

И. И. Рощин

# ЛЕЧЕНИЕ ВОДКОЙ, ВИНОМ И ПИВОМ

Москва, 2017

УДК 615.89  
ББК 53.59  
Р81

**Рощин, И. И.**

Р81      Лечение водкой, вином и пивом / И. И. Рощин. — М. :  
T8RUGRAM / Научная книга, 2017. — 160 с. : ил.

ISBN 978-5-518-62325-4

Алкогольные напитки могут являться не только украшением праздничного застолья и увеселительным атрибутом для гостей, но и могут вылечить многие болезни и сохранить здоровье при грамотном применении. Главное — следование определённым нормам, так как при злоупотреблении вы можете получить обратный эффект.

В этой книге вы найдёте множество советов и рекомендаций по народной медицине, а именно по лечению распространённых заболеваний с помощью таких алкогольных напитков как водка, вино и пиво.

Будьте здоровы и счастливы!

УДК 615.89  
ББК 53.59  
ВІС MMZ  
BISAC MED000000

*Издательство не несёт ответственности за возможные последствия, возникшие в результате использования информации и рекомендаций этого издания. Любая информация, представленная в книге, не заменяет консультации специалиста.*

ISBN 978-5-519-62325-4

© T8RUGRAM, оформление, 2017  
© ООО «Литературная студия  
«Научная книга», издание, 2017

## ВВЕДЕНИЕ

Алкогольные напитки (водка и вино) и слабоалкогольные, к которым относится пиво, имеют не только пищевую ценность: они могут использоваться в качестве лечебных препаратов при различных болезнях, а также как косметические средства. Благодаря их долгой истории все свойства очень хорошо изучены, отсюда широкое применение этих напитков в медицине.

История водки, вина и пива — это история самого человечества, которое вырабатывало культуру потребления и лечения ими. Если бы не появился хотя бы один из них, облик мира был бы совершенно иной. Это связано с тем, какое значение приобрели напитки в жизни человека. К примеру, Мексика у нас ассоциируется прежде всего с ее знаменитой текилой, Франция — с ее прекрасными винодельческими традициями, Россия — с фантастическим разнообразием водок.

Эта книга расскажет вам не о пищевых качествах водки, вина и пива — это вряд ли имеет смысл, поскольку вы достаточно искушены в данном вопросе, — а о том, что у них есть и обратная сторона — не увеселительная, а лечебная. Она содержит множество полезных советов и рекомендаций и просто интересную информацию, которая необходима, чтобы понять, насколько полезными они могут быть в оздоровлении и косметических целях.

Главное, о чем вам следует помнить, — надо строго следовать нормам их применения. При злоупотреблении ими вы не только не получите должного эффекта, но и нанесете себе вред. Как можно внимательнее отнеситесь к содержанию книги. Лишь в этом случае вы в полной мере оцените роль спиртных напитков в жизни каждого человека. Помимо пищевой ценности вина, пива и водки, история заботливо сохранила для нас тайны врачевания, состоящие из рецептов, в которые они входят составной частью.

Преимущество строго оговоренных доз спиртных напитков, включенных в народные рецепты, еще и в том, что они остаются самыми доступными и достаточно дешевыми. Лекарства же многие стоят довольно дорого, и данный факт не лучшим способом сказывается на семейном бюджете. К тому же сложные химические препараты современной медицины часто не воспринимаются организмом, что выражается в аллергических реакциях и в накоплении организмом токсинов. Между тем народные средства практически никогда не дают побочных эффектов.



## **РАЗДЕЛ I. ВОДКА**

### **ГЛАВА 1. "ХЛЕБНОЕ ВИНО" — КАКОЕ ОНО?**

#### **— ИСТОРИЯ ИЗОБРЕТЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ ВОДКИ В МЕДИЦИНЕ**

История винопития на Руси насчитывает несколько веков. Древние славяне пили алкогольные напитки, несколько отличающиеся по своему составу (и назначению) от их современных аналогов.

На заре истории Руси алкоголь употреблялся скорее для увеселения духа и воспламенения сердца, а не в целях замутнения сознания или побега от безрадостной действительности. Знаменитые пиры Владимира Красное Солнышко, описания которых сохранились до сих пор, являются лучшим тому подтверждением. Былинные богатыри, участвовавшие в пиршествах, никогда "не теряли головы" под воздействием огромного количества выпитого хмельного напитка и всегда сохраняли контроль над своими действиями.

Употребление хмельных напитков на Руси было тесно связано с ритуалами и традициями. Самыми распространенными в то время напитками считаются брага, мед и пиво, содержание алкоголя в которых было небольшим. Но примерно в XI—XII веках началось развитие производства алкоголя из злаков, что значительно повысило крепость напитков. В XV веке появилось так называемое "зелье" — хмельной напиток, настоянный на травах. К концу XV века уровень производства спиртного несколько изменился, вследствие чего возросли его "дурманные" свойства.

Оригинальный национальный русский алкогольный напиток, известный всему миру как водка, появился в начале XV века и был гораздо мягче и полезнее, чем иностранный его аналог. Данный продукт изобрели алхимики Прованса и назвали его аквавита, что в переводе означает "живая вода". Следует отметить, что настоящей живой водой была именно оригинальная русская водка, по своему качеству значительно превосходящая иноземные крепкие напитки. Но тем не менее победу в народе одержала более крепкая и низкокачественная иностранная водка, оказавшая огромное влияние на культуру питания в России.



РИСУНОК 1.

В XVII веке наблюдается постепенное увеличение количества выпитой водки на душу населения. Она становится все более популярной и незаменимой. Тем не менее пик водочного питья пришелся на период правления Петра I, когда пить стали еще больше и "разнообразнее".

Итак, водка стала главным национальным напитком, который потребляют как высшие, так и низшие слои населения. Водка становится продуктом, приносящим казне самый большой доход. Появляются различные ее сорта и разновидности, и в середине XIX века известно уже более 150 оригинальных рецептов изготовления водки.

Большой вклад в развитие водочного производства внесли русские химики, в число которых входит и сам Д.И. Менделеев, исследовавший соединения спирта с водой и написавший по этому поводу немало научных трудов. А академик Ловиц открыл чудодейственные очищающие свойства простого древесного угля, что немедленно было опробовано на практике и привело к повышению качества водки.

## — ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Особый биохимический состав водки, тонкая энергетика и жизненная сущность определяют степень ее влияния на человеческий организм, которое может быть вовсе противоположным, в зависимости от количества выпитого. Особенности климата России и черты характера русского человека в значительной степени предопределили участь водки и сделали ее незаменимым, истинно русским по духу напитком. Хотя по сравнению с вином, водка имеет ограниченный вкусовой и ароматический букет, а также более умеренные целебные свойства, но она все же представляет собой уникальный продукт, который можно эффективно использовать в оздоровительных целях.

Спирт и водка, а также их производные являются оригинальными лекарственными и профилактическими средствами, с помощью которых при условии правильного лечения реально добиться положительных результатов.

Водка представляет собой водный раствор этилового спирта с примесью небольшого количества высших спиртов или сивушных масел.

Спирт изобрели вездесущие китайцы, которые делали его из фиников и пальмы. Потом рецепт спирта попал к арабам, а уже от них, в VII веке, в Европу, где он применялся только в качестве лекарственного средства. С помощью спирта человека исцеляли от множества заболеваний.

Этиловый (или винный) спирт — бесцветная прозрачная жидкость, имеющая характерный запах и вкус, легко растворимая в воде в любых количествах. Спирт получают путем сбраживания сусла из злаков, картофеля, свеклы, тростника и другого сырья.

Как уже сказано, водка представляет собой водный раствор спирта с добавлением различных веществ. Основные компоненты, используемые для приготовления крепких спиртных напитков: этиловый спирт, вода и различные добавки (соки, морсы, сиропы, эссенции, эфирные масла и др.).

## — "ВОДКА БЫВАЕТ ТОЛЬКО ДВУХ СОРТОВ — ХОРОШАЯ И ОЧЕНЬ ХОРОШАЯ"

Для приготовления водок используются различные пряные и лекарственные растения — как окультуренные, так и дикорастущие. Кроме данных видов сырья, используются эфирные масла, сокращающие длительность приготовления напитка.

Водки приготавливают различными способами с помощью перегонных кубов с последующим добавлением ароматических и пряных веществ. Спиртовые растворы, настоянные на растительном сырье, подвергают процессу

перегонки, благодаря которому напиток приобретает неповторимый аромат и высокое содержание спирта, но при этом его вкусовые качества не меняются.

Для того чтобы придать водке определенный вкус и цвет, после процесса перегонки ее можно смешать с настоями растительного сырья, а при желании подсластить. Очищение водки обязательно. Для этого полученную смесь обрабатывают активированным углем, а затем фильтруют. Спирт и вода смешиваются в соотношении 1:1,38—1,44, и при этом достигается необходимая концентрация спирта в 40°—45°.

Существует особая разновидность водочных наливок, которые представляют собой сладкие настойки на спелых ягодах, фруктах или варенье. Подготовленное сырье заливается водкой. При необходимости наливку можно подсластить. Для этого часть наливки отливается, в ней полностью растворяется сахар, а затем эту часть вновь вливают обратно. Наливки настаиваются преимущественно в теплом месте, на солнце, а готовые хранятся в погребе.

Горькая настойка — это водка, настоянная на травах. Другими словами, свежие или высушенные растения выдерживаются в спиртовом растворе до тех пор, пока все эфирные масла и биологически активные вещества, содержащиеся в них, не растворятся в спирте. Для приготовления настоек используются лекарственные травы — мята, душица, зверобой, укроп, можжевельник, анис, корень одуванчика, цикорий и другие.

При настаивании сырье периодически сцеживают, а затем сцеженный раствор снова вливают в бутылки и время от времени взбалтывают. Длительность приготовления настоек — от 3 до 5 недель. Традиционно на Руси горькие настойки пьют по рюмке перед обедом и ужином в качестве аперитива.

По своему воздействию лекарственные настойки делятся на тонизирующие (на родиоле розовой, золотом корне, заманихе, элеутерококке, мордовнике и др.), болеутоляющие (на маке, маковой траве, мяте, пустырнике), успокаивающие (на валериане, ландыше, пионе, тысячелистнике), для возбуждения аппетита (на золототысячнике, аире, полыни, мяте, чесноке, перце горьком).

Существуют настойки, влияющие на свертываемость крови, — на экстракте крапивы двудомной, кровохлебки лекарственной, горца перечного, калины, арники. Для поддержания сердечно-сосудистой деятельности используется настойка боярышника, для лечения суставов — настойки багульника, донника, можжевельника, репейника и др. При лечении заболеваний дыхательных путей помогут настойки на зверобое и календуле. Тромбофлебит можно вылечить при помощи настоек валерианы, хмеля, Melissa.

Также существует разновидность фруктовой водки, которая изготавливается из сладких фруктов и ягод (слива, вишня, рябина и т. д.).



Водка ратафия представляет собой смесь фруктового или ягодного сока с винным спиртом и пряностями, подслащенную сахаром.

Для приготовления водок часто используются разного рода эссенции. Эссенции — это концентрированные растворы ароматических веществ, извлеченные из сырья при помощи растворителей, в качестве которых обычно используются водка или спирт. Эссенции долго хранятся, не теряя своих ароматических свойств. Их в небольших количествах добавляют в спиртовые растворы для приготовления водок, настоек и других оригинальных спиртных напитков.

Качество готового спиртного напитка определяется прежде всего содержанием в нем вредных веществ. Большую роль играют цвет, прозрачность, а также наличие примесей, которые можно определить визуально. Мутный, белесый оттенок свидетельствует о присутствии вредных сивушных масел.

Следующий параметр определения качества напитка — это процентное содержание спирта, а попросту говоря — крепость. Ее определяют с помощью специального прибора — спиртометра, который можно купить или изготовить самостоятельно, в домашних условиях. Классическая крепость водки — 40°—45°, ратафии — 25°—40°, горьких настоек — 30°—60°, сладких — 18°—25°, полусладких — 30°—40°, ликеров — 25°—45°, наливки — 18°—20°, бальзамов — 18°—35°.

Содержание сахара в водках не должно превышать 2—2,5 г/100 мл. Проверку на окисляемость производят с помощью 1%-ного раствора перманганата калия (марганцовка), который не должен изменить свою характерную ярко-малиновую окраску в спиртсодержащей смеси на протяжении 20 минут.

Присутствие различных примесей определяют по запаху и на вкус, но точное их количественное содержание можно узнать только с помощью химических анализов. Чистый спирт должен содержать примесей не более чем 0,02 г/л свободных кислот, 0,02 % альдегидов, 50 мг/л эфиров, 0,003 % сивушных масел. Присутствие вещества фурфурола не допускается вовсе.

### **— НЕ САМОГОНОВАРЕНИЕ, А ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО ЛЕКАРСТВА!**

Спиртные напитки, наделенные целебными свойствами, приготавливают из спиртовых растворов, которые, в свою очередь, настаиваются на разнообразном растительном сырье. Большое разнообразие сырья позволяет готовить крепкие напитки с самыми различными свойствами, которые можно варьировать в зависимости от желаний. Кроме того, напитки, приготовленные в

домашних условиях, имеют прекрасные вкусовые и ароматические качества, которые доставят удовольствие любому человеку.

Существует огромное разнообразие целебных настоек, приготовленных из водки. Иногда даже у здоровых людей бывают периоды хандры и плохого самочувствия, связанные с особенностями образа жизни и усталостью. И никто из нас не застрахован от простудных, желудочно-кишечных заболеваний, от стрессов и депрессий, бессонницы, переживаний и переутомления. А что уж говорить о головной боли, которая стала вполне привычным и повседневным явлением для множества людей?

Избавиться от всех этих хворей очень легко с помощью разнообразных водочных настоек на растительном сырье. Кроме того, существуют рецепты приготовления универсальных лечебных водок, умеренное употребление которых благоприятно воздействует на самочувствие и значительно повышает тонус организма.

Водка, настоянная на различных лекарственных растениях, может творить чудеса. К тому же подобное лечение не только приятнее таблеток и микстур, но и оказывает гораздо лучшее воздействие на человеческий организм. Целебные настойки облегчат страдания, причиняемые серьезными заболеваниями, помогут восстановить силы и иммунитет, предупредить возникновение возможных последствий или дальнейшего развития болезни. Добавление к крепким спиртным напиткам небольшого количества эссенций, целебных настоек на травах и лекарственных растениях придает им новые целительные свойства.

\*\*\*

#### Простая водка

Требуется: 12 кг пшени, 6 кг пшеничного солода, 48 л воды, 100 г дрожжей, 400 г теста из квашни.

Способ приготовления. Подготовленные пшено и пшеничный солод разварите в котле, затем переложите в кадку и разведите теплой водой. В смесь добавьте дрожжи, тесто. Когда смесь закиснет и перебродит, перегоните. Затем профильтруйте и произведите очистку.

\*\*\*

#### Водка белая

Требуется: по 200 г анисовых семян, листьев мяты перечной, шалфея, по 42 г имбиря белого, корня калгана, 5 л хорошо очищенной водки, 1,5 л кипяченой фильтрованной воды.

Способ приготовления. Семена истолките, листья и корни измельчите. Положите в бутыл, залейте водкой и дайте настояться 3 суток. Затем водку перегоните и долейте в нее очищенную воду.

\*\*\*

#### Водка желудочная