Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Наливка из черноплодной рябины

22 января 2014 17:46 · https://open-cook.ru/recipes/nalivka-iz-chernoplodnoj-ryabiny



Мои родители подсели на **домашние настойки и наливки**, в сентябре привезла от них несколько видов, но продержались они недолго. Так что увидев в продаже в октябре **черноплодную рябину**, не выдержала и купила. По родительскому рецепту поставила наливку, которая как раз поспела к **Новому Году**. Очень вкусная, сладкая и такая *домашняя*. Стоит закрыть глаза, как видишь дом с печкой в деревне, кошку на морозном окне и слышишь родительский смех.

На 3-х литровую банку:

- около 1,5 кг ягод **черноплодной рябины**
- 2 стакана сахара

- примерно 1-1,5 л водки

1) Ягоды *черноплодки* нужно избавить от веточек и листьев, промыть в прохладной воде и обсушить.

2) Банку заполнить *ягодами* по “плечики”, периодически ее потряхивая, чтобы больше *ягод* вошло. Засыпать сахаром

3) Залить водкой почти до самого верха, оставив 2 см примерно, так как в процессе ягоды будут подниматься вверх и им понадобиться дополнительное место. Водки здесь может уйти больше или меньше, в зависимости от того, сколько *ягод* влезло в банку

4) Закрыть тройным слоем пергамента, накрепко перевязав или капроновой крышкой. **Оставить минимум на 2 месяца в темном холодном месте, в погребе или холодильнике.**



По истечении указанного срока **процедить наливку** в бутылки и плотно закрыть. Хранить в холодильнике, ну или в погребе.



Приятного аппетита!



Комментарии: 11

серёга # 17:45 17.09.2014

Подобным образом делали из чёрной смородины.Получилось замечательно.Жаль быстро закончилась,благодаря жене с подругой.

Натка # 07:54 1.11.2014

Скажите, пожалуйста, а что,если я годы не просушить? это очень принципиально? чем чревато?

> 
> **Илья Николаевич** # 09:46 1.11.2014
>
> Техническое обоснование просушки ягод не совсем понятно. Может быть излишняя влага может несколько повлиять на вкус или немного понизить градус, но в целом, думаю, больших проблем это не сулит. Крепкий алкоголь в любом случае не даст напитку забродить (у бактерий нет шансов). Так что, видимо, этот пункт рецепта можно воспринимать как рекомендацию.
>
> **Данил** # 17:57 26.03.2015
>
> Черноплодка быстро размокает, если свежая конечно, а не сушеная.

Ирина # 16:46 11.06.2015

у черноплодной рябины есть один не очень приятный аспект - она очень сильно понижает давление. рецептик очень симпатичный - надо попробовать, придется аккуратно употреблять!

михаил # 10:52 23.08.2015

По-моему у Вас указан рецепт настойки, а не наливки. Подскажите, почему нужно хранить в холодильнике? У меня родители делали наливку из вишни (без водки) и всегда бутыль стояла в чулане.

ирина # 12:37 30.08.2015

Ягоды не моют, они покрыты дрожжевой пыльцой

> **Людмила** # 18:36 21.09.2021
>
> Не моют для вина,в водке пыльца не живёт.

Андрей # 11:04 31.08.2015

Данный напиток является НАСТОЙКОЙ, а не НАЛИВКОЙ. Абсолютно разные вещи. В холодильник ставить можно перед употреблением, если в процессе приготовления (особенно наливок и любого бродящего состава) поставить в холод (а не в тепло) - процесс либо сильно замедлится, либо умрет совсем.
Рецепт от заголовка до технологии, включая нюансы (типа просушки ягод) бестолково-дилетантский.

Ольховка28 # 13:05 4.07.2016

Рецепт замечательный, делали и по другим, но этот пришелся больше всего по вкусу, особенно дамам. Быстро и надежно. Зачет.

Сергей # 03:05 11.05.2017

Немного дополню на более экономичный но также вкусный вариант 3л ч . рябины + 1 стакан сахара + 1 бутылка водки+долить тёплой водой-закрыть пластиковой крышкой--стоять 10-15 дней--слить-поставить в светлое место и ещё раз ягоды повторно залить на 30 дней--слить и смешать оба слива и по бутылкам. Но следует помнить что это не только вкусно но и можно использовать как лекарство для снижения давления (действует быстро), дозировку подбирать индивидуально (мне глотка хватает :)) перебор так же может сказаться негативно на чувствительных людях.