



Елена Маслякова

Твоя пивная

«Научная книга»

Маслякова Е.

Твоя пивная / Е. Маслякова — «Научная книга»,

Издание представляет собой уникальное собрание рецептов пива, по которым можно приготовить его в домашних условиях. В книге собраны как старинные, так и новейшие способы приготовления пива. Прочитав эту книгу, вы станете настоящими ценителями, познакомитесь с традициями питья. Кроме того, вы узнаете о том, какие блюда можно приготовить с использованием пива и с чем лучше всего употреблять этот замечательный напиток.

Содержание

Введение	5
Глава 1. История пива	6
Глава 2. Больше пива – хорошего и разного!	14
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пивная

Введение

Пиво – прекрасный напиток, с каждым днем приобретающий все большее количество поклонников. И это не удивительно, ведь на протяжении тысячелетий люди совершенствовали его вкусовые качества, открывая все новые и новые грани. В современном мире миллионы людей из всех некрепких алкогольных напитков отдают предпочтение именно пиву.

В настоящее время существует такое огромное количество сортов, что даже опытному ценителю пива с многолетним опытом порой бывает трудно решить проблему выбора и отдать предпочтение тому или иному сорту. Одна из задач данной книги и заключается в том, чтобы научить читателя разбираться в разнообразных сортах пива и не покупать «кота в мешке», а иметь четкое представление о том, каким вкусом и какими качествами будет обладать приобретенный напиток.

Практически каждому, кто считает себя современным и разносторонне развитым человеком, будет полезно узнать, откуда же произошел этот «божественный» напиток, сколько лет (или тысячелетий?) насчитывает его история, где и как пьют пиво.

Истинным же ценителям предлагается информация о технологии его промышленного производства и, что особенно интересно и полезно знать, о том, как приготовить пиво в домашних условиях, причем сделать это так, чтобы друзья, знакомые, а главное вы сами, были в восторге от полученного напитка.

Прочитав эту книгу, вы легко сможете стать «душой» любой компании, потому что в книге содержится огромное количество таинственных и захватывающих легенд, интригующих и смешных пивных историй, остроумных пословиц и поговорок, которыми можно развеселить и раззадорить даже самых серьезных людей.

Тот, кто стремится знать все об этикете и избежать различных курьезов, узнает много нового и интересного о пивном этикете, о том, из какой посуды лучше пить пиво и как это делать.

Книга будет полезна даже тем, кто вообще не любит пива и не понимает его вкуса. Ведь пиво можно использовать не только как легкий «хмельной» напиток, но и как изысканный кулинарный ингредиент, очищающее средство, компонент для приготовления питательных масок, бальзамов, лосьонов, лечебных ванн и даже средство для укладки волос.

Обратите особое внимание на мнение врачей и экспертов по поводу того, какое количество пива и в какое время суток лучше выпивать для того чтобы не испытать физического дискомфорта и душевного разочарования.

Любителям экстравагантных сочетаний, предпочитающим разнообразные коктейли, предлагаем целый раздел под названием «Алкогольные коктейли с использованием пива», который расскажет о том, что и как сочетать можно, а что не стоит смешивать ни в коем случае.

Как видите, книга изобилует полезной информацией, и мы надеемся, что советы и рекомендации, опубликованные в ней, вам очень пригодятся.

Глава 1. История пива

В наши дни одним из самых распространенных и популярных напитков является пиво. Но кто-нибудь задавался вопросом, кто и когда придумал этот удивительный золотистый напиток? Есть несколько интересных версий и фактов, говорящих о том, что пиво появилось несколько тысячелетий назад, и его с большой охотой пили как знатные люди, так и бедняки.

Чем глубже уходят исследователи в историю пивоварения, тем больше кажется, что пиво вообще никто не изобретал. Оно было всегда, от начала времен. Есть, правда, одна наиболее древняя версия. Говорят, некое зелье, в котором плавали ячменные зерна, охотно пили древние скифы. И обладало это зелье чудесным свойством не только утолять жажду, но и снимать усталость, даря радость и веселье.

На самом же деле пиво, скорее всего, ровесник цивилизации. Этот напиток воспевался еще в третьем тысячелетии до н. э. в шумерском эпосе о Гильгамеше. О пиве сообщают египетские папирусы и глиняные таблички, найденные в междуречье Тигра и Евфрата. На них изображены два человека в процессе работы у пивоваренного котла. У шумеров была даже поговорка: «Не знать пива – не знать радости».

Редкая находка ожидала археологов и на одном из островов архипелага Новые Гебриды. В глиняном сосуде, возраст которого около 4 тысяч лет, оказалась хорошо сохранившаяся жидкость. Лабораторные анализы показали, что она представляет собой нечто подобное пиву, приготовленное из ячменя, овса, меда и папоротника.

Известный немецкий археолог Е. Хубер писал в своей «Истории Месопотамии»: «Я нашел убедительную клинопись в храмовом инвентаре. Там содержались прелюбопытные рецепты приготовления шумерского пива». Хуберу удалось установить не менее 15 сортов пива. Он мог составить из разрозненных изображений 23 сцены, довольно полно показывающие процесс приготовления этого напитка.

При раскопках в Шеих-Абд-ель-Кварне археологи нашли мумию, хранившуюся около трех тысяч лет. На ее шее находился венок из проросших ячменных зерен. Во времена Страбона пиво было известно и в Александрии. Согласно одной надписи, на папирусе, во время торжественных празднований в честь богов пиво смешивали с вином и медом. Этот напиток хорошо знали и в Карфагене.

Из жизни великих

Пиво, один из древнейших напитков человечества, кроме многих полезных качеств обладает еще и антисептическими свойствами. Это обнаружил немецкий микробиолог, лауреат Нобелевской премии Роберт Кох. Великий исследователь доказал, что бактерии гибнут в пиве за несколько часов. Чешские профессора, коллеги Коха, Глава и Томаер, вообще видели в пиве лекарство от холеры. Неспроста опустошительные эпидемии холеры в Европе почти не затрагивали средневековых пивоваров.

В древности процесс пивоварения был примерно таким же, как в наши дни. Из солода вырабатывался пивной хлеб, баппир, который потом крошили, опускали в бочку, заливали водой и квасили. Пили через специальные тростниковые трубочки. Древние народы, населявшие Месопотамию, знали более 70 сортов пива, которые имели свои названия в зависимости от вкуса, запаха и цвета. Было даже сладкое пиво, которое очень любили женщины.

Но наиболее распространенным в Месопотамии было темное пиво, довольно густое, с осадком и с освежающим кисловатым вкусом. У шумеров даже существовала покровительница пивоварения царица Нинкаси, что в переводе означает: «Та, которая так щедро напоила меня».

Ей посвящали гимны, поэмы, оды. В честь нее устраивали праздники и каждый год люди обязательно подносили ей дары.

Пиво всегда считалось весьма демократичным напитком, ведь наслаждаться им могли позволить себе не только представители знати, но и простолюдины. Ну а сами пивовары всегда были весьма уважаемыми людьми и обладали многими свободами. Так, например шумеры своих пивоваров даже освобождали от военной службы.

Легенды о пиве

Существует легенда, в которой рассказывается о том, как молодая служанка с помощью пива спасла от смерти своего хозяина. А произошло это следующим образом: одна молодая девушка пошла на рынок за покупками и нечаянно услышала разговор двух незнакомых ей людей. Голоса слышались из-за ширмы, прикрывающей одну лавку. Речь шла о том, что вечером они пойдут в дом к какому-то человеку и убьют его.

Девушка не придавала этому никакого значения и поспешила домой. Вечером к ее хозяину пришли незнакомые гости и дворянин приказал своей служанке накрыть стол и подать самого лучшего пива. Служанка услышала часть их беседы и узнала голоса бандитов. Она поняла, что речь на рынке шла о ее хозяине. Девушка написала записку, положила ее в кружку пива и поставила ее перед хозяином. Так она спасла жизнь своему хозяину.

В Вавилоне правила приготовления и продажи пива были указаны в знаменитом своде законов царя Хаммураппи (1790—1750 гг. до н. э.). Судебник Хаммураппи предусматривал суровые наказания пивоварам, которые разбавляли пиво водой. Виновным предоставлялось право выбора: либо быть утопленным в бочке с испорченным пивом, либо пить его, пока не упадешь замертво. Особенно строго каралась спекуляция. Например, если пивоварка нарушала установленную цену пива, то ее штрафовали, а если она сильно провинилась, то ее могли заживо закопать в землю (в Вавилоне пиво варили только женщины).

У историков до сегодняшнего дня сохранились записи, которые подтверждают тот факт, что в Вавилоне прославилась некая Кубаба, которая построила город Киш, где якобы вдоволь варили пива. Задумчиво же пел о горьковатом напитке и слагал стихи неизвестный поэт эпохи царя Шу-Суэна: «Пусть станет око бочки нашим оком, пусть станет сердце бочки нашим сердцем!». Пивовары же поклонялись своему богу Ану, а молитвы возносили к высшему покровителю Марцуку.

В Древнем Египте также знали немало сортов пива. Египтяне по этому поводу даже придумали выражение «пиво – жидкий хлеб». Но этот напиток в основном пили бедняки и средние слои населения. Пиво, хлеб и лук – вот основная еда древних египтян. А дневная норма строителя пирамид составляла три буханки хлеба, три чана пива и три пучка зелени. Древние египтяне полагали, что навыки пивоварения людям передал бог Осирис, научив смертных также земледелию, врачеванию и строительству.

Но на чрезмерное употребление пива уже тогда смотрели неодобрительно. В одном из свитков папируса, дошедших до наших дней, отец упрекал сына за то, что тот слишком часто посещал заведение, где пьют «гаг» – один из сортов пива. Не случайно на каменных плитах были высечены наставления: «Не погуби себя, когда сидишь в пивной, и не теряй разума своего!» В результате раскопок в древнейшей столице Египта археологи не раз обнаруживали остатки пивоварен, глиняных сосудов, в которых варили этот удивительный напиток.

Верившие в загробную жизнь египтяне готовили для умерших все необходимое. Без пива они не представляли себя ни на том, ни на этом свете, считая этот напиток священным. Поэтому в гробницах устанавливали сосуды с золотистым напитком и деревянные раскрашен-

ные фигурки пивоваров, а стены усыпальниц были украшены картинами, изображающими процесс пивоварения.

Народы Древнего Египта не были единственными, кто умел варить пиво, они передавали свое искусство пивоварения и другим людям. От египтян пиво пришло в Эфиопию, в Грецию, в Персию, на Кавказ. Древнегреческие поэты и писатели также упоминали о «ячменном вине». Так, например, древнегреческий историк Ксенофонт (430—125 гг. до н. э.) писал в своем труде «Анабасис»: «Там хранилось ячменное вино в огромных карасах-кувшинах. В уровень с краями сосуда там плавал ячмень, и в него был воткнут тростник больших и малых размеров. Кто хотел пить, тот должен был взять этот тростник в рот и тянуть через него вино. Напиток был очень терпкий и приятный на вкус».

Готовили ячменный напиток и в Урартском царстве, существовавшем в IX—VII вв. до н. э. на территории современной Армении.

В Риме пиво употребляли по праздникам в честь богини плодородия Цереры. Отсюда название пива – Церес. А фракийцы пили светлое ячменное пиво, как народное питье, о чем говорится в Библии. К I в. н. э. в Европе уже изобрели 195 сортов ячменного напитка. Существует версия, что добавлять хмель в пиво стали восточные финны и татарские племена, а до этого применяли разные травы и пряности.

В VII в. н. э. хмель в пиво стали добавлять в Нидерландах и в Северной Франции. В IX в. при Людовике Благочестивом славилось пиво монашеских орденов св. Бенедиктинца и св. Августина. А в X в. один из городов получил от Генриха Первого герб с веткой хмеля. Крепкое же пиво варилось только для монастырской знати, а для братии готовили послабее.

Пиво было традиционным напитком и у кельтов. Они готовили его из пшеницы и меда. Оно было не столько напитком, сколько едой. Популярность еды-напитка была велика, об этом говорит описание личных качеств одного из великих мудрецов. Помимо его знаний и мудрости приводились сведения и о том, сколько пива он мог выпить.

Германцы развивали пивоварение наряду с земледелием. А во Фландрии сохранилась легенда о короле Гамбринусе – его пивовары считали своим покровителем. По легенде, сказочный король Гамбринус является изобретателем пива.

Из жизни великих

Великий немецкий целитель XVI века Парацельс, естествоиспытатель и химик, внесший неограниченный вклад в развитие медицины, опытным путем открыл замечательные качества пива. Экспериментируя, он создавал сорта пива, настоянные на травах, и исследовал их действие на человеческий организм при различных заболеваниях. Парацельс лечил болезни печени папоротниковым пивом, а заболевания верхних дыхательных путей – пивом из шалфея.

С XIV в., особенно в Таллинне, пивоварение приобретает все больший размах. Магистрат города издает распоряжение – для продажи варить пиво только профессиональным пивоварам. А в дополнение к зарплате строителей ежедневно выдавать этот напиток.

В Эстонии с давних времен использовались деревянные пивные кружки и ковши. Но предпочтение все же отдавалось изделиям из можжевельника и ели. Кружка и ручка вырезались из березы, а стягивались прутьями черемухи. В Риге папа Сикст VI предоставил право взимать пошлину с пива, а собранные деньги обращать на пользу города.

В 1562 г. развернулось пивоварение и в Пярну. В инвентаризационную книгу орденского замка были вписаны три пивоваренных котла. В следующем же году была сделана запись о фогтском и прислугском пиве, первое из которых было крепким, а второе – слабым.

В Америке пиво знали задолго до Колумба. Индейцы потчевали его маисовым напитком, напоминавшим по вкусу горьковатое темное пиво.

В Лондоне по сей день находится древнейший и единственный в своем роде пивной памятник – камень с выбитым на нем рецептом приготовления золотистого напитка для английской королевы. Каждый год к нему съезжались все пивовары страны. Они обменивались своими рецептами, опытом и дегустировали все новые и новые сорта.

Пивные истории

Жизнь начинается за порогом реальности. Когда ты пьешь пиво, этого порога ты достигаешь и пересекаешь постепенно, иногда не замечая того важного момента, когда ты уже готов к полету, но еще не стал свободен. Это состояние невесомости, полуреальности, полумечты. Такого состояния умеют достигать йоги. Простые же люди об этом только мечтают. Мечтали... Давно. Когда пива еще не было.

И люди искали способ изготовления волшебного зелья, которое поможет обрести долгожданную свободу. Оно должно было быть приятно на вкус, на вид, а главное – оно должно давать свободу. Его искали как панацею, как философский камень. На это ушли сотни лет и миллионы жизней. Соединяли несоединимое, варили то, что в принципе варить не нужно, добавляли необычное, невкусное и просто несъедобное. И не нашли.

Отчаяние приходит непрощеным, даже чаще, чем нужно. У одного человека, который со своими друзьями искал волшебство свободы, умер отец. В отчаянии юноша решил бросить свое дело и в память об отце продолжить его начинание. Отец варил горьковатый прозрачный напиток темно-желтого цвета, который охотно покупали и пили соседи. Так он зарабатывал себе на жизнь. Так решил зарабатывать на жизнь и сын.

Но настоящие друзья в беде не бросают. И однажды все собрались снова. Они уселись вокруг стола, хозяин принес большие кружки, покрытые сверху белой пушистой пеной и предложил попробовать напиток отца. Мужчины пили, вспоминали и рассказывали разные истории: смешные и грустные, о себе и о друзьях, и просто о знакомых людях, хозяин рассказывал об отце и приносил все новые и новые кружки с напитком.

Уже светало за окном. Легкий туман кружил головы друзей. А на душе у каждого было легко, хорошо и загадочно. Мысль пришла в головы всем одновременно. Вопрос прозвучал как взрыв: «Что же мы искали?» Оставалось только дать напитку название. Друзья сложили первые буквы своих имен – получилось слово «ПИВО». Название всем понравилось, и друзья с рецептом пива разъехались в разные стороны, чтобы дать свободу всем, кто ее ищет.

Благородные страницы в истории пива, повествующие о разного рода пожертвованиях, писались и прежде. Издавна существовал обычай угощать народ пивом на Рождество. В Йинджихувом Градце с XV в. княжеский замок раздавал на Пасху пиво, медовую кашу, хлеб и по полдинара. Таких даров готовилось на 5 тысяч человек. Позднее сладкую кашу заменил пивной суп с пряностями, заправленный медом и маковым маслом.

Князь Бретислав в XI в. ввел закон, по которому пьяниц и ярых любителей пива сажали в тюрьму и штрафовали. Ян Жижка приравнивал пьяниц к лгунам, вора, грабителям, развратникам и прелюбодеям. Хотя он от этого напитка вовсе не отказывался, признавая, что он поднимает воинский дух. Пиво всегда было главным напитком солдата. В захваченных городах войско опустошало все пивные запасы. Без обильной раздачи дармового пива не обходилась вербовка рекрутов. Когда молодой парень приходил в себя, отпечаток его пальца в знак «согласия» уже красовался на документе, а самого новобранца везли в полк.

По старочешским обычаям пиво пили «по половинке» и «по порядку». «По половинке» означало, что первый пил полкружки, второй допивал. Потом поступали наоборот. «По порядку» значило на общий счет, а потом скидывались. Был способ, когда начинали с малых кувшинчиков, переходя к более вместительным. Иногда бросали кость, она и решала, в какой очередности и сколько пить.

«Проба на ноготь» состояла в том, что выпивали жбан до дна, а последнюю каплю выливали на ноготь и слизывали. Если хозяин корчмы верил гостю, оставшемуся без денег, то мог налить ему в долг, но делал зарубку. Это называлось «пить на топор». Студенты пили, стоя на стуле, на столе, сидя и лежа на полу, через руку, через ногу, не держа кружку рукой.

Когда был введен григорианский календарь (1584 год), народ, особенно деревенский, не мог взять в толк, куда делись десять дней, прожитых без пива, и кинулся наверстывать упущенное. А из-за любви к чешскому пиву пострадал великий датский астроном Тихо Браге, служивший в конце жизни при дворе короля Рудольфа Второго в Праге. Спор с земляком под пенистую кружку закончился дуэлью, стоившей астроному уха и носа.

Именно в чехах пиво нашло самых преданных поклонников. Чехи всегда предпочитали пиво вину и слагали ему гимны. Сын трактирщика в шутовском эссе «Почему пивная пена белая?» по красочности языка мог бы посоперничать с поэтами Востока: «Кто не оценит этот восторженный взгляд на запотевшую кружку с прозрачным, как хрусталь, напитком?! Какое зрелище представляет собою это золото пенящегося нектара, это воздушное облако, нежное, как легкие кружева! Пиво – это свадьба хмеля с солодом, а тихоня-пена – их прекрасная подружка в белом одеянии...»

В Чехии пиво, можно сказать, является обязательным компонентом жизненного пространства. В Чехии около семидесяти пивных заводов, не считая десятков маленьких, «семейных» пивоварен. Лейблы пива можно увидеть повсюду: на футболках, на кепках, на шортах, на стаканах, бокалах, кубках, на ручках, карандашах, открытках, на брелоках, на вымпелах, тентах – на всем, что может попасть в поле зрения.

Пиву посвящают праздники, конкурсы и музейные экспозиции. Когда южно-чешский музей в Будеевицах открыл выставку с решительным названием «Айда в трактир!», или Пивоварение и трактиры на протяжении веков», от гостей не было отбоя. У входа молодой человек наливал каждому посетителю бокал страконицкого «Нектара». Устроители выставки считали, что зрительные и умственные впечатления при этом становятся богаче, когда подкрепляются пивом.

С кружкой золотистого напитка в руке зрители переходили от витрины к витрине, погружаясь в мир пивных кружек, бутылок, трактирных вывесок, старинных меню, деревянных бочек, этикеток, картонок под пивные бокалы. Но главным героем экспозиции все же оставалось пиво, его история, производство и ассортимент.

Южно-чешское пиво славилось всегда. Перед Первой мировой войной немецкие океанские пароходы «Кайзер Вильгельм II» и «Кайзер Вильгельм Великий» возили его в Австралию и Восточную Азию.

Хмель, выращиваемый в Чехии, считается уникальным. Особые климатические условия и почвы, благоприятные для его роста, совместились в районе Жатец близ Праги, который уже семьсот лет поставляет свою продукцию всем отечественным пивоварам. По производству хмеля Чехия занимает третье место в мире после Германии и США. А в Жатце в первые выходные сентября устраивают Праздники хмеля.

Больше же всего полицейских на улицах можно было увидеть не Первого мая и не на другие праздники, а накануне повышения цен на пиво в 1984-м. Чехи пили до отпада. Печальный факт подорожания пива вылился в настоящий праздник.

Католическая церковь благословила пиво как природный дар, приносящее телесное здорье и охрану душе, но только при умеренном потреблении. Поначалу его имели право

варить только монастыри и королевские города. При монастырях же чаще всего открывались корчмы. Рыцари и феодалы, наслаждавшиеся вином, сначала относились к пиву как к «низкому» напитку, производство и продажа которого оскорбляла их герб и репутацию рода. Но когда они поняли, сколько смогут заработать, от их заносчивости не осталось и следа.

Первое упоминание о пиве у славян относится к 448 году, но особенно широко распространилось пивоварение в IX веке в Новгородских землях Руси. Название «пиво» произошло от слова «пить». Легкое же пиво называли полпивом, а уже затем появилось и слово «брага», обозначавшее домашнее пиво.

Брага использовалась с добавлением различных ароматизаторов, среди которого долгое время не было хмеля. Различали же простую, малиновую, сладкую, медовую, густую, пшеничную, овсяную брагу – и все это считалось разными напитками. Вопреки распространенному мнению, хмель не усиливала опьяняющие качества пива, придавала ему всего лишь приятный вкус и аромат, а также способствовала сохранности этого напитка.

Восточные славяне и другие народы первоначально пиво варили из проса. Итальянский путешественник XV века так писал о Московском государстве: «Там нет винограда, но они варят пиво из меда, другие готовят брагу из проса. И в то, и в другое добавляют цветки хмеля, которое создают брожение. В итоге получается напиток, опьяняющий как вино». У тюркских же народов такой напиток назывался «буза». Пиво, так же как и мед, было неизменным напитком как на княжеских пирах, так и в дни деревенских праздников.

В рамках одного цвета возможны совершенно неожиданные варианты. Бывает пиво верхнего и нижнего брожения. «Верхнее» пиво – это в первую очередь знаменитый английский портер. Сорт, который англичане предпочитают всем другим. Вот это как раз и есть самое почти черное, сильно охмеленное, сладковатое пиво с весьма специфическим ароматом (только не путать с другими темными сортами).

Секрет портера в том, что, попробовав его три-четыре раза, привыкаешь к нему настолько, что с трудом возвращаешься к обычным сортам. А наиболее популярные марки портера – это «Гиннес» и «Басе». Светлое «верхнее» английское пиво – эль, в приготовлении которого используют сахар и рис. Получается горький, суховатый напиток. Идеальная порция эля – это пинта (0,568 литра). Абсолютно идеальным сортом «верхнего» пива считается брюссельский «Ламбик» – с большим количеством хмеля и спирта (что, кстати, на этикетке не указано).

Самым популярным как было, так и остается пиво светлое «низовое», «Пльзенское» – поскольку первоначально было создано на пльзенском пивоваренном заводе, а потом с большим или меньшим успехом стало дублироваться повсеместно, сильно потеснив другие сорта. Ныне пльзенское пиво (настоящее, завода «Праздрой») считается эталонным в отношении вкуса. Это горьковатый, золотистый напиток, оттененный белоснежной пеной.

Очень приятное пиво подобного рода делают в Мюнхене – одном из крупнейших пивоваренных центров мира. А самой популярной пивной считается пивная Хоффбраухфуз. Помимо пива, там достаточно всевозможных пивосопутствующих вещей, вплоть до баварских кожаных порток с подтяжками, которые носили пивовары. Знаменито и «низовое» темное баварское пиво, сделанное в Мюнхене, крепкое и сладковатое, но не имеющее портерного привкуса.

Легенды о пиве

Эта история произошла очень давно, когда пивоваренное дело было в самом расцвете. В Германии жили самые настоящие ценители пива, особо ценящие возможностью скоротать время за кружкой пенного напитка. Однажды известный немецкий полководец остановился в обыкновенной деревушке на ночлег. Хозяева дома по старому обычаю решили угостить важного гостя напитком одного местного пивовара, который славился качеством своего пива.

Гость, сделав пробный глоток пива, обнаружил, что оно было разбавлено водой. Полководец со страшным негодованием потребовал справедливого суда и наказания для старого пивовара. Никакие уговоры и просьбы сжалиться над несчастным не действовали на оскорбленного гостя. И местным жителям пришлось смириться с его приговором. Военный был настолько важной персоной, что местное население боялось воспротивиться его решению.

Полководец силой заставил пивовара выпить большую трехведерную бочку пива, смешанного с водой, что привело к смерти виновника. Такое наказание просуществовало в Германии некоторое время, после чего было отменено.

Первым раритетом считается дортмундское – с очень характерным среднегорьким вкусом. Помимо темного и светлого пива, оно бывает слабым (до 5 градусов), средним (до 12 градусов) и крепким (14 градусов).

Когда-то в руках мастера и мастерицы (в старые времена пиво нередко варили женщины) не было даже термометра. Но и сегодня, когда производство автоматизировано, есть такая стадия, где человека не заменит ни один прибор: дегустация.

Раньше каждые три года специалисты обязаны были сдавать экзамены. Только выдержавшие этот экзамен допускались к пивоварению. А задания были примерно те же, что и сегодня. Испытуемый получал склянку воды с разной степенью горечи. Он должен был отличить, к примеру, десятую степень от двенадцатой. Если выдерживал испытание на горькое, то держал на сладкое, потом на соленое, а затем на обоняние – насколько способен ощущать характер и интенсивность запахов. И только после этого проводились всевозможные эксперименты с пивом.

За качеством следили всегда. Только методы проверки менялись. Существовал даже такой способ, что-то вроде «народного контроля». Староста, городской писарь и специально назначенный чиновник приходили в пивоварню в штанах из оленьей замши и садились на дубовую лавку, основательно политую пивом. Целый час сидели и пили, потом одновременно вставали. Если лавка поднималась вместе с ними, претензий к пиву не было. В противном случае пивовару грозил штраф.

В 1516 году в Германии был принят закон о чистоте пива. Его следовало варить только из солода, хмеля и воды. А требования к качеству воды предъявляли особенно строгие. Она должна была быть вкусной и экологически чистой. Пиво же, соответствующее этим нормам, в странах Европы считалось классическим. Но в XX веке многие пивовары пустились во всевозможные опыты и эксперименты. Хмель и вода по-прежнему входили в состав пива, но вместо солода иногда добавляли непроросшие пшеницу и ячмень, примешивали рис и ароматизаторы – так постепенно стали появляться различные фруктовые сорта пива.

В России первое официальное упоминание о пиве встречается лишь в летописях XIV века. А после окончательной победы над татарами Великий князь Иван Третий запрещает кому бы то ни было готовить пиво, присвоив это право государству.

Только через 200 лет разрешено было вновь варить пиво частным образом и зарабатывать на этом деньги.

При отце Петра Первого, царе Алексее Михайловиче, пиво варилось в кремлевском Сытном дворе. Он получил свое название от слова «сыта», то есть вода, насыщенная медом. Двор же занимал более 30 погребков и ледников, где, кроме меда и кваса, хранилось пиво – «малиновое», «мартовское», «поддельное», «приказное», то есть сваренное по особому приказу.

В 1703 году одновременно со строительством Петербурга начинает развиваться и пивоварение, столь необходимое для армии, флота и царского двора. Петр Первый при этом учитывал опыт Голландии. Наиболее же крупные пивоварни сосредоточивались на правом берегу Невы, у ответвления Малой Невки.

Во второй половине XVIII века наряду с модой на все английское становится популярным и пиво на «английский манер». Им запасались в апреле и в октябре на полгода, а продавали только бочками. Позже русские пивовары начали ставить его ведрами в кабаки.

Ежегодно в конце XVIII века в Россию привозилось импортное английское пиво на сумму от 212 000 до 312 000 рублей. Петербургское пивоварение не всегда удовлетворяло столичные вкусы и пристрастия. В большом количестве в Санкт-Петербург помимо английского пива поступало и шведское, датское, немецкое, гданьское. Привозное пиво стоило достаточно дорого – от 15 до 30 копеек за бутылку.

До 1917 года Петербург фактически считался пивной столицей России. Здесь располагались крупнейшие пивоваренные заводы России, такие как «Калинкин», «Бавария», «Вена» и др. Особенно бурно пивоварение развивалось в начале XX века. Но после начала Первой мировой войны многие заводы вынуждены были приостановить свою деятельность из-за введения «сухого» закона, а большинство пивоваренных предприятий вовсе прекратили существование.

В России ежегодно устраивали пивные выставки. На суд всех любителей этого напитка выставлялись последние достижения и все алкогольные новинки. Признанное пиво, также как и его изготовителя, удостоивали награды. Для получения медали надо было приложить немало усилий. Впоследствии пивовары и любители пива не могли представить свою жизнь без пивных смотров и фестивалей. Их местом проведения стали Петербург и Сочи. В Москве же пиво начали варить на Бадаевском заводе и делают это второе столетие.

Глава 2. Больше пива – хорошего и разного!

Человечество знакомо с пивом с незапамятных времен. И, надо сказать, далекие предки обладали хорошей фантазией и отменным вкусом. Они варили пиво самых разных сортов, весьма успешно совершенствуя технологию изготовления этого чудесного напитка. Современные пивовары не только переняли древние рецепты, но и весьма существенно их усовершенствовали. Современные сорта пива отвечают самым взыскательным вкусам.

Разные сорта пива отличаются друг от друга вкусом, ароматом, цветом, а также содержанием спирта. На эти факторы существенным образом влияет состав пива. Если в древности пивовары использовали в основном хмель, солод и воду, то потом в некоторых случаях вместо солода стали применять различные сорта пшеницы, непроросший ячмень, рис, фруктовые добавки и некоторые другие вещества, оказывающие непосредственное влияние на вкусовые качества напитка.

Однако существует так называемое классическое пиво. Для его изготовления практически не используются различные вкусовые добавки, основными компонентами являются солод, вода, хмель, ячмень. Вкус напитка знаком каждому человеку именно потому, что его пьют во всем мире. Разумеется, названия пива меняются в зависимости от страны-изготовителя и потребителя, на которых рассчитан данный продукт. Еще несколько лет назад в России были популярно «Жигулевское», «Московское», «Ленинградское» пиво. Прошло совсем немного времени, и на смену пришли «Балтика», «Красный Восток», «Янтарное», «Арсенальное», а также много-много других сортов.

Пивные советы

Людам, страдающим язвенной болезнью, врачи советуют употреблять безалкогольное пиво. Поскольку в этом напитке не содержится алкоголя, он не оказывает отрицательного воздействия на слизистые оболочки желудка и кишечника и в то же время обладает тем же замечательным вкусом, что и обыкновенное пиво.

Впрочем, название пива – это всего лишь некоторая условность, не позволяющая сразу судить о вкусовых качествах этого напитка. Гораздо важнее выяснить состав, а также понаблюдать – светлый или темный напиток находится в бутылке. Уже очень давно пиво подразделяется по цвету, различают светлые сорта пива и темные. Разумеется, каждый любитель пива может часами высказываться в защиту тех видов и сортов, которые наиболее близки и приятны именно ему. Но существуют некоторые особенности, которые были бы интересны практически каждому независимо от его личных пристрастий.

В данной связи нелишним будет вспомнить национальные английские традиции – там темное и светлое пиво употребляют не только в зависимости от личных вкусов, но и от погодных условий. Темное пиво там традиционно считается более крепким, и его пьют в дождливую, промозглую и холодную погоду. Оно как бы согревает изнутри, поскольку содержит больше спирта, чем светлое.

Зато в теплый летний день англичане предпочитают светлое пиво. Оно легкое, замечательно утоляет жажду и способствует улучшению настроения. Впрочем, на настроение влияют практически все сорта пива. И все они одинаково способствуют обретению позитивного настроения.

В светлых сортах пива отчетливо чувствуется вкус хмеля, а в темном пиве ощущается солодовый привкус. Иногда темное или светлое пиво характеризуется ярко выраженным сладковатым привкусом. В качестве примера можно назвать очень популярное пиво под названием

«Медовое». Технология его изготовления включает в себя использование меда, который и придает пиву как крепость, так и насыщенный вкус.

Современные изготовители пива предоставляют потребителю широкий выбор как крепких, так и легких сортов этого напитка. Вообще, каждая марка пива подразделяется на три вида – крепкое, легкое пиво и классическое. Крепкое пиво содержит большее количество спирта и тем самым является наиболее сильным по воздействию на человеческий организм. Такое пиво может использоваться как в будни, так и в праздники, ведь по своим «увеселительным» качествам оно ничем не отличается от напитков, традиционно считающихся благородными, например вино или коньяк. Разумеется, крепость коньяка намного выше крепости пива, но и на общий настрой пиво действует более легко, ненавязчиво, да и похмелья от него практически не бывает.

Впрочем, из любого правила есть исключения. Например, неумеренное употребление пива способно в буквальном смысле «сбить человека с ног» – спирт, содержащийся в пиве, делает свое дело и затуманит разум человека. А наутро любитель пива будет мучиться от сильной головной боли – избыток хмеля, ячменя, солода и других добавок не проходит даром и негативно действует как на нервную систему, так и на общее состояние организма.

Темные и светлые сорта пива – общепринятое разделение этого напитка на две группы. Изначально цвет пива зависит от компонентов, входящих в его состав. Именно поэтому темное пиво является более насыщенным, ведь для его изготовления помимо традиционных веществ используются различные добавки, придающие крепость, вкус и цвет.

Пивные советы

Безалкогольное пиво хорошо использовать в качестве бальзамо-ополаскивателя для волос, так как оно не содержит спирта и не сушит волосы. Для жирных волос можно использовать крепкое пиво, что уменьшит их жирность. Для того чтобы волосы были более мягкими и пышными, можно добавить в пиво щепотку лимонной кислоты.

Нельзя забывать о такой разновидности пива, как безалкогольное. Оно на вкус очень напоминает обычное, традиционное пиво, приготовленное по старинным рецептам. Но, разумеется, существует одно немаловажное отличие – безалкогольное пиво совершенно не содержит спирта. Такое пиво вполне годится для детей, подростков, женщин, ожидающих прибавления в семействе, водителей, а также для тех людей, кто предпочитает вести здоровый образ жизни и не злоупотреблять алкоголем. Безалкогольное пиво на вкус такое же терпкое, иногда – сладковатое. Оно слегка горчит, но при этом прекрасно утоляет жажду. Самое же главное его преимущество – оно не вызывает опьянения у человека, так что может употребляться в любой ситуации. Безалкогольное пиво – прекрасный антидепрессант. Компоненты, входящие в его состав, благотворно влияют на нервную систему, способствуют обретению положительного настроения и даже избавлению от неврозов.

Впрочем, некоторые любители традиционного хмельного пива отрицательно относятся к его безалкогольной разновидности. По их мнению, такие вариации совершенно не соответствуют истинным запросам любителей пива, а значит, нет никакого смысла использовать подобные напитки. Однако столь категоричное мнение далеко не всегда может считаться оправданным, ведь каждый потребитель имеет право выбирать наиболее подходящий для себя напиток.

Легенды о пиве

В Лондоне проживал один состоятельный человек, торговавший пивом. Дело его процветало, принося хороший доход. И это при том, что пивом увлекались в большинстве своем люди, не принадлежащие к элите города.

Однажды ночью в заведение этого торговца зашли двое богато одетых мужчин, явно принадлежащих к высшему обществу. Подошедшей к ним служанке они заказали выпивку на определенную сумму денег. Но хозяин, увидевший в этом шанс расширить сферу деятельности, лично принес посетителям пиво, высшего сорта. Удивленные подобным поведением, гости тем не менее выпили предложенное пиво, и каково же было их удивление, когда они его распробовали! Отличный вкус этого напитка моментально покори́л их сердца. На радостях незнакомцы попросили принести другие сорта пива. Попробовав четыре сорта, каждый из них договорился с торговцем о поставке в их погреба пива.

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.