

Иван Дубровин

# Все о водке



# Иван Дубровин

## Все о водке

*Текст предоставлен лигагентом*  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=171667](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=171667)

### **Аннотация**

Перед вами книга, посвященная одному из самых популярных в России алкогольных напитков – водке. Являясь исконно русской по происхождению, водка у себя на родине стала незаменимым компонентом любого застолья. Автор книги задался целью раскрыть читателям секреты применения водки не только в медицине и косметике, но и в качестве эффективного средства борьбы с некоторыми бытовыми проблемами. Издание рассчитано на широкий круг читателей.

# Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1	5
ГЛАВА 2	10
Конец ознакомительного фрагмента.	14

# Иван Ильич Дубровин

## Все о водке

### ВВЕДЕНИЕ

С названием такого крепкого алкогольного напитка, как водка, связано немало анекдотов, забавных историй, происходивших в жизни россиян. И действительно, водку по праву можно назвать настоящим русским национальным напитком. Как известно, Америка славится своей неумирающей Соса-Сола, в России же выбирают то, что покрепче.

Мы уже давно привыкли к тому, что слово «пьянство» всегда соседствует со словом «водка». Но книга, которую вы держите в руках, написана человеком, не считающим этот напиток абсолютным злом. Для того чтобы убедиться в этом, внимательно прочтите главы, повествующие о водке как о средстве, помогающем жить весело и при этом оставаться красивыми и здоровыми. Не меньший интерес представляет глава, рассказывающая об истории водки и приоткрывающая секрет необычайной распространенности этого напитка у нас в стране и не только.

## ГЛАВА 1 «НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ)

Водка с давних пор является неотъемлемым атрибутом всякой трапезы, а также рыбалки, охоты, бани и всех прочих «волнующих» мгновений времяпрепровождения представителей сильного пола. Кстати сказать, женщины частенько не уступают им в количестве выпитого напитка, считающегося в их среде лучшим лекарством не только от всех известных хворей (хозяйюшки используют водку как наружно – для компрессов, примочек, в качестве косметических лосьонов, так и вовнутрь – для профилактики различных простудных заболеваний и их лечения), но и против стрессов и при различных житейских неурядицах. Одним словом, водка для русского человека – средство от ста бед. Она и в мороз согреет, и душу успокоит, и на отважные дела подвигнет...

И что бы ни говорили, как бы ее ни запрещали и отменяли, она, матушка-водка, всегда и везде с нами: в труде и отдыхе, в горе и радости.

Крепкоалкогольные напитки, в частности водку, стали изготавливать около 3–4 тысячелетий назад. К тому времени такие напитки были известны в Древнем Египте, Китае и некоторых других странах. Геродот упоминает о том, что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак». Это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки». Так сейчас называют эти народы напитки типа водки и бренди из плодов и ягод.

А слово «алкоголь» арабского – происхождения. В переводе на русский язык оно означает «тонкий, летучий порошок». Средневековые алхимики, заимствовав у своих арабских «коллег» технологию получения спирта, изготовили его в Западной Европе.

Аристотель описывал в своих трудах изобретенный арабами процесс перегонки виноградного вина с последующим получением некоего вещества, называемого «аква вита» – живая вода. Уже упомянутые алхимики Западной Европы X века считали спирт квинтэссенцией – пятым первородным элементом после огня, воздуха, воды и земли. Алхимики продавали крошечные флаконы с водкой в качестве лекарства за баснословные деньги вплоть до XIV века.

Относительно точной даты и места рождения водки информация неоднозначна. За право называться изобретателями этого замечательного напитка сражаются арабы и китайцы, шведы и мы, русские. Однако, на наш взгляд, дискуссии специалистов на эту тему совершенно бессмысленны, так как каждый народ внес свою лепту в создание, изготовление и совершенствование напитка. И вряд ли кто из знатоков и ценителей этого «нектара» сможет взять на себя смелость и заявить, что украинская «горилка» гораздо лучше отечественной «Столичной» водки.

Если мексиканская текилла своим возникновением обязана кактусам, в большом количестве произрастающим на скудных мексиканских почвах, то предпосылками изобретения русской хлебной водки стало выращивание в России преимущественно зерновых продуктов.

Подумайте сами: где еще могла появиться прабабка современной «Пшеничной» водки, как не в местности, где на протяжении нескольких веков выращивались хлебные злаки, являющиеся непосредственным сырьем для ее изготовления? В тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно.

Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, испокон веков занимающихся скотоводством. Их эксперименты

с молоком, как свежим, так и прокисшим, привели к тому, что появилось невероятное количество новых молочных продуктов. В южных странах, где издавна местные жители выращивали виноград и фрукты, были широко известны и распространены такие спиртные напитки, как вино, коньяк и разного рода фруктовые водки.

На основе вышеизложенного можно сделать следующий вывод: почти одновременное изобретение разновидностей спиртных напитков во многих странах происходило независимо друг от друга и основывалось на особенностях климатических условий местности, а также жизнедеятельности и традиций населения. Отсюда вытекают национальные особенности сырья для изготовления пищевых продуктов, в частности интересующей нас водки.

В давние времена наряду с названием «водка» (от слова «вода») существовали и другие – «хлебное вино», «горячее вино» (отсюда и украинская «горилка») или просто «вино».

Вам наверняка интересно будет узнать о том, что слово «водка» – это не что иное, как вода, только в уменьшительно-ласкательной форме. В современном толковании это слово воспринимается нами как совершенно самостоятельное, и, конечно же, никому и в голову не придет ассоциировать его с чем-то ласковым и трогательным. Хотя в иных случаях водка способна пробирать так, что трогает до слез. Но некоторые все-таки умудряются выразить свою особую привязанность к этому виду питья, называя его «водочкой».

Ученые-лингвисты и историки, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из других, даже родственных славянских (кроме, естественно, украинского и белорусского), так как нигде больше не встречается. Вскоре слово «водка» стало известно не только повсеместно на своей исторической родине, то есть в России, но и за рубежом как особенно крепкий спиртной напиток.

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

Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выявлено: прототип водки – хлебное вино, или хлебный спирт – стал производиться в России уже в конце XIV – начале XV веков. Сырьем для изготовления хлебного вина служит жидкое тесто, или сусло – забродившее зерно.

Бытует версия, что хлебное вино было сотворено в самой Москве, скорее всего – в одном из ее монастырей. Изготавливавшееся хлебное вино вплоть до XIX века называли, как и виноградное попросту «вином». Между тем со времени его создания оно претерпело большое количество различных наименований, которые, как уже отмечалось, сменялись почти так же часто, как и времена года.

Термин «хлебное вино» был наиболее общим для обозначения водки и спирта, хотя официально и не использовался. В быту и торговле употреблялись другие названия для обозначения хлебного вина, например «вареное вино», «горящее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напрямую связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкоголесодержащих напитка – вареный мед и жидкость, содержащая солод и хлеб, то есть зерно. Благодаря этому хмелящий эффект нового напитка был увеличен в несколько раз, что и подтолкнуло наших предков использовать для производства новых алкогольных напитков только хлебный компонент. Так, вероятно, экспериментальным методом, и была получена первая оригинальная русская водка.

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

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

Еще один из терминов-эквивалентов водки – «горькое вино» – связан с тем, что водку перегоняли с горчащими травами и почками деревьев. Но впоследствии вкладываемый в название этой водки смысл изменился, причем про горькие травы забыли напрочь. Теперь это наименование ассоциируется у нас с тем, что водку пьют «с горя» или она делает жизнь не в меру пьющего человека «горькой».

Водку, как мы уже сказали, изготавливали из зерна, ржи, пшеницы и ячменя. Для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях – корице, мяте, можжевельной и других ягодах. Некоторые водки выдерживали в дубовых бочках, подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные настойки.

Если верить ученым, то алкогольные традиции в нашей стране имеют солидную историю. Однако, согласно утверждениям других, разговоры о многовековой культуре застолий, в частности потребления крепких алкогольных напитков, не соответствуют действительности.

Происхождение этого напитка во многих европейских странах до сих пор остается неясным, Но факт возникновения водки в России не вызывает сомнений.

Генуэзские купцы в XIV веке завезли драгоценную влагу в Россию. Впервые заморский напиток был опробован в Московском Кремле в 1338 году. Вполне естественно, что наши предки, находчивые и умелые, быстро сориентировались в ситуации и нашли собственные методы добывания «живой воды». Так как по климатическим причинам виноград (и прочее фруктовое сырье) растет у нас неохотно, пришлось изыскивать оригинальные ресурсы. Получение спирта из перебродившего ржаного суслу положило начало производству в России «хлебного вина» – так именовалась «огненная вода» до конца XIX века.

В продаже водка стала появляться на Руси только в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, велением которого в Москве был открыт первый «царев кабак». Однако круг его посетителей был ограничен: в нем было дозволено пить водку в основном только опричникам, охранявшим великого царя. Бояре предпочитали наливки домашнего изготовления, а крестьяне и холопы просто-напросто не имели средств на посещение дорогостоящего заведения.

В открытую продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных домов составлял почти треть бюджета страны. Однако еще при великом царе Петре в изданной по его же указу книге «Юности честное зерцало», где были впервые собраны и переведены на русский язык правила этикета, в числе других было указано следующее: «Первый не пей, будь воздержан и бегай пьянства... Помни – алкоголь развязывает язык и связывает разум...».

В XVIII веке по велению царя в России был издан первый указ, касающийся производства алкогольных напитков. Смысл его сводился к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным лицам.

Хотели как лучше, а получилось как всегда: децентрализация водочного производства не только не разрядила внутреннего социального напряжения, но еще больше усугубила его. В это время водку и перестают называть вином, но и водкой еще не начинают величать. Для обозначения этого напитка использовали непочтительные выражения, фольклорного и жаргонного характера.

Некоторые из них дошли и до наших дней, например такие, как: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, плохо очищенная, а потому имевшая сивый, или серый цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (картофельная и свекольная дешевая водка низкого качества, названная так

«в честь» немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст» или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогонка» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества).

Сильно участвовавшие случаи повального отравления водкой собственного приготовления, а также стремление государства залатать многочисленные прорехи в экономике страны любыми способами, даже за счет продажи спиртных напитков, привели к тому, что в России была введена монополия на водку.

В этой связи хочется упомянуть такой интересный факт: еще в XV–XVII веках в России было запрещено производство самогона, который в ту пору называли корчмой, как и постоянные дворы, где обычно подавался этот напиток. А незаконная торговля водкой называлась, соответственно, «корчемство».

Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья – зерновых продуктов – уступала в несколько десятков и даже сотен раз стоимости сделанного из нее нового продукта. Зерна шло на производство водки очень мало, а спирта получалось, наоборот, очень много, к тому же его можно было легко транспортировать, и он не портился при долгосрочном хранении. Лучшего товара в качестве объекта для налогообложения и источника новых доходов придумать было просто нельзя!

Этот качественно новый продукт (о котором будет рассказано подробнее несколько ниже), изобретенный в России и потому не ввозившийся из других стран, а также непохожий ни на один из известных дотоле хмельных напитков, мгновенно распространился и стал известен среди широких масс населения.

Но иногда монополия государства на водку отсутствовала. Это происходило в случаях введения откупной системы, то есть передачи государственной монополии в частные руки, когда качество водки значительно снижалось и даже появлялись ее подделки, что сопровождалось сильными «скачками» в цене на популярный в народе напиток. В этом случае реакция народа была незамедлительной – повсеместно разгорались так называемые «водочные бунты». Вскоре государство под нажимом народного недовольства было вынуждено отказаться от откупной системы, что привело к некоторым изменениям в законах о водке.

Так что производство водки в нашей стране процветало с каждым годом, в результате чего в 1882 году приоритет на изобретение был закреплен за Россией международным арбитражным судом. С тех пор водка из зерна с крепостью 40 % официально считается русским национальным алкогольным напитком.

Вплоть до XIX века кустарное спиртоводочное производство в России оставалось на очень низком уровне, а сам продукт по качеству больше напоминал самогон, из-за чего в основном и не пользовался популярностью у представителей высших слоев общества, предпочитавших ему изысканные французские вина.

Появлению кристально чистой, «сорокаградусной», без посторонних примесей водки мы обязаны научным изысканиям Д. И. Менделеева и Н. Д. Зелинского. Великий автор периодической таблицы элементов нашел идеальное сочетание воды и спирта, запатентованное в 1894 году российским правительством. Менделеевская водка получила название «Московская особая», под которым и выпускается до сих пор. Зелинский, в свою очередь, разработал научные основы очистки спирта методом адсорбции.

Центральная царская химическая лаборатория номер 1, созданная Менделеевым, не на жизнь, а на смерть стояла за качество водки, борясь с некими братьями Смирновыми – известными нарушителями всех принятых стандартов. В погоне за прибылью производители использовали самые дешевые и худшие сорта спирта, забывая сивушный запах добавлением огромного количества поташа (разновидность негашеной извести, обладающая ярко выраженными щелочными свойствами).

Подобная продукция продавалась по сравнительно невысокой цене и исключительно «черному люду», а к царскому столу, естественно, поставлялось хлебное вино «идеальных свойств и вкуса». Обыкновенным крестьянам и ремесленникам приходилось довольствоваться крепкоградусным «пойлом».

Однако подобными «фокусами» с фальсификацией алкогольных напитков в наше время вряд ли кого можно удивить, так как на каждом шагу попадаются такие образчики кустарного производства, после которых приходится несколько месяцев отлеживаться в больнице, очищая свой желудок от остатков различных химических соединений.

Но что ни говори, а русская водка однозначно считалась лучшей в мире. Во-первых, потому, что спирт, полученный из ржи или пшеницы, всегда чище и качественнее, чем картофельный, на основе которого готовят, например, немецкий шнапс.

Во-вторых, Россия на экспорт отправляла только эксклюзивную водку, сделанную на государственных заводах под строжайшим контролем. В народе продукт называли ласково – «монополька», что никак не соответствовало его грандиозной даже по нынешним меркам цене. На родине этот напиток подавался к столу разве что только высших партийных чинов и представителей «киношной» элиты.

У простого же люда особым уважением пользовалось «житное вино», производимое на берегах Волги фабрикантами Долговым и Александровым. Волжская вода, отличающаяся пониженной жесткостью, способствовала созданию водки «питкой» и «мягкой».

Еще одна русская страсть – настаивать водки на всевозможных ароматных травах и пряностях. Одно время очень модным в домах русской аристократии считалось иметь настойки «на все буквы алфавита»: от анисовой до яблочной. Данная традиция начинает возрождаться в настоящее время. Всякий уважающий себя дачник старается удивить соседей травяными, плодовыми и ягодными настойками на водке.

«Не пей много, не пей мало, а пей достаточно» – гласит надпись на водочном штофе петровского времени. Современная наука подтверждает, что 20 г спирта в сутки не вызывают негативных реакций, а лишь стимулируют жизненные процессы. Если же заменить спирт водкой, получается примерно 50 г. «Всего-то полрюмки!» – пренебрежительно фыркнув, скажут страстные поклонники этого крепкого алкогольного напитка и тут же, естественно, постараются увеличить дозу хотя бы до классических ста граммов.

Однако делать этого не рекомендуется, так как все возлияния, превышающие норму, считаются опасными. Знать сей факт полезно, а уж прислушиваться или нет – каждый должен решить сам для себя.

## ГЛАВА 2 «ЛУЧШИЕ СТОПКИ ДЛЯ РУССКОЙ ВОДКИ»

Каждый из нас, наверное, не раз сталкивался с такой проблемой, как сервировка стола к празднику, торжественному событию. Некоторые не заостряют на этом внимания и ставят все «на глаз», вроде бы и соблюдая правила и в то же время не считая это важным. Красивая сервировка приятна всегда, а уж на торжествах – особенно. Представьте себе такую ситуацию: вам пришлось пригласить привередливую чопорную знакомую, от которой вам что-то нужно, например, чтобы она помогла дочери подготовиться к вступительным экзаменам, а вилки на столе положены справа от тарелок. Возможно, вы не заострите на данной мелочи особого внимания, но для гостыи – это вопрос жизни и смерти.

Или вы пригласили шефа и мечетесь по квартире, раздумывая, ну как же еще поставить эти рюмки, и мечтаете о том, чтобы ему не было дела до правил этикета.

Или иначе: у вас гости, вы все расставили красиво, даже заглянули в книгу – все идеально. И вдруг случайно слышите разговор двух приглашенных о том, что рюмки для водки были неверно подобраны. У вас портится настроение: как же так, уж чего-чего, а как разливать водку, вы знаете, неужели и тут есть свои законы? И как вы на это не обратили внимания?

А действительно, как же правильно подавать водку, этот последний компонент праздничного стола? Как выгоднее преподнести ее вкус; с чем ее подавать, чтобы как можно эффективнее предупредить последствия веселья? И какую водку как лучше пить: залпом или постепенно.

Многое зависит от того, по какому поводу вам приходится сервировать стол. Прежде всего, нужно сказать: водка – такой алкогольный напиток, который не принято пить в одиночестве. Ее пьют обычно в шумной компании и обязательно по определенному поводу.

Итак, если это просто домашний обед, то соблюдение всех правил необязательно. Можно поставить на стол необходимое количество обыкновенных граненых рюмок, графин с водкой и закуски. В данном случае теплая атмосфера в собравшейся компании скрасит все неточности сервировки.

Но если к вам пришли гости внезапно, то как необходимо подавать водку? В этом случае вынесите на подносе рюмки, наполненные на две трети горячительным напитком, можно подать тарелочку с порезанным лимоном, маринованные грибы, не забудьте вынести стакан или бокал с водой, рассолом или еще каким-нибудь напитком для запивания. Важное значение имеет и сам поднос. Он должен гармонировать с рюмками.

Впрочем, небольшие стаканы тоже вполне подойдут. Соответственно к ним подберите и стаканы побольше для воды. В качестве закуски для гурманов можно подать чеснок, лук или перец. Их можно положить в графин с водкой, таким образом улучшится вкус водки, появится особый аромат.

Если это официальный обед, требования к сервировке, конечно, строже. Существуют уже давно установившиеся традиции, которые желательно соблюдать. Прежде всего не забудьте поставить рюмки для водки у каждого прибора. Они, конечно же, должны быть меньше, чем рюмки, предназначенные для вина. Значение имеют и огранка, и то, из чего они сделаны: хрустальные или стеклянные. Поставьте также рядом фужер или высокую стопку для минеральной воды, фруктового или томатного сока. Лучше всего, если рюмки будут одинаковые, из одного набора с графином и гармонирующие с остальной посудой, фужерами. Например, хрустальные рюмки подходят практически к любой посуде, они украшают ее. Для большого количества гостей все равно постарайтесь поставить одинаковые рюмки.

Рюмки с водкой должны стоять немного слева. Если рядом будет стоять фужер, то рюмки нужно поставить не слева или справа, а перед прибором, посередине.

Наливает водку обычно хозяин дома, сами гости или кто-то один из них делают это только в том случае, если их об этом специально попросят. Подходить наполнять рюмки нужно слева от сидящего; если это маленький стол, то можно разливать с места. Если водку разносят на подносе, начинают обход гостей с левой стороны от того места, где сидит хозяин или виновник торжества, подходят к каждому из присутствующих с левой стороны и ставят рюмки.

Подавать водку, в отличие от шампанского или вина, лучше не в бутылках, а в небольшого размера графинах. Графин может быть самой различной формы, главное – чтобы он хорошо сочетался с остальным убранством стола. Если у вас все в порядке с чувством юмора, если на празднике не будет официальных гостей или вы не боитесь вызвать удивление приглашенных, можно проявить фантазию и придумать необычные сосуды для водки. Конечно, придется тогда и остальную посуду подбирать соответственно в «тон».

Можно, например, налить водку в пустой арбуз. Для этого предварительно его освобождают от содержимого, оставляют лишь чуть-чуть арбузной мякоти, затем доливают водку. Через некоторое время она приобретет запах и приятный привкус. Набирают водку из арбуза с помощью небольшого половника. А можно попробовать влить водку в целый арбуз, подождать, пока он пропитается, и после этого разрезанным подавать на стол. Вместо арбуза подойдет и пустая тыква, дыня, можно налить водку в пустые кабачки и патиссоны. Вы можете сами придать им какую-нибудь форму: вырезать, например, на кабачках узор или из патиссонов небольшого размера сделать кружечки, рюмочки.

Необычные рюмки можно сделать, например, из огурцов. Для этого нужно вырезать осторожно содержимое огурца, налить в него водку. Таким образом, сразу и водка и закуска будут под рукой. Вместо огурцов подойдут маринованные перцы, даже половинки лимона, грейпфрута, апельсина, очищенные от содержимого яблоки, любые другие овощи и фрукты, если вы сможете их приспособить. Их хорошо поставить на специальном подносе рядом, так, чтобы ничего не пролилось. Такая сервировка своей необычностью, оригинальностью придаст празднику непринужденную атмосферу.

Если вам все же более по душе традиционный графин, то перед подачей на стол поставьте его на некоторое время в холодильник, пусть он хорошо остудится (независимо от того, холодная водка в нем или нет). Такой, побывавший в холодильнике, графин на столе от теплого воздуха запотеет, станет влажным, вкус же водки от этого только улучшится. Многие гурманы обращают на это особое внимание. В холодильнике также можно подержать и тыкву, приспособленную под сосуд для водки, и арбуз. Хуже от этого не будет. Графины с водкой равномерно разместите по всему столу, между блюдами. Найдите также место для графинов с водой, тоже предварительно охлажденной.

Перед сервировкой нужно хорошо протереть рюмки чистым и сухим льняным полотенцем, стараясь не оставлять на них никаких пятен.

Русскую водку принято подавать холодной в любое время года, ее вкусовые качества от этого только выигрывают. Для охлаждения достаточно подержать ее в холодильнике. Пьют водку обычно перед едой. Рюмки, по правилам сервировки, наполняют на две трети их объема, оставляя место для того, чтобы водку можно было разбавить раствором содовой, который ставится на стол отдельно. По желанию гостя рюмки можно наполнять и полностью.

Нужно учитывать, что многие люди предпочитают запивать водку каким-нибудь безалкогольным напитком. Поэтому позаботьтесь о том, чтобы около рюмки для водки стоял бокал, а лучше фужер или длинная стопка. Запивать можно водой. Для этого поставьте на стол графин с газированной, минеральной или просто родниковой водой. Можно запивать рассолом, томатным или любым другим соком. Если стол большой, поставьте несколько гра-

финов для воды, чтобы не приходилось тянуться. Кроме того, к водке можно подать мыте-ницу (это разбавленное водой кислое молоко) или безалкогольный тоник. Не стоит сочетать водку с пивом. Подача кофе и чая вполне уместна в конце праздничного обеда, в меню кото-рого входила водка.

Анисовую водку наливают в рюмки немного большего размера. Их наполняют на половину объема, доливают газированной или обыкновенной холодной воды, иногда добав-ляют кусочек пищевого льда. От этого водка становится молочного цвета и приятнее на вкус. Хорошо к анисовой водке подать густое кислое молоко. Особое внимание обратите на посуду. Кислое молоко можно подать просто в стакане, а можно, подражая древнерусской традиции, в какой-нибудь деревянной расписной посуде. Она станет великолепным украше-нием стола; правда, и остальную посуду уже придется подбирать в гармонии.

Во время праздника иногда спиртное разносят на подносе, обычно это вино, коньяк, реже водка. Украсить рюмки, наполненные водкой, можно кружочком лимона, а в качестве закуски положить порезанную ветчину.

Не забудьте и о том, что водку не пьют просто так, без повода. Каждой выпиваемой рюмке водки обязательно должен предшествовать какой-нибудь тост, который произносит или хозяин дома, или один из приглашенных, кому доверили это сложное дело. Тост – очень важный элемент любого застолья. Вода обладает способностью впитывать энергетику слов, поэтому позаботьтесь о том, чтобы это была красивая здравица, содержащая теплые, добрые, искренние слова. Первый тост по традиции произносится за здоровье. Он посвящается име-ниннику, хозяину дома, виновнику этого праздника, поэтому первая рюмка обычно выпива-ется полностью. Тем самым приглашенный желает здоровья хозяину и выражает свое ува-жение к нему.

Через некоторое время произносится следующий тост, обычно через небольшой про-межуток времени. После второй и последующих здравниц уже каждый сам решает, сколько ему пить. Разрешается, например, пить не сразу, а понемногу или просто пригубить рюмку и отставить ее. По просьбе гостя рюмки наполняют наполовину. Со стороны хозяина невеж-ливо было бы заставлять гостя пить все сразу, давить на него.

Водка, в отличие от вина или шампанского, не обладает приятным вкусом, поэтому пить медленно, растягивая удовольствие, не принято. Может быть, именно из-за крепкого вкуса и особого действия водкой принято скреплять различные союзы, договоры и т. д.

Что касается закусок, к водке хорошо подойдут всевозможные соленья, маринады: грибы, огурцы, помидоры, квашеная капуста и т. д. Ну и, конечно же, не обойтись без излюб-ленной селедки, украшенной кружочками лука, различной зеленью, вырезанными из мор-кови фигурками. Поставьте к водке салаты из огурцов, красных помидоров, редиса. Если вы хорошо знаете вкусы и привычки приглашенных, то и закуску подбирайте, опираясь на то, что они любят.

Можно подать бутерброды различного приготовления, например бутерброды с икрой, копченой колбасой, ветчиной, маслинами, шпротами и другие, в зависимости от вашей фан-тазии, кроме того – всякие тосты и тартинки. Это могут быть порезанная ветчина, копче-ности, черная и красная икра, сардины. Можете поставить тарелочки с тонко порезанным лимоном или черным хлебом, они хорошо перебивают вкус водки во рту. Ведь неслучайно раньше после водки обязательно подавали большой каравай. Подходящей закуской также будут свежие фрукты, соленое и любое другое мелкое печенье. Подойдут и миндаль, арахис, лесные орешки.

Тарелочки, по возможности одинакового формата, с закуской равномерно разместите на столе между графинами.

Чтобы придать водке особый аромат, поставьте в графин с ней еловую ветку, она про-питается и придаст водке хвойный запах. Если это не всем понравится, то веточку можно

вытащить через некоторое время. Точно так же можно использовать гроздь рябины, она и вкус водке придаст, и украсит графин.

Так как водка – достаточно древний напиток, то у каждого народа существуют как свои секреты ее приготовления, так и свои способы употребления, выработанные веками. Есть даже целые ритуалы употребления водки. Так, в Россию из Германии пришла традиция пить вино с кем-либо на «брудершафт». У нас эта традиция стала применима и к употреблению водки. Выпить на брудершафт означает перейти с этим человеком на «ты». Пьют таким образом: двое людей, желающих закрепить свою дружбу, перекрещивают руки, держа в них полные рюмки с водкой, и выпивают их обязательно полностью. После этого им нужно обязательно поцеловаться.

Если русскую водку принято пить охлажденной, причем чем холоднее, тем лучше, то датчане свою любимую водку «аквавит» подают не слишком охлажденной (комнатной температуры). В отличие от русской традиции датчане пьют водку из высоких, похожих на пробирки, сосудов, хорошо замороженных в морозильнике. Рюмки должны обязательно быть покрыты слоем инея. От этого вкус водки становится необыкновенным, особенно если закусывать свежескопченной малосоленой лососиной.

Венгры свою водку-палинку, со вкусом свежих фруктов, тоже не особенно переохлаждают. Пьют ее как аперитив, перед обильной мадьярской трапезой, щедро сдобренной ароматной паприкой или орошенной красным вином из Виллани или золотым «Токайским».

Армяне на Кавказе свою водку из тута, крепость которой достигает 70 градусов, тоже употребляют не очень холодной. Оптимальная температура для нее, когда невероятно тонкий вкус и запах достигают истинной полноты, около 10 градусов. «Тутовка» чудесна и как аперитив, и как дижестив – после застолья. Ее можно понемногу выпивать каждый день перед едой, в качестве прекрасного лекарства от болезней сосудов и сердца. Неслучайно прежнее поколение Айастана, ежедневно употреблявшее ее, жило до ста лет.

Туристам, оказавшимся в Италии, ближе к району Тоскана, надолго запоминается итальянская водка «Циннаро», с легкой специфической горчинкой и артишоковым привкусом. Ее подают в хорошо охлажденном виде. Она идет как превосходнейший аперитив, в особенности под итальянские копчености (например, с тоненьким ломтиком вяленой ветчины из альпийской области Валь д'Аост).

Водка южного и восточного Средиземноморья – ракия, отличается резковатым вкусом и довольно большой крепостью (около 50 градусов) и подается не слишком холодной. Несмотря на крепость и особый вкус, пить ее легко. Существует целая традиция, как это делать: вначале нужно опрокинуть рюмочку ракии и тут же приложиться к стакану с ледяной минеральной водой. Потом хорошенько ее закусить пряным копченым мясом или кусочком острого перца.

## **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.