

Классификация — Lurkmore

← [обратно к статье «Алкогольные напитки»](#)

Напитки, готовые к употреблению

Очищенные промышленностью и готовые к заливанию в рот на голову (хотя иногда для этого не предназначенные) прямо из упаковки.

Амаретто

Также известен как *бабоукладчик*, *бабовал*. Отвратительный ликёр с ароматом ~~цианида~~ миндаля, особенно популярный среди бапп в этих наших [девяностых](#). В небольших дозах неплохо идёт с [кофе](#). Чисто для отдушки, дури и так хватает. Йад. Смерть происходит вследствие слипания межзубного нервного узла. Впрочем, будучи произведённым не в [этой стране](#), а в православной Италии, весьма хорош. Но перебирать всё равно не рекомендуется — лютая, бешеная головная боль и последующий сеанс у белого фаянсового исповедника гарантированы, ибо даже с ультрамалыми и несмертельными количествами синильной кислоты шутки плохи! Любители рукописных экспериментов, не желающие платить барыгам сотни нефти, могут невозбранно насладиться вариантом собственноручного исполнения, потому что это, в сущности, довольно банальная настойка на абрикосовых косточках с сахаром — кошернее всего использовать [самогон](#), желательно фруктовый, ибо в оригинале традиционно используется граппа.

«Белый орёл»

Ты кто? Я? Белый орел!
White eagle типа

Американская водка, ничем не примечательная, кроме фразы из рекламы «Я? Белый орёл!».

Брынцаловка

В 90-е по всей стране — водка «Ферейн», самая дешёвая из продававшихся в девяностые (не считая северокавказскую палёнку). Воспринималась бомжами восторженно, [жлобами](#) — с кислой миной ввиду хуёвого качества.

В наши дни для [москалей](#) — спирт всё с того же брынцаловского завода «Ферейн», вполне приятственный, раньше продавался в специальной спиртовой аптеке при заводе, нынче — канистрами с проходной.

Вермут

Обычное креплёное вино с добавлением разных травяных ароматизаторов, в первую очередь полыни.

С вермутом настоящий алкоголик может столкнуться только где-нибудь на посиделках в бухгалтерии, где уважающие себя офисные пёзды пьют исключительно «Мартини» по 500 рублей за бутылку. Но им неизвестно, что «Букет Молдавии» или вермут «Сальваторе», изготовленный в Мытищах, ничуть не хуже их «Мартини», часто изготовленного в тех же Мытищах, а стоит гораздо дешевле. Сам по себе вермут внимания не заслуживает, так как напиться в хлам им крайне затруднительно (крепость до 20%, Martini Bianco — 16%), но как снотворное употребить можно. С другой стороны, добросовестный, регулярный, ежедневный завтрак в виде двух бутылок сладкого, насыщенного витаминами и питательного вермута — гарантированный способ потерять за полтора месяца человеческий облик, здоровье, печень и мозги. Беспощадностью и дешевизной среди вермутов выделяются «Бамболео» и «Вермут Крымский». Словно скальпелем отрезают память, так что не удивляйтесь, если проснётесь в другом городе, на улице.

Алсо, у старшего поколения этой страны ещё со времён кошерного советского вермута «Вермут» полынное вино зачастую котируется исключительно в качестве пойла для бомжей. Об этом свидетельствует, в частности, пьеса Петрушевской «[Чинзано](#)». А ещё вермуты дичайше котирует [Паук](#), например.

«Виноградный день» (ныне «дарЪ»)

В народе иногда именуем как День Д, алсо называют Грипиздуй, от чтения названия Grapes Day русскими буквами. Тру-быдло-напиток простых пролетарских парней. Представляет собой хуйню с применением большого количества красителей и ароматизаторов — коих всё равно намного меньше, чем в говне типа [ягуара](#) — со спиртовой подливкой. Алк — с изначальных 8,9% полегчал до 6,9% и даже 5,9%. Имеет кислотно-выраженный виноградный вкус трёх видов (ВД, белый ВД, розовый ВД). Распространяется в таре на 1,5 литра и стоит примерно 80 рублей. Однако существуют крайне редкие в продаже тары по 0,5 и 1 л, которые являются мечтой каждого истинного фаната ВД.

Существуют и другие «Дни»: тропический, апельсиновый, лимонный, клубничный, день фейхоа, день джин-тоника и даже такие шедевры, как мифические «Хлебный день» и «Ореховый день» — их фанаты

видели только на картинках и на сайте производителя, оттого эти напитки являются подлинной мечтой фаната ВД. Также существуют такие винrarы, как «Гранатовый день» и, на минуточку, «День энергетика», и [я гарантирую это](#). Несмотря на наличие столь большого количества «дней», если покупается в редких случаях не один из трёх видов «Виноградного дня», его всё равно называют «Виноградным днём», даже несмотря на то, что производителем он переименован в «дарЪ» (да, именно такЪ). Алсо, на самом напитке мелким шрифтом написано, что оно ПИВО. Одна-две бутылки ВД дают по шарам крайне прилично, особенно если учесть, что этот замечательный напиток пьётся зачастую вместе с такими простыми пролетарскими напитками, как водка, «три топора», адскими порциями пива «Охота крепкое» и баклашками пива «Очаково». Наверное, именно благодаря этому ВД снискал себе славу в прямом смысле сногшибательного напитка.

Старожилы утверждают, что рисунок на пробке винrarных бутылок сабжа поразительно напоминал смерть с косой, что, впрочем, с учётом вышеизложенных фактов вполне закономерно. Позже, вероятно, маркетингологи пересмотрели данный факт и для большего PROFITа придали рисунку символическую форму виноградаря с двумя большими виноградными гроздьями.

Ароматизатор ВД не переваривается организмом, поэтому на следующее утро ваша моча будет иметь приятный виноградный ~~вжжж~~ запах.

Виски

«Виски с сахаром и квашеной капустой»

— Эпический рецепт от Славы Бутусова

«Девятый скотч за всю эту ночь»

— Он же

Вкусная штука, но на любителя. Не знакомые с данным напитком особи корчат рожи, называя виски самогоном, хотя самогоном являются все напитки крепче 20%, произведённые методом дистилляции, современная же водка производится методом ректификации. Ценители же виски, ультраснобы от мира бухла, впадают в противоположную крайность и обзывают любителей водки быдлом без вкуса и [денег](#), с позиции превосходства заявляя, что, пока не продегустируешь сингл молт скотч за четыре косых из бокала гленкейрн, о виски заикаться не имеешь права. Употребляется джентльменами в светской беседе из цилиндрических и конических бокалов, наливающими в них напиток не более, чем «на два пальца», дабы учуять всю глубину аромата. Виски производится из ячменного солода или ржаного и кукурузного ферментированного зерна — его перегоняют из перебродившего солодового или зернового сусла, фактически — из пива и браги. Скотланд уиски выдерживается в дубовых бочках из-под хереса или бурбона, а в последнее время и портвейна, некоторых других вин и даже коньяка. Делится на:

Тимур Шаов,
Волшебство виски
Тимур Шаов —
«Волшебство виски»

Скотч (Scotch) — шотландский виски. Многие скотчи имеют «копчёный» вкус и аромат из-за того, что солод перед заквашиванием сушат в дыму тлеющего торфа — иногда с буковой стружкой или сушёными вересковыми ветками.

Айриш (Irish) — ирландский виски. В отличие от скотчей, айриши не бывают копчёно-торфяными, за редким исключением, и имеют довольно мягкий, иногда «сливочный» вкус.

Бурбон (Bourbon) — американский виски, перегнаный из смешанного сусла, в котором по закону должно быть не менее 51% кукурузы. Выдерживается в новых дубовых бочках, обугленных изнутри. Отличается очень сильным ароматом и сладким пряным вкусом. Бочки из-под бурбона используются для выдержки некоторых шотландских виски.

Канадский виски — в основном ржаной, близок к польской старке, но с менее ярким вкусом, напоминает сильно разбавленный очень чистой водкой бурбон. Стоит недёшево, а на вкус — ничего особенного.

Японский виски — по рецептуре близок к шотландскому, но за счёт особенного климата Японии имеет специфичный вкус.

Российский виски (таки да!) — встречается в продаже нечто ставропольского производства под названием «Whisky Praskoveyskoe». Вкус и запах лишь отчасти напоминает виски.

Советское виски (грамматика оригинала сохранена) — выпускалось непродолжительное время в 1940-е, оказалось неудачным, и производство было свёрнуто.

Также виски бывает односолодовым (single malt — из солодовых спиртов только одной вискикурни), смешанным (купажированным или blended — на основе односолодовых и зерновых виски) и смешанным солодовым (vatted malt, pure malt — на основе солодовых виски разных вискикурен).

Самый массовый и недорогой виски — смешанный. Самый дорогой, ставший объектом гламурного потребления, превзойдя в этом качестве даже коньяк, — односолодовый. Тем не менее, существуют и сверхдорогие смешанные и смешанные солодовые виски — некоторые из них явно переоценены, — а также недорогие односолодовые — как правило, молодые и менее блатных дистиллерий. Общее правило — чем старше виски, тем он дороже, нередко до полного безумия.

Вкус односолодовых виски зависит от местности, в которой их производили, особенностей сушки солода и перегонки. В Шотландии есть пять виски-регионов, чья продукция имеет свои вкусо-ароматические особенности: Lowland, то есть Равнина; Highland, то есть Нагорье; Speyside, то есть область около реки Спей; Islands или Острова — Внутренние Гебридские и Оркнейские, а также остров Арран; Islay — остров Айла, знаменитый своими особо дымными и копчёными сортами. Шестой мини-регион — полуостров Кэмпбеллтаун.

Водка

«Водка белая, но **краснит нос** и чернит репутацию. »

— Антоша Чехонте

«Как известно, пиво и «лёгкое», то есть ординарное столовое полусухое и полусладкое вино, не говоря уже о креплёных винах, известных в народе как «бормотуха», легче вызывают опьянение и действуют гораздо более разрушающе на организм, чем хорошо очищенные высокоградусные дорогие напитки типа коньяка и водки. По сравнению же с водкой, то есть с хорошей, зерновой, «московской особой» — пиво и вино представляют собой настоящий яд. Вот почему их пропаганда фактически является пропагандой пьянства. »

— В. В. Похлёбкин, «История водки»

«В нашей водке используется природная, мягкая вода, что наряду со ржаным зерном придаёт ей особый, исключительный вкус. Если в других мировых крепких напитках используют дистилляцию, кипячение, то у нас — чистую фильтрованную воду. Поэтому наша водка выгодно отличается от других напитков. Ну, например, французский фрамбуаз или итальянская граппа. И цена. Я уж не говорю о роме — от лучшего кубинского до худшего с Гаити. М-да... куда все подевались?.. »

— «Особенности национальной рыбалки»

Водка (она же беленькая, водочка, водовка, водяра, вотка, водчонка, водло, рыгаловка, хрюкаловка, косорыловка, чемергес, vodka) — альфа и омега русского алкоголизма, ярчайший **символ** этой страны, наряду с матрёшками, чёрной икрой, балалайкой, **медведями** и **автоматом Калашникова**. Произнося слово «бухать», мы в 99% случаев подразумеваем «пить водку ртом». Иными словами, в России **алкоголик** = водочник.

Водка — крепкий алкогольный напиток, состоящий из воды, профильтрованного через активированный уголь этилового спирта и примесей, иногда с небольшими, обычно ягодными или фруктовыми, добавками, а также специями (например, со жгучим перцем — перцовка). Помимо поглощения разных вредных веществ, уголь ещё и образует новые вещества — эфиры и альдегиды. Именно они придают водке вкус водки, а не спирта. Уголь используется кокосовый или берёзовый.

Содержание спирта в водке согласно действующему ГОСТ составляет от 40% до 56% объёма. В странах с прогрессивной акцизной шкалой практически все водки имеют крепость 37,5%, а 40% объёма и выше стоят ощутимо дороже. Получают этиловый спирт для водки по старой доброй традиции — сбраживанием пшеницы для спирта «Люкс» и сбраживанием картофеля или зерна



Водка. Простая русская водка

для спирта «Экстра».

Пьётся водка из стандартных рюмок ёмкостью не более пятидесяти миллилитров, хотя знаменитые «наркомовские 100 грамм» с соответствующей тарой никто не отменял.

В России водка появилась в конце XIV века. В 1386 году генуэзское посольство привезло в Москву первую водку («aqua vitae» — «живая вода») и представило её князю Дмитрию Донскому. Алхимики [Прованса](#) приспособили изобретённый арабами перегонный куб для превращения виноградного сусла в спирт. В Европе от «аквавиты» родились все современные крепкие напитки: бренди, коньяк, виски, шнапс и русская водка. Получаемая в результате перегонки перебродившего сусла летучая жидкость воспринималась как концентрат, «дух» вина (по-латыни «spiritus vini»), откуда и происходит современное название этой субстанции во многих языках, в том числе в русском — «спирт».

Водка, которая была при князях и царях — это совсем не та водка, что сейчас. Начнём с того, что была собственно водка, и было хлебное вино. Оба сорта очень напоминали современный [самогон](#), но если хлебное вино представляло собой сэмчик вульгарис полугарной крепости (38%) с ароматами сивушных масел, то дворянская водка представляла собой самогон от мастера с мэдскиллом, с ароматами трав и крепостью до двойной (72%). Хлебное вино гнали вёдрами и ими же продавали в кабаках всякому быдлу, а водку гнали помещики в своих усадьбах (причем зачастую не какие-то крепостные винокуры, а сам барин и гнал) и угощали ею товарищей по сословию. При Николае II решили, что дистиллятная водка ужасно вредна, а ректификационная и полезна, и невероятно выгодна государству — и выпилили старые сорта и заменили их современной водянистой безвкусовой водкой.

В СССР и России водке всегда придавалось первоочередное значение. Так, во время [Великой Отечественной войны](#) товарищ [Сталин](#) после снабжения бойцов патронами, тёплыми подштанниками и танчиками немедленно озабочился вопросом водки (наркомовские сто грамм — сугрев, снятие стресса, дезинфекция и т. п.):

Постановление ГКО № 562 22 августа 1941 г.

О введении водки на снабжение в действующей Красной Армии

Установить, начиная с 1 сентября 1941 г. выдачу водки 40 градусов в количестве 100г. в день на человека (красноармейца) и начальствующему составу войск передовой линии действующей армии.

Председатель ГКО И.Сталин

Впрочем, Сталин в этом деле не был пионером — ещё [Пётр Первый](#) наказывал хозяевам постоянных дворов иметь у себя запас хреновухи в качестве согревающего и профилактического средства: «А в постоянных дворах иметь зимой запасу меда хмельного на хрену не менее пяти четвертей и путникам с морозу подносить».

В 1977 году Польша заявила свои права на изобретение водки и, следовательно, на эксклюзивное использование этого термина для своей водочной продукции. Вильяму Похлёбкину, к которому обратились за консультацией, удалось доказать, что в Польше водка появилась даже раньше, чем утверждалось, однако в России ещё на 100 лет раньше, чем в Польше. В итоге международный арбитраж отклонил претензии Польши. Чтобы доказать полякам, что они ~~нидарасы~~ неправы и нехуй замахиваться на [святое](#), этот В. В. Похлёбкин (без сомнения, гений) написал научный трактат «[История водки](#)», с которым просто-таки обязан ознакомиться каждый уважающий себя алконавт, несмотря на то, что википедики считают, что он, дескать, устарел. Мы-то знаем... В замечательной книге Похлёбкина есть Приложение 5, которое звучит как поэма и которое просто нельзя не процитировать.

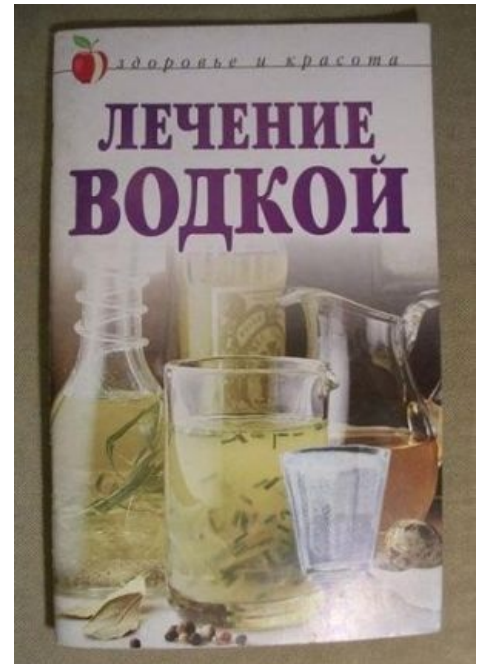
История водки. Приложение 5:

Гастрономическое значение и правильное употребление водки

Водка как застольный напиток предназначена для придания кулинарно-сопроводительного акцента блюдам исключительно русского национального стола. Прежде всего водка подходит к жирным мясным и мясо-мучным блюдам и солёным острым рыбным:



Еврейская расовая водка



Водка исцеляет

- 1) к упитанной разварной говядине;
- 2) к поросёнку жареному с кашей;
- 3) к бараньему боку или седлу с луком;
- 4) к жирным блинам с маслом, сметаной, икрой или сёмгой;
- 5) к пельменям;
- 6) к солянкам (селянкам).

В применении к этим блюдам водка помогает их усвоению и производит «утрамбовывающий» пищу, освежающий и «смывающий» жир и запах эффект.

Однако основное применение водки в русской застольной практике связано с употреблением её в качестве обязательного приложения к [русскому закусочному столу](#).

Русский закусочный стол сложился окончательно лишь в XVIII веке. На этот же период пришёлся и расцвет русского домашнего винокурения с его богатым и разнообразным водочным ассортиментом. Таким образом, характер водки, её органолептические свойства, её ароматизация и очистка – всё это приравнивали к вкусовым особенностям и пищевому составу русского закусочного стола.

Вот почему эти два понятия – водка и закуска – стали в конце концов неразрывными и как лексический идиом, и как гастрономическая реальность. Однако, укоренившись в сознании народа, эти понятия в силу изменения и неравенства социальных условий стали в течение последних 200 лет искажать, они приобрели неадекватные значения в разных группах населения России. Суть этих изменений состояла в том, что водка оставалась как неперменный компонент, а закуска либо обеднялась, либо редуцировалась, либо исчезала вовсе.

Именно утрата водкой её гастрономического значения как главного и ведущего и приобретение ею в низших слоях народа значения как исключительного средства опьянения приводили к пьянству, к бескультурному, распущенному употреблению этого национального алкогольного напитка. Надо сказать, что это неверное применение водки так или иначе, вольно или невольно власти поощряли как в дореволюционную эпоху, так и за последние четверть века, начиная с середины 60-х годов, путём нелепых распоряжений, регулирующих торговлю водкой, то есть преимущественную её продажу распивочно, ограничениями и т. д., а главное – плохим столом, изменением кулинарных привычек, нравов и обычаев в стране.

Дело в том, что не только водка хорошо приспособлена как гастрономическое дополнение к русскому национальному столу, к его блюдам, но и сами по себе специфические блюда истинного русского национального стола приспособлены умерять отрицательные воздействия опьянения, при условии, если состав этого стола строго выдержан, а водку потребляют умеренно. Но именно за последние 25 – 30 лет произошло почти полное исчезновение из русского меню всех характерных блюд русской национальной кухни. Ещё более были сокращены для всеобщего употребления русские национальные закуски, с которыми обычно принято употреблять водку.

К ним относятся:

I. Мясные закуски:

1. Свиное сало солёное.
2. Ветчина (окорок тамбовский).
3. Студень говяжий.
4. Холодец пороссячий (или свиной).
5. Поросёнок холодный заливной.
6. Голова свиная холодная.
7. Язык свиной (говяжий) отварной.
8. Телятина холодная заливная.
9. Солонина отварная.

Для всех этих видов закусок обязательны водка, горчица и хрен как компоненты, усиливающие их гастрономическую привлекательность и оттеняющие их вкусовые свойства.

II. Рыбные закуски:

1. Селёдка с подсолнечным маслом и луком (предпочтительно с зелёным).
2. Икра чёрная паюсная (хуже – зернистая) осетровая.
3. Икра красная (лососёвая).
4. Икра розовая (сиговая).
5. Балык осетровый (холодного копчения).
6. Осетровый бок (холодного копчения).
7. Севрюга горячего копчения.
8. Сёмга свежепросольная беломорская.
9. Тёша сёмужья.
10. Лососина балтийская свежепросольная.
11. Кета солёная.
12. Горбуша солёная.



водка настоящая и красная икра

13. Горбуша горячего копчения.
14. Кижуч свежепросолёный.
15. Нельма холодного копчения (нельма розовая).
16. Залом астраханский копчёный.
17. Шемая солёно-копчёная.
18. Омуль байкальский копчёный.
19. Муксун холодного копчения.
20. Осетрина заливная.
21. Судак заливной.
22. Снетки чудские.
23. Кильки солёные.
24. Корюшка и ряпушка копчёные.

III. Овощные закуски:

1. Огурцы солёные.
2. Капуста квашеная.
3. Капуста провансаль.
4. Яблоки антоновские мочёные.
5. Арбузы солёные.
6. Помидоры солёные.
7. Баклажаны квашенные фаршированные.
8. Грибы солёные.
9. Грибы маринованные.
10. Винегрет русский.
11. Картофель отварной (к сельди солёной).

Под все эти закуски водка естественный и идеальный гастрономический дополнительный. При этом сочетаются сливочное масло и отварной картофель. Хрен употребляют только к заливной рыбе и севрюге, а к рыбе солёной и холодно-копчёной хрен недопустим.

Если после прочтения этой поэмы ваш рот не наполнился слюной и вам не захотелось **немедленно выпить**, вы недочеловек (или школьник, что, впрочем, одно и то же) (или же сверхчеловек, впрочем, чего вы тут тогда забыли?). Иными словами, настоящее питание водки (а не примитивное бухание) требует наличия совершенно определённых блюд и закусок. Об этом можно прочитать и у классиков:

На разрисованных райскими цветами тарелках с чёрной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная сёмга, маринованные угри. На тяжёлой доске кусок сыра со слезой, и в серебряной кадлушке, обложенной снегом, — икра. Меж тарелками несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками. Все эти предметы помещались на маленьком мраморном столике, уютно присоединившемся к громадному резного дуба буфету, изрыгающему пучки стеклянного и серебряного света. Посреди комнаты — тяжёлый, как гробница, стол, накрытый белой скатертью, а на ней два прибора, салфетки, свёрнутые в виде папских тиар, и три тёмных бутылки.

Зина внесла серебряное крытое блюдо, в котором что-то ворчало. Запах от блюда шёл такой, что рот пса немедленно наполнился жидкой слюной. «Сады Семирамиды!» — подумал он и застучал по паркету хвостом, как палкой. — Сюда их, — хищно скомандовал Филипп Филиппович. — Доктор Борменталь, умоляю вас, оставьте икру в покое. И если хотите послушаться доброго совета: налейте не английской, а обыкновенной русской водки. Красавец тяпнутый — он был уже без халата в приличном чёрном костюме — передёрнул широкими плечами, вежливо ухмыльнулся и налил прозрачной. — Ново-благословенная? — осведомился он. — Бог с вами, голубчик, — отозвался хозяин. — Это спирт. Дарья Петровна сама отлично готовит водку. — Не скажите, Филипп Филиппович, все утверждают, что очень приличная — 30 градусов. — А водка должна быть в 40 градусов, а не в 30, это, во-первых, — а во-вторых, — бог их знает, чего они туда плеснули. Вы можете сказать — что им придёт в голову? — Всё, что угодно, — уверенно молвил тяпнутый. — И я того же мнения, — добавил Филипп Филиппович и вышвырнул одним комком содержимое рюмки себе в горло, — ...Мм... Доктор Борменталь, умоляю вас, мгновенно эту штучку, и если вы скажете, что это... Я ваш кровный враг на всю жизнь. «От Севильи до Гренады...». Сам он с этими словами подцепил на лапчатую серебряную вилку что-то похожее на маленький тёмный хлебик. Укушенный последовал его примеру. Глаза Филиппа Филипповича засветились. — Это плохо? — жуя спрашивал Филипп Филиппович. — Плохо? Вы ответьте, уважаемый доктор. — Это бесподобно, — искренно ответил тяпнутый. — Ещё бы... Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских закусок — это первая.

— Собачье сердце. Булгаков

— Барин! ничего не хотите закусить? — сказала в это время, подходя к нему, старуха.

— Ничего. Эх, брат, как покутили! Впрочем, давай рюмку водки; какая у тебя есть? — Анисовая, — отвечала старуха. — Ну, давай анисовой, — сказал Ноздрёв. — Давай уж и мне рюмку! — сказал белокурый.

В настоящее время видов водки выпускается многие сотни наименований. Википедия сообщает о 93 видах водки, выпускаемой в России, не считая хохляцких и бульбашских марок, но есть мнение, что практически все эти водки являются хуетой, за несколькими редкими исключениями. Об этом нам говорят названия современных водок: «Кошерная», «Царская». (Ага, «Царская». Царская водка — смесь концентрированных кислот — азотной (1 объём) и соляной (3 объёма) и иногда серной). Алсо, бутылка именно «Царской» водки стоит сейчас 70-80 руб., что кагбэ намикаэд. Но есть и дорогие варианты «Царской» водки. Сами названия этих водок наводят на грустные мысли.

KORPIKLAANI - Vodka (OFFICIAL VIDEO)

Ода водке

<https://www.youtube.com/watch?v=PcGmfEc3qo4>

Ещё одна ода

Большинство этих сортов — обычная водка из 95% зернового спирта и воды, и вкус у них примерно одинаковый — от нейтрально-водянистого до жгуче-спиртового, без особых послевкусий. Однако, кроме них, существуют и водки на дистиллятном спирту (менее крепком, менее очищенном и сохраняющем вкус и запах изначального сырья): расово хохлятская «Первак» — для нищелюбов, русско-польские «Полугары» — для богатеев и понторезов. Они ближе к изначальной, старинной водке, той самой, под которую и составлялся стол закусок русской кухни.

При советской власти сортов водок выпускали гораздо меньше, а качество было гораздо выше. Ведущим производителем водки в этой стране был (хотя, собственно, почему «был»?) московский завод «Кристалл».

Из советских водок можно отметить следующие:

- «Столичная» — ну, тут всё ясно. Это — как матрёшка, как балалайка... Была одним из очень немногих защищённых брендов советской внешней торговли. Водок с «русскими» названиями в разных странах производилось множество, но, если какому-нибудь американцу хотелось вкусить действительно советской водки, он знал: надо брать «Столичную» — не ошибёшься. В 90-е годы завод «Кристалл» на некоторое время лишился прав на этот бренд, «Столичную» повыпускали в Черногловке. Алсо идущую сейчас на экспорт «Столичную» может пить только абсолютно нетребовательный человек.
- «Московская особая» — ещё один эпичный продукт, появился раньше «Столичной».
- «Настоящая Мягкая» — мягкая водка, в составе которой присутствуют натуральный мед, сахарный сироп и настой черники.
- «Пшеничная» — выделяется своей мягкостью, хотя не особенно популярна.
- «Посольская» — ещё более мягкая, чем «Пшеничная», и несравненно более известная. В былые годы закупалась на правильные пьянки специально для дам.
- «Золотое кольцо» — неестественно дорогая водка (чуть ли не за 15 рублей, примерно в 6 раз дороже «Пшеничной») в картонной коробке. Говорили, что идет только на экспорт.
- «Русская» — скажем так, массовая модель. Вкус и запах резкие и неприятные, несмотря на все попытки ароматизировать продукт корицей.
- «Лимонная» (настойка).
- «Охотничья» (настойка, 56°).
- «Крепкая» (56°).
- «Перцовка» (настойка). Перцовка разных производителей сильно отличалась и отличается по вкусу — у одних она была нестерпимо жгучей, у других же едва-едва. Современная украинская горилка с перцем «Nemiroff» — как раз из второй категории. К первой же следует отнести православного саратовского «Ярилу».
- «Зверобой» (горькая настойка). Настойка на одноименной душистой лекарственной траве, выпускалась в советские времена самыми разными заводами. На вкус всегда была так себе — спирт на настойки обычно шел, да и, к сожалению, по-прежнему идет в основном не «Люкс», и даже не «Экстра», а всего лишь высшей очистки, и никакие травы не забьют его мерзкий резчайший привкус и унылый «химический» запах. В том числе и зверобой. Ныне встречается редко.

Желающим всё-таки попробовать можно взять любую хорошую водку на спирте «Люкс» как можно более нейтрального вкуса, засыпать в бутылку столовую ложку с верхом молотого сушёного зверобоя и по половине столовой ложки душицы и мяты (всё покупается в ближайшей аптеке), подождать две недели, затем аккуратно процедить и перелить в любую потребную посуду. И ни в коем случае не пить сразу, дать отстояться и «успокоиться» еще недельку-другую, а лучше подольше! После чего можно вдумчиво дегустировать — результаты будут весьма недурными.

- «Зубровка» (настойка). Настойка на корне зубровки, за бугром известной как bison grass. Ныне производится в Белоруссии и Польше — там

Кулстори

Последний купленный и выпитый (ох, зря!) Анонимусом продукт был Глазовского завода, что в Удмуртии. Гадость страшная, лютая косорыловка! Тьфу! Бля! Вот... Алсо, Глазовский ЛВЗ в своё время выпускал два вида ещё большей гадости, нежели «Зверобой». «Джин Капитанский», по вкусовым качествам напоминавший дикий коктейль из «Боярышника», «Зверобоя» и самогона, обладал крепостью в 45 градусов. Ну а водка «Особая Полевая» не выделялась ничем особенным, окромя запредельной — 50 градусов — крепости. Оба экспоната пользовались бешеной популярностью у

же, где и была изобретена. Также производится на калужском «Кристалле» под именем «Черный соболь».

- «Экстра».

- «Путинка» — меметичная водка благодаря ВВП и «НАКАТИМ БЛЯТЬ! ДИДЫВАИВАЛЛЕ БЛЯТЬ! ЗА СТАЛИНААА БЛЯТЬ! НИПРАДАМРАССЕЮШКУ!».
- «Кубанская» (настойка).
- «Сибирская» (45°). При более высокой крепости обладала, тем не менее, очень мягким вкусом — никакой сибирской суровости! Не относилась к классическим водкам — для разбавления спирта использовалась щелочная минеральная вода. В настоящее время *той* «Сибирской» не существует.
- «Юбилейная» (45°).
- «Старка» (настойка). Позднее — имитация *настоящей* старки. Отличить старую настоящую от имитации можно просто: на настоящей имелась надпись «Старая Водка», а потом изменилась на «Горькая Настойка». Повсеместно почти исчезла, осталась только литовская Stumbro Starka, которую в замкадье не купишь. Ныне настоящая старка, то есть фактически ржаное виски, выдержанное несколько лет в бочках из-под портвейна с добавлением яблоневых листьев, выпускается только в Польше.
- «Петровская».
- «Померанцевая» (горькая настойка). Абсолютно ужасающее пойло, якобы ароматизированное померанцем или горьким апельсином, а чем на самом деле — про то Анонимусу неведомо. Зато отлично ведомо, что опьянение, вызываемое этой бурдой, крайне тягостно, а похмелье одно из самых мучительных, и поражает даже тех людей, которые к нему отнюдь не склонны даже после мощной пьянки. Ныне, к счастью, повсеместно исчезла.
- А, ну и мем «**Русский Йогурт**», когда водку сразу наливают в стакан. Когда стеклянный с завинчивающейся крышкой, когда в пластиковый с фольгой.

школьников и **птушников**, так как позволяли набухаться, затратив минимум денежных средств (чтоб осталось ещё на запивку апельсиновой «Алисой»).

Александр Соколов-Черный
ВОДКА "ПУТИНКА"

Шансончик за путинку
Реклама водки Путинка
Чёткая реклама

[Здесь](#) можно поглазеть на этикетки водок которые выпускались в те или иные годы в совке. (олдфагам просьба дополнить список с краткой характеристикой)

Факт о том, что **водка — яд**, является общеизвестным, но непопулярным. Кроме того, водка дико котируется **ВНЕЗАПНО** язвенниками. При лёгких формах язвы, вопреки распространённому мнению, нельзя не вообще любой алкоголь, а пиво, вино и всякие ликёры. Водку, качественный **самогон** и спирт можно. Так что, анон, не путай язвенников с трезвенниками!

Хозяйственные гурманы могут замутить из магазинной водки и ягод/фруктов/мёда/щепочек/много-чего-ещё винрарные **настойки** (по аналогии с вышеописанной настойкой зверобоя). Находим рецепт нужной настойки, заливаем ингредиенты водкой, закручиваем герметичной крышкой и ставим в уголок комнаты на X дней, в зависимости от рецепта. Когда срок подходит, невозбранно переливаем в бутылку и употребляем, наслаждаясь вкусом.

Девятка

Нет, это не про **машину**. И не про футбол. И не про пистолет. И даже не про самолёт. «Девятка» от **Балтики** — первое в этой стране креплёное пиво, столь любимое в конце девяностых школиём за «торкучесть», по сути — тот же ёрш, но уже готовый к применению. На смену оной пришли позабытые ныне джин-тоник, сидр, ром-кола, отвёртка и «Кровавая Мери» мочаковского разлива, ныне все они вытеснены на обочину истории всепобеждающей **Ягой**. Среди **более возрастного контингента** до сих пор популярны ещё более крепкие сорта, вроде «Охоты крепкой», «Амстердам нафигатора» и т. п.. Опьянение от креплёного пива самое тупо-беспросветное и безблагодатное из всех (хуже разве только «хлебный напиток» «Еруслан», к счастью уже канувший в Лету), а последующий отходняк — один из самых омерзительных, с дикой головной болью и бунтом всех внутренностей в брюхе. Запах перегара от подобного «пива» тоже выдающийся — весь великий и могучий русский мат бессилён передать то отвращение, которое он внушает.



Ракисута одобряет девятку

Забавно то, что «девятка» — отходы от производства безалкогольной «нулевки». А производятся обе из стандартной «тройки», только из «нулевки» весь спирт выгоняют в «девятку». На «Балтике» есть установка **Обратного Осмоса**, через которую прогоняется пиво после брожения. Оно проходит через полупроницаемые мембраны, пропускающие молекулы воды, но не пропускающие молекулы спирта. В итоге в одном ведре получается **нулевка** с содержанием спирта чуть менее, чем в квасе, а в другом собственно, спирт. Остальные сорта производятся смешением «нуля» и «девяти» в разных пропорциях и добавлением неведомой **хуйни**. На пивоваренных заводах изначально варится несколько основных сортов пива, из которых получается всё многообразие. К добавкам относятся: подготовленная вода, карамельный краситель. А крепкое пиво готовится или вымораживанием воды, или долгим брожением, с применением

специальных дрожжей. Бывший оператор пивоварения и фильтрации гарантирует.

Для никогда не пробовавших действительно крепкого пива (а православные европейские пивоварни доходят и до 16% объёма), нужно отметить, что значительная часть расово бельгийского, английского, немецкого, чешского и ирландского пива имеет натуральную крепость от 8 градусов и выше, при этом обеспечивая благодатное прозрачное опьянение (особенно бельгийское) и божественный вкус.

Также, в Бульбостане (а последние полгода и в России) встречается доставляющее пиво «Крыница Тёмное Портер» плотностью 20 и крепостью 8,0 градусов. С помощью этого концентрата сотоны можно вызвать ДЕМОНОВ АДА прямо из своей печени. 1 полулитровая бутылка, разбитая на дороге, прожигает асфальт на глубину 30 сантиметров. Инфа 100%

Кирюша

Он же Максимка, он же Мозаика, он же Трояр, короче [тысячи названий](#). В начале двухтысячных некоторые предприимчивые люди, купив незадорого ректификационные колонны, наловчились производить «жидкость для разжигания костров» в 5-литровых тарах. По совершенно странному стечению обстоятельств жидкость состояла исключительно из 95% этилового спирта и 5% [дигидроген монооксида](#). Само собой, по назначению ее мало кто использовал, зато в подъездах можно было [купить всего за 40 рублей](#) поллитра «фирменной кристалловской водки». В 2007 году сей бизнес прикрыли, а в 2008 добились «государственной водкой» по 60 рублей бутылка (цены ближнего замкадья). У нее неожиданно хорошее качество для такой цены. Произвести водку дешевле по себестоимости, чем 50 руб, вообще не просто, хотя в Северной Осетии можно уже купить за 12 (!) рублей поллитру^[1]. Цена — на август 2009 года.

Расовые казахи наладили производство аналогичного продукта под названием «Вкусовая добавка Пшеничная». Выпускается в упаковке, очень похожей на нормальную водку.

Контушовка

То ли польская, то ли русинская *сладкая анисовая* водка, прославленная [Ярославом Гашеком](#). Кое-где используется как нарицательное название чешских и польских крепких настоек типа «Бехеровки». Подобные напитки коварны тем, что имеют в основном довольно приятный вкус и их довольно серьезная крепость не ощущается, так что невозбранно упиться в полную какашу и достичь станции Сракотан при их помощи не просто, а чрезвычайно просто! — что, собственно, Швейк с конвоиром в вышеупомянутом эпизоде и проделали.

Коньяк

« — У меня есть один знакомый, — сказал Эдик. — Он утверждает, что человек — это только промежуточное звено, необходимое природе для создания венца творения: рюмки коньяка с ломтиком лимона. »

— Понедельник начинается в субботу. А. и Б. Стругацкие

Строго говоря, коньяком можно называть только французские правильные канонические напитки, да и те далеко не все, а только приготовленные в шести округах Франции: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires могут называться настоящим коньяком. Все остальное — бренди. Всем пофиг, поэтому псевдоконьяка много и у нас. Типичный пример — коньяк «Московский». (Есть сведения, что зарегистрировано только название Cognac, латиницей, а кириллицу французы из виду упустили, потому-то всякое трёхзвёздочное дагестанское пойло может зваться коньяком).



Коньяки

также в любых количествах (в качестве любопытной аномалии встречен коньяк «Золотые купола». При цене заметно ниже 300 рублей за поллитра (встречен пока лишь в 0,250 и 0,1-литровых бутылочках).

Очень условно наши коньяки можно разделить на две группы: стоимостью до шестисот рублей за поллитра и стоимостью свыше шестисот рублей за поллитра. Так называемые элитные напитки типа Хеннесси и прочей Камю сразу отбрасываем из-за зашкаливающей цены. Коньяки из второй группы (тот же «Московский», «Старый город», «Бастион», «Каспий», «Лезгинка», армянские коньяки типа «Ноя» и «Араспела» и т. д.) можно употреблять в любых количествах безбоязненно. Коньяки из первой группы («Старый Кенигсберг», «Славянский», «Коктебель», «Командирский», разнообразные ставропольские коньяки и многие другие) можно пить с небольшой осторожностью, но

Отличается прекрасной питкостью и ненавязчивыми запахом и вкусом — собственно, никаких неприятных ощущений нет, даже если его специально держать во рту. Произведён фирмой с интересным названием «Залда», но под контролем гиганта КиН и по ГОСТу. Прекрасный карманный вариант). Есть только один вид коньяка, который опасен к употреблению: разливной коньяк, продаваемый в г. Анапа по 100 рублей за 0.5. Это чистейший яд.

Производство такого «коньяка» и ему подобного — в огромную бочку заливается коньячный спирт, бодяжится водой из под крана, добавляются красители, ароматизаторы, и прочая хуйта. 5 дней это все настаивается и потом вывозится в наливайки по всему побережью. Народу преподносится как «настоящий» и как ни странно, народ хахает, соблазненный удивительной дешевизной напитка. А хули, за 100 рублей поллитра «настоящего» коньяка. Но после употребления даже ста граммов данного химиката приходится блевать желчью. Есть мнение, что в анапский разливной коньяк добавляют какие-то рвотные препараты с целью отравить подрастающее поколение от дешевого бухла.

Существует также конкурирующая классификация от [харьковского](#) историка и [фисателя-пантаста](#) Андрея Шмалько, более известного как Валентинов. Согласно ей, все коньяки делятся на три основных класса — марочные, питьевые и технические. Коньяк марочный предназначен для вдумчивого изучения марок и этикеток на бутылке, ибо кто ж его будет пить, при такой-то цене? Питьевой коньяк, понятное дело, пьют, технический же пригоден исключительно для протирки оным физиономии продавца, желательно прямо в бутылке. Вышеупомянутый анапский «коньяк» явно относится к третьей категории, однако, к счастью для себя, его продавцы несколько обезопасились, продавая его на разлив.

Есть мнение, что из-за принципиально другой технологии изготовления, нежели технология изготовления водки, опьянение от коньяка сильно отличается от водочного в лучшую сторону, пьется любой коньяк не в пример приятнее водки. Суть такова: виноградный спирт, используемый в производстве кошерных коньяков, получают из винограда в результате двойной перегонки, а спирт для водки в лучшем случае из пшеницы. Алсо, технология включает настаивание в дубовой бочке (кол-во звёзд каГБЭ должно соответствовать кол-ву лет выдержки), как и виски. Только в получении виски используется не виноградный спирт. Так-то! Но радикальное отличие коньяка от водки в том, что при производстве водки спирт разбавляется водой, а при приготовлении коньяка коньячный спирт должен сам утратить градусы с течением времени. Считается, что именно в это время из коньяка улетучиваются самые нехорошие яды. На самом деле таким способом изготавливается только миллезимный коньяк, цена которого чуть более чем дохуя. Обычно градус понижается путем смешения коньячных спиртов разных сроков выдержки (ассамбляж йопт) и таки добавлением воды. А для цвета еще и карамели.

Прелесть коньяка состоит в том, что он прекрасно совмещается с любой закуской и пищей (только не стоит его закусывать маринованными огурцами, тем более не домашними, понос будет обеспечен). Коньяк одинаково хорошо пьется и с фруктами, и с сыром, и с шоколадом, и с колбасой, и с пельменями, и с кофе, и просто так, без какой-либо закуски. Если коньяк достаточно качественный, его можно безбоязненно употребить в небольшом количестве даже во время рабочего дня, так как запаха перегара он почти не дает. Можно добавлять в кофе, тогда запаха не даёт вообще. Только не перестарайтесь, ибо эффект в горячем виде гораздо сильнее и окосеть можно буквально с одной столовой ложки. Правда, бухать на работе — это уже вторая стадия алкоголизма.

- В России еще с николаевских времен сложилась традиция закусывать коньяк долькой лимона (иногда засахаренной), на Западе она так и называется — «ля николя». Согласно легенде, царь Николай I однажды попробовал настоящий французский коньяк. Он показался ему весьма крепким, а «под рукой» оказалась только долька лимона. Впоследствии он многократно повторял эту процедуру и как-то раз предложил попробовать своему окружению. С тех пор процесс заедания лимоном прижился и дошел до наших дней. На самом же деле этот цитрус имеет очень резкий вкус, который «забивает» изысканную гамму коньяка. Стоит отметить, что эта традиция имеет распространение только в России и странах СНГ. Но для закусывания дешевых коньяков где-нибудь в ~~недворотне~~ полевых условиях лимон подходит просто идеально (впрочем, лимоном не возбраняется закусывать и водку). Существует еще так называемый «Классический Николашка»: кружок лимона посыпав мелко помолотым кофе и сахаром (иногда кофе и солью, либо только солью). Закуска готова. Алсо есть вариант именуемый Шляпа Шалыпина — лимон, кофе, сахар и тертый сыр. К тем же Кенигсбергу или Командирскому идет только в путь.
- Настоящие французы закусывают настоящий французский коньяк тремя «С»:
 - **chocolat**
 - **café**
 - **cigare**
- В народных массах встречается так называемый фальшконьяк: самогон, покрашенный чаем и/или жженым сахаром.
- Были замечены в продаже бутылки коньяка с прикрученной к горлышку упаковкой сухофруктов: мысль вполне богоугодная и верная.
- Достаточно вкусный напиток получается, если разбавить коньяк тоником, яблочным соком или кока-



Венец творения (согласно [Стругацким](#))

колой. Такую процедуру лучше проделывать с дешевыми коньяками.

- Культурно потребляется из коньячных рюмок — «тюльпанов», широких снизу, но сужающихся наверху.
- Коньяк надо пить так, как вам нравится. Вкус холодного и тёплого коньяка будет сильно отличаться, равно как вкус тёплой водки от холодной.

Не стоит превращать в проблему, когда и как пить коньяк. Прежде всего, надо просто любить коньяк. Ведь он создан для наслаждения

— Морис Хеннесси



700 граммов



500



350



250 гр. плоская



Плоская
стограммовка



Шкалик 100
граммов

Льдинка

Льдинка, снежинка и прочие омыватели для стекла, средства для снятия ржавчины. Фактически то же самое, что и Кирюша, только пили это не перегоняя. По виду напоминает Blu Curaçao, а по вкусу нет. Продавалась повсеместно, начиная от автомагазинов (что логично) до всевозможных ларьков. Халява с льдинкой закончилась, когда в омывателях заставили вместо технического этилового использовать изопропиловый спирт. Изопропанол тоже вполне можно пить (в худшем случае всего лишь умрете в адских муках), только меньшими дозами, не больше 50 мл, разводить 1:10. Со 100 грамм велика вероятность копыта откинуть. Юные химики добавляют, что экспериментировать не рекомендуется даже самым панковским панкам: под видом изопропанола, чуть реже, чем в половине случаев **в омыватели льют метанол**. А чистый изопропанол можно купить в магазине [терморектальной криптоаналитики](#).

Настойка боярышника

Настойка боярышника — это простое и доступное лекарственное средство, которое можно приобрести в любой аптеке или при наличии **желания** терпения изготовить собственноручно. Состав напитка:

- спиртовое извлечение из плодов боярышника 1:10;
- этанол не менее 65%.

При надлежащем применении помогает излечить заболевания сердечно-сосудистой (по задумке, усиливает сокращения сердечной мышцы, кровообращение в коронарных сосудах сердца и в сосудах головного мозга, повышает чувствительность сердца к воздействию сердечных гликозидов и даже предотвращает образование холестериновых бляшек) и центральной нервной системы. Является общеукрепляющим средством и прекрасным, недорогим способом



Синенькая пошла!



Канонічний екземпляр.

продукции для (!НАРУЖНОГО!) применения написано «Глоток здоровья». Цена колеблется от 15 до 30 рублей, что позволяет невозбранно нажираться на сотку. Чисто теоретически предназначен для наружного применения. Практически же достаточно прочитать состав (спирт пищевой люкс, вода, экстракт мёда), чтобы все сомнения отпали. Процесс употребления напрямую зависит от крепости желудка принимающей стороны. Попадаются и бойцы, способные, не отходя от ларька, опустошить пузырёк залпом и без закуски, в большинстве же случаев разводится любой подручной жидкостью. Существенные минусы — малый объём (100 грамм) и стеклянная тара. (В прочем, на 2017, уже вполне появились пластиковые, и даже мягкие! полиэтиленовые емкости. Что облегчает процесс их утилизации.

Косметический «Боярышник» печально прославился в 2016 году, после того, как почти 80 его любителей в Иркутске [приняли ислам](#), отравившись бракованной партией продукта (А сколько ослепли, вообще трудно представить). Вполне закономерно, эта новость вызвала бурю восторга у некоторых [юго-западных соседей](#), предпочитающих скромно умалчивать о том, что проблема потребления алкогольного фальсификата столь же остро стоит [и у них самих](#).

Асептолины — разновидность фанфуриков, представляют собой плохой, якобы медицинский, спирт без ароматизаторов. Их официальное предназначение — антисептики, реально — как всегда. Продаются, как правило, в аптеках, под 100500 разных названий («Асептолин», «Витасепт», «Антисептол», «Раствор бактерицидный»); как только власти прикрывают продажу одного препарата, тут же придумывают новый всё с тем же составом. В составе зачастую тщательно маскируют ЕГО (например, переименовывают в «глицеритан»).

Огуречный лосьон

Еще один советский брэнд. Вопреки презрительному визгу эстетствующих педрил, это можно пить! Кроме спирта и натуральной огуречной эссенции в этом лосьоне ничего нет. Дает мягкий созерцательный приход с нотками лёгкой [меланхолии](#) и сонливости. Существует украинский рецепт горилки с огурцом, предварительно выращенным в бутылке — фактически то же самое. Интересный факт: единственная слушабельная песня [говнопанк](#)-группы «Автоматические удовлетворители»^[2] называется «[Огуречный лосьон](#)» (mp3).

Ракия

Общее название фруктовых дистиллированных водок в балканских странах. Наиболее известны классическая виноградная болгарская ракия, а также сербская сливовая, но вообще-то их много, всяческих и разных. У кого каких фруктов в избытке — из тех и гонят. Ракия без выдержки прозрачная, вкус и аромат несколько грубоваты, но сохраняют вкус и аромат того сырья, из которого ракия была сделана. Выдержанная в дубовых бочках ракия — напиток изысканный и благодатный, наподобие коньяка, и стоит тем дороже, чем дольше была выдержка. В принципе, любой фруктовый самогон из экс-Югославии — ракия: виноградная — лозовача, сливовая — шливовица, абрикосовая — кајсијевача, яблочная — јабуковача, и т. д. Хорошая ракия крепостью может превышать 50%, но при этом пьется очень легко, так что напиток сей зело пьян и коварен

Раки

«довернуть то семи»™ в любое время суток, так как свободно продается в круглосуточных аптеках. Из-за сложности оформления необходимых документов был переименован в лосьон косметический и стал продаваться вообще где попало. Стоит отметить, что белорусских алкобратьев 20 декабря 2016 года ждал сюрприз от [Минздрава Синеокой](#). Теперь в [Белоруссии](#) любые спиртосодержащие настойки (собственно сам сабж, «Пустырника настойка», «Валерианы настойка», «Календулы настойка» и «Муравьиный спирт») продают в аптеках по одному флакону в руки и только в «светлое время суток». Настойка эта, по составу практически ни чем не отличается от захлестнувших Россию косметических лосьонов.

«Фанфурики»

Лосьон косметический (боярышника, медовый, перцовый, хлебный, тысячи их) — жутко популярное пойло в [Замкадье](#). Стограммовые пузырьки с жидкостью крепостью 75 градусов раньше продавались в аптеках, ныне же переведены из разряда лекарственных средств в косметические, что позволяет торговать ими в любом ларьке 24 часа в сутки. Производится во Владикавказе и на многочисленных ЛВЗ РСО-А и КБР, а центральную и северную часть России снабжает фирма «Гиппократ» из Самары, на



Да, анонимус, в провинции ЭТО пьют

Да-да, именно «раки» (raki) — расовое критское пойло, изготавливаемое из виноградных отжимков (не пропадать же добру). К пресноводным членистоногим никакого отношения не имеет. Не смотря на очевидное фонетическое родство с балканской ракией, генетического сходства с последней имеет чуть более, чем никакого. Хотя и производится из отходов виноделия, тем не менее считается благородным напитком.

«Раком к/до цели»

«Ркацителы», раствор уксуса и спирта в воде. На этикетке было написано «сухое вино», но надпись правде соответствовала далеко не всегда. Вместо годного вина этой марки иногда лили былинную хуиту, по составу идентичную мадере — не оригинальной, а той бурде, что сейчас продается по 25-30 рублей за бутылку.

Распутин

Былинный продукт, состоящий из гидролизного спирта чуть менее, чем наполовину. В середине [девяностых](#) экраны зомбоящиков наполнила реклама «Он вам подмигивает!». Действительно, после употребления примерно трехсот граммов онгого [вещества](#) Распутин (мужик такой [голографический](#) с этикетки) мог не только подмигивать, но и поддерживать достаточно продолжительный диалог. Британскими учеными доказано: пролитие Распутина на пол ведет не только к ~~разбитию~~ [мерды](#) разъеданию краски, но и собственно к необратимому повреждению дерева на глубину до сантиметра. То же происходит и с древесиной коры головного мозга при употреблении в голову через рот.

Vodka Rasputin

Он вам уже подмигивает! Больше не наливать!

Первоначально продавался «Распутин», который разливался в Германии (производитель — фирма «Детлефсен») и был весьма неплох, а затем по лицензии его стали разливать в Северной Осетии. И це было такое пойло, которое, по свидетельствам очевидцев, напрочь валило с ног самых подготовленных грузчиков.

Ром

Ром производится из перебродившего сока сахарного тростника или перебродившей черной патоки и выдерживается в дубовых бочках. Бывает белым, золотым и чёрным и не имеет никакого отношения к [пиратскому](#) пойлу, от которого кривели, косели на 1 глаз и лишались конечностей водоплавающие псевдо-робингуды из книжек и жизни. Белый ром обычно бывает без выдержки или с минимальной выдержкой, золотой как раз-таки выдерживается в дубовых бочках подобно коньяку и виски, а чёрный ещё и дополнительно одобрен той самой чёрной патокой для усиления сладости и аромата. Бывает также ром с пряностями, он же spiced rum, и различные ликёры на основе рома.

Впервые очистить и выдержать ром додумался барон Бакарди, чем произвёл на свет сей прекрасный напиток, а не то дикое пойло, к которому боялись прикоснуться белые люди. Жена сего гомосапиенса предложила маркировать продукт изображением летучей мыши, популяции коей водились в немереном количестве в пещерах, где ром созревал.

Ром производится практически во всех странах Карибского бассейна, а также на Гавайских островах, в Юго-Восточной Азии... и ВНЕЗАПНО в Австрии и Чехии. Но каноничный ром — всё-таки именно карибский. Вопреки сложившимся стереотипам, активно навязываемым быдлоящиком и рекламой, все виды рома хороши — надо просто найти качественную марку. По-английски ром называется Rum, по испански Ron, а по-французски и вовсе Rhum, но во всех случаях речь идёт примерно об одном и том же напитке.

По способу производства ром делится на промышленный и сельскохозяйственный, industriel и agricole; последний более ароматный и вкусный, но и бодун с него жёстче, так что перебирать не рекомендуется. Промышленный ром гонят из чёрной патоки, ароматного и сладкого отхода производства тростникового сахара, а сельскохозяйственный — из сброженного свежего сока тростника. Бразильская кашаса (cachaca) — фактически тот же самый сельскохозяйственный белый ром, но из-за особенностей производства по вкусу больше похожа на текилу. Не бойтесь употреблять и то, и другое, и третье, но остерегайтесь неведомой хуйни с невероятно низкой ценой! Недорогой и вполне годный ром Cubay Апежо — напиток прогрессивного кубинского пролетариата и [партизан](#) — можно встретить в наших магазинах и брать, почти не боясь травануться.

Существуют также расово неверные попытки имитации рома родом из тех краёв, где о тростниковой патоке, а тем паче о тростниковом соке в лучшем случае слышали, что такие бывают. В те славные времена, когда на свете ещё существовала [Двухединая Монархия](#), за неимением у нея тропических колоний ром на землях Габсбургов гнали из чего ни попадя, [от картошки до буряков](#), а подобия вкуса добывались при помощи всякого [бутора](#). Каноническим примером такого, с позволения сказать, «рома» является знаменитый [чешский](#) (и словацкий) «Туземак». Австрийский «Штро» поначалу тоже было делали по такой технологии, но потом перешли на расово верную тростниковую патоку, импортируемую с югов, и потому нынче марка считается труЪ-ромом. Австрийский ром — самый убойный в мире: 80 громкости, крепче абсента. В России его достать довольно сложно.

Зато в [ещё той стране](#) не отставали от братьев-славян и варганили собственный «ром» из зернового спирта и черносливового компота. В наши дни флаг подхватил приморский «Уссурийский Бальзам», массово штампуя настойку горькую «Капитанский ром», адовое пойло [с мордой романтичного пирата](#) на этикетке, резвостью в 48 оборотов и органолептическими характеристиками, *очень отдалённо* напоминающими настоящий ром, зато по откровенно снисходительной цене в ~250—300 деревянных за пузырь на середину 2015 года. В чистом виде это могут пить только [труЪ-панки](#) и [обрыганы](#), зато вот пополам с [колой](#) сие варево составляет излюбленный напиток дальневосточной [школоты](#).

Пьётся из толстостенных бокалов «Old fashion» с не менее толстым дном. Со льдом или без — тут уж дело вкуса. Белый ром идёт преимущественно в коктейли, коих известно [over 9000](#), а длительно выдержанный ром хорош и сам по себе, так что можно его пить в чистом виде, мелкими глотками, из традиционных дегустаторских бокалов-«тюльпанов» или коньячных снифтеров.

Текила

Расовый мексиканский самогон из растения под названием голубая агава или из смеси спиртов, выгнанных из голубой агавы и других агав. Самые дешёвые сорта, *mixto*, имеют большую примесь кукурузных спиртов, высококачественная же текила содержит спирты только из голубой агавы. Вкус и аромат имеет приятные и специфические, «текильные» — раз попробовав, уже ни с чем не перепутаешь. Текила бывает «blanco», то есть белая, без выдержки (на американском рынке чаще «silver», «серебряная»), «reposado», то есть отдохнувшая — с выдержкой до года и, наконец, «añejo» — выдержанная год и более. Соответственно, чем больше выдержка — тем мягче вкус и выше цена. Часто встречается также текила «ого», «золотая» — это, в принципе, почти та же самая белая текила, но подкрашенная карамелью в золотистый цвет. Марок текилы over 9000, но есть одно правило: любая текила должна быть произведена в окрестностях одноименного города в штате Халиско, а также в штатах Гуанахуато, Мичоакан, Наярит и Тамаулипас.

Собственно, текила — подвид напитка, общего для всей Центральной Америки, под названием **мескаль**, только с защищенным происхождением и более огламуренным, привычным европейцам и американцам вкусом. Что же касается мескаля, то агаву для него обязательно запекают в традиционной земляной печи, так что конечный продукт обладает сильным дымно-копченым ароматом и острым, «перечным» вкусом, долго остающимся на языке. Именно в бутылках некоторых сортов мескаля кладут «червячков Хуанито», гусениц агавовой моли, но отнюдь не в текилу! В общем и целом: текила чище и утонченнее, гламурнее, а мескаль brutальнее и, вместе с тем, подлиннее. Из-за гусеницы возникает доставляющее отличие: текила в общем случае [кошерна](#), а вот мескаль — [ой-вей](#).

При употреблении в разумных пределах текила и мескаль, как и ром, заметно бодрят, в отличие от, например, водки. Для любознательных: перед употреблением текилы делают маленький глоток так называемой *сангриты*, смеси томатного и апельсинового сока с перцем и пряностями, затем выпивают саму текилу, запивают добрым глотком все той же сангриты, а тоненький ломтик лайма потихонечку съедают уже напоследок. Впрочем, выдержанная в дубовых бочках текила категории «añejo» и особенно «extra añejo» прекрасно идет в чистом виде, как односолодовый виски или коньяк, не требуя ритуалов с сангритой и лаймом, и являясь напитком «на после ужина», десертным. Да и даже дешёвенькая текила отнюдь не грубая и не вонючая. То же самое относится и к мескалю.

Саке

[Расово японское](#) бухло, которое [настолько вопиюще отличается](#) от всех остальных алкогольных напитков, что в принципе не вписывается ни в какую классификацию — это ни вино, ни [пиво](#), ни брага, не является оно и [крепким напитком](#), хотя и доходит порой до крепости прямогонных водок (около 20°), это *sake*. Причиной этой НЭХовости является исходное сырьё: японцы — [единственные люди на Земле](#), кому пришла в голову гениальная идея делать синьку из *варёного* риса. При этом, однако, возникала ма-а-а-аленькая проблемка: дрожжи умеют, [попукивая](#), перерабатывать на спирт и углекислый газ только сахар, которого в зерне (а тем более варёном) хуй да никуя, в отличие от туевых хуч крахмала, который для них, увы, несъедобен. Обычно с этим борются, проращивая всё или часть исходного зерна, получая *солод*, который содержит фермент амилазу, умеющий расщеплять крахмал на молекулы сахаров, и, собственно говоря, японское [пиво](#), состоящее из риса чуть более чем наполовину, именно так и варится.

Однако варить пиво (а значит солодить ячмень) японцев научили [немцы только в XIX веке](#), а бухать им хотелось и до того. Поэтому не знавшие солода японцы поначалу тупо *жевали* варёный рис, сплёвывая его потом в миску (человеческая слюна также содержит расщепляющие крахмал ферменты — именно поэтому если долго жевать [кусоч чёрного хлеба](#), он всё равно станет в конце концов [сладковатым](#)), а потом заправляя этой жвачкой свои заторные чаны. Особой эффективностью, однако, сей неаппетитный процесс не отличался, поэтому в какой-то момент лунные самогонщики обратили внимание на то, что плесневой грибок кодзи, которым они давно уже [сбраживали сою на соус и пасту мисо](#), тоже делает их порой сладковатыми. Как оказалось, с рисом он работает ещё лучше, поэтому вместо жёваного риса затор начали заправлять оной плесенью, что и привело к созданию современного саке.

В наши дни саке делают из круглого крахмального риса, который предварительно шлифуют по самые glands, [стачивая до 70% исходного веса зерна](#), поскольку малейшие остатки отрубей и зародыша делают саке [вонючим и мерзким](#). После этого рис пропаривают, засевают плесенью, и оставляют закисать дня на три, после чего перемешивают с ещё большим количеством варёного риса и дозой дрожжей. Когда затор

как следует закиснет, им заправляют уже основное сусло, которое бродит уже около месяца, причём чем холоднее в бродильне, тем sake получается лучше и крепче. Выбродивший напиток сливают с осадка, фильтруют и пастеризуют, после чего разливают по бутылкам (дешёвые сорта, впрочем — обычно по картонным тетрапакам), а отжатым осадком кормят скотину, или квасят в нём [овощи](#).

Полученный результат по вкусу непохож ни на один другой алкогольный напиток в мире, кроме, разве что, очень сухого сидра или брютта, но при этом совершенно лишённых исходного яблочного/виноградного/рисового запаха, обладает крепостью от 12° до 20° (теоретически брожение останавливают на ~20°, но затем обычно разбавляют результат водой до 14°-18°) и разливается в характерные бутылки по 0,9-1,8 литра по вполне сходной цене в районе около 500 иен за литр.

Сангрия

Европейское пойло, представляющее собою по идее сухое красное вино, настоенное на кусках свежих лимонов и апельсинов. В таком виде распространено там, где все это произрастает, стоит копейки и потребляется в качестве прохладительного напитка (ибо крепость в районе 6-7). Потребляется, в основном, понаехавшим туристами, а местные и рады стараться. Кошерная и вкусная сангрия появилась в этой стране в начале 90-х, но особого успеха в народе не имела, поскольку градусов мало, а цена была не такая уж и низкая. Поэтому оригинальные испанские пузыри пропали из продажи еще году в 1995, зато расплодилось изрядное количество местных самоделок, копировавших (с большей или меньшей степенью достоверности) этикетки попавших импортных изделий и содержавших внутри смесь наихудших местных червивок с апельсиновым и лимонным «инвайтом». Пить это было уже невозможно, зато цена невозбранно радовала алкашей, склонных к эстетству.

Сидр

Сидр представляет собою нечто среднее между пивом и шампанским, произведенное из яблочного сока, имеющее крепость в районе 5 ~~оборотов~~ градусов и очень вкусное. В настоящее время на просторах Замкадья отсутствует чуть менее чем полностью, хотя какое-то сидровое производство в России все-таки имеется, но куда девается продукция есть тайна, покрытая мраком. Мерзостное 9-градусное пойло из спирта, воды и синтетического яблочного ароматизатора, выпускаемое под названием «Сидор» (что как бы намекает) конторой «Очково» и не так давно бывшее довольно популярным у быдлотёток, с реальным сидром ничего общего не имеет. Настоящий сидр любим народом во Великобритании, Ирландии и других цивилизованных странах. В России сидр любит и тоскует по нему небольшое количество небыдла, остальные же либо вовсе никогда о нем не слышали, либо считают сидром очаковскую бурду. Особо продвинутые пользователи производят по осени себе сидр самостоятельно. При некоторых манипуляциях может получиться даже не 5%, а все примерно 15%. А порой — и больше (см. Пара Cid).

В Беларуси настоящий (шибающий в нос ароматом яблочной браги) сидр таки есть, но небыдло не пьёт — плодово-выгодным чернилом воняет-с. Пьёт в основном школота (по причине того что не горько в отличие от пива), и иногда родившиеся в эсэсэсэре по причине ностальгии. Делается сия винрарная вещь минским заводом виноградных вин.

На Кипре в барах можно попробовать весьма неплохой сидр Magners. Со льдом вообще отлично! Крепость 4.5 оборота.

«Сухой спирт»

Это на самом деле вовсе даже не спирт, а сухое топливо для всяких горелок Сухое горючее в таблетках — [уротропин](#) (реже [метальдегид](#)), и надраться им нельзя даже если очень хочется. Тем не менее само название прочно вошло в анналы. Также существует спирт сгущённый — вот это уже обычный спирт + загустители, придумано для ухода от лицензирования, акцизов, контроля и прочих госпоборов. Пить нельзя, но во всех остальных применениях (дезинфекция, топливо) вполне кошерно.

В конце нулевых в некоторых странах в продаже стал появляться пригодный для бухания порошковый спирт. Представляет собой микрокапсулы с жидким спиртом внутри. Позволяет нажраться в местах, куда вход со своим алкоголем запрещён, а внутри не продаётся или дорогой (самолёт, [ночной клуб](#)). В России запрещён с 2019 года.

Спирт «Рояль»

Сначала приятственный спиртик (стоил 400—500 рублей одним фантиком), затем отвратительнейшее пойло, [Йад](#) в чистом виде и символ ранних [девянострх](#). Появился в пузатых литровых бутылках зелёного стекла и был на ура принят пивцами. Через пару лет перепилен на спирт сомнительного происхождения (левый рояль прошелся по рядам алконавтов мором, как чума по средневековой Европе), свойств и состава, и отпускался уже в пластиковых бутылках по 0,5 и 1,0 литра. Процесс распития благоговейно наименовался «ударить по клавишам». Также очень доставлял процесс смешивания спирта с водой: можно было наблюдать так

называемую «реакцию» — раствор слегка нагревался.

Бодяжили обычно двумя способами — просто пополам или под 40%. Второй метод предполагал некоторое знание [матана](#), ибо спирт абсорбирует часть воды, суммарный градус рассчитывается по хитрой формуле. Поэтому делались табличные «разбавляеметы» (на листке бумаги в столбик рисовалось количество грамм спирта с шагом в 50-100 грамм, а напротив количество воды, которую необходимо влить для разбавления до 40%. Особо продвинутые алконавты кидали чуть — чуть сахарного песка для повышения питкости, еще можно было глицерин добавлять. Затем бутылка затыкалась пробкой, переворачивалась вверх дном, один алкоголист подставлял ладонь под пробку (чтобы не вылетела), а второй бил ладонью по доньшку — и все, «реакция» пошла, можно любоваться (раствор здорово белел, а потом снова становился прозрачным).

Помимо прямой функции, наряду с водкой выполнял и функции «жидкой валюты» времен бартерного обмена. Также использовался совместно с сушеным йадам — [инвайтом](#) или зукой, при этом, как ни странно, йадовитость взаимоуничтожалась.

Алсо, при каноничном переводе назвался спирт «Королевский», но всем было похуй.

В конце девяностых в Москве и окрестностях был отчасти заменен «дезинфицирующей жидкостью» от Брынцалова — санктус спиритусом вульгарисом в пятилитровых баклагах, продававшимся прямо в заводском ларьке.

Спирт с точки

Спирто-точки — целый культурологический пласт [Замкадьи](#). Точка по сбыту спирта представляет из себя квартиру с сердобольной бабушкой-алкоголицей, перепродающую алчущему контингенту спирты различного (как правило сомнительного) происхождения. В зависимости от специфики и усердия правоохранителей может наличествовать фейс-контроль. Точка демаскирует себя характерным духаном и потоком снующих в подъезд и из подъезда характерного вида личностей. Цены варьируются от 100 до 150 деревянных за поллитру, в зависимости от районного коэффициента. На северах основными потребителями продукции выпускаемой данными точками являются расовые ассимилированные [чукчи](#), что в скором времени приведет к вырождению этой славной нации.

Как правило разбавленный до 40-50% спирт разливается в бутылки из под водки, которые приносят местные забулдыги для бартерного обмена. Могут и до 30% разбавить + димедрол для забористости. Существует и другая разновидность продаж: продается чистый спирт по цене 200 рублей за бутылку, причем бутылку надо приносить с собой. Периодически точка накрывается ментами, однако вскоре открывается под тем же или близким адресом, ибо PROFIT — он и в Замкадьи PROFIT. По слухам, вытесняется окаянной «социальной» водкой.

Итак, винная карта:

- Спирт гидролизный, он же «сучок», он же «гидрашка» — дикая и радостная смесь с привкусом лакокрасочной химии из хвойных пород дерева. Вставуча, но угнетает, пробивает попиздеть на бытовые и философские темы, вводит в уныние. Не рекомендуется смешивать с другими алкогольными напитками, закусывать лучше сырым плавленым или запивать из под крана. Перегар ярко выражен, ацетонового типа. Может иметь серьезную примесь метанола, что пагубно сказывается на зрении употребляющего. Так как этанол является антидотом к метанолу, то экстерминатуса и полной слепоты от «сучка» не наступает, но при хроническом употреблении зрение становится очень и очень плохим. Про почень, печки и прочий ливер говорить вообще не приходится.
- Спирт медицинский — VIP-напиток спиртовых точек. Редок в силу того, что он как бэ предназначен для мед. учреждений и вынос его за пределы этого самого учреждения приравнивается к краже. Но всем похуй. Обычно смешивают с водой, в результате получается пойло омерзительного вкуса и запаха, вставляет не особо. В чистом виде (96%) пить не рекомендуется — раздражает и сушит глотку и пищевод. Разбодяживанием пополам с водой и добавлением ломтиков лимона с последующей выдержкой в холодильнике получали напиток под говорящим названием «язва». Раньше был намного чище и годился для любых домодельных настоек и ликеров, сейчас же имеет омерзительнейший запах и такой же вкус.
- [Самогон](#) — да, он самый. Обычно на продажу идёт бурда однократной выгонки. Ввиду наличия не отделённых при перегонке кетонов и альдегидов могут проявляться самые разнообразные эффекты, повергающие в шок даже бывалых наркологов и токсикологов. Перегар выраженного бражного типа. Бодун суровее [Страшного Суда](#). Данное пойло обычно реализуется в частном или в сельской местности, так как в городском быдлатнике не выдерживает конкуренции с перепродавцами спирта.
- Султыга — вообще-то изначально весёлая аббревиатура из жаргона авиационных техников СУЛТиГА (Сухой Уважил Лётчиков, Техников и Гражданскую Авиацию). Она же МАСАНДРА — Микоян



Композиция с Роялем

Авиацию Снабдил Алкоголем, Народ Доволен Работой Авиаконструктора. Спирт из антиобледенительной системы то ли вертолѐта, то ли самолѐта. Изначально «султыга» означала спиртоводяную смесь из системы охлаждения колѐсных тормозов СУ-15. Потом уже название [нечувствительно](#) перешло к любым спиртосодержащим авиационным жидкостям. Вонюч и смраден, однако сдобрен глицерином и очень питок. Пьѣтся куда легче водки при том же градусе. Однако вонь вызывает желание рвоты у ньюфагов с непогашенным рвотным рефлексом. Если выпить не нюхая, падает как снежинка в желудок и греет душу. Перегар как у гидрашки, однако похмелье очень лёгкое и выражается лишь в общей слабости. Данный спирт вставуч, инициативен, разжигает творческую искру и жажду приключений. При плеске на огонь детонирует синим пламенем.

- Спиртояд — как правило, какой-нибудь спирт сомнительного происхождения, сдобренный всякой ебатой. Эффекты и последствия неизвестны.
- Pilstukas — расовое литовское название разбодяженного водой спирта. Если спирт приличный, то ничего, кроме обычного опьянения и обычного бодуна пилстукас не вызовет. Вся подлость состоит в том, что чаще всего пилстукасом называют крайне неприличный спирт, разбодяженный водой — так что получается своеобразная литовская рулетка для алкашей и кошмар для токсикологов, которым предстоит лечить жертв сего адского зелья.

Вообще в «спиртовых точках» при должном подходе пить можно было за сущие гроши, не травмируя себя ни технической хуитой, ни аптечными радостями, ни парфюмерией. Проверенная точка и налаженные связи с её местоблюстителем способна была упоить в лёжку за 40 рублей в день. Причем примелькавшемуся еблищу отпускают и «в кредит», чего хуй встретишь в магазине и тем более в аптеке.

В некоторых местах [Бывшей Необъятной](#) встречалось такое явление, как Служба Скорой Опохмеляционной Помощи. Выглядело это так. Часов в пять утра на вьюжной трамвайной остановке где-нибудь в далѐком [пролетарском Замкадьѐ](#) дежурила ургентная бабулька со складным столиком и большой ёмкостью на нём. Спешащий на работу гегемон подлетал к спасительнице, быстро совал стандартную мзду и получал за это одноразовый пластиковый стаканчик ядрѐной спиртосодержащей жидкости неясного происхождения и состава плюс конфетку (дольку лимона, четвертинку огурца). Жидкость с шипением и паром орошала горящие трубы, после чего можно было и в трамвай, и к станку. Сервис, ёба. Кое-где встречается до сих пор.

Столичка (Stoli)

[Американский](#) мем — так называют Столичную по крайней мере в Пенсильвании и Нью-Йорке, я гарантирую это! Произошел от неправильного прочтения названия импортной «Столичной» водки, которую сейчас поставляют в США [литовцы](#).

Три Топора

««Три семѐрки» выпил, блядь, ну, бутылку. С одной дурой. Ну, а потом поебались. »

— [Зелѐный слоник](#)

Портвейн 777 (а также 33, 15, ДжекПот, Агдам, Анапа и прочие аналоги, тысячи их). Отношения к хорошему крепкому вину не имеет. В самом начале своего победного шествия был [вполне кошерным напитком](#), однако позже стал производиться из отходов винного производства, например гнилого винограда и виноградных выжимок с добавлением спирта и сахара. Из чего производится сейчас не знает даже Аллах. Крепость около 20 градусов, вкус может быть самым разным и непредсказуемым (в Новосибирске одно время даже продавался с разными вкусами детских лимонадов и игривым названием «Портюша» на этикетке), как и результат употребления. Эффекты разнились от засыпания, движняков и рвотки до эпических картин Термоядерной Войны Ватикана с Антарктидой или атаки фракийской конницы на немецкие ДОТы. А еще говорят, что если выпить в одно рыло канистру, то проснѣтся Ктулху, настанет [Большой Пиздец](#), а перед тем, как мир сгорит в огне, если прислушаться хорошенько — можно услышать шелест страниц рукописи-оригинала [Плана Путина](#). Олдфаги утверждают, что эффект можно предсказать, подставив цифру с этикетки в заветную, одному Онотоле введому, формулу. Повсеместно продается и в наши дни все по той же смехотворной цене около доллара за бутылку. Снискал себе сомнительную славу напитка [говнарей](#). Однако имеет своих почитателей среди быдла и [гуманитариев](#).



[Портвешок](#)
Ода портвешку

В степях Украины производится также: «999» — известный как дьявол или три шестѐрки (характерно для перевернутой бутылки) и «333» — половинка дьявола. Кое-где встречается «555» — по вкусу напоминает черносливовый компот, залитый спиртом и сахаром. Не доставляет, но пить можно. Ещё один подвид —

«шесть семёрок» («логотип» выглядит как стандартные «три топора» с теньями от каждой цифири), умеренно пакостная субстанция в 1,5-литровом пластике.

Так же имеются и местные модификации «777», например 737 — «Псковейн». Эффект ярко выраженный, слабительный.

Белоруссия является лидером СНГ по потреблению бормотухи. Бульбостанские бормотухи обладают более высоким качеством и широтой ассортимента в сравнении с ракинскими и хохляцкими аналогами. «777» делается из вполне приличного винограда и крепится выгнанным из выжимок спиртом. Пить можно, но наутро башка очень болит...

Особо следует побережться любых жидкостей с албанской орфографией на этикетке. Если написано «Партвейн», или «Портвейнь», или «Парт-Вейнь» — значит, содержимое бутылки даже отдалённо не тянет ни на какие стандарты для креплёных вин, и представляет собой разведённое в воде сухое «юпи», в которое добавлена гидрашка или другой спирт непонятного происхождения.

Червивка

В советские времена и перестройку червивкой называли дешевые плодово-выгодные вина, производившиеся из отбросов (недозрелых и очень гнилых фруктов, которые не сгодились даже на сок и несъедобное советское повидло, мезги, оставшейся после выжимания сока из менее негодных фруктов, и прочих отходов садоводства). Вследствие дешевизны червивка была излюбленным пойлом конченных алкашей. Также популярность ее взлетела до небес с введением талонов на водку (в финале совка), поскольку червивка отпускалась без талонов, хотя и появляться стала тогда довольно редко. В результате при завозе в магазин червивки за нею выстраивались гигантские очереди, полные счастливых (что вообще-то нехарактерно для очередей) граждан.

Плодово-ягодное (плодово-выгодное) пойло называли еще «Грушки-яблочки» и «Слёзы Мичурина». Бывалые алконавты до сих пор иногда именуют «червивкой» (или «гнилухой») дешевые низкокачественные вина (главным образом продающиеся в пакетах). Так же в ходу наименования «плодово-выгодное» и «Баба Яга» (плодовое «Дом Яго»). Имеет жаргонное название «бырло», «бырляк», «лёгенькое». Поражает своими эпически долбобанутыми названиями а-ля: «мистер Х», «Городской пейзаж», «Летний вечер», «На брудершafft», «Весёлый дед», «Альминская Долина», «Золотая Осень», «Алые паруса», «Лучистое», «Біле міцне», и даже «Чарли». Общепризнанно самым убийственно-хуёвым является «Вермут Янтарный», который имеет ярко выраженный гнилояблочный букЭт и сивушный аромат.

Алсо данные напитки именуются Чернила, либо просто Чарлик. В настоящее время выпускается белорусским филиалом ZOG под мозгоразрывными названиями и впечатляющими даже нищбродов ценами (около 1 пиндосского енота за 0,7 литра). По единодушному мнению многих алконавтов труднее всего избежать провалов в памяти после общения с уникальным напитком «Крыжачок». Поскольку упоротых в беларуском пищепроме всегда хватало, другие напитки того же семейства, но с ослабленной убойной силой, звались Загадка, Секрет, Диковинка, Купалле, Гранат и так далее. [Хочешь больше мозгоразрывающих названий?](#) На самом деле бульбостанские чернила можно пить, там нет ничего кроме довольно хуёвого яблочного сока, пищевой краски, сахара и спирта.

Именно к червивке относится былинное вино **Солнцедар** знаменитое, в частности тем, что для перевозки вина по железной дороге часто использовались те же цистерны, в которых ранее возили всеразличные ГСМ.

В этих ваших [СШП](#) аналогичную репутацию держит пойло Night Train Express, [воспетое Guns N' Roses](#). Конкурирует с ним MD 20/20, которое сначала выпускалось как [кошерное](#), и аббревиатура значила Mogen David, теперь же кошерность куда-то улетучилась, а название расшифровывают как Mad Dog.

Чиколон

Он же «коньяк с резьбой», «резьбовой коньяк», он же «коньяк три косточки». Официально — «Одеколон тройной». Нетленка из мира советской парфюмерии. Состоит из спирта чуть менее, чем полностью. Цена от 7 до 15 рублей. Пьётся как есть(то бишь из горла) при наличии соответствующих навыков, ибо выпить из пузырька жгучий и смердящий состав, можно лишь имея стаж и твёрдую уверенность в собственной правоте и необходимости совершаемого акта. При отсутствии силы духа пьётся из одноразового стаканчика или отрезанного горлышка от пластиковой бутылки. Популярен среди работяг низкой ценой и замещением перегара благородным ароматом кельнской воды. Метод распития аутентично описан у [Бригадира](#).

Для нейтрализации гадостного вкуса порой в чиколон совали раскаленный гвоздь.

Вообще, когда пьешь одеколон, желательно ничем серьезным не закусывать. Потому что вилки-ложки придется либо выкинуть, либо перевести в разряд одеколонной посуды. Поэтому очень многие научились закусывать тушенкой и брать ее по-корейски, двумя палочками. Потом все это можно было без сожаления выкинуть.

Есть два способа питья одеколону. Правильный и неправильный.

Правильный заключается в том, чтобы выбулькать парфюм (не очень быстрый, кстати, процесс) в специальный стакан, выпить его залпом и запить ледяной водой. Вода:

а) смывает (насколько это вообще возможно, конечно) остатки в желудок;

б) снижает температуру.

Вы спросите – при чем тут температура? Значит, вы ни хрена не петрите в химии, а равно и в физике. Отвечаю. Спирт при разведении нагревается, и довольно значительно. А в одеколоне его где-то восемьдесят-девяносто процентов, в зависимости от бренда. В желудке он мгновенно реагирует с водой, и вы получаете некую грелку в самом центре своего организма. И чем вода холоднее, тем температура получившейся микстуры, скажем так, нормальной.

Неправильный способ заключается в предварительном разбавлении одеколону той же водой с целью более гуманного питья. Граждане! Товарищи! Господа! Никогда так не делайте! Этот коктейль – для настоящих мазохистов!

Посудите сами.

Спирт и вода немедленно реагируют, и раствор нагревается. Водку в жару в пустыне из рюкзака пили когда-нибудь? Примерно то же. Но это еще полбеды. Сивуха (это, в общем, вся та дрянь, которая воняет в одеколоне) мгновенно дает мутно-молочный цвет, а сверху эдакими звездочками плавает масло неизвестной породы. Вот теперь это вам нужно выпить.

Впечатляет? Редкая птица допьет этот коктейль до середины.

— Ю. Бригадир «Мезенцефалон».

Одеколону вообще продолжает триумфально скромно шагать по стране. В местном нерезиновском супермаркете замечена как классика — «Шипр» и «Тройной» (доставляющие прежде всего аутентичным, неиллюзорно эстетичным дизайном бутылочек и этикеток, а также знакомым с детства запахом), так и новички типа «Шерифа» (с суровой смесью Катани и Делона на обложке — эдакий маркетинговый ход, рассчитанный на ЦА; в составе бесстыдно опущен краситель, видимо, из заботы о здоровье алконавта). По личному (крайне ограниченному) опыту и то, и другое кое-как пьётся, но приносит совершенно нездешние ощущения органам обоняния и вкуса.

Шмурдяк

Вино, якобы виноградное, бывает красное или белое. Типичное **Chateau de Chemour-d'Iac** отличается следующими свойствами и признаками:

- продаётся в упаковке, по размеру и форме напоминающей кирпич;
- как вариант — в запакованном в картонную коробку целлофановом «желудке» с краником;
- вкус — водянистый, резкий, с сильными гармониями пробки и послевкусием от кислого до горького;
- если шмурдяк красный, то оставляет исключительно въедливые пятна на стекле, пальцах и внутренностях энофила;
- некоторые сорта шмурдяка нормально подходят для глинтвейна — иные не годятся и на то.

Целевая аудитория — прежде всего эстетствующие нищелюбы типа студентов-гуманитариев, херок и толчков, которым самомнение не позволяет пить водку или пиво. Либо ещё не вконец опустившиеся алики, которым уже не хватает на водку (шмурдяк значительно дешевле в пересчёте на человекоградусы), но которые пока ещё не плотно сели на фанфуру. Плюс он нормально пьётся без «закуси» на улице. В отличие от той же водки.

Энергетическое пиво

Ушлые украинские предприниматели осчастливили соплеменников-студентов невероятным пойлом — уже готовой смесью пива и энергетического напитка, и имя сему продукту [Drive Max](#). Градус небольшой даже для пива, но вкус и запах напоминают отрыжку только что употребившего пиво с редбуллом организма, а убойное сочетание энергетика, спирта и волшебных пузырьков вызывает непредсказуемые последствия (в случаях выпивания трёх и более банок, особенно если потом нормального пивка добавить) вроде провалов в памяти и позывов ползти по столбам.

А расовые белорусские шизохренники с пивзавода «Крыница» замутили дичайше-угарно-трэшовой содомической хуиту под названием «Bandidos» — смесь пива и спрайта. Надо отметить, что «[Балтика](#)» уже пробовала выпускать такую хуиту, но она не прижилась и была заслуженно забыта. В отличие от ебалтики, это можно пить, причём даже без риска проблеяться. Основная проблема — много не влезает (не противно, блевать не тянет, но после одной банки понимаешь что больше не хочется).

А ещё [вна](#) Украине есть «Бирмиксы» и «Айсмиксы» вкусов разных, в жару — что надо, не вставляет, а даже очень доставляет ([лулзов](#) любителям настоящего пива). Пиво и сочок, [Nuff said...](#)

Черниговское «Максимум»

В конце 90-х называлось «Президент» и было вкусно и дёшево (в период, когда буханка чёрного хлеба стоила 70 украинских копеек бутылка «Президента» стоила 1 гривню в фирменных киосках черниговского пивокомбината). Потом при его производстве начали усиливать градусы спиртом, вследствие чего честно называли это пиво «Міцне» («Крепкое»). Забавно, что единственным языком, за

исключением официального украинского, на котором указан состав этого пойла, является расовый иврит. Сейчас «Максимум» — это бесподобный вкус газированного (!) десятиградусного (!!) светлого (!!!) пива. В ту же степь «Оболонь 2000»

Шампанское

Не верьте шампанскому... Оно искрится, как алмаз, прозрачно, как лесной ручей, сладко, как нектар; ценится оно дороже, чем труд рабочего, песнь поэта, ласка женщины, но... подальше от него! Шампанское — это блестящая кокотка, мешающая прелесть свою с ложью и наглостью Гоморры, это позлащенный гроб, полный костей мертвых и всякия нечистоты. Человек пьет его только в часы скорби, печали и оптического обмана.

— *Антон Павлович*

Шампань, шампунь, шампусик, Ш (произносится как «ШЭ»). — слабоалкогольный напиток, неотъемлемая часть суровых праздников этой страны. Напоить этим напитком [милую девушку](#) до чёртиков, а потом грязно трахнуть, считается у небыдла хорошим тоном.

95% процентов населения покупают шампанское по 3 причинам. Во-первых, благодаря наличию растворённого углекислого газа быстро вставляет — правда, так же быстро и отпускает. Во-вторых, безболезненно мешается с чуть менее чем всеми веществами (кроме откровенной босяцкой химии), в отличие от почти любого другого алкоголя. В-третьих, само употребление напитка доставляет — например, его можно пить из хрустальных бокалов «Champagne flute» — узкие с тонкой ножкой, или поливаться им (только брютом) аки гонщики Формулы-1 на подиуме. Также очень неплохо выпить бутылочку холодного шампанского прямо из горлышка. Существует аж 5 видов напитка:

- Сладкое (абсолютный компот)
- Полусладкое (любимый новогодний напиток россиян)
- Полусухое
- Сухое
- Брют (самый правильный вариант).

В этой стране шампанским долгое время называли искусственно газированное вино, производимое местными винзаводами под брендом «**Советское Шампанское**», но не везде. В Минске, к примеру, — [честная шампаннизация](#). То, что французские копирасты огородили название — не значит, что технологии никто не знает. Многие граждане до сих пор уверены, что это и есть настоящее **Ш**. Кстати, на самом деле, Советское шампанское можно с удовольствием употреблять при нехватке денег. Но настоящее **Ш** производится по какой-то хитрой технологии, в результате которой углекислота внезапно появляется в напитке в процессе брожения сама (т. н. «[эффект пукающих бактерий](#)»). Более того, хитрые французы отсудили право называть Шампанским только продукт, произведенный в провинции Шампань. Остальное должно называться «Игристое вино», но всем как обычно. Алсо, при открытии бутылки шампанское становится смертельным оружием. Пробка, вылетающая из него со скоростью over 9000 (а если точнее, то скорость пробки достигает 40 км/ч) обычно улетает в потолок, но если правильно нацелить, можно устроить экстерминатус семье/девушке/товарищам/etc. [1].

Нынешнее шампанское изготовлено из хуйни почти полностью. От бутылки какой-нибудь «Надежды» или «Французского Бульвара» можно легко получить отравление и люто проблеваться. Якобы настоящее шампанское производства трёх самых трушных заводов экс-СССР — это заводы, где шампанское производят по кошерной французской технологии, а бродит оно в темных подвалах столько, сколько нужно. Если покупать бутылочку в правильном месте, есть небольшой шанс найти хорошую абрашку, Новый Свет или Артёмовск.

Меновазин

Спиртовой раствор ментола, новокаина и ещё какой-то херни. Выпускается, как местный анестетик, продаётся в аптеках. Употребляется в чистом виде. [Пруфлинк](#), читай комментарии. При употреблении, в подарок получаешь анестезию губ, языка и внутренней поверхности горла, а так же незабываемый аромат этой хрени изо рта. Принимают его в основном с похмелья, но можно выпить и ради лулзов.

Напитки, приготовляемые самостоятельно

Аншлаг! Аншлаг!



Напои@[Выеби](#)



Эта статья полна [тонкой иронии](#) и [искромётного юмора](#). Следует заменить это на [лулзы](#).

Собственно, напитки которые перед употреблением следовало (бы) очистить. Клеи, политуры, спирто-бензины и. т.д. Очень примечательный пример: получение спиртосодержащей массы из [гуталина](#). В советские времена гуталин делался с применением спирта. Доблестные советские солдаты, применив былинную воинскую смекалку, намазывали хлеб гуталином. Через некоторое время спирт (и много всякой хуйни вместе с ним) впитывался в хлеб. Верхний слой хлеба срезался, а всё оставшееся елось. Сейчас флаг другой и гуталин делают без спирта.

Глинтвейн

Ставшее традиционным творение алкогольной алхимии, превращающее говёное вино в золотой напиток. Прекрасно подходит для дам во всех отношениях. Также помогает [почувствовать себя человеком](#) при простуде. В походных условиях адское зелье варится из вина с добавлением сахара, ягод и перца. Часто под рукой оказывается ещё и лимон и/или кофе. Допускаются разные вариации, например количество сахара можно менять от еле заметного до тошнотворного, аналогично со специями. Из-за своего отличного согревающего эффекта очень любим сноубордистами и лыжниками. Во всяких там Домбаях продается(вался) по 100 руб за стаканчик. Что туда суют — науке неизвестно (по официальной версии: вино, сбор трав ака «чай альпийский», мёд, опциональные компоненты), но анонимусу сей напиток весьма и весьма понравился.

В домашних условиях можно использовать апельсины (или их цедру) и специи типа корицы, имбиря, кориандра, гвоздики, мускатного ореха, ну и всё те же сахар (а более православно — мёд) и перец. Помимо апельсинов можно экспериментировать с лимонами или некислыми яблоками. Смесь под плотной крышкой греется до температуры не более 70 °C во избежание испарения спирта. Потребляется горячим. И в койку.

[Алсо](#) по стране активно ходит мем про «забористый напиток глинтвейн», который пытались сварить деревенские жители взяв рецепт у ролевичья (туристов, отдыхающих горожан, нужно подчеркнуть в зависимости от тусовки, в коей рассказывается), но найдя из вина только водку, из фруктов только репчатый лук, а из специй только ~~краенный-перец~~ чеснок. Алсо в некоторых (северо-западных) частях постсоветского пространства невообразимо продаются наборы специй-сухофруктов для глинтвейна (в Москве продаются тоже, есть мнение, что в этих наборах лежит одно говно).

Говёновка

Чудо-зелье, изобретенное провизорами в [нелегкие годы перестройки](#). Когда, чтобы православно пиздить спирт с фармацевтической фабрики, стеклотара стала дефицитом, а грелками носить спирт было малоэффективно, в дело пошли канистры из-под бензина, промытые мыльным раствором. При наливании хорошего, годного спирта в такую канистру получалась *бензиновка* — транспродукт, имеющий ярко выраженный вкус и запах бензина. Им можно было «заправляться» на трассе, не опасаясь ГАИ. Но хорошее — враг лучшего, и провизоры решили промыть пару канистр настойкой календулы, чтобы избавиться от бензинового привкуса. В результате и получается говёновка — напиток со вкусом и запахом натурального говна. И если ты сумеешь приготовить его и выпить, от тебя будет пахнуть так, как если бы ты нажрался говна.

Грог

В канонической книге В. В. Похлебкина «Чай, его история, свойства и употребление» (1968 год) приводится следующий рецепт:

Грог — напиток, приготовляемый также с помощью чая, но алкогольный. Придумали грог английские моряки, а вероятнее всего — английские пираты, и он быстро получил распространение в условиях туманного климата. Этот напиток можно рекомендовать только для чрезвычайных обстоятельств: для быстрого обогрева людей, замерзших в снегу, попавших в шторм, ледяную воду, бурю, буран, пургу, во время сильного переохлаждения, простуды, обморожения, связанных с истощением сил. Во всех этих случаях грог даёт быстрый эффект возбуждения, активизирует дыхание и сердечную деятельность. Но постоянное употребление грога, конечно, неуместно. Для настоящего грога заваривают чай трёх — пятикратной крепости, то есть 1 пачку чая (50 г) на 750—1000 мл воды. В состав грога входит также 0,75 — 1 л любой хорошо очищенной водки крепостью до 40-45° и 200—250 г сахара. Вскипятив отдельно около 1-2 стаканов воды, вливают туда такое же количество водки и засыпают сахар, а затем проваривают эту смесь в течение 5 минут. После этого заваривают чай и дают ему настояться. Затем в горячий сироп вливают готовый чай и остальную слегка подогретую водку и быстро размешивают всё. Грог пьют очень маленькими глотками, его самая большая доза не должна превышать одного стакана (200—250 мл).

В дичайше угарной книге про [Швейка](#) также раскрыта тема грога:

Швейк сварил замечательный грог, превосходивший гроги

старых моряков. Такой грог с удовольствием отведали бы даже пираты восемнадцатого столетия. Фельдкурат Отто Кац был в восторге. — Где это вы научились варить такую чудесную штуку? — спросил он. Еще в те годы, когда я бродил по свету, — ответил Швейк. — Меня научил этому в Бремене один спившийся матрос. Он говаривал, что грог должен быть таким крепким, что если кто, напившись, свалится в море, то переплывет Ла-Манш. А после слабого грога утонет, как щенок.

Иными словами, грог — это горячий чифир^[3], смешанный с водочкой. Кофеин, содержащийся в чае, — пролонгатор действия адреналина, которого в возбуждённом состоянии чрезвычайных обстоятельств и так немало. Спирт заставляет быстрее бегать кровь, что ускоряет наступление эффекта. Смешивание чифира с водкой издревле практиковалось в среде суровых сибирских механизаторов в следующей последовательности: выпивался стакан-другой-третий водки, затем выпивался глоток-другой-третий чифира (с целью не опьянеть и ехать в поле после всех упомянутых процедур).

В Википедии упоминается о каких-то хитрых английских матросах, которые буянили от рома, и им какой-то адмирал начал разбавлять алкоголь чаем. Или прозаическое жлобство: разбавляли ром водой, чтобы меньше пили и ром сэкономить. Есть мнение, что версия про матросов — хуета, дескать разбавляли не ром водой, а ВОДУ ромом. Ибо вода на кораблях быстро становилась непригодной к употреблению и ром использовали в качестве дезинфицирующего средства.

На самом же деле всё было гораздо проще, но, одновременно, и сложнее. Действительно, когда в XVII—XVIII веках английские моряки начали ходить в дальние походы, всё питьё приходилось брать с собой. Однако в тропиках пиво быстро прокисало, вода зацветала, а вино выпивали офицеры. Поэтому, чтобы матросы не загаживали весь корабль, им дважды в день стали выдавать по стопке крепкого (сначала джина, а потом, после захвата карибских колоний — и более дешёвого в тех местах рома), дабы продезинфицировать внутренности. Однако, поскольку выдача была традиционно в свою посуду, ушлая матросня быстро начала копить свои порции, а потом ужираться накопленным в сосиску.

Отсюда и пошла идея адмирала Вернона — чтобы не возиться с бухими матросами, он придумал разбавлять выдаваемый им ром сперва просто водой, а потом, чтобы от гадостного дешёвого рома не тянуло блевать — крепким сладким чаем (сок лимона или лайма, тоже традиционно выдававшийся английским морякам как лекарство от цинги, в грог стали добавлять позже). Ну а потом грог распробовали и офицеры и постепенно он превратился в традиционный напиток моряков вообще. Видимо, из подражания грогу родился и живет в среде офисных тупых пёзд обычай пить кофе с коньяком, наливая коньяк непосредственно в кофе (такой коньяк можно только в кофе добавлять). Настоящий же коньяк с кофе пьется так: не спеша выпивается весь коньяк, потом можно пригубить кофе.

А еще грог — расово верный напиток из чая, вина и специй. Изрядно согревает душу и тело. Существуют вариации: Белый грог — белое полусладкое, зеленый чай и лимон, хорошо идет с фисташками; Волчий грог — аццкий продукт из красного сухого, чифироподобной чайной эссенции, перца и коньяка.

Денатурат

Денатурат, как один из самых крепких и невкусных напитков, воспринимается как один из самых «истинных». Ср.: *"Истина, поданная в денатурированном виде"*. (Ерофеев. Записные книжки 362). «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В.В. Ерофеева «Москва — Петушки» ^[2]

Он же «денатурчик», «синенький», «зелёненький», «гомыра». Спирт+ацетон+керосин+чернила по вкусу. В пол литра денатурата заливается два яичных белка, взбалтывается (керосин+ацетон+яичный белок образуют соплеподобную массу в нижней части бутылки) и употребляется по назначению. С утра, если спирт был все же питьевой^[4], можно валить окружающих с ног мощным чернильным выхлопом.

Сейчас денатура именно как таковая в продаже редко появляется. Тем не менее, она зачастую продаётся в супермаркетах под псевдонимом «Жидкость для розжига»; содержимое этих разноцветных бутылочек — это либо газойль (сырая солярка), либо сабж. Отличить легко по летучести и характерно спиртовому голубенькому пламени (соляра горит жёлтым и коптящим).

Также денатурой могут называть вообще любой невыносимо отвратительный палёный алкоголь: «Вась, пойдём бухать!» — «А что?» — «Парт-Вейнъ 777» — «Да ну её нахер, твою денатуру!».

Красненькая

Другое название напитка — Борис Фёдорович. Брался клей БФ-2 и нюхался и наливался в большую посудину, засыпалось обычной солью, затем с помощью дрели или станка (О, Йес!!!) в посудине вращалась палка. Клеящая часть накручивалась на палку и съедалась и удалялась нафик^[5], а спирт употреблялся по назначению. С данной амброзии бывало слепли. Сия процедура даже была описана в песенном творчестве, а именно группой «Сектор Газа»: «... или мотают БФ на сверло, иль самогон гонят власти назло».

клей БФ (бээф) — «бакелито-фенольный клей» (Словарь сокращений 44). В просторечии — «Борис Федорович». Это «синтетическое вещество, применяемое для соединения различных материалов за счет образования адгезионной связи клеевой пленки с поверхностями склеиваемых материалов» (БСЭ XII, 289). БФ-2, БФ-3, БФ-4 — промышленные клеи, БФ-6 — медицинский: «Клей «БФ-6»... Клей фенолополивинилацетальный. Спиртовой раствор фенолформальдегидной смолы, поливинилбутирала и канифоли. ...Фармакологическое действие: Изолирующее, ранозаживляющее, антисептическое... Наружно. ...Во флаконах по 15 г.". (Регистр 478). Клеи без предварительной «очистки» не употребляются. Традиционный способ «очистки»: смешивается 200 гр. клея, 300 гр. воды, 10 гр. соли. Смесь взбалтывается в течение 5-10 мин. В производственных условиях перемешивался сверлом в прочной емкости. При этом спиртовая основа клея отделяется, образуется твердый эллипсоидовидный «осадок» из смол. В результате получается около 500 гр. мутно-белого спиртосодержащего напитка (около 30% спирта) с сильным запахом клея. Употребление спиртовой основы клея БФ было широко распространено в рабочих коллективах на предприятиях.

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [3]

Политура

Давным-давно в этой стране выпускалась для нужд столярной промышленности политура, представляющая собой спиртовой раствор разных мастик и прочих воскоподобных веществ. Ее можно и нужно было пить. Зимой, конечно, спирт элементарно вымораживался из политуры, а вот что делать летом (бухать ведь хочется круглый год)? Выход был найден: немного крупной соли бросалось в емкость с политурой, далее емкость интенсивно трясли — и вся восковая часть осаждалась на крупинках соли и падала вниз, а оставшийся раствор можно было пить. Сейчас секрет приготовления бухла из политуры безнадежно утерян, да и политура уже не та. Олдфажный олдфаг сообщает, что политуру пили ещё при царе-батюшке.

Творчество

«Девочки-бутончики

Пьют одеколончики, А я, малец, сдуру Крою политуру

»

— частушка из сборника новелл *И. Эренбурга* «13 трубок», «Трубка 11-я». 1923-й год.

Раньше-то пил много. И не водку, а политурку. Она дешевая, водичкой разбавишь - и ничего, пить можно. В нюх, правда, шибает. И рыгается потом плохо, прямо керосином рыгается, спички не подноси.

— Петровка, 38. Ю.Семенов

«Мы пили спирт, и водку и т. п.

А после - хлорофос и политуру! Ах, Соня, я пишу из ЛТП, Снимаю я свою кандидатуру

»

— слова из песни «Сонечка» группы *Лесоповал*

Не буду вам напоминать, как очищается политура, это всякий младенец знает. Почему-то в России никто не знает, отчего умер Пушкин, а как очищается политура - это всякий знает.

— Москва-Петушки. Венечка Ерофеев.

Не буду вам напоминать, как очищается политура. Это всякий младенец знает. Способы очистки политуры сохраняются в устной традиции. Наиболее распространенный: на 10 частей политуры добавляется 1 часть соли. Взбалтывается в течение 1 мин. Пена и осадок удаляются. Применяются и другие методы очистки с использованием молока, древесного угля, хлеба и проч. Известен также способ очистки замораживанием. Спиртосодержащие жидкости на морозе сливаются через металлическую трубку или уголок или вымораживаются в гибких пластиковых емкостях. Незафиксированный нами и, возможно, не общеупотребительный способ очистки политуры: «...политуру наливают в плоскую широкую емкость (тазик, большую металлическую миску), поджигают и следят за изменениями цвета пламени — переход от оранжевого цвета пламени к синему означает, что вредные химические принеси сгорели...» (Власов 119). Данный способ не представляется удачным, так как не все вредные примеси

политуры горят, притом, что сам спирт выгорает в первую очередь. Способов очистки политуры множество. Они широко известны всем, кто регулярно употребляет неcodифицированные спиртные напитки. Однако культура употребления неcodифицированных напитков (в том числе и очищенной политуры) не является общераспространенной. В России подобные напитки регулярно и традиционно употребляет не более 25-30% взрослого мужского населения страны. В периоды «борьбы с пьянством» и повышения цен на водку эта цифра вырастала до 50-60%. Не случайно в эти периоды из продажи мгновенно исчезали дешевые одеколоны, спиртосодержащие лекарства, клей БФ и другие вещества, служащие сырьем для получения неcodифицированных спиртосодержащих напитков. Как видим, эта традиция не является чем-то уникальным и редким, что позволяет автору иронизировать по поводу общеизвестности этих рецептов.

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [4]

политура очищенная — «(от лат. *politura* — отделка, полировка), 10-20%-ный спиртовой раствор природной смолы...; при нанесении на деревянные изделия образует прозрачные покрытие...» (БЭС 1032). Политура содержит смолы, шеллак, сандарак и др. Используется для окраски и полирования деревянных поверхностей. Широко употребляется внутрь как алкоголесодержащий напиток: «Мы пили все, включая политуру, — / и лак, и клей, стараясь не взболтнуть» (Высоцкий). Люди, пьющие политуру в просторечии именуются «баклажанами», т.к. кожа их приобретает характерный фиолетовый оттенок. В России политура широко распространялась на различных предприятиях для технических нужд, где употреблялась как напиток большими дозами (100-300 гр. на душу в один прием) в неразбавленном виде. Политура стала своего рода всеупотребительным русским национальным напитком. Ср. фольк.: Справа немцы, слева турки, ебануть бы политурки (этот же афор. цит. в: Ерофеев. Вальпургиева ночь 233); «Пал Иваныч и денатурат, и политуру пробовал, и вытяжку из сапожного крема, и одеколоны всякие». В. Барковский. (Словарь сленга 148).

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [5]

Табуретовка

Мем от **Ильфа и Петрова**. Нарцательное название плохой **самогонки**. В действительности — самогонка из перебродившего столярного клея, отличающаяся невыносимо отвратительным запахом и вкусом. Теоретически возможна и эпичная «водка из опилок», на пресловутом гидролизном спирту, но процесс в домашних условиях не оправдан экономически. Другой эпический вариант связан с небудло-названием анального человеческого кала «стул». Табуретка ведь такой стул, не так ли? И из нее можно варить самогон. Возможно, это и имел в виду былинный тролль Остап, расписывая прелесть русского алкоголизма глупым хомячком Пиндостана.

Тормозуха

Напиток был популярен в 90-е в авторотах **челябинской** области^[6]. На суровом челябинском морозе тормозная жидкость сливалась несколько раз по лому (вообще-то удобней и логичней по уголку, но замороженный толстый лом медленнее нагревается и лучше сохраняет холод, а потери жидкости возрастают. Но можно взять уголок потолка) в ведро. Получившуюся в ведре жидкость разливали по кружкам и пили. Прямо там, на морозе.

Не менее суровые челябинские артиллеристы сливали жидкость «Стеол-М» из накатников по лафету «рапиры», примерно с тем же результатом. В отличие от ядовитой тормозухи БСК, содержащей бутиловый спирт и касторовое масло, «Стеол-М» всего лишь мирная смесь этилового спирта, глицерина и желто-зеленого красителя. Жадные вымораживали «Стеол-М» и дристали (глицерин неядовит, но слабительные свойства у него выдающиеся!), а терпеливые разгоняли на самом обычном самогонном аппарате и обходились без приключений на собственную жопу. Командование быстро просекло причины выпадения стволов из некоторых гаубиц при учебных стрельбах и «Стеол-М» был внезапно заменен на ПОЖ-70 (водный раствор этиленгликоля с антипенной и антикоррозийной присадками — пить помрешь).

Современная тормозуха (DOT) это вам не тут, никакого спирта в ней нет, одна химия. А вот древняя советская БСК — это смесь бутилового спирта с касторкой, и путем вымораживания ее можно очистить до состояния, когда неизбежный последующий дрищ всего лишь могуч, а не ураганен. Поговаривают, что дрищ уходит за пределы видимости даже если от природы ты офигенно зорок. Дозировка также должна быть очень небольшой — бутанол намного токсичнее этанола, хотя и наркотическая активность у него выше. Как и невероятная, запредельная омерзительность вкуса, и реальный шанс умереть с похмелья или после нескольких употреблений окончательно угробить почки алкаша.

«Глубинная бомба»

От бокала с пивом отпивается несколько глотков, на дно бросается 50 г водки, вместе с рюмкой, что порождает волшебные пузырьки и визуальный эффект. Выпивается залпом, так, что рюмка бьет пьющего по зубам. Употреблять в качестве «быстрого старта». Впрочем, он же может оказаться и быстрым финишем.

Особо гламурный вариант — на дно бросается рюмка, в которой поровну слоями налиты именно в такой последовательности (снизу вверх): гренадин (гранатовый сироп), блю кюрасао(мандариновый апельсиновый ликер химически голубого цвета) и водка. К волшебным пузырькам добавляются цветные облачка, а вкус становится, по утверждению смелых анонимусов, «пикантным».

Латвийский расовый вариант — с «Рижским Бальзамом». Особо извращенные используют вместо всяких там лягеров портер, что добавляет к ураганному эффекту, ибо портер ~7%, а бальзам 45%. Эстонский расовый вариант — с ликером «Старый Таллин» и темным пивом. Надо сказать, что «Старый Таллин» с темным пивом это так вкусно. Но за последствия вроде совершенно дикого бодуна и провалов в памяти отвечать будете сами. (А коктейль СТ с шампанским называется «коса», не которая на голове, а которая у Смерти в руках. [Символизирует.](#)) Ирландский расовый вариант (car-bomb) — 25 г бэйлиса + 25 г виски в рюмке бросается на дно неполного стакана Гинесса. Очень вкусно и проходит незаметно, последствия обнаруживаются только при попытке встать.

Глубинная бомба с абсентом — совершенно дикий незамутненный пиздец. Отдельных личностей моментально пробивает на блево, у кого-то — просто выпучиваются глаза. К слову, отдельные индивиды анонимус сапиенс жбанили сей великолепнейший напиток по еще более страшному сценарию: малый бокал пива (250—330 мл) наливается БЕЗ(!) пены, либо она впоследствии снимается, на 3/4, в пиво добавляется соль, небольшое кол-во перца и, желательно, разделитель (можно томатный сок или что плотнее, ибо суть как раз в плотности), сверху, идеально выверенным движением, наливается «зеленый глюк» (40-50 мл) и (мля, кто бы сомневался!) поджигается. Горит 4-5 секунд, после чего накрывается либо крышкой от чипсов принглз, либо крышечкой от заварочного чайника. Впихиваем соломинку на дно и быстренько все это пьем (соломинка «а-ля макдональдс» то есть толстая-претолстая). Суть заключается в том, что холодненькое, солено-перченое пиво нежненько готовит организм к 50 г абсента. Для лучшего эффекта распитием занимается кто-то один из компании, а стакан кладется в пакет (дабы поциент не знал когда кончится мягкое пиво и начнется абсент), при нормативной скорости питья стакан опустошается за 10 секунд, а поциент отправляется на покой. Самое классное в сей игре — это быть первым, ибо сия смесь долбит до крови за 5-15 минут, шлепает не по-детски, а ежели компания большая (5-10 рыл) то, где-то к 3-4 человеку, первому поциенту уже очень неплохо и он может от души ржать над гримасами последующих экстрималов. WARNING!!! Отходняк не из хороших, сушнячок — тоже. Не сильно страшный, но и не прогулка на свежем воздухе... (Алсо, абсент с сидром в правильной пропорции дает вкус лимонада «Буратино» с привкусом лакрицы, и снимает подготовленного говняра с одного стакана. [Я гарантирую это.](#))

Москальский студенческий вариант: 0.33 любого светлого пива (чем бюджетней — тем лучше) + стопка любой бюджетной золотой (!) текилы (Camino, Sierra, Sauza и т. п.). Хорошо пьется из бокалов а-ля Stella Artois. Приход обеспечен через 10-15 минут в зависимости от комплекции поциента и развиваемых им ватт мощности на танцполе. Побочных эффектов от 1 употребления / 1 час астрономического времени не обнаружено.

«Дизель»

Пол-литра пива, пол-литра вотки и пол-литра колы смешиваются в полторах и пьются на троих. Две дозы дизеля на троих дают незабываемый эффект — рычаг под кустом не хуже мотора имени немецкого дядьки. Алсо если ебануть вместо пива еще чутка водочки с колой, то на выходе получим коктейль «Мишки Гамми». Уникально мягкий вкус гарантирован, а кофеин в коле всячески способствует и содействует. Алсо хочется добавить, что кока-кола для дизтоплива подходит идеально, а вот пепси дает невозбранно блевотный эффект. Анонимус рекомендует также не муржиться пойло, ибо минут через 10 красители и прочая химия из колы осадут на дно стакана пикантными черными хлопьями. В [землях гадящей англичанки](#) «дизелем» невозбранно именуется смесь пива не с колой и водкой, а с сидром, и ещё туда часто принято добавлять черносмородиновый сироп. По-хорошему-то, конечно, вместо сиропа положено добавлять ликёр, но англичане нынче [уже не те](#). Добавка же в эту аццкую мешанину воттки превращает её в «турбодизель».

«Дохлый Горностай»

Пол-литра манаги (прокипячёная в молоке или воде со сгущённой [конопля](#)), пол-литра водки. Благодатных воспоминаний не оставляет, можно два дня проходить и ничего не запомнить, пока друзья не расскажут.

ASHTUNG: 10 весел правильной манаги чреваты сердечной недостаточностью и прочими epic wins. Так-то!

«Ёрш»

Ядрёный коктейль. Состав: одна часть водки, одна часть пива, компания из неслабых алкоголистов. Порождает удивительные эффекты. Пользовался успехом среди [школоты](#) до появления [Ягуара](#). У ерша было множество еще более убийственных вариантов, таких как «чпоки»^[7] и «[Встреча/проводы белого/бурого медведя](#)». Основная идея — с [волшебными пузырьками](#) спирт всасывается гораздо быстрее, в результате та же самая доза, за те же деньги, валит как пулемет. Классический «Ёрш» готовится следующим образом. берется стакан и рюмка конической формы, внешним диаметром совпадающая с

внутренним диаметром стаканного днища. в рюмку наливается (важно!) спирт. Сверху на рюмку нахлобучивается стакан, накрывая ее стенками. Конструкция переворачивается, в стакан наливается пиво до отметки «рюмкина ножка». Рюмка вытаскивается (аккуратно!), готовый Ёрш пьется немедленно. Разновидность «Копченый Ёрш» готовится с применением портеров или стаутов. Bon appetite! Алсо, существует модификация под кодовым названием «Ирландский Ерш» (смесь Гиннеса с вискарем). Упоминается в творчестве ББГ («Хорошо анахорету, виски с Гиннесом мешая он плетется меж сугробов тихо песенки поет»). Расово верный «коктейль» — вкусен, горячит кровь и разнообразит досуг. Комментарий для «состоятельных парней» и жителей Нерезиновой: замечено, что лучше всего с Гиннесом сочетаются недорогие виски, например Джемесон. Более дорогие напитки, односолодовые виски обладают слишком выраженным собственным вкусом и несколько дисгармонируют с пивом (уж не говоря о том, что только долбоеб будет мешать 12-летний Лаговолен с пивом). Не относясь на прямую к классу пивных коктейлей с использованием высокоградусных напитков, заслуживает внимания и запивание пива Егермайстером или другим ликером аналогичного типа. Благотворное влияние на расслабленные члены поддающего можно сравнить с запиванием пива чистым джином и соответствующей можжевелевой волной. Но такие инъекции, закаляя плоть, ослабляют дух, что впрочем и требовалось.

«Жжёнка»

Напиток пушкинских времен, пользовавшийся популярностью в гусарских полках. В ведро из-под шампанского в равных пропорциях наливаются ром и, собственно, шампанское. Сверху ведро накрывают ситом, на которое кладут рафинад сахарную голову (кусок литого сахара). Голова поливается тем же ромом и поджигается (отсюда и название) для того, чтобы сахар расплавился и стек вниз. После содержимое ведерка взбалтывается и употребляется внутрь. Для вкуса иногда добавляли дольки ананаса.

Описание жжёночной вакханалии, устрояемой школием, пера А. И. Герцена:

После ужина возникал обыкновенно капитальный вопрос, — вопрос, возбуждавший прения,, а именно: «Как варить жженку?» Остальное обыкновенно елось и пилось, как вотируют по доверию в парламентах, без. спору. Но тут каждый участвовал, и притом с высоты ужина. — Зажигать — не зажигать еще? как зажигать? тушить шампанским или сотерном? класть фрукты и ананас, пока еще горит или после?

— Очевидно, пока горит, тогда-то весь аром перейдет в пунш.

— Помилуй, ананасы плавают, стороны их подожгутся, это просто беда.

— Все это вздор! — кричит К<етчер> всех громче. — А вот что не вздор, свечи надобно потушить.

Свечи потушены, лица у всех посинели,, и черты колеблются с движением огня. А между тем в небольшой комнате температура от горящего рома становится тропическая. Всем хочется пить, жженка не готова. Но Joseph, француз, присланный от «Яра», готов; он приготовляет какой-то антитезис жженки, напиток со льдом из разных вин, а la base de cognac;неподдельный; сын «великого народа», он, наливая французское вино, объясняет нам, что оно потому так хорошо, что два раза проехало экватор. — Oui, oui, messieurs; deux fois l'equateur messieurs! Когда замечательный своей полярной стужей напиток окончен и вообще пить больше не надобно, К<етчер> кричит, мешая огненное озеро в суповой чашке, причем последние куски сахара тают с шипением и плачем,

— Пора тушить! Пора тушить!

Огонь краснеет от шампанского, бежит по поверхности пунша с какой-то тоской и дурным предчувствием. А тут отчаянный голос:

— Да помилуй, братец, ты с ума сходишь: разве не видишь, смола топится прямо в пунш.

— А ты сам поддержи бутылку в таком жару, чтоб смола не топилась.

— Ну, так ее прежде обить, — продолжает огорченный голос.

— Чашки, чашки, довольно ли у вас их? сколько нас... девять, десять... четырнадцать, — так, так.

— Где найти четырнадцать чашек?

— Ну, кому чашек не достало — в стакан.

— Стаканы лопнут.

— Никогда, никогда, стоит только ложечку положить. Свечи поданы, последний зайчик огня выбежал на середину, сделал пируэт, и нет его.

— Жженка удалась!

— Удалась, очень удалась! -говорят со всех сторон. На другой день болит голова, тошно. Это, очевидно, от жженки — смесь! И тут искреннее решение впредь жженки никогда не пить, это отравы. Входит Петр Федорович.

— А вы-с сегодня пришли не в своей шляпе: наша шляпа будет получше.

— Черт с ней совсем!

<...>

— Ты к Кузьме ступай, да только прежде попроси у повара мне кислой капусты.

— Знать, Лександ Иванович, именинники-то не ударили лицом в грязь?

— Какой в грязь, эдакого пира во весь курс не было.

— В ниверситет-то уже, должно быть, сегодня отложим попечение?

Меня угрызает совесть, и я молчу.

— Папенька-то ваш меня спрашивал: «Как это, говорит, еще не вставал?» Я, знаете, не промах: голова изволит болеть, с утра-с жаловались, так я так и сторы не подымал-с. «Ну, говорит, и

хорошо сделал».

— Да дай ты мне Христа ради уснуть. Хотел идти к С<атину>, ну и ступай.

— Сию минуту-с, только за капустой сбегаю-с.

Тяжелый сон снова смыкает глаза; часа через два просыпаешься гораздо свежее. Что-то они делают там? К<етчер> и Огарев остались ночевать. Досадно, что жженка так на голову действует, надобно признаться, она была очень вкусна. Вольно же пить жженку стаканом; я решительно отныне и до века буду пить небольшую чашку.

Между тем мой отец уже окончил чтение газет и прием повара.

— У тебя голова болит сегодня?

— Очень.

— Может, слишком много занимался? — И при этом вопросе видно, что прежде ответа он усомнился. — Я и забыл, ведь вчера ты, кажется, был у Николаши и у Огарева?

— Как же-с.

— Потчевали, что ли, они тебя... именины? Опять суп с мадерой? Ох, не охотник я до всего этого. <...> А это, по-нынешнему, шампанского да сардинки в масле, — противно смотреть. О несчастном сыне Платона Богдановича я и не говорю, — один, брошен! Москва... деньги есть — кучер Ермей, «пошел за вином»! А кучер рад, ему за это в лавке гривенник.

— Да, я у Николая Павловича завтракал. Впрочем, я не думаю, чтоб от этого болела голова. Я пройдуся немного, это мне всегда помогает.

— С богом, — обедаешь дома, я надеюсь?

— Без сомнения, я только так.

Для пояснения супа с мадерой необходимо сказать, что за год или больше до знаменитого пира четырех именинников мы на святой неделе отправлялись с Огаревым гулять, и, чтоб отделаться от обеда дома, я сказал, что меня пригласил обедать отец Огарева <...> Вместо почтенной столовой Платона Богдановича мы отправились сначала под Новинское, в балаган Прейса (я потом встретил с восторгом эту семью акробатов в Женеве и Лондоне), там была небольшая девочка, которой мы восхищались и которую называли Миньонкой. Посмотрев Миньону и решившись еще раз прийти ее посмотреть вечером, мы отправились обедать к «Яру». У меня был золотой, и у Огарева около того же. Мы тогда еще были совершенные новички и потому, долго обдумывая, заказали оука au champagne, бутылку рейнвейна и какой-то крошечной дичи, в силу чего мы встали из-за обеда, ужасно дорогого, совершенно голодные и отправились опять смотреть Миньону. Отец мой, прощаясь со мной, сказал мне, что ему кажется, будто бы от меня пахнет вином.

— Это, верно, оттого, — сказал я, — что суп был с мадерой.

<...> Итак, я скорым шагом к С<атину>.

Разумеется, Огарев и К<етчер> были на месте. К<етчер> с помятым лицом был недоволен некоторыми распоряжениями и строго их критиковал. Огарев гомеопатически вышибал клин клином, допивая какие-то остатки не только после праздника, но и после фуражировки Петра Федоровича, который уже с пением, присвистом и дробью играл на кухне у Сатина,

В роще Марьиной гулянье

В самой тот день семика.

А. И. Герцен. Былое и думы, Т. I

«Жидкий дым»

Адское пойло. Придумано где-то в этой стране, вдали от [Default city](#). Ингредиенты: Ёрш, состоящий из Балтики № 6 и водки, и смесь «Жидкий Дым», применяемой для запаха костра при жарке отбивной на сковороде. на стакан ерша требуется столовая ложка дыма. Употребляется при случаях чрезмерной жизнерадостности.

«Звезда рок-н-ролла»

Он же «ром-кола» в большинстве питейных заведений без особых претензий. Одна треть (или меньше) рома, остальное — пепси-кола (кока-кола), лёд. Коктейль, воспетый небезызвестным Майком Науменко («Ром и пепси-кола — это всё, что нужно звезде рок-н-ролла!»), а значительно позже смехотворно и убого исполненная уже успевшим разжиреть Дмитрием Дибровым. Достаточно вкусный, напоминает виски. Хорошо употреблять его под соответствующую музыку. Алсо, если захреначить туда еще и лайма чуток, то получится коктейль «Куба Либре», один из самых популярных коктейлей в мире.

«Земля-воздух»

Коктейль, случайно придуманный во дворе на окраине Питера. В одной посудине смешивается: Балтика № 9, дешёвое вино, портвейн, водка (минимальная массовая доля) и Кока-кола. Получившийся напиток необходимо налить в пластиковый стаканчик, употребить и сосчитать до десяти. На счёт «10» происходит сногшибательный эффект. Внимание! Опытным путём доказано, что сей чудный напиток выдерживают только самые крепкие желудки, а такие обычно есть не более чем у 20% пьянствующей школоты.

«Злой морс»

Или «Злой сок», в зависимости от наполнителя. Современный коктейль, но для него необходим высококачественный абсент, который приличные люди в коктейлях не употребляют. 100 г морса/сока

«Добрый» наливают в бокал. Добавляется 75 мл спирта и 75 мл абсента. Сверху необходимо посыпать это ложкой-другой растворимого кофе (не размешивать). Если вы используете низкосортный абсент, рекомендуется значительно увеличить дозу кофе. После одного стакана вы поймете, что этот морс — взаправду злой, а после двух — убедитесь, насколько.

Алсо в фильме «Дневной Дозор» Егор использовал тетрапак именно этой торговой марки (такой завуалированный продакт-пейсмент) как инструмент для вампиризма. Есть версия, что название пошло именно оттуда — по ассоциации.

«Коктейль анестезиологов»

Расово хирургический коктейль, рецепт которого анон услышал от знакомого «лучшего диагноста». Применяется в количестве не более 50 мл для купирования тремора рук перед серьёзной операцией, либо же попуститься после оной. В состав входят следующие легкодоступные [в медицинских учреждениях](#) ингредиенты в стандартных упаковках: по два больших фунфырика (400—500 мл) медицинского спирта и 5%-го раствора глюкозы, один маленький (100 мл) фунфырик тоже 5%-го раствора аскорбиновой кислоты плюс 1 пизирёк [р-ра новокаина для инъекций](#) (по вкусу, от 20 до 50 мл). Состав сей мерзок на вид, запах и вкус, смердит аптекой за километр, и лишь самый стойкий коновал может употребить его в дозах, больших 1 стакана, однако больше, в общем-то, и **не надо**, ибо препарат воистину сильнодействующий.

«Коктейль водолаза»

Этот коктейль пьют боевые подразделения этой страны, связанные с подводными работами. Рецепт прост до неприличия и омерзения: В чистый спирт, добавляется кола, до того момента, пока напиток не станет сорокаградусной крепости. Одного — двух стаканов этой жидкости вполне хватит для того, чтобы познать другую реальность. Злоупотребление не рекомендуется.

«Компот»

В приготовлении прост. Требуется N-ое количество портвейна поплоше (Три Топора, 72 и т. п.), и опять же N-ое количество тауриносодержащей газировки «Flash». Продукты смешиваются в любой разумной пропорции из расчета количества человек и желания затуманить мозок (лучше 0,5 «Flash» на литр портвейна). Уважаем среди говнарей и прочих школотье, но на вкус неожиданно приятен, умерен в цене и почти не имеет неожиданных последствий. Из минусов — только сокрушительный удар ногой с разворота по сердцу.

«Копыто»

Атомный коктейль — употребление в одиночку и вне стационара категорически не рекомендуется! Медицинский вариант ерша. Пиво со спиртом 1:1, как правило, медицинским. ~~Смешать, но не взбалтывать~~. Название, видимо, по эффекту от употребления — как удар лошадиным копытом. В настоящее время секрет приготовления почти утерян.

Ликёр «Сливочный»

Он же «Молочный», он же «Яичный», он же «Слезы Галадриэли» он же «Молоко бешеной коровы», et cetera. Бутылка водки соединяется с [банкой сгущёнки](#) и одним яичным желтком. Всё это размешивается миксером до однородности, после чего употребляется. Считается, что желток обволакивает стенки желудка и предотвращает медленное всасывание алкоголя до тех пор, пока не растворится сам, гарантируя таким образом единовременный впрыск всей дозы в кровеносную систему. Получается омерзительно сладко и довольно вставляюще (особенно для хрупких девичьих организмов), причём вследствие атомной сладости спиртовая составляющая в процессе потребления ещё почти не ощущается.

В начале 90-х был излюбленным пойлом девиц, которые были слишком [изысканны](#), чтобы глушить водяру или «Рояль». Опять же, при наличии необходимости покаяться перед родителями, оправдаться перед мужем или похвастаться приятельницам, фраза «Мы с подружками посидели и выпили немножко ликёрчика» звучит куда как лучше, чем «Мы с бабами нажрались водки», а «ликёрчик» позволяет даже и не слишком отягощать свою совесть брехнёй. Напиток очень калориен и пользуется заслуженной популярностью среди всевозможных туристов, так как не только скрашивает палаточный быт под недельным проливным дождём, но при разумном употреблении неплохо восстанавливает силы увядающего и замерзающего организма.

Существует также вариант со спиртом вместо водки и некоторым

Коктейль любви своими руками
Специальный рецепт для гуров пива, полезный, тем не менее, для Любви анонимуса.

Любой растворимый кофе, который ВАРИТЬ, а не растворять.	Пиво по вкусу, слава.	Четверка (тогда и) водка. Не жалейте и помните что-то полтора килограмма.	Банка сгущенки. Пива не любит в пивах, в составе, должно быть молоко, кто бы знал, НИКАКИХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРЦОВ.

Берешь литровую пластиковую бутылку, наливаешь поочередно водку, сгущенку, сливки (сливки сначала лучше по пакету, потом по вкусу добавляешь), сваренный кофе (а-ля жидкий без горки на 100 мл воды). Закрыла пробой, трясешь (как будто отбиваешь сливки, ха). Потом открываешь и пробуешь. Если откинул водкой, добавляешь сливки. Если не поможет (слабую водку купил) — добавляешь еще кофе. Трясаешь, ставишь в холодильник.

Отдельно про кофе. Покупаешь любой заварной кофе, и его варить. Если нет турки или кофеварки, можно залить горячей водой в чашке и поставить в микроволновку на 2-3 минуты. Потом процедить от гущи, на выходе получаешь прозрачный ароматный темный напиток, который затем и добавляешь в наш коктейль любви.

Всё. Главное самому не увлечься, а то можно улететь, еще раннее подопитной, и так страшно железной, титанчик.

Составлено, отрецензировано и оформлено Анонимусом для и во благо Анонимуса.
Внимание: любители пользоваться инструкциями сомнительных аппаратов, это может нанести вред вашему здоровью. Не доверяйте анонимным вебсайтам, гонимым на, не забывайте над ними. Ну ты понял.
Июнь 2011

Вариант рецепта.

количеством растворимого кофе. На вкус — как пресловутый бэйлис, а эффект — ооочень боодрит. Есть и туристическая разновидность со спиртом и большим количеством белка/желтка + сгущёнки. Получившийся продукт с трудом можно отнести к напиткам, более всего он напоминает загустевший клей. Ньётея Кушается ложкой, не протекает, ощущения — будто съел 9-ти вольтовую батарейку. Наконец, подобное пойло под названием «Белая горячка»: полбутылки спирта «Суперантилед» и банка сгущёнки, ощущения незабываемые — напиток медленно сползает к желудку, согревая все на своем пути, после распития отличный бодрячок.

«Мёртвый мексиканец»

Берется 200—250 мл светлого пива, 50 гр текилы — всё заливается в стакан/кружку/сосуд. Далее в полученный ерш закапывается 10-20 капель адского зелья под названием «Соус табаско острый» (с красной эмблемой, не зеленой), черный перец добавлять по вкусу, запаху и цвету. Когда всё залито и засыпано, в сосуд засыпается соль — сосуд командует «ГАЗЫ!» с соответствующими эффектами, при этом надо выпить всё до дна... 1-2 минуты потерпевший пытается удержать выпадающие глаза, после не менее получаса может двигаться без применения пинковой тяги. Анонимус гарантирует.

«Месть за минет»

Парочка сидит в баре. Она говорит:

— Слушай, я коктейль знаю крутой. Хочешь попробовать?

Он соглашается, и она заказывает рюмку Bailey's и рюмку лимонного сока:

— Встаешь на колени, смотришь мне прямо в глаза, вливаешь в рот Bailey's, и сразу запиваешь соком.

Чувак закрывает глаза, и делает как она сказала.

0,3 секунды — приятное теплое ощущение во рту.

0,6 секунды — сливки в Bailey's сворачиваются.

0,9 секунды — его лицо зеленеет как недозревший лимон и он с трудом проглатывает все это.

1,2 секунды — его желудок начинает реагировать, и хочет вернуть коктейль обратно.

3,0 секунды — она шепчет ему на ухо:

— Коктейль называется «Месть за минет»

Девушка имела в виду, что эти мерзкие белые комочки по консистенции как сперма. А Bailey's вместо молока — чтобы он сначала подумал, что это нормальный коктейль.

Алсо, есть несколько других коктейлей с Baileys:

1. Разбодяжив с колой, за минуту можно получить коктейль «Холодец», который будет похож на холодец во всём, кроме вкуса мяса.
2. Смешав с ананасовым соком! От ананасового сока, разумеется, молоко свернется, но наличие блендера и некоторого количества льда делает эту смесь весьма и весьма аппетитной, что на вид, что на цвет. Пользуется популярностью у ГК. Особо озабоченные школьники при приготовлении продукта ко всему перечисленному могут добавить немного любого скотча — повысится бабоукладочность раствора, а вкусовые ощущения при этом останутся православными.
3. Коктейль «Сперма бармена»: в рюмку водки вливается немного Baileys, получается такая характерная взвесь, коктейль описан чуть ниже.

«Мишки Гамми»

Он же «Протокол» он же «Спор-кола» или «Портвекола», «Эйфория», он же «Утренняя Эйфория», «MegaMix», «Мандела Бум», он же «Смерть падонка», он же «Кукан Боярского», он же просто «Улыбка» (так как до потери связи с внешним миром улыбка не сходит с лица, наблюдается не у всех). В Крыму, а именно в Симферополе, коктейль носит название «Обезьяна» и имеет даже определенное место для распития именуемое «Курочка» (небольшой сквер возле студенческих общежитий), его распитие возведено в ранг ритуала. Дешевый портвейн (обычно «777», причем чем дешевле примененный портвейн — тем более кошерная вещь получица в итоге) и пепси-кола, пропорции варьируются от 1:1 до 1:3. Название происходит от внешнего сходства полученной бурды с соком из мультсериала. До сих пор жретя бедными студентами. Воздействие сногшибательное (во всех смыслах) — полная потеря связи с внешним миром с вызовом некоего Бори, или же наблюдается бешеное сердцебиение, от которого трезвеешь мигом. После употребления наблюдается неопишное кратковременное желание поплевать, резко сменяющееся желанием выпить ещё. Ещё эта бурда называется просто и коротко «ГОВНО». Африканцам запрещено пить сие питьё, так как может вызвать «Эболу», также называемую «Эблой», или «Эйфелевой болезнью», «Афроамериканской смертью», «Эмансипацией» или просто «Эдиком».

«Полярник», он же «Мороженое»

В стакан спирта вливается стакан жидкого азота. После прекращения бурления, получившаяся густая масса **очень аккуратно** употребляется внутрь при помощи ложки на свой страх и риск. Неправильное употребление чревато серьезными обморожениями полости рта и пищевода. В качестве меры

предосторожности строго предписывается применение пластиковой посуды и ложки. На вкус и консистенцию представляет собой натуральное спиртовое мороженое, опьянение вызывает *очень* мягкое и практически незаметное, однако при первой же попытке «запить» (практически неизбежной у любителей традиционного употребления C_2H_5OH) вырубает начисто и с гарантией^[8]. Среди знатоков применяется в качестве более органолептически доступного способа употребления чистого спирта.

Известен подвариант — отработка, являющая собой спирто-глицериновую смесь газированную азотом. Оставался после тестовых испытаний микросхем на термоустойчивость. Пьется персоналом испытательных установок с великим удовольствием, эффект убоен но быстропроходящ. Кодовое название — «Шампанское». Автор этого абзаца лично не рисковал здоровьем и данный «коктейль» не употреблял, предпочитая дриньнуть чистяка.

«Ностальгия»

Напиток чрезвычайно популярный в начале двухтысячных в городе Ростове-на-Дону среди нефоров, юных алкашей и скинов. Продавался он в заколдованном месте «Под небом». Состав не афишировался и по этому точно никто не знает, что он пил!! [На цвет как пиво, правда пены не было](#), на вкус как прокисшее пиво. Из составляющих известно только о присутствии пива, водки и димедрола, остальное тайна и по сей день...

«Огни Кандагара»

Также известен у старшего поколения как «Огни Кабула» («Огни Багдада»). Пол-литра водки, пол-литра пива, довести до кипения и всыпать 6 столовых ложек сублимированного кофе и корицы по вкусу. Пьётся в горячем виде и оставляет благодатные воспоминания. Вообще-то это нечто вроде доморощенного ирландского кофе, только там используется виски и нет пива. Существует разновидность: вода доводится до кипения, кофе (сахар опционально) растворяется, после чего доливается спирт. Может употребляться охлажденным. Кто сказал «ликер»?

«Опухоль мозга»

Оно же Brain Tumor. Ви таки будете смеяться, но это [вполне серьёзный коктейль](#). Бейлис влить в виски (вариант — в смесь водки и шнапса, да впрочем пофиг, лишь бы было достаточно спирта для сворачивания бейлиса) и немного заполировать по поверхности гренадином или даже томатным соком. Получается такая мерзостная белая свернувшаяся масса с красными прожилками, плавающая в прозрачном вискаре. Видок — первый сорт, вкус — ну виски как виски.



Крррасота!

«Прощай, реальность»

Рецепт от [Данечки Шеповалова](#). В 250-граммовый стакан заливается треть «Балтики № 6», и оставшиеся две трети заполняются водкой. Чёрный перец добавить по вкусу. Пить в прямой видимости от блевательного тазика.

«Радостная печень»

Канонически приготавливается из бутылки водки «пшеничная», портвейна 777 и пива жигулёвское — путём смешивания в равных пропорциях. Способ употребления (как правило — в компании) тривиален — залпом выпивается стакан полученной смеси, после чего надо удержать её в себе полминуты (так как ингредиенты способствуют не самым лучшим вкусовым ощущениям), через некоторое время допиваются остатки ингредиентов, начиная от меньшего градуса. Данный «коктейль» срубает как водка, даёт легкость в последующем питье алкоголя, как большая доза пива и обладает характерным для портвейносодержащих коктейлей отсроченным и спонтанным моментом опьянения. Алсо, выполняет функцию увеселения печени, что и отражено в его названии.

«Северное сияние»

Оно же «экстренное погружение», он же «бабоукладчик» Рецепт: 50% шампанского и 50% водки или коньяка. «Белый медведь» (если водка) и «Бурый медведь» (если коньяк). Пьётся залпом. Известен вариант «Небо в алмазах», отличающийся заменой водки на спирт. Как всегда, всё дело в волшебных пузырьках.

«Скиттлз»

Он же «Пяни» (УПЧК не дремлет!). Был назван в честь одного из продуктов смешения. На поллитру водки нужно две пачки скиттлз. Из них выделить конфеты одного цвета и бросить в водку растворяться. Через полчаса напиток готов. Из-за отсутствия [химических веществ](#) в данном коктейле срубает на отличненько. Визуальные эффекты цвета тех конфет, которые были растворены. Пьётся легко, запивка не требуется. Закусывать можно оставшимися конфетками.

«Слеза комсомолки»

По Ерофееву состоит из лаванды, вербены, «Лесной воды», лака для ногтей, зубного эликсира и лимонада. Если в этой стране такое действительно где-то пили, то **Б-га** нет, других доказательств не нужно.

«Слезу комсомолки»... коктейль... Лаванда... Вербена... Одеколон «Лесная вода»... Лак для ногтей... Зубной эликсир... «Лосьон для лица Лаванда» содержит витамин С, натуральное лавандовое масло и 35 % спирта. «Очищает кожу, обладает антисептическими свойствами, придает коже здоровый свежий вид». (Инструкция по применению). «Вербена» — недорогой одеколон. «Лесная вода» — не одеколон, а «лосьон для лица с витамином С». Содержание спирта — 31-35 % (а в советских одеколоне спирта около 70 %). Это один из трех-четырех самых употребительных в качестве напитков лосьонов наряду с «Лосьоном Огуречным для лица», «Лосьоном Розовая вода для лица» (содержание спирта в обоих — 31 %). Ср.: «Хоть пива дайте глоток, хоть одеколону... Спасите!... можно и лосьончика!» (Алешковский I, 262). Употребление лака для ногтей как сырья для получения спиртосодержащего напитка не зафиксировано. Существовали различные зубные эликсиры («Мятный», «Экстра», «Роса» и др.), которые широко использовались в качестве напитков. Эликсир представляет собой лечебно-профилактический спиртовой раствор для полоскания полости рта. Разные эликсиры содержат спирта от 20 до 30 %. При изготовлении подобной смеси образовалось бы 363 гр. коктейля, с содержанием спирта около 30 %. Однако, подобные смеси никогда не употреблялись из-за ядовитости и дороговизны лака для ногтей.

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [6]

«Смерть после полудня»

Вполне себе коктейль, даже подается в некоторых барах. В 200-граммовый бокал наливается 150 гр. шампанского, обычно «Советского», и 50 гр. Абсента. Иногда, видимо для больших понтов, добавляется половинка ломтика грейпфрута, и все это пьется через трубочку. После пары таких коктейлей гарантированно достигается состояние при котором ноги почти не ходят а голова способна только улыбаться.

«Т-34»

Ингредиенты — бутылка портвейна (для улучшения вкуса лучше брать за 120 рублей, а не за 30) и бутылка водки (в районе 150 рублей). У данного коктейля есть две разновидности — обычный и бронебойный. В стакан (200 гр.) наливается **ПЕРВЫМИ** 2/3 портвейна и **ВТОРОЙ** 1/3 водки, и на выходе получается обычный Т-34. Обычный он тем, что первой в ход идет водка, и львиная часть заглушается портвейном. Бронебойный: В всё тот же стакан льются две трети водки (на этот раз первыми) и треть портвейна (соответственно второй). Думаю, почему называется бронебойным пояснять не надо. После 3-Х стаканов Т-34 может срубить. Вот такие они, советские танки. P.S. Однако, олдфаги-бормотологи и Анонимус вкупе с ними заявляют, что смеси «вина» и водки еще со времён Венички Ерофеева назывались «Поцелуями».

«Текила-бум»

Берется Текила и спрайт/шампанское. Наливается в короткий широкий стакан (если приготовили его не самостоятельно на табуретке, а заказываете у бармена, то готовится коктейль в стакане "Old fashion") 1:1, ставится на салфетку и салфеткой же накрывается (это пожалуй лучший способ напитать салфетку текилой и попить спрайта. Расово верно вместо салфеток/полотенец/трусов использовать кОстер (картонный подстаканник)). Придерживая рукой (как бумпанстро ударяем стаканом несколько раз об стол, после чего залпом выпиваем). При употреблении с шампанским три дозы гарантируют веселые пляски на танцполе, а при употреблении с веществами и более интересные эффекты.

Хлебное вино

Он же «Пьяный суп» — за границей очень уважался золотоискателями. В тарелку крошится ~~ноя-булки~~ полбуханки хлеба (черного) и заливается половиной бутылки водки. Есть ложкой. Можно еще добавить мелко покрошенный репчатый лук. Вся хрень без водки называется тюрей. Состояние организма после употребления — соответствующее. Также рекомендуется смаковать кусочки хлеба во рту, так как эффект от всасывания алкоголя через слизистую рта наступит быстрее, чем при всасывании через желудок.

«Чай по-капитански»

Он же «адмиральский чай». Советский расовый коктейль морских офицеров. Способ приготовления: в чай доливается ром. Чем же отличается от **грога**? А тем, что по мере отхлебывания чая доливается ром, так что кружка все время полна. В итоге, в какой-то момент присутствие чая перестает ощущаться, и в кружке остается практически чистый ром. Так-то. Вместо рома может использоваться коньяк. Неопытный моряк упивается в хлам, опытный выпивает остаток и переворачивает чашку.

В одной из книг Пелевина («Чапаев и Пустота») упоминается коктейль времён Великой Октябрьской

Социалистической Революции: гранёный стакан водки в который на кончике ножа, но не совсем мало, всыпается кокаинум. Тем же ножом мешается и залпом выпивается. Назывался он «Балтийский чай» — название это придумал сам Пелевин, а в реальности подобное пойло было принято именовать «окопным коктейлем», так как появился он в военной среде царской армии времён Первой Мировой как боевой стимулятор. Ввиду труднодоступности одного из ингредиентов попробовать такой нынче трудно.

— «Днепровский чай» еще «Балтийским» именуют. Или «Матросским». Ложка кокаина с верхом на кружку спирта-сырца. Принимать перед едой, помешивая, но не взбалтывая.

Борис Григорьевич замер, с трудом дожевал порцию «Герцога».

Сглотнул.

— И... и как?

Петр Леонидович беспечно улыбнулся:

— Жив, как видите. Мне тогда семь годков исполнилось. Остался сиротой, без родителей. А тут тиф. Помер бы, конечно, но, как говорится, не было счастья, да несчастье расстаралось. Бандиты спасли, Сенька Жадик со товарищи. Авторитет губернского масштаба, с двух стволов лупил, не промахивался...

...

— Подобрали, пожалели мальчишку. Лекарств не было, вот и пользовали «Днепровским чаем». Я потом долго думал: почему не помер? Даже в книжки заглянул. Оказывается, употребление этой адской смеси приводит к метаболическому взаимодействию и образованию так называемого кокаэтилена, сравнимого с кокаином по способности подавлять пресинаптический захват дофамина... Продолжать?

— Г.Л. Олди, «Турмен».

«Чёрная каракатица»

Также известен как «Бэтмэн», «ПП», он же «Коррозия». В 250 мл стакан налить 50 г водки, столовую ложку сахара, пакетик растворимого кофе. Размешать и долить до верха стакана «Кока-колой». В зависимости от крепости организма с одной-двух доз у потребившего начинается полная [каракатица](#).

Есть и несколько альтернативных способов приготовления:

1. Покупают двухлитровую бутылку колы, из неё выпивают четверть, затем внутрь наливают пол-литру водки или дешевого коньяка, присыпают сверху тремя пакетиками растворимого кофе, закрывают и тщательно взбалтывают, после чего ждут отстоя пены^[9]. Ввиду относительно дешевых компонентов коктейль был чрезвычайно популярен среди [молодежи](#) и был вытеснен из их сердец лишь еще более дешевой альтернативой.
2. Из предварительно заваренного, остуженного и процеженного натурального кофе с корицей и гвоздикой, соса-солы с максимально возможным содержанием газа и водки. Кофе должен быть запредельно крепким, водки должно быть много, корица добавляет аромат. Если удастся удержать газы в коктейле, 0.5 этой жидкости достаточно для уничтожения мозга, литра — для написания курсовой, полутора — для ночной прогулки на велосипеде от Рязанского проспекта до Водного стадиона на максимальной скорости.
3. С гранулированным растворимым кофе, гранулы которого при растворении дают кофейного цвета «столбики». Если в коктейле колы не очень много, то «столбики» отчётливо видны, и коктейль называется Ржавые Гвозди.

[Кофеинум](#) + градус + газики = феерический неиллюзорный пиздец. Так-то!

«Чёрный бархат»

Производится через смешивание любого, даже самого отвратительного игристого вина (именуемого в этой стране «шампанским») и портера (именуемого в этой стране балтикой-шестеркой). Отличается нескритичностью к качеству компонентов. Выносит моск сразу и надолго, но при этом недалеко. Ужраться чёрным бархатом крайне сложно, я гарантирую это!

Хотя на самом деле, «Чёрный бархат», будучи правильно приготовленным, являет собой весьма доставляющий [бла-ародный](#) коктейль. Пиво, естественно, должно быть не портером, а стаутом — то есть Гиннесом (желательно в пабе из кеги), или чёрным лагером на крайняк, шампанское — хорошим брютом, никакой полусладкой советской хуйни. И не смешивайте жидкости, [слои должны быть раздельными!](#) 1 часть пива к 2 частям шампанского.

Еще один вариант «Чёрного бархата» родом из Латвии, а точнее из Риги, и представляет из себя всё тот же брют, но в смеси не со стаутом, а с небольшим количеством рижского бальзама. Пряно, вкусен и зело пьян сей замечательный коктейль!

Любимый коктейль Бисмарка, хорошо идёт с тушёной капустой и сосисками. На вкус — как шампанское с пивной ноткой, и очень бодрит. При употреблении вызывает страстное желание объединить Германию и показать лягушатникам силу немецкого оружия.

«Шипунчик»

Он же «Белый шум», он же «Достаточно одной таблетки». Водка (текила, коньяк, абсент) заливалась в бытовой сифон и газировалась, отчего напиток валил с ног почище пулемета. На 80 кг живого-крепкого организма нужно 300—400 г такой вот бодяги чтоб убраться в хлам на 24 часа (независимо от выпитого). Желаящим: спирт надо всё-таки развести хотя бы до 80 градусов). В суровых сельских условиях 90-х (и даже нулевых, поскольку денег больше не стало) таким образом газировался самогон, спирт «Рояль», портвейн или любое спиртосодержащее пойло, которое в данный момент можно было найти на селе (соответственно о водках, текилах и других экзотических в глубокой провинции напитках речь не идет) в этом случае ни про какие 300—400 г говорить не имело смысла, могло перенести в параллельные миры и употребление 50-100 г. В inferнальном варианте для приготовления напитка использовались спирт гидролизный группы «Б» (тот самый, выписываемый килограммами для «протирки оптических осей»), твердая углекислота (добываемая из огнетушителя посредством брезентовой рукавицы), и пятилитровый сосуд Дьюара (ну, чтоб не возиться с холодильником). В дьюар насыпалась углекислота, потом заливался спирт; небольшая пауза (все-таки твердая углекислота это чуть больше, чем –70), и можно принимать внутрь. На вкус ничуть не хуже, чем сифонный вариант. Был и остается популярен среди студентов, ибо 1 заправленным сифоном можно получать удовольствие 2-3 недели, в зависимости от количества ртов.

«Яблочный гвоздь»

Исключительно дамский коктейль, хотя может применяться кем угодно. Прост, но требует как минимум прямых рук. Берется водочная рюмка (желательно предварительно охлажденная), в нее наливается на 3/4 водка. Далее поверх водки наливается яблочный сок, желательно как можно более жидкий (автор употребляет Rich). Сок не должен смешаться с водкой, а должен висеть отдельным слоем. Далее в центр высыпается с кончика ножа корица, высыпается осторожно и сразу же получившаяся кучка протыкается зубочисткой — в идеале — получается как бы шляпка и тело гвоздя. Все дело в практике.

«Лилльский палач»

Убийца печени, почек, моска, чувства самосохранения и самого главного инстинкта. Творится сия полумифическая смесь таким образом. В стакан (200 грамм) спирта вливается ложка глицерина (для сладости и выведения продуктов распада после), кубик «сухого льда» (охладить можно и льдом обычным, но в связи с распальцованностью «коктейля» и для газиков всыпают углекислоту), кокаин — сколько удалось достать, но без передоза. Больше половины чайной ложки не рекомендуется. Если очень хочется — одну, но уже, тащемо, пиздец. Все вышеописанное иногда именуют «Эшафот» или «Плаха». Собственно палачом с боооольшущим топором является ЛСД, коей нужно марку, а лучше две. Пьется этот страх через соломинку, мелкими глотками с крупными паузами. Глотков обычно не нужно более трех-четырех. Катастрофичен, гарантированно отправляет употребляющего под стол ловить выходящих в верхние слои атмосферы зеленых снусмумриков либо в больничку-гроб. Мечта начинающего мазохиста, ибо совмещает рвотный рефлекс от спирта, последующий мощный пронос от глицерина, отходняки от снега и кислоты на фоне общего желания сдохнуть и похмелья. Ходят слухи, что сия дрянь — суть воплощения Большого Пиздеца и НЕХ в одном стакане.

«Табачный капитан»

В кружку пива 500 мл насыпается нюхательный табак, желательно старый, который нюхала ещё ваша бабушка/дедушка. Чем старше табак, тем лучше. Насыпать нужно тонким слоем, равномерно распределяя табак по всей поверхности напитка. Затем делается большой глоток, после чего вся процедура повторяется. Особого эффекта не даёт, но выглядит круто и чаще всего используется для нарезания понтов.

Свистелки и перделки

В эту категорию можно отнести процидурки, которые уже нельзя назвать коктейлями, но не доросшие до полноценных аклагольных забав.

Водка малосольная

Для приготовления водки малосольной сначала делаются стаканчики из соленых огурцов (огурцы должны быть плотными). Для этого у огурцов срезается верхушка и аккуратно вынимается серединка. Вынутую серединку огурцов можно использовать для приготовления салатов. В полученный стаканчик наливается водка, выдерживается 5 секунд (на большее терпения не хватит). Выпивается и закусывается кусочком этого же огурца. И так до тех пор, пока от огурца ничего не останется!

Горячий абсент

Рюмка вышеозначенного продукта переливается в джеззу (или просто жестяную кружку) и поджигается. В огне полагается держать кусочек тростникового сахара, чтобы он горел, плавился и капал. Секунд через пятнадцать бухло задувается, переливается обратно в рюмку, а джезва ставится на трубочку (см. рецепт самбуки, вместо края барной стойки вполне катит перевёрнутая пластиковая крышка от сметаны, в которой в нужных местах проковырены дырки). Суть в том, что это надо делать как можно быстрее, рекомендуется выделить зондер-команду из двух барменов-трезвенников для обслуживания страждущих. После этого поциент выдыхает, залпом опрокидывает рюмку, присасывается к трубочке и делает как можно более глубокий вдох. Цимес в том, что хотя абсент нагревается градусов до 60 максимум, ощущения такие, как будто пьешь [расплавленный свинец](#). А вдох доставляет дополнительную дозу алкоголя и испарившегося туйона прямоком в лёгкие для усиления эффекта. Можно ещё отметить, что расход горючего невелик, что повышает [ценность метода](#). Вышеуказанные методы имеют смысл если употребляется говноабсент (распространённые в этой стране говноабсенты: Xenta, Green Fairy, ...), так как испить его по человечески практически невозможно. Если же вам достался хороший, годный абсент или ещё лучше, самодельный, то лучше не заниматься хуитой, хороший абсент доставит и так.

Кровавая Мэри

Рецепт очень прост: водка смешивается с томатным соком в любой потребной пропорции. Не возбраняется добавление лимонного сока, перца и соли. Как правило, употребляется с похмелья. Но в этой стране больше распространен следующий вариант: в стакан наливается томатный сок, сверху по ножу добавляется водка (как вариант: сначала водка, сверху по ножу добавляется томатный сок), очень аккуратно, чтобы компоненты не смешивались. Далее все выпивается залпом. Смысл, как и в предыдущем рецепте, состоит в том, чтобы выпив водки, незамедлительно закусить томатным соком. Чаще всего во всевозможных придорожных рюмочных и привокзальных забегаловках встречается облегченный вариант: покупается двести грамм водочки и сто грамм томатного сока, выпивается залпом водочка, запивается соком. Всё, можно идти на работу

Анонимус добавляет: данный напиток есть мутация расового мексиканского напитка. В нерезиновой во многих питейных заведениях под вышеуказанным названием именно следующий напиток и подают (алсо, иногда его называют бомбой). В стаканчике мешается томатный сок и соус Тобаско (чуть менее, чем полностью состоящий из экстракта перца чили), заливается в 50мл стаканчик, сверху по ложечке (для эстетов — по лезвию ножа) наливается водка. Края стаканчика перед всей процедурой обваливают в соли (как при употреблении текилы). Таким образом, поциент сначала облизывает соль, затем поглощает водку, а уж затем получает главный приход в виде помидоров с чили. Сия конструкция бьет не столько по мозгам, сколь по языку и горлу, поскольку неподготовленный (да и подготовленный) к этому человек еще минут 10 судорожно рыщет по округе в поисках «чем-бы-запить». Напиток доставляет немало лулзов окружающим и уже прошедшим это «посвящение» собутыльникам.

Расово же верный коктейль состоит из:

- 2 части водки
- 3 части томатного сока
- молотая соль и чёрный перец
- 3,72 мл вустерского соуса
- 0,25 мл табаско
- 5 мл смеси соли с сельдереем
- 5 мл хрена

Анонимус-нищеврод смешивал водку с кетчупом чили и остался доволен.

Самбука

Берем самбуку, кофейные зерна, салфетки (много), трубочку (желательно так же иметь и огнеупорную, короткую, такие используются например при распитии В-52), зажигалку, широкий короткий стакан и «коньячку». Берется салфетка, в ее центре делается дырочка, туда коротким концом просовывается трубочка и все это кладется на край барной стойки/стола (так чтобы можно было вдохнуть через трубочку). Берется короткий стакан, на него под углом кладется «коньячка», так чтобы можно было ее крутить вокруг ее оси. В «коньячку» наливается самбука, так чтобы до нижнего края бокала оставалось некоторое место, кидаем пару тройку зерен в нее и поджигаем (если делаем на двоих, то можно приглушить свет и повернуть бокалы друг к другу, так чтобы пламя соединилось в одно). Крутим «коньячку», так чтобы бокал нагревался равномерно и не лопнул. Время приготовления сугубо индивидуально, но в целом совет один — зерна должны «закипеть» (угробив пару бокалов поймете че к чему, я гарантирую это!). После этого резким движением выливаем продукт в нижний стакан и накрываем сверху «коньячкой». Ждем пока все это подостынет (опять же сугубо личное время, но пить лучше как можно более горячим), и выпиваем залпом, закусываем ставшими мягкими кофейными зернами, одновременно, не переворачивая, поднятую «коньячку» ставим на конструкцию из салфетки и трубочки. После этого, на одном дыхании (доступно не многим) вдыхаем через трубочку пары из перевернутой «коньячки». Если вы нашли огнеупорную трубочку, то после всего этого можно вылить остатки самбуки (несколько грамм всегда остается) из стакана на донышко «коньячки» (оно вогнутое), поджечь и вытянуть через короткую трубочку. Анонимус хочет добавить что есть вариант без

огнеупорной трубочки, другими словами остатки на доньшке не поджигаются, а тупо втягиваются носом! Алсо данный способ приводил в эйфорию всех барменов во всех городах и весях, где анонимус проделывал этот фокус. Эффект сногшибательный, я гарантирую это! Способ претендует на полноту описания, но само собой что можно обойтись и без выебонов, тупо подогрев и выпив. После бутылки на двоих можно раскрошить половину пломб кофейными зернами и почувствовать прикосновение бога.

Солнце (или жемчужина)

В прозрачный стакан ОЧЕНЬ АККУРАТНО опускается сырой желток. Далее, в этот же стакан также аккуратно (по ножу) наливается водка. Потом все выпивается. Смысл в том, что после употребления водки желток автоматически попадает в рот в качестве закуски. В варианте «Устрица прерий» («устрица прерий» — расово американское прозвище жареных бычьих яиц, если кто не в курсе) добавляется красный перец и несколько капель острого (в оригинале — вустерского) соуса

Биолог-кун хочет напомнить, что яичный белок при контакте с крепким алкоголем сворачивается, так что если не отделить от него желток, яйцо так и останется на дне стакана.

Коктейли

В нормальных странах, населённых **белыми людьми**, коктейль — приятная на вкус смесь различных видов алкоголя между собой, с соками, тониками и прочими посторонними веществами. Употребляет их в основном **небыдло**, которому запахло просто жрать водку в грязном подъезде, и которое хочет не просто напиться, но ещё и насладиться зрительными и вкусовыми ощущениями.

Коктейли приобрели свою популярность главным образом во времена сухого закона в этих ваших США, были это в основном short-drink'и, главной целью употребления каковых было как раз как можно быстрее упороться минимальным объёмом хренового самогона, вкус которого надо было перебить.

Поэтому, когда очередная **тупая пизда** начнёт манерно рассуждать в вашем присутствии о «благородных коктейлях» (читай мохито, другие коктейли ТП неизвестны), не **бейте её по ебалу**, а угостите утончённым французским «**Землетрясением**» или же правильно приготовленным «**Лонг-Айлендским холодным чаем**». Это, конечно, если не удастся применить специализированные коктейли-бабоукладчики российского происхождения, типа нижеописанного «Сливочного».

«Black Shooter»

Коктейль с рижским черном бальзамом. Берется 1-3 (по вкусу) части персикового сока (нектара) и аккуратно, по ложечке, не смешивая слои, вливается 1 часть рижского бальзама. Очень хороший, годный и вкусный коктейль, анонимус гарантирует.

«Sex Pistols»

«Sex Pistols» оно же «Солодастка радость» оно же «Рубанок», одно из названий мерзопакостной смеси портвейна класса «Три топора» и пива класса «**Жигулевское**» в пропорции 1:1. Существует также более ожесточенный вариант — «Exploited» (в Калининграде «пизда в стакане», алсо вместо пива катит бочковой квас, в Мурманске и области такой коктейль назывался соответственно «Зелёный эльф» (777 + «Жигулёвское» обязательно из стеклянной тары) и «Атомный эльф» или «Смерть на раёне» (вышеуказанное + водка)), в который к вышеуказанному добавляется часть водки. Расово верный SP готовится так : смешиваются портвейн «777», сисечное пиво и Coca-Cola в пропорции 1:1:1 Так же анонимусу известно название Мишки-Гамми(заменяв пиво водкой в той же пропорции получим «Тролля-колу»).В быдло-Рязани портвейн 777 + сисечное русское именуется «Полковником», а употребляющие его(в основном говнари) — «Полковничками»

«Белое Безмолвие»

В равных частях смешивается спирт и водка. Бывает дамский вариант- спирт + водка + вода.

«Белый Русский»

Американский расовый коктейль, состоящий из водки, льда, кофейного ликера типа «Калуа» и сливок. Если сливки не добавлять, получаемый коктейль называется «Черный Русский». Особо одаренные вместо ликера и сливок льют «Бейлиз». Любимый напиток Чувака из фильма «Большой Лебовски» и Мосса из The IT Crowd (лулз в том, что Мосс, вроде как, не пьёт, но это совсем другая история).

«Бодрая корова»

Также известен как «Молоко бешеной коровы» и «Студенческий Бэлис». Готовится легко и уносит аналогично! Берётся: полтораха минералки, банка сгущёнки, пузырь водки (любой, главное, чтобы 0,5), самый дешёвый растворимый кофе (по вкусу). Другой примитивный вариант «сгущёнка+спирт», называвшийся в начале 90-х в Прибалтике тигровым молоком. Важен процесс! Выливаем около трети

минералки, заливаем всю сгущёнку, взбалтываем (пустого места должно хватать на водяру) Заливаем водку! Взбалтываем... Добавляйте кофе по вкусу и прочите бутылку до получения однородного колёра! ОСТОРОЖНО! В жару такая полтораха способна убить до трёх человек!

«Боярский», он же «Борзость»

Б-гомерзкое пойло, характерно нехилым «парашютом». Ингредиенты — литр чего-то колоподобного, литр портвейна, пакетик растворимого кофе и (!!!) лимон. Именно благодаря присутствию цитрусового в смеси, алкоголь усваивается организмом не сразу, а спустя минут пятнадцать-двадцать, из-за чего пьется аккуратно — можно пережрать и в одночасье свалиться под лавочку с идиотской ухмылкой через харю. Из-за сего эффекта горячо любим британскими хулсами, так как на стадионы их бухими не пускают. А так — прошел трезвым, а на трибуне уже бухой, довольный и готовый чистить ебальник первому попавшемуся.

«Война в Ираке»

Литр колы и литр бальзама (Рижского или «Чёрный Рыцарь») заливаются в двушку от той же колы. Можно/нужно взболтать. После того как пузырьки из колы исчезнут — война окончилась, можно пить. Полнейший пиздец наутро гарантирован (если пить на двоих).

Примечания

1. ↑ Што удивительно, эта водка гораздо приятнее всяких парламентов и зеленых марок. Проверено неоднократно.
2. ↑ Между прочим — первой группы, в которой играл Виктор Геологович [Цой](#). Да и вообще первой панк-группы в [Совке](#).
3. ↑ [чифир](#) варят! а крепкий чай (купец) — настой.
4. ↑ В лихие 90-е опознать, какой именно спирт был в основе можно было только путем опытов.
5. ↑ Уминался до шарообразного состояния и досушивался. Получался [советский аналог](#) появившихся позднее «попрыгунчиков».
6. ↑ В расовом советском фильме «Хроники пикирующего бомбардировщика» разводилось с вареньем и употреблялось под названием ликер «Шасси».
7. ↑ Это когда пиво с водкой наливается в стакан, стакан зажимается ладонью, ~~взбалтывается~~ с размаху бьёшь доньшком стакана об колено — образуется дохуя мелких пузырьков, после чего обильно пенящаяся жидкость немедленно заливается в алкаша. В идеале зажимается не рукой, а полиэтиленом: правильный алконавт уважает гигиену. Алсо, наиболее эффективно и эффектно сделать ряд быстрых движений в четыре этапа: 1. замах вниз, удар стаканом по коленке; 2. замах вверх, удар стаканом по подставленной ладошке; 3. снова вниз, по колену; 4. оперативно сдернув полиэтиленку, донести стакан до ротовой полости и без промедления употребить. Попробуй, юный Анонимус. Это лучше яги. Алсо, есть лайт-вариант со спрайтом или тоником вместо пива.
8. ↑ Алсо, анон был свидетелем питья чистого азота, фейла не последовало, — главное не глотать. [пруфлинк](#)"
9. ↑ Так мешают только мудаки, все адекватные люди предварительно растворяют кофе в небольшом количестве воды чтобы не тратить кучу времени на еблю с пузырьками. Потому что [знают матчасть](#). Или не ебут голову и медленно и аккуратно переворачивают бутылку.