Инструкция по применению
Черноплодная рябина

Уважаемый покупатель! Вы приобрели черноплодную рябину, которая используется для облагораживания домашних крепких алкогольных напитков. Придает напиткам характерный аромат и вкус, бордовый оттенок.

Черноплодная рябина – невысокое древесное растение из семейства розовых.

Плоды рябины потребляются в свежем виде, в виде варенья, джемов, киселей, настоек, пастилы, мармелада, желе, а также мочёная, маринованная и сушеная.

В чернолодной рябине содержится большое количество витаминов (С, Е, К, В1, В2, В6, бета-каротин), макро- и микроэлементы (железо, марганец, бор, медь, йод), дубильные вещества, фолиевая и никотиновая кислоты.

СОВЕТ: для того, чтобы самогон настоянный на рябине дольше сохранял свой цвет, храните его в темном месте.

РЕЦЕПТ НАСТОЙКИ НА РЯБИНЕ С МЕДОМ

- водка или самогон: 1 л;
- черноплодная рябина: 2,5 стакана;
- мед: 3 ст.л.

Рябину залить самогоном или водкой, добавить мед. Банку закрыть крышкой и встряхнуть, настаивать 4-5 месяцев в темном месте. Иногда банку нужно встряхивать. После процедить и можно пить.

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

- гастрит с высокой кислотностью;
- язва;
- гипотония;
- запоры;
- с осторожностью употреблять при заболевании вен, особенно тромбофлебитом.