

Самогон — Lurkmore

Народ требует хлеба и зрелищ!



Народ требует иллюстраций к статье!

В конце концов, если бы мы хотели почитать, мы бы пошли в библиотеку.

«Какой угодно: картофельный, пшеничный, абрикосовый, ячменный, из тутовых ягод, из гречневой каши. Даже из обыкновенной табуретки можно гнать самогон. Некоторые любят табуретовку. А то можно простую кишмишовку или сливянку. »

— И. Ильф, Е. Петров, «Золотой телёнок»

Самогон (самогонка, сандер, сэм, смага, Семён, сейшн, самограй, самоплас, самжене, быдловски, мутный, самуил, балдырган, шамануйка, косорыловка, стенолаз, барбосанка, бимбер, ханжа, горе, молоко от бешеной коровки, чемергес, чамар, коньяк «три свеклы», КВН (коньяк, выгнанный ночью) рукопись^[1], рас.пинд. moonshine, hooch, paint remover, рас. ирл. poitín, по-норвежски «heimbrent», по-немецки "Schwarzgebrannter", moon.) — самодельный крепкий водкоподобный **алкогольный напиток**, получаемый путем перегонки (а по-научному «путём дистилляции»).



Сабж и его основной производитель

«

Свекольный, картофельный, зерновой самогон — наше всё родное. Хочу угостить Равшана самогоном.

»

— Анонимус

Характеристики быдлоподелки

Буууэээ. Ужасное качество обусловлено тем, что самогонование в этой России чаще всего затевалось исключительно для PROFITа и неотдачи государству лишних денег за казенные водки и прочее спиртное. А эффект «термоядерной крепости» достигается путём добавления **специй**, таких как димедрол, клофелин, ацетон, белизна, карбид, жжёные старые калоши и прочий ассортимент пряностей индийской кухни. Потребителю надо прежде всего дешево и быстро, а какое там будет качество - время вскрытие покажет.

Вы так говорите, как будто это

Собственно, а бывает ли хороший самогон?

Бывает, и ещё какой! Только для того, чтобы сделать самогон нормально употребимым, придётся скрупулёзно изучать и соблюдать техпроцесс. В случае однократного производства напиток выходит довольно трудоёмкий, но если заниматься этим досконально несколько месяцев, то процесс требует лишь выработанных за время практики действий, да и обучаться по ходу дела не приходится. Иной плюс подобной деятельности — употребление того, состав чего известен, а не коньяка с 70% метанола в составе. Именно в сахарном самогоне, даже без очистки и двойного перегона, содержание метанола в десять раз меньше, чем в установленной норме на спирт «Люкс» или «Экстра», всё от того, что из сахара физически невозможно получить метанол, а вот из пектина дрожжи таки могут сделать и метанол, поэтому к яблочным дистиллятам нужен особый подход сбраживания, поэтому сей продуктЪ называют «кальвадос» и без особой надобности не употребляют даже самые конченные алконавты. А умение получить хороший, годный кальвадос ценится на деревне похлеще «друзбистов» или всех других. В общем, возможно с **похмелья** от сахарного самогона вы и будете болеть (обязательно будете, это не волшебный эликсир, который опьяняет и никаких последствий), но уж точно никогда не отравитесь

(наглый пиздеж) и не ослепнете. От яблочного дистиллята вы не ослепнете тоже — даже если там и случится метанол в необходимых количествах, то этанол все равно является антидотом, [пруф](#). В результате получаем прекраснейший напиток (или говно, смотря как получится), который пьётся без всяких усилий, просто как будто вдыхаешь. Да и риска отъехать от него почти никакого, не в пример риску травануться палёной водкой в наших условиях. Аминь!

Русский самогон

Русский самогон — бренд, зарекомендовавший себя во всем мире благодаря совершенно неповторимым качествам. Неразрывно связан с другими брендами — [Русской Душой](#), [Русскими Пельменями](#), Русскими блинами, Красной икрой, [Красной Гебней](#) и пр. [клюквой](#).

Русский самогон — один из наиболее любимых пищевых продуктов наших предков. Обладает огромным питательным потенциалом, абсолютно необходим для выработки витаминов B1 и B6 в условиях короткого зимнего светового дня. Обязательное условие — экологическая чистота всего процесса производства и самого конечного продукта. Ни в коем случае не путать со сливянками, джинами, ромами, висками, текилами, чачами и прочими халубенями, сделанными по похожей технологии, но в совершенно других климатических условиях.

История

По легенде, Владимир Великий, отказываясь от ислама в 988 году, совершенно справедливо изрек: «На Руси веселие есть пити, неможно иначе жити!». В дальнейшем судьбу самогона совсем нельзя назвать счастливой. Правители России всеми силами пытались воспрепятствовать свободному изготовлению и потреблению этого продукта.

Вплоть до XVII века гнать нормальный самогон умели только маги 80 уровня и специально обученные алхимики. Гнали через медный перегонный куб-аламбик, с помощью over 9000 хитростей. В XI веке Авиценна приспособил к аламбику змеевик, а уже в XVII веке Иоганн Генрих Леберехт Писториус запиллил дефлегматор.

Изначально было решено, что Государство должно иметь с этого [Профит](#). Каждый новый правитель выдумывал новые пакости для целенаправленного увеличения профита и ограничения [свободы самогонотварения](#). Даже люди благородные были вынуждены маскировать свои домашние спиртзаводики под алхимические лаборатории.

А вот в Речи Посполитой, которую мы потеряли, шляхта по случаю полного развала государства после восстания Хмельницкого, переросшего в Шведский Потоп и эпичный набег Алексея Михайловича Тишайшего сумела выбить от ослабшей королевской власти право варить самогон у себя в поместье и монопольно продавать крестьянам. Соответственно, получался двойной профит — зерно получше гоним по морю (а держава от моря до моря, очень удобно) в Европы, а зерно похуже перегоняем в бухло и скидываем пейзанам. Доходило до того, что на крестьян накладывалась повинность купить не меньше N вёдер шляхетного самогона в год.

В результате этих удачных действий польский крупник и старка покорили Европу, а держава пришла в такое состояние, что была захвачена за три раздела коварными москвитями, у которых госмонополию на бухло не порушило даже Смутное Время.

Дошло до того, что к XIX веку свободным самогонотварильщикам пришлось уйти в леса. В европейской части страны лесов было мало и уйти особо некуда. Поэтому центр производства переместился в Сибирские регионы, где стратегические запасы лесов были необъятны. Активисты самогонотварения, корчажники-спиртоносы с риском для свободы и даже живота своего продолжали производить и распространять свой продукт среди широких крестьянско-рабочих масс.

Тем временем царизм воевал с самогоном и на западном фронте. За каждое восстание у шляхты отбирались самогонные аппараты и патенты на изготовление бухла, а покупать его отныне полагалось в шинке (он же корчма). Разумеется, пану было не к лицу держать шинок, поэтому их открывали предприимчивые [ЕРЖ](#).

В нашу эпоху борьба с традиционным национальным продуктом приобрела извращенно-маниакальные формы и обогатилась идеологически-научным обоснованием типа «Вредно пить для здоровья». Чего только стоит [Мишка Меченый](#), из-за которого в республиках повыврубали плантации винограда, используемого в виноделии! Но народ, уже выслушавший о том, что вредно масло/мясо/яйца/сахар/соль/и т.д. делал вид, что пьет только водку, [ложет](#) на всё это хер.

Во времена Страны Советов гнали самогон везде. Кто на кухне, кто в баньке. Кто от безденежья, кто в пику советской власти, читай советской водке. Да и сейчас кто водки не желает, гонит и пьёт самогон.

Виды самогона

Вид самогона напрямую зависит от используемых начальных ингредиентов и применяемого рецепта. Некоторые любители не ограничиваются классическими составляющими и доставляют поистине

необыкновенные варианты. Коротко перечислим основные, потому что все упомянуть положительно невозможно:

Простейшие

- Простейший сахарный — рецепт браги <https://www.youtube.com/watch?v=LMaMlgc3NLI>, его когда-то знали даже малые дети. «Солнце, воздух и вода — ерунда. Сахар, дрожжи и вода — это да!». Только рецепт этот неполный: чтобы дрожжам для жизнедеятельности хватало азота, надо добавить в раствор щепотку чего-нибудь азотосодержащего, например, нитрофоски или того самого куриного говна.
- Из леденцов-монпансье, конфет «Чебурашка» («Привет Мише Горбачёву» или же «Хайль Гитлер» — склянка с натянутой и натянувшейся от газов при полной готовности перчаткой раньше стояла почти в каждой квартире)
 - Бадья браги: в бутылку из-под разливного пива (двадцать литров, сука!) насыпается несколько пачек сахара + пакетик дрожжей. Некоторые в Казахской ССР ещё в 60-е располагали для такого рода деятельности именно ~20л *стеклянными* бутылками, при недоступности таковой — пользовались другой (какой придётся) дореволюционной транспортировочной тарой.
- Из детских пряников — используется счастливчиками, имеющими в силу профессиональной специфики [свободный доступ](#) к ним.
- Из пива — основное преимущество в том, что качество исходника не влияет на результат.
 - Особым шиком считается сырьё из просроченного "живого" пива: прямо по [Жданову](#) "пукающие" дрожжи выдают... нет, не водку. Скорее, крепкое-портер. 11%, больше дрожжи пережить не могут.

Классические

- Классический хлебный «полугар» — наиболее правильный, и традиционный рецепт, проверенный временем и желудками, до конца 19 века выпускался промышленно повсеместно в российской империи и позже был заменён на водку. Сейчас усилиями некоего ушлого предпринимателя Б.Родионова производство полугара возрождается за бугром и продаётся за сотни нефти за бутылку. В [Белоруссии](#) имеется аналогичный продукт «Першачок ад Дзеда» по более низкой цене.
- Кукурузный. В Этой Стране почти не встречается, зато распространён в Центральной и Южной Америке, а также на юге США. Произведённый в Штатах нелегально, именуется «moonshine», произведённый там же, но легально — «corn whiskey», в последнем случае бывает и выдержанным. При должном соблюдении технологии, правильной фильтрации и отстаивании получается весьма доставляющий сладковатый и душистый продукт. Полупродукт производства кукурузовки — кукурузное пиво или бражка — также является самостоятельным напитком и имеет название «чича».
- Из яблок — вообще-то, это отступление от славных традиций классического самогона. Ибо при должном соблюдении условий получается яблочный бренди, он же кальвадос или [эпплджек](#). При плохом — сбраживание пектина даёт неслабые количества метанола, который, пусть и скомпенсированный основным содержанием ЕГО (этанол — это противоядие к метиловому спирту), всё равно нехило ударяет по глазам и liverу. Избежать этого можно одним нетрудным способом: ставить брагу на яблочный самоплас *без жмыха*, ибо жмых в основном в метанол-то и бродит. Простейший способ получить сок на брагу без этого жмыха — это выварка его из резаных яблок в соковарке. Анон так делал, получался чистейший эликсир.
- Из лесных ягод. Довольно неплох при должном соблюдении технологии ибо сохраняет запах самих ягод. Воспет Ярославом Гашеком в отличном рассказе «Wódka lasów, wódka jagodowa».
- Из груш. [Те же проблемы, что и с яблочным](#). Гонят его там, где их, груш, бывает много. Очень много. При должном усердии изготовителя получается весьма недурен. В Европе известен как «вильямин» и, в славянских странах, «вильямовка».

N.B.

«Полугар» — это не сорт самогона, а его крепость. Полугар — значит, выгорающий до половины, что соответствует крепости в 37,5%. А сорт называется хлебное вино (в народе "сиволдай" и "горемычная"). Таков был промышленный стандарт в РКМП. Кроме того, имелись пенник, полуторный и двойной спирт; последний, крепостью в 72%, использовался для приготовления илитных дворянских водок той же крепости.

[A Man Drank 2 Liters Moonshine In 2 Hours. This Is What Happened To His Eyes.](#)

Как именно опасен метанол и как его *нейтрализует* этанол на примере самопального moonshine

Остальные

- Из томатной пасты — в эпоху совкового дефицита ингредиент был очень распространён, что и способствовало продвижению этого рецепта. На вкус некоторым ОЧЕНЬ нравился. Существует его официальный облагороженный австрийский вариант, стоящий глупым буржуям немалых денег — помидорный шнапс. Тащемта, томатная паста использовалась лишь вместо дефицитных пакетиков дрожжей, а не как заменитель сахара. Углеводов, впрочем, тоже чуть более чем дохера в виде пектина из яблочного пюре.

- Из халвы. Достояние истории. Делали тогда, когда подсолнечная халва была редкая, но совсем дешёвая, ныне полностью исчез. Халва, кстати, была **дефицитом**, то есть обычному человеку купить её удавалось не когда захотел, а когда её «выбросили» на продажу в магазине. Имел неустрашимый запах подсолнечных семечек.
- Из свеклы (укр. бурячыха) — применяются разные сорта. При использовании обычной фиолетовой свеклы продукт устойчиво сохраняет фиолетовый цвет, несколько отличающийся от так называемого благородного винного (*спойлер*: а то! от свеклы даже говно и моча краснеет). Фиолетовая используется реже, в основном — сахарная. Имеет характерные свекольные нотки в букете, после употребления даёт отвратительную свекольную отрыжку (укр. «бурякова гичка») — как будто жрал свеклу прямо с грядки. Достоинства — экологически чист, не считая нитратов, использовавшихся для подкормки свеклы. Впрочем, нитраты при перегонке благополучно остаются в кубовом остатке и не летят с парами спирта и воды. При бюджетном изготовлении на продажу, содержит неимоверное кол-во сивушных масел, имеет приторно-сладковатый запах и даёт «замечательную» отрыжку свежего дерьма.
- Из картошки — понятно, самый доступный, но несколько тяжеловат.
- Из сахарной патоки, она же меласса — паточный. Лютый пиздец с запахом тухлой застрелившейся рыбы или неотмытой от старой смегмы пизды — кому какой вариант больше нравится. Пользуется неуважением даже у заклятых деревенских алкашей, но за неимением других вариантов пропивается на раз. А всё дело в том, что патока бывает тростниковая, мальтозная и свекловичная: первая ароматная и вкусная (именно из тростниковой гонят кубинский ром), вторая тоже ничего, а третья — вонючая гадость для откормки свиней, и именно из неё и гонят эту треклятую «мелясовку», она же паточный самогон.
- Из **говна** — да-да, было и такое, на практике это вполне реально: в говне дохера неперевариваемых человеком вышших сахаров, на которых тем не менее вполне активно пасутся дрожжи, а уж любимой ими азотной подкормки — и вовсе выше крыши. Как ты думаешь, анончик, почему нельзя бросать дрожжи в деревенский сортир? Потому, что содержимое сортира бродит за милую душу с ахуенной вонищей! (Антидотом к брожению — является хлорная известь, в количестве 1,5-2 кг засыпанная в очко сортира) В постсоветские времена ходил даже такой анекдот.

Приезжает Горбачев в колхоз. Его горячо встречают колхозники и, как водится, подносят ему стакан первача. Он спрашивает: «Как, у вас разве это не изжито?» На что колхозники ему отвечают: «Нет, Михаил Сергеевич, это не из жита, это из дерьма».

— *Онегдот*

Чонкин же!

Самогон вспыхнул синим неярким пламенем.

— Видал? — Из хлеба или из свеклы? — поинтересовался Чонкин. — Из дерьма, Ваня, — со сдержанной гордостью сказал Гладышев. Иван поперхнулся. — Это как же? — спросил он, отодвигаясь от стола. — Рецепт, Ваня, очень простой, — охотно пояснил Гладышев. — Берешь на кило дерьма кило сахару...

— *Владимир Войнович. Жизнь и необычайные приключения солдата Ивана Чонкина*

Или такой вот стишок:

Вот настали времена

Что ни день то чудо Гонят водку из говна По три литра с пуда Русский ум изобретет В зависть всей Европы Скоро водка потечет В рот из самой жопы.

— *Д. Бедный*

Just for lulz, прокомментируем Демьяна: «из самой жопы» при слишком быстром процессе перегонки будет получаться не ОН, КОТОРЫЙ C₂H₅, а еретическая и максимально вонючая на всём свете (**Гинесс** гарантирует!) жидкость C₂H₅ «этанТИОЛ» SH (а.к.а. меркаптан). Тиолами ещё **пыщат** в лицо скусны (бутантиолом C₄H₉SH, правда, да ещё со смесью несмываемых масел) и ещё ими помечают газ, чтобы по запаху было легко выявить утечку (16гр. на 1000 кубов!). Правда, этиловый меркаптан кипит при 37 градусах и со свистом пролетит через змеевик ещё на этапе прогрева куба, устроив попутно газенваген на винокурне; чтобы его отогнать жидким, нужен змеевик с охлаждением льдом и солью.

- Табуретовка — куда же без нее, хотя рецепт уже мало кто помнит. По обрывочным сведениям — из столярного клея или же крахмального клейстера, предварительно подвергнутого гидролизу провариванием с разбавленной серной кислотой и последующей нейтрализацией — так называемой крахмальной патоки (дешёвый эрзац вышеупомянутой мальтозной). В наше время не встречается ввиду практически полного исчезновения костного (то есть неочищенного) технического желатина: именно он, будучи белком, требовал для нормального гидролиза кислую среду) и крахмального столярного клея: в современном варианте его заменил собой банальный ПВА.
- Из всякой всячины, что попалась под руку — результат зависит от того, что попадет. Благодаря **Горби** (а точнее, почившей от рака Раиске, его жене) «всём, что под руку попадётся» отравилось

100500 простого человека. Впрочем, и в Сухой Закон от самогона травилось больше народа, чем от всего остального вроде пива — до или после закона.

Показания к применению

- У [пациента](#) унылое выражение лица, нет радости от жизни.
- Пациент все время гундит, что все заебало, сам фэйлится и других заебывает.
- Пациент переутомился на работе, нервные импульсы заторможены.
- Пациент в истерическом состоянии — видать, супруга достала.
- У пациента нестойкость на некрасивых женщинах.
- Хроническая нереализация творческих потребностей.
- У пациента плохой аппетит.

Особенное внимание к принимаемой дозе. Доза у каждого своя и тут ничего не поделаешь.

Избегайте передозировок!!! Из опыта профессионалов можно советовать: 0,5-1 литр на мужскую особь и 0,3-0,5 на женскую. Кстати, женщины после применения становятся гораздо отзывчивее.

Каноничная тара для самогона — бутылка «четверть»: трёхлитровый длинношейный гусь, заткнутый кочерыжкой, как в фильмах про комиссаров и махновцев. Однако, учитывая градусность содержимого, этот гусь прибивается либо в большой компании, либо за множество присестов. Кое-где по провинции ещё сохранились аутентичные «четверти» того времени, используемые по назначению или пылящиеся без дела на чердаке избы; если живешь в большом городе, можешь заказать по интернету новодел.

Применять можно как с закуской, так и без таковой, польза все равно будет.

«Побольше самогонки и
поменьше закуски — вот
праздник и удался! »

— Народная мудрость

Частое применение нежелательно, может полностью поменяться мировоззрение.

«Три бутылки самогона,
«Беломора» пачка

Не забуду я тебя,... Белая
горячка!

»

— Анонимус

Самогон в мире

Всё-таки справедливости ради стоит сказать, что самогон делают не только в [этой стране](#).

В южных землях для себя гонят из [всего самого вкусного](#) (его много и оно на хрен никому не надо): абрикос, яблочки, малинка, смородинка, виноград. В частности, сербская ракия часто оставляет далеко позади многие водочные торговые марки. А если еще принять во внимание склонность сербов подолгу выдерживать качественную ракию в дубовых бочках... Но вот турецкая анисовая ракия, а если точнее, то *ракы* — таки может вызвать у вас тугую струю блевотины, если вы не знаете, как правильно ей злоупотреблять (в смеси 50/50 с водой, мелкими глотками под рыбные и прочие морепродукты). Впрочем, на вкус и цвет товарищей нет.

Все эти их виски, граппы, бренди, ромы и прочие чачи по сути своей и есть самогоны, только из разного сырья. У кого растет виноград — у тех из винограда, у кого ячмень — у тех из ячменя, кукурузы, яблок, сахарного тростника, да чего угодно еще. Но, разумеется, в современных условиях доведенное до промышленного объема и качества, с применением средств очистки и придания какого-либо вкуса. Кардинальное отличие всех этих продуктов от водки — они не проходят стадию чистого спирта (хотя, конечно, и могут в какой-то момент производства разбавляться до необходимой крепости), и вследствие этого в какой-то степени сохраняют вкус и аромат того, из чего их перегнали. То есть коньяк, граппа и чача пахнут виноградом, виски — пивом (с некоторыми нюансами, вроде торфа и дыма, характерного для подвида Islay; как пример экстремальной торфяности — Laphroaig: по аромату напоминает гуашь), кальвадос — яблоками, вильямин — грушами, киршвассер — вишней, и т. д. Еще одно существенное отличие виски от самогона — для его приготовления берется *только середина отгона*, она же средний батч или «тело» — «голова», то есть собственно первач отправляется на спиртзавод для ректификации, а

«хвост» сливается обратно в первый перегонный куб. С яблочными дистиллятами тоже не все так просто — при брожении пектинов получается в том числе и метанол, и при перегонке именно он летит самым первым, так что яблочный первач жуткая отравка и его ни в коем случае нельзя пить! Ослепнуть — не ослепнешь, но будет очень плохо, **я гарантирую это**.

Интересующимся предлагается ознакомиться с **полным списком самогонов мира** на Педивикии.

Брожение

И солнце ярче блещет, и веселей пейзаж,

Когда в желудке плещет C_2H_5OH

— *Норот*

Любой житель этой страны с детства знает, что можно получить из **сахара**. Немного химии: сахар с шумом потребляют **грибки**, специально запускаемые в сахарный раствор. Если же вы всё сделали правильно, то начинается процесс брожения глюкозы — вначале до пировиноградной кислоты с образованием АТФ из АДФ и восстановлением NAD^+ до $NADH$, потом пировиноградная кислота декарбоксилируется с образованием ацетальдегида (другой продукт — тот самый углекислый газ, по которому и определяется начало и окончание процесса брожения), а вот потом ацетальдегид (H_3C-COH) восстанавливается $NADH$ до C_2H_5OH .

Наблюдательный читатель может спросить: а почему же мёд не бродит? А потому что помимо сахара для жизнедеятельности дрожжей нужна вода, в которой они будут жить, размножаться **и в которую будут гадить пережёванным сахаром**. В меду же свободной воды нет — вся уже связана с молекулами глюкозы и фруктозы, поэтому ни один микроорганизм выжить в меду не может. Кроме того, осмотическое давление в меду и вещества из группы гликозидов препятствуют зарождению там жизни. Осмотическое давление буквально вытягивает воду из попавших в мёд микроорганизмов, высушивая их. Именно поэтому правильно хранимый мёд (хранить в сухом месте) никогда не портится, мало того, мёд с незапамятных времен использовали для бальзамирования трупов.

По причине элитарности сахара в широком ходу было использование мёда, как для выпечки, так и для консервации. Для получения алкоголя же мёд нуждался в обязательном разбавлении водой или фруктовыми соками, т.н. рассычивании.

Да, и крепкий алкоголь до изобретения сабжа тоже крепили мёдом — в огромных дубовых бочках, в которые клали ягоды, заливали мёдом, добавляли хмель или иной **грюйт** (хрестоматийный вариант: вересковый мёд с гряутом из вереска) и... закапывали в землю на годы.

Сахар (то есть, сахароза) бродит в практически чистый этиловый спиртус, с небольшими примесями высших спиртов (сивух). Поэтому, ЧСХ, в сахарном самогоне содержание йадовитого метанола близко к 0 целых, 0 десятых, и первач (грязную, но крепкую первую фракцию самогона) от сахаряка в деревнях пьют и не морщатся. Тем же качеством обладает и глюкоза, поэтому некоторые экспериментаторы забраживают и её. А вот такое сахарообразное вещество, как пектин (он живёт во фруктах и ягодах) бродит и в б-гомерзкий йадовитый и безблагодатный метанол тоже — поэтому первач от фруктовых бражек пить крайне нежелательно и лучше его сразу фтопку. В прочем, самими перебродившими зрелыми (это важно!) ягодами мало кто травится, так как в них помимо метанола образуется и этанол в достаточных количествах, чтобы работать противоядием. Но сейчас вполне реально приобрести фермент "пиктолаза", который при приготовлении бражки вполне себе нейтрализует возможность образования метанола путем разрушения пектина. В общем - гуглите и обрящите.

Технология САМОстоятельной переГОНки

- Делаем аппарат. В инете можно встретить чертежи убогих бабкиных котлов из кастрюли и таза — это полная хуйня. Правильный самогонный аппарат и все что к нему относится можно увидеть тут: <https://www.youtube.com/watch?v=Xdlmo1JSMqw> . Он имеет 3 детали: куб, прикубник (сухопарник) и холодильник (прямой или змеевик). Без второй детали можно обойтись, но продукт получится более слабый и грязный.
 - В качестве куба годится любая емкость с единственным выходом в виде штуцера — хорошо подходят для начинающих скороварки с вынутым клапаном. Из трехлитровой скороварки браги выходит от 300 грамм до полулитра продукта.
 - Прикубник — ёмкость, где пары из куба осаждаются, а от жара вновь поступающих паров из осевших вылетает спирт. В результате получается как бы двойная перегонка. Есть 2 основных конструкции: сухопарник (пары проходят над поверхностью жидкости) и мокропарник, или булькатёр



Самогонный аппарат анонимуса^[2]



Дабы избавиться от убойной сивушной воницы в процессе перегонки, не щемись за скоростью — перегоняй на *очень* медленном огне. Самогонщики времён антиалкогольной

(пары проходят через жидкость). Некоторые делают из банок с трубками, у анона получался неплохой из двух тарелок.

- Холодильник. Каноничная деревенская версия — змеевик, предназначенный для изб без водопровода. Навитая в виде спирали медная трубка в ведре, в ведро наливается холодная вода или набивается мокрый снег со льдом. Для городских квартир популярны прямые холодильники с проточной водой.

- Берем сахаро-/крахмалосодержащее сырьё — сахар, патока, фрукты, ягоды, зерно, картофель, вообще всё что угодно, вплоть до засахаренного говна. Всё это заливается водой объёмом не менее чем вчетверо к исходному сырью.
- Сбраживаем его путём **бурления** с добавлением сухих или хлебопекарных дрожжей. При использовании картошки или другого крахмалосодержащего сырья необходимо добавить растёртые пророщенные зёрна ячменя или солод из магазина для ферментации крахмала, иначе вместо браги получите жидкое говно. На **Луне** также используют особую плесень под названием **кодзу**, тоже содержащую солидные количества амилазы (фермента, раздробляющего крахмал на более мелкие и съедобные для дрожжей сахара). Брожение должно длиться от недели до двух, до прекращения выделения пузырьков углекислого газа.
- Получаем брагу — это пить можно и нужно, на Руси так и делали. На вкус очень напоминает нефilterованное пиво (полностью перебродившая — скорее вино), но сильно крепче и вкуснее (не только наши люди в теме: однажды некоего пожилого румына угостили домашним гусским квасом, от которого косеешь и нельзя садиться за руль; сей мамалыжник оценил питье и заметил, что по вкусу оно напоминает традиционный румынский домашний напиток под названием «braga»; **пруф**). Если автор потруился «прогнать через марлечку» (обычно с тонким слоем активированного угля), пьётся совершенно волшебным, легко. Но после принятия некоторой дозы (зависит от организма) наступает ощущение расслабления, связанное с отключением двигательных свойств организма (ноги не ходят). Пить можно, но очень аккуратно. Есть риск заночевать в месте дегустации! **Алсо**, если не фильтровать, как делают некоторые, есть вероятность получить **диарею**, ибо в браге может завестись какая-нибудь **гадость**. Также не стоит пить брагу, в которую добавлялись всякие индийские азотные специи вроде нитрофоски или куриного говна, или заливалась сивуха от прошлой перегонки для укрепления.
- Перегоняем, получаем продукт. В идеале — спирт, на практике — вместе со спиртом перегоняется весь набор летучих веществ, которые **выделили дрожжи за всю свою жизнь** (ацетон, ацетальдегид и прочая хуита). И использовать только среднюю часть продукта, отсекая первые 3-7% от объёма перегоняемой браги — с 10 л браги не менее 300 г первача (головы), так как в нём слишком много говна, он воняет сивухой и ацетоном, пойдёт только на растопку дров (ну или в принципе для медицинских целей, как протирка НАРУЖНОГО применения!!!) . Это не шутка — первач действительно не пьют! Первач от сахаряка можно попробовать, если у тебя яйца больше, чем мозги. От фруктовой браги — даже не думай!
- Заканчиваем отбор продукта на моменте, когда поступающий самогон перестаёт гореть — дальше идёт очередная **вонючая, низкоградусная** фракция (хвосты), которую не стоит пить (воняет иногда натурально говном), а лучше собрать и добавить в следующую порцию браги (но при вторичной перегонке — 100% на выброс). Если счёт идёт на количество, а не на качество — можно не мучаться и отбирать всё сразу, но и продукт «илитным» не выйдет. Следует также отметить, что в хвостах как раз и содержатся все ништяки, делающие коньяк коньяком, виски виски, а кальвадос — кальвадосом; то есть вся ароматика и вкус. Не зря весь зерновой и фруктовый сабж выдерживается в дубовых бочках: благодаря наличию в древесине 100500 разных веществ и газообмену с окружающей средой эти самые ваши «хвосты» способны превращаться именно в «илитный» вкус. Правда, из табуретовки даже бочка Хеннеси **VSOP** не сделает. Алсо, при перегоне обычной сахарной браги — хвосты сразу идут на выброс, так как ловить из магазинского сахара тонкие вкусовые оттенки бесполезно, а вот амиловые, пропиловые, изопропиловые спирты, масляно-этиловый эфир и прочие сивушные вкусы — легко.
- Если гонишь с градусником, то запомни такую формулу: «Девяносто пять — сивуха опять, девяносто шесть — сивуха как есть, девяносто семь — сивуха совсем, девяносто восемь — перегонку бросим». То есть, на отметке 95 градусов Цельсия прекращаем отбор чистогана и подставляем емкость для хвостов, а на отметке 98 вырубам аппарат КЕМ, все равно идет одна вода.
- Первач годится не только и не столько на растопку дров. Хотя разжигайка из него так себе — пламя холодное, дрова не занимают. Зато он годен в качестве антисептика, чистящего средства от жира, незамерзайки-стеклоомывателя, люца для самодельных горелок-спиртовок... Если гонишь только из сахара — первач даже можно пить, в нём нет метанола, а от остальных примесей ты сдохнешь не сразу.
- Химочистка (с точки зрения слесаря дяди Васи). Разбавляем водой до 40 градусов. После этого сначала добавляется немного соды, которая вызывает омыливание растворенной в самогоне хуеты. Далее добавляется марганцовка, не больше 1 грамма на трехлитровку, блядь! После образования хлопьев нужно добавить еще немного кальцинированной соды. Естественно, это все делается только если вы хотите получить именно домашний спирт, ибо полученная бодяга нуждается в очередной дистилляции и необратимо убьет все возможные вкусовые тона от пшеницы или гнилой картошки. Полученный таким образом спиртец забьет в минуса любую казёнку. Я гарантирую это.

компании имени тов. Лигачёва рекомендуют! Особенно касается этапа отгона первача - он должен скапать редкими-редкими капельками, чтобы весь остальной погон не был им загрязнён. Слоупоку, прозевавшему гон первача, придётся заряжать весь свой продукт на вторую перегонку, чтобы хоть со второй попытки отделить этот сраный ацетон!

- Химочистка(с научной точки зрения). Несмотря на обилие народных способов хим. очистки в домашних условиях, ни один из них не подтвержден официальной наукой. С точки зрения химии же, большинство «дедовских» методов очистки просто бесполезны, но некоторые вредны. К примеру во время реакции этилового спирта и марганца (очистка марганцовкой так популярная среди быдла) происходит образование калий-гидроксида. Это вещество из группы щелочей. В осадок, в виде бурых хлопьев падает окись марганца. В это время, в самогоне образовывается — уксусный альдегид. Он представляет собой очень даже опасный канцероген, который разрушает печень, и вызывает раковые заболевания.
- Но если нужно получить совсем илитный продукт, делаем вторую перегонку. Спиртус разбавляем до крепости в 20 оборотов, заливаем обратно в куб и снова гоним. Вторая перегонка поможет избавиться от альдегидовой вони, если ты переборщил с марганцовкой. Можно делать так: первую перегонку гнать на скорости, без прикубника и все фракции в одно ведро, а полученный спирт-сырец гнать второй раз, но уже аккуратно, с прикубником и по фракциям. Результат народу нравится, но делить оба прогона всё же верней.
- Облагораживаем сей чудный напиток лимонной, лаймовой, апельсиновой цедрой, кедровыми орешками, зверобоем, мятой, ягодами можжевельника, корой дуба, красным (свежепошинкованным, острым, без семечек, иначе получится оранжевая опалесцирующая жидкость, при приеме схожая с азотной кислотой) или чёрным перцем с лаврушкой, рецептов буквально [тысячи](#). Добавлять специи и прочие добавки следует очень аккуратно, так например на трёхлитровую банку самогона, корицы хватит 0,3-0,5 чайной ложки, больше — слишком сильный запах, а ядрёная эссенция нам не нужна, нужен приятный потребный аромат.

Из 1 кг сахарного песка получается в лучшем случае 0,65 л 96-градусного спирта, а это — 1,5 л водки за (1 кг сахара ~45р, 100 г дрожжей ~10р) 55 рублей!

Градусность продукта. Зависит от конструкции аппарата и технологии приготовления.

- При одинарной быстрой гонке без прикубника в один жбан получается сырец крепостью от 30 до 40 градусов. Рекомендуются на вторую перегонку, пить это не стоит.
- При одинарной медленной, дробной гонке без прикубника получается первач крепостью в 50-60 оборотов и чистоган в 40-45 градусов. Сойдёт для начинающего.
- Освоив технологию и прокачав аппарат, ты сможешь получать серёдку крепостью в 70 градусов и первач, приближающийся по концентрации к ректификату (спиртометр тонет до дна, в ложке сгорает без остатка).

О курином говне. Обязательно добавлять в брагу на чистом сахаре. Дрожжи — они ведь живые, и, как нам известно из курса Марксизма-Ленинизма, жизнь — это форма существования белковых... ну ты понел... А что такое белок? Белок — это азот. А в курином говне усвояемого дрожжами азота полно. Так что на молочную флягу браги — обязательно или столовую ложку хлористого аммония, или пригоршню куриного помета, или любое удобрение, в названии которого есть слово «нитро» или «аммо». Есть и другое объяснение: для нормального труда и отдыха наших младших братьев по разуму pH среды должна быть в районе 4 — что и достигается добавлением самой доступной в сельском хозяйстве и быту кислоты. Попутно подавляется активность всяких вредных организмов, вызывающих молочно-, масляно- и уксуснокислое брожение, превращающих кошерную спиртосодержащую брагу в вонючее б-гомерзкое месиво без капли спирта. Те, кому религия не позволяет жрать куриное дерьмо или хлористый аммоний, используют обычный истолчённый (лучше в муку) горох, где белка содержится over 9000, также годятся фасоль, соя, чечевица или арахис (разница по белкам между ними не велика).

Доведение до абсурда

Немного скучной сути

Собственно, суть качественного гоневы в том, что первач (флегма), охлаждённый в холодильнике, частично отбирается в банку для последующего употребления, а частично возвращается обратно в куб. При этом горячий бражный пар, встречаясь с льющейся сверху флегмой, обогащается более летучими компонентами этой жидкости (так как они кипят охотнее, очевидно же) и продолжает идти навстречу холодильнику. Флегма, потеряв часть спирта, проваливается обратно в куб: концентрация спирта в ней слегка уменьшилась, концентрация сивухи - слегка увеличилась. Потом снова испаряется, встречается с льющейся навстречу жидкостью, и так хоть до бесконечности. Таким образом, уменьшая отбор в конечную посудину и увеличивая возврат флегмы в аппарат, мы сильно повышаем градус конечного продукта, а также уменьшаем содержание в нём низкокипящих фракций (сивухи). Перед этим нужно тем же макаром отобрать фракции, кипящие легче, чем спирт. Это делается с самого начала гоневы путём ещё большего увеличения возврата флегмы в аппарат и уменьшения отбора (соотношение количества вернувшейся в аппарат флегмы к количеству выведенной наружу называется флегмовым числом; чем оно больше, тем большая концентрация целевой фракции будет на выходе). Вся это хуйня называется дистилляцией с укреплением.

Для того, чтобы пар и движущаяся навстречу ему жидкость контактировали между собой и обменивались содержащимися в них говнами, в конструкции аппаратов вводятся тепломассообменные элементы.

Простейшим из них является вышеупомянутый сухопарник. Сухопарников может быть несколько. Кроме того, все эти напидоренные до блеска медные аламбики, которыми так любят кичиться илитные самогонщики, суть ни что иное, как самогонные аппараты, где за счёт развитой поверхности теплообменные процессы происходят между плёнкой флегмы и поднимающимся паром на внутренних поверхностях стенок этих аппаратов.

Здесь мы подходим к теории теплообменных процессов и к очень геморройным и задротским прикладным разделам термодинамики, которые в этой статье не нужны. Теорию с вашими ебучими интегралами курите в другом месте.

Материалов, конструкций и способов организации теплообмена столь много, что даже среди заядлых самогонщиков (не баб валь из соседней квартиры, а здоровых сорокалетних жлобов, которые вместо работы на работе занимаются такой вот хуйнёй) срач уже давно притих, так как все давно наорались на эту тему до хрипоты. Самый кошерный срач - медь vs нержавейка как материал для аппарата и прочей требухи; тарельчатые колонны против насадочных; срач может вызвать также употребление резинового, ПВХ, ПНХ шланга совместно православного силикония, а также прочий задротский бред. Как и везде, когда показываешь процесс другим, срач возникает по поводу любой хуйни.

Ректификация

При определённых условиях, доведя теплообмен до абсурда (установив колонну высотой под потолок и засыпав в неё специальные металлические, стеклянные или керамические элементы, именуемые насадкой), можно получить чистый спирт. Прямо как на заводе. Возможно, даже лучше (в сахарной браге заведомо меньше говна, чем в зерновой, и процесс очистки идёт легче). Хороший нейтральный спирт на такой установке (гуглим "домашний спиртзавод" или "ректификационная колонна") можно получать хоть из денатурки - только надо знать, сколько и в каком режиме отбирать головы и основную массу спирта (называется "тело"). Этот процесс требует немного более сложного аппаратного оформления, нежели просто бидон со змеевиком, а также прямых рук и относительно твёрдой памяти. Если у тебя эти [показатели](#) среднестатистические, то и результат будет [соответствующий](#). Впрочем, и дистилляция (самогоноварение) также требует прямых рук, дабы впоследствии не хлебать всякое непотребство. Из нейтрального чистого спирта можно делать водку, всякие настойки и прочую поебень. Хоть по вене себе пустить прямо из колонны.

Критический ФГМ

также не прошёл мимо данной отрасли. Так как человеку, который считает самогон своим быдлохобби, хочется: меньше сидеть у аппарата (да-да, процесс требует постоянного контроля); меньше шевелить мозгом и конечностями; выёбываться перед друзьями и тремя подписчиками на своём ютуб-канале - процесс автоматизируется. В принципе, некоторые товарищи умудряются отгрохать прямо на дому филиал спиртзавода с брагоректификационными колоннами, насосами, задвижками с электроприводами, а также шкафами, в которых расположены устройства для автоматического управления всей этой [НЁХ](#). Остальные покупают кетайские ардуинки, термодатчики, экранчики, пищалки, небольшие клапаны и делают то же самое, но в меньших масштабах. Если ты своими руками сварганил автоматизированный комплекс, который умеет: варить пиво и сусло из молотого зерна; поддерживать оптимальный режим брожения этого говна; с помощью парогенератора или водяной рубашки перегонять полученную хуйню; посылать тебе смски прямо на мобилку о текущем состоянии процесса, а также управляться удалённо с той же мобилки - всё. Ты БохЪ, и ты познал всё в производстве алкоголя. Такие индивидуумы существуют, их можно увидеть на ютубе по запросу "спиртзавод дома".

Гнать в этой стране законом не запрещается (почти, см. ниже). Видя это, многие ушлые личности начали в огромных количествах клепать и продавать самые разные девайсы - от сваренных ручником из нержавеющей фольги бачков до целых спиртзаводов и "средневековых" медных аламбиков с [врезанными ТЭНами](#). Каждый производитель настаивает на том, что на его аппарате можно получать илитный коньяк или вискаръ. Купив такую хуйню за много денег, ты тоже кагбэ причисляешься к сонму "экспертов" в производстве бухла, начинаешь таскать своё варево друзьям и знакомым на пробу, а также снимаешь на мобилку ролики о процессе, которые выкладываешь в интернет. Кстати, шлёпающие по полу немытые волосатые ноги аффтара, режим автоматического дрожания рук, неподготовленный свет, ракурс и прочая безблагодатность - отличительная черта таких роликов. Доставляют также голоса аффтаров (в них сквозит прокуренность, бодун, [ожирение](#), сипение, кряхтение, а также возгласы "ой, ну, вот у нас хуйня получилась, но это хуйня..."). Об этом как раз ниже.

Выводы

Если ты - алкаш, неудачник, криворукое ебло или счастливый обладатель двухсантиметрового хуйца - тебя всё вышеперечисленное не спасёт. Никакие сотни денег, затраченные на покупной домашний спиртзавод, не сделают из тебя богатого и успешного, а также не увеличат длину твоего сопливого. Дело в том, что пряморукий токарь-фрезеровщик дядя Вася, немного углубившись в мануалы, делает годноту самостоятельно своими руками, а [ты](#) - нет. Чтобы сделать кошерный сэм, надо понимать суть и использовать отработанные годами технологии, а потом уже понемногу выёбываться. То есть одни хороший продукт сделают и в молочном бидоне на дровяной тяге, а другим не поможет и купленный спиртзавод. Остальные выводы - самостоятельно.

Эффект

Отличительной особенностью «правильного» самогона является специфическое «соматическое» опьянение, при котором башка адекватно соображает до последнего момента, но тело становится ватным и на команды из мозга либо вообще не отвечает, либо отвечает с большими задержками (ping порядка 500 мс, вспомни, что это такое для твоей любимой контры). Известные «поднятие асфальта» и «удар салатом в лицо» обычно описывают именно этот эффект. Существуют несколько видов самогона, который отключает двигательную функцию, эффект весьма стебный: мозг свеж и работает, а ноги и руки не двигаются.

Тру самогона не вызывает [похмелья](#) (наглый и неприкрытый пиздеж) (в отличие от водки) благодаря сивушным маслам, высшие спирты с количеством атомов углерода около пяти и выводятся они из организма значительно дольше. Поэтому, закинувшись сэмом с СМ, человек заранее подготавливает себе опохмел на утро. При этом следует понимать что СМ бывают как с чётным числом атомов углерода, так и с нечётным. Для понимания разницы необходимо смотреть цикл Кребса. Алсо, разбавление, например, 80% сэмчига до 40% приводит к выпадению СМ в эмульсию, то есть появляется характерная муть (опять же ввиду своей липофильности СМ лучше растворяются в органике, чем в воде). Вот так-то.

Для отлова этих небогоугодных примесей неплохо помогает наличие сухопарника при перегонке. Для осознания этого достаточно нюхнуть того, что в этом сухопарнике скапливается.

N.B.

Хотя в большинстве случаев муть в самомоне - это не сивушные масла, а мёртвые дрожжи, перекинувшиеся в дистиллят через змеевик в результате брызгоуноса.

В искусстве и культуре

На этой почве про самогона создано много разнообразных креатиффов, от [Самогонного Озера Булгакова](#) и «Честного гражданина» [Зощенко](#), эпичной табуретовки от [Остапа Бендера](#) до короткометражки Гайдая [Самогонщики](#). У Войновича в «Чонкине» одной из сквозных тем идет самогона из говна. У панк-группы «[Сектор газа](#)» имеется трек про сабж. В «[Каламбуре](#)» Усатый и Морячок питались самымоном, из-за чего регулярно получали [пиздюлей](#) от бабы.



Этикетка от самогона. Народный вариант.

Железнодорожная вода

Очень часто в деревнях употребляется т. н. железнодорожная вода, выдаваемая за самогона. На самом деле, это разбавленный [монооксидом дигидрогена](#) этанол, применяемый для составов на железной дороге, который чуть дальше чем близко расположен во всех сёлах и весях. Железнодорожную воду воспеал [БГ](#). Также [Летов](#) в песне «Я был бы Гребенщиков». И Цой. Ещё железнодорожная вода встречается в песне «Мы» группы ДДТ.

Значимость™ для России

Самогона всегда был, есть и, скорее всего, будет значим на всех этапах его оборота. Производители, самогонщики, с точки зрения государства — преступники, покушающиеся на самое святое: государево [бабло](#). Потребители — [нищевроды](#) и опустившиеся [алконавты](#), у которых не хватает денег даже на нормальное бухло, даже если это столовое вино.



Таким образом, самогона занял место как символа хуеположения на всех ментов и партию, так и символа хуеположения на себя самого. [Одновременно](#). Тут однако вышел небольшой конфуз, ибо начиная с 1997-го года для личных нужд (не на продажу) гнать уже можно.

С приходом в конце 90-х некоторой экономической стабильности, а также с появлением большого количества свободно продаваемых технических бормотух типа «Трояра», самогонование было почти забыто. Так мало самогона, как в 2002 году, не гнали за всю историю России. В настоящее время наблюдается медленное возрождение самогонования. Это связано с постоянным увеличением цены на официальное бухло и таким же хоть и медленным, но постоянным падением реальных доходов населения, плюс расширением ассортимента вспомогательных товаров (кубы, тара, сырье) для производства любого бухла, будто то хоть самогона, пиво или вообще виски. Но качество того самогона, что идет на продажу, по-прежнему оставляет желать лучшего. Алконавты, которые покупают самогона у какой-нибудь бабы Клавьи из соседнего подъезда и говорят, что это куда безвредней Трояра — врут сами себе. Потому что все, по сути, знают, что это тот же Трояр и есть, к тому же с добавлением димедрола и ещё какой-нибудь дряни, а самогона там чуть более, чем нихуя, чисто для специфического вкуса и запаха.



[Деревня дураков](#) в теме

Всё дело в том, что каноничный, сермяжный и посконный полугар получается *дороже* водки. Потому что если водку делают в промышленных масштабах неумолимые роботы, то самогона требует ручной работы, места для хранения тары и т.п.

Алсо, замечены бутылки с надписью "Самогона" на полках для водки. Что собой представляют? Да

обычный невыдержанный плодово-выгодный бренди из отходов производства шмурдяка.

С точки зрения закона

В Этой стране

В настоящее время продажа самогона является уголовно наказуемым деянием. Не могу не заметить, что автор предыдущего предложения не совсем прав. Уголовная ответственность за продажу его родимого может наступить только по двум статьям: ст. 171 УК РФ (незаконное предпринимательство) и ст. 238 УК РФ (производство, хранение, перевозка либо сбыт товаров и продукции, выполнение работ или оказание услуг, не отвечающих требованиям безопасности). Тут опять же есть два момента. Для наступления ответственности по ст. 171 УК РФ необходимо продать продукта на полтора миллиона рублей. А для ответственности по ст. 238 УК РФ необходимо, чтобы произведенный самогон не отвечал требованиям безопасности для жизни и здоровья. Анонимусу из его следственной практики известен случай, когда взяли за задницу дедушку с самогоном, который при проверке оказался в разы безопаснее финского Абсолюта. Его потом весь выпили эксперты. Однако, вопреки распространенному мнению, изготовление самогона для себя любимого тоже может быть не совсем законным. Например, [КоАП Кировской области](#) содержит статью 3.5, согласно которой *«Изготовление, хранение спиртных напитков непроизмышленной выработки и браги без цели сбыта влекут предупреждение или наложение административного штрафа в размере от ста рублей до одной тысячи рублей»*. Тем не менее, с небольшой оглядкой можно смело строить самогонный аппарат у себя дома, затаривать весь подпол трёхлитровыми банками и вообще творить что угодно: менты заинтересуются, только если у них чешется на тебя. Ибо баблом, снимаемое с производства спирта — ничто по сравнению с баблом, снимаемым с реализации веществ. Зато лет 100 назад самогонщиков топили в их собственном продукте дабы деньги у государства не отнимали. Что было еще раньше и подумать страшно: при добром дядьке Петре нарушителей варили в масле/воде.

За ближними границами

В Бульбостане запрещено даже хранение самогонного аппарата. Посадить — не посадят, но пожертвовать бабла на ~~строительство ледовых дворцов~~ в фонд [президента](#) придётся.

В Хохлостане хранение и изготовление также запрещено. ~~Причём не так страшен штраф (10-20\$), а то, что реактор отбирают и дают трактором.~~ Так было раньше. С сентября 2014 — штраф 200% от стоимости произведенной продукции, но не меньше 85000 гривен (на июнь 2015 — примерно 3800\$) [1]. Заходим и смотрим Общие положения вышеупомянутого Закона и видим, что незаконное производство - производство без лицензии на данный вид предпринимательской деятельности. То есть, производство не на продажу не является незаконным.

Германия

Незаконно. Разрешено без лицензии иметь (и использовать) куб только до полулитра объёма. На югах (Бавария, Швабы) теоретически можно получить лицензию на «домашнее изготовление». Количество лицензий ограничено, и количество пойла таким образом произведённого ещё больше ограничено. Поэтому получить таким образом не просто сложно, а практически невозможно (ибо все хотят). Причём контролируются оба ограничения довольно жёстко.

В США

В самой демократической стране изготовление самогона запрещено, и за это могут посадить на срок до 5 лет (если доказано производство (штраф 200 000 ентов) и сбыт (200 000 ентов) (вместе — штраф и срок)). Чтобы нормально начать жить за счет государства, вас должны застукать на производстве и продаже, изготовление аппарата и браги — деяние не наказуемое. Иными словами, начиная нагревать куб — вы становитесь преступником. Процесс изготовления деревенского виски (именно виски, все остальное для гомиков — северян), сильно распространен на юге США, так как является частью культуры местных. Кстати, южане исторически не отделяют «голову» и «хвост» из своего виски, поэтому, виски крайне пахуч и мерзок на вкус. Популярность самогона обусловлена ценой в розницу 25 ентов за банку (около литра, против 35-55 баксов за бутыл), крепостью (от 45 оборотов), популярностью (это незаконно), населением (после последних кризисов многие остались без работы, а [фигачить мет](#) — ну, это для студентов, у которых нет денег на кокаин).

Резюмируя вышесказанное: Гнать — получишь штраф. Продавать-получишь штраф. Всё вместе штраф+срок (если ты продал легавому под прикрытием только что сваренный moonshine). Но это мало кого останавливает, уж очень это прибыльно. Более того, в США изготовители самогона могут нехило так прославиться из-за качества своего продукта.

В Израиле

В связи с повышением (пару лет назад) налогов на крепкие напитки - народ заинтересовался. Объёмы спроса на душу не те, что в Раше/СШП, но экс-русские подтягивают. Аппараты заказывают на ебее.

По закону нельзя продукт продавать (типа всякие лицензии на пищевое производство). Для домашнего

потребления - гони скока хошь.

Ссылки

- [Абсент клуб](#)
- [Наши правильные парни](#). Теоретическую и практическую подготовку рекомендую получать у них
- [Буржуйский форум самогонщиков и ректификаторов ХоумДистиллер](#)
- [Промышленный САМОГОН](#)
- [Мастер-класс: готовим японский народный самогон Castri из мёда, дрожжей и кока-колы](#) — на выходе бражка, которую можно потом перегнать. Одна бутылъ в конце БОМБАНУЛА.

См. также

- [Алкогольные напитки](#)
- [Алконавт](#)

Примечания

1. ↑ Из старого советского анекдота про [алконавтов](#): пиво — газета, вино — брошюра, водка — книга.
2. ↑ Анонимус! Используй только силиконовые шланги — чтоб не ёбнула печень!



Едем на колесах под грибами!

Вещества 228 3,62 Bb Breaking Bad Bredor Cyriak Harris Don Hertzfeldt Filthy Frank
Kunteynir Sound drugs Superjail Winged Doom Yellow Submarine А че пагни, ляпапам!
Абсент Абсентис Алкоголик Алкогольные напитки Аллен Карр Андрей Скляров
Антимульт Баклофен Балтика Барыга Беломор Белочка Бихай Благовония Борщевик
Бром Михаил Булгаков Бутират Вадим Михайлов Вангеры Векторная религия Вилфред
Винт Владимир Агапов Владимир Сорокин Владислав Галкин Вонни Галоперидол
Гамма-бутиролактон Генномодифицированная вода Героин Глутамат натрия Глюк
Госнаркокартель Грибные Эльфы Грибы ГрОб Дельфин Джим Моррисон
Дигидрогена монооксид Дима Билан Дмитрий Гайдук Дмитрий Энтео ДОБ Донской табак
Ежи и Петруччо Зацените, чуваки, как на улице-то пиздато! Звёздочка И немедленно выпил
Ибражы Йад Казантип Кактус Кандибобер Карлос Кастанеда Кен Кизи Клаббер
Клей «Момент» Кокаин Кокаинум Конопля Конопля/Способы потребления Король и Шут
Кофе КПЛО Курительные смеси Легалайз Ленин — гриб! Лигрыл Ломай меня полностью
ЛСД Матрица существует Мистер Вигглз Михаил Котов Музыкальная личность Мулька
Мускатный орех Наркоман Наркоман Павлик Насвай Нейролог Ноотропы Нострадамус
Ночной клуб Обьебос



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nax LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зеленъ
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ ОБЩЕПИТ

Овощи	Овуляшка	Ожирение	Онищенко	пельмени	пепси-кола	пиво	пирожки
		Пищевые добавки	Плов	Плюшки	Повар		

w:Самогон ae:alcohol#Moonshine