Традиционный ром получают путем перегонки отходов производства тростникового сахара. Естественно, что у нас в стране достать сахарный тростник очень сложно. Поэтому мы будем готовить не ром, а его заменитель, который по вкусу почти идентичен оригинальному напитку. Я расскажу, как сделать ром в домашних условиях на основе доступных ингредиентов.

Ингредиенты:

* водка – 1 литр;
* сахар – 200 грамм;
* вода – 500 мл;
* ромовая эссенция – 50 мл;
* ванильная и ананасовая эссенции – по 10 мл;
* жженый сахар – 4 чайные ложки.

Проблемы могут возникнуть только с эссенциями, которых, скорее всего, нет в вашей квартире. Но сейчас нужные ароматические добавки продаются повсеместно. Их можно легко купить в супермаркетах или через Интернет.

**Рецепт домашнего рома**

1. В кастрюлю вылить воду и засыпать туда сахар. Нагреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая.

2. После полного растворения сахара снять кастрюлю с огня и добавить в сироп заранее подготовленный жженый сахар.

3. В отдельной миске смешать водку с эссенциями.

4. После того как сахарный сироп остынет до комнатной температуры влить в него водочную смесь и тщательно перемешать.

5. Разлить ром по бутылкам и плотно закрыть пробками. Напиток должен настаиваться в течение месяца в темном сухом месте.

6. Процедить домашний ром через несколько слоев марли и вату, для полной очистки этого достаточно.