

Елена Владимировна Маслякова

Твой бар

УДК 663.2/3.

ББК я92

М31

Маслякова, Е. В.

М31 Твой бар / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 286 с. — (Всё об алкогольных напитках).

ISBN 978-5-521-75735-0

Книга знакомит читателя с историей возникновения различных алкогольных напитков, наиболее распространенных по всему миру. В ней приведены рецепты коктейлей, а также закусок, которые наилучшим образом подойдут к тому или иному напитку.

Книга рассчитана на массового читателя.

BIC WBX

BISAC SKB088000

ISBN 978-5-521-75735-0

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021

© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение

Какой русский человек не любит выпить? А эта книга – просто кладезь полезной информации на эту животрепещущую тему. В ней найдется множество сведений о самостоятельном домашнем изготовлении самых разнообразных спиртных напитков. Подробные рекомендации поэтапно раскроют секреты приготовления любимых русских огненных смесей, которые по качеству не будут уступать напиткам заводского производства.

Действительно, зачем тратить деньги и время на покупку этих самых напитков, если их можно изготовить в домашних условиях? Конечно, с этим будут сопряжены определенные хлопоты по поиску оборудования, закупки нужных ингредиентов и т. д. и т. п., но зато результат вознаградит все эти материальные и физические траты сторицей. Поэтому, дорогой читатель, проблему с выбором наиболее оптимального варианта действий придется решить самостоятельно.

Каждый читатель в этой книге сможет найти интересующую его информацию. К тому же читателю лично представится шанс найти все необходимые сведения для воплощения вышеперечисленных целей в жизнь и после прочтения этой книги человек станет если не докой в этом деле, то, по крайней мере, близким к такому званию.

Глава 1. История питейных традиций

Из устья великой реки Нил (пиво)

Интерес к пиву проявлялся в нашей стране издавна, однако по-настоящему мы получили возможность оценить по достоинству этот существующий уже несколько тысячелетий напиток совсем недавно. Причина ажиотажа, окружающего пиво в последние несколько лет, кроется в специально подготовленной и продуманной политике Российского государства, взявшего курс на переориентацию населения с более крепких спиртных напитков на менее крепкие (то есть с водки на пиво). Разработанный план был подкреплён мощной рекламной кампанией, а также всевозможным вспомоществованием уже имеющимся и только открывающимся предприятиям, решившим заняться производством пива.

Каждый современный человек, оказавшись поблизости от экрана телевизора и просмотрев несколько блоков с рекламными роликами в перерывах между показом какого-нибудь сериала, сможет убедиться в наличии огромного ассортимента пивных марок, имеющих на рынке алкогольных напитков. Каких только названий не выдумано для пива, каких только находок не используется видео- и телеиндустрией для того, чтобы это пиво продать! И у телезрителя, попавшего под «артобстрел» рекламных роликов, складывается впечатление, что пиво – это напиток сугубо современный, недавно вошедший в жизнь людей, всего лишь несколько лет назад поставленный на производство.

На самом же деле это впечатление обманчиво, ведь пиво существует уже несколько тысяч лет. Как гласит легенда, впервые оно было произведено в Древнем Египте, и не кем-нибудь, а самими египетскими богами.

Действительно, если просмотреть любую книгу, посвященную древнеегипетской мифологии, сразу бросится в глаза описание того, как боги проводят свое свободное время: они отдыхают среди цветов лотоса и варят пиво, которое затем распивают для увеселения и поднятия настроения.

Из жизни великих

О «норове» русского царя Петра I ходят удивительные легенды и, кстати говоря, не безосновательно. Известно, что русский государь охотно потреблял горячительные напитки, даже устраивал специальные соревнования – кто больше выпьет. Компания для такого времяпрепровождения подбиралась далеко не царская: от именитых генералов и министров до случайных прохожих, шутов. Победителя награждали премией и титулом самого главного «архидьякона всепьянейшего собора». Праздники превращались не просто в бурное веселье, а в настоящие кутежи. Все участники напивались так, что не помнили себя, и главное – эта русская забава затягивалась на несколько дней.

Точной датой появления пива на свет принято считать VI тысячелетие до нашей эры. Именно в это время древние египтяне, проживавшие по берегам Нила, открыли рецепт приготовления напитка, слегка пьянящего, приводящего в приятное состояние веселости и приподнятого настроения.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Было ремесло, да хмелем поросло.

Здесь можно сделать небольшое отступление и поговорить немного о том, как влияет то, что принято называть национальным характером, на блюда и напитки, этой нацией предпочитаемые. А именно, какими чертами должен обладать народ, придумавший такой напиток, как пиво. Для того же, чтобы разобраться в этом, необходимо дать характеристику самому пиву. Итак, что же оно представляет собой?

Пиво – это слабоалкогольный напиток, обладающий не только расслабляющими и веселящими свойствами, но и рядом полезных и ценных качеств, приносимых в пиво его компонентами – солодом и дрожжами. Научно доказано, что в пиве есть витамины и биологически активные вещества, способствующие улучшению пищеварения и обмена веществ. Какой же народ мог создать подобный замечательный напиток? Уж точно такой, который стремится сочетать приятное с полезным. К тому же в характере этого народа не должно быть стремлений к бурным выплескам эмоций, которые активизировались бы при помощи больших доз алкоголя.

Всеми названными чертами обладает пиво. Оно не сильно пьянит, не позволяя слишком раскрепоститься (да это и не нужно, ведь жители южных широт достаточно темпераментны сами по себе), и к тому же укрепляет здоровье.

Но вернемся к истории пива. Довольно трудно установить, как именно возник данный напиток. Однако можно предположить, что получен он был каким-нибудь жрецом, скорее всего, случайно (впрочем, как и множество других продуктов и изобретений). Возможно, исходные ингредиенты были смешаны в неподобающей пропорции или же во время варки напитка что-то пошло не так, и на свет появилось нечто, теперь называемое пивом.

Не менее вероятно и предположение, что пиво появилось на свет благодаря проявлению любопытства какого-нибудь человека, занимавшегося приготовлением напитков (может быть, это был повар какого-нибудь первосвященника). В этом случае пиво стало не продуктом случайного соединения ингредиентов, но результатом целенаправленных попыток создать новый напиток, обладающий определенными качествами (крепостью, вкусом и т. д.). В любом случае, что бы ни предполагалось, мы должны поблагодарить оставшегося неизвестным автора пива за то, что и сегодня мы можем наслаждаться его поистине шедевральным произведением.

Необходимо упомянуть и о том, что пиво в том виде, каким мы знаем его сейчас, появилось не сразу. Так, первые варианты рецептуры его приготовления существенно отличались от тех, которыми пользуются современные пивовары. Известно, что древние египтяне сначала варили пиво без хмеля. Для вкуса и аромата они добавляли в пиво сосновые побеги и другие ароматические вещества. Подобные добавки делали пиво ароматным и сильно тонизирующим.

Алкобольные советы

Никогда не стоит употреблять алкобольные напитки натошак. Алкоболь – это единственное вещество, которое всасывается через стенки желудка. Поступив в пустой желудок, он способен оказать значительный вред слизистой оболочке, к тому же наверняка обеспечит на следующий день состояние, которое принято сопровождать оханьем и аханьем, а также словами «после вчерашнего».

Примерно в тот же период времени и в древнем Вавилоне было сварено первое пиво. Оно также было далеко от того, что мы пьем сейчас. Например, в него клали сахар и рис. Сахар придавал пиву более вязкую консистенцию, а рис – особый тонкий аромат, так что вавилонское пиво представляло собой скорее подобие жидкого меда со специфическим привкусом. (Кстати, рис и сахар используются в некоторых сортах пива и по сей день, однако они уже не играют в процессе приготовления пива главенствующей роли, а являются лишь вспомогательными вкусовыми добавками.)

Хмель, считающийся в наши дни основным ингредиентом пива, начали применять в производстве напитка только в IX веке нашей эры. Здесь необходимо отметить, что как раз в этот период времени во всемирное общество пивоваров вступила и Русь.

Судя по дошедшим до нас источникам информации, особенным старанием в производстве пива в то время отличались новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX веком. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников – солодовщиков, хмелевиков и пивоваров, результатом совместных усилий которых становилось чудесное пиво, испить которое каждый горожанин мог во время ярмарок.

Однако применение хмеля в процессе пивоварения оказалось делом не самым простым и перед пивоварами с момента охмеления напитка встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. Это требование возникло в связи с тем, что аромат хмеля был той самой важной находкой, которая так высоко ценилась любителями пенного напитка. Следствием поиска выхода из затруднения в различных регионах стали появляться

разнообразные технологические приемы, позволяющие решить данную проблему.

Каждая из стран предлагала свой выход. Так, для того, чтобы придать пиву хмелевой запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. А в некоторых странах хмель кладут в уже готовое пиво.

Но в связи с ориентацией страны на сельское хозяйство и слабое развитие промышленных отраслей, массовое производство пива в Российской империи стало развиваться лишь с середины XIX века, то есть после отмены крепостничества, когда в города хлынула масса разоренных крестьян, становившихся заводскими рабочими. К сожалению, только в это время Россия смогла позволить себе постройку крупных пивоваренных заводов в обеих столицах, а также в Харькове и Киеве.

Русские традиции

Алкобольные напитки прочно обосновались в России. С ними связано множество традиций и ритуалов – буквально ни один праздник не обходится без того или иного спиртосодержащего напитка. Так, на Никиту Водопола на Руси было принято поить всех домашних животных водой с добавлением в нее вина или браги. Считалось, что проснувшийся в этот день водяной начинает насыщать на домашнюю скотину различные болезни и даже бешенство, а уберечь ее от этого можно было только таким способом. Как известно, водяной не любит бурлящей, играющей воды и алкоголя, а потому обходит всех принимающих горючительные напитки стороной.

Помимо названных центров пивоварения, интересующий нас напиток производился и на Кавказе, территория которого также входила в состав Российской империи. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Наиболее известной из них является история, которую знает каждый житель горских деревень. Она гласит следующее. Однажды маленькая птичка пролетала мимо сада и присела на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нарттов. Там птичка опустила на бочку с солодом, который сушился на солнце. Клюнула она одно зернышко солода, и свалилась на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны (по-видимому, она просто-напросто была пьяна).

Главная героиня осетинского национального эпоса, красавица Шатана, бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен, и тогда свершилось чудо: сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. Тогда Шатана стала думать, почему так произошло, а, судя по легенде, она обладала недюжинным умом и сообразительностью. Смолола красавица солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной. Так родилось первое пиво в Осетии (известное как пиво нарттов). Спустя какое-то время традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они сохранились и до наших дней.

По давнему обычаю, пиво у осетин носит название «алутоп», приготовляемое по старинному аланскому рецепту, оно и до наших дней не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Так, ежегодно огромное количество пива варится для свадеб, различных пиришеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья,