

Инструкция

Зубровка душистая трава

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели сушеные стебли зубровки душистой, которая используется для облагораживания домашних крепких алкогольных напитков. Благодаря зубровке алкоголь приобретает золотистый оттенок и легкий аромат разнотравья.



Зубровка – многолетнее травянистое растение из семейства злаковых.

Она применяется в кулинарии в качестве приправы и используется в народной медицине как лекарственное растение.

Зубровка богата по своему химическому составу. В ней обнаружены витамины группы В, калий, кальций, магний, цинк, медь, селен, марганец, фосфор, натрий, железо, аскорбиновая кислота, феруловая кислота, алкалоиды и горечи.

Настойка на зубровке используется для улучшения аппетита и пищеварения при хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Рецепт «Зубровки».

Самогон 40-45% – 1 литр;

сухая трава зубровка – 2 грамма (1-2 стебелька);

сахар – 1 столовая ложка;

вода – 2 столовые ложки.

1. Траву измельчить, затем сложить в банку. Можно не измельчать зубровку, тогда время настаивания увеличится на 5 дней.
2. Смешать сахар с горячим кипятком. Охладить до комнатной температуры.
3. Залить зубровку самогоном, добавить сироп. Перемешать.

4. Банку плотно закрыть крышкой. Поставить на 14 дней (если трава настаивается целиком – 20 дней) в темное теплое место.

5. Профильтровать настойку через марлю, сложенную в 2-3 слоя.

Рецепт «Золотой Зубровки»

Нам понадобится:

Самогон 50% - 1 литр

Корень калгана - 0.5 чайной ложки (1 корешок).

Чернослив – 2-3 ягоды.

Кора дуба - 1 столовая ложка

Цедра 1-го среднего лимона.

Корица – 1-2 палочки или 0.5 ложки молотой.

Ваниль – на кончике ножа.

Тмин – щепотка.

Все ингредиенты смешиваем, заливаем самогоном, настаиваем в теплом темном месте около 2 недель – пока жидкость не приобретет коньячный оттенок. Затем, настойку необходимо профильтровать и добавить сахарный сироп по вкусу. После этого нужно ещё пару дней отстоять и профильтровать напиток.

Рецепт «Зубровки» с лимоном

Ингредиенты:

Самогон 45%

Трава зубровка – 2-3 длинных травинки,

Сахар – 1 ч.л.

Вода – 1 ст. л.,

Лимонный сок – 2 ст.л.

Приготовление зубровки

Траву измельчаем, заливаем алкоголем, добавляем сахарный сироп и лимонный сок. Настаиваем в темном месте 2 недели, периодически взбалтывая содержимое. Затем, необходимо отфильтровать настой через вату или марлю.

Противопоказания

Настойки зубровки не рекомендуется употреблять в следующих случаях:

1. Период беременности.
2. Депрессии и неврозы.
3. Индивидуальная непереносимость компонентов растения.