

Д. Р. Галимов

ВАРИМ ПИВО!

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.87
Г15

Галимов, Д. Р.

Г15 Варим пиво! / Д. Р. Галимов. — М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. — 256 с. : табл.

ISBN 978-5-519-60891-6

Современные археологи и историки пришли к выводу, что пиво является одним из древнейших напитков человечества, не считая, конечно, молока. До наших дней даже дошла древнеегипетская пословица: «Пиво есть жидкий хлеб». Действительно, все процессы приготовления хлеба и пива очень тесно связаны между собой.

Из нашей книги вы узнаете об истории возникновения пива, о его полезных свойствах, а также найдёте рецепты приготовления различных видов этого напитка и советы по выбору закусок к нему.

Приятного отдыха!

УДК 641/642
ББК 36.87
ВІС WBX
BISAC СКВ007000

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

ISBN 978-5-519-60891-6

ВВЕДЕНИЕ

В данной книге рассмотрены три, на первый взгляд, совершенно не связанные между собой напитки — пиво, квас и настой чайного гриба. Мы объединили их по наличию у каждого полезных свойств, знание и использование которых позволит улучшить свое самочувствие при различных заболеваниях.

В нашей стране за последнее десятилетие стало особенно популярным пиво, что свойственно в большей степени западной культуре питья в противовес русской водке. Поэтому представляются интересными история этого пенного напитка, технология его изготовления, разновидности, сорта и др. Об этом подробно рассказано в рамках раздела, посвященного пиву. В частности, речь в нем идет и о полезных свойствах этого напитка, и о том, какие существуют правила подачи его к столу.

В книге также содержатся рецепты приготовления пива в домашних условиях, а также даны типы закусок, идеально подходящих к нему.

Популярным напитком на Руси традиционно является квас, который по праву признан лучшим неалкогольным питьем. Он хорошо утоляет жажду и тонизирует. Интерес вызывает тот факт, что квас стал популярен не только в России, но и далеко за ее пределами: в Японии, Франции, Германии и других странах мира. Несведущие в этом вопросе иностранцы, попробовав его впервые, зачастую называют «кислым пивом», отмечая тем самым некоторое сходство с пенным напитком.

Солодовый экстракт в составе кваса благодаря содержанию в нем витаминов С и группы В великолепно стимулирует рост и развитие организма, а также улучшает работу мышц, что взяли на заметку многие спортсмены. В связи с этим данный напиток включают также в меню тех, кто следит за своим весом. В свое время Д. И. Менделеев писал о том, что организованное в те времена общество по охране здоровья взяло на себя производство кваса и что практически все почитатели этого напитка, к которым принадлежал и он сам, данному факту были очень рады.

На страницах этой книги рассказывается о чайном грибе и настое из него. Его еще называют японским грибом, морским квасом, чайной медузой и медузомицетом. Большинство ученых и исследователей из разных стран мира уже доказали положительное влияние этого напитка на организм в целом. Содержащиеся в нем вещества помогают в борьбе с такими заболеваниями, как воспаление слизистой оболочки кишечника, желудка и двенадцатиперстной кишки, язва желудка и т. д. Надо сказать, что многочисленные научные исследования терапевтических свойств настоя чайного гриба осуществляются с 1913 г. В ходе их были засвидетельствованы данные народной медицины о лечебном действии этого напитка при атеросклерозе, головных болях и заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Чайный гриб, который на протяжении не одного столетия применяется в качестве лечебного средства, поможет вам преодолеть различные недуги и вместе с тем укрепить здоровье, нормализовать обменные процессы

ВВЕДЕНИЕ

в организме и повысить его иммунную защиту. В книге подробно рассказано о происхождении и истории этого живительного гриба, его применении и способах приготовления в домашних условиях. Также дан перечень заболеваний, при которых употребление данного напитка особо эффективно.

ВСЕ О ПИВЕ

ИСТОРИЯ ПИВА

Современные археологи и историки пришли к выводу, что пиво является одним из древнейших напитков человечества, не считая, конечно, молока. Так, что искусство его приготовления было известно жителям Древнего Египта еще в 3-м тысячелетии до н. э. Согласно одной из многочисленных легенд относительно происхождения пива, рецепт его был дарован египтянам Осирисом — богом умирающей и пробуждающейся природы.

Прямым свидетельством того, что древние египтяне владели методами обработки солода и получения на его основе напитка, являются наскальные рисунки и папирусы. Так, настенная живопись, которой примерно около 2,5 тысяч лет, обнаруженная на территории Древнего Египта, содержит точное графическое изображение технологического процесса производства темного, светлого, ячменного и солодового напитков.

До наших дней дошла древнеегипетская пословица: «Пиво есть жидкий хлеб». Подобное сравнение не случайно. В действительности все процессы приготовления хлеба и пива в стране фараонов были очень тесно связаны между собой, так как в качестве основы для пенного напитка в то время использовали сухари из зажаренного солодового хлеба.

Для бедного египтянина хлеб, пиво и лук были основными продуктами питания. В одном из древних наставлений, автором которого является Аниго, можно встретить описание ритуала встречи матери с сыном, вернувшимся домой: «...Потом ты пошел в школу, после того как научился грамоте, и я каждый день ожидала тебя домой с пивом и хлебом».

Об особом значении пива для древних египтян говорит обычай помещать сосуд, заполненный до краев пивом, в гробницу умершего. Но уже в те времена люди предупреждали о негативном влиянии на здоровье человека излишнего увлечения алкогольными напитками. Например, на одной из надгробных плит оставлено такое написание: «Не губи себя, когда сидишь в пивной, не теряй разума своего...».

В настоящее время уже достаточно сложно поверить в тот факт, что скитающиеся племена из стран Ближнего Востока умели готовить пиво задолго до того, как научились печь хлеб. Однако при очередных раскопках были обнаружены вавилонские клинописные таблицы, одна из которых содержит рецепт приготовления пенного напитка. После многочисленных попыток установления времени их создания было определено, что им более 4300 лет.

Согласно всем известной легенде ветхозаветный патриарх Ной, который спас человечество от смерти, пережил Всемирный потоп, попивая пиво на знаменитой горе Арарат.

Известно, что инки культивировали различные сорта винограда, но нет подтверждений тому, что они дела-

ли из него вино. При этом они умели варить несколько сортов пива из початков кукурузы.

В Древнем Риме, напротив, пиво не было столь популярно и не получило дальнейшего распространения в массы. Дело в том, что его жители предпочитали употреблять молодое, еще не выдержанное и разведенное водой красное вино. При этом именно они привезли рецепты изготовления ячменного пива в Европу в начале 1-го тысячелетия. Спустя несколько столетий король Брабанта по имени Гамбринус повелел передать способ готовки пива монастырям. Впоследствии его канонизировали как покровителя всех пивоваров.

В эпоху Средневековья в Европе начали варить пиво не только в монастырях. В XIII в. с возникновением довольно крупных поселений стали организовывать общества пивоваров, члены которых владели секретами приготовления разнообразных видов и сортов пива и свято хранили их. Этот напиток стал очень популярен, особенно в таких странах, как Англия и Франция. А, к примеру, в Германии, которую сегодня практически во всем мире считают главной «пивной» страной, этот напиток появился намного позже.

Первая пивоварня открылась в 1612 г. в Манхэттене (нынешнем Нью-Амстердаме). Спустя примерно 50–60 лет практически всем студентам Гарвардского университета попечителями было разрешено сразу после лекций пить пиво, приготовленное в стенах этого учебного заведения.

В 50-х гг. XIX столетия выходцы из Германии Миллер и Буск привезли в США рецепт приготовления ла-

гера. А через 10 лет уже был налажен автоматический розлив и коммерческое охлаждение пива. В 1870 г. Буск предложил и осуществил постройку вагонов-ледников, в которых перевозили пиво по всей стране. Спустя 100 лет доля США в мировом производстве пива составляла 20%.

На Руси пиво появилось в IX в. и в большей степени было распространено в Новгородских землях. Из него с добавлением меда готовили напиток «перевар», который был достаточно крепким. В период правления Ивана III завсегдатаям царских кабаков вместе с хлебным вином предлагали и пиво.

Русские крестьяне тоже могли готовить пиво, равно как и брагу, но разрешалось им это только 4 раза в год на праздники: Светлую Пасху, Масленицу, Рождество Христово и Дмитриевскую субботу (старообрядческий). Если намечались свадьба или крестины, для них также делалось исключение. Но этим правом могли воспользоваться только трудолюбивые крестьяне и лишь в течение 3 дней. Подобные застолья в те далекие времена называли «особое пивцо». Если по их окончании пиво и брага оставались, кабацкий голова опечатывал бочки с ними до следующего празднества.

При правлении Петра I пивоварение получило бурное развитие. Отчасти это связано с тем, что пиво использовали для армии и флота как противочинготное средство. По приказу царя закладывали пивоварни, был объявлен набор на обучение искусству пивоварения, в котором говорилось: «...для обучения в варении голландским манером пив и рашении солоду».