



# ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА ВОДКИ И ВИНА



# **Е. Говорова**

# **Целебные свойства**

# **ВОДКИ И ВИНА**

*Текст предоставлен правообладателем*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=176430](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176430)*  
*Целебные свойства водки и вина: Лада; Москва; 2005*  
*ISBN 5-94832-122-3, 978-5-94832-122-6*

## **Аннотация**

Целебные свойства вина и водки известны с давних времен. Еще древние греки дезинфицировали воду вином. Без спирта вообще невозможно представить себе современную медицину. Не случайно самый распространенный тост на многих языках мира – «Будьте здоровы!» Вместе с тем, многие считают алкоголь настоящим ядом и причиной всех бед и болезней – физических и душевных. «Пить или не пить?» – вопрос почти шекспировского масштаба. Так кто же прав? Ответ очевиден. При правильном употреблении алкоголь лечит тело и душу, а при чрезмерном – калечит. Доказан позитивный психотерапевтический эффект при умеренном употреблении этих напитков (снятие стрессов и депрессии). Собранные в книге лучшие рецепты народной медицины помогут Вам правильно использовать эти мощные природные средства для сохранения здоровья и лечения многих распространенных заболеваний, а также в косметических целях.

Отдельный раздел посвящен приготовлению качественных вин и водки в домашних условиях.

# Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
РАЗДЕЛ I	10
ГЛАВА 1	10
ГЛАВА 2	34
Конец ознакомительного фрагмента.	37

# **Е. А. Говорова**

## **Целебные свойства водки и вина**

### **ВВЕДЕНИЕ**

На сегодняшний день существует бесчисленное множество способов лечения различных заболеваний при помощи даров природы. И эффективность такой «натуртерапии» не вызывает сомнения даже у заядлых пессимистов.

О том, что чеснок и лук обладают не только общеукрепляющим эффектом, но и способны излечивать некоторые заболевания, знают многие. Поэтому, прочитав название данной книги, вы наверняка можете сделать поспешные выводы, понадеявшись на свою компетентность в вопросе изготовления лекарственных средств из перечисленных продуктов. Но спешим вас заверить, что, отложив предлагаемую нами книгу в расчете на то, что ваши собственные познания в народной медицине более чем достаточны, вы рискуете отказаться от знаний, которые в определенный момент могут оказаться незаменимыми.

И особенно это относится к такому продукту, как водка. Большинство людей, имеющих опыт употребления этого ал-

когольного напитка, наверняка решит, что все варианты использования данного напитка ими освоены в совершенстве. Да, водка известна в России далеко не первую сотню лет, и за это время был накоплен огромный опыт в применении данного напитка для лечения различных заболеваний. Водка – один из немногих продуктов, употребление которого как вовнутрь, так и наружно обладает оздоравливающим действием. Однако далеко не всем известно, что отдельные компоненты, добавляемые в водку, способны усиливать ее лечебный эффект почти в 2 раза.

То же самое можно сказать и о луке, и о чесноке. Сохранившиеся до нашего времени рецепты, в состав которых входят плоды или листья этих растений, позволяют лечить многие заболевания, в борьбе с которыми могут оказаться бесильными даже некоторые искусственно синтезированные препараты. В отдельных случаях предлагаемые ниже лекарственные составы могут оказаться единственным средством, которое сможет победить болезнь.

Алкогольные напитки (водка и вино) 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 и вина – 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. Ле-

карства 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.

Но не стоит считать, что данная книга предназначена исключительно для людей, уже ощутивших наступление болезни. Все приводимые составы можно и даже нужно применять в качестве профилактических средств для предотвращения того или иного заболевания. Не стоит объяснять, что предотвратить заболевание гораздо проще, чем лечить уже крепко занявшую свои позиции болезнь.

В любом случае здоровью следует уделять больше внимания и заботы, чем это делает подавляющее большинство людей. Лечение «наспех», прием «ударных» доз новомодных лекарств, которые, судя по рекламе, способны вылечить в считанные минуты, не принесут желаемого результата.

Не сомневаемся, что, принимая лекарства, вы заинтересованы в долгосрочном эффекте. Именно это могут обеспечить природные средства, которые излечивают болезнь и одновременно активизируют работу иммунной системы, что способствует защите организма в течение продолжительного периода.

Организм человека обладает некоторыми индивидуаль-

ными особенностями, которые проявляются в восприимчивости к тем или иным лекарственным средствам. Именно по этой причине вам стоит попытаться воспользоваться приведенными в данной книге советами, и не исключено, что вы навсегда сможете отказаться от недешевых новомодных лекарственных препаратов, которые выбираются зачастую наугад.

# **РАЗДЕЛ I**

## **ВОДКА**

### **ГЛАВА 1**

#### **«ХЛЕБНОЕ ВИНО» – КАКОЕ ОНО?**

#### **«НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ и применение водки в медицине)**

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. Каждый из традиционных национальных напитков имеет свою неповторимую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода в обеспечении своей нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло и чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, уже в античные времена и в древних цивилизациях Востока – Египте, Вавилоне, Древнем Китае и Древней Индии – это первобытное поклонение постепенно переросло в нечто большее – во всеобщее и общенародное поклоне-

ние обожествленной воде. Вскоре у многих народов возникли различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умиловить богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а кое-что повкуснее и поароматнее. В основном подобной деятельностью по изобретению новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Так люди и открыли для себя возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

История любого продукта включена в историю всего общества и его материальной жизни. Некоторые пищевые и непищевые продукты играли важную роль на каком-либо этапе развития человеческой истории и сохранили ее до сих пор, и в первую очередь это можно отнести именно к алкогольным напиткам.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочевой образ жизни. Так, на Востоке с глубокой древности выращивался виноград,

поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян основой для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел.

С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином, которое считалось «кровью Иисуса Христа». Но эти ритуальные напитки вовсе не перестали употребляться, они просто перешли из разряда «церковных» и праздничных в общепотребительные и довольно будничные, но доступны они были не всем слоям общества, а лишь привилегированным. Вскоре в некоторых северных областях из экспериментов с еще одним русским народным напитком – квасом – благополучно развилось и прижилось пивоварение. Развивалось и винокурное производство, и довольно скоро появились совершенно новые алкогольные напитки – ржаное и хлебное вина, которые впоследствии и положили начало появлению исконно русского и оригинального горячительного напитка – водки.

Историки даже указывают дату создания водки в России – XV в. Установить дату начала изготовления водки было задачей почти непосильной и долговременной, так как попутно выяснялись особенности появления и развития многих других алкогольных напитков – от медовухи и кваса до пива и вина. К тому же многие соседние страны – Польша, Украина, Германия, Швеция – оспаривали «авторство» изобретения

водки. Но тем не менее в результате долгих и упорных исследований отечественных и зарубежных специалистов стало доподлинно известно, что единственной и истинной родиной водки является Россия, за которой сегодня бесспорно закреплены права на изготовление водки как русского оригинального алкогольного напитка и на ее эксклюзивную рекламу именно под этим наименованием на мировом рынке.

Среди употребляемых нами сегодня продуктов, постепенно «изобретавшихся» нашими мудрыми и любознательными предками благодаря общему историческому прогрессу, водка занимает особое положение, так как имеет непосредственное воздействие на человеческое общество и отношения между отдельными его особями, что, согласитесь, является весьма немаловажным фактором. Предпосылками изобретения хлебной водки именно в России стал тот факт, что она могла возникнуть только там, где на протяжении многих веков выращивались хлебные злаки, которые являются непосредственным сырьем для ее изготовления. Поэтому в тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно.

Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, которые занимались скотоводством. Их эксперименты с молоком привели к тому, что возникло невероятное число но-

вых молочных продуктов. В южных странах, где испокон веков местные жители выращивали виноград и фрукты, широко были известны такие спиртные напитки, как вино, коньяк и фруктовые водки.

На основании вышеизложенного можно сделать следующий вывод: изобретение различных видов спиртных напитков в разных странах происходило независимо друг от друга и в непосредственной зависимости от климатических условий местности, особенностей жизнедеятельности и традиций населения, а также из соответствующего сырья.

Теперь выясним, откуда же появилось само слово «водка» и что оно на самом деле означает. Водка – это не что иное, как вода, только в уменьшительно-ласкательной форме, но в современном толковании мы воспринимаем это слово как самостоятельное и уж никак не вкладываем в него ласковый смысл, как это делали наши предки. Сегодня, для того чтобы выразить свою любовь этому самому популярному в России напитку, мы можем называть его «водочка», хотя и это обращение было когда-то применимо к простой питьевой водичке.

Поэтому ученые-лингвисты и историки, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из другого языка, так как нигде больше не встречалось. Вскоре слово «водка» стало известно не только повсеместно на своей исторической родине, т. е. в России, но и за рубежом как особенно крепкий спиртной напиток.

Но первоначально водка называлась так не по аналогии с водой, поскольку нашим предкам не пришла в голову мысль отождествить питьевую воду с хмельным напитком, а по аналогии с «хлебным вином», от которого она произошла. Водка как напиток возникла гораздо раньше, чем обозначающее ее слово, известное нам сегодня. Водку очень долгое время продолжали называть вином, вплоть до начала XX в.

Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выяснено, что прототип водки – хлебное вино или хлебный спирт – стал производиться в России уже в конце XIV—начале XV в. Сырьем для изготовления хлебного вина является жидкое тесто или сусло – забродившее зерно. Бытует версия, что хлебное вино было создано в самой Москве, скорее всего – в одном из ее монастырей, т. е. в Кремле.

Изготавливавшееся хлебное вино вплоть до XIX в. называли, как и виноградное, попросту вином, но на протяжении всего промежутка времени, с тех пор как было создано хлебное вино, оно имело большое количество различных названий, которые сменялись так же часто, как и времена года. А термин «хлебное вино» был наиболее общим для обозначения водки и спирта, но официально он не использовался. В быту и торговле существовали другие термины для обозначения хлебного вина, например «вареное вино», «горящее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напрямую связан с технологией производства водки в те времена, когда

смешивались два различных алкогольсодержащих напитка – вареный мед и жидкость, содержащая солод и хлеб, т. е. зерно. Благодаря этому хмельной эффект нового напитка был увеличен в несколько раз, что и подтолкнуло наших предков использовать для создания новых алкогольных напитков только хлебный компонент. Так, вероятно, экспериментальным методом и была получена первая водка.

«Корчма» – полуофициальное название водки, которое существовало одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережило. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку.

«Горящее вино» – широко распространенное обозначение водки, которое было принято не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше – «горзалка», а на Украине – известная всем нам «горилка».

Еще одно из наименований водки – «горькое вино» – получило свое название вследствие того, что водку перегоняли с горькими травами и почками деревьев. Но впоследствии вкладываемый в название этой водки смысл поменялся, причем про горькие травы совсем забыли. Теперь это название нам знакомо в том смысле, что водку пьют «с горя» или она делает жизнь не в меру пьющего человека «горькой».

В XVIII в. был издан указ, который привел к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным производителям. Хо-

тели как лучше, а получилось как всегда: децентрализация водочного производства не только не разрядила внутренне-го социального напряжения, но еще больше усугубила его. В это время водку перестают называть вином, но и водкой еще не начинают величать. По большому счету водку стали называть непочтительно, используя колоритный фольклор и жаргон великого русского языка. Некоторые из них знакомы и нам: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, которая была плохо очищена, а потому имела сивый, или серый, цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (дешевая картофельная и свекольная водка низкого качества, названная так в честь немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст» или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогонка» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества), «монополька» (жаргонное название водки, употреблявшееся вплоть до начала XX в.).

В XVIII в. были введены степени очистки хлебного спирта и систематизация виноградных вин, которые делились на сухое, десертное, красное, белое, а также по степени выдержки: «ветхое» – выдержанное, старое и «нерастворенное» – обычное вино.

Существовавшие задолго до появления водки квасоварение, пивоварение, медоварение и виноделие никогда не облагались налогами государства, так как всегда носили «домашний» характер и были связаны с религией и церковными

ритуалами.

В отличие от них изготовление хлебного вина сразу же стало объектом пристального внимания со стороны государства и существовавшей системы налогообложения, так как оно базировалось на хлебе, т. е. зерне. Как известно, в России всегда существовала монополия государства на зерно из-за ярко выраженного «хлебного» направления в сельскохозяйственной и земледельческой деятельности. Поэтому незамедлительно была введена монополия на водку, которая стала являться неким эквивалентом стоимости зерна и хлеба.

Известен такой интересный факт, что даже в XV–XVII вв. в России было запрещено производство самогона, который в ту пору называли корчмой, как и постоянные дворы. А незаконная торговля водкой называлась, соответственно, «корчемство». Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья уступала в несколько десятков и даже сотен раз стоимости сделанного из нее нового продукта. Зерна шло на производство очень мало, а спирта получалось, наоборот, очень много, к тому же его можно было легко транспортировать и он не портился при долгосрочном хранении. Лучшего товара – объекта для налогообложения и источника новых доходов придумать было просто нельзя!

Этот качественно новый продукт, изобретенный в России и потому не ввозившийся из других стран, а также не по-

хожий ни на один из известных дотолемельных напитков, мгновенно распространился и стал известен среди широких масс населения.

Но иногда монополия государства на водку отсутствовала (это происходило в случаях введения откупной системы, т. е. передачи государственной монополии, когда качество водки значительно снижалось и даже появлялись ее подделки, а также когда появлялись «неуравновешенность» и скачки в ее цене), и в этом случае реакция народа была незамедлительной – это так называемые водочные бунты. Вскоре государство под нажимом этих бунтов было вынуждено отказаться от откупной системы, что привело к некоторым изменениям в законах о водке.

Так водка стала общеупотребительным алкогольным напитком, который никак не был связан с теми или иными церковными, ритуальными и культовыми традициями.

Ее можно было потреблять либо противозаконно, т. е. делать самостоятельно и тайно «корчму», либо в соответствии с законом, но в специально отведенных для этого местах – кабаках, где водку народ потреблял почему-то в весьма умеренных количествах.

Еще один плюс в пользу водки – это ее дезинфицирующее свойство, тогда как привычные и так любимые народом традиционные пиво, брага и медовуха из-за происшедшего в них брожения являлись просто рассадником бактерий и микробов, что способствовало мгновенному распростране-

нию буйствовавших в то время эпидемий.

Последствия появления водки были особенно заметны в социальной и культурной областях общественной жизни того времени, что отражено во многих документах и художественных произведениях. Многие исследователи даже утверждают, что именно появление водки повлекло за собой социальное расслоение в обществе и появление в нем новых отношений, свободных от крепких и закостенелых оков старых пережитков. Таким образом, можно смело и безошибочно утверждать, что водка является общественно значимым фактором, как ни странно и ни смешно это звучит.

Лишь в середине XIX в. производство водки было поставлено на современный промышленный уровень, и именно в это время начался новый этап в технологии ее изготовления.

Известно, что в XVI в. водка продавалась только в аптеках и использовалась исключительно медицинских целях. Вообще-то водкой в то время именовали не хмельной напиток, а спиртовую настойку на лекарственных травах, которая имела крепость около 70°, а потому для употребления ее надлежало разбавить водой. Помимо спиртовых лекарственных настоек, существовали и лекарственные средства, представляющие собой настойки на чистом виноградном вине – как белом, так и красном.

Например, для лечения и укрепления желудка применяли такое средство, содержащее водку: смесь пряностей весом около 500 г (шалфей, кардамон, анис, мята, имбирь) настаив-

вали на 5 л простого вина (так называли спирт вторичной перегонки). Это лекарство первоначально и называли водкой. Так медицинская и фармакологическая технология приготовления водки и последующего ее разведения водой привели к тому, что термин «водка», как и сам продукт, успешно перешел в бытовое и массовое использование, и отнюдь не в лечебных целях.

В результате водка аптечная и водка-напиток, имеющие одинаковую технологию приготовления и процентное содержание алкоголя, одновременно оказались на рынке. Но водка считалась напитком лишь в том случае, когда она имела добавки, придающие ей дополнительные вкус, цвет и запах. Питьевые водки, настоянные на растениях – анисе, помехранце, перце, – полностью повторяли способ приготовления аптечных настоек. Единственным различием было то, что в качестве растительной основы водки использовали не лекарственные растения, а пищевые, которые придавали водке особый вкус.

Немного позже, в XVIII в. лекарственные настойки на травах были переименованы в «ерофеичей», по имени цирюльника и целителя Ерофеича, который много путешествовал, в том числе побывал и в Китае, и стал известен благодаря одному из своих пациентов, которым оказался граф Орлов, фаворит Екатерины II. Водкой же продолжали именовать лишь ароматизированные водки, а кристально чистую, ненастоящую водку по-прежнему называли вином.

Но в XIX в. произошли довольно заметные изменения, в результате которых слово «водка» приобрело свое первоначальное значение, т. е. теперь так стали именовать хлебное вино, а не только ароматизированные настойки на растениях. Тем не менее понятие «водка» не полностью приобрело свое истинное значение, так как хлебный спирт, разведенный водой, до сих пор водкой не считали. Понятие «вино», которое долгое время использовали для обозначения водки, вытеснялось очень медленно, так как во второй половине XIX в. официальный язык предполагал лишь одно название для водки – «вино», а народ не хотел считать привычное вино водкой. Интересен тот факт, что из огромного количества русских пословиц, в которых затрагивается алкогольная тема (их насчитывается около 200), лишь в нескольких из них водка называется водкой, а не вином.

Водку стали именовать водкой лишь около 120 лет назад, т. е. в конце XIX столетия, причем водкой считались те спиртные напитки, крепость которых колебалась от 40 до 65°. Алкогольные жидкости крепостью от 80 до 96° считали спиртами. В начале XX в. на этот счет было введено новое правило: теперь настоящей водкой стали считать только алкогольный напиток крепостью 40°, а напитки, имевшие крепость выше, – ликерами, бальзамами и уже известными нам ерофеичами.

До XX в. водку получали таким путем: просто смешивали спирт и воду в одинаковых пропорциях, получая почти 40-

градусный напиток. У чистого спирта есть такое свойство: при смешивании с водой он «сжимает» по объему всю смесь, и если, например, смешать 1 л воды и 1 л спирта, то мы получим не 2 л, а немного поменьше.

Великий русский химик Д. И. Менделеев даже успел поработать и в этой области: именно он обратил внимание на тот факт, что у смесей воды и спирта в разных пропорциях проявляются различные свойства и качества. Также именно он предложил использовать для получения ровно 40-градусной водки весовые меры воды и спирта, а не объемные, как это делали раньше. Для получения идеальной и оригинальной русской водки следует производить точный весовой расчет ее компонентов, т. к. при малейшем отклонении, даже самом незначительном, это сразу же отразится на крепости, качестве и свойствах водки. Из-за разницы в несколько грамм крепость водки может повыситься или понизиться на 1°, но этот сдвиг плохо сказывается на физиологическом воздействии водки, которое значительно ухудшается, а потому такая водка водкой уже не считается.

Таким образом, Д. И. Менделеев приложил руку к созданию настоящей русской московской водки. В результате проведенных им исследований таковой могла лишь считаться жидкость, состоящая из перетроенного зернового спирта, разведенного чистой водой точно по весу ровно до 40°. Именно такой состав водки, предложенный Менделеевым, и был запатентован в 1894 г. правительством России под име-

нем «Московская особая».

По своему качеству «Московская особая» оставляет далеко позади такие известные зарубежные напитки, как ром, виски и джин. Вообще говоря, заграничный спирт, получаемый из разнообразного сырья (свекла, картофель, сахарный тростник, пальмовый сок, разные фруктовые соки), никогда не был равен по крепости именно 40°, а потому все эти напитки отличаются по качеству и технологическим приемам изготовления от нашей водки. Помимо всех вышеперечисленных преимуществ настоящей водки, она отличается и еще исключительной чистотой, что вызвано высокой степенью ее очистки от всевозможных примесей, образующихся в процессе производства. Сравнивая же водки, полученные из разнообразного сырья, можно выяснить, что настоящая ржаная и пшеничная водка имеет огромное преимущество перед картофельной и свекольной, т. к. она не вызывает тяжелого похмелья и агрессии у ее потребителя.

Оригинальные приемы, использующиеся при изготовлении настоящей водки, остаются фирменной тайной изготовителя, а потому подробности и особенности водочного производства начиная с конца XIX в. и вплоть до наших дней не разглашаются. Но общие приемы составления композиции, рецептура, методы очистки и используемые слагаемые водки ни для кого не тайна.

Поговорим немного об используемом водочном сырье, к которому относятся зерно, вода, солод и дрожжи. Первый и

основной компонент водки – это зерно. До конца XIX в. использовалось только ржаное зерно, а в XX в. – пшеничное, но все-таки по-настоящему качественной водкой считается та, в основе которой – ржаное зерно. Иногда в качестве добавок используются овес, гречиха и ячмень.

Второй немаловажный компонент – вода, которая обязательно должна быть прозрачной, как слеза, мягкой, чистой и вкусной. Перед тем как воду использовать, ее нужно дополнительно очистить с помощью фильтров из песка, но ни в коем случае не дистиллировать и не кипятить.

Неприменно в водке должны присутствовать дрожжи и солод. Для этого солод проращивается особым способом, а чистые пивные дрожжи специально выращиваются именно для использования в приготовлении водки.

Соотношение основных и дополнительных компонентов в водке, в качестве которых могут быть различные растительные элементы – травы, почки, листья, а также пряности, менялось в зависимости от фантазии и наличия экспериментаторской жилки у ее непосредственного производителя, того специалиста, который сам занимается рецептурой и дегустацией спиртных напитков.

Методы очистки водки являются исключительно русскими и не перекликаются с европейскими, что связано с использованием несовершенных технических средств или их отсутствием у наших предков по сравнению с их европейскими современниками. В большинстве случаев в прошлых ве-

ках использовались механические и биологические способы очистки водки, без привлечения каких бы то ни было технических нововведений или устройств. К механическим способам относились отстаивание, выморозка (вынос на мороз), фильтрация, в которой использовались следующие материалы: войлок, сукно, песок или дробленый камень, льняное полотно, вата, бумага, древесный уголь.

Биологические способы очистки помогали при устранении посторонних запахов. К ним относятся вещества-коагулянты, которые при введении в спирт-сырец взаимодействуют с примесями и выводят их – это яйца, молоко или свежеспеченный черный хлеб. Немного позднее для этих целей стали применять золу и соду.

Добавление в водку для усиления аромата различных лесных трав и соков ягод привело к тому, что появилась новая разновидность русских крепких спиртных напитков – наливки и настойки.

Ну что ж, теперь подведем итоги. Итак, вы узнали, что водка – продукт, созданный исключительно руками и умом русского человека, на жизнь которого она оказывала, оказывает и будет оказывать огромное влияние. Водку можно смело назвать вечным напитком, к тому же она стала в какой-то мере историческим фактом, и отменить ее ну никак нельзя!

История водки неразрывно связана с историей России, и она является одним из оригинальных символов нашей страны. Кроме того, ни для кого не секрет, что водка стала чем-

то вроде оружия в руках водочного монополиста, которое очень сильно влияет на общественно-политическую и социально-экономическую сторону нашей жизни. Но давайте забудем о политике и экономике и будем получать наслаждение от вкусной и ароматной русской водки, знаменитой на весь мир, которая благодаря своей чистоте и «душевности» обладает и немалыми целительными свойствами. Так пейте на здоровье!

## **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 китайцы, которые делали его из фиников и пальмы. Потом рецепт спирта попал к арабам, а уже от них, в VII в. – 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 характерные запах и вкус, легко растворимая в воде в любых количествах. Спирт получают путем сбраживания суслу 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 выдержи-

ваются 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 др.

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), возбуждающие аппетит (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 по-

мощи 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°, наливок – 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, который не должен изменить свою характерную ярко-малиновую окраску в спиртосодержащей смеси на протяжении 20 мин.

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.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Бытовое, каждодневное употребление водки в целях получения удовольствия или забытья – это нездоровое явление, приносящее только вред. Степень вредности, полученная от употребления этого напитка, прямо пропорциональна количеству выпитого.

Пить нужно правильно, как говорится, «с толком, с чувством, с расстановкой». Можно добавить – и с закуской. Не зря девизом русских водочных кабаков были такие слова:

«Пей да закусывай!»

Культура питания и питья предполагает не полный отказ от алкогольных напитков как от разлагающих и вредоносных, а их грамотное, разумное потребление в целях сохранения здоровья – физического и духовного, устремления к высшим духовным ценностям и пропаганды здорового образа жизни.

Самое главное – это чувство меры, а также несомненное качество спиртного. Умеренность в сочетании с разумностью дает великолепный результат и приводит не только к физическому оздоровлению, но и способствует появлению радости и продолжительному сохранению положительных эмоций. В конечном счете именно они и являются необходимым условием обретения и сохранения здоровья.

При лечении водкой важно соблюдать осторожность. Постоянно прислушивайтесь к собственным внутренним ощущениям и старайтесь не превышать указанное количество целебной алкогольной дозы. Помните, что только точное ее соблюдение приведет к положительным результатам.

При употреблении в лечебных целях различных эссенций, настоек, экстрактов, наливок, водок не стоит забывать о противопоказаниях и правильности дозировки, иначе вы получите противоположный желаемому эффект.

# **ГЛАВА 2**

## **КРЕПКА, ЗАБОРИСТА И ЛЕЧЕБНА**

### **ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ВОДКОЙ**

Всем известно, что люди издавна использовали дары царства природы для лечения и предупреждения различных заболеваний. Существовало и сохранилось и по сей день множество рецептов различных лекарственных составов, включающих общий для всех компонент – водку.

Не будем перечислять, какими целебными свойствами обладает та или иная настойка: об этом – чуть ниже. Сейчас речь пойдет о тех заболеваниях, при лечении которых не рекомендуется пользоваться спиртовыми настойками.

В первую очередь следует отметить, что чрезмерное употребление настоек при любом заболевании может не только ухудшить ваше состояние, но и привести к такому тяжелому недугу, как алкоголизм. Известно, что алкоголь разрушающе действует на человека. За довольно короткое время при систематическом употреблении спиртных напитков развивается симптом болезненного пристрастия к нему. Это может выражаться в потере чувства меры и контроля над собой, на-

рушении функции внутренних органов и деятельности центральной и периферической нервной системы. Поэтому не злоупотребляйте подобными народными средствами.

При каких же недугах лучше вообще не использовать спиртовые настойки? На первый план выступают болезни сердечно-сосудистой системы в период обострения. Всем известно, что, попадая в организм, алкоголь сначала расширяет сосуды (по телу разливаются тепло), однако впоследствии они сужаются, поэтому спиртовые настойки противопоказаны как гипертоникам, так и гипотоникам.

Людам, имеющим заболевания пищеварительной системы, нужно крайне осторожно использовать средства, содержащие в своем составе водку, т. е. необходимо строго соблюдать указанные дозировки. Ни в коем случае не стоит пренебрегать консультациями специалиста.

Алкоголь существенно снижает кислотность желудочного сока или совсем ее нейтрализует, поэтому, если у вас уже есть гастрит с пониженной кислотностью, не усугубляйте ситуацию принятием спиртовых настоек.

Не рекомендуется принимать спиртовые настойки при язвенной болезни в стадии обострения. Водка раздражает слизистые желудка и кишечника, это может значительно усугубить ваше состояние, вызвать острую боль, замедлить выздоровление.

Если у вас наблюдаются заболевания печени, вам ни в коем случае нельзя использовать средства, приготовленные на

водке. Печень очень чувствительна к алкоголю, при его чрезмерном употреблении нередко и возникает такое тяжелое заболевание, как цирроз.

При некоторых инфекционных заболеваниях также не рекомендуется лечиться народными средствами, содержащими водку. К ним относится вирусный гепатит, который на первых стадиях развития можно принять за обычный грипп. Заболевание протекает остро: наблюдаются повышение температуры до 38–39°, озноб, боль в суставах и мышцах. Только с наступлением желтушного периода, когда меняют цвет слизистые оболочки ротоглотки, склеры, а затем и кожа, можно с уверенностью поставить диагноз.

# 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.