

Иван Дубровин

ВСЁ О ПИВЕ

УДК 663.2/3.

ББК я92

Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о пиве / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 96 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-517-01863-2

Каждый знает, что за кружкой пива время летит незаметно, но известно ли вам, что это удивительное свойство пива было знакомо еще древним вавилонянам? Знаете ли вы, какой путь «проделывает» пиво, прежде чем попасть к вам на стол? Прочитав нашу книгу, вы узнаете не только это, но и многое другое! Вы даже сможете, следуя нашим советам, самостоятельно попробовать приготовить хмельной напиток.

Мы предложим вашему вниманию оригинальные кулинарные рецепты с использованием пива. Ну и, разумеется, вы узнаете о целебных свойствах пива, а также о всевозможных нетрадиционных возможностях его применения.

BIC WBX

BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75286-7

ISBN 978-5-517-01863-2

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020

© Т8 Издательские технологии, 2020

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время излюбленному напитку россиян – водке – достойную конкуренцию составляет пиво. Этот напиток имеет давнюю историю, а кроме «хмельных» свойств, характеризуется рядом полезных качеств. Об этом и рассказывает наша книга, прочитав которую, вы узнаете, сколько сортов пива насчитывается в настоящее время и чем они отличаются друг от друга; небезынтересно будет узнать правила подачи пива к столу и его атрибуты. В главе «Сам себе пивовар» вы найдете рецепты приготовления пива в домашних условиях, а главы «Пиво в кулинарии» и «Заморочки из пивной бочки» поведают об использовании пива в приготовлении различных блюд и возможностях применения пива в косметологии и различных бытовых ситуациях, как-то: выведение пятен, мытье стекол и так далее.

ГЛАВА 1 ДАР ВАВИЛОНА

Пиво существует не одну сотню лет. Оно зародилось в очагах древних цивилизаций. Если быть точными, пиво появилось семь тысяч лет тому назад. Случилось это так давно, что можно смело предположить, что пиво – это дар богов. Как на самом деле обстояло дело, сказать трудно. Варить пиво начали еще древние вавилоняне и египтяне. Они были настолько набожными и так любили тайны, что ни за что на свете не признались бы, получили ли они рецепт приготовления пива в дар от богов или же его в результате безумного эксперимента заполучил один из служителей храма.

Мы не оговорились, когда употребили словосочетание «безумный эксперимент». Дело в том, что вкусовые качества изготавливаемых напитков не изучались в те далекие времена с научной точки зрения. Кто-то просто готовил изо дня в день один и тот же напиток и, видимо, для того чтобы не умереть со скуки, добавлял в него чего-нибудь новенького, а в результате появлялись все новые и новые напитки, которые подчас вовсе не походили на первоначальный вариант.

Вполне вероятно, что с пивом произошло то же самое. Только не думайте, что самое первое пиво имело те же ингредиенты, что и современные его сорта. Древние вавилоняне и египтяне сначала варили неохмеленное пиво. Для вкуса и аромата наши древние предки добавляли в пиво сосновые побеги и другие ароматические вещества. В некоторых странах в пиво клали сахар и рис. К слову сказать, эти добавки используются в некоторых сортах пива и по сей день. Однако они уже не играют в процессе приготовления пива особо важной роли.

Древние римляне и германцы тоже умели варить пиво. Римляне же называли германское пиво, не иначе как варварским напитком. А в общем, создается впечатление, будто пиво варили во всех уголках земли, просто каждый народ называл свое пиво по-своему и использовал оригинальную рецептуру, которая сохранялась в тайне.

Хмель, без которого теперь не обходится пивное производство, начали применять в IX веке. И здесь россияне не отстали от всех остальных пивоваров. В то время в Сибири стали готовить охмеленное пиво. То ли сибиряки пользовались большим авторитетом, то ли употребление по-новому сваренного пива сказалось на их популярности, однако в скором времени охмеленное пиво стали варить и в Киевской, и в Новгородской Руси.

Особенно отличились в то время новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX в. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников – солодовщиков, хмелевиков и пивоваров.

Как только хмель начали применять в процессе пивоварения, сразу же встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. С течением времени стали появляться различные технологические приемы, позволяющие решить подобную проблему. Во все времена пивовары стремились придать пиву аромат свежего хмеля. По мнению пивоваров, нет ничего приятнее запаха свежего хмеля, и в этом мнении едины пивовары всех стран.

В разных странах эту проблему решали по-разному. Так, для того чтобы придать пиву хмелевый запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. Иногда хмель кладут в молодое или уже готовое пиво.

В наши дни, используя этот прием, пивовары задают сухой хмель на дображивание или кладут его в кеги. А в те времена, когда пиво хранили в бочках, хмель клали прямо в них и оставляли его там на одну-две недели. С тех самых пор такой способ охмеления получил название сухого или сырьевого охмеления. Именно таким способом пивовары сотни лет назад стремились усилить восприятие пива, не увеличивая его горечи.

Но вернемся в Россию. Промышленное производство пива в нашей стране стало развиваться лишь в середине XIX. К сожалению, только в этот период времени Россия смогла позволить себе строительство крупных заводов в Москве и Петербурге, Харькове и Киеве.

Однако позвольте немного отклониться от рассказа о достижениях российских пивоваров. Хочется обратить

ваше внимание на то, что народы Кавказа занимались и занимаются не только виноделием, но и пивоварением. И как показало время, делают они это весьма и весьма успешно. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Хотелось познакомить вас лишь с одной, которая повествует о зарождении пивоварения у древних нартов.

«Опустилась птичка на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов и опустилась там на солод, который сушился на солнце. Ключнула она одно зернышко солода, и свалилась пташка на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны.

Шатана (героиня осетинского национального эпоса «Сказание о нартах») бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен и – чудо! Сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. И задумалась Шатана. Смолола она солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной.

Пили и дивились нарты такому напитку».

Не правда ли, замечательная легенда? Она красива, как любая легенда, и вместе с тем в ней описывается весь процесс приготовления пива. Кроме того, данная легенда свидетельствует о многовековой истории осетинского пива. К слову сказать, первое упоминание о нартском пиве появилось в «Сказаниях о нартах» – национальном осетинском эпосе.

И хотя ученые до сих пор не знают точную дату возникновения нартского эпоса, известно, что он прекратил развитие во время нашествия татарских воинов в 1395 г. Но даже имея такие данные, нетрудно сделать вывод о том, что осетинское пиво действительно имеет давнюю историю. И хотя нартский эпос прекратил свое

существование, традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они и дошли до наших дней.

Пиво у нартов считалось напитком совершенно особенным. Так, Шатана является культурологическим образом, посредством которого люди и получили рецепт приготовления пива в дар от богов. А то, что даруется Высшими Силами, не забывается. Вот почему с самого момента возникновения пива люди на осетинской земле стали верить в то, что произнесенные над бокалом пива молитвы будут непременно услышаны богом. Вот и зародилась традиция и в час радости, и в минуту скорби осушать бокал волшебного осетинского пива, дабы радость удвоилась, а горе покинуло.

До сих пор пиво «алутоп», приготовляемое по старинному аланскому рецепту, не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Огромное количество пива всегда варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья, почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Интересно, что варка пива приобрела огромное значение не только у осетин. Народы, населявшие соседние с осетинами территории, обращались за помощью и советом к осетинским пивоварам. Те и советом могли помочь, и пива наварить, если понадобится. В далекие времена осетины считались лучшими мастерами пивоваренного дела на Кавказе.

Именно осетины изготовили огромные медные котлы и много другой специальной утвари, предназначенной для варки пива. Интересно, что в домашних условиях благодаря изобретенным приспособлениям удавалось добиваться превосходного качества изготавливаемого напитка.

Многие путешественники, посещавшие Кавказ, восхваляли бодрящий напиток, называемый «осетинским пивом». Многие из тех, кто побывал на Кавказе, считали своим долгом упомянуть в своих заметках о кавказском напитке. Некоторые из них сравнивали его с английским портером.

Говорят, что несколько бутылок этого вкуснейшего напитка было отправлено в дар князю Потемкину в Петербург. И напиток так понравился сиятельной особе, что он решил заняться производством пива по осетинскому рецепту. Для этого князь специально выписал осетинских пивоваров, назначил им щедрое жалование и создал условия для работы.

Пивовары прибыли, расставили свои медные котлы, наладили производство. Дело пошло. Однако князь был недоволен изготовленным в Петербурге напитком. Рецептuru изготовленного напитка сверили с той, по которой готовили пиво на осетинской земле, однако разницы никакой не обнаружили. Тем не менее приготовленное на Российской земле по осетинскому рецепту пиво не было похоже на знаменитый кавказский напиток.

Князь Потемкин не желал сдаваться. Он предположил, что причина неудачи крылась в используемом сырье. Непременным условием приготовления хорошего пива, по его мнению, являлась вода из горных источников Осетии. И, выдвинув свою версию произошедшего, князь отдал распоряжение о доставке воды с Кавказа для приготовления пива. И хотя приготовленное из осетинской воды пиво отличалось от сваренного ранее, его вкус не совсем удовлетворил князя. На этом история изготовления осетинского пива на питерской земле заканчивается. Князю, неудовлетворенному качеством изготовленного пива,

ничего на оставалось, кроме как отослать осетинских пивоваров на родину.

В чем секрет осетинского пива, специалисты выясняют и по сей день. Хотя все они в один голос твердят о том, что сама рецептура, давным-давно доподлинно известная, весьма проста и незамысловата. Теперь речь не идет о существенном влиянии воды из горных источников на вкусовые качества приготавливаемого пива. В наше время специалисты все чаще заводят речь об особом сорте ячменя, произрастающем на склонах гор Кавказа. Многие специалисты склонны полагать, что важнейшую роль в процессе приготовления играет хмель, выращиваемый на Кавказе.

Все эти теории и гипотезы привели к многочисленным исследованиям. Интересно, что жатецкие специалисты, лидеры мирового хмелепроизводства, считают Северный Кавказ родиной хмеля.

Какие бы разговоры ни вели ученые, факт остается фактом – пиво, изготавливаемое по старинным осетинским рецептам, только тогда приобретает неповторимый и оригинальный вкус, когда производится в горах Кавказа. Может быть, не хватает самой малости: свежего горного воздуха Осетии?

Если вы все же решите попытать счастья и насладиться неповторимым вкусом и ароматом осетинского пива, воспользуйтесь рецептом его приготовления по старинному осетинскому рецепту, который приведен в этой книге, в главе «Сам себе пивовар».

Но вернемся с вами к разговору о российских пивоварах.

Возьмем, к примеру, Барнаульский пивоваренный завод. Именно с началом применения промышленных машин в России связана история возникновения

Барнаульского пивоваренного завода. Его открытие состоялось в 1882 году. А благодарить за возможность наслаждаться бодрящим напитком люди должны были купцов 2-й гильдии Александра и Ивана Ворсиных. Только благодаря их энергии и предприимчивости в Алтайском крае был открыт завод производительностью 6000 ведер пива в год. Интересно, что в производственном процессе было занято всего 6 человек.

Потратив немало сил на постройку завода и организацию производственного процесса, барнаульские купцы не собирались останавливаться на достигнутом. Предприятие крепло и развивалось. Расцвет же его деятельности пришелся на период работы в компании Николая Ворсина, сына Александра Федоровича.

Николай учился в Рижском техническом вузе, получил диплом инженера-химика и отправился на стажировку в Германию и Австро-Венгрию. По возвращению Николай занялся делами торгового дома по поручению отца и дяди.

Именно Николай Ворсин произвел реконструкцию пивоваренного завода, где было установлено современное паровое оборудование. Ворсинская компания производила такое пиво, как Баварское, Богемское, Портер.

Секрет успеха Ворсинского пива, видимо, объясняется использованием в процессе приготовления сибирского ячменя и воды из горных ручьев. А успех был. Пиво торговой компании Ворсиных не раз получало золотые медали в Германии, где оно соревновалось в качестве с титулованными европейскими сортами.

Хотелось бы обратить ваше внимание на то, что российские пивовары, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стеснялись перенимать опыт у зарубежных специалистов. Отечественные специалисты старались выезжать на