки, поставьте для брожения. Внесите в них заранее приготовленную закваску. Брожение будет продолжаться не менее 1 недели. В результате получится вино крепостью от 5 до 11°.

Увеличить крепость вина можно, добавив в него спирт (на 10 л вина – 0,5 л спирта или 1 л водки) и выдержав его не менее 5 суток. Затем профильтруйте его и разлейте в бутылки. Многие виноделы предпочитают смешивать грушевое вино с яблочным (пропорции выбираются самостоятельно – по вкусу). Смешанное вино будет иметь приятный золотистый оттенок и кисловатый вкус с ароматом груши и яблок.

ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ

Требуется: 10 кг ревеня, 2 л воды, 4 кг сахара.

Способ приготовления. Соберите довольно много этого листового овоща, черешки которого и пойдут на изготовление домашнего белого вина. Ревень собирают в мае, в то время, когда в черешках скапливается достаточное количество щавелевой кислоты, необходимой для производства вина. Из ревеня получается легкое столовое вино – своеобразное по аромату и вкусу. Сок из ревеня получают методом прессования. Дальнейшее изготовление аналогично приготовлению вина из груши.

Е. А. Говорова
Лечение водкой и вином
Серия: Я вам помогу
Издательства: Рипол Классик, ИКТЦ "Лада", 2005 г.
Мягкая обложка, 224 стр.
ISBN 5-94832-122-3, 5-7905-3456-2
Тираж: 8000 экз.
Формат: 84x108/32