

Все
Алкогольных
напитках



Иван Дубровин

Все о спиртных напитках

«Научная книга»

Дубровин И. И.

Все о спиртных напитках / И. И. Дубровин — «Научная книга»,

Еще на заре своей истории человечество знало секреты приготовления `веселящего` снадобья. Их передавали из поколения в поколение. В каждой семье по-своему варили пиво, вино, делали разные настойки. В этой книге собран богатый материал об истории происхождения того или иного вида спиртного напитка, правилах его приготовления и особенностях употребления.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
ЧАСТЬ I. ПИВО	6
ГЛАВА 1. ДАР ВАВИЛОНА	6
ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ПИВОВАР	9
ГЛАВА 3. ПИВО В КУЛИНАРИИ	17
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	17
ВТОРЫЕ БЛЮДА	18
СОУСЫ	23
ВЫПЕЧКА	24
ЧАСТЬ II. ЛИКЕР	27
ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28

Иван Ильич Дубровин

Все о спиртных напитках

ВВЕДЕНИЕ

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. С самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое сообщество не могут обойтись без того или иного напитка, каждый из которых имеет свою неповторимую и красивую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода для обеспечения нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, в античные времена и в древних цивилизациях Востока, Египта, Вавилона, Древнего Китая и Древней Индии этот первобытный культ постепенно перерос в нечто большее – во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов появились различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умилостивить богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а что-то более вкусное и ароматное.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Благодаря жрецам люди и открыли возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и так называемыми «побочными» 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.

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 кочующий образ жизни. Так, на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян же сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготавливались русские традиционные народные хмельные напитки.

Из нашей книги вы узнаете для себя много нового и интересного о таких спиртных напитках, как: пиво, ликер, вино, шампанское, ром, джин, виски, водка, настойки и бальзамы. Мы расскажем вам о происхождении данных напитков, о том, как можно приготовить их в домашних условиях, а также о самых изысканных блюдах и коктейлях, приготовленных на их основе. Но хотим сразу вас предупредить, что рецептов изготовления рома, виски и джина в домашних условиях в нашей книге вы не найдете, так как они до сих пор остаются для всех загадкой.

ЧАСТЬ I. ПИВО

ГЛАВА 1. ДАР ВАВИЛОНА

Пиво существует не одну сотню лет. Оно зародилось в очагах древних цивилизаций. Если быть точными, то семь тысяч лет тому назад. Случилось это так давно, что можно смело предположить, что пиво – это дар богов. Как на самом деле обстояло дело, сказать трудно. Варить пиво начали еще древние вавилоняне и египтяне. Они были настолько набожными и так любили тайны, что ни за что на свете не признались бы, получили ли они рецепт приготовления пива в дар от богов или же его в результате безумного эксперимента.

Мы не оговорились, когда употребили словосочетание «безумный эксперимент». Дело в том, что вкусовые качества изготавливаемых напитков не изучались в те далекие времена с научной точки зрения. Кто-то просто готовил изо дня в день один и тот же напиток и, видимо, для того чтобы не умереть со скуки, добавлял в него что-нибудь новенькое, а в результате появлялись все новые и новые напитки, которые подчас вовсе не походили на первоначальный вариант.

Вполне вероятно, что с пивом произошло то же самое. Только не думайте, что самое первое пиво имело те же ингредиенты, что и современные его сорта. Древние вавилоняне и египтяне сначала варили неохмеленное пиво. Для вкуса и аромата наши древние предки добавляли в него сосновые побеги и другие ароматические вещества. В некоторых странах в пиво клали сахар и рис. К слову сказать, эти добавки используются в некоторых сортах пива и по сей день. Однако они уже не играют в процессе его приготовления особо важной роли.

Древние римляне и германцы тоже умели варить пиво. Римляне же называли германское пиво не иначе как варварским напитком. А в общем, создается впечатление, будто пиво варили во всех уголках земли, просто каждый народ называл пиво по-своему и использовал оригинальную рецептуру, которая сохранялась в тайне.

Хмель, без которого теперь не обходится пивное производство, начали применять в IX веке. И здесь россияне не отстали от всех остальных пивоваров. В то время в Сибири стали готовить охмеленное пиво. То ли сибиряки пользовались большим авторитетом, то ли употребление по-новому сваренного пива сказалось на их популярности, однако в скором времени охмеленное пиво стали варить и в Киевской, и в Новгородской Руси.

Особенно отличились в то время новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX в. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников – солодовщиков, хмелевиков и пивоваров.

Как только хмель начали применять в процессе пивоварения, сразу же встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. С течением времени стали появляться различные технологические приемы, позволяющие решить подобную проблему. Во все времена пивовары стремились придать пиву аромат свежего хмеля. По мнению пивоваров, нет ничего приятнее этого запаха. Уверены, что спорить с этим никто и не будет.

В разных странах эту проблему решали по-разному. Так, для того чтобы придать пиву хмелевый запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. Иногда его добавляют в молодое или уже готовое пиво.

В наши дни, используя этот прием, пивовары задают сухой хмель на дображивание или кладут его в кеги. А в те времена, когда пиво хранили в бочках, хмель клали прямо в них и оставляли его там на одну-две недели. С тех самых пор такой способ охмеления получил

название сухого или сырьевого охмеления. Именно таким способом пивовары сотни лет назад стремились усилить восприятие пива, не увеличивая его горечи.

Но вернемся в Россию. Промышленное производство пива в нашей стране стало развиваться лишь в середине XIX в. К сожалению, только в этот период времени Россия смогла позволить себе строительство крупных заводов в Москве и Петербурге, Харькове и Киеве.

Однако позвольте немного отклониться от рассказа о достижениях российских пивоваров. Хочется обратить ваше внимание на то, что народы Кавказа занимались и занимаются не только виноделием, но и пивоварением. И как показало время, делают они это весьма и весьма успешно. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Хотелось познакомить вас лишь с одной, которая повествует о зарождении пивоварения у древних нартов.

«Опустилась птичка на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов и опустилась там на солод, который сушился на солнце. Ключнула она одно зернышко солода, и свалилась пташка на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны.

Шатана (героиня осетинского национального эпоса «Сказание о нартах») бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен и – чудо! Сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. И задумалась Шатана. Смолола она солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной.

Пили и дивились нарты такому напитку».

Не правда ли, замечательная легенда? Она не только красива, но и свидетельствует о многовековой истории осетинского пива. К слову сказать, первое упоминание о нартском пиве появилось в «Сказаниях о нартах» – национальном осетинском эпосе.

И хотя ученые до сих пор не знают точную дату возникновения нартского эпоса, известно, что он прекратил развитие во время нашествия татарских воинов в 1395 г. Но даже имея такие данные, не трудно сделать вывод о том, что осетинское пиво действительно имеет давнюю историю. И хотя нартский эпос прекратил свое существование, традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они и дошли до наших дней.

Пиво у нартов считалось напитком совершенно особенным. Так, Шатана является культурологическим образом, посредством которого люди и получили рецепт приготовления пива в дар от богов. А то, что даруется высшими силами, не забывается. Вот почему с самого момента возникновения пива люди на осетинской земле стали верить в то, что произнесенные над бокалом пива молитвы будут непременно услышаны богом. Вот и зародилась традиция и в час радости, и в минуту скорби осушать бокал волшебного осетинского пива, дабы радость удвоилась, а горе покинуло.

До сих пор пиво «алутоп», приготавливаемое по старинному аланскому рецепту, не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Огромное количество пива всегда варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья, почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Интересно, что варка пива приобрела огромное значение не только у осетин. Народы, населявшие соседние с осетинами территории, обращались за помощью и советом к осетинским пивоварам. Те и советом могли помочь, и пиво наварить, если понадобится. В далекие времена осетины считались лучшими мастерами пивоваренного дела на Кавказе.

Именно они изготовили огромные медные котлы и много другой специальной утвари, предназначенной для варки пива. Интересно, что в домашних условиях благодаря изобретенным приспособлениям удавалось добиваться превосходного качества изготавливаемого напитка.

Теперь вернемся к российским пивоварам. Хотелось бы обратить ваше внимание на то, что они, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стес-

нялись перенимать опыт у зарубежных специалистов. Отечественные специалисты старались выезжать на стажировку в Германию и Австро-Венгрию. Многие предприниматели отдавали предпочтение импортному оборудованию, организовывая производственный процесс на своих пивоварнях.

Примечательно, что Барнаульский пивоваренный завод открылся всего тремя годами позже, чем завод знаменитой немецкой компании Holsten-Brauerei AG. Она была основана в 1879 г. Благодаря тому что немецкие пивовары всегда старались сохранять существующие традиции и вместе с тем непрестанно работали над созданием все новых и новых сортов пива, немецкое пиво «Holsten» дожило до наших дней. В настоящее время вкусом этого пива наслаждаются люди во всем мире. В нескольких странах мира производится это пиво по лицензии немецкой компании. Развитие пивоваренной промышленности никогда не стояло на месте. Богат событиями в этой области XX в. Хотелось бы упомянуть о Рязанском пивоваренном заводе. Он открылся в 1950 году. Примечательно, что первые пивоваренные цеха находились в здании маленькой церквушки в самом центре Рязани. Так что первая продукция, произведенная в «святых стенах», видимо, была благославлена Богом и вместе с тем одобрена чиновниками.

Пиво на протяжении всей его истории существования было любимо особами высокого социального происхождения и рядовыми гражданами страны. Ни вероисповедание, ни социальное положение, ни политический строй в стране не могли повлиять на популярность этого напитка. Его любили и любят осетинские джигиты и российские служащие, высокопоставленные чиновники и рядовые граждане страны.

ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ПИВОВАР

Для приготовления пива в домашних условиях необходимо знать о том, что готовится оно при помощи процесса спиртового брожения, которое происходит в сусле – пивной закваске. Сусло, в свою очередь, может состоять из смеси следующих компонентов: ячменный солод, хмель и вода. Все вышеперечисленные пивные компоненты являются основными, базовыми, на основе которых можно фантазировать и экспериментировать далее, что и делают наши российские пивовары, предлагающие на наш суд все новые и новые разновидности этого янтарного напитка.

В зависимости от количества, качества и вида пивных компонентов вкус, аромат, цвет, консистенция и другие параметры пива могут изменяться в самом широком диапазоне. Например, для того чтобы пиво приобрело определенные качества, при изготовлении некоторых сортов пива ячменный солод может быть заменен на рисовую, кукурузную или ячменную муку. Иногда вместо солода или муки используется обыкновенный сахар.

В самом процессе пивоварения можно выделить несколько основных, обязательных стадий: производство ячменного солода, получение пивного сусла и его сбраживание с помощью пивных дрожжей, созревание или «дображивание», фильтрация и розлив. Эти стадии изготовления пива вполне возможно выполнить в домашних условиях, без применения новейших современных технологий и сложнейшего оборудования.

Крахмал, содержащийся в зерновых продуктах, необходимо предварительно превратить в сахар, для чего и используется солод. Солод обладает способностью переводить крахмал и некоторые другие вещества, содержащиеся в зерновых, в растворимое состояние, и это происходит под влиянием солодовых ферментов. Производство специального ячменного пивного солода, который является основным сырьем при выработке пива, включает следующие стадии: очистка ячменя, его сортировка, замачивание, проращивание или солодоращение, сушка пророщенного солода и его очистка от появившихся зеленых ростков и, наконец, отлеживание солода. Другими словами, пивоваренный ячменный солод – это не что иное, как пророщенный и высушенный солод.

В домашних условиях замачивание зерен злаков производится в эмалированной посуде большого диаметра. Рожь должна вымачиваться в течение 25–30 часов, ячмень – 50–60, причем каждые 6–7 часов воду следует менять. При смене воды иногда рекомендуется оставлять зерно без воды примерно на 2–3 часа, так как кислород, имеющийся в воздухе, просто необходим для активизации жизненных процессов активности зерна. После окончания замочки зерна проращивают в той же самой посуде или сразу в нескольких невысоких кастрюлях или ванночках.

Продолжительность проращивания зерен при комнатной температуре следующая: рожь – 3–4 суток, ячмень – 6–7 суток. При этом зерно следует периодически сбрызгивать водой для увлажнения и ворошить. Ростки должны появиться примерно через день-другой после начала проращивания. Продолжительность хранения готового свежего солода не должна превышать 2–3 дней.

Готовый высушенный солод имеет сладковатый вкус и характерный аромат. От вида, свойств и качества солода зависят не только важнейшие пивные характеристики, но и сам цвет будущего пива. Так, для изготовления светлого пива используется светлый солод, а для темного – темный, карамельный солод. Вообще-то, все имеющиеся сорта пива подразделяются на светлые и темные не только в зависимости от свойств солода, но и от способов, применяемых при обработке пивных компонентов, в результате которых напиток приобретает светлый или темный оттенок.

Перед тем как получить непосредственно пивное сусло, подготовленный солод должен пройти еще дополнительную обработку. Для этого его полируют, дробят и смешивают с водой. Смесь дробленого солода с водой в пивоварении называется затором, а сам процесс смешивания мелких частичек солода с подготовленной особым образом водой – затирианием. В полученной смеси, которая на этот момент времени является будущим пивным суслом, при поддержании определенного температурного режима происходит множество ферментативных процессов. В результате содержащийся в солоде крахмал осахаривается, и по окончании этого процесса производство сусла переходит к следующей стадии, в которой происходит его сбраживание с помощью хмеля и пивных дрожжей.

Далее пивное сусло процеживают, фильтруют, в результате чего оно становится прозрачным. Для ароматизации и осветления готового сусла его кипятят вместе с хмелем, который впоследствии удаляется. После этого готовое сусло охлаждается.

Следующий этап – это сбраживание сусла, которое происходит при помощи специально выращенных пивных дрожжей. По времени этот процесс занимает примерно неделю. Существует такая закономерность: чем дольше происходит брожение сладкого пивного сусла, тем меньше в нем остается сахара и тем больше в нем образуется спирта. Во время этого самого сбраживания в пиве и образуются углекислый газ и спирт. Но и это еще не все.

Полученному «молодому» пиву необходимо добродить, для чего его помещают в специальные сосуды. Процесс дображивания длится дольше – от 20 до 90 суток, и именно на этом этапе пиво становится пивом в полном смысле этого слова. Оно приобретает свой непередаваемый вкус и аромат, в нем накапливается углекислый газ, и оно окончательно осветляется. На промышленном (заводском) производстве пива иногда применяются непрерывные и ускоренные способы производства, при которых сроки сбраживания и дображивания пива крайне сжимаются. Но зачастую это негативно отражается на качестве самого напитка и его основных характеристиках, и лишь немногим крупным пивным производителям удастся этого избежать или как-то нивелировать полученные отклонения в свойствах напитка.

После процесса дображивания пиво освобождают от находящихся в нем дрожжей при помощи фильтрации, и только после этого можно считать его вполне готовым к употреблению.

Добиться абсолютного соответствия стандартам и подразделению пива просто невозможно, да и ни к чему. Многие пивные производители, наоборот, стремятся придать своему продукту специфический вкус или аромат, который и отличал бы его от других, и запомнился потребителю, стал своего рода фирменной маркой данного сорта. Поэтому вы как полноправный и полноценный пивной производитель, уже зарекомендовавший себя и свою домашнюю продукцию среди друзей, родственников, знакомых и соседей, можете с помощью определенных операций или небольших изменений в рецептуре напитка придать ему интересный вкусовой оттенок.

Вы уже знаете, что темное или светлое пиво имеет определенные показатели крепости. Крепость пивного напитка зависит от продолжительности вышеописанного процесса забраживания пивного сусла, то есть выдержки: чем она больше, тем крепче получится пивной напиток. Запомните, что любое пиво должно быть прозрачным – это первая проверка на качество и правильность выполнения всех рецептурных и технологических процессов.

Итак, теперь вы немного просвещены насчет основных технологических процессов изготовления пива, поэтому можно начинать готовиться открывать собственный мини-заводик, устроенный из подручных средств, и с помощью упрощенной технологии собственной разработки приступить к изготовлению пива собственной марки.

ПИВО ОРИГИНАЛЬНОЕ СТАРИННОЕ

Требуется для солода: 1 часть кукурузы, 1 часть пшеницы или ячменя.

Для пивного сусла: на 4 кг солода – 10 л воды, 50 г дрожжей, 100 г сахара, хмель по вкусу.

Способ приготовления. Этап первый: подготовка сырья для приготовления пивного солода. Для начала вам необходимо обзавестись солодовой мукой. Для этого вам понадобятся зерна пшеницы, ячменя или кукурузы (на крайний случай). Кстати, подмечено, что пиво становится вкуснее, если для солода брать не только один вид определенного зерна, а приготовить смесь из нескольких различных компонентов. Например, можно сделать смесь из кукурузы, ячменя и пшеницы.

Выбранные зерна или их смесь нужно тщательно перебрать и замочить в воде комнатной температуры так, чтобы вода была налита выше уровня зерен примерно на 3–4 см. Залитое зерно следует оставить примерно на сутки, для того чтобы оно как следует разбухло. На следующий день воду слейте, а разбухшие зерна переложите в ящик или корыто, где их немного спрессуйте, прижмите ко дну и стенкам. Корыто плотно накройте, чтобы внутри него стало тепло, и иногда перемешивайте, после чего зерно вновь следует немного спрессовывать.

Когда зерна прорастут, их следует отделить друг от друга и сушить воздушной сушкой, то есть способом, наиболее близким к естественному. Хотя вместо воздушной сушки в этих целях можно использовать и плиту. Просушенные как следует проросшие зернышки перемелите в муку.

Следующий этап – это непосредственное приготовление пивного сусла. Воду подогрейте примерно до 30 град. и аккуратно, постепенно всыпьте в нее солодовую муку. Нужно постараться, чтобы не получилось комков, поэтому постоянно помешивайте образовавшуюся кашу деревянной ложкой или специальной мешалкой. Постепенно поднимайте температуру солодовой кашицы, чтобы она нагрелась до 70 град., и продержите ее на таком температурном уровне в течение одного часа. После этого солодовую смесь доведите до кипения.

Заранее просейте часть солодовой муки и прожарьте до темно-коричневого цвета на сковороде или на противне в духовке. Прожаренную муку всыпьте в кипящую на огне массу и также хорошенько перемешайте, чтобы не образовались мучные комочки. После этого солодовая масса должна покипеть еще в течение 5–6 минут. Главное в этом процессе – не переварить эту массу, иначе ваша работа пойдет насмарку и придется все делать заново. Чтобы проверить, в каком состоянии находится солодовая масса и следует ли ее еще варить, поднимите из нее деревянную ложку, чтобы солодовая жидкость стекала с нее струйкой. Так вот, если эта струйка прозрачная, все нормально, а если нет, вполне возможно, что вы ее немного переварили.

Следующий этап – это процеживание и фильтрация готового солода. Для удачного выполнения данного процесса вам понадобится специальное приспособление, которое нужно будет сделать самостоятельно – это своеобразная экологически чистая портативная цедилка. В ее качестве может выступить корзина, сплетенная из мелких, тонких, а главное – чистых хворостинок. Дно и стенки обложите обыкновенной пшеничной соломой, которую предварительно тщательно промойте под проточной водой, а затем прокипятите.

Далее вам понадобится чан, котел или большая кастрюля, где, собственно, и будет вариться этот божественный напиток. Помимо этой кухонной посуды, вам понадобится еще одна кастрюля или пищевая емкость, которая по своим размерам должна быть побольше плетеной корзины, так как ее (корзину) придется вставлять в эту тару. Еще одна мелочь – тара, в которую будет вставляться корзинка, должна быть абсолютно чистой и иметь отверстие. Если вы никак не можете догадаться, зачем же столько кастрюль и что куда вставлять, объясняем: первый, самый нижний уровень – это чан или котел, где будет вариться пиво, второй, то есть тот, который повыше, – это посуда с отверстием, из которого будет вытекать процеженная солодовая масса, и третий – это вставленная в посудину с отверстием плетеная корзина. Таким образом, у вас получится башня, с помощью которой вам и удастся процедить готовый солод.

В корыто или кастрюлю с дыркой вставьте корзинку, выложенную почти стерильной соломой, и процедите солодовый отвар. Перекладывая небольшими порциями отвар в корзину,

вы увидите, что чистая солодовая жидкость из корзинки стекает к отверстию и вытекает из него в чан, стоящий снизу. Из емкости, где варился солод, ковшиком вычерпывайте солодовую гущу и перекладывайте в корзинку, где гущу следует немного разровнять, чтобы процесс процеживания происходил побыстрее. Так небольшими порциями вы и вычерпаете все содержимое кастрюли. Если у вас в наличии не оказалось подходящего чана для варки пива, солод вы можете процедить в любую другую посуду, подходящую по размерам, в которой уместится вся солодовая масса, а затем перелить уже процеженную жидкость обратно в тот котел, где она варилась ранее. Только не забудьте эту посудину предварительно перед повторным использованием хорошенько промыть, чтобы не испортить процеженный и чистый солод.

Процеженный солодовый отвар поставьте на сильный огонь, ждите, пока он закипит, а затем варите в течение 1–1,5 часа с момента закипания. По прошествии этого времени в солодовый отвар добавьте хмель и варите все в течение еще одного часа. После этого снимите котел с огня и поставьте его в сторону, чтобы содержимое как следует остудилось, примерно до 20–25 град. Далее процедите отвар через сито и перелейте его в посуду, в которой он будет бродить.

Для брожения необходимо заранее приготовить закваску, которая будет состоять из сахара и дрожжей. Дрожжи разведите небольшим количеством теплого солодово-хмельного отвара, туда же положите сахар и дайте дрожжам хорошо подойти. Когда закваска готова, положите ее в уже остуженный пивной отвар и все как следует перемешайте. После этого котел с пивным полуфабрикатом накройте теплым материалом и поставьте в теплое место на брожение. Вам остается только ждать до тех пор, пока пиво не будет полностью готово, а данный процесс занимает по времени около 2–3 дней. Во время брожения на поверхности пива будет появляться пена, которую нужно обязательно снимать. При этом не забывайте каждый раз вновь прикрывать пиво теплым материалом. Кстати, снятую пену вы можете и не выбрасывать, так как ее можно с тем же успехом использовать в следующий раз, при очередной варке пива, в качестве дрожжей.

Через 2–3 суток пиво будет почти готово к употреблению. Но прежде чем приступать к дегустации доморощенного пива, не забудьте его процедить, и желательно через волосяное сито, после чего пиво следует ненадолго перенести в прохладное место, чтобы его температура стала подходящей. Теперь оно готово, можно приступать к празднику пива. Кстати, пиво становится вкусным и ароматным, когда его температура достигает 10 град.

Давно замечено и доказано, что именно при этом температурном показателе пиво наиболее полно проявляет свой насыщенный и неповторимый вкус, ощущаются все его качества и аромат. Поэтому если вы решили идти до победного конца, не поленитесь довести готовый напиток до нужной температуры, чтобы быть точно уверенным, что приглашенные дегустаторы будут поражены наповал.

ПИВО ДОМАШНЕЕ БЕЛОЕ

Требуется: 30 л воды, 400 г хмеля, 6 кг сахара, 2 стакана пивных дрожжей.

Способ приготовления. Прежде всего вам понадобится деревянная бочка вместимостью около 6 ведер. Для приготовления пива вам придется немного переделать бочку: заколотите с боковой стороны ближе к днищу бочки втулку и сделайте отверстие для будущего крана, а на противоположной, верхней, стороне дна посередине сделайте отверстие, которое будет затыкаться обыкновенной втулкой.

После всех подготовительных работ можно смело приступать к самому первому этапу приготовления пива. Для этого вам понадобится котел, в котором будет вариться пиво. В него влейте воду, поставьте его на огонь и доведите до кипения. После этого в воду положите отборный хмель и доведите жидкость до кипения еще раз. После закипания дайте содержимому котла покипеть в течение 5–6 минут, после чего снимите котел с огня. Полученный хмеле-

вый отвар процедите через холстину или сплетенную из тонкой лозы корзинку, выложенную изнутри промытой и прокипяченной пшеничной соломой. Добавьте сахар, готовые пивные дрожжи, после чего отвар хорошенько перемешайте, чтобы сахар растворился полностью. Пивной отвар перелейте в подготовленную заранее бочку, которую следует переставить в теплое место, для того чтобы начался процесс брожения. Втулку при этом закупоривать не следует.

Вы заметите, что жидкость в бочке стала очень сильно пениться, но буквально через несколько дней пена опадет. Остатки пены лучше всего снять. Если вы решили варить пиво в летнее время, процесс брожения будет длиться примерно 3–4 недели, причем в последние две недели втулку нужно будет заткнуть. И это еще не все: через каждые два дня втулку следует открывать и вновь закрывать.

На протяжении всего этого периода у жидкости, которая находится в бочонке, должен совершенно исчезнуть привкус сахара, и если этого не произошло, процесс брожения следует еще продлить. Именно по этому показателю – присутствию или отсутствию сахарного вкуса – вы сможете определить, достаточно ли перебродило пиво или нет. Когда сахарный привкус совсем пропадет, вколотите в бочку накрепко втулку и оставьте пиво в покое на 4–5 дней. По прошествии этого времени пиво будет полностью готовым к употреблению, но прежде его следует перелить с помощью приделанного ранее краника в отдельные бутылки, которые крепко закупориваются. Переливать пиво следует, для того чтобы оно не испортилось.

ПИВО ДОМАШНЕЕ САХАРНОЕ

Требуется: на 8 л кипяченой и отстоянной воды – 1,2 кг сахара, 1 стакан пивных дрожжей.

Способ приготовления. Горячую воду залейте в чистую кадку или бочонок, добавьте нужное количество сахара и размешайте до полного его растворения. При этом сахарный раствор должен немного остыть до комнатной температуры. После того как жидкость немного остыла, положите в нее пивные дрожжи и хорошенько перемешайте.

Полученный раствор поставьте для брожения на 2–3 дня, во время которого на поверхность пивной жидкости будет всплывать пена, ее следует в обязательном порядке снимать. Когда брожение закончится, что вы сможете определить опять же по присутствию или отсутствию сахарного привкуса, готовое пиво следует процедить и разлить по чистым бутылкам. Для придания пиву аромата вы можете положить в каждую из бутылок по лимонной или апельсиновой корочке.

После розлива пива бутылки следует плотно закупорить, хорошо завязать пробки, а хранить в холодном помещении или в погребе, но при этом за пивом следует постоянно следить, чтобы оно не перемерзло, – тогда оно становится непригодным для употребления. То есть употреблять его, конечно же, можно, но этот напиток считать пивом можно только с большой натяжкой.

При большом количестве сахара или сладкой патоки пиво приобретает сладкий вкус и сильно пенится по той причине, что содержание количества алкоголя и угольной кислоты в более сладком пиве также увеличивается. Поэтому вы можете самостоятельно варьировать не только вкус будущего пива, но и его крепость, цвет и содержание алкоголя.

ПИВО МАЛИНОВОЕ

Требуется для сиропа: на 1 кг ягоды – 1,2 кг сахара, 0,6 л воды.

Для сусла: на 1 л малинового сиропа – 8 л воды, 2/3 стакана пивных дрожжей.

Способ приготовления. Заранее сварите малиновый сироп. Для этого спелые ягоды малины переберите, помните деревянной ложкой или протрите через сито. Протертую мали-

новую массу засыпьте сахаром, добавьте воду и варите в течение 3–5 минут, постоянно помешивая.

В котел с горячей водой добавьте малиновый сироп в следующем соотношении: на 8 л воды – 1 л сиропа. Кстати, малиновый сироп можно не процеживать, а влить вместе с ними, чтобы ягоды впоследствии при настаивании дали еще больше малинового вкуса и аромата. Когда вы перелили сироп в котел, его содержимое как следует перемешайте и добавьте готовые пивные дрожжи. Котел с раствором и дрожжами оставьте в покое на несколько дней (2–3 дня будет вполне достаточно). В течение всего этого времени в нем будет происходить брожение, результатом которого является появляющаяся на поверхности пива пена. Не забывайте ее обязательно снимать.

После того как пиво достаточно перебродило, процедите его от остатков малиновых ягод и разлейте по отдельным бутылкам, которые плотно закупорьте и храните в холодном месте.

ПИВО ВИШНЕВОЕ

Требуется для сока: на 1 кг вишни – 2 л воды.

Для сусла: на 1 л сока – 60 г сахара, 2–3 ст. л. пивных дрожжей.

Способ приготовления. Спелые зрелые вишни ополосните холодной водой, засыпьте в эмалированную посуду и залейте водой. Когда вишня закипит, не убавляйте огонь и дайте прокипеть в течение 3–5 минут. Полученный вишневый сок процедите и отфильтруйте через полотняной мешочек, смешав его с остатками сока, отжатого из вареных вишен. Затем в вишневый сок добавьте сахар.

Далее вишневый сок немного охладите (примерно до 25 град.) и разведите в нем дрожжи, которые предварительно замочите в небольшом количестве теплой воды. Когда сусло забродит, его следует каждый день взбалтывать и снимать появляющуюся пену. Через неделю пиво процедите, перелейте в бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.

ПИВО БЕРЕЗОВОЕ

Требуется: на 8 л березового сока – 2 кг сахара, 1/2 стакана пивных дрожжей, лимонная цедра по вкусу.

Способ приготовления. Для приготовления этого пива вам понадобится свежий березовый сок, который лучше всего набирать в марте, когда березовые листочки еще не развернулись, а соки внутри дерева начинают подниматься вверх. Сок добывают из надрезов на поверхности березы, но нужно стараться, чтобы их не было много на одном дереве и чтобы они не располагались слишком близко друг к другу. Желательно собирать березовый сок одновременно с нескольких деревьев, к тому же для приготовления этого вида пива вам понадобится огромное его количество – несколько ведер. Если вам удалось набрать 3–4 ведра березового сока, этого количества будет вполне достаточно. Набирая сок в какой-либо сосуд, его тотчас же плотно закупоривайте.

Перелейте березовый сок в большой чан или кастрюлю, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения, после чего дайте покипеть. В это время на поверхности сока будет появляться пена, которую нужно обязательно снимать. Во время варки постепенно добавляйте сахар в расчете 2 кг сахара на каждые 8 л березового сока. Для придания особого аромата добавьте в березовую жидкость немного измельченной лимонной цедры. Когда сахар растворится, выключите огонь под котлом и дайте соку немного отстояться и остыть, после чего тщательно разведите в сваренном березовом соке дрожжи.

После этого березовое пиво должно перебродить в течение 5–6 суток в теплом месте, в течение которых нужно постоянно снимать пену, выступающую на поверхности жидкости, а

также часто взбалтывать содержимое посуды, в которой оно бродит. Лучше всего, если березовое пиво будет бродить в деревянной посуде: кадке или бочке. Когда брожение закончится, готовое пиво процедите, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте.

ПИВО КЛЕНОВОЕ

Требуется: на 8 л кленового сока – 3 кг сахара, 2 ст. л. дрожжей.

Способ приготовления. В отличие от березового сока, кленовый намного слаще и имеет приятный специфический вкус и аромат. Кленовый сок следует собирать таким же образом, что и березовый, только пиво нужно делать именно в тот день, в который он был собран, чтобы он не успел испортиться и потерять свои свойства. Для приготовления пива из кленового сока вам понадобится большое количество кленового сока – около четырех ведер.

Собраный кленовый сок перелейте в большой котел и на сильном огне доведите до кипения, после чего постепенно введите сахар. Когда он полностью растворится, снимите котел с огня. Во время варки не забывайте снимать появляющуюся на поверхности жидкости пену.

Сваренный сок перелейте в деревянную бочку или кадку и дайте ему остыть до 20 град., после чего разведите в нем дрожжи. Пиво должно перебродить в теплом месте в течение 4 суток, для чего бочку надо накрыть теплым материалом. Не забывайте снимать выступающую пену. По прошествии этого времени, когда происходило брожение пива, не до конца закупорьте втулку на бочке и перенесите ее в погреб или любое другое холодное место на 4 недели. В результате вы получите просто великолепное и очень вкусное пиво, которое нужно будет процедить, перелить в бутылки и хорошенько их закупорить.

СТАРИННОЕ РУССКОЕ МЕДОВОЕ ПИВО

Требуется: на 3 кг ягоды (1,5 кг вишни, 1,5 кг земляники) – 3 л меда, 15 л воды, 200 г пивных дрожжей, 400 г ржаного хлеба.

Способ приготовления. Ягоды переберите и тщательно промойте в холодной воде. Затем соедините их с растопленным медом и тщательно перемешайте. Эту медово-ягодную смесь разведите водой. После этого в смесь положите последний компонент – это ржаной хлеб, который недолго вымачивался в пивных дрожжах.

Полученную смесь поставьте на 2–3 недели для брожения, периодически ее помешивая. По прошествии этого времени жидкость слейте и перелейте в деревянный бочонок, который нужно накрыть и поставить в теплое место для окончания брожения. Через 7-14 дней это сказочное пиво будет готово.

ПИВО МЕДОВОЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ

Требуется: на 16 л воды – 3,5 кг светлого густого меда, 200 г сухих пивных дрожжей, 1 стакан винного спирта.

Способ приготовления. Мед разведите теплой водой, поставьте на огонь. Эту смесь варите до тех пор, пока она не загустеет, не забывайте снимать выступающую на поверхности пену. Чем дольше вы будете варить мед, тем крепче получится пиво. Когда вы посчитаете, что варить его достаточно, снимите котел с огня и дайте меду немного остыть.

Перелейте его в деревянный бочонок и разведите в нем пивные дрожжи. После этого начинается процесс брожения. Для того чтобы его прекратить, через какое-то время в содержимое бочонка влейте винный спирт. Кстати, он не только остановит брожение, но и очистит мед, сделает его прозрачным и крепким.

По желанию вы можете через втулку в бочке во время брожения меда засыпать в него ваши любимые пряности. Медовое пиво считается полностью готовым только через 3 месяца выдержки.

ГЛАВА 3. ПИВО В КУЛИНАРИИ

Вам невдомек, что пиво можно не только пить, но и создавать на его основе целые блюда, а также использовать его как существенный компонент других кушаний.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 1,5 л светлого пива, 2–3 гвоздички, кусочек корицы, 250 г сметаны, 200 г творога, 2 яйца, гренки.

Способ приготовления. Вскипятите пиво с корицей и гвоздикой, процедите. Желтки осторожно отделите от белков и смешайте со сметаной. Соедините горячее пиво со сметаной и желтками. Влейте в суповую миску. Отдельно подайте творог и гренки.

«ПИВНОЙ СУП»

Требуется: 1,5 л светлого пива, щепотка корицы, 3 яйца, 100–150 г сахара, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, зелень, гренки.

Способ приготовления. Вскипятите пиво с приправами. Желтки отделите от белков и разотрите с сахаром и солью до образования пышной массы. Добавьте взбитые желтки в половину горячего пива, размешайте и соедините с остальным пивом. Украсьте зеленью и подавайте с гренками, порезанными кубиками.

СУП «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

Требуется: 1 л светлого пива, 3 яйца, 40 г масла, 0,5 ч. л. корицы, соль, черный молотый перец по вкусу, 2,5 ст. л. сахарного песка, 40 г изюма, белый хлеб.

Способ приготовления. Порежьте ломтиками белый хлеб, обжарьте с обеих сторон в масле до золотистого цвета. Разбейте яйца, взбейте их, медленно залейте пивом, также продолжая взбивать. Долейте полтора стакана воды, перемешайте и залейте этой смесью поджаренный хлеб. Грейте все на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, в течение 10 минут. Добавьте сахар, соль, приправы и хорошо размешайте. На дно супницы положите ломтики белого хлеба, засыпьте сверху изюмом, а потом залейте супом. Подавайте к столу горячим.

СУП С ПИВОМ «ПО-ВЕНГЕРСКИ»

Требуется: 1 л светлого пива, 1 лимон, 3 желтка, 8 ст. л. сахара, соль, черный молотый перец по вкусу, 2 гвоздички, корица.

Способ приготовления. Доведите до кипения 1 л хорошего пива, добавьте сок лимона, корицу, гвоздику, черный молотый перец и мелко нарезанную цедру. Размешайте желтки с сахаром и солью, чтобы смесь стала пенистой. В горячее пиво, медленно и осторожно помешивая, влейте в желтки. Смесь поставьте на плиту и взбивайте венчиком, пока не загустеет. Перед подачей к столу процедите.

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ПИВОМ

Требуется: 600 г свежих грибов, 2 луковицы, 0,5 л светлого пива, 2 ст. л. сметаны, зелень, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. В грибной бульон положите нарезанные ломтиками грибы, доведите до кипения, добавьте пиво, нарезанный кольцами репчатый лук, зелень, сметану, посолите. Данный суп подавайте в горшочках.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Нет ничего лучше, чем пиво на рыбалке. Можно совместить приятное с полезным вдвойне, если не просто пить пиво с рыбой, но и приготовить рыбу в пиве! Слабо?

КАРП ИЛИ САЗАН, ТУШЕННЫЕ В ПИВЕ

Требуется: 700–800 г рыбы, 1 стакан разведенного уксуса, 1,5 стакана пива, 120 г белого хлеба, 60 г изюма, 1,5 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, лимонная цедра.

Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, залейте уксусом и выдержите на холоде в течение 1 часа, выложив в эмалированную кастрюлю.

Крупно натрите на терке черствый белый хлеб. Влейте в сотейник пиво, добавьте сливочное масло. Вскипятите, положите рыбу (вместе с маринадом), посыпьте белым хлебом, изюмом и цедрой. Доведите до кипения и продолжайте тушить на слабом огне под закрытой крышкой в течение 40–45 минут.

Выложите рыбу с соусом на блюдо. На гарнир подайте горячий отварной картофель, заправленный подсолнечным или сливочным маслом.

ЩУКА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ТЕМНЫМ ПИВОМ

Требуется: 1 кг рыбы, 1,5 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 ст. л. муки, 1,5 стакана темного пива, 2 зубчика чеснока, соль, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу нарежьте кусками, посолите и поставьте на 30 минут в прохладное место. Нашинкуйте репчатый лук, обжарьте на масле, посыпьте мукой и продолжайте обжаривание еще 5 минут, все время помешивая. Разбавьте пивом, посыпьте мелко нашинкованной зеленью петрушки, добавьте растолченный с солью чеснок, молотый перец и лавровый лист. В случае необходимости влейте 2–3 ст. л. воды. Закройте посуду крышкой и тушите все на слабом огне 15 минут, после чего положите рыбу и тушите до готовности. На гарнир подайте рассыпчатую гречневую кашу.

Таким же образом можно приготовить линя, угря, карпа.

СОМ, ТУШЕННЫЙ В ПИВЕ

Требуется: 1 кг рыбы, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан светлого пива (например, «Балтика N 3»).

Для соуса: 0,5 ст. л. масла, 0,5 ст. л. муки, 0,5 лимона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сомы, нарезанные порционно, посолите, поперчите. В сотейник положите сливочное масло, влейте пиво, добавьте лавровый лист, положите рыбу, закройте посуду крышкой и тушите все на слабом огне до готовности в течение часа.

Осторожно слейте соус, заправьте его мукой, растертой со сливочным маслом, прокипятите, заправьте солью. Рыбу выложите на блюдо, залейте соусом, украсьте ломтиками лимона и веточками зеленой петрушки. На гарнир подайте отварную цветную капусту.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОНАМИ В ПИВНОМ СОУСЕ

Требуется: 700–800 г рыбы, 250 г макарон.

Для отвара: 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца;

Для соуса: 1,5 стакана пива, 0,5 стакана рыбного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки.

Способ приготовления. Макароны отварите, заправьте маслом. Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусками. Рыбьи головы и хвосты залейте водой и варите со специями, кореньями и мелко нарезанным репчатым луком. Через 0,5 часа отвар процедите, опустите в него порционные куски рыбы и варите до полуготовности в течение 10 минут, после чего осторожно выньте из бульона.

Приготовьте с добавлением отвара пивной соус; разотрите с маслом муку, разбавьте ее горячим пивом, влейте 1 стакан рыбного бульона, варите, все время помешивая, на слабом огне. Через 10–15 минут соус снимите с огня, посолите.

Выложите макароны слоем на дно смазанного маслом сотейника. Сверху разместите рыбу. Залейте ее пивным соусом, сбрызните маслом и запекайте в духовке.

Так можно приготовить щуку, судака, сига, сома, палтуса.

РЫБА ПОД ПИВНЫМ МАРИНАДОМ

Требуется: 1 кг любой рыбы, 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 средних моркови, 2 больших луковицы, 0,5 стакана томатной пасты, 2 ст. л. пива, лавровый лист, несколько горошин перца, соль.

Способ приготовления. Рыбу почистите, промойте, порежьте на порционные куски, освободив от костей. Обжарьте рыбу в кипящем подсолнечном масле. Спассеруйте нашинкованные морковь и репчатый лук. Сложите все это в глубокую посуду слоями: рыба, морковь, репчатый лук и т. д. Залейте все томатной пастой, смешанной с пивом, добавьте лавровый лист, перец горошком, молотый перец и соль и тушите до готовности в духовке или на плите.

ШНИЦЕЛЬ С ВЕТЧИНОЙ И С ПИВОМ

Требуется: 2 баклажана, 1 цуккини, 4 помидора, 3 ст. л. растительного масла, 1 стручок паприки, 125 мл овощного бульона, 8 шницелей из телятины, 8 ломтиков ветчины, 8 зубчиков, 80 г сливочного масла, 70 г светлого пива, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Баклажаны нарежьте крупными кубиками, посолите и отложите на 30 минут. Затем тщательно ополосните и промокните насухо салфеткой. Цуккини, помидоры и паприку помойте, почистите и мелко порежьте. Овощи обжарьте в горячем растительном масле. Залейте бульоном и тушите около 35 минут, посолите, поперчите.

Шницели хорошо отбейте. На каждый кусок выложите ломтик ветчины, сколите зубочисткой. Обжарьте их в сливочном масле с обеих сторон и выложите на сковороду. Добавьте в выделившийся при жарке сок пиво. Готовый соус подайте к готовым шницелям.

ЦЫПЛЕНОК С ПИВОМ

Требуется: 1 тушка цыпленка, 3 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, 300 г любого пива, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите тушку цыпленка, выложите ее на блюдо, посыпьте черным молотым перцем, смажьте сливочным маслом и горчицей, положите в середину кусочек масла и уложите подготовленного таким образом цыпленка в бумажный пакет (из коричневой плотной бумаги). Налейте туда полбутылки пива, сок 1 лимона, тщательно закройте и подогните края так, чтобы пиво не вытекло, и положите на противень. Выпекайте около 30 минут.

ОВОЩИ С ПИВОМ

Существует много рецептов, в которых пиво добавляется в овощные блюда и делает их вкус восхитительным.

«КАБАЧКИ В ПИВЕ»

Требуется: 3–4 кабачка, 3 ст. л. растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. л. светлого пива, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Кабачки нарежьте тонкими кружками, посолите. Через 30 минут поджарьте их на сковороде в сливочном масле с обеих сторон, залейте сметаной, смешанной с пивом, дайте прокипеть и подайте горячими.

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ И МАКАРОНАМИ

Требуется: 500 г макарон, 1 цуккини, 300 г моркови, 4 помидора, 100 г шампиньонов, 100 г молодых стручков гороха, 1 банка консервированной кукурузы, 250 г вареной ветчины, 0,5 стакана пива (любого), 50 г зеленого горошка, 200 г сыра, чесночная приправа, 2 луковицы.

Способ приготовления. Макароны отварите, откиньте на дуршлаг и отложите. Цуккини и морковь почистите, помойте, нарежьте ломтиками. Грибы почистите, порежьте на 4 части. Гороховые стручки помойте и освободите от жестких волокон. Из кукурузы слейте сок. Ветчину нарежьте полосками.

Приготовьте соус из пива и чесночной приправы. Разогрейте духовку до 180 град. Ветчину, порезанные овощи и горох выложите к готовому соусу. Помешивая, введите в полученный овощной соус натертый сыр и добавьте макароны. Выложите все продукты в форму для запекания и поставьте в духовку на 20 минут. Готовое блюдо украсьте колечками лука.

ПОМИДОРЫ В СОУСЕ

Требуется: 200 г мелких шампиньонов, 2–3 ст. л. растительного масла, 300 г сыра, 400 г мелких помидоров, 3–4 веточки розмарина, 1 пучок базилика, 2 небольших зубчика чеснока, 4 ст. л. светлого пива, соль, черный молотый перец, 1–2 щепотки сахара.

Способ приготовления. Шампиньоны помойте, почистите. Крупные разрежьте пополам. Обжарьте в течение 5 минут в 1 ст. л. растительного масла.

Помидоры помойте, каждый наколите в нескольких местах вилкой. Нарежьте сыр небольшими кубиками. Розмарин и базилик ополосните, дайте стечь воде и отщипните иголки и листочки. Чеснок раздавите. Смешайте с пивом, солью и молотым перцем, сахаром и растительным маслом и 3–4 ст. л. кипяченой воды. В неглубокое блюдо выложите грибы, кубики сыра, помидоры и зелень. Сверху вылейте заправку и оставьте на 2 часа в духовке при температуре 180 град.

РИС С ПИВОМ

Требуется: 1 стакан риса, 2 луковицы, 4 яйца, 150 г растительного масла, 2–3 помидора, 0,5 л светлого пива, 2 стручка перца, соль, молотый черный или красный перец.

Способ приготовления. Поджарьте мелко нарезанный лук, добавьте 1 стакан риса и мелко нарезанные стручки перца, слегка поджарьте, посолите и посыпьте молотым черным или красным перцем. Помидоры нарежьте ломтиками и уложите пластами: пласт помидоров, пласт риса и снова пласт помидоров. Рис залейте 3–4 ст. л. масла, 0,5 стакана воды и поставьте в духовку. Когда блюдо будет готово, залейте его яйцами, взбитыми с пивом, и снова поставьте в духовой шкаф на 30 минут.

ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ И ПИВОМ

Требуется: 750 г мясного фарша, 2 луковицы, 500 г картофеля, 3–4 помидора, 1 стакан светлого пива, 3–4 яйца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. л. муки, молотый красный и черный перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Поджарьте мелко нарезанный лук, добавьте фарш, красный и черный молотый перец, соль, мелко нарезанные помидоры. Отдельно поджарьте нарезанный кружками картофель. В форму уложите половину фарша, покройте картофелем, а затем второй половиной фарша. Залейте 0,5 стакана воды и жарьте в духовке при температуре 180–200 °С.

Отдельно обжарьте в масле муку, добавьте пиво и, непрерывно помешивая, разведите до густоты каши. Охладите массу, добавьте взбитые желтки, немного соли и густую пену из яичных белков. Этой заправкой залейте блюдо и поставьте его в духовку на 20 минут.

РАКИ В ПИВЕ

Требуется: 10 раков, 1 ст. л. пива, 1 ч. л. муки, 1/4 г тмина, 2 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, 2 лавровых листа.

Способ приготовления. Раков промойте и обсушите на полотенце. В небольшой кастрюле растопите масло, сложите раков в кастрюлю и обжарьте до розового цвета, периодически переворачивая. Посыпьте раков солью, перцем, молотым тмином, положите 2 лавровых листа, залейте пивом и, накрыв кастрюлю крышкой, варите в течение 10–15 минут на медленном огне. Когда раки будут готовы, выньте их, уложите на блюдо и накройте крышкой.

Придать пикантность этой закуске поможет соус, приготовленный из ракового бульона. Для соуса процедите бульон в миску, поставьте на огонь, добавьте муку, предварительно смешанную с 1 ч. л. сливочного масла. Прокипятите в течение 3 минут и, сняв с огня, добавьте еще масла, помешивая ложкой, пока оно не растворится в соусе.

«НЕМЕЦКАЯ ЗАПЕКАНКА»

Требуется: 400 г нежирной колбасы, 200 г квашеной капусты, 10 г зеленого лука, 15 г жира, 40 г белых сухарей.

Для соуса: 1/3 стакана сметаны, 2 ст. л. светлого пива, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте кружочками, обжарьте на сковороде, добавьте квашеную капусту. Залейте капусту и колбасу соусом, запекайте в духовке в течение часа. Для соуса подогрейте сметану, смешайте ее с пивом, солью, перцем.

«ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА»

Требуется: 120 г постной говядины, 4 сосиски, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 небольших луковицы, 200 мл светлого пива, 750 мл бульона, 100 г сосисочной массы, 1 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, гвоздика, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо говядины нарежьте полосками, а сосиски – кружочками. Сосисочную массу выдавите из оболочки в миску, добавьте взбитое яйцо, сухари, зелень, все тщательно перемешайте, сделайте шарики средней величины. Репчатый лук порежьте кольцами.

Разогрейте в средней кастрюльке пиво, бульон и уксус, добавьте лук и пряности, посолите, варите в течение 10–15 минут. Добавьте в бульон мясо, сосиски и варите до тех пор, пока мясо не станет мягким. Выложите на блюдо, подайте шарики из сосисочной массы, украсив их зеленью.

«КРЕВЕТКИ В СОУСЕ»

Требуется: 300 г свиной вырезки, 120 г свиной печени, 100 г креветок, 1 пучок зеленого лука, 3 стручка чилийского перца, 2 ст. л. растительного масла, 2 помидора, 1 ч. л. кукурузной муки, 0,5 стакана пива, 1 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. уксуса, 1 пучок зелени, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления. Лук нашинкуйте. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, а печень – соломкой. На разогретом масле в сковороде с высокими краями поджарьте лук, добавьте мясо и печеньку, приправьте черным молотым перцем и солью, а в заключение добавьте помидоры без кожицы, жарьте все это в течение 2–3 минут. Кукурузную муку смешайте с 3 ст. л. пива и соусом.

Для соуса разотрите стручки чилийского перца, очищенный чеснок измельчите. Лимон очистите, удалите белую оболочку, порежьте мякоть. Чили, чеснок, лимон, сахар, уксус, 2 ст. л. пива, томатный соус и креветки взбейте миксером в густой соус. Этим соусом заправьте мясо с помидорами и несколько раз доведите до кипения. Снимите с огня и охладите.

Выложите кушанье на большое блюдо и украсьте зеленью.

ЗАКУСКА «ПО-БЕРЛИНСКИ»

Требуется: 2 длинных белых батона, 600 г сыра, 250 мл светлого пива, 1 ст. л. крахмала, 40 мл водки, 1 зубчик чеснока, сок 1/2 лимона, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Чеснок очистите и разрежьте пополам, тщательно натрите им изнутри кастрюлю. Сыр натрите на мелкой терке, вместе с пивом и лимонным соком положите в кастрюлю. Поставьте на плиту и растопите на слабом огне.

Для соуса размешайте крахмал в 150 мл воды, заварите этой смесью расплавленный сыр, приправьте водкой, солью и перцем.

Нарежьте свежий хлеб в виде небольших квадратиков и подавайте с сырным соусом, добавив к нему салат из свежих овощей.

БАРАНЬИ КОЛБАСКИ «ПО-БАВАРСКИ»

Требуется: 600 г бараньего мяса, 2 ст. л. курдючного сала, 1 луковица, 0,5 стакан темного пива, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мякоть баранины вместе с курдючным салом и репчатым луком пропустите через мясорубку. Массу заправьте солью, перцем, залейте пивом, тщательно перемешайте и выдержите в течение 1,5–2 часа. Фарш разделайте в виде колбасок, проткните их шпажками и обжарьте над раскаленными углями, поливая маринадом. При подаче посыпьте репчатым и зеленым луком.

СОУСЫ

Выше уже были предложены рецепты, в которых пиво использовалось для приготовления оригинальных соусов. Из-за специфического горьковатого вкуса пиво очень часто используют для приготовления разных соусов, которые, в свою очередь, используются для мясных и рыбных блюд.

КРАСНЫЙ СОУС

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 1 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. л. томатного пюре, 1–2 ст. л. светлого или темного пива, 3 лавровых листа, перец горошком, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанную морковь, лук, петрушку слегка обжарьте на масле. Отдельно разогрейте в посуде с толстым дном сливочное масло, всыпьте муку и, помешивая, поджарьте до светло-коричневого цвета. Добавьте томат-пюре, влейте горячий бульон или воду, тщательно перемешайте, чтобы не было комков, положите поджаренные корни и лук, лавровый лист, перец горошком, поставьте на маленький огонь, закройте посуду крышкой и варите в течение 25–30 минут. За 10 минут до окончания посолите, добавьте пиво. Соус подавайте к мясным котлетам, сосискам, сарделькам, рагу, отварному языку и т. д.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ПИВОМ

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 5 ст. л. темного пива, 1 ст. л. муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. острого томатного соуса, 2 ст. л. томата-пюре, сахар, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Мелко нарезанные корни и лук положите на разогретую сковороду, слегка поджарьте, посыпьте мукой, перемешайте и добавьте томат-пюре, влейте горячий мясной бульон, смешанный с пивом, и варите на слабом огне 15–20 минут, затем снимите с огня. Полученную массу посолите, процедите, положите 1 ст. л. готового острого томатного соуса и сливочное масло, тщательно перемешайте и потомите в течение 3 минут.

Соус подается к жареному мясу, тефтелям и рыбе.

ОСТРЫЙ СОУС СО СМЕТАНОЙ И ПИВОМ

Требуется: 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. л. острого томатного соуса, 0,5 стакана светлого пива, 2 ст. л. маргарина, 1 ст. л. муки, 1–2 луковицы, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку спассеруйте с жиром, разведите пивом, хорошо размешайте и варите в течение 10–15 минут, добавьте спассерованный лук, сметану, соус и доведите до кипения. Потомите соус в течение 5 минут.

Соус подается к мясным и рыбным блюдам.

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ С ПИВОМ

Требуется: 1 стакан светлого пива, 2 ст. л. мясного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 5 зубчиков чеснока, соль, перец, лавровый лист, черный молотый перец, сахар.

Способ приготовления. Морковь очистите, нарежьте тонкими кружочками, репчатый лук – кольцами, положите в глубокую кастрюлю, налейте бульон и пиво и поставьте кипятить. Затем добавьте перец, соль, сахар, лавровый лист, мелко нашинкованный чеснок и сливочное масло и хорошо перемешайте.

СОУС ГРИБНОЙ С ПИВОМ

Требуется: 200 г свежих грибов, 1 ст. л. муки, 30 г маргарина, 1 луковица, 1 стакан пива, 1 стакан грибного бульона, 1 ч. л. томата-пюре, 2 лавровых листа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку спассеруйте с жиром, разведите грибным бульоном, смешанным с пивом, хорошо все перемешайте, посолите и варите 15–20 минут на слабом огне, после чего процедите.

Лук мелко нашинкуйте и пассеруйте 5–7 минут. В процеженный соус добавьте лук и подготовленные грибы, спассерованное томат-пюре, заправьте перцем, лавровым листом и варите 10–15 минут.

Подавайте соус к картофельным и крупяным блюдам, котлетам, мясу.

ВЫПЕЧКА

БЛИНЧИКИ С ПИВОМ

Требуется: 300 г муки, 0,5 л светлого пива, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления. Желтки разотрите со сметаной, всыпьте соль, сахар, влейте 1 стакан пива, все взбейте венчиком. Добавьте муку, перемешайте, чтобы не было комочков, влейте оставшееся пиво и взбейте, затем добавьте взбитые в пену два белка. Наливайте тесто ложкой на смазанную жиром горячую сковороду тонким слоем и выпекайте блинчики с одной стороны. Поджаренную сторону смажьте начинкой: мясным паштетом, джемом, творожной массой и т. д., затем сверните блинчик в рулетик, обмакните в яично-молочную смесь, обваляйте в сухарях и обжарьте. Подавайте на большом блюде.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ПИВОМ

Требуется: 3 яйца, 1–2 ст. л. светлого пива (не горького), 0,5 стакана сахара, 4–5 крупных яблок, примерно 400 г муки, 2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. соды, щепотка соли.

Способ приготовления. Яйца взбейте с сахаром, добавьте ванилин, соду, соль, предварительно очищенные тертые яблоки и постепенно всыпайте муку до получения теста. Выложите его на противень толщиной 3 см и выпекайте в нежарком духовом шкафу. Готовому пирогу дайте остыть, нарежьте кусочками и посыпьте сахарной пудрой.

ПИРОГ С РЫБОЙ И ПИВОМ

Требуется: 1 кг рыбы (хек, сом, треска), 130 г растительного масла, 250 г муки, 1 яйцо, 0,5 ст. л. пива, соль по вкусу.

Способ приготовления. Рыбу очистите, промойте, посолите. Из муки, пива и яиц замесите мягкое тесто и оставьте для брожения. Когда тесто подойдет, разделите его на две части и из каждой сделайте продолговатой формы хлебец, чуть побольше самой рыбы. Один хлебец положите на противень, обильно смазанный маслом, на него рыбу, посолите и накройте другим хлебцем. Концы хлебцев хорошо загните, чтобы вся рыба тушилась при выпекании в тесте. Сверху залейте тесто оставшимся маслом и поставьте в нежаркий духовой шкаф. Рыба выпекается медленно и становится сочной. Подавать ее нужно в той же посуде, в которой выпекаете.

МЕДОВЫЕ ДОМИКИ С ПИВОМ

Требуется: 450 г меда, 160 г сливочного масла, 500 г ржаной муки, 500 г пшеничной муки, 400 г сахарной пудры, 3 ч. л. пищевой соды, 2 ст. л. светлого пива, 2 ч. л. корицы, щепотка порошка гвоздики, 5 яиц;

Для украшения: 1 белок, 120 г сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. светлого пива.

Способ приготовления. На медленном огне распустите сливочное масло с медом. Перемешайте, охладите. Смешайте муку обоих сортов, сахарную пудру, пищевую соду, 2 ст. л. пива, корицу и гвоздику. Просейте сквозь сито. Добавьте мед с маслом и яйца, быстро замесите тесто. Накройте его и оставьте на 3 часа.

Тесто, посыпав мукой, раскатайте в пласт толщиной 1 см. Ножом вырежьте по три передние и задние стенки для домиков (ширина – 15 см, высота – 7,5 см, высота в торце – 15 см), 6 боковых стенок (ширина – 17 см, высота – 7,5 см), а также 6 половинок для крыши (ширина – 19 см, высота – 13 см). Можете вырезать окошки и вырезать ножом узоры на тесте.

Нагрейте духовку до 200 град. Выстелите пергаментной бумагой противень. В углы у всех деталей воткните спички без головок (фиксаторы места), после выпекания их следует удалить. Выпекайте все детали в течение 20 минут, после чего остудите.

Для того чтобы украсить домик, взбейте белок. Добавьте сахарную пудру к смеси 1 ст. л. пива со сливками. Введите взбитый белок. Полейте этой массой домики и посыпьте сахарной пудрой.

МЯСНОЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

Требуется: 900 г говядины, 700 г слоеного теста, 2 луковицы, 600 мл пива, 1 ст. л. тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ч. л. острого томатного соуса, 225 г шампиньонов, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Мясо нарежьте тонкими полосками, обваляйте в муке, добавьте специи и обжарьте на масле. Лук нарежьте кольцами и пассеруйте его в течение 10 минут. Добавьте муку и жарьте еще 3 минуты. Подогрейте в кастрюле пиво. Лук смешайте с говядиной, добавьте тимьян, лавровый лист, добавьте грибы, залейте подогретым пивом и все смешайте. Разложите в 4 жаропрочных блюда и остудите.

Раскатайте тесто и вырежьте из него 4 овала диаметром чуть побольше, чем блюдо. Из остатков теста нарежьте тонкие полоски и уложите их по краям блюда. Блюдо накройте тестом. Смажьте поверхность яйцом и запекайте в течение получаса при температуре 200 град.

«АППЕТИТНЫЙ ПИРОГ»

Требуется: 900 г картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 1 ст. л. растительного масла, 700 г баранины, 100 г шампиньонов, 2 ст. л. муки, 450 мл пива, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. петрушки, 30 г сливочного масла, 3 ст. л. молока, 25 г сыра, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отварите картофель. Баранину нарежьте мелкими кусочками. Спассеруйте нашинкованные лук и морковь. Добавьте баранину и жарьте 10 минут. Затем положите грибы.

Всыпьте в сковороду муку, перемешайте, постепенно влейте пиво, добавьте томатную пасту, острый соус, посыпьте петрушкой и кипятите на слабом огне 10 минут.

Картофель разомните с маслом и молоком. Добавьте в пюре приправы и полученный соус. Полуготовое мясо выложите в жаропрочное блюдо. Поверх него положите пюре и запекайте при 200 ГРАД. в течение получаса.

СОЛЕННЫЙ ХВОРОСТ

Требуется: 1 ст. л. муки, 2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. крахмала, 1/2 лимона, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. пива.

Способ приготовления. Взбейте масло с солью, добавьте желтки, мелко порезанную лимонную корочку, сметану, крахмал (растворенный в лимонном соке) и пиво. Замесите тесто. Из раскатанного теста вырежьте ножом прямоугольники и сделайте в середине каждого продольный вырез, в который продевайте два уголка теста. Жарьте в горячем фритюре.

ЧАСТЬ II. ЛИКЕР

ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ

Слово «ликер» латинского происхождения. *Liguefacere* переводится как «растворяться». Но оно имеет и другое название, «*cardiais*», в основе которого также лежит латинский корень «*car*», что означает «сердце». Следовательно, можно сделать вывод, что этот напиток обладает особыми свойствами, способными согреть душу и врачевать сердце человека.

Благодаря своему неповторимому нежному вкусу ликер был признан в аристократических кругах общества и был недоступен низшим слоям населения, которые пили различные настойки и вина. Долгое время ликер оставался напитком аристократов.

Когда именно появился на свет первый ликер, неизвестно. Но его изобретателем принято считать Бернардо Винцелли, который был первым, кто поведал миру об этом напитке. У кого именно он перенял начальный рецепт приготовления, остается тайной.

Бернардо Винцелли жил в XVI веке во Франции в небольшом городе Фекам, который располагался на побережье пролива Ла-Манш. Поэтому родиной ликера традиционно считается Франция, хотя сам создатель этого напитка – итальянского происхождения.

Винцелли назвал свой напиток «Эликсир Бенедикта». Дело в том, что Винцелли был монахом и проживал в монастыре святого Бенедикта, в честь которого он и назвал свое «изобретение». Монахи считали, что «Эликсир Бенедикта» обладал целебными свойствами, поэтому его использовали в лечебных целях.

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.