

еще вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



ДОМАШНЕЕ
ПИВО

Сергей Павлович Кашин
Домашнее пиво
Серия «Еще вкуснее и проще»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079566
Домашнее пиво: РИПОЛ классик; М.; 2014
ISBN 978-5-386-07366-4

Аннотация

Кто из нас не любит посидеть в кругу друзей за кружкой пива, обсуждая насущные дела? Все, что нужно, чтобы стать домашним пивоваром – это комплект несложного оборудования, баночка пивного экстракта, инструкция и 3–4 недели терпения. Чем больше терпения, тем вкуснее ваше домашнее пиво!

Содержание

История пива	5
Конец ознакомительного фрагмента.	11

С. П. Кашин

Домашнее пиво

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

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 ¹/₂ 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: «Пи-

во 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 назидание: «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 бы-

ло 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 делали 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 лагера. А через десять 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 сто 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 завсегда царских кабаков вместе с хлебным вином предлагали и пиво.

Русские крестьяне тоже могли готовить пиво, равно как и брагу, но разрешалось им это только четыре 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 трех дней. Подобные застолья в те далекие времена называли «особое пивцо». Если по их окончании пиво и брага оставались, кабацкий

голова опечатывал бочонки с ними до следующего праздника.

При правлении Петра I пивоварение получило бурное развитие. Отчасти это связано с тем, что пиво использовали для армии и флота как противоцинготное 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».

И все же вопреки стараниям Петра в конце XVIII в. объем привозного пива в сравнении с произведенным в Российской империи был достаточно велик. Искушенные жители столицы предпочитали ему пенный напиток из Англии, Швеции, Германии. При этом оно стоило дорого: 15–25 копеек за 1 бутылку.

С наступлением XX в. пиво стало обычным для русского человека напитком: его подавали в любом кабаке. А в селах крестьяне имели возможность беспрепятственно варить пиво и по сложившейся традиции ставить его на стол к любому торжественному событию. Рецепт его изготовления практически не изменилась вплоть до настоящего времени. Сегодня любой человек может без особого труда сварить в домашних условиях настоящее пиво, которое существенным образом будет отличаться от того, что продается в магазинах.

Пиво с незапамятных времен прославилось не только в качестве приятного на вкус напитка. Издавна его применя-

ют как лекарственное средство, помогающее при различных заболеваниях. Так, еще шумерские эскулапы рекомендовали пиво для избавления от болезней ротовой полости и горла, в том числе и при зубной боли. А в Средние века в Европе считали, что этот напиток помогает при заболеваниях почек. Знаменитый Парацельс назначал пиво больным, страдающим болезнями желудочно-кишечного тракта. Издавна его применяли и в косметологии.

Многие представители народной медицины также советуют применять пиво при всевозможных заболеваниях. К числу подобных можно причислить болезни кожи, органов желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы и т. д. Как и у любого лекарственного средства, у него тоже имеются противопоказания, о чем обязательно нужно посоветоваться с лечащим врачом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.