*Домашняя анисовая водка*

В отличие от настойки перегоняется повторно, что делает вкус мягче. Самые известные представители этой группы: итальянская самбука, греческая водка узо, кипрская зевания и ближневосточный арак.

Ингредиенты:

* спирт 40-45% (водка, самогон) – 1 литр;
* семена аниса – 20 грамм;
* бадьян – 5 грамм;
* фенхель – 10 грамм;
* корица в палочках – 2 грамма;
* свежий имбирный корень – 2 грамма;
* вода – 1 литр (для разбавления перед дистилляцией).

Рецепт:

1. Все пряности сложить в банку, залить водкой и плотно закрыть крышкой.

2. Настаивать 10 дней в темном месте при комнатной температуре.

3. Профильтровать готовый настой через марлю, разбавить водой до 15-20%.

4. Перегнать на самогонном аппарате, разделяя выход на фракции. Первые 30 мл выхода собрать отдельно, это «голова» – вредная фракция, которую нельзя пить. Основной продукт («тело») отбирать, пока крепость дистиллята не упадет ниже 40 градусов.

5. В результате получается 430-460 мл анисовой водки крепостью 54-58%.

6. При желании напиток можно разбавить до 40-45%.

**Внимание!** Из-за высокого содержания эфирных масел при добавлении воды дистиллят может окраситься в молочный цвет, при этом его вкус не изменится.