

Иван Дубровин

**ВСЁ О НАСТОЙКАХ
И БАЛЬЗАМАХ**

УДК 663.2/3.

ББК я92

Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о настойках и бальзамах / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 108 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75285-0

Книга, представленная вниманию читателей, посвящена одним из самых древних и полезных напитков — бальзамам и настойкам. Прочитав ее, вы откроете для себя много нового и интересного из истории возникновения данных напитков, узнаете о разнообразии их сортов, которые поражают своим количеством. Одна из глав книги расскажет вам, как при помощи бальзамов и настоек поправить свое здоровье, из другой представительницы прекрасного пола почерпнут информацию о применении этих напитков в косметологии и кулинарии. Отдельная глава содержит материал о том, как приготовить бальзамы и настойки в домашних условиях по рецептам, которыми пользовались еще наши бабушки.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WBX

BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75285-0

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020

© Т8 Издательские технологии, 2020

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый читатель, вашему вниманию предлагается новая книга, темой которой являются напитки, а именно бальзамы и настойки. Когда мы задумывали эту книгу, нам прежде всего хотелось возродить интерес к этим напиткам. Для того чтобы читатель мог убедиться в ценности и полезности настоек и бальзамов, мы ввели в книгу главу, в которой рассказывается об истории их возникновения. Помимо этого, в книге собрано много интересной информации: например, как поправить свое здоровье, употребляя бальзамы и настойки; как стать красивой, используя чудодейственную косметологическую силу данных напитков; как улучшить вкус приготовленных вами блюд, добавив определенное количество настойки в жаркое или выпечку.

ГЛАВА 1. ИЗ ИСТОРИИ

Настойки и бальзамы пришли в современный мир из глубокой древности. Несмотря на то, что готовятся они на основе алкогольных напитков, бальзамы и настойки являются лечебными препаратами. Нельзя точно сказать, какая страна или кто именно первым их изобрел. Но, вероятнее всего, родиной этих лечебных напитков стала одна из восточных стран.

Есть сведения, что настойки и бальзамы появились на рубеже 4-3-го тысячелетий до нашей эры. Источники упоминают о появлении подобных напитков на территории Китая. Это не удивительно, ведь китайцы издавна занимались медициной и прославили себя на этом поприще. О настойках и бальзамах, помимо Китая, знали

также в Древней Греции и Древнем Риме. Здесь тоже прослеживается своя закономерность, ведь эти страны на протяжении почти всей своей истории вели войны, а следовательно, местные врачеватели отыскивали различные лекарственные средства для лечения ран воинов, пока не открыли для себя настойки и бальзамы.

Сначала появились настойки, которые готовили на спирту, на водке, а позднее и на коньяке. Затем — бальзамы, отличающиеся от настоек сравнительной густотой и разнообразием компонентов.

В нашей стране настойки появились приблизительно в 10-м веке н. э. Некий человек по имени Ерофей попытался воспользоваться старинным восточным рецептом для приготовления крепкого алкогольного напитка. Он настаивал на водке мяту, анис, толченые орехи. Все продукты, входящие в состав будущей настойки, он выливал в бутыль и помещал в теплое место. Сосуд простоял в теплом помещении возле печки более 12 суток. Когда же Ерофей решил посмотреть, что же именно у него получилось, то обнаружил качественно новый напиток. Сейчас мы с точностью можем сказать, что это была настойка. Изготовленный Ерофеем напиток широко разошелся в народе и его прозвали в честь «изобретателя» — «водкой Ерофея».

Таким образом, появилась настойка, которую из-за ее горького вкуса называли еще и водкой без сахара. В процессе брожения компонентов вырабатывается большое количество спирта, поэтому при употреблении внутрь настойка обжигает горло. Она полюбилась жителям старой Руси и стала пользоваться довольно большой популярностью. Старинные рецепты изготовления настоек в домашних условиях передавались из поколения в поколение.

С тех самых пор в России, как и в других странах, стали появляться все новые и новые рецепты настоек. Сначала их готовили из ягод рябины, имбиря, шалфея. Настойки имели вкус и цвет тех ягод и трав, которые входили в их состав.

Новые виды настоек появились в России благодаря графу Алексею Разумовскому, который, нужно отметить, не чуждался крепких спиртных напитков. Благодаря развитию торговли со странами Востока в России появились такие пряности, как тмин, миндаль, лавровый лист, перец, а также цитрусовые – апельсин и лимон. В доме графа Разумовского начали готовить настойки с запахом миндаля, с тминной водой, с добавлением кусочков сухих лимонных корок (лимонной цедры) и многими другими компонентами.

Рецепт знаменитой настойки графа не держался в секрете от окружающих, напиток полюбился знатным особам – и вскоре его стали готовить повсеместно. Сухие лимонные корки заливали водкой и настаивали в течение определенного времени, а затем этот настой помещали в большую бутылку из толстого стекла. Брали корицу, кардамон, мускатный цвет, мускатные орехи и добавляли в водку. Бутылку обмазывали ржаным тестом в 3 пальца толщиной и держали в темном теплом месте 4 ночи подряд. Каждое утро бутылку вынимали и ставили на солнце.

В отличие от знати в народе по-прежнему популярными оставались настойки с имбирем и молодыми побегами рябинового дерева.

Широко известна на Руси была настойка, называемая в народе «пенником из рябины». Автором подобного напитка был некий Архип Денисов, который распространил свой рецепт среди простого люда. Он собирал зрелую рябину до наступления холодов и морозов,

заливал ее молодым хлебным квасом и добавлял дрожжей. Затем он оставлял квас бродить в теплой комнате, перегонял несколько раз до тех пор, пока не получалось хорошее пенистое вино. Приготовленный «пенник» (настойка) не имел дурного запаха и был приятен на вкус.

Рецепт Архипа Денисова стал основой для других рецептов приготовления настоек. Каждый пробовал приготовить настойку на свой вкус и приносил в рецепт что-нибудь новое.

Особенно интересна технология окрашивания настоек в различные цвета. Например, чтобы приготовить синюю настойку, ее настаивали на лепестках цветков васильков, желтую – на шафране, зеленую – на мяте, красную – на чернике, фиолетовую – на семенах подсолнечника, коричневую – на скорлупе кедровых орехов.

Настойки отличались различной крепостью. Те, кто был равнодушен к высокоградусным напиткам, стали изготавливать настойки с меньшим содержанием спирта. Некоторые добавляли сахар или сладкие ягоды. Так появились сладкие и полусладкие настойки.

Однако из обычного спиртного напитка настойки быстро превратились в лекарственный препарат, так как компоненты, входящие в состав этих напитков, широко известны своими целебными свойствами. Народные целители, и не только они, но и медики занялись приготовлением полезных настоек, которые оказывали благотворное влияние на организм человека в целом.

В 1650 году физиолог и анатом Франциск Сильвиус после долгих поисков эффективного лекарственного средства приготовил настойку, которая считалась незаменимым средством против бессонницы, а также прибавляла уверенности в себе и смелости. Эту настойку, из-за ее необычных свойств, стали давать голландским

солдатам во время боевых походов для поднятия боевого духа и вселения в них бесстрашия перед лицом врага.

Настойку Сильвиуса изготавливали из можжевельных ягод на спирту. Данный напиток, получивший название «джин», готовили буквально в каждом доме Англии и Голландии. Джин в то время люди употребляли в чистом виде или слегка подслащивали.

Но настойка из можжевельных ягод постепенно утрачивала свое первоначальное назначение и перестала использоваться в качестве лекарственного средства. Она превратилась в обычный алкогольный напиток — джин. Последний со временем стал настоящим бедствием для стран Европы, а особенно Англии. И в 1736 году власти издали «Спиртовой закон», который ограничивал продажу джина и превратил его в дорогое удовольствие.

В современном мире этот напиток широко используется в качестве основы для приготовления коктейлей. В чистом виде джин сегодня почти не пьют (поэтому, когда вы пьете коктейль, приготовленный на основе можжевельной настойки, можете быть уверены, что принимаете лекарство).

Как уже упоминалось выше, травяные и ягодные настои употреблялись людьми с древних времен. Известный древнегреческий врач Гиппократ лечил своих пациентов подобными настоями. А римляне открыли еще одну особенность настоек — способность улучшать аппетит. Победитель римских гонок на колесницах получал право пить настойку горькой полыни. Кроме престижа, настойка прибавляла победителю здоровья (этот напиток не только возбуждал аппетит, но и помогал при некоторых расстройствах желудочно-кишечного тракта).

Настойки из полыни, которые готовились еще в глубокой древности, широко использовались не только в качестве лечебного средства при заболеваниях органов

пищеварения. Они применялись также как препарат, заживляющий раны и препятствующий воспалительным процессам (подробнее об этом вы прочтете в одной из глав данной книги).

Однако создатели подобных настоек предупреждали своих пациентов о том, что чрезмерное потребление такого напитка, приготовленного из горького и ядовитого растения, может быть опасно, поскольку у людей с неустойчивой психикой настой может вызывать галлюцинации, судороги и психические расстройства.

Поэтому, если вы решите приготовить настойку или бальзам по рецептам, которые предложены вам в этой книге, то помните, что это лечебные препараты, а не просто спиртной напиток, который наряду с другими подобными напитками можно подать к столу. Принимать настойки и бальзамы следует небольшими дозами перед или после еды, можно добавлять их в чай или кофе.

Считается, что определенные лекарственные растения помогают при лечении тех или иных заболеваний. Для того чтобы приготовить напиток, содержащий вещества, позволяющие избавиться сразу от нескольких болезней, в настойки стали добавлять несколько видов трав одновременно. Настои получались гуще по консистенции и более разнообразными по вкусовым качествам. Так постепенно появились бальзамы.

Когда же европейцы стали вести активную торговлю с восточными странами, произошел настоящий пряный бум. Начиная с 12 века люди начали экспериментировать с пряностями, добавляя их в настойки.

Особенно серьезно стали заниматься приготовлением настоек и бальзамов жители Пьемонта. Это и не удивительно, ведь предгорья Альп издавна славятся разнообразием целебных травяных растений. Жители Пьемонта активно использовали восточные специи и

ароматические добавки, которые позволили усовершенствовать вкус настоек. Люди стали широко применять в приготовлении бальзамов кориандр, полынь, тысячелистник, ирис, ромашку, различные специи, а также цитрусовые.

Купец Алессио, который известен тем, что привозил в Баварию вино, приготовленное из полыни, а именно «Вермут», помимо виноделия занимался и созданием настоек и бальзамов. Он сумел изобрести полюбившийся жителям Италии и Баварии лечебный бальзам, в состав которого вошли ромашка, зверобой, цветы лимона, тысячелистник, корица, гвоздика и ряд других специй. Считалось, что этот бальзам обладал удивительными целительными свойствами и помогал от ряда болезней.

В 15 веке появилась настойка из цветов розы. Подобная настойка не являлась каким-то чудодейственным средством, способным излечить те или иные болезни, а была создана главным образом для того, чтобы угодить слабому женскому полу. Женщины, да и ряд медиков, свято верили, что в лепестках розы содержится вещество, способное продлевать молодость и красоту, улучшать цвет лица и делать женщину притягательной для представителей противоположного пола. Это предположение не лишено основания. Настойки и бальзамы с ароматом лепестков розы были приятны на вкус и отличались красивым розовым или красным цветом.

Свою лепту в разработку технологии приготовления бальзамов внесли монахи. В различных странах, как в Западной Европе, так и в восточных государствах, монахи были известны как хорошие врачеватели и обладали отличными познаниями в области медицины (особенно служители восточных храмов).

Монахи лечили и воинов, и прихожан. Изготовленные в стенах монастырей бальзамы возвращали

людям жизненные силы и здоровье. Прежде чем приготовить очередной бальзам, монахи совершали над ним особые обряды, поскольку считали, что благодаря подобным действиям целебное снадобье приобретало благословение свыше. Пряные добавки улучшали вкус бальзамов (монахи широко использовали нераспустившиеся почки гвоздики, полынь, мускатный орех, а также липовый и цветочный мед).

Обитатели окрестных деревень нередко пытались приготовить бальзамы, подобные тем, что готовили монахи, но должного успеха такого рода деятельность не имела. Поэтому обитатели монастырей утвердились во мнении, что приготовленные ими снадобья – от Бога, и не разглашали рецепты настоек и тайн врачевания.

Следует отдать должное монахам. Настойки так и могли бы остаться самым заурядным спиртным напитком, если бы монахи не способствовали превращению их в бальзамы. Многие знаменитые медики использовали в своей практике рецепты, которые с большим трудом можно было добыть в монастырях. Именно благодаря деятельности монахов и укоренилась традиция использования бальзамов и настоек в качестве испытанных лечебных средств.

С древнейших времен бальзамы и настойки используются и в нашей стране. В их распространении по огромной территории России не последнюю роль сыграли ценные свойства лекарственных растений, на основе которых изготавливают бальзамы и настойки. Причем целебные травы доступны практически всем жителям России, так как в большом количестве произрастают на территории нашей родины. Опыт их применения давно используется в народной медицине, а рецепты приготовления бальзамов и настоек передаются из поколения в поколение.