



**Здоровый Образ Жизни**

**и долголетие**

# **Русская водка в излечении распространенных болезней**



**РИПОЛ  
КЛАССИК**

УДК 615.89  
ББК 53.59  
Л98

**Ляхова, К. А.**  
Л98 Русская водка в излечении распространенных болезней / Кристина Александровна Ляхова. — М.: РИПОЛ классик, 2006. — 64 с.: ил. — (Здоровый образ жизни и долголетие).

ISBN 5-7905-4807-5

Книга рассказывает о том, при каких заболеваниях рекомендуется принимать лечебные средства на основе водки. Приводятся сведения о том, какие правила нужно соблюдать при приеме этого одного из самых известных алкогольных напитков России, чтобы он принес пользу, а не вред.

УДК 615.89  
ББК 53.59

*Серия «Здоровый образ жизни и долголетие»*

**Кристина Александровна Ляхова**

## **РУССКАЯ ВОДКА В ИЗЛЕЧЕНИИ РАСПРОСТРАНЕННЫХ БОЛЕЗНЕЙ**

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *О. Г. Розов*  
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*  
Компьютерная верстка: *О. С. Габужа*  
Технический редактор *Е. А. Крылова*  
Корректор *А. Ю. Долбикова*

*Издание подготовлено при участии ООО «М-ПРЕСС»*

# Введение

Водка — один из самых популярных алкогольных напитков в России. Ее употребляют уже несколько столетий. Высокие качества русской водки сделали ее очень популярной далеко за пределами России, во многих странах мира. Ее не только пьют в чистом виде, но и используют для приготовления коктейлей, а также в рецептах различных блюд, в основном мясных, и изделий из теста. Кофеманы добавляют небольшое количество водки в кофе.

Однако водка используется не только в кулинарии, но и в медицине. Многие знают, что водку используют для компрессов или делают с ней примочки при кожных заболеваниях. Кроме того, на водке готовят настойки, такое лечебное средство можно использовать и для внутреннего употребления. Также можно пить водку в чистом виде.

Главное при лечении русской водкой — строго соблюдать рекомендации, ведь неумеренное употребление этого напитка нередко приводит к развитию алкоголизма. И тогда придется лечиться уже от этой болезни, полностью воздерживаясь не только от водки, но и от других напитков, и даже лекарств, содержащих спирт.

Поэтому стоит еще раз повторить: при лечении русской водкой строго следуйте рекомендациям и учитывайте противопоказания. При некоторых заболеваниях водку употреблять категорически запрещается, она принесет не пользу, а вред.

# 1

## Что такое водка

В мире существует немало оригинальных и качественных напитков, производимых лишь в определенной местности, например французское шампанское, шотландское виски, чешское пиво. Понятно, что шампанское может производиться не только во Франции, в провинции Шампань, но и в любом другом уголке мира, но французы настаивают, что только их напиток можно назвать настоящим шампанским. То же можно сказать и про русскую водку. Считается, что настоящая водка — обязательно русская, и производиться может только в России.

Однако во второй половине XX века неожиданно возник конфликт из-за авторства на водку: государство ПНР заявило, что напиток под названием «водка» был изобретен и впервые начал производиться не в России, а на территории бывших Королевства Польского, Великого Герцогства Литовского и Речи Посполитой, а в Российскую империю был завезен позднее. Якобы на этом основании лишь Польская Народная Республика имеет право рекламировать и продавать водку на мировом рынке. При этом Советский Союз даже лишался права именовать напитки, экспортируемые на мировой рынок, водкой, и производители должны были придумывать для них другое название.

Для СССР поначалу такой поворот событий выглядел как шутка, так как ни у правительства, ни у отечественных производителей не вызывал сомнения тот факт, что водка была изобретена именно в России. Однако конфликт получил развитие. В результате было принято решение, что ПНР и СССР должны предоставить дату изобретения водки и подтвердить это документально. В СССР такое исследование провел кандидат исторических наук Вильям Васильевич Похлебкин, известный многим как автор исторических и кулинарных книг. Результатом его исследования стала книга «История водки», в которой ему удалось доказать, что русский напиток был изобретен раньше польского аналога почти на 100 лет.

Благодаря этому исследованию в 1982 году решением Международного арбитражного суда было подтверждено право СССР использовать на мировом рынке в качестве рекламы лозунг «Только водка из России — настоящая русская водка!».

---

## История водки

Многие согласятся с тем, что водка — уникальный напиток, не имеющий аналогов в мире. Однако, в чем его уникальность, знают далеко не все. Похлебкин, изучив историю водки, писал: «Как ни парадоксально звучит, русская водка — напиток людей трезвых и желающих

оставаться трезвыми. И если для пьяницы все равно, что пить, лишь бы его сильнее опьяняло, то для порядочного и рассудительного человека далеко не все равно, ибо он должен всегда оставаться пристойным и трезвым. И русская водка — и только русская водка — гарантирует сохранение ясного ума и приподнятого настроения, несмотря на ее крепость».

Такое утверждение в наши дни некоторым может показаться странным. Однако это дейст-

**Качество водки во многом зависит от чистоты воды, которая используется для ее производства.**

вительно так. Более того, даже само название напитка — «водка», что является уменьшительно-ласкательным от слова «вода», — свидетельствует об этом. Так его называли за кристальную чистоту,

прозрачность, напоминающую чистоту горного ручейка.

Причина уникальности водки заключается в технологии ее приготовления. Полагают, что в 1334 году А. Вильнев в Провансе впервые получил винный спирт путем дистилляции. А через некоторое время производство алкогольных напитков путем перегонки началось и в других странах. Так, в 1485 году в Англии впервые получили виски, примерно в 1490–1494 годах в Шотландии — джин, а в 1520–1522 годах в Германии — брантвейн. Все эти напитки изготавливались из зернового сырья методом дистилляции. Однако в России дистилляция была неизвестна, но водка в то время уже существовала, но для ее изготовления использовался иной

технологический процесс. В этом и заключается ее уникальность.

С конца IX века алкогольные напитки на Руси изготавливались путем сбраживания ягодных соков с медом. Для очистки применялись всевозможные механические методы: выстойка, выдержка и выморозка (напиток замораживали, благодаря чему удалялись сивушные и другие масла, а крепость напитка возрастала).

Европейские производители алкогольных напитков стремились усовершенствовать методы дистилляции. В России начали производить напитки не из меда, а из зерна, однако вместо дистилляции продолжали использовать старинные способы его очистки или разрабатывать новые. Благодаря этому качество напитка было значительно выше. В качестве фильтров для очистки успешно применяли березовый уголь, речной песок, войлок, а в качестве коагулянтов-очистителей — молоко, яичный белок и карлук (осетровый клей, который прежде использовали для очищения меда).

Примерно в середине XV века началось масловое производство водки в России, а в начале XVI века ее уже начали вывозить в Швецию.

С 1715 года особое право на так называемое домашнее производство водки получило дворянство. А с 1755 года ее было запрещено производить купцам, даже если они находились

**Исследования показали, что механические способы очищения алкогольных напитков от вредных примесей и сивушных масел более эффективны, чем дистилляция, благодаря чему наносится меньший вред здоровью.**

в доле с представителями дворянских сословий. Таким образом, водка производилась в небольших количествах, только дворянами и только для личного пользования. Большинство дворян могло использовать для ее очистки дорогие продукты. Так, имеются сведения, что на 6 ведер водки использовалось не менее 1 ведра молока или  $\frac{1}{2}$  ведра яичных белков, то есть использовались преимущественно естественные белки-коагулянты, которые в то время были наиболее дорогими. Благодаря этому качество водки было очень высоким.

Каждая дворянская фамилия стремилась производить свой, отличный от остальных сорт водки, что достигалось за счет ароматизаторов. Вообще, в этот период под словом «водка» понимали исключительно ароматизированную водку, для чего ее перегоняли два раза, разбавляли молоком, снова перегоняли, после чего добавляли воду и ароматизаторы и перегоняли еще раз. Ароматизаторы готовили из фруктов, ягод, пряных растений и т. д.

Вторую половину XVIII века можно назвать периодом расцвета производства ароматизированных водок. Качество и разнообразие этих напитков было чрезвычайно высоко. Так, многие дворяне, имевшие свою марку, стремились производить водку с ароматизаторами на каждую букву русского алфавита, а иногда и по несколько видов на одну букву. Таким образом, производились анисовая, березовая, вишневая, грушевая, дынная, ежевичная, желудевая, зве-

робойная, ирговая, калиновая, лимонная, мятная, малиновая, ноготковая, облепиховая, перцовая, рябиновая, смородинная, тминная, укропная, фисташковая, хренная, цикорная, черемуховая, шалфейная, щавелевая, эстрагонная, яблочная водки.

Было популярно такое развлечение: задумывали слово, а затем капали в рюмку по несколько капель водки на каждую букву. Затем желающий пробовал напиток и пытался по его вкусу угадать загаданное слово. Людям с наиболее тонким вкусом удавалось определять даже такие сложные слова, как, например, «Навуходоносор».

Описывая подобное развлечение, Похлебкин так комментирует его: «Все это свидетельствует не только об изобретательности русских составителей “коктейлей”, но и об их высокой культуре питья, ибо главным было сохранение ясности ума, трезвости суждения, высокой способности различить оттенки аромата, уметь их выделять из самой сложной смеси. Интересно и другое; русские составители коктейлей главное внимание отводили вкусу, а не внешнему яркому виду коктейля. Наконец, тот факт, что смеси эти были мизерными и на основе однородного спиртового продукта — только водок, также говорит об их безвредности».

В конце XVIII века водка стала чрезвычайно популярным напитком не только в России, но и за ее пределами. Императрица Екатерина II посылала ее в качестве подарка Фридриху

Великому, королю Густаву III, Вольтеру, Карлу Линнею.

**Карл Линней, известный шведский ботаник, написал сочинение «Водка в руках философа, врача и простолюдина, сочинение прелюбопытное и для всякого полезное», в котором исследовал свойства этого напитка.**

Также в качестве подарков водку посылали и привозили в Европу и дворяне. А в 1814 году, после поражения Наполеона и вступления в Париж русских войск, водку попробовали французы. Несмотря на любовь к вину, они высоко оценили качество русского напитка.

К тому времени в Польше, Литве и Пруссии уже были заводы по производству водки, но она была значительно более дешевой и, соответственно, низкокачественной. Зачастую водка изготавливалась даже не из зерна, а из картофеля. А в XIX веке заводы по производству водки из картофеля появились и в Российской империи. Но, к счастью, даже несмотря на низкую цену, картофельная водка не стала популярной в России. Причина была в очень низком качестве: если качественная ржаная или ржано-пшеничная водка, хорошо очищенная от примесей, приводила человека, употреблявшего ее, в состояние добродушного веселья, то картофельную водку очистить было гораздо сложнее, в ней оставалось намного больше вредных примесей. Употребление такого продукта приводило к головной боли, а также вызывало отравления. Менялось и настроение — человек становился озлобленным. Таким образом, картофельная вод-