Текила

Настоящую текилу делают не из кактуса, как думают многие, а из сока голубой агавы, растущей только в Мексике. Но отечественные химики-любители нашли выход. Они додумались использовать растение, которое по своему химическому составу ближе всего к агаве. Им оказалось алое вера. Теперь чтобы сделать текилу в домашних условиях, достаточно раздобыть несколько листиков алое, растущего в вазонах.

**Внимание!** Предложенный вариант приготовления текилы лишь имитирует вкус настоящего напитка, но по факту им не является. Хотя во время дегустации большинство людей не могут отличить настойку водки на алое от оригинальной текилы, но разница во вкусе всё-таки есть.

**Теория.** Агава содержит специфический полимер фруктозы – инулин. После ферментации (брожения) он превращается в спирт с узнаваемым травянистым привкусом и запахом. Если настоять водку на растении с высоким содержанием инулина, то можно получить напиток, который по вкусу будет напоминать текилу.

Много инулина содержится в цикории, топинамбуре, алое, бананах, луке и чесноке. Проблема в том, что большинство из этих растений обладают своим устойчивым запахом, поэтому не подходят для приготовления домашней текилы. Приемлемый результат получается только из алое.

**Рецепт текилы**

Ингредиенты:

* листья алое вера – 150 грамм;
* водка (самогон, разбавленный спирт) – 3 литра;
* сахар – 3 чайные ложки.

Технология:

1. Нарезать алое мелкими кусочками (1 на 1 см).

2. Поместить кусочки в банку, залить их спиртом.

3. Для смягчения вкуса всыпать сахар.

4. Закрыть банку крышкой, хорошо взболтать и поставить на 14-17 дней в темное прохладное место. В процессе настаивания домашняя текила сначала станет зеленоватой, а потом золотистой.

5. Процедить настойку через ватный фильтр, разлить в бутылки и дать настояться 1-2 дня.

6. После фильтрации цвет текилы останется золотистым (в некоторых случаях с зеленоватым оттенком). Если вас это не устраивает, тогда текилу следует поставить на 20-30 дней в хорошо осветленное место. Под воздействием солнечных лучей хлорофилл постепенно разложится, и напиток станет прозрачным.

Еще один вариант осветления – разбавить полученную настойку водой в пропорции один к одному и перегнать через самогонный аппарат. Но в этом случае вкус текилы станет не таким насыщенным.