

NAMINĖS IR ANTPILAI



.....

NAMINĖS IR ANTPILAI

140

naminės varymo receptų
Procesai, aparatai,
valymas

1998

.....

I. PAGRINDINIAI NAMINĖS RUOŠIMO ETAPAI

Prieš imantis varyti naminę, reikėtų įsidėmėti, kad ne iš bet kokios paprastos naminės galima pasiruošti subtilaus skonio ir geros kokybės gėrimų. Pavyzdžiui, pirmojo varymo naminė iš cukrinių runkelių ir išspaudų visiškai netinka kokybiškiems gėrimams ruošti, tačiau ji labiau dera taisant prastus, aitraus ir gaižaus skonio gėrimus.

Iš kviečių ar kitokių grūdų išvaryta naminė dažniausiai naudojama ruošiant kokybiškus stiprius gėrimus. Tam tikru būdu iš vaisių ir uogų išvaryta naminė yra beveik tokios pat kategorijos, kaip ir gauta iš kviečių bei taip pat tinkama puikiems gėrimams paruošti. Iš bulvių išvaryta naminė pagal savo ypatybes, palyginus su dviem aukščiau minėtomis naminės rūšimis, užima tarpinę padėtį.

Naminės varymas iš krakmolingosios žaliavos apima tokius pagrindinius etapus:

- 1) grūdų daiginimą,
- 2) tirpalo ruošimą iš daigintų grūdų,
- 3) rauginimą,
- 4) varymą.

Kiekvienas paruošimo etapas turi savo ypatybes ir jam skirtą laiką. Jeigu nepriekaištingai atliksite visas

nurodytas procedūras ir paminėtas rekomendacijas, tai išvaryta naminė bus kokybiška, o žaliavą būsite taupiai sunaudoję. Jeigu skirtingais etapais atliktinas procedūras apdairiai derinsite, tai naminės išsivaryti sugebėsite per kur kas trumpesnį laiką.

Ilgiausiai trunkantis etapas – grūdų daiginimas arba salyklo ruošimas. Atsižvelgiant į grūdų rūšį, jie gali būti daiginami nuo 5 iki 17 dienų. Cukraus susidarymas ir rauginimas trunka nuo 3 iki 14 dienų. Varymo trukmė priklauso nuo paruošto raugalo kiekio ir turimo naminės varymo aparato našumo. Naminę varant iš dviejų kibirų raugalo, procesas tęsiasi 6–8 valandas.

Grūdų daiginimas

Šitas etapas dar vadinamas salyklo ruošimu. Labai kokybiškos naminės galima išsivaryti tik iš tinkamo salyklo. Skirtingų javų grūdai daiginami: kviečių – 7–8 dienas, rugių – 5–6 dienas, miežių – 9–10 dienų, avižų – 8–9 dienas ir sorų – 4–5 dienas. Grūdus daiginant, juose susiformuos aktyvieji fermentai, kurie cukraus susidarymą iš krakmolo gerokai paspartins. Iškilus būtinybei, salyklą reikėtų kiek padžiovinti, tačiau tuomet fermentų poveikis sumažėtų 20 procentų ir atitinkamai pailgėtų grūdų daiginimo trukmė.

Ruošiant salyklą, reikia atlikti keletą privalomų procedūrų: grūdus perrinkti, juos mirkyti, daiginti, paša-

.....
linti želmenis ir džiovinti. Šias procedūras aptarsime kalbėdami apie miežius.

Grūdus persijoja retu ir tankiu sietu, tada 50–55°C temperatūros vandeniu perplauna 2–3 kartus. Grūdus mirko švariame emaliuotame inde, į kurį ligi pusės pripila vandens. Į vandens paviršių išplaukusius grūdus ir šapus nugriebia. Grūdus į vandenį geriausia berti saujomis, o ne visus iš sykio – tada lengviau galėsite išrankioti šiukšles. Vandenį turite keisti kas 7–8 valandas. Kai patirsite, kad luobelę be vargo galite atskirti nuo grūdo minkštimo, grūdo odelė yra sueižėjusi ir jau kalasi diegas, o grūdą sulenkus, jis nelūžta, mirkymą turite nutraukti ir pradėti salyklo daiginimą.

Pirmiausia grūdus 3 cm sluoksniu suberia į kepmąją skardą, uždengia drėgnu audeklu ir pastato į tamsią patalpą. Joje nuolatos privalo būti ne aukštesnė kaip 17,5°C temperatūra, o oro drėgnumas neturi viršyti 40 procentų. Per pirmąsias 5 dienas grūdus kas 6 valandas vėdina, maišo, o audeklą suvilgo. Paskui, kad būtų prarandama kuo mažiau krakmolo, patalpa nevėdinama, o kad oro temperatūra joje per likusias procedūros dienas nedidėtų, grūdai maišomi ir vėsinami.

Pagrindiniai požymiai, atskleidžiantys, kad turite liautis daiginę grūdus, yra šie: daigai ištįso iki 5–6 mm, o šaknelės iki 12–15 mm, grūdai netenka „miltinio“ skonio, perkandami traška, jų aromatas panašėja į agurkų kvapą, o šaknelės sukimba.

.....

.....
Tada salyklą paberia šiltoje sausoje patalpoje ir šiek tiek apvytina. Paskui salyklą džiovykloje džiovina, kol jo drėgnumas sumažėja ligi 3–3,5%. Temperatūra džiovykloje neturi būti aukštesnė nei 40°C. Kad salyklas išdžiūvęs, pajusite pačiupinėję, jo liko mažiau nei buvo prieš pradedant džiovinti, o šaknelės, grūdus trinant rankose, lengvai atsiskiria. Salyklą trina rankomis, atskiria diegus ir persijoja sietu. Salyklą laiko sandariai inde sausoje patalpoje.

Tirpalo ruošimas iš daigintų grūdų

Ši procedūra dar vadinama salyklo pieno gaminiu. Šiam reikalui geriausia naudoti salyklų mišinį, santykiu 2:1:1 sutaisytą iš miežių, rugių ir sorų salyklo. Salyklų mišinį užpila 60–65°C temperatūros vandeniu, palaiko 10 minučių ir tada vandenį nupila. Paskui mišinį smulkiai sumala kavamale arba sugrūda grūstuvėje, o tada vėl užpila šviežiu 50–55°C temperatūros vandeniu ir kruopščiai maišo (siūlome naudoti maišytuvą), kol gaunamas vientisos konsistencijos baltos spalvos skystis. Iš sykio galima supilti ne visą vandenį, o tik 1/3 ar 1/2 indo tūrio.

1 l vandens ir 6–8 kg bulvių imama 0,19 kg salyklų mišinio; 1 l vandens ir 2 kg kviečių arba rugių imama 0,16 kg salyklų mišinio, o 0,7 l vandens ir 2 kg žirnių – 0,13 kg mišinio.

.....

Rauginimas

Raugalo paruošimui grūdai keletą dienų mirkomi, šiltoje patalpoje tris dienas daiginami, 12–14 valandų džiovinami, tačiau ne taip intensyviai kaip ankstesniuose etapuose. Paskui grūdus grūstuku rupiai susmulkina ir užpila vandeniu (santykiu 1:3), įberia cukraus (1 kg grūdų imama 200 g cukraus), įmaišo mielių (1 kg grūdų imama 50 g mielių) bei deda salyklo (tokiu santykiu, koks nurodytas ankstesniame skyriuje). Pagamintą mišinį, retkarčiais pamaišydami ir nugriebdami paviršiuje atsiradusias putas, šiltoje patalpoje laiko 10–15 dienų. Darant raugalą, indas užklojamas audiniu ar marle, nes raugalo kvapas masina vabzdžius.

Paruoštas raugalas būna ypatingo, kiek karstelėjusio skonio, jo paviršiuje išnyksta putos, iš jo beveik neišsiskiria dujos, nors pajudinus indą iš dugno burbuliukai dar gali kilti. Raugalo kvapas taip pat pakinta – pasidaro švelnesnis (rūgščiai saldus), ne toks aštrus.

Sugebėjimas teisingai nustatyti, kad raugalas jau yra subrandintas, gana svarbus, jeigu norite išsivaryti kokybiškos naminės. Jeigu naminę varysite iš perneilg ilgai brandinto raugalo, ji bus prastesnio skonio, o jeigu naudosite per menkai brandintą raugalą, tuomet gausite naminės gerokai mažiau. Vis dėlto tikrasis nusimanymas apie tai, kad raugalas yra tinkamai subrandintas, neįmanomas be patirties, nes kiekvienai žaliavos rūšiai yra būdingi savi, ypatingi požymiai.

Patyrę degtindariai žino, kad rūgimo procesas būna įvairus: banguojantis, paviršinis, putojantis, mišrus. Pvz. rauginant bulves paviršinis rūgimas nėra normalu. Jis rodo, kad susilpnėjo mielių veikla ir raugalą reikia papildyti šviežiomis mielėmis. Kai rūgstant susidaro per daug putų, misa dažnai išsilieja per kraštus ir žaliava nueina perniek. Yra daugybė būdų šiam procesui užkirsti kelią. Dėl to naudojamos priemonės, trukdančios susidaryti putoms, t. y. aliejus arba lydyti taukai, nors dažnokai indą su raugalu iš šiltos patalpos perstato į vėsesnę, o paskui po 2–3 dienų, kai rūgimo intensyvumas būna atslūgęs, indą vėl perneša į ankstesnę vietą. Dar galima naudoti gerai įrūgusią mielinę tešlą arba salyklą be jokių priedų.

Svarbus rūgimo komponentas yra mielės. Jų biomasė sudaryta iš mikroskopinių grybelių, kurie ir sukelia rūgimą. Varant naminę, mieles gali atstoti ir kiti produktai, pavyzdžiui, pomidorų pasta. Atsižvelgiant į pastos koncentraciją, jos imama 2–3 kartus daugiau nei mielių. Šiems tikslams naudojamas ir apynio (Humulus) nuoviras.



NAMINĖS VARYMAS

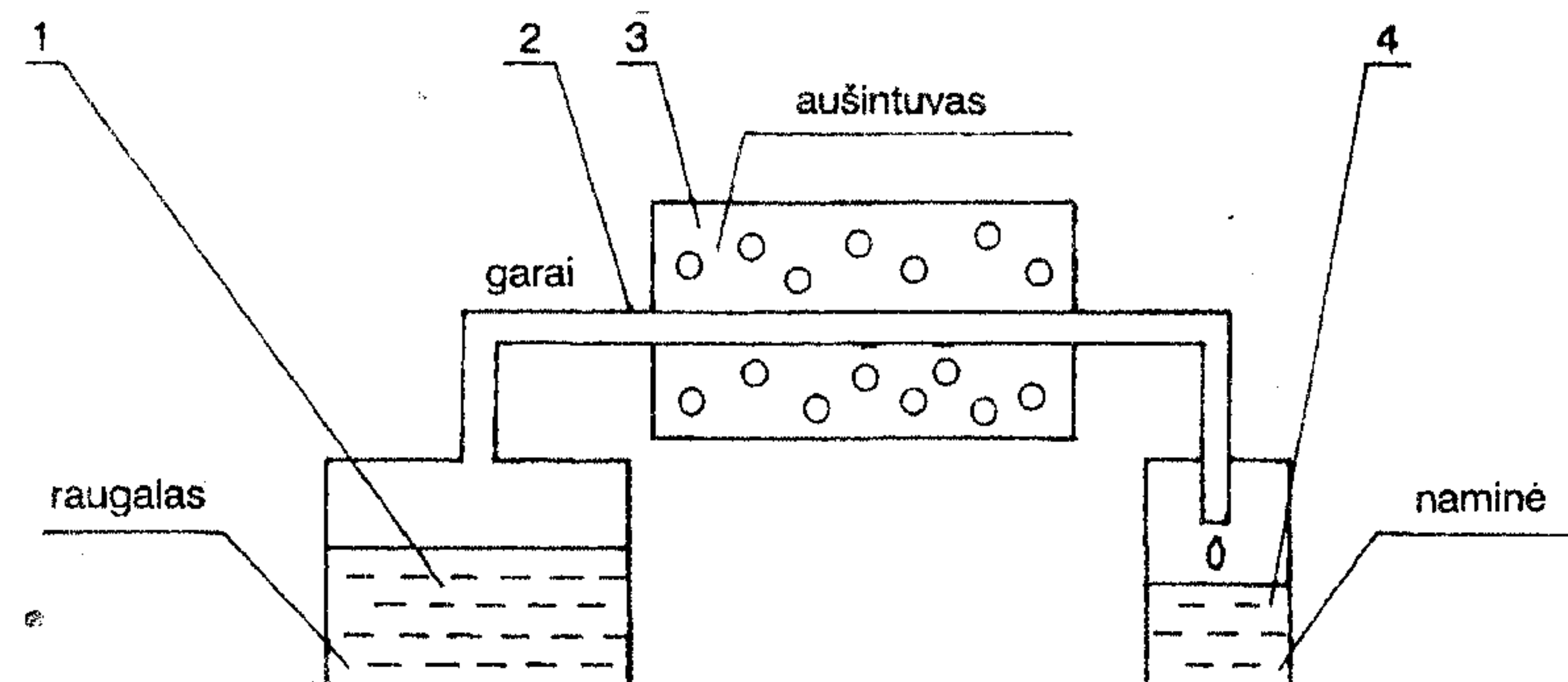
Naminei iš raugalo varyti ir valyti naudojami naminės varymo ir rektifikavimo (*rektifikuoti* – suskirstyti mišinį į sudėtinės dalis pagal jų virimo temperatūrą) aparatai. Juos nesunku pasidaryti iš namuose turimų medžiagų. Atsižvelgiant į talpą, kurioje kaitinamas raugas, aušintuvo rūšį, valymo būdą ir našumą, galima pasigaminti skirtingos konstrukcijos minėtus aparatus. Aptarsime pagrindines šių aparatų ypatybes.

Aparatai naminei varyti ir valyti

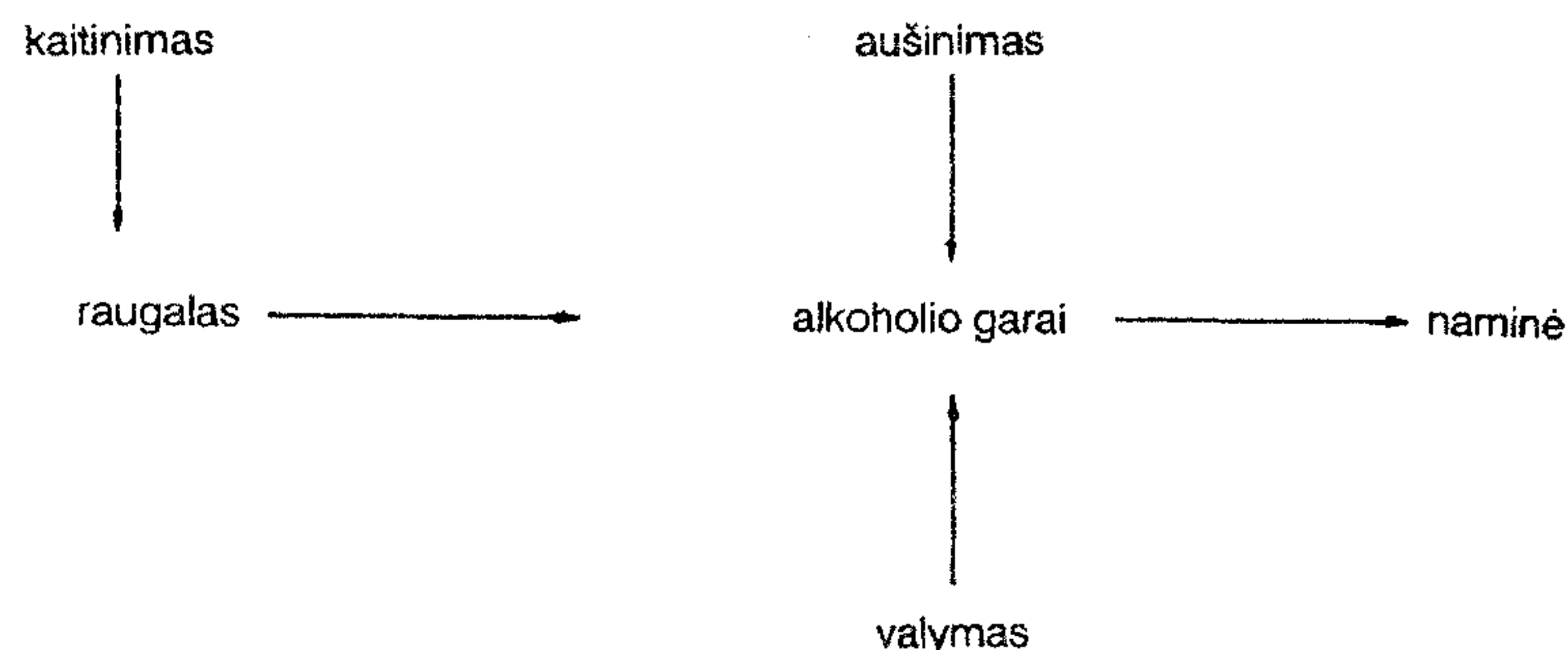
Naminės varymo aparatas – tai dvi vamzdžiu sujungtos talpos (žr. 1 pav.), o varymo technologija tokia: raugas kaitinamas, išsiskiriantys garai kondensuojami ir skystis valomas (žr. 2 pav.).

Norėdami išsivaryti naminės, jūs privalote:

1. Kaitinti talpą 1, kad išsiskiriantys garai su spiritu kiltų vamzdžiu 2;



1 pav.



2 pav.

2. Talpoje 3 garus aušinti tol, kol jie susikondensuos ir virs skysčiu;
3. Naminę valyti nuolatos ar atskirai;
4. Naminę surinkti talpoje 4;
5. Laikytis saugumo technikos taisyklių.

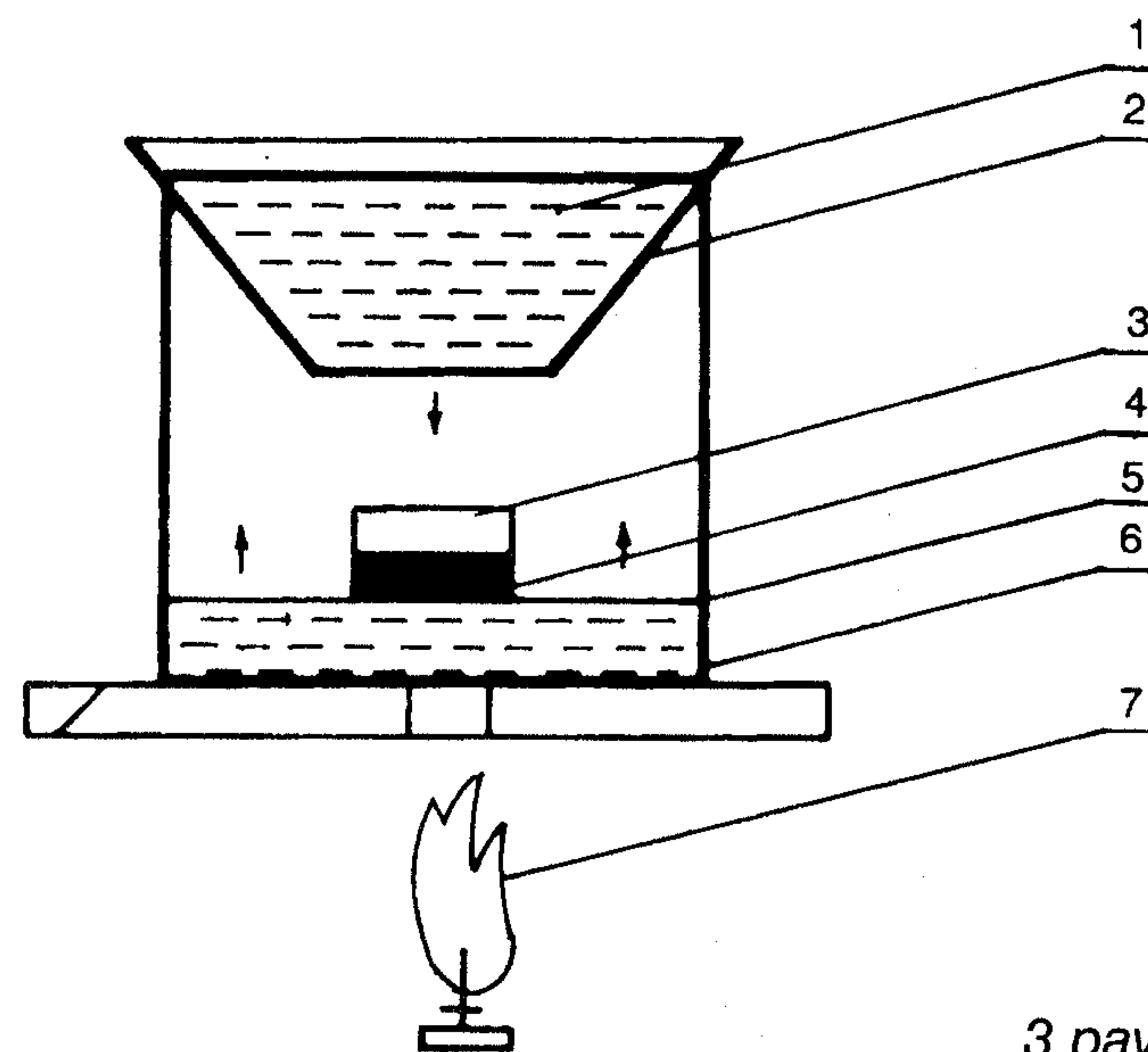
Naminės varymo našumas yra tuo didesnis, kuo iš raugalo kiekio, kurį sutariate esant mato vienetu, išvartote daugiau naminės, kaitindami raugalą sunaudojate mažiau energijos, jums pavyksta visapusiškiau valdyti naminės varymo procesą ir sugebate naminę geriau išvalyti. Retsykiais nepaisoma našumo, sunaudojama daug žaliavos bei energijos, nes norima išsivaryti labai kokybiškos naminės. Pavyzdžiui, XVIII–XIX a. Rusijoje ketindami išsivaryti 1 l naminės, sunaudodavę apie 30 kg kviečių ir rugių.

Išvartytos naminės kokybė priklauso ne tik nuo žaliavos, bet ir nuo to, ar laikotės pasirinktam varymo būdui keliamų reikalavimų, nuo aparato sudėtingumo, nuo pasirinktos technologijos ir jos taikymo bei nuo naminės valymo būdų. Išstudijavę šioje knygelėje pateiktas bendro pobūdžio žinias, galėsite pasigaminti kiek tinkami įvairių konstrukcijų aparatų naminei varyti.

Prieš pradėdami gaminti jūsų dėmesį patraukusi aparatą, turėtumėte perskaityti visų aparatų aprašymus, nes norint išvengti kartojimosi, apie kai kuriuos komponentus ir procedūras užsimename tik vienoje vietoje. Nereikėtų manyti, kad bet kuris mūsų čia pateiktas aparatas yra pavyzdinis. Veikiau priešingai – tai įvairių mazgų rinkiniai, kurie, pavyzdžiui, 6 būdo ir 5 būdo aušintuvai, gali būti naudojami vietoje vienas kito.

Aptarsime kai kuriuos dažniausiai naudojamų konstrukcijų aparatus naminei varyti.

1 būdas



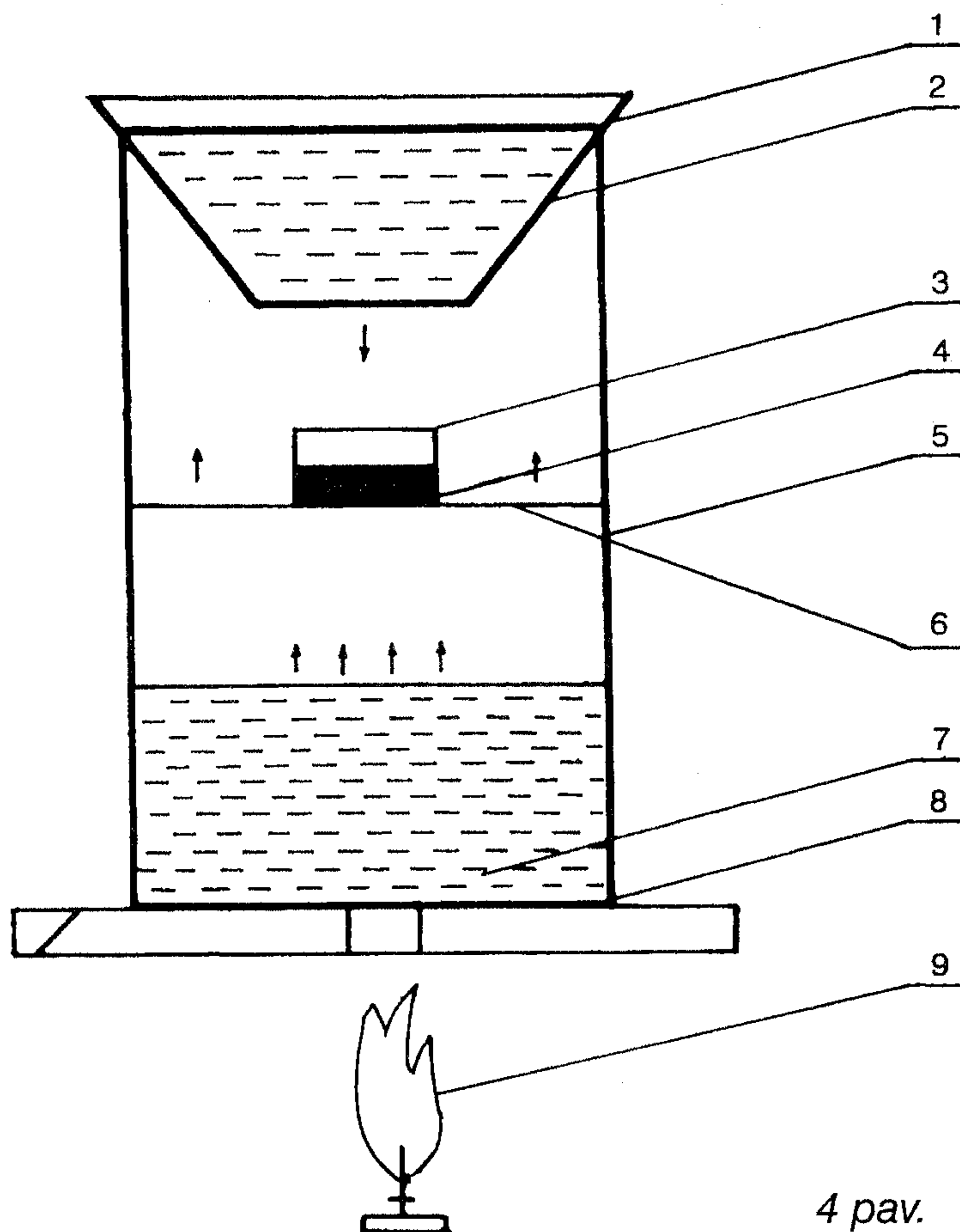
3 pav.

- 1 – šaltas vanduo
- 2 – platus negilus dubuo
- 3 – naminės surinktuvas, dubenėlis
- 4 – produktas, naminė
- 5 – talpykla, puodas
- 6 – žaliava, raugas
- 7 – kaitintuvas

Čia pateiktas pats paprasčiausias aparatas naminei varyti, kuriame vamzdį atstoja oras. Kaitinant raugalą susidaro alkoholiu prisotintų garų, kurie kildami

viršun susiliečia su šaltu dubens 2 dugnu, kur jie kondensuojasi ir virtę lašais srūva į talpą 5.

2 būdas



Šis aparatas panašus į pateiktąjį 1 būdą, tačiau yra sudėtingesnės konstrukcijos ir našesnis, juo išvaroma

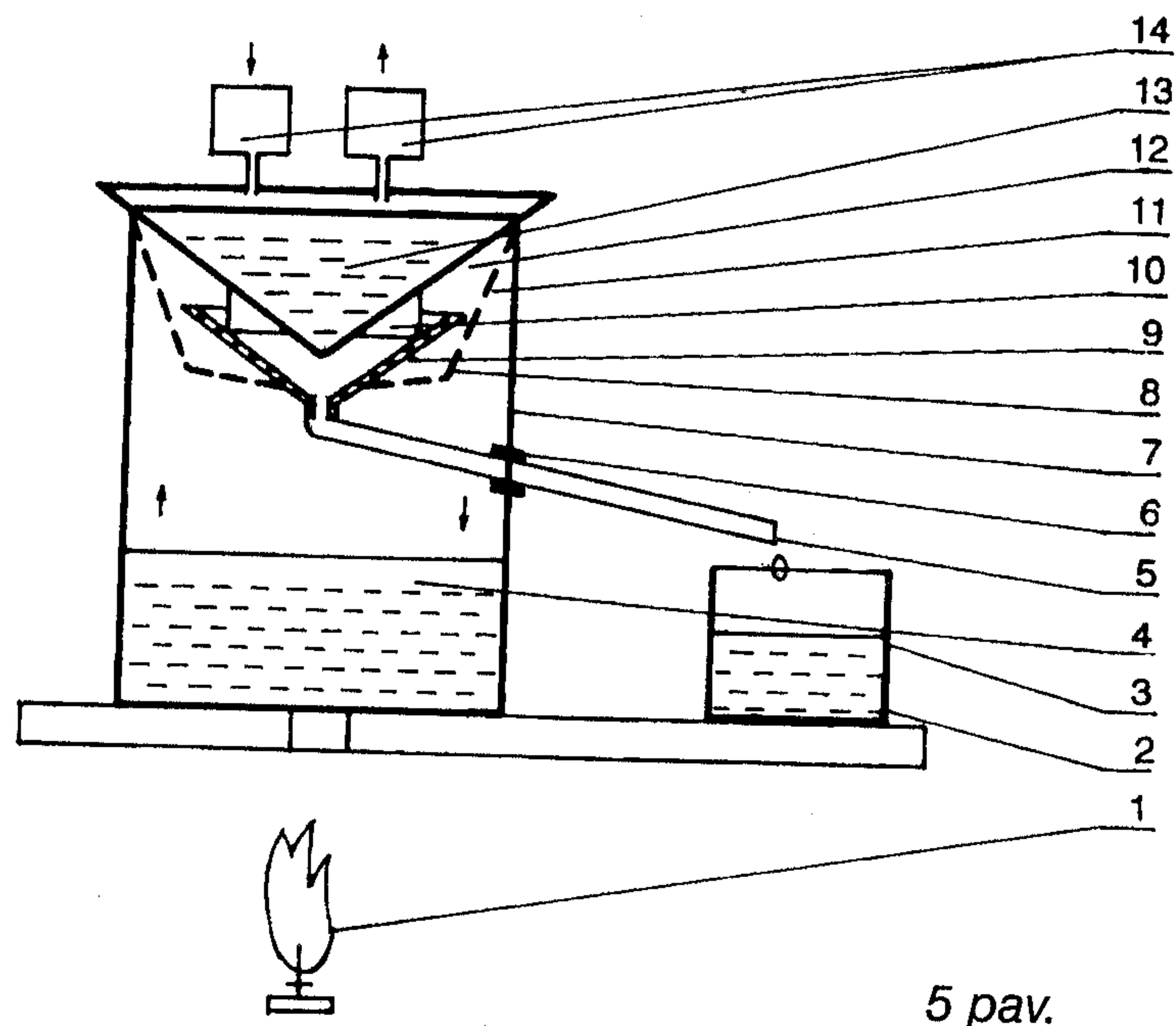
švaresnė naminė. Pastarasis aparatas patraukia dėmesį konstrukcijos paprastumu, jį gaminant galima naudoti jau gatavas sudėtines dalis, be to, naminę juo varyti galėsite visur: ir bute, ir susiruošę iškylauti į gamtą. Vis dėlto paminėtini šie aparato trūkumai: dėl tarpo, esančio tarp puodo 5 ir dubens 2, netenkama dalies naminės. Šiuo aparatu varant naminę, tenka naudoti daug šilumos, be to, išvarytoje naminėje būna gana daug fuzelio (fuzelis – šalutinis spirito varymo produktas – skaidrus šviesiai gelsvas, nemalonaus kvapo). Be to, nepatogu kartas nuo karto nuiminėti dubenį 2, nes iš talpos 3 tenka išpilti naminę.

3 būdas

Šis aparatas naminei varyti yra patobulinta ir gana naši 1 būdo atmaina.

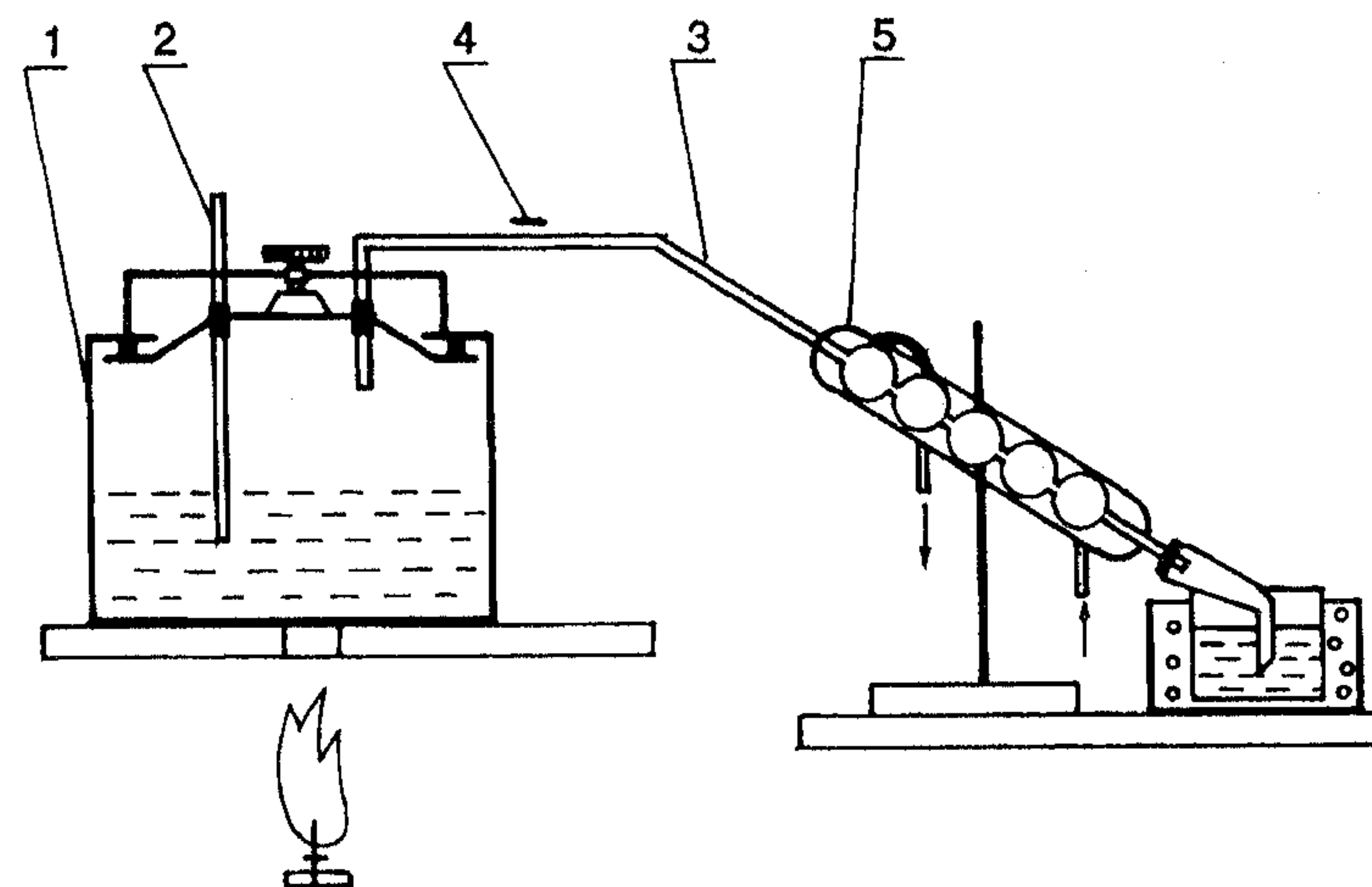
Piltuvą 9 turi būti padėtas arba ant pintinės, nupintos iš vielos, arba ant trikojo, kuris statomas į talpyklą 7. Tris keturias plokštes 10 reikia privirinti prie piltuvo 9. Vamzdžio gabalas 6 prilituojamas prie talpos, o tada į jį įstatomas vamzdelis 5. Susikondensavusi naminė vamzdeliu 5 suteka į surinktuvą 3. Jeigu vamzdelis 5 aparate bus guminis, tai jis turi būti iš karščiui ir rūgščiai atsparios gumos.

Aušintuvo 12 ir talpyklos 7 sandūra ištisai aptepama tešla. Taigi jeigu slėgimas kartais pernelyg padidėtų, aparatas nesprogtų. Varant naminę, tešla sulaiko alkoholiu prisotintus garus, todėl patalpoje tyros ne blogai valytos naminės kvapas, o šviežios duonos aromatas.



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 – kaitintuvas | 9 – piltuvas |
| 2 – naminė | 10 – plokštė |
| 3 – naminės
surinktuvas | 11 – tešla |
| 4 – raugalas | 12 – aušintuvas |
| 5 – vamzdelis | 13 – šaltas vanduo |
| 6 – vamzdžio
gabalas | 14 – šalto vandens
tiekimas ir šalto
vandens
nutekėjimas |
| 7 – talpykla | |
| 8 – iš vielos nupintas
krepšys | |

4 būdas



6 pav.

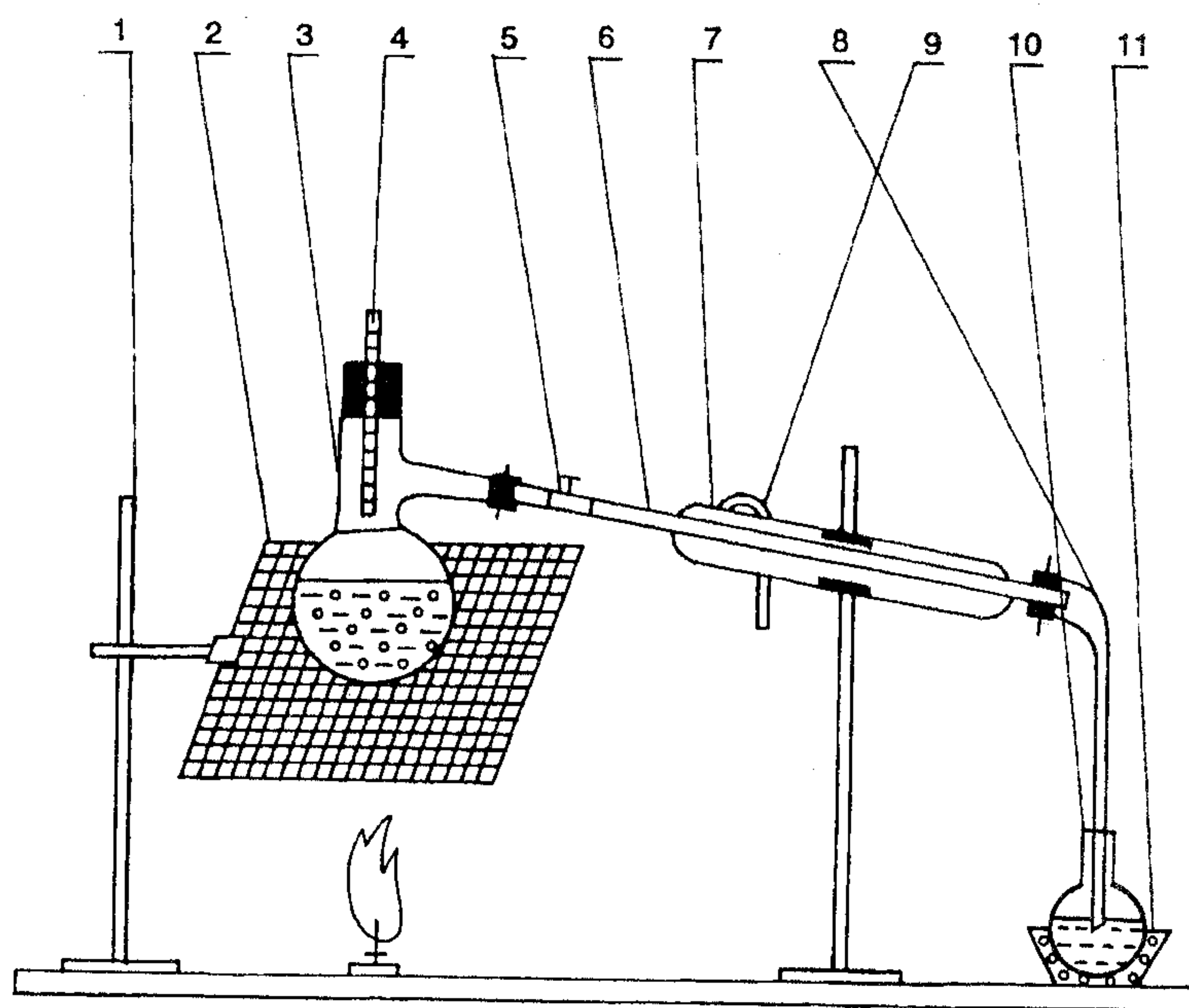
Toks aparatas naminei varyti daromas iš paprasto greitavirio (greitpuodžio): iš greitavirio 1 dangčio važtuvai išimami, o jų vieton įsraudžiami kamščiai vamzdeliui 3 ir termometrai 2. Vamzdelis 3 su čiaupu 4 yra sujungtas su priverstinio aušinimo sistema 5, kuria teka vanduo (vandens įtekėjimo ir ištekėjimo kryptys parodytos schemoje). Kuo vanduo šaltesnis, tuo aparatas veikia našiau. Aušintuvas stikliniu vamzdžiu 5 sujungtas su kolba 6. Vamzdelis yra ilgu siauru galu, kuris kolbos dugną turi beveik siekti, tačiau neliesti.

Į kolbą 5 įpilama 3–4 cm storio virinto vandens sluoksnis, į kurį panardinamas siaurasis stiklinio vamzdelio galas – šitaip atsiranda vandens uždoris. Tada kolba įstatoma į talpyklą, pripiltą šalto vandens. Prieš

pradedant varyti naminę, aušintuvą 5 žarnomis sujungia su vandentiekio čiaupu, kurį atsuka ir paleidžia vandenį. Tada, palengva didinant liepsnos kaitrumą, raugalą imama kaitinti, kol jis pradeda virti. Raugalui užvirus, liepsna sumažinama, kad jis virtų tolygiai.

Kai kolba 6 prisipildo maždaug iki pusės, ją nuleidžia taip, kad aušintuvo vamzdelio galas nebūtų paniręs į naminę, ir tada naminė varoma nenaudojant vandens uždorio. Baigus varyti naminę, kaitintuvas išjungiamas, aparatas išmontuojamas, visos talpyklos ir vamzdžiai išplaunami.

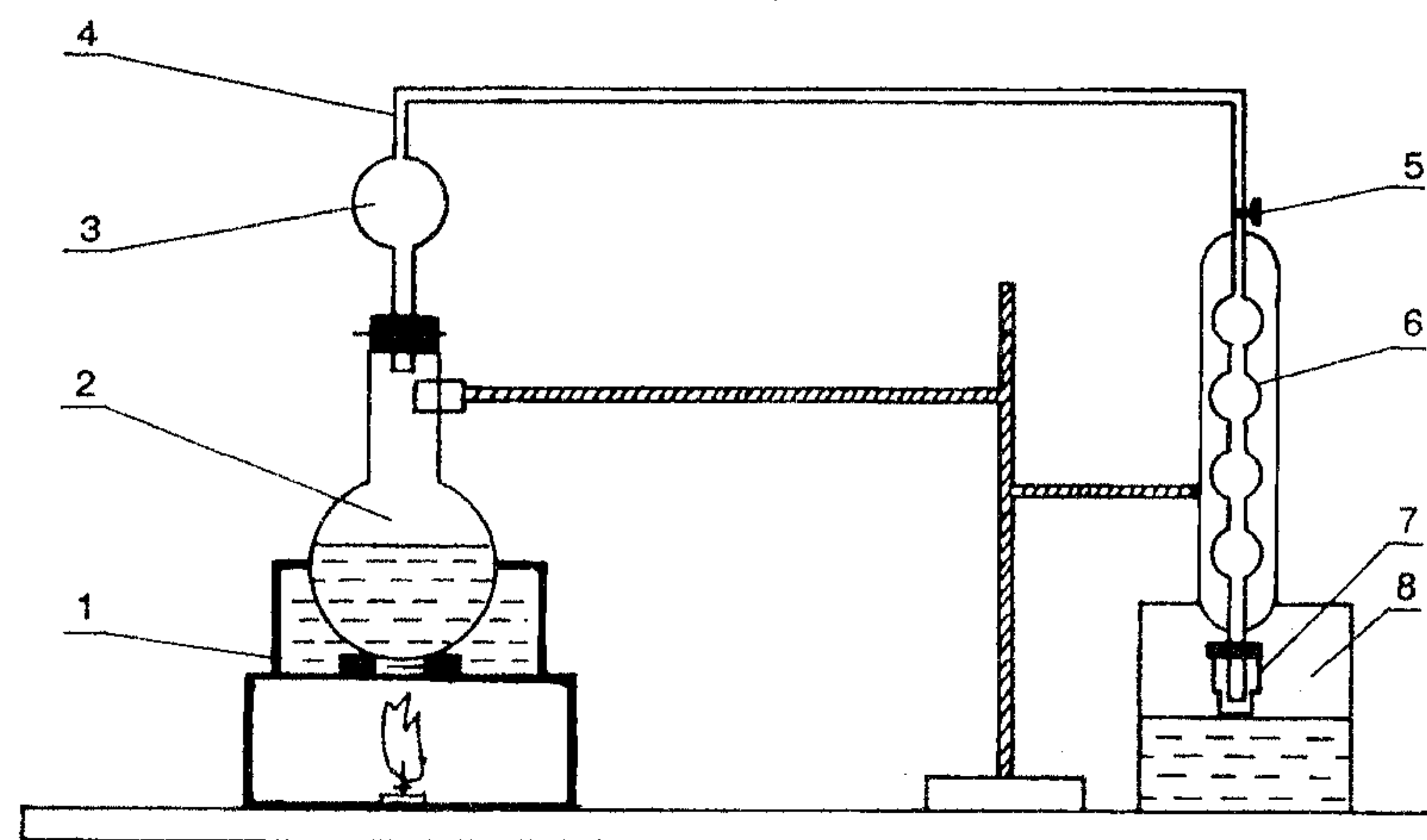
5 būdas



7 pav.

Šis aparatas naudojamas naminę iš raugalo ar aromatinių tirpalų varant nedideliais kiekiais (0,2–0,5 l). Ant asbesto tinklelio 2, suspausto stovo 1 laikiklio, padedama kolba 3, į kurios angas įsraudžiami kamščiai. Į viršutinio kamščio skylę įkišamas termometras 4, o į šoninio kamščio skylę įstatomas vamzdelis 6 (su čiaupu 5), kuris kolbą jungia su aušintuvu 7. Kolba pasirenkama tokio dydžio, kad skystis, iš kurio varote naminę, užimtų 2/3 jos tūrio.

6 būdas

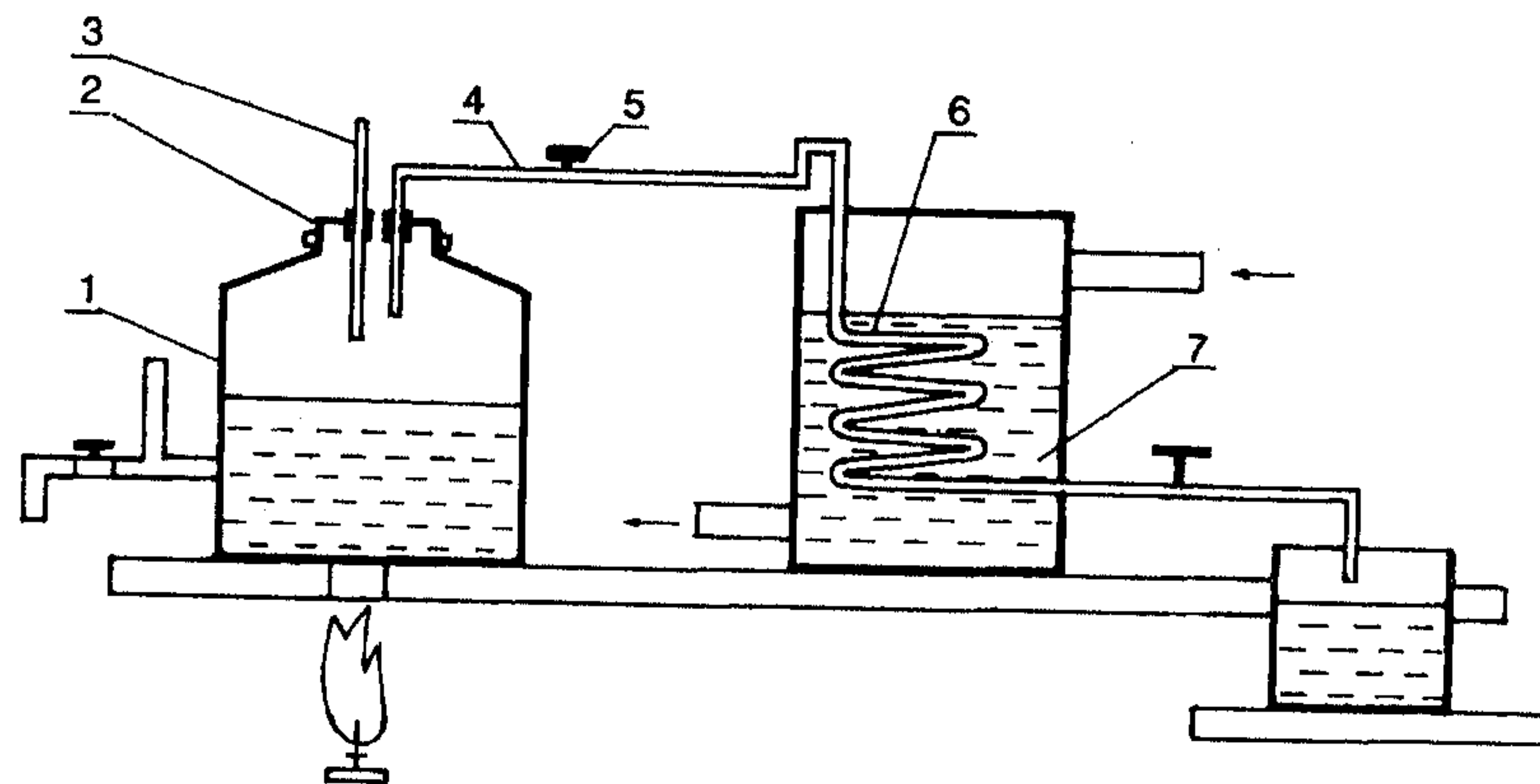


8 pav.

Šiame aparate naudojama vandens vonia 1, lašų rinktuve 3 ir ypatingos rūšies priverstinis vandens aušintuvas 6. Kolbą 2 įdėjus į talpą su vandeniu 1, gaunama vandens vonia. Į kolbą 2 dedama keramikos šukių,

kad raugas tolygiai virtų. Lašų rinktuvė 3 gaudo skysčio lašus, kurie kartu su garais pakliūva į vamzdį, todėl sirupo koncentracija didėja. Vandens tekėjimo kryptys aušintuve 6 parodytos schemoje.

7 būdas



9 pav.

Rusijoje labiausiai paplitęs būtent šios konstrukcijos aparatas naminei varyti. Jis vadinamas distiliavimo aparatu arba distiliavimo aparatu su gyvatuku.

Distiliavimo aparatas yra sudarytas iš didelės talpos 1, uždengiamos dangčiu 2, į kurį įstatomas termometras 3 bei vamzdelis 4 su čiaupu 5. Vamzdelis jungiasi su gyvatuku 6, panardintu į talpą 7, pripiltą šalto vandens. Per talpą 7 vanduo turi tekėti. Minėto aparato našumas yra 0,6–0,8 l naminės per valandą. Vieną kartą išvarius, gaunama 32°–42° naminė.

Į talpą 1 įpilama vandens (ne daugiau nei 2/3 jos tūrio) ir užvirinama. Dažnai yra daroma tokia klaida: kai mišinys pradeda virti (t. y. jo temperatūra būna 78°C) ir pernelyg intensyviai kaitinamas, raugas patenka į vamzdį ir naminės varymas liaujasi. Kad aparatas vėl veiktų, reikia išplauti vamzdį.

Kai raugas įkais, ir jo temperatūra bus 80°C, liepsna sumažinama tiek, kad raugas pradėtų virti tolygiai ir jį būtų galima bet kada „suvaldyti“.

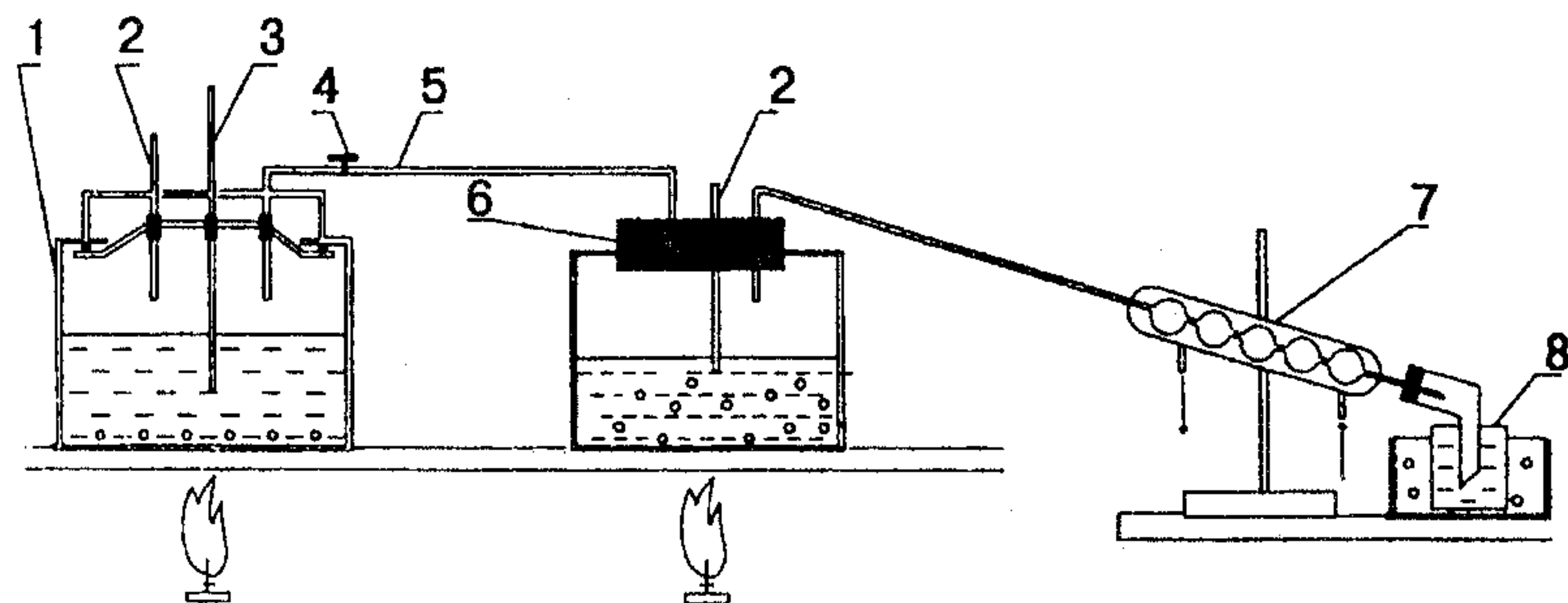
Kai raugas įkaista iki 98,5°C temperatūros, tai rodo, kad raugale alkoholio jau beveik nėra ir intensyviai pradėjo garuoti fuzelis. Taigi, raugalo temperatūrai esant 98,5°C naminės varymą reikia nutraukti. Varymą galima nutraukti ir raugalui mažiau įkaitus, tačiau tuomet raugale liks dalis alkoholio, o fuzelio kiekis sumažės.

Montuojant aukščiau aprašytą aparatą, talpą 1 gali atstoti bidonas pienui, kanistras, ketinis puodas, greitpuodis ir kt.

8 būdas

Šiame aparate matome papildomą talpą pripiltą vandens, kuri naudojama naminei valyti ir jos koncentracijai didinti. Jis yra sudarytas iš talpos 1, dviejų termometrų 2, vamzdelio 3, kuris atstoja apsauginį vožtuvą, įeigu slėgimas pernelyg padidėtų, vamzdelio 5 su jame įtaisytu čiaupu 4, kitos talpos 6, aušintuvo 7 ir kolbos 8, į kurią teka naminė.

Jeigu pasigaminsite šį aparatą, tai procedūras atlikite tokia tvarka: pirmiausia pašildykite į talpą 6 įpiltą



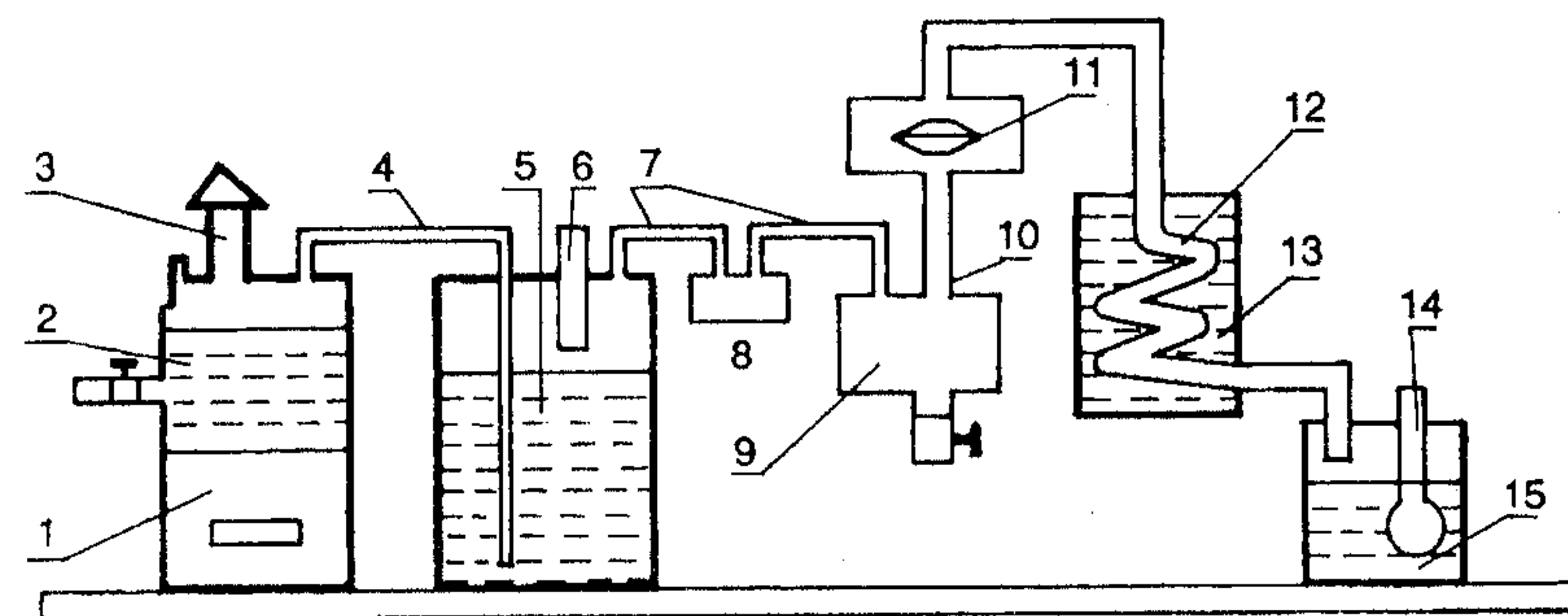
10 pav.

vandenį, tada kaitinkite talpoje 1 esančią žaliavą ir pradėkite varyti naminę. Alkoholiu prisotinti garai keliauja per talpą 6, kurioje esančio vandens temperatūra turi būti 80–82°C (spiritas užverda įkaitęs ligi 78°C). Garams skverbiantis per vandenį, alkoholio ir vandens garų mišinio komponentas – vandens garai – kondensuojasi ir lieka talpoje 6, o naminės garų koncentracija didėja. Tada alkoholio garai patenka į aušintuvą 7 ir susikondensavę teka į kolbą 8.

Suprantama, kad tam tikra alkoholio garų dalis kondensuojasi talpykloje 6, todėl čia esantis vanduo atskiedžiamas alkoholiu. Baigę varyti naminę, vandenį iš talpos 6 supilkite į talpą 1 ir dar sykį išvarkite.

9 būdas

Šios konstrukcijos aparate raugalas kaitinamas garais, o spiritas valomas dviejose papildomose talpose. 11 pav. parodytas aparato dalis 1, 2 ir 3, gali atstoti bet



11 pav.

1 – pakura, 2 – talpykla vandeniui, 3 – vamzdis, 4 – vamzdynas vandens garams, 5 – raugalo talpa, 6 – termometras, 7 – vamzdynas spirito garams, 8 – stiklainis, 9 – garo rezervuaras, 10 – vamzdis, kuriuo garai keliauja į filtrą, 11 – filtras su varinėmis plokštelėmis, 12 – gyvatukinis vamzdynas, 13 – aušintuvas, 14 – areometras, 15 – naminės rinktuvas.

koks kitas agregatas, tinkamas tiekti pakankamą vandens garų kiekį.

Vamzdynas 4 turi būti išlankstytas kaip gyvatukas. Jis kaitinamas dujų degikliu, todėl garai stumiami toliau. Skverbdamiesi per raugalą į talpą 5, garai prisotina alkoholiu. Kai raugalas pernelyg įkaista, jis gali plūstelėti į vamzdyną. Jeigu prie vamzdžio, kuriuo raugalas gali nutekėti, pritaisykite stiklainį, tai raugalas subėgs į šį stiklainį ir toliau netekės. Šiam tikslui galite

.....

naudoti paprasčiausią 3 l stiklainį: jį dangteliu sandariai uždarykite, dangtelyje išpjaukite dvi skylės, į kurias įstatysite vamzdelius.

Garų rezervuaras 9 – tai talpa su dangteliu, į kuri įkišami vamzdžiai 7 ir 10. Pageidautina, kad apatinėje garų rezervuaro dalyje būtų įrengta išleidimo anga su čiaupu. Garų rezervuare iš dalies kondensuojasi fuzelis, kuris suteka į rezervuaro dugną.

Filtru 11 – tai talpa, sujungta su vamzdžiais 10 ir 12, su dangteliu ir sulituotomis varinėmis plokštelėmis. Ant plokštelių sienelių kondensuojasi fuzelis, kuris vamzdžiu 10 teka ant garų rezervuaro 9 dugno, o išvalyti alkoholio garai, perėję gyvatuką 12, taip pat kondensuojasi ir srovena į rinktuvą 15. Filtro plokštelėms geriausiai tinka mušamojo muzikinio instrumento – lėkščių – bronziniai skrituliai.

Naminės koncentracijai nustatyti tinka areometrų rinkinys, kurių skalės padalos yra nuo 0,8 ligi 1,0.



.....

II. NAMINĖS VALYMAS

Naminė – tai mišinys, sudarytas ne tik iš etilo alkoholio ir vandens, bet ir iš įvairių priemaišų, kurias būtina atskirti bei pašalinti. Kiekvienai nepageidautinai medžiagai pašalinti naudojamas tam tikras valymo metodas, tačiau dažniausiai pasitenkinama į naminę įberiant kalio permanganato ir medžio anglies. Jeigu minėti naminės valymo būdai taikomi teisingai, tai iš geros žaliavos išvaryta naminė būna labai kokybiška („skaidri lyg krištolas“). Jeigu tokią naminę išvarytumėte pagal „ypatingą“ receptą, tai tokio „gėrimo“ apskritai nebūtų galima nusipirkti už jokių pinigų.

Pateikiame keletą senoviškų būdų naminei valyti:

„Kaip pagerinti prastą degtinės skonį“

Prieš naminės varymą, atsižvelgdami į katilo dydį, įberkite nuo trijų ligi šešių saujų persijotų beržo malkų pelenų, sumaišytų su keliomis saujomis druskos. Antrą kartą naminę varykite be pelenų ir be druskos.

„Kaip nuslopinti blogą naminės aromatą“

Į 6 l naminės įpilkite 1 l šviežio pieno ir varykite taip, kad srūtų skaidri naminė.

Arba: į 12,3 l naminės suberkite 400 g beržinių malkų anglių. Laikykite tol, kol visi angliukai nugrims, o

.....

.....
naminė pasidarys skaidri. Tada naminę nupilkite, santykiu 2:1 atskieskite vandeniu (viena dalis – vandens), įberkite 800 g razinų ir dar kartą išvarkite.

Norėdami pasiruošti visiškai išvalytos naminės, turėsite ją chemiškai valyti, dar sykį specialiu būdu varyti, filtruoti ir palikti stovėti. Kad ir koku būdu valytumėte naminę, visada turite imti kambario temperatūros naminę, gautą po pirmojo varymo, nes priemaišas iš labai koncentruoto spirito sunkoka išskirti, o spiritui esant karštam, kai kurių medžiagų apskritai neįmanoma išvalyti. Paskui naminė maišoma su kalio permanganato tirpalu: 1–2 g kalio permanganato imama 1 l naminės (reikiamą kalio permanganato kiekį iš anksto reikia ištirpinti mažame virinto vandens kiekyje). Tada tirpalas pilamas į naminę, kruopščiai išmaišoma ir paliekama, kol iškrenta nuosėdos ir naminė nuskaidėja (8–10 valandų). Paskui naminė iškošiama per marlę ir specialiu būdu dar sykį išvaroma.

Distiliuojant labai koncentruotą naminę, pagal 1 lentelėje išdėstytus duomenis, naminė skiedžiama vandeniu, kol jos koncentracija pasidaro 40–45°. Po to naminė supilama į katilą ir labai intensyviai kaitinama iki 60°C temperatūros, o tada palengva šildoma, kol įkaista ligi virimo temperatūros, t. y. iki 83,5–84,5°C.

Pirma gauta frakcija (t. y. atskirtoji skysčių mišinio dalis), kurios tūris būna 3–8%, skaičiuojant nuo alkoholio tūrio (1 l 45° nevalyto spirito yra 40 ml), naudojama tik techniniams poreikiams. Šioje frakcijoje yra lakiųjų priemaišų.

.....

.....
Antroji frakcija ima skirtis naminę intensyviai kaitinant iki 96–97°C temperatūros. Iš pastarosios frakcijos ir sutaisomi gėrimai.

Trečioji frakcija – tai nedidelės koncentracijos alkoholis, prisotintas fuzelio (1 l nevalyto spirito būna 60–80 ml šalutinių spirito varymo produktų). Pasiryžėliai trečiąją frakciją gali išvaryti dar kartą.

Atlikus distiliavimą, naminė valoma ją leidžiant per įvairius filtrus. Visų geriausia naminę dar sykį praskiesti iki 40–45°. Daugelis degtindarių tenkinasi naminę filtruodami aktyviaja anglimi, kurios galima nusipirkti vaistinėse. Kur kas paprastesnė išeitis – naudoti pačių pasigamintas medžio anglys. Kad medžio anglys geriau sugertų priemaišas, galite taikyti šiuos pirminio medienos ruošimo būdus:

- prieš degdami anglys, nuo medžio nulupkite žievę,
- iš trinkų išpjaustrykite šakas,
- trinkoms išmuškite šerdis.

Be to, anglių neruoškite iš trinkų, supjautų iš senų medžių (kurių amžius daugiau nei 50 metų).

Medžio anglių absorbcija (sugėrimas) priklauso nuo medžio rūšies. Čia pateikiame medžių sąrašą (pirmosios medžio rūšies absorbcija didžiausia, paskutinės – mažiausia): bukas, beržas, pušis, liepa, eglė, ąžuolas, drebulė (epušė), alksnis ir tuopa. Pirmųjų keturių rūšių medžiai yra brangūs ir kadaise naudoti tik ruošiant ypač kokybišką degtinę. Medžio anglys gaminamos taip: sukuriamas laužas, o kai malkos sudega, tačiau laužas

.....

.....

dar kaip reikiant tvoskia karščiu, anglys sukraunamos į talpą, pelenai nupučiami. Tada talpa sandariai uždaroma ir laukiama, kol anglys išblėsta. Tuomet jos išimamos, atvėsinaamos, porupiai sugrūdamos ir sijojaamos.

Anglis užpila namine (1 l naminės imama 50 g anglių) ir, skystį 3–4 kartus per dieną suplakdami, palieka stovėti. Po trijų savačių naminė dar palaikoma savaitę, bet jau nesuplakama. Po to naminę iškošia per flanelę.

Naudojamas ir toks valymo būdas: į naminės indą įberkite 400 g kokybiškų razinų, suberkite 35 g smulkiai supjaustytų našlaitės šaknų ir palaikykite 12 dienų. Tada naminę iškoškite per flanelę. Šitokį spiritą skieskite tik šaltu virintu vandeniu, nes antraip spiritas pa-
bala.

Aromatinei naminei valyti naudojami sudėtingesnės konstrukcijos filtrai. Tokie filtrai gaminami iš medžiagos, vatos, smėlio ar medžio anglies. Audeklo filtras daromas iš standžios medžiagos, iš kurios siuvamas kūgio formos maišas. Smėlio filtras ruošiamas iš švraus rupiojo smėlio, sijojamo per sieta (jo akutės dydis – 1 mm). Išsijotas smėlis plaunamas tekančiu vandeniu, o paskui 30–40 minučių virinamas ar kaitinamas. Šitaip apdorotas smėlis iki panaudojimo laikomas sandariame inde.

Sudėtinis filtras montuojamas taip: į nemetalinį piltuvą dedamas dvigubas marlės sluoksnis, ant kurio supilamas 20–30 mm storio paruošto smėlio klo-

.....

.....

das, o pastarasis užtiesiamas antru marlės sluoksniu. Šiuo filtru per valandą galėsite išvalyti maždaug 1 l naminės. Smėlį gali atstoti grūstos anglys, subertos į maišelį (vietoj apatinio marlės sluoksnio imkite audeklą).



III. NAMINĖS, SPIRITO IR DEGTINIŲ SALDINIMAS

Saldinimui naudojamas sirupas, kuris ruošiamas 1 kg cukraus verdant 1 l vandens (putas graibykite tol, kol jos kils). Paskui sirupą ataušinkite ir laikykite dvi savaites, kad jame likęs smulkusis „dumblas“ nusėstų į dugną.

Spiritą maišant su sirupu ar medumi, išsiskiria dujos, gautas mišinys ima šilti. Kai dujos liausis išsiskirti, procesas bus baigtas. Tada į mišinį įmetama keletas aktyviosios anglies gabalėlių ir kruopščiai išmaišoma. 1–2 valandas palaikoma kambario temperatūros patalpoje ir paskui košiama per tankų audinį. Gėrimą išpilsto į butelius ir 3–4 paras laiko 3–4°C temperatūroje. Atlikus šias procedūras, degtinė įgauna malonų skonį, o spirito prieskonis beveik pradingsta.

Naminei saldinti tinka ir uogienė: 3 l naminės imkite 3–4 šaukštelių uogienės.



IV. NAMINĖS, SPIRITO IR DEGTINIŲ SPALVINIMAS

Jeigu kroką (Crocus) užpilsite degtine ir į mišinį įpilsite šiek tiek vaivorų, girtuoklių (Vaccinium uliginosum) arba mėlynių sulčių bei palaikysite, tai užpilas įgaus gelsvai rausvą spalvą. Kai kas degtine užpila ne visiškai sunokusio apelsino žieveles, pomerantinio citrinmedžio (Citrus aurantium) žieveles arba graikinio riešuto vidines pertvareles.

Geltona spalva, kaip ir auksaspalvė, gėrimas nudažomas naudojant kroką, kuris tinka norint gauti pačius įvairiausius geltonos spalvos atspalvius. Geltonos spalvos gėrimo pasiruošite namine užpylę melisą (Melissa), veroniką (Veronica) arba mėtą (Mentha), o taip pat petražolės, krieno (Armoracia) arba saliero (Apium) lapus. Kai kada spiritas varomas su kroku, o gauta esencija laikoma tamsioje vietoje ir sandariai užkimštame butelyje.

Jeigu džiovintas mėlynių uogas užpilsite spiritu, tai turėsite raudonos spalvos gėrimo. Šiai spalvai gauti dar pasitelkiamas karmino (raudonos spalvos maistiniai dažai) ir vyno akmens (kalio vandenilio tartratas) mišinys (ruošiamas komponentus maišant santykiu 6:1), kuris sutrinamas į miltelius ir ištirpinamas karštame vandenyje. Pagamintas tirpalas iškošiamas ir maišomas su degtine.

.....

Skaisčiai raudoną spalvą gausite 4 g maistinių dažų sumaišę su 4 g išvalytų vyno akmens miltelių, mišinį virindami 1,1 litro vandens. Skystį palikite nusistoti, iškoškite per marlę ir laikykite, kol jo prisireiks. Šiuo tirpalu spiritą galėsite dažyti įvairių atspalvių skaisčiai raudona spalva – kuo daugiau dažų įpilsite, tuo gėrimo spalva bus ryškesnė.

Violetinė spalva. Karminu šiek tiek dažytą spiritą koškite per ožiažolės (*Pimpinella*) arba kraujažolės (*Achillea*) žiedus. Į karminu nuspalvintą spiritą galite įlašinti keletą koncentruoto mėlynių arba santalmedžio (*Santalum*) nuoviro lašų. O dar paprastesnis būdas – spiritu užpilkite saulėgrąžų sėklas.

Šviesiai mėlyna spalva. Degtinę koškite per ožiažolės arba kraujažolės žiedus.

Žydra spalva degtinė nusidažys degtine užpylus rugiagėlių žiedus.

Įvairius geltonos, raudonos ir violetinės spalvos atspalvius gausite į naminę įmaišę skirtingų rūšių uogienų.

Žalia spalva. Tris keturias saujas builio (*Anthriscus*) sugrūskite, padėkite ant plono audeklo, jį įstatykite į piltuvą, ir koškite degtinę. Be to, degtine galite užpilti juodųjų serbentų lapus, maišyti ją su sultimis, išspaustomis iš petražolės lapų bei svogūnų laiškų. Jeigu naudosite šviežius svogūnų laiškus, tai juos nuplaukite, sumeskite į karštą vandenį ir du kartus užvirinkite. Paskui sudėkite į šaltą vandenį, per audeklą iš laiškų išspauskite sultis, kurias sidabriname samtelyje virkite tol, kol

.....

.....

jų sumažės per pusę. Užbaigę visas šias procedūras, būsite pasiruošę žalių dažų.

Ruda spalva. Variniame dubenėlyje ištirpinkite smulkų cukrų ir kaitinkite kol cukrus patamsės. Gautą masę atskieskite karštu vandeniu arba šildytu spiritu ir laikykite stikliniame sandariai uždarytame inde.

Šviesiai ruda spalva. Norėdami gauti šviesiai rudos spalvos naminės, varydami naminę, į raugalą įdėkite miškinės sidabražolės (*Potentilla erecta*) šaknų.

Naminę dažyti geriausia pirmiau ją pasaldinus, kad paskui gėrimo spalva nepakistų ir jis nesusidrumstų.



V. AROMATINIMAS IR SKANINIMAS

Norėdami naminei suteikti kvapą ir ypatingą skonį, galite naudoti bemaž visas valgomasias uogas bei vaisius, prieskonius, kai kurias žoleles, žiedus ir šakneles. Augalus gėrimų aromatinimui degtindariai ruošia iš anksto, džiovina juos ir laiko sandariuose induose. Patogiau atsargas ruošti ne iš džiovintų augalų, o iš jų gaminti užpilus ar nuovirus, kurie užima mažiau vietos ir geriau išsilaiko.

Aromatingosios medžiagos, naudojant tirpiklius – spiritą ar vandenį – išskiriamos iš augalinės žaliavos. Prieš apdorojimą žaliavą būtina susmulkinti. Pats paprasčiausias būdas minėtoms medžiagoms išskirti – žaliavą užpilti spiritu. Atlikus šią procedūrą ir palikus užpilą stovėti, naminė maišosi su aromatinėmis medžiagomis, kinta jos skonis. Žaliava, užpilta spiritu, laikoma, kol visos aromatingosios augalo medžiagos ištirps spirite.

Tirpalas kartkartėmis perkošiamas. Paskui juo vėl užpilama žaliava ir inde suplakama. Augaluose esančios aromatinės medžiagos geriausiai tirpsta tuomet, kai žaliava užpilama 45–50° tirpikliu. Jei naminė yra didesnės koncentracijos (tai nustatoma areometru), tuomet tirpalas, pagal 1 lentelėje pateiktus duomenis, yra

skiedžiamas. Tam tikrais laiko tarpais žaliavą vis keičiant šviežia ir ją užpilant ta pačia namine, gaunamas didesnės koncentracijos užpilas. Tą patį tikslą galite pasiekti žaliavą virindami sandariai uždarytame inde ir paskui nuovirą palikdami nusistovėti. Virti tektų 10–15 minučių.

Ruošdami antpilą sugaišite nuo 3 iki 5 savaitių: gaminimo trukmė priklauso nuo žaliavos rūšies ir gamybos metu naudojamų temperatūrų. Jeigu užpilą pakaitinsite iki 50–60°C, tai kai kurių rūšių žaliava pritrauks per 5–8 dienas. Toks užpilas vadinamas „skubčiu“. Butelius, į kuriuos supilstėte gėrimą su žaliava, sustatykite ant medinių sijelių, įtaisytų į vandens pripiltą katilą, pakaitinkite ir pasitiekite neblogą užpilą.

Varydami nuovirus, galite pasiruošti koncentruotų tirpalų, labai prisotintų aromatinėmis medžiagomis bei eteriniais aliejais. Pastarosios medžiagos gėrimo skonio beveik nepakeičia, tačiau suteikia pageidaujamą aromatą.

Norėdami suteikti aromatą, galite pervaryti ne tik nuovirus, bet ir užpilus: paimkite kokio nors prieskonio, smulkiai sugrūskite, užpilkite verdančiu vandeniu (400 g prieskonio imkite 3,5 l vandens), sandariai uždarykite ir palikite parą pastovėti. Tada įpilkite dar 2,5 l vandens ir varykite, kol vis dar bus jaučiamas prieskonio kvapas. Paskui įberkite šviežių prieskonių ir dar kartą pervarykite. Pastarąją procedūrą galite pakartoti ir trečią kartą. Toks vanduo vadinamas tris kartus valytu.

.....

Jeigu 200 g šio vandens įpilsite į 1,2 l naminės, tai gėrimo skonis primins naminės skonį, kurią varant į raugą buvo įdėta prieskonių.

Jeigu augalų ir prieskonių maišysite į raugalą, tai varant naminę aromatas bus vos juntamas. Kad kvapas būtų stipresnis, vandeniui, kuriuo atskiedžiate raugalą, iš pradžių užpilkite jūsų išsirinktus prieskonius ir palikite pastovėti. Iš prieskonių galite išsivirti nuoviro ir tada juo atskiesti raugalą.

Raugalą ruošiant rekomenduojame naudoti aromatinių vandenį ir aromatinės priemonės dėti į garų rezervuarą, parodytą 11 pav. Šitaip išvartai naminei bus būdingas neišsivadėjantis kvapas, o nemalonaus fuzelio aromato neliks nė ženklo. Aromatingai naminei išvaryti pageidautina tarp pakuros ir talpos, talpos ir garų rezervuaro įtaisyti ne tiesius vamzdžius, o gyvatus ir juos papildomai šildyti. Galite šildyti ir garų rezervuarą, jeigu jis metalinis. Šis procesas – tai aromatinių priemonių šutinimas perkaitintu ir alkoholio prisotintu garu.

Varydami užpilus, galėsite pasiruošti didelės spirito koncentracijos aromatinių gėrimų. Norint naminei suteikti pageidaujamą skonį, po išvartymo ji maišoma su užpilais, paruoštais iš tų pačių augalų, o pati naminė tuo tarpu dar paliekama stovėti. Pavyzdžiui, naminę, kuria buvo užpiltos citrinos žievelės, išvarius, ji dar sykį užpilama ant šviežių citrinų žievelių.

Prieskonių, naudojamų naminės skoniui pagerinti, kiekiai nurodyti 2 lentelėje. Stipriuose gėrimuose prie-

.....

.....

skoniai intensyviai tirpsta, todėl naminės skonis visiškai pakinta. Aromatinės priemonės gali atstoti ir kvapniosios bei iš vaisių pagamintos arbatos.



VI. AREOMETRAS

Norint nustatyti, kiek procentų alkoholio yra tūrio vienetė, t. y. vadinamąjį gėrimo „stiprumą“, tenka specialiu prietaisu – areometru – matuoti lyginamąjį skystio svorį ir po to pažiūrėjus į 3 lentelę sužinoti, kiek skystyje yra alkoholio.

Areometras – tai stiklinis į apačią platėjantis vamzdelis, kurio gale yra stiklinis rutuliukas, užpildytas mažyčiais plieniniais šratukais. Viršutinė areometro dalis yra iš plono stiklo, todėl šį prietaisą reikia saugoti kaip savo akį ir laikyti jį specialiaime dėkle.

Lyginamajam misos svoriui matuoti reikalingas areometras, kurio skalė nuo 1,000 ligi 1,080, o naminės lyginamajam svoriui – areometras su skale 0,820–0,880–0,940; 0,940–1,00.

Areometrą galite ir patys pasigaminti: į 60–80 mm ilgio mėgintuvėlį įdėkite mažą sunkų svarelį (šratą, švino gabalėlius) ir mėgintuvėlį uždarykite kamščiu, į jį įstatydami ploną medinį 100–150 mm strypelį. Mėgintuvėlį panardina į 20°C temperatūros distiliuoto vandens pripiltą indą ir kaitaliodami svarelį masę nutaiko taip, kad plonasis medinis strypelis beveik panirtų į vandenį, ir tokioje padėtyje strypelyje padaro įpjovą. Paskui 80 cm³ distiliuoto vandens ištirpina 20 g cukraus ir į šį tirpalą panardina mėgintuvėlį (dabar plonasis strypelis

kyšo iš vandens). Šioje padėtyje strypelyje daroma kita įpjova. Atstumą tarp dviejų įpjovų strypelyje dalina į 10 lygių dalių – taip pagaminamas prietaisas, kurio kiekviena padala atitinka 2% cukraus koncentraciją. Matuojant skaičiuojamos padalos virš panirimo lygio. Taip pat daromas areometras naminei, tik atliekant kalibravimą reikalingas 40° arba 80° koncentracijos spirito tirpalas.



VII. „PAPRASTOSIOS“ NAMINĖS

NAMINĖ, IŠVAROMA PER 2 VALANDAS

10 kg cukraus, 100 g mielių, 3 l pieno, 30–40 l vandens. Visus komponentus supilkite į skalbimo mašiną. Tada įjunkite mašiną ir sukite 2 valandas. Po to palikite nusistoti ir išvarkite.

NAMINĖ, IŠVAROMA PER PARĄ

5 kg cukraus, 500 g mielių, 1 l pieno, 1 kg žirnių. Šiuos komponentus užpilkite 15 l šilto vandens ir palikite 1 parai, o paskui išvarkite. Išeiga – 5 l.

NAMINĖ, IŠVAROMA PER PARĄ (antrasis būdas)

5 kg cukraus, 500 g mielių, 3 stiklinės pieno, 4 su-
raikyti kepaliukai duonos, sugrūdamos 25 vidutinio dy-
džio bulvės, visa tai užpilama 25 l šilto virinto vandens
ir išmaišoma. Laikykite 1 parą, paskui išvarkite.

NAMINĖ IŠ CUKRAUS

6 kg cukraus, 200 g mielių, užpilama 30 l šilto van-
dens ir kruopščiai išmaišoma. Įdėkite ryšuliuką džio-
vintų krapų bei serbentų lapų, kad naminė įgautų kva-

pą. Šiltoje patalpoje rauginkite 6–7 dienas, tada išvary-
kite. Išeiga – 6 l.

Dažną išgirsi tvirtinant, kad iš 1 kg cukraus esą ga-
lima gauti 1 l naminės. Jeigu naudosite našius apara-
tus naminei varyti, tai iš 7 kg cukraus išsivarysite 10 l
kokybiškos naminės. Papildomo cukraus kiekio šiuo
atveju nereikia, nes tas cukrus vis tiek virs atliekomis.

NAMINĖ IŠ KRAKMOLO

10 kg krakmolo atskieskite 20 l vandens ir užvirinkite
kaip kisielių. Įdėkite 500 g mielių, įberkite 1 kg cukraus ir
rauginkite 3–5 dienas. Paskui išvarkite. Išeiga – 11 l.

NAMINĖ IŠ SIRUPO

6 l bet kokio sirupo atskiedžiama 30 l vandens, įmai-
šoma 200 g mielių ir rauginama 7 dienas. Išeiga – 7 l.

NAMINĖ IŠ POMIDORŲ PASTOS

1 l pomidorų pastos išmaišykite 30 l vandens, įpil-
kite 0,5 l alaus ir įberkite 10 kg cukraus. Šiltoje patal-
poje rauginkite tol, kol mišinys įrūgs, o tada išvarkite.
Išeiga yra 7–8 l.

NAMINĖ IŠ MEDAUS

3 kg medaus ištirpinkite 27 litruose vandens, įpilki-
te 3 l sirupo, įdėkite 300 g mielių. Rauginkite 7 dienas,
tada išvarkite. Išeiga – 7 l.

NAMINĖ IŠ UOGIENĖS

6 l pradėjusios rūgti uogienės atskieskite 30 l šilto vandens, įmaišykite 200 g mielių ir įberkite 3 kg cukraus. Tamsioje patalpoje rauginkite 3–5 dienas, o paskui išvarkite. Išėiga – 9 l. Jeigu cukraus neįbersite, tai išėiga bus 6 l.

NAMINĖ IŠ SALDAINIŲ

5 kg saldainių su įdaru ištirpinkite 20 litrų vandens. Rauginkite 4–5 dienas, paskui išvarkite. Išėiga – 5 l.

NAMINĖ IŠ CHALVOS

10 kg chalvos išmaišykite 15–20 litrų vandens. Įdėkite 20 g mėtos, kad išnyktų chalvos kvapas. Rauginkite 8 dienas, o tada išvarkite. Išėiga bus apie 10 l.

NAMINĖ IŠ DŽIOVINTŲ VAISIŲ

2 kg džiovintų obuolių arba kriaušių užpilkite 10 l vandens ir užvirinkite. Tada įberkite 3 kg cukraus bei įdėkite 300 g mielių. Tamsioje patalpoje rauginkite 7 dienas, įmeskite ryšulėlį džiovintų čiobrelių (Thymus) ir išvarkite. Išėiga – 3,5 l.

APELSINŲ SKONIO NAMINĖ

Išdžiovintas apelsinų žievelės (cedrą) užpilkite du kartus varyta namine (santykiu 1:5) ir laikykite 7 die-

nas. Po to atskieskite du kartus mažesniu kiekiu vandens nei sunaudojote naminės. Mišinį išvarkite. Išvartas naminės kiekis turi prilygti pirminiam jos kiekiui. Tada nuo 2–3 apelsinų rūpestingai nulupkite žievelės, užpilkite išvartyta namine. Šiltoje patalpoje laikykite 5–8 dienas, po to perkoškite. Galite šiek tiek pasaldinti.

NAMINĖ IŠ SULČIŲ

9 l parduotuvėje pirktų sulčių, 250–300 g mielių. Tamsioje patalpoje, 20°–24°C temperatūroje rauginama 14 dienų. Kai rūgimas liausis, išvarkite. Išėiga 2–3 l.



VIII. „YPATINGOSIOS“ NAMINĖS

NAMINĖS SU ANYŽIAIS

Naminė su anyžiais Nr. 1 (mėgstamas Petro I gėrimas)

Sugrūskite 200 g anyžiaus sėklų, užpilkite 10 l išvalytos bei du kartus išvartytos naminės ir laikykite 4 savaites, kad pritrauktų. Paskui įpilkite 5 l vandens ir išvarkite. Į išvartą naminę įberkite 200 g sutrintų anyžiaus sėklų ir palaikykite dar 4 savaites, kad pritrauktų. Tada išfiltruokite ir atskieskite minkštu šaltinio vandeniu, kurio imkite 1/3 turimo naminės kiekio.

Naminė su anyžiais Nr. 2

Rupiai sutrinkite 1,2 kg anyžiaus sėklų, užpilkite 6 litrais išvalytos ir du kartus išvartytos naminės. Palaikykite 3 dienas, kad pritrauktų. Tada įpilkite 9 l išvalytos ir du kartus išvartytos naminės. Išvarkite.

Naminė su anyžiais Nr. 3

Sugrūskite 300 anyžiaus sėklų, įberkite 150 g sutrintų krapų sėklų, užpilkite 10 l du kartus vartytos naminės ir laikykite 4 savaites, kad pritrauktų. Praskieskite 5 l vandens ir išvarkite. Išvartytos naminės kiekis turi prilygti pirminiam jos kiekiui, t. y. 10 l. Tada į naminę įmeskite 1–1,5 kg citrinos žievelių, 20 g imbiero, įber-

kite 20 g valgomosios druskos ir laikykite 4–5 savaites, kad pritrauktų. Paskui išfiltruokite.

Naminė su anyžiais Nr. 4

Sugrūskite 400 g anyžiaus sėklų, 50 g kmynų, 40 g našlaitės šaknų, 45 g džiovintų citrinos žievelių ir užpilkite 7,5 l išvalytos bei du kartus išvartytos naminės ir išvarkite.

Naminė su anyžiais Nr. 5

Smulkiai sutrinkite 200 g anyžiaus sėklų, užpilkite jas 5 l du kartus vartytos naminės ir laikykite 15 dienų, kad pritrauktų. Užpilą praskieskite 2,5 l vandens ir varykite tol, kol gausite 2,5 l naminės. Tada pagal skonį pasaldinkite koncentruotu sirupu ir išfiltruokite.

Naminė su anyžiais Nr. 6

1,2 kg rupiai smulkintų anyžiaus sėklų, 2,5 g našlaitės šaknų ir 60 g druskos užpilkite 12,5 l valytos bei du kartus vartytos naminės ir 2 dienas laikykite, kad pritrauktų, o tada išvarkite.

Naminė su anyžiais Nr. 7

Smulkiai sugrūskite 200 g šviežio anyžiaus, užpilkite 12 l du kartus vartytos naminės ir 4 savaites laikykite, kad pritrauktų. Tada, kaitindami silpna ugnimi, išvarkite, kad gautumėte 9–10 l naminės. Iš 1,6 kg cukraus ir 1,2 l vandens išvirkite sirupą, juo pasaldinkite naminę. Sumaišę turėsite baltos spalvos tirpalą. Į jį suleiskite 1 kiaušinio baltymą ir kruopščiai išmaišykite –

mišinys nuskaidrės. Keletą dienų mišinį vienodais laiko tarpais suplakite, o paskui perkoškite.

Naminė su anyžiais Nr. 8

400 g šviežių anyžiaus sėklų, 200 g badijono (Illium), 200 g kalendros, 50 g pankolio (Foeniculum) užpilkite 12 l du kartus varytos naminės, laikykite 4 savaites, kad pritrauktų, paskui išvarkite. Į 10 l gautos naminės įpilkite mišinį, paruoštą iš 1,6 l vandens ir 3,3 kg cukraus, iškoškite.

Naminė su anyžiais Nr. 9

Imkite 400 g anyžiaus, 12,5 l naminės ir kaitinkite silpna ugnimi. Prie gyvatuko galo, pro kurį laša naminė, pririšę 50 g susmulkinto ir suvynioto į audeklą anyžiaus (naminė turi srūti per šį anyžių), išvarkite. Kad naminė nusidažytų žalia spalva, susmulkinkite 50 g džiovintų beržo lapų, suvyniokite į medžiagos skiautėlę ir pririškite prie gyvatuko galo, iš kurio laša naminė.

VYŠNINĖS

Naminė iš vyšnių Nr. 1

Vyšnioms išimkite kauliukus, minkštimą sutrinkite ir sudėkite į indą. Jį pastatykite pošiltėje patalpoje. Vyšnių minkštimą raugindami, indą uždenkite dangčiu ir laikykite 2 dienas, neužmiršdami retkarčiais pamaišyti. Vyšnių kauliukus sugrūskite ir kai vyšnių minkštimas

bus išrūgęs, sumaišę su minkštimu, išvarkite. Tinkama vartoti naminė bus bespalvė. Kai varant naminę, ji ims tekėti neskaidri, ją rinkite į atskirą indą. Drumstą naminę galima išvartyti dar kartą. Vyšnių kauliukai išvartai naminei suteikia ypatingą migdolų skonį ir kvapą.

Naminei varyti tinka ir džiovintos vyšnios. Pirmiausia jas užpila karštu vandeniu, o paskui, kai vyšnios išbrinksta, grūda. Toliau viskas daroma taip, kaip aprašyta aukščiau (šiuo atveju rūgimas trunka ilgiau).

Naminė iš vyšnių Nr. 2 (saldžioji)

Vyšnioms išimkite kauliukus, minkštimą sugrūskite ir indą 2 dienoms pastatykite į vėsią patalpą, kad išsiskirtų sultys. Tada minkštimą išspauskite per audeklo skiautę, o išspaudas sumaišykite su grūstais vyšnių kauliukais ir užpilkite 3,5–4,5 l prancūziškos degtinės (žr. atitinkamo varymo būdo aprašymą) bei išvarkite. Gautą naminę atskieskite vyšnių sultimis (santykiu 2:1), pridėkite cukraus, rūpestingai išmaišykite ir išfiltruokite.

Naminė iš vyšnių Nr. 3 (saldžioji)

30–36 l vyšnių išimkite kauliukus, minkštimą išspauskite per medžiagos skiautę arba du kartus sulenktos marlės gabalą. Išspaudas ir vyšnių kauliukus sugrūskite, suberkite į kibirą, užpilkite prancūziška degtine (žr. atitinkamo varymo būdo aprašymą), įpilkite 1,2 l pieno ir išvarkite. Išvartą naminę sumaišykite su vyšnių sultimis ir cukraus pudra bei išfiltruokite (1 l naminės imkite 3 l sulčių ir 500–600 g cukraus pudros).

.....

Naminė iš vyšnių Nr. 4 (saldžioji)

5 l du kartus varytos naminės, 65 g cinamono, 25 g kardamono, 15 g gvazdikėlių, 15 g muskato riešutų, 0,6 l vandens, 4 saujos grūstų vyšnių kauliukų. Varykite tol, kol ims srūti grynas vanduo. Išspauskite šviežių vyšnių sulčių, supilkite į indą ir palikite nusistovėti, o kai tirščiai nusės, perkoškite. Sultis perpilkite į katilą, įberkite cukraus ir virinkite, kol sulčių sumažės 1/3. Tada įberkite cinamono, kardamono sėklų, gvazdikėlių, uždenkite dangčiu ir sumažinę viryklės liepsną, troškinkite (mišinys neturi užvirti), o po to atvėsinkite. 1,2 l sulčių imkite 400 g cukraus, 15 g cinamono, 6 g kardamono ir 10 g gvazdikėlių. Pagamintomis sultimis atskieskite išvartą naminę (santykiu 2:1; viena dalis – naminės), išmaišykite ir išfiltruokite.

Naminė iš vyšnių Nr. 5 (saldžioji)

Naminę išvalykite įbėrę į ją medžio anglių (žr. skyrių, kuriame pateikti naminės valymo metodai). Vyšnių minkštimą ir grūstus vyšnių kauliukus užpilkite namine ir išvarkite. Naminei laikyti paruoštą butelį pripildykite šviežių vyšnių ir užpilkite išvartą naminę taip, kad ji vyšnias užlietų 8 cm storio sluoksniu. Ar užpiltinė jau tinkama vartoti, patirsite pagal jos klampumą: jeigu naminė limpa prie stiklo, tai galite išpilti ją iš butelio ir gerti į sveikatą. Kai kada į šią naminę dedama cukraus (0,6 l naminės imama 100–300 g cukraus).

.....

.....

NAMINĖ IŠ VYNUOGIŲ

Į 10 l vynuogių išspaudų įberkite 5 kg cukraus, įmaišykite 100 g mielių, užpilkite 30 l vandens. 7 dienas laikykite, o paskui 2 kartus išvarkite.

NAMINĖS IŠ KRIAUSIŲ

Naminė iš kriaušių Nr. 1

Išvirkite 10 l aptrešusių kriaušių, įberkite 400 g cukraus, įmaišykite 40–50 g mielių ir užpilkite 1–1,5 l vandens. 7 dienoms pastatykite į šiltą patalpą, o paskui 2 kartus išvarkite.

Naminė iš kriaušių Nr. 2

Indą ligi pusės prikraukite laukinių kriaušių ir palai-kykite – lai jos sutrešta. Paskui kriaušes sugrūskite ir rauginkite 15–20 dienų, o tada 2 kartus išvarkite.

NAMINĖS SU GVAZDIKĖLIAIS

Naminė su gvazdikėliais Nr. 1

100 g smulkiai sugrūstų gvazdikėlių užpilkite 6 l du kartus varytos naminės, butelį sandariai užkimškite ir 7 dienoms pastatykite į šiltą patalpą arba saulėkaitoje, o paskui išvarkite. Iš 2 kg cukraus išvirkite sirupą, juo atskieskite naminę ir laikykite dar parą, tada išfiltruokite.

.....

.....

Naminė su gvazdikėliais Nr. 2

Sugrūskite 800 g gvazdikėlių, 800 g razinų, 100 g gvazdikų ir užpylę 12 l du kartus varytos naminės, laikykite 12 dienų. Paskui išvarkite ir pagal skonį pasaldinkite sirupu.

Naminė su gvazdikėliais Nr. 3

Į butelį įdėkite 10 g gvazdikėlių, užpilkite namine ir laikykite 17 dienų, kad pritrauktų. Paskui atskieskite vandeniui (santykis 2:1; viena dalis – vandens) ir išvarkite, kad gautumėte pradinį naminės kiekį, kuriuo buvotė užpylę gvazdikėlius. Razinas sugrūskite (1 l naminės imkite 50 g razinų), įmeskite gvazdikėlių (1 l naminės skirkite 5 gvazdikėlius) ir, užpylę išvaryta namine, laikykite 14 dienų. Tada perkoškite, įpilkite pieno (1 l imkite 1 šaukštelį) ir išfiltruokite. Galite pasaldinti (1 l naminės - 100 g cukraus).

Naminė su gvazdikėliais Nr. 4

Susmulkinkite 90 g gvazdikėlių, užpilkite juos 12 l naminės ir laikykite 7 dienas, kad pritrauktų. Paskui įberkite 200 g gvazdikėlių ir išvarkite. Saldindami 12 l naminės berkite 400 g cukraus.

NAMINĖS IŠ ŠVENTAGARŠVĖS (Archangelica)

Naminė su šventagaršve Nr. 1

1,2 kg džiovintos šventagaršvės šaknų smulkiai supjaustykite, užpilkite 5 l du kartus varytos naminės, lai-

.....

.....

kykite 3 dienas, kad pritrauktų. Paskui įpilkite 6 l du kartus varytos naminės ir išvarkite.

Naminė su šventagaršve Nr. 2

Sugrūskite 500 g šviežių šventagaršvės sėklų, užpilkite 10 l du kartus varytos naminės ir 3 dienas laikykite, kad pritrauktų. Tada išvarkite. Naminę varykite, kol ji laša skaidri ir neįgauna balzgano atspalvio. Pagal skonį pasaldinkite cukraus sirupu ir išfiltruokite.

Naminė su šventagaršve Nr. 3

120 g šventagaršvės, 100 g cinamono, 100 g kardamono, 50 g citrinos žievelių užpilkite 18 l naminės. Laikykite 4 dienas, kad pritrauktų, o tada išvarkite.

NAMINĖ SU JAZMINAIS

Nuskintus jazminų žiedus (200 g) užpilkite 4 l naminės ir intensyviai kaitindami, išvarkite. Pasaldinkite sirupu ir palikite nusistovėti.

VIRŠKINIMĄ SKATINANTI

NAMINĖ

Sumaišykite 400 g mėtų, 400 g šalavijo (Salvia), 400 g anyžiaus, 100 g miškinės sidabražolės (Potentilla erecta) ir 100 g imbiero. Mišinį užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. Šiltoje patalpoje, kasdien suplakdami, laikykite 21 dieną, o paskui išvarkite.

.....

KAITINTAS ANTPILAS

1–2 l džiovintų citrinos žievelių užpilkite 8–9 l naminės ir laikykite parą, kad pritrauktų, o paskui išvarkite. Smulkiai sugrūskite 100 g cinamono, 35 g gvazdikėlių, 45 g badijono (*Illicium*), 45 g kardamono, 10 g muskato žiedų (toks prieskonis) ir 4 muskato riešutus. Tuomet paruoštą mišinį suberkite į storo stiklo butelį ir užpilkite namine, palikdami tuščią tarpelį. Butelį aplipdykite 6 cm storio tešlos sluoksniu ir sandariai užkimškite. Gerai įkaitinkite orkaitę ir tada ją išjunkite. Į orkaitę įdėkite butelį ir laukite, kol ji visiškai atauš. Šią procedūrą kartokite kokius 8–10 kartų. Kiekvieną sykį butelį apžiūrėkite ir tešlos sluoksnyje atsiradusius plyšius užglaistykite. Galiausiai naminę išfiltruokite ir pagal skonį pasaldinkite sirupu.

NAMINĖ IŠ RAZINŲ

Sumaišykite 800 g razinų, 400 g kardamono ir sugrūskite. Mišinį užpilkite kibiru du kartus varytos naminės ir laikykite 7 dienas, paskui išvarkite.

NAMINĖS SU KARDAMONU

Naminė su kardamonu Nr. 1

Rupiai sugrūskite 800 g kardamono. Mišinį užpilkite 4 l naminės ir laikykite 3 dienas, kad pritrauktų. Paskui įpilkite dar 3,5 l naminės ir išvarkite.

Naminė su kardamonu Nr. 2

50 g kardamono, 25 g anyžiaus, 20 g gvazdikėlių, 15 g šventagaršvės užpilkite 12 l naminės. Laikykite 7 dienas, kad pritrauktų, tuomet išvarkite.

Naminė su kardamonu Nr. 3

100 g kardamono, 1,2 kg citrinos žievelių, 200 g cinamono, 100 g miškinės sidabražolės, 100 g gvazdikėlių, 100 g našlaitės šaknies, 40 g anyžiaus užpilkite 12 l naminės. Laikykite 3 dienas, kad pritrauktų, paskui išvarkite.

NAMINĖS IŠ BULVIŲ

Naminė iš bulvių Nr. 1

Nuplaukite ir sutarkuokite 10 kg bulvių. Tada sumalkite 6 kg avižų, užpilkite avižinius miltus verdančiu vandeniu ir kruopščiai išmaišykite. Maišydami, dalimis dėkite tarkuotas bulves. Po 3 valandų supilkite 37 l vandens ir dar sykį išmaišykite. Tada įdėkite 1,8 l mielių ir dar sykį išmaišykite. Indą sandariai uždenkite ir tamsoje patalpoje laikykite 3–4 dienas, kol iškris nuosėdos ir ims kilti burbuliukai. Tuomet nedelsdami išvarkite.

Naminė iš bulvių Nr. 2

Nuplaukite ir sutarkuokite 20 kg bulvių, jas maišydami, sudėkite į užvirintą ir iki 60°C atvėsintą vandenį. Įberkite 1 kg miltų, šiek tiek susmulkintų kvietinių šiaudų ir rūpestingai išmaišykite. Kai mišinys pašviesės,

.....

skystį nupilkite, o nuosėdas vėl užpilkite 50°C temperatūros vandeniui, išmaišykite ir palaikykite kiek ilgiau nei pirmą sykį. Tada skystį nupilkite ir sumaišykite su anksčiau nupiltu skysčiu. Įmaišykite mielių (5 l imkite 100 g mielių) ir rauginkite 10–15 dienų, o paskui išvarkite įprastu būdu.

NAMINĖS SU CINAMONU

Naminė su cinamonu Nr. 1

Smulkiai sugrūskite 400 g šviežio cinamono, užpilkite 12 l du kartus išvartytos naminės, indą sandariai uždenkite, palikite 7 dienoms šiltoje patalpoje arba įsaulėje, o tuomet išvarkite. Pasaldinkite cukraus sirupu (1,2 l vandens imkite 400 g cukraus).

Naminė su cinamonu Nr. 2

Sutrinkite 400 g cinamono, užpilkite 5 l du kartus vartytos naminės ir laikykite 15 dienų. Paskui pilkite 2,5 l virinto vandens ir, nestipriai kaitindami, varykite kol privarvinsite 2,5 l naminės, kurią pagal skonį pasaldinkite sirupu, paruoštu naudojant cinamono nuovirą.

Naminė su cinamonu Nr. 3

90 g cinamono, 45 g kardamono, 15 g mairūno, saują rozmarino, saują Šalavijo, 4 našlaitės šaknelės užpilkite 12 l du kartus vartytos naminės. 3 dienas laikykite, kad pritrauktų, paskui išvarkite.

.....

Naminė su cinamonu Nr. 4

.....

Smulkiai sugrūskite 400 g cinamono, užpilkite 2,5 l verdančio vandens, indą sandariai užkimškite ir įdėkite į vėstančią orkaitę. Kai orkaitė visiškai ataus, indą perneškite į šiltą patalpą ir laikykite ten vieną parą. Prieš varymą suplakite. Kai būsite išvarę 0,5 l naminės, į indą įpilkite 0,5 l vandens, o vėliau dar 0,5 l. Nesiliaukite varę, kol neprilašinsite dar 1 l naminės. Tuomet 2 kg cukraus ištirpinkite 1,2 l nuoviro, paruošto iš cinamono, ir išvirkite sirupą. Sumaišykite 1,2 l du kartus vartytos naminės ir pirmąjį butelį, išvartytą iš cinamono vandens, bei sirupą. Tada įpilkite 3,5 l du kartus vartytos naminės ir likusią naminę, išvartytą iš cinamono vandens, vėl išmaišykite, sandariai uždarykite ir šiltoje patalpoje laikykite 3 dienas, o paskui išfiltruokite.

Naminė su cinamonu Nr. 5

1,2 kg džiovintų obuolių užpilkite 12 l du kartus vartytos naminės ir išvarkite. Sutrinkite 200 g cinamono, suberkite į išvartytą naminę, sandariai užkimškite ir laikykite 7 dienas. Tada, kaitindami pačia silpniausia ugnimi, išvarkite.

Naminė su cinamonu Nr. 6

Sugrūskite 400 g cinamono, užpilkite 2,5 l du kartus vartytos naminės ir laikykite 7 dienas, kad pritrauktų. Po to išvarkite, pagal skonį pasaldinkite sirupu ir išfiltruokite.

.....

Naminė su cinamonu Nr. 7

400 g sutrinto cinamono užpilkite 6 l du kartus varytos naminės arba namine, išvaryta su rozmarinu (žr. atitinkamus nurodymus), 7 dienas palaikykite šiltoje patalpoje ir varykite. Iš pradžių ims lašėti labai koncentruota naminė, o paskui srus balsva, kvapni ir saldi. Varykite, kol nepradės lašėti beskonė ir bekvapė naminė. Po to visas dalis sumaišykite, pagal skonį pasaldinkite sirupu ir 5–7 dienas palikite nusistovėti. Kuo ilgiau ši naminė bus brandinama, tuo bus skaidresnė ir skanesnė.

GAIVINAMOJI NAMINĖ

Sumaišykite ir sugrūskite 100 g cinamono, 100 g muskato riešutų, 100 g muskato žiedų, 30 g gvazdikėlių, 100 g kalendros, 200 g tikrosios pistacijos riešutų, 90 g miškinės sidabražolės, 90 g rožių žiedlapių, po saują rozmarino ir šalavijo, 4 našlaitės šaknis ir užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. Antpilą pastatykite į vėstančią orkaitę, o paskui 3 dienas į auštančią orkaitę dėkite dar 3–4 kartus (kai užpilas bus ne orkaitėje, indą šiltai suvyniokite ir palikite šiltoje vietoje). Tada, kaitindami ant mažos ugnies, išvarykite. Įdėkite 100 g saldymedžio (Glycyrrhiza) šaknies ir laikykite 3 dienas, kad pritrauktų. Tuomet atsargiai nupilkite, pagal skonį pasaldinkite ir išfiltruokite.

NAMINĖ SU LEVANDA

100 g susmulkintų levandos žiedų (Lavandula), 25 g gvazdikėlių, 25 g cinamono, užpilkite 12 l du kartus varytos naminės ir 7 dienas palikite pritraukti. Tada į antpilą įdėkite medumi apteptą duonos riekę ir varykite kaitindami ant silpnos ugnies.

NAMINĖ SU LAURO VAISIAIS

800 g lauro uogų smulkiai sugrūskite ir užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. 3 dienas laikykite, kad pritrauktų, tada išvarykite.

NAMINĖS SU CITRINŲ ŽIEVELĖMIS

Naminė su citrinų žievelėmis Nr. 1

1,2 kg rupiai sutrintų citrinų žievelių, 60 g druskos užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. 3 dienas palikite pritraukti, tuomet išvarykite ir pasaldinkite 1,2 kg sirupo.

Naminė su citrinų žievelėmis Nr. 2

Citrinos žievelės užpilkite du kartus varyta namine ir 3 savaites laikykite, kad pritrauktų (1:5). Tada antpilą atskieskite 2,5 dalimis vandens ir išvarykite. Išvarytos naminės kiekis turi prilygti tam, kuriuo buvote užpylę citrinos žievelės. Nulupkite nuo trijų nedi-

.....

delių citrinų ploną žievelių sluoksnį. Jas sudėkite į butelį ir užpilkite išvartyta namine. Šiltoje patalpoje palikite 5–8 dienoms, kad pritrauktų, o tuomet išfiltruokite. Galite šiek tiek pasaldinti (1 l naminės imkite 200 g cukraus).

Naminė su citrinų žievelėmis Nr. 3

400 g citrinos žievelių, 400 g našlaičių užpilkite 12 l du kartus vartytos naminės. Laikykite 6 dienas, kad pritrauktų, o paskui, kaitindami ant silpnos ugnies varykite tol, kol prilašinsite 6 l naminės.

Naminė su citrinų žievelėmis Nr. 4 (saldžioji)

30 citrinų žievelės užpilkite 5 l du kartus vartytos naminės, 3,5 l vandens, įmeskite 4 pomerantinių citrinmedžių (*Citrus aurantium*) arba 5–6 šviežių apelsinų žievelės, įberkite saują sugrūstos kalendros ir 4 gvazdikėlius. Įsaulyje arba šiltoje patalpoje laikykite 30 dienų. Tada naminę varykite, kol prilašinsite 2,5 l. Pasaldinkite sirupu ir išfiltruokite.

NAMINĖS SU VAISTINE GELSVE

Naminė su vaistine gelsve Nr. 1

1,5 kg vaistinės gelsvės (*Levisticum officinale*) užpilkite 12 l naminės ir 7 dienas laikykite, kad pritrauktų. Paskui išvarkite ir pagal skonį pasaldinkite sirupu.

.....

Naminė su vaistine gelsve Nr. 2

1,2 kg vaistinės gelsvės, 0,6 kg anyžiaus, 0,6 kg šventagaršvės (*Archangelica*) užpilkite 12 l naminės. Laikykite 7 dienas, kad pritrauktų, paskui išvarkite ir pagal skonį pasaldinkite sirupu. Pasiruošite raudonos spalvos kvapnios naminės.

NAMINĖS SU AVIETĖMIS

Naminė su avietėmis Nr. 1

400 g šviežių aviečių užpilkite 12 l naminės ir 2 dienoms palikite pritraukti, tada išvarkite ir pagal skonį pasaldinkite.

Naminė su avietėmis Nr. 2

800 g šviežių aviečių, 35 g smulkiai supjaustytos našlaitės (*Viola*) šaknų užpilkite 12 l du kartus vartytos naminės, laikykite 6 dienas, po to išvarkite.

NAMINĖ SU MANDARINAIŠ

Mandarino žievelės užpilkite du kartus vartyta namine (santykis 5:1) ir laikykite 7 dienas, kad pritrauktų. Tada užpilą atskieskite du kartus mažesniu naminės kiekiu, kuriuo buvote užpylę žievelės, ir varykite, kad prilašintumėte tiek naminės, kiek antrą kartą įpylėte. Paskui atidžiai, neliesdami baltojo posluoksnio, nulupkite mandarinų žievelės (1 l naminės imkite 5–6 mandarinų žievelės), jas užpilkite išvartyta namine ir šiltoje

.....

.....
patalpoje laikykite 5–8 dienas. Tada išfiltruokite ir pagal skonį pasaldinkite.

NAMINĖ SU MIGDOLAIS

Sugrūskite 800 g karčiųjų migdolų riešutų, skieskite vandeniui, kol susidarys kisieliaus tirštumo tyrelė. Ją supilkite į storo stiklo butelį. Jį sandariai užkimškite, aptepkite tešla ir pastatykite į vėstančią orkaitę. Per dvi dienas butelį į auštančią orkaitę dėkite 5–6 kartus. Indą galite įkišti ir į krosnį, tik ją vidutiniškai prikūrenkite. Po to išfiltruokite, įberkite 100 g razinų, užpilkite 6 l du kartus varytos naminės ir išvarkite. Naminę pagal skonį pasaldinkite.

NAMINĖS SU KADAGIO UOGOMIS (Džinai)

Naminė su kadagio uogomis Nr. 1

1,6 kg kadagio uogų sutrinkite ir užpilkite 8 l du kartus varytos naminės. Laikykite 14 dienų, kad pritrauktų, po to varykite, kol privarvinsite 3/4 naminės, kuria užpylėte uogas.

Naminė su kadagio uogomis Nr. 2

1 l du kartus varytos naminės imkite 40 g sutrintų kadagio uogų, 20 g anyžiaus, 10 g kvapniųjų pipirų, 5 g juodųjų pipirų, 5 g kmynų, 5 g šalavijo, 5 g kalendros ir 5 g saliero sėklų. Užpilą laikykite 14 dienų, o

.....
paskui varykite, kol prilašinsite 3/4 pirminio naminės kiekio, po to išfiltruokite.

MASKVIETIŠKA NAMINĖ

8 g miškinės sidabražolės (*Potentilla erecta*), 8 g imbiero, 8 g anyžiaus, 8 g mėtos užpilkite 1 l du kartus varytos naminės ir palikite pritraukti 3 savaites. Po to įpilkite 1,5 l vandens ir varykite, kol privarvinsite 1 l naminės.

NAMINĖS SU MĖTOMIS

Naminė su mėtomis Nr. 1

4 saujas džiovintų mėtų užpilkite 3 l du kartus varytos naminės ir laikykite 3 dienas, kad pritrauktų, o tuomet išvarkite. Saują žalių juodųjų serbentų lapų užpilkite namine ir laukite, kol gėrimas pažaliuos. Iš 1,2 kg cukraus, ištirpinto 0,6 l vandens, išvirtu sirupu naminę pasaldinkite ir išfiltruokite.

Naminė su mėtomis Nr. 2

200 g mėtų, 25 g pelyno (*Artemisia absinthium*), 15 g rozmarino, 25 g šalavijo, 15 g kardamono, 10 g gvazdikėlių užpilkite 12 l naminės, indą sandariai uždarykite ir palikite šiltoje patalpoje arba įsaulyje 3 dienas. Paskui išvarkite ir pagal skonį pagardinkite sirupu.

Naminė su mėtomis Nr. 3

800 g mėtų, 1,2 kg medaus, 60 g druskos užpilkite

.....

12 l du kartus varytos naminės, 3 dienas laikykite, kad pritrauktų, tada išvarkite.

Naminė su mėtomis Nr. 4

400 g mėtų, 50 g pelyno (*Artemisia absinthium*), 50 g anyžiaus, 50 g šalavijo, 35 g rozmarino, 20 g cinamono, 20 g gvazdikėlių, 20 g kardamono užpilkite 25 l valytos naminės, indą sandariai uždarykite ir šiltoje patalpoje laikykite 3 dienas. Paskui išvarkite ir išfiltruokite.

UŽPILTINĖS NAMINĖS

Naminė antpilams Nr. 1

12 l iš duonos išvartytos naminės sumaišykite su 12 l minkšto šaltinio vandens ir 600 g vyno akmens (kalio vandenilio tartratas). Tuomet varykite, kol prileisite 6 l naminės.

Naminė antpilams Nr. 2

0,6–0,8 kg smulkiai supjaustytų rūgštynių užpilkite 12 l naminės ir išvarkite. Išvartytos naminės skonis bus panašus į prancūziškų naminių skonį.

Naminė antpilams Nr. 3

1/3 indo tūrio priberkite uogų, iš kurių darysite užpilą, užpilkite namine ir išvarkite. Išvartą naminę atskieskite 1/3 virinto vandens ir kruopščiai išmaišykite. Ši naminė įgaus uogų aromata ir užpilas maloniai kvėpės.

.....

NAMINĖS SU PERSIKAIS

Naminė su persikais Nr. 1

2 kg persiko lapų užpilkite 12 l du kartus varytos naminės, palaikykite 2–3 savaites, kad pritrauktų, ir išvarkite. Po to imkite po 400 g persiko ir karčiojo migdolo branduolių ir sugrūskite. Trintus branduolius skieskite pienu, kol paruošite kisieliaus tirštumo tyrelę. Ją ištrinkite per sietelį. Branduolių tyrelę sukrėskite į išvartą naminę ir laikykite, kad pritrauktų, 2 savaites. Paskui išfiltruokite.

Naminė su persikais Nr. 2

800 g persikų branduolių smulkiai sutrinkite. Tada skieskite vandeniu, kol paruošite kisieliaus tirštumo tyrelę. Ją supilkite į storo stiklo butelį. Pastarąjį sandariai užkimškite, aplipdykite tešla ir per dvi dienas apie 8–10 kartų pastatykite į vėstančią orkaitę. Paskui išfiltruokite, įberkite 100 g razinų, užpilkite 6 l du kartus varytos naminės ir išvarkite. Pagal skonį pasaldinkite sirupu.

Naminė su persikais Nr. 3

Sugrūskite 400 g persikų branduolių, atskieskite 6 l naminės, tyrelę supilkite į storo stiklo butelį, jį sandariai užkimškite, aplipdykite tešla ir 3 dienoms pastatykite į vidutiniškai prikūrentą krosnį. Butelį 3 dienas pro tarpiais galite pastatyti į vėstančią orkaitę, tačiau šią procedūrą turite kartoti ne mažiau 12 sykių. Tuomet išfiltruokite ir išvarkite. Į naminę suberkite po saują ža-

.....

.....

lių beržo, juodųjų serbentų, ievos lapų, 1/2 saujos mė-
tų ir laikykite 1 dieną. Paskui iškoškite ir pagal skonį
pasaldinkite.

NAMINĖS SU PELYNU

Naminė su pelynu Nr. 1

400 g anyžiaus, 200 g smulkiai sukapoto pelyno už-
pilkite 12 l naminės ir išvarkite.

Naminė su pelynu Nr. 2

800 g anyžiaus, 200 g pelyno užpilkite 12 l nami-
nės. 14 dienų laikykite, kad pritrauktų, o tada išvarky-
te.

Naminė su pelynu Nr. 3

300 g pelyno viršūnėlių, 60 g druskos užpilkite 12 l
du kartus varytos naminės ir laukite 7 dienas, kol pri-
trauks. Tada įdėkite 1,2 kg medaus ir išvarkite.

Naminė su pelynu Nr. 4

1,5 kg gležnų pelyno ūglių viršūnėlių sumaišykite
su 100 g šventagaršvės ir 100 g našlaitės šaknų, 100 g
raudonėlio (Origanum) lapų, 50 g anyžiaus, 50 g badi-
jono (Illicium) ir, užpylę 12 l du kartus išvartotos nami-
nės, palikite 4 savaitėms, kad pritrauktų. Paskui vary-
kite, kol prilašinsite 8 l naminės. Į ją supilkite 1,2 l cuk-
raus, ištirpinto 0,6 l vandens. Paprastai tokia namine
užpila saują juodųjų serbentų lapų. Po kurio laiko gėri-
mas nusidažo žalia spalva.

.....

Naminė su pelynu Nr. 5

2 kg pelyno viršūnėlių, 300 g šventagaršvės (Arch-
angelica) užpilkite 6 l naminės ir laikykite 2 savaites,
kad pritrauktų. Po dviejų savaitių įpilkite 3 l vandens ir
varkite, kol prileisite 6 l naminės. Šią naminę irgi gali-
te nudažyti žalia spalva: namine užpilkite saują juodų-
jų serbentų lapų ir palaikykite 2–3 dienas. Išfiltruokite ir
pagal skonį pasaldinkite.

NAMINĖS SU POMERANČIAIS

Pomerančius (greipfrutus) gali atstoti apelsinai, tik
jų reikės dvigubai daugiau.

Naminė su greipfrutais Nr. 1

800 g greipfrutų žievelių (be balto posluoksnio) už-
pilkite 12 l du kartus varytos naminės. Palikite 3 die-
noms, kad pritrauktų, po to išvarkite.

Naminė su greipfrutais Nr. 2

1,5 kg greipfrutų žievelių užpilkite 6 l du kartus va-
rytos naminės ir laikykite 3 dienas. Tada įpilkite 8,5 l du
kartus varytos naminės ir varykite, kol gausite 8,5 l deg-
tinės. Pagal skonį pasaldinkite.

Naminė su greipfrutais Nr. 3

12 l naminės atskieskite 6 l vandens ir kaitindami
ant silpnos ugnies varykite, kol prilašinsite 3 l du kar-
tus varytos naminės. Į ją suberkite 200 g smulkiai su-

.....

.....

pjaustyto greipfruto žievelių ir šiltoje patalpoje laikykite 7 dienas. Išvarkite ir pasaldinkite sirupu, išvirtu iš 1,5 kg cukraus.

Naminė su greipfrutais Nr. 4

400 g greipfrutų žievelių, 200 g badijono (Illicium), 45 g kardamono, 45 g cinamono, 45 g pankolio, 35 g gvazdikėlių užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. 7 dienas laikykite, kad pritrauktų, paskui išvarkite, pagal skonį pasaldinkite ir išfiltruokite.

Naminė su greipfrutais Nr. 5

Susmulkinkite 20 g gvazdikėlių ir užpylę 1/4 l naminės 3 dienas laikykite, kad pritrauktų. Po to 400 g greipfrutų žievelių užpilkite 12 l naminės ir, palaikę 3 dienas, supilkite į šį antpilą gvazdikėlių skystį ir išmaišykite. Išvarkite ir pagal skonį pasaldinkite.

Naminė su greipfrutais Nr. 6

400 g greipfrutų žievelių, 200 g badijono (Illicium), 85 g muskato riešutų, 85 g muskato žiedų, 85 g kardamono, 85 g cinamono, 200 g pistacijų, 70 g gvazdikėlių užpilkite 11 l du kartus varytos naminės. Laikykite 7 dienas, tada išvarkite.

PAPRASTOSIOS NAMINĖS

Paprastoji naminė Nr. 1 (du kartus varyta)

Paimkite bet kokios naminės ir ją dar sykį išvarkite.

.....

.....

Paprastoji naminė Nr. 2

Išvirkite 3 l sorų, atskieskite šiltu vandeniu, įmaišykite 100 g mielių, 1,2 kg tešlos iš duonkubilio ir palikite rūgti. Kai išrūgs, du kartus išvarkite.

Paprastoji naminė Nr. 3

Didelį indą ligi pusės pripilkite naminės ir, kai tik jūsų sode prisirps kokių nors uogų ar vaisių, berkite į tą indą: ir šviežių, ir papuvusių. Kai indą prikrausite, į jį sumesti vaisiai ar uogos turi įrūgti. Paskui naminę nupilkite ir išvarkite, o likusius vaisius užpilkite kita namine. Kai vaisiai įrūgs, naminę nupilkite ir išvarkite.

NAMINĖS SU RYŽIAIS

Naminė su ryžiais Nr. 1

2,5 kg skaldytų ryžių paskrudinkite kaip kavą, įberkite 25 g kroko ir užpilkite 60 l valytos naminės. Tada varykite, kol gausite 43 l degtinės, kurią galite nuspalvinti degintu sirupu.

Naminė su ryžiais Nr. 2

Į indą įpilkite butelį malagos (toks vynas), įberkite 200 g skaldytų ryžių, 400 g vandenyje išvirtų stambių razinų ir pagal skonį įmaišykite cukraus sirupo. Be to, į indą dar įpilkite 400 g vandens, įdėkite 200 g alaus mielių ir palikite 3–4 dienoms, kad įrūgtų. Paskui įpilkite 12 l du kartus varytos naminės, 6 l šaltinio vandens ir išvarkite, kad gautumėte 9 l naminės. Į atski-

.....

.....

ra indelį prilašinkite 0,2 l 70° spirito (tris kartus varytos naminės), į jį įberkite 3–4 šaukštelius vanilės. 3–4 dienas laikykite, po to išfiltruokite. Vanilės antpilą supilkite į išvarytą naminę, įlašinkite 2 lašus rožių aliejaus. Į drobinį maišelį įdėkite 600 g šviežios ažuolo žievės ir 5 g miškinės sidabražolės šaknų. Maišelį pamerkite į indą, kuriame laikote naminę, ir sandariai uždenkite.

NAMINĖ SU ROZMARINU

400 g rozmarino, 60 g druskos užpilkite 12 l du kartus varytos naminės ir laikykite 3 dienas. Tada išvarkite ir pasaldinkite 1,2 kg sirupo.

NAMINĖS SU ROŽIŲ ŽIEDLAPIAIS

Naminė su rožių žiedlapiais Nr. 1

1 kg šviežių rožių žiedlapių užpilkite 4 l valytos naminės. Mėnesį laikykite, kad pritrauktų, o paskui varykite, kol prilašinsite 2,5 l naminės. 0,4 kg šviežių rožių žiedlapių užpilkite 1,6 l minkšto vandens ir, kaitindami ant mažos ugnies, garinkite, kol liks 0,4 l skysčio. Į jį įberkite dar 0,4 kg šviežių rožių žiedlapių, įpilkite 1,2 l minkšto vandens ir, kaitindami ant mažos ugnies, virinkite, kol turėsite 0,4 l du kartus varyto rožių vandens. Šiame vandenyje ištirpinkite 800 g cukraus. Naminę pasaldinkite sirupu ir išfiltruokite.

.....

Naminė su rožių žiedlapiais Nr. 2

.....

Rožių žiedlapius sugrūskite piestoje, sudėkite į indą ir užpilkite druskos sluoksniu. Druskos suberkite tokį sluoksnį, kad iš jo dar galėtumėte pasemti gerą žiupsnį. Užtieskite drėgnos medžiagos skiaute, uždenkite dangteliu ir paslėkite. Vėsioje vietoje laikykite 6–8 savaites, kol žiedlapiai ims pūti. Mišinį perdėkite į baką, užpilkite vandeniu (santykis 1:1) ir išvarkite. Pirmo varymo naminė – tai spiritas, gautas iš rožių ir stipriai kvėpiantis. Paskui lašės beveik bekvapė naminė. Pastarosios niekam nenaudokite. Pirmo varymo naminę dar sykį išvarkite, pasaldinkite ir išfiltruokite.

NAMINĖS IŠ ŠERMUKŠNIŲ

Naminė iš šermukšnių Nr. 1

Prisirinkite prinokusių šermukšnių, nuskabykite kotelius ir uogas sutrinkite. Katilą ar kitą indą ligi pusės prikraukite uogų, užpilkite karštu vandeniu ir sandariai uždarykite. Indą apmuturiuokite, kad uogoms rūgstant išsiskirianti šiluma neišsisklaidytų, ir rauginkite 12 dienų. Kai šermukšniai įrūgs ir tirščiai pakils viršun, mišinį iš indo perpilkite į katilą ir išvarkite. Kokybiška naminė tekės tik ketvirtą kartą varant.

Naminė iš šermukšnių Nr. 2

Šermukšnius sugrūskite ir užpilkite namine, kad uogų būtų vos apsemtos, o indas prisipildytų ligi pusės. Įmaišykite mielių (1 l imkite 15–20g), sandariai uždenkite ir laikykite 14 dienų, o paskui 2 kartus išvarkite.

.....

.....

Naminė iš šermukšnių Nr. 3

Ligi šalnų prisirinkite 3 kg sunokusių šermukšnių, sutrinkite uogas, įdėkite 80–100 g mielių, užpilkite 12 l šviežios duonos giros ir laikykite patalpoje 15–16°C temperatūroje. Kai iš raugalo dujos liausis skirtis, raugą išmaišykite ir išvarkite. Paskui įpilkite 6 l naminės ir išvarkite keletą kartų, kol neišsivadės nemalonūs kvapai.

Naminė iš šermukšnių Nr. 4

Po pirmųjų šalnų prisiskinkite šermukšnių, sugrūskite juos ir išspauskite sultis, padėkite šiltai, kad surūgtų. Kai jos surūgs, du kartus išvarkite. Turėsite naminės be fuzelio ir skoniu panašios į prancūziškus konjakus.

Šermukšninė Nr. 5 (migdolų skonio)

Ploniems šermukšnio ūgliams nuskusite žievę. Baltus stiebelius susmulkinkite, užpilkite namine (1 l sutrupintų šermukšnio ūglių imkite 4 l naminės) ir išvarkite. Jeigu migdolų kvapas bus vos juntamas, tai savo nuožiūra dar pasmulkinkite ūglių ir dar sykį išvarkite.

NAMINĖS IŠ RUNKELIŲ

Naminė iš runkelių Nr. 1

Cukrinius runkelius sutarkuokite, apvirinkite ir išspauskite sultis. Imkite 30 l sulčių, įmaišykite 200 g

.....

.....

mielių ir šiltoje patalpoje laikykite 5–6 dienas. Paskui 2 kartus išvarkite.

Naminė iš runkelių Nr. 2

Sutarkuokite ir apvirinkite 8 kg runkelių. Į šiltus runkelius įmaišykite 5–6 kg cukraus ir užpilkite 10 l 25°C temperatūros vandeniu. Įmaišykite 500 g mielių, jas praskieskite trupučiu vandens. Šiltoje patalpoje rauginkite 3–4 dienas. Kai runkeliai nugrims į dugną, o viršuje susiformuos plutelė, išmaišykite ir du sykius išvarkite.

Naminė iš melasos Nr. 3

Varoma iš melasos (toks sirupas, runkelių cukraus gamybos atlieka). 10 l melasos užpilkite 25 l vandens ir įmaišykite 200–250 g mielių. Šiltoje patalpoje laikykite 7 dienas. Išvarkite du kartus.

Naminė iš runkelių Nr. 4

Runkelius sutarkuokite, užpilkite vandeniu ir virinkite 1–1,5 valandos. Skystį nupilkite į indą, o runkelius užpilkite vandeniu ir vėl virinkite 1–1,5 valandos – tada nupilkite. Dar sykį užpilkite, pavirinkite ir nupilkite. Visą iš trijų virinimų pasiruoštą skystį supilkite į indą (skystis turi užimti ne daugiau 2/3 indo tūrio). Įmaišykite mielių (4 l skysčio imkite 40 g mielių) ir laikykite 10–15 dienų, kol raugo paviršius liausis putojės. Jeigu maišysite cukraus, bulvių ar kitų priedų, tai rauginti teks 4–7 dienom ilgiau. Baigę rauginti išvarkite.

.....

.....

Naminė iš runkelių Nr. 5

Išsivirkite 4 l runkelių nuoviro (žr. aukščiau pateiktą aprašymą), į jį suberkite 2 kg „Poltavos“ kruopų ir 20–22 °C temperatūroje laikykite 4–5 dienas. Paskui įpilkite dar 15 l runkelių nuoviro, rauginkite 15 dienų, o tada išvarkite.

NAMINĖS IŠ SLYVŲ (Vengriškos)

Naminė iš slyvų Nr. 1

Sunokusias slyvas, neišėmę kauliukų, grūskite piestoje. Trindami pilkite vandens, kad paruoštumėte skystą tyrę. Ją palikite rūgti. Kai iš tyrės liausis skyrusios dujos, perpilkite į katilą ir 2–3 kartus išvarkite.

Naminė iš slyvų Nr. 2

Sugrūskite 12 l slyvų. Į tyrę įberkite 1–1,5 kg cukraus ir palikite rūgti 12–16 dienų. Kai tyrė išrūgs, perpilkite į katilą ir 2 kartus išvarkite.

NAMINĖS SU KMYNAIS

Naminė su kmynais Nr. 1

1,2 kg rupiai sutrintų kmynų užpilkite 5 l naminės ir laikykite 3 dienas, kad pritrauktų. Tada įpilkite dar 5 l naminės, išvarkite ir pagal skonį pasaldinkite.

Naminė su kmynais Nr. 2

1,8 kg kmynų sugrūskite, užpilkite 12 l naminės, išvarkite ir pasaldinkite sirupu, išvirtu iš 800 g cukraus.

.....

.....

Naminė su kmynais Nr. 3

Sutrinkite 400 g kmynų, susmulkinkite 50 g anyžiaus, 60 g našlaitės šaknų, 50 g džiovintų citrinos žievelių – viską sumaišykite, užpilkite 3,5 l du kartus varytos naminės ir laikykite 2 dienas, kad pritrauktų. Tada įpilkite 2,5 l minkšto šaltinio vandens ir varykite, kol ims tekėti balta ir aitraus skonio naminė. Pagal skonį pasaldinkite sirupu ir išfiltruokite.

Naminė su kmynais Nr. 4

Sugrūskite ir sumaišykite 400 g kmynų, 50 g anyžiaus, 50 g džiovintų citrinos žievelių, 50 g pankolio (Folniculum), 40 g našlaitės šaknų, užpilkite 3,5 l du kartus varytos naminės. Laikykite 1 parą, kad pritrauktų. Tada įpilkite 2,5 l minkšto šaltinio vandens ir varykite, kol nepradės tekėti baltos spalvos ir aitraus skonio naminė. Pasaldinkite iš 800 g cukraus išvirtu sirupu ir išfiltruokite.

Naminė su kmynais Nr. 5

200 g kmynų, 100 g kalendros, 50 g anyžiaus užpilkite 18 l naminės ir išvarkite, o tada išfiltruokite.

NAMINĖS SU ŽOLELĖMIS

Naminė su žolelėmis Nr. 1

15 g mairūno, 15 g šalavijo, 15 g cinamono, 15 g gvazdikėlių, 15 g muskato riešutų, 1,6 kg cukraus užpilkite 6 l kokybiškos naminės. Laikykite 2–3 dienas, o po to išvarkite.

.....

.....

Naminė su žolelėmis Nr. 2

1 l pušies konkorėžių, 1 l širdažolės (Centaurium), 1 l juodųjų serbentų lapų, 1 l vaistinės gelsvės (Levisticum officinale), 1 l pelyno, 1 l ožiažolės (Pimpinella), 1 l mėtos, 1 l rozmarino, 1 l aviečių šaknų užpilkite tokiu kiekiu du kartus varytos naminės, kad ji apsemtų visas sudedamąsias dalis. Laikykite 2–3 dienas, kad pritrauktų, o tada išvarkite.

Naminė su žolelėmis Nr. 3

45 g cinamono, 20 g muskato riešutų, 20 g muskato žiedų, 20 g miškinės sidabražolės, 20 g našlaitės šaknų, 50 g pistacijų, 15 g gvazdikėlių užpilkite 12 l du kartus varytos naminės ir įmaišykite 800 g grūstų razinų. Laikykite 6 dienas, kad pritrauktų, o po to, kaitindami ant mažos liepsnos, išvarkite.

Naminė su žolelėmis Nr. 4

2 saujas mairūno, 2 saujas šalavijo, 2 saujas juozažolės (Hyssopus), 2 saujas raudonėlio (Origanum), saują anyžiaus, 2 saujas baziliko (Ocimum), 2 saujas kipariso drožlių, 2 saujas kadagio uogų, saują mėtų, saują rozmarino, 400 g razinų, 100 g greipfrutų žievelių, 20 g šventagaršvės (Archangelica) užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. Po 7 dienų išvarkite.

Naminė su žolelėmis Nr. 5

50 g cinamono, 50 g kardamono, 50 g muskato riešutų, 100 g pistacijų, 120 g citrinos žievelių, 35 g anyžiaus ir 20 g gvazdikėlių užpilkite 12 l du kartus varytos

.....

.....

naminės ir indą sandariai uždarykite. Šiltoje patalpoje laikykite 4 dienas, kad pritrauktų, tada išvarkite.

Naminė su žolelėmis Nr. 6

50 g cinamono, 50 g greipfrutų žievelių, 200 g pistacijų, 35 g muskato žiedų, 35 g muskato riešutų, 35 g kardamono, 30 g gvazdikų sugrūskite, sumaišykite ir užpilkite 15 l du kartus varytos naminės. Po 6 dienų įdėkite medumi apteptą duonos riekę ir išvarkite, kaitindami ant mažos ugnies.

Naminė su žolelėmis Nr. 7

155 g kmynų, 155 g šalavijo, 155 g juozažolės (Hyssopus), 155 g mairūno, 100 g citrinos žievelių, 100 g rozmarino, 120 g pistacijų, 20 g cinamono, 20 g muskato žiedų, 20 muskato riešutų, 20 g kardamono, saują kadagio uogų, 20 g gvazdikėlių užpilkite 18 l du kartus varytos naminės. Laikykite 6 dienas, kad pritrauktų, paskui įberkite 800 g razinų, įdėkite medumi apteptą riekę duonos ir išvarkite, kaitindami ant mažos ugnies.

Naminė su žolelėmis Nr. 8

120 g citrinos žievelių, 100 g melisos (Melissa), 60 g kmynų, 50 g mėtų, 50 g čiobrelių, 50 g lauro lapų, 50 g verbenos (Verbena) šaknų užpilkite 12 l naminės, laikykite 3–4 dienas, o tada išvarkite.

Naminė su žolelėmis Nr. 9

50 g cinamono, 50 g kardamono, 50 g imbiero, 50 g

.....

.....

miškinės sidabražolės (*Potentilla erecta*), 50 g ajero (*Acorus*), 50 g rabarbaro, 50 g saldymedžio (*Glycyrrhiza*) šaknų, 50 g badijono (*Illicium*), 130 g rozmarino, 35 g šalavijo, 15 g vienmetės paprikos, 15 g mai rūno, 35 g muskato riešutų, 50 g greipfrutų žievelių, 50 g šventagaršvės, 50 g kmynų, 50 g petražolių, 50 g rožės žiedlapių, 35 g gvazdikėlių užpilkite 12 l du kartus varytos naminės. Po 6 dienų, kai pritrauks, išvarkite, kaitindami ant mažos ugnies.

PRANCŪZIŠKOS DEGTINĖS

(Senovėje šitaip vadino labai kokybiškas degtines)

Prancūziška degtinė Nr. 1

800 g razinų užpilkite 12 l naminės ir išvarkite.

Prancūziška degtinė Nr. 2

Į 12 l vynuogių vyno įmaišykite 50 g mielių ir du kartus išvarkite.

Prancūziška degtinė Nr. 3

Apipuvusius vaisius ir uogas užpilkite vandeniu (skystis plonu sluoksniu turi apsemti vaisius). Tada į vandens ir vaisių tyrę įmaišoma vynuogių vyno ir mielių (12 l vandens ir vaisių tyrės imkite 0,7 l vyno ir 50 g mielių). Kai mišinys išrūgs, 3 kartus išvarkite.

.....

Prancūziška degtinė Nr. 4

37 l naminės sumaišykite su 6 l pieno ir varykite, kol gausite 20 l naminės. Į ją įpilkite 3 l pieno, 6 l vynuogių vyno, įdėkite 1,5 kg ruginės duonos, įberkite 800 g cukraus ir 2,5 kg razinų ir varykite, kol prileisite 12 l naminės.

Prancūziška degtinė Nr. 5

37 l naminės sumaišykite su 6 l pieno ir išvarkite. Įpilkite 3 l minkšto šaltinio vandens, 3 l pieno, įdėkite 3,3 kg ruginės duonos ir išvarkite dar sykį. Tada pilkite 3 l baltojo vynuogių vyno, įberkite 1,2 kg razinų, 400 cukraus, sandariai uždarykite ir padėkite į vėsią patalpą.

NAMINĖS IŠ GRŪDŲ

Naminė iš rugių Nr. 1

Grūdus statinaitėje mirkykite 3 dienas, kepamosiose skardose džiovinkite 2 dienas, o baikite džiovinti krosnyje. Kai grūdas tiek išdžius, kad kandamas per pusę traškės, grūdus sumalkite. Į kubilėlį įpilkite 2 kibirus karšto vandens, suberkite 8 kg miltų ir išmaišykite. Po 2 valandų įpilkite 2 kibirus karšto vandens ir dar sykį išmaišykite. Praslinkus valandai, į kubilą įpilkite 0,5 kibiro šalto vandens, išmaišykite ir sudėkite mieles. Šiltoje patalpoje rauginkite 3 dienas, o tada išvarkite.

.....

.....

Naminė iš kviečių Nr. 2

Sumalkite 4 l kviečių, įberkite 1 kg cukraus, užpilkite 3 l vandens ir šiltoje patalpoje rauginkite 5 dienas. Tada suberkite 5 kg cukraus, įpilkite 18 l vandens ir laikykite 7–8 dienas. Kai raugas apkars, iškoškite ir du kartus išvarkite. Atliekų neišmeskite, o įberkite į jas 5 kg cukraus, įpilkite 8 l šilto vandens ir rauginkite 8–10 dienų. Tada iškoškite ir 2 kartus išvarkite.

Naminė iš kviečių Nr. 3

Sudaiginkite 10 kg kviečių ir sumalkite. Įmaišykite 0,5 kg mielių, užpilkite 30 l vandens. Rauginkite šiltoje vietoje, o kai raugas bus gatavas, išvarkite 2 kartus.

Naminė iš skrebučių Nr. 4

1,2 kg duonos, iškeptos su kmynais, skrebučių, 40 g cinamono, 30 gvazdikėlio žiedpumpurių užpilkite 10 l naminės ir rauginkite 4–5 dienas. Po to įpilkite 5 l vandens ir varkite, kol prilašinsite 10 l naminės.

Naminė iš grūdų Nr. 5

Sudaiginkite 6 l rugių, kviečių arba miežių, paskui sumalkite. 15 l vandens išmirkykite 10–12 kepaliukų juodos duonos ir sumalkite. Duoną sumaišykite su grūdais, įdėkite 750 g mielių ir 7 dienoms palikite šiltoje vietoje. Po to 2 kartus išvarkite.

Naminė iš grūdų Nr. 6

Sudaiginkite 6 l rugių, kviečių arba miežių ir sumal-

.....

kite. 10 l vandens išmirkykite 8 kepaliukus juodos duonos ir taip pat sumalkite. Išvirkite 10 kg bulvių ir sugrūskite. Bulves sumaišykite su miltais ir duona, įdėkite 1 kg mielių ir šiltoje patalpoje laikykite 7–8 dienas. Išvarkite 2 kartus.

Naminė iš grūdų Nr. 7

Rugius, kviečius, miežius, soras, kukurūzus arba žirnius išmirkykite šiltame vandenyje. Tada pažerkite ne storesniu nei 2 cm sluoksniu ir daiginkite, tačiau stebėkite, kad grūdai neprarūgtų. Daigintus grūdus išdžiovinkite, sumalkite ir porcijomis bei nuolatos maišydami suberkite į verdantį vandenį. Turite paruošti kisieliaus tirštumo tyrėlę. Po to indą apdenkite ir palaikykite 10–15 valandų. Vėliau atvėsinkite iki kambario temperatūros ir įmaišykite mieles (2 kibiramams raugalo imkite 1/2 kg mielių). Jeigu neturite mielių, tai įberkite 1 kg džiovintų žirnių. Rauginkite 5–6 dienas (jeigu bėrėte žirnių – 10 dienų). Kai raugas bus gatavas, išvarkite. Turėsite labai kokybiškos ir klasikiniu būdu išvartytos naminės.

Naminė iš grūdų Nr. 8 (su bulvėmis)

Grūdus sudaiginkite ir sumalkite. Išvirkite bulvių ir nuovire, dalimis berdami salyklo miltus, grūskite iki kisieliaus tirštumo tyrėlės. Po to ant viršaus paskleiskite miltų likučius ir laikykite 10–12 valandų. Vėliau išmaišykite, įdėkite 0,5 kg mielių, 5–6 dienas rauginkite ir tada išvarkite. Kibirui miltų salyklo reikia 2–2,5 kibiro bulvių.

.....

NAMINĖ IŠ ARBATOS

200 g kokybiškos žaliosios arbatos užpilkite 1,2 l verdančio vandens, indą sandariai uždarykite. Užpilą ataušinkite ir iškoškite. Šia arbata atskieskite 7,5 l du kartus varytos naminės, į kurią per audeklo skiautę spauskite arbatos lapelius. Indą sandariai uždenkite ir laikykite 8 dienas, kad pritrauktų. Po to įberkite dar 100 g žaliosios arbatos, įpilkite 2,5 l virinto vandens ir varykite, kol prilašinsite 3,7 l naminės. Pagal skonį pasaldinkite ir išfiltruokite.

NAMINĖS SU ŠALAVIJU

Naminė su šalaviju Nr. 1

400 g šalavijo, 100 g kalendros, 50 g krapų užpilkite 25 l naminės ir, kaitindami ant mažos ugnies, išvarykite. Pasaldinkite ir išfiltruokite.

Naminė su šalaviju Nr. 2

200 g šalavijo, 50 g kalendros, 25 g krapų, 60 g erškėčio arba rožių žiedlapių užpilkite 12 l naminės. Indą sandariai uždenkite ir laikykite 2 dienas, kad pritrauktų. Tada išvarykite ir pagal skonį pasaldinkite.

NAMINĖS IŠ OBUOLIŲ

Naminė iš obuolių Nr. 1

Šviežius obuolius užpilkite namine (vaisiai turi būti apsemti) ir laikykite 6 mėnesius. Tada iškoškite, supil-

kite į puodą, pagal skonį pasaldinkite ir 3 kartus užvirinkite, tačiau saugokitės, kad naminė neužsilepsnotų. Palikite nusistovėti vėsioje vietoje, kad tirščiai nusėstų į dugną, iškoškite ir įpilkite vandens (10 l naminės imkite 2,5 l vandens). Po to išvarykite ir išfiltruokite.

Naminė iš obuolių Nr. 2

Obuolius sutarkuokite ir išspauskite sultis. 12 l sulčių imkite 1 kg cukraus ir 65 g mielių. Tamsioje patalpoje laikykite 7 dienas, o paskui du kartus išvarykite.



XI. LENTELĖS

1 lentelė

Etilo spirito skiedimas vandeniui

X – etilo spirito kiekis tūrio dalimis (°) tirpale prieš atskiedimą

Y – etilo spirito kiekis tūrio dalimis (°) tirpalą atskiedus

Y/X	95	90	85	80	70	75	65	60	55	50
90	6,4									
85	13,3	6,6								
80	20,9	13,8	6,8							
75	29,5	21,8	14,5	7,2						
70	39,1	31,0	23,1	15,4	7,6					
65	50,1	41,4	33,0	24,7	16,4	8,2				
60	62,9	53,7	44,5	35,4	26,5	17,6	8,8			
55	78,0	67,8	57,9	48,1	38,3	28,6	19,0	9,5		
50	96,0	84,7	73,9	63,0	52,4	41,7	31,3	20,5	10,4	
45	117,4	105,3	93,3	81,2	69,5	57,8	46,0	34,5	22,9	11,4
40	144,4	130,8	117,3	104,0	90,8	77,6	64,5	51,4	38,5	25,6
35	178,7	163,3	148,0	132,9	117,8	102,8	87,9	73,1	58,3	43,6
30	224,1	206,2	188,6	171,1	153,6	136,0	118,9	101,7	84,5	67,5
25	278,1	266,1	245,2	224,3	203,5	182,8	162,2	141,7	121,2	100,7
20	382,0	355,8	329,8	304,0	278,3	252,6	227,0	201,4	176,0	150,6
15	540,0	505,3	471,0	436,9	402,8	368,8	334,9	301,1	267,3	233,6

Skaiciai lentelėje reiškia vandens tūrių kiekį, pridedamą prie 100 tūrių tirpalo, kuriame yra X% etilo spirito, norint gauti skiedinį, kuriame yra Y% spirito.

2 lentelė

Prieskonių, naudojamų alkoholiniams gėrimams aromatinti kiekiai

Pavadinimas	Skonis	Prieskonių kiekis gramais/litrui
Apelsinų žievelės	kartokas	50–100
Citrinų žievelės	kartokas	60–250
Greipfrutų žievelės	kartokas	2,5–50
Rozmarinas	karčiai aitrus	0,5–1,0
Krokas*	karčiai aitrus	0,1–0,5
Badijonas	kartokas ir kartus	3–20
Cinamonas	kartokas ir kartus	3–15
Vanilė	kartus	0,5–2,0
Lauro lapai	kartus	0,5–2,0
Kardamonas	aitrus ir deginantis	4–20
Muskato riešutas	aitrus ir deginantis	3–6
Kvapnieji pipirai	vidutiniškai deginantis	3–6
Imbieras	deginantis	1,5–12,0
Gvazdikėliai	deginantis	0,6–3,0
Juodieji pipirai	deginantis	2–24

*Prieskonis netinka naudoti kartu su kitais

3 lentelė

Vandens ir spirito skiedinio, kai jo temperatūra 20°C, tankis

Tankis, g/cm ³	Tūrio dalys, %	Tankis, g/cm ³	Tūrio dalys, %
0,954	36,1	0,900	64,00
0,950	38,8	0,890	68,20
0,945	41,3	0,880	72,20
0,940	44,8	0,850	83,30
0,935	47,5	0,840	86,60
0,930	50,2	0,825	91,20
0,925	52,7	0,810	95,40
0,910	59,7	0,800	97,70

4 lentelė

Vandens ir spirito skiedinio virimo temperatūra ir alkoholio tūris

Virimo temperatūra, laipsniais	Alkoholio kiekis skiedinyje, laipsniais	Alkoholio kiekis garuose, %
100	0	0
98,75	1	13
97,5	2	28
95,0	5	42
93,8	7	50
92,5	10	55
91,3	12	61
90,0	15	66
88,8	18	68
87,5	20	71
85,0	30	78
83,8	40	82

5 lentelė

Spirito ir degtinės išeiga iš 1 kg žaliavos

Žaliava	Spirito išeiga; l/kg	Degtinės išeiga; l/kg
Kraskmolas	0,72	1,52
Ryžiai	0,59	1,25
Cukrus	0,51	1,10
Grikliai	0,47	1,00
Kviečiai	0,43	0,92
Avižos	0,36	0,90
Rugiai	0,41	0,88
Soros	0,41	0,88
Žirniai	0,40	0,86
Miežiai	0,34	0,72
Paprastasis kaštonas	0,26	0,57
Gilės	0,25	0,56
Bulvės	0,11–0,18	0,35
Vynuogės	0,9–0,14	0,25
Cukriniai runkeliai	0,08–0,12	0,21
Kriaušės	0,07	0,165
Obuoliai	0,06	0,14
Vyšnios	0,05	0,121

6 lentelė

Salyklo ir vandens kiekiai, naudotini 1 kg krakmingosios žaliavos

Žaliava	Vandens kiekis, 1 kg žaliavos, litrais	Sumaišyto sauso salyklo kiekis 1 kg žaliavos, litrais	Salyklo pieno tūris 1 kg žaliavos, litrais
Bulvės (krakmingumas 15%)	0,25	40–50	0,2
Bulvės (krakmingumas 20%)	0,50	50–60	0,3
Kvietiniai miltai	4,0	90–120	0,5
Ruginiai miltai	3,5	80–100	0,4
Avižiniai miltai	3,5	80–100	0,4
Žirnių miltai	3,5	80–100	0,4

7 lentelė

Sacharozės tirpalų tankis ir koncentracija

Tirpalo tankis, g/cm ³	Tirpalo koncentracija, %
1,002	1
1,018	5
1,031	8
1,038	10
1,049	12
1,059	15
1,072	18
1,081	20

TURINYS

Išvadas	3
I. Pagrindiniai naminės ruošimo etapai	6
Grūdų daiginimas	7
Tirpalo ruošimas iš daigintų grūdų	9
Rauginimas	10
Naminės varymas	12
II. Naminės valymas	27
III. Naminės, spirito ir degtinių saldinimas	32
IV. Naminės, spirito ir degtinių spalvinimas	33
V. Aromatizavimas ir skaninimas	36
VI. Areometras	40
VII. "Paprastosios" naminės	42
VIII. "Ypatingosios" naminės	46
IX. Degtinių gaminimas	84
X. Lentelės	86