**Настойка и наливка на землянике: 4 рецепта в домашних условиях**

Приступая к приготовлению наливки или настойки из земляники в домашних условиях, следует внимательно подойти к выбору ягоды:

1. Можно использовать любую землянику (садовую или лесную) для приготовления напитка.
2. Ягода земляники должна быть спелой, зеленая может дать кисловатый привкус.
3. Для приготовления наливки или настойки из земляники пойдет свежая, мороженая или сухая ягода (сухой необходимо взять в два раза меньше, чем указано в рецепте).

Для всех четырех рецептов сначала необходимо тщательно перебрать ягоду, убрать заплесневевшие, подгнившие и удалять порченые ягоды.

В качестве алкогольной основы для настойки из земляники можно использовать водку, разбавленный до 40% спирт.

**Классический рецепт. Наливка из земляники (без алкоголя)**

**Ингредиенты:**

1. Спелая земляника – 2 кг
2. Сахарный песок – 550 г

**Метод приготовления:**

1. Ягоду перебрать и промыть в большой емкости с водой. Для удобства можно использовать дуршлаг.
2. Отделяем землянику от зеленых черенков и перекладываем в стерильную стеклянную тару.
3. Добавляем сахарный песок на 1 кг земляники 275 г.

**!** Очень важно заполнить все содержимое используемой емкости, соблюдая необходимые пропорции.

1. Распределите равномерно сахар, встряхнув хорошенько емкость 2–3 раза. Затем на горлышке зафиксировать марлю и поставить емкость в теплое место на 2–4 дня.
2. Когда появятся признаки брожения (кисловатый запах или пена) вместо марли необходимо поставить гидрозатвор или чистую перчатку с небольшим отверстием на пальце. И поместить емкость в темное место (температурный режим от 18 до 26С).

P.S. Если наливка не начала бродить, то необходимо добавить 1–2 столовых ложки немытого изюма или свежей земляники.

1. Через 2–6 недель должно закончиться брожение и надо профильтровать наливку через самодельный фильтр или использовать специальные фильтры. Фильтрацию можно повторить несколько раз до приобретения нужной прозрачности наливки. Теперь можно перелить земляничную наливку крепостью от 8 до 12% в бутылки. При хранении в темном прохладном месте срок годности не более 3-х лет.

**Настойка из земляники на водке**

Это простой и самый быстрый рецепт приготовления земляничной настойки.

В этом рецепте можно использовать придавленную землянику, но подгнившую или ягоду с плесенью стоит убрать.

**Ингредиенты:**

1. Земляника – 1 кг
2. Сахарный песок – 1 кг
3. Водка – 300 мл (можно использовать разбавленный до 40% спирт)

**Метод приготовления:**

1. Землянику промыть и удалить плодоножку.
2. Перетираем ягоду с сахарным песком (можно использовать блендер или другой удобный для Вас метод).
3. Перекладываем перетертую землянику в стеклянную тару и заливаем подготовленным алкоголем.
4. Теперь ставим на 1 неделю в холодное темное место (можно в холодильник).
5. Аккуратно процеживаем настойку через самодельный или специальный фильтр и разливаем по бутылкам.
6. Храниться наливка из земляники на водке в холодильнике.

**Настойка из земляники на водке с фейхоа**

Это оригинальный рецепт алкогольной настойки из земляники, так как некой пикантности и оригинальности добавят плоды фейхоа.

**Ингредиенты:**

1. Земляника – 150 г
2. Фейхоа – 150 г
3. Сахарный песок – 50 г
4. Водка или разбавленный пищевой спирт – 500 мл

**Метод приготовления:**

1. Фейхоа и землянику промываем под проточной водой и кладем в банку.
2. Сверху засыпаем сахар и заливаем подготовленным алкоголем.
3. Закрываем крышкой и отправляем на 14 дней в темное место, каждый день взбалтывая банку.
4. Готовую настойку процеживаем через самодельный или специальный фильтр и разливаем по бутылкам.
5. Настойку хранить в прохладном темном месте

**Настойка из земляники на водке с черникой**

Черника и земляника появляется одновременно и это замечательный тандем для наливки из лесных ягод. Цвет получится очень насыщенным, а запах очень ароматным. Для этого рецепта можно использовать замороженные ягоды.

**Ингредиенты (для 3-х литровой банки):**

1. Земляника и черника – по 3 стакана каждой ягоды
2. Сахарный песок – 600 г
3. Водка или разбавленный пищевой спирт – 1,8 л

**Метод приготовления:**

1. Ягоды промыть и засыпать слоями в банку, каждый слой, хорошенько присыпая сахаром.
2. Закрываем крышкой и оставляем на 12 часов (ягоды должны выделить сок).
3. Добавляем подготовленный алкоголь и хорошо перемешиваем.
4. На 30 дней ставим в темное прохладное место.
5. По истечении месяца хорошенько процеживаем и переливаем в стеклянные бутылки.
6. Готовая настойка хранится в погребе или холодильнике.