

## Инструкция по применению Плоды шиповника

---

Уважаемый покупатель! Вы приобрели плоды шиповника, которые используются для облагораживания домашних крепких алкогольных напитков. Придают напиткам характерный аромат и вкус, красноватый оттенок.

Шиповник – многолетний кустарник из семейства розовых.

В плодах шиповника содержится большое количество витаминов (группы В, Р, Е, К, бета-каротин), макро- и микроэлементы (калий, кальций, магний, фосфор, железо, марганец, цинк, медь), пектины, водорастворимая клетчатка.

**СОВЕТ:** для того, чтобы самогон настоящий на плодах шиповника дольше сохранял свой цвет, храните его в темном месте.



### **РЕЦЕПТ НАСТОЙКИ С ШИПОВНИКОМ И ЯБЛОКОМ**

- водка или самогон: 0,5 л;
- плоды шиповника: 400 г;
- сладкое яблоко: 1 шт.;
- сахар: по вкусу.

Яблоки нарезать дольками, сложить в банку вместе с шиповником. Залить водкой или самогоном, встряхнуть и убрать в темное место. Настаивать при комнатной температуре 20-30 дней. Отфильтровать, при желании добавить сахар по вкусу и размешать.

Такая настойка хранится 3-5 лет в герметично закрытой бутылке.

### **РЕЦЕПТ НАСТОЙКИ С ШИПОВНИКОМ, КОФЕ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ**

- водка или самогон: 0,5 л;
- плоды шиповника: 300 г;
- апельсиновая цедра: 30 г;
- молотый кофе: 10 г (1/2 ч.л.);
- сахар: 60 г (3 ст.л.).

Снять цедру с лимона (хватит 1/3 плода), засыпать ее в банку вместе с шиповником, сахаром и кофе. Залить самогоном или водкой, закрыть крышкой и встряхнуть. Настаивать в теплом темном месте 14-16 дней. Профильтровать и хранить не более 5 лет в герметичных бутылках.

### ***ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ***

- тромбофлебит;
- эндокардит;
- дистрофическая стадия сердечной недостаточности.