

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пивная

УДК 663.2/3.

ББК я92

МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя пивная / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 266 с. — (Всё об алкогольных напитках).

ISBN 978-5-521-75736-7

Издание представляет собой уникальное собрание рецептов пива, по которым можно приготовить его в домашних условиях. В книге собраны как старинные, так и новейшие способы приготовления пива. Прочитав эту книгу, вы станете настоящими ценителями, познакомитесь с традициями питья. Кроме того, вы узнаете о том, какие блюда можно приготовить с использованием пива и с чем лучше всего употреблять этот замечательный напиток.

BIC WBX

BISAC СКВ088000

ISBN 978-5-521-75736-7

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021

© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение

Пиво – прекрасный напиток, с каждым днем приобретающий все большее количество поклонников. И это не удивительно, ведь на протяжении тысячелетий люди совершенствовали его вкусовые качества, открывая все новые и новые грани. В современном мире миллионы людей из всех некрепких алкогольных напитков отдают предпочтение именно пиву.

В настоящее время существует такое огромное количество сортов, что даже опытному ценителю пива с многолетним опытом порой бывает трудно решить проблему выбора и отдать предпочтение тому или иному сорту. Одна из задач данной книги и заключается в том, чтобы научить читателя разбираться в разнообразных сортах пива и не покупать «кота в мешке», а иметь четкое представление о том, каким вкусом и какими качествами будет обладать приобретенный напиток.

Практически каждому, кто считает себя современным и разносторонне развитым человеком, будет полезно узнать, откуда же произошел этот «божественный» напиток, сколько лет (или тысячелетий?) насчитывает его история, где и как пьют пиво.

Истинным же ценителям предлагается информация о технологии его промышленного производства и, что особенно интересно и полезно знать, о том, как приготовить пиво в домашних условиях, причем сделать это так, чтобы друзья, знакомые, а главное вы сами, были в восторге от полученного напитка.

Прочитав эту книгу, вы легко сможете стать «душой» любой компании, потому что в книге содержится огромное количество таинственных и захватывающих легенд, интригующих и смешных пивных историй, остроумных

пословиц и поговорок, которыми можно развеселить и раззадорить даже самых серьезных людей.

Тот, кто стремится знать все об этикете и избежать различных курьезов, узнает много нового и интересного о пивном этикете, о том, из какой посуды лучше пить пиво и как это делать.

Книга будет полезна даже тем, кто вообще не любит пива и не понимает его вкуса. Ведь пиво можно использовать не только как легкий «хмельной» напиток, но и как изысканный кулинарный ингредиент, очищающее средство, компонент для приготовления питательных масок, бальзамов, лосьонов, лечебных ванн и даже средство для укладки волос.

Обратите особое внимание на мнение врачей и экспертов по поводу того, какое количество пива и в какое время суток лучше выпивать для того чтобы не испытать физического дискомфорта и душевного разочарования.

Любителям экстравагантных сочетаний, предпочитающим разнообразные коктейли, предлагаем целый раздел под названием «Алкогольные коктейли с использованием пива», который расскажет о том, что и как сочетать можно, а что не стоит смешивать ни в коем случае.

Как видите, книга изобилует полезной информацией, и мы надеемся, что советы и рекомендации, опубликованные в ней, вам очень пригодятся.

Глава 1. История пива

В наши дни одним из самых распространенных и популярных напитков является пиво. Но кто-нибудь задавался вопросом, кто и когда придумал этот удивительный золотистый напиток? Есть несколько

интересных версий и фактов, говорящих о том, что пиво появилось несколько тысячелетий назад, и его с большой охотой пили как знатные люди, так и бедняки.

Чем глубже уходят исследователи в историю пивоварения, тем больше кажется, что пиво вообще никто не изобретал. Оно было всегда, от начала времен. Есть, правда, одна наиболее древняя версия. Говорят, некое зелье, в котором плавали ячменные зерна, охотно пили древние скифы. И обладало это зелье чудесным свойством не только утолять жажду, но и снимать усталость, даря радость и веселье.

На самом же деле пиво, скорее всего, ровесник цивилизации. Этот напиток воспевался еще в третьем тысячелетии до н. э. в шумерском эпосе о Гильгамеше. О пиве сообщают египетские папирусы и глиняные таблички, найденные в междуречье Тигра и Евфрата. На них изображены два человека в процессе работы у пивоваренного котла. У шумеров была даже поговорка: «Не знать пива – не знать радости».

Редкая находка ожидала археологов и на одном из островов архипелага Новые Гебриды. В глиняном сосуде, возраст которого около 4 тысяч лет, оказалась хорошо сохранившаяся жидкость. Лабораторные анализы показали, что она представляет собой нечто подобное пиву, приготовленное из ячменя, овса, меда и папоротника.

Известный немецкий археолог Е. Хубер писал в своей «Истории Месопотамии»: «Я нашел убедительную клинопись в храмовом инвентаре. Там содержались прелюбопытные рецепты приготовления шумерского пива». Хуберу удалось установить не менее 15 сортов пива. Он мог составить из разрозненных изображений 23 сцены, довольно полно показывающие процесс приготовления этого напитка.

При раскопках в Шеих-Абд-ель-Кварне археологи нашли мумию, хранившуюся около трех тысяч лет. На ее шее находился венок из проросших ячменных зерен. Во времена Страбона пиво было известно и в Александрии. Согласно одной надписи, на папирусе, во время торжественных празднований в честь богов пиво смешивали с вином и медом. Этот напиток хорошо знали и в Карфагене.

Из жизни великих

Пиво, один из древнейших напитков человечества, кроме многих полезных качеств обладает еще и антисептическими свойствами. Это обнаружил немецкий микробиолог, лауреат Нобелевской премии Роберт Кох. Великий исследователь доказал, что бациллы гибнут в пиве за несколько часов. Чешские профессора, коллеги Коха, Глава и Томаер, вообще видели в пиве лекарство от холеры. Неспроста опустошительные эпидемии холеры в Европе почти не затрагивали средневековых пивоваров.

В древности процесс пивоварения был примерно таким же, как в наши дни. Из солода вырабатывался пивной хлеб, баппир, который потом крошили, опускали в бочку, заливали водой и квасили. Пили через специальные тростниковые трубочки. Древние народы, населявшие Месопотамию, знали более 70 сортов пива, которые имели свои названия в зависимости от вкуса, запаха и цвета. Было даже сладкое пиво, которое очень любили женщины.

Но наиболее распространенным в Месопотамии было темное пиво, довольно густое, с осадком и с освежающим кисловатым вкусом. У шумеров даже существовала покровительница пивоварения царица Нинкаси, что в

переводе означает: «Та, которая так щедро напоила меня». Ей посвящали гимны, поэмы, оды. В честь нее устраивали праздники и каждый год люди обязательно подносили ей дары.

Пиво всегда считалось весьма демократичным напитком, ведь наслаждаться им могли позволить себе не только представители знати, но и простолюдины. Ну а сами пивовары всегда были весьма уважаемыми людьми и обладали многими свободами. Так, например шумеры своих пивоваров даже освобождали от военной службы.

Легенды о пиве

Существует легенда, в которой рассказывается о том, как молодая служанка с помощью пива спасла от смерти своего хозяина. А произошло это следующим образом: одна молодая девушка пошла на рынок за покупками и нечаянно услышала разговор двух незнакомых ей людей. Голоса слышались из-за ширмы, прикрывающей одну лавку. Речь шла о том, что вечером они пойдут в дом к какому-то человеку и убьют его.

Девушка не придавала этому никакого значения и поспешила домой. Вечером к ее хозяину пришли незнакомые гости и дворянин приказал своей служанке накрыть стол и подать самого лучшего пива. Служанка услышала часть их беседы и узнала голоса бандитов. Она поняла, что речь на рынке шла о ее хозяине. Девушка написала записку, положила ее в кружку пива и поставила ее перед хозяином. Так она спасла жизнь своему хозяину.

В Вавилоне правила приготовления и продажи пива были указаны в знаменитом своде законов царя Хаммураппи (1790–1750 гг. до н. э.). Судебник Хаммураппи предусматривал суровые наказания пивоварам, которые разбавляли пиво водой. Виновным предоставлялось право выбора: либо быть утопленным в бочке с испорченным пивом, либо пить его, пока не упадешь замертво. Особенно строго каралась спекуляция. Например, если пивоварка нарушала установленную цену пива, то ее штрафовали, а если она сильно провинилась, то ее могли заживо закопать в землю (в Вавилоне пиво варили только женщины).

У историков до сегодняшнего дня сохранились записи, которые подтверждают тот факт, что в Вавилоне прославилась некая Кубаба, которая построила город Киш, где якобы вдоволь варили пива. Задушевно же пел о горьковатом напитке и слагал стихи неизвестный поэт эпохи царя Шу-Суэна: «Пусть станет око бочки нашим оком, пусть станет сердце бочки нашим сердцем!». Пивовары же поклонялись своему богу Ану, а молитвы возносили к высшему покровителю Марцуку.

В Древнем Египте также знали немало сортов пива. Египтяне по этому поводу даже придумали выражение «пиво – жидкий хлеб». Но этот напиток в основном пили бедняки и средние слои населения. Пиво, хлеб и лук – вот основная еда древних египтян. А дневная норма строителя пирамид составляла три буханки хлеба, три чана пива и три пучка зелени. Древние египтяне полагали, что навыки пивоварения людям передал бог Осирис, научив смертных также земледелию, врачеванию и строительству.

Но на чрезмерное употребление пива уже тогда смотрели неодобрительно. В одном из свитков папируса, дошедших до наших дней, отец упрекал сына за то, что тот слишком часто посещал заведение, где пьют «гаг» – один из сортов пива. Не случайно на каменных плитах были

высечены наставления: «Не погуби себя, когда сидишь в пивной, и не теряй разума своего!» В результате раскопок в древнейшей столице Египта археологи не раз обнаруживали остатки пивоварен, глиняных сосудов, в которых варили этот удивительный напиток.

Верившие в загробную жизнь египтяне готовили для умерших все необходимое. Без пива они не представляли себя ни на том, ни на этом свете, считая этот напиток священным. Поэтому в гробницах устанавливали сосуды с золотистым напитком и деревянные раскрашенные фигурки пивоваров, а стены усыпальниц были украшены картинами, изображающими процесс пивоварения.

Народы Древнего Египта не были единственными, кто умел варить пиво, они передавали свое искусство пивоварения и другим людям. От египтян пиво пришло в Эфиопию, в Грецию, в Персию, на Кавказ. Древнегреческие поэты и писатели также упоминали о «ячменном вине». Так, например, древнегреческий историк Ксенофонт (430–125 гг. до н. э.) писал в своем труде «Анабасис»: «Там хранилось ячменное вино в огромных карасах-кувшинах. В уровень с краями сосуда там плавал ячмень, и в него был воткнут тростник больших и малых размеров. Кто хотел пить, тот должен был взять этот тростник в рот и тянуть через него вино. Напиток был очень терпкий и приятный на вкус».

Готовили ячменный напиток и в Урартском царстве, существовавшем в IX–VII вв. до н. э. на территории современной Армении.

В Риме пиво употребляли по праздникам в честь богини плодородия Цереры. Отсюда название пива – Церес. А фракийцы пили светлое ячменное пиво, как народное питье, о чем говорится в Библии. К I в. н. э. в Европе уже изобрели 195 сортов ячменного напитка. Существует версия, что добавлять хмель в пиво стали

восточные финны и татарские племена, а до этого применяли разные травы и пряности.

В VII в. н. э. хмель в пиво стали добавлять в Нидерландах и в Северной Франции. В IX в. при Людовике Благочестивом славилось пиво монашеских орденов св. Бенедиктинца и св. Августина. А в X в. один из городов получил от Генриха Первого герб с веткой хмеля. Крепкое же пиво варилось только для монастырской знати, а для братии готовили послабее.

Пиво было традиционным напитком и у кельтов. Они готовили его из пшеницы и меда. Оно было не столько напитком, сколько едой. Популярность еды-напитка была велика, об этом говорит описание личных качеств одного из великих мудрецов. Помимо его знаний и мудрости приводились сведения и о том, сколько пива он мог выпить.

Германцы развивали пивоварение наряду с земледелием. А во Фландрии сохранилась легенда о короле Гамбринусе – его пивовары считали своим покровителем. По легенде, сказочный король Гамбринус является изобретателем пива.

Из жизни великих

Великий немецкий целитель XVI века Парацельс, естествоиспытатель и химик, внесший неоценимый вклад в развитие медицины, опытным путем открыл замечательные качества пива. Экспериментируя, он создавал сорта пива, настоянные на травах, и исследовал их действие на человеческий организм при различных заболеваниях. Парацельс лечил болезни печени папоротниковым пивом, а заболевания верхних дыхательных путей – пивом из шалфея.