**2 Рецепта купеческой настойки**

**Первый рецепт приготовления купеческой настойки**

**Ингредиенты:**

Водка или дистиллят 40% — 3 л

Кофейные зёрна — 50–60 шт.

Бадьян — 1 шт.

Палочки корицы — 2 шт.

Кардамон — 6 шт.

Перец душистый — 10 шт.

Гвоздика — 3 шт.

Мёд — 3 ст. л.

Сушёная цедра апельсина.

**Пошаговое приготовление**

**Шаг 1**

Специи, мёд и самогон соединяем в ёмкости для настаивания.

**Шаг 2**

Закрываем крышкой и настаиваем 2 недели при комнатной температуре в тёмном месте.

**Шаг 3**

Затем настойку фильтруем через мелкое сито или марлю, и она готова к употреблению.

**Второй рецепт купеческой настойки**

**Ингредиенты:**

2 литра сахарного дистиллята крепостью 40 градусов

Сушёная цедра двух апельсинов

Кофейные зёрна арабика — 25 штук на литр

Бадьян, корица, гвоздика, душистый перец и кардамон

50 грамм цветочного мёда на литр.

**Пошаговое приготовление**

**Шаг 1**

Настаиваем компоненты в течение 2–3 недель.

**Шаг 2**

Через месяц настойка фильтруем через сито или марлю.

Выбор ингредиентов и их количество можно корректировать по вкусу.