



**Здоровый Образ Жизни**

**и долголетие**

# Русская ВОДКА

**В ИЗЛЕЧЕНИИ  
распространенных  
БОЛЕЗНЕЙ**



**рипор классик**

**Кристина Александровна Ляхова**  
**Русская водка в излечении**  
**распространенных болезней**  
Серия «Здоровый образ  
жизни и долголетие»

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=441825](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=441825)*

*Русская водка в излечении распространенных болезней / Кристина*

*Александровна Ляхова: РИПОЛ классик; Москва; 2006*

*ISBN 5-7905-4807-5*

### **Аннотация**

Книга рассказывает о том, при каких заболеваниях рекомендуется принимать лечебные средства на основе водки. Приводятся сведения о том, какие правила нужно соблюдать при приеме этого одного из самых известных алкогольных напитков России, чтобы он принес пользу, а не вред.

# Содержание

Введение	4
1	6
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# **Кристина Александровна Ляхова Русская водка в излечении распространенных болезней**

## **Введение**

Водка – один из самых популярных алкогольных напитков в России. Ее употребляют уже несколько столетий. Высокие качества русской водки сделали ее очень популярной далеко за пределами России, во многих странах мира. Ее не только пьют в чистом виде, но и используют для приготовления коктейлей, а также в рецептах различных блюд, в основном мясных, и изделий из теста. Кофеманы добавляют небольшое количество водки в кофе.

Однако водка используется не только в кулинарии, но и в медицине. Многие знают, что водку используют для компрессов или делают с ней примочки при кожных заболеваниях. Кроме того, на водке готовят настойки, такое лечебное средство можно использовать и для внутреннего употребле-

ния. Также можно пить водку в чистом виде.

Главное при лечении русской водкой – строго соблюдать рекомендации, ведь неумеренное употребление этого напитка нередко приводит к развитию алкоголизма. И тогда придется лечиться уже от этой болезни, полностью воздерживаясь не только от водки, но и от других напитков, и даже лекарств, содержащих спирт.

Поэтому стоит еще раз повторить: при лечении русской водкой строго следуйте рекомендациям и учитывайте противопоказания. При некоторых заболеваниях водку употреблять категорически запрещается, она принесет не пользу, а вред.

# 1

## Что такое водка

В мире существует немало оригинальных и качественных напитков, производимых лишь в определенной местности, например французское шампанское, шотландское виски, чешское пиво. Понятно, что шампанское может производиться не только во Франции, в провинции Шампань, но и в любом другом уголке мира, но французы настаивают, что только их напиток можно назвать настоящим шампанским. То же можно сказать и про русскую водку. Считается, что настоящая водка – обязательно русская, и производиться может только в России.

Однако во второй половине XX века неожиданно возник конфликт из-за авторства на водку: государство ПНР заявило, что напиток под названием «водка» был изобретен и впервые начал производиться не в России, а на территории бывших Королевства Польского, Великого Герцогства Литовского и Речи Посполитой, а в Российскую империю был завезен позднее. Якобы на этом основании лишь Польская Народная Республика имеет право рекламировать и продавать водку на мировом рынке. При этом Советский Союз даже лишался права именовать напитки, экспортируемые на мировой рынок, водкой, и производители должны были при-

думывать для них другое название.

Для СССР поначалу такой поворот событий выглядел как шутка, так как ни у правительства, ни у отечественных производителей не вызывал сомнения тот факт, что водка была изобретена именно в России. Однако конфликт получил развитие. В результате было принято решение, что ПНР и СССР должны предоставить дату изобретения водки и подтвердить это документально. В СССР такое исследование провел кандидат исторических наук Вильям Васильевич Похлебкин, известный многим как автор исторических и кулинарных книг. Результатом его исследования стала книга «История водки», в которой ему удалось доказать, что русский напиток был изобретен раньше польского аналога почти на 100 лет.

Благодаря этому исследованию в 1982 году решением Международного арбитражного суда было подтверждено право СССР использовать на мировом рынке в качестве рекламы лозунг «Только водка из России – настоящая русская водка!».

## **История водки**

Многие согласятся с тем, что водка – уникальный напиток, не имеющий аналогов в мире. Однако, в чем его уникальность, знают далеко не все. Похлебкин, изучив историю водки, писал: «Как ни парадоксально звучит, русская водка

– напиток людей трезвых и желающих оставаться трезвыми. И если для пьяницы все равно, что пить, лишь бы его сильнее опьяняло, то для порядочного и рассудительного человека далеко не все равно, ибо он должен всегда оставаться пристойным и трезвым. И русская водка – и только русская водка – гарантирует сохранение ясного ума и приподнятого настроения, несмотря на ее крепость».

Такое утверждение в наши дни некоторым может показаться странным. Однако это действительно так. Более того, даже само название напитка – «водка», что является уменьшительно-ласкательным от слова «вода», – свидетельствует об этом. Так его называли за кристальную чистоту, прозрачность, напоминающую чистоту горного ручейка.

**Качество водки во многом зависит от чистоты воды, которая используется для ее производства.**

Причина уникальности водки заключается в технологии ее приготовления. Полагают, что в 1334 году А. Вильнев в Провансе впервые получил винный спирт путем дистилляции. А через некоторое время производство алкогольных напитков путем перегонки началось и в других странах. Так, в 1485 году в Англии впервые получили виски, примерно в 1490–1494 годах в Шотландии – джин, а в 1520–1522 годах в Германии – брантвейн. Все эти напитки изготавливались из зернового сырья методом дистилляции. Однако в России дистилляция была неизвестна, но водка в то время уже существовала, но для ее изготовления использовался иной техно-

логический процесс. В этом и заключается ее уникальность.

С конца IX века алкогольные напитки на Руси изготавливались путем сбраживания ягодных соков с медом. Для очистки применялись всевозможные механические методы: выстойка, выдержка и выморозка (напиток замораживали, благодаря чему удалялись сивушные и другие масла, а крепость напитка возрастала).

Европейские производители алкогольных напитков стремились усовершенствовать методы дистилляции. В России начали производить напитки не из меда, а из зерна, однако вместо дистилляции продолжали использовать старинные способы его очистки или разрабатывать новые. Благодаря этому качество напитка было значительно выше. В качестве фильтров для очистки успешно применяли березовый уголь, речной песок, войлок, а в качестве коагулянтов-очистителей – молоко, яичный белок и карлук (осетровый клей, который прежде использовали для очищения меда).

Примерно в середине XV века началось массовое производство водки в России, а в начале XVI века ее уже начали вывозить в Швецию.

**Исследования показали, что механические способы очищения алкогольных напитков от вредных примесей и сивушных масел более эффективны, чем дистилляция, благодаря чему наносится меньший вред здоровью.**

С 1715 года особое право на так называемое домашнее

производство водки получило дворянство. А с 1755 года ее было запрещено производить купцам, даже если они находились в доле с представителями дворянских сословий. Таким образом, водка производилась в небольших количествах, только дворянами и только для личного пользования. Большинство дворян могло использовать для ее очистки дорогие продукты. Так, имеются сведения, что на 6 ведер водки использовалось не менее 1 ведра молока или 1/2 ведра яичных белков, то есть использовались преимущественно естественные белки-коагулянты, которые в то время были наиболее дорогими. Благодаря этому качество водки было очень высоким.

Каждая дворянская фамилия стремилась производить свой, отличный от остальных сорт водки, что достигалось за счет ароматизаторов. Вообще, в этот период под словом «водка» понимали исключительно ароматизированную водку, для чего ее перегоняли два раза, разбавляли молоком, снова перегоняли, после чего добавляли воду и ароматизаторы и перегоняли еще раз. Ароматизаторы готовили из фруктов, ягод, пряных растений и т. д.

# 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.