

В последнее время средства массовой информации пытаются упорно навязать тот факт, что употребление пива является неотъемлемой частью образа настоящего мужчины. Существует огромное количество спиртных напитков, но именно пиво бесповоротно считается "типично мужским напитком". Это любовь. Любовь до гроба. К пиву. Это стало настолько неоспоримым фактом, что вообще непьющие мужчины вызывают подозрения у лиц как своего, так и противоположного пола: классический зануда? маменькин сынок? завязал? не хватает денег даже на пиво?.. Вряд ли хоть один мальчишник обойдется без пива. Поработал -отдохнул, добился успеха- отметил, расстроился- повысил настроение, встретил друзей- обрадовался... главное- повод найти. В случае с ЗОААА это вообще стало ритуалом с претензией на научную деятельность, в полезности которой никто не сомневается. Девушки же, употребляющие сей прекрасный напиток не могут внятно ответить на вопрос почему же , собственно, он им нравится, и нравится ли вообще. А если не нравится, то почему они его пьют?

На чисто женский взгляд, сам образ "настоящего мужчины", который не против выпить пивка с друзьями, придуман самими мужчинами. Этаким образом "плохого парня", который может выпить чем больше, тем лучше пива, смачно рыгнуть, с достоинством осмотрев свой пивной живот и сказать, что все бабы стервы или дуры (нужное подчеркнуть). При этом такой привлекательнейший тип имеет больше шансов понравиться женскому полу, чем его оппонент, который ведет здоровый, но "скучный" образ жизни. Парадокс. Девушкам не нравится, когда мужчины пьют, но в равной степени не нравится, когда не пьют. У представительниц прекрасного пола пиво ,как правило, ассоциируется с мужественностью с одной стороны, и с разного рода хулиганскими выходками с другой, а само употребление пива другими женщинами рассматривается как способ доказательства отсутствия сексуальной дискриминации, что-то вроде " а чем мы хуже?". При этом наличие любого другого алкогольного напитка с радостью решает вопрос не в пользу пива. Возможно потому, что пиво слишком калорийное и его надо выпить слишком много для достижения нужного эффекта. Гораздо приятнее и вкуснее, с точки зрения большинства девушек, выпить какой-нибудь алкогольный коктейль. Однако, существуют сорта пива, являющиеся привлекательными для девушек. И производитель не ошибся в выборе и оформлении упаковки, сделав ее меньше и изящнее. Девушка, в руках которой бутылка Miller, например, смотрится куда более эстетичнее, чем та, у которой в руках какой-нибудь Гонец или 2.25 Очаковского, пива для "подзаборных забулдыг" и "безденежных хмырей", как выразилась одна особа женского пола, ничего не имеющая против пива как такового, и которую поддержало большинство. Мужчинам следует задуматься над тем Что они пьют и в каких количествах, потому что, несмотря на тот факт, что " божественный эль" легко прибавляет им некого шарма в женских глазах, он этого же шарма не менее легко и лишает, когда употребление пива переходит все допустимые эстетические границы.

www.beertop.ru

Пиво, которое не выбирают *«Пиво -- это еще одно доказательство, что Господь любит нас и хочет, чтобы мы были счастливы».* (Бенджамин Франклин). *«Только помни: водку пей до пятидесяти лет, а потом не смей, на пиво переходи»* (Из советов В. Гиляровского А. Чехову).

ЭТО ДОЛЖЕН ПИТЬ КАЖДЫЙ?

Говорят, что у этого напитка нет родины, потому как до сих пор не выяснено, где ранее всего появились предшественники современного пива. Археологические раскопки Вавилона, произведенные в 1981 году, позволили установить, что слабоалкогольные напитки из ячменного солода готовились здесь еще за шесть тысяч лет до Рождества Христова. Другие источники подтверждают, что приблизительно в то же время ячменное «пиво» появилось у шумеров и древних египтян. Но родина у пива все-таки есть, просто для каждой страны она своя, овеянная романтикой древних традиций и событий многовековой истории.

Российское, точнее русское, пиво очень долго рядилось в заграничные одежды, и первой по-настоящему массовой маркой все-таки можно считать классическое советское «Жигулевское». Оно появилось на свет в годы первых пятилеток, сразу оттеснив на второй план доморощенные буржуазные «богемские» и «баварские» тмударкановского разливу. «Жигулевское» можно считать прародителем едва ли половины ныне выпускаемых в России марок пива. При этом в пределах Союза выпускалась масса отнюдь не обычных марок пива -- был у нас и «Невский портер» и свои эли. Но попробовать их доводилось далеко не каждому -- к примеру, даже питерское пиво редко добиралось до Москвы, не говоря уж о напитках из прибалтийских республик или Львова. А вот для того чтобы испробовать столичные изыски вроде «Нашей марки», «Двойного золотого», «Мартовского» или «Московского оригинального» ценители выбирались на концерт во Дворец съездов или Колонный зал Дома союзов, буфеты которых были едва ли не эксклюзивными продавцами элитной продукции Бадаевского комбината.

На европейские стандарты отечественные пивовары стали всерьез ориентироваться лишь чуть более десяти лет назад, когда на нашем рынке решили обосноваться иностранные пивные гиганты. Тогда же на свет появился и первый в России пивзавод европейского уровня -- известная теперь далеко за пределами родины питерская «Балтика». Новый лидер отечественной пивоиндустрии тут же поразил потребителей своим размахом, враз выпустив целую серию новинок -- от традиционной классической «трешки» и оригинальной «четверки» до мало чем уступающего лучшим западным образцам портера. Массовому покупателю очень вовремя напомнили, что одними «жигулями» сыт не будешь, а выбирать отныне будет из чего.

Вслед за первопроходцами с «Балтики» потянулись другие, и где-то с середины 90-х годов среди российских пивзаводов стало считаться дурным тоном не иметь двух-трех собственных «фирменных» марок пива. И все же за пределы ординара -- темное, светлое -- выйти в России удастся очень немногим. Да, что-то необычное сварить могут практически на любом заводе, но вот как превратить эту разработку в товар -- поистине вопрос.

Надо признать, что и здесь первое слово фактически осталось за пивоварами «Балтики» -- они опередили в России всех конкурентов, когда выдали на прилавки «Медовое», а сразу вслед за ним -- номер 10, которое вкусом сразу напомнило пивные разработки фламандских монахов. Потом «Балтика» раньше всех запустила в серию живое, «пшеничное» пиво, получившее номер 8 и тут же завоевавшее немалую популярность у истинных ценителей.

Потребление пива в нашей стране растет год от года, причем все больше появляется желающих вкушать чего-то необычного. Пока предложение ограничено, и российские пивовары, чтобы набраться опыта, готовы ехать буквально за три моря.

НА РОДИНЕ КОРОЛЯ ГАМБРИНУСА

Недостатка в рецептах не будет, но для начала лучше всего отправиться в Бельгию. Именно здесь в качестве первого пивовара прославился легендарный фламандский король и король пива Гамбринус (Ян Гримус), правивший в XIII веке. Кабачки с названием «Гамбринус» или «У Гамбринуса» можно сейчас встретить практически во всех странах мира -- так популярен и сам король, и его любимый напиток, имеющий великое множество разновидностей. Кое-кто из чехов, к примеру, ныне тоже не прочь задним числом отдать Гамбринусу и престол чешских королей, именуя его богом пивоварения. Кстати, даже самолюбивые немцы чтут Гамбринуса, который «пил пиво и потому был славным воином и справедливым королем».

В Бельгии никак не меньше полутысячи марок пива -- сосчитать их никто не берется, потому что постоянно появляются новые и обновляются старые. Но, как говорится, всех не перечислишь. Вместо того чтобы заниматься этим бесполезным делом, не лучше ли вспомнить знаменитого американского писателя Марка Твена, который писал: «Сорта пива в той же степени не похожи друг на друга, как хохлатки во дворе. Светлое, коричневое, даже черное. Если хочешь познакомиться со всеми, собирайся в дальний путь».

Возраст некоторых бельгийских марок пива -- несколько сотен лет. Самая известная из них в России -- Leffe, а самая, пожалуй, знаменитая -- Trappiste, которую издавна готовят фламандские монахи-трапписты. Похоже, именно они когда-то разделили технологию производства пива на «верховое» и «низовое» брожение и овеяли монастырское пиво легким ореолом таинственности. Так вот, по схеме «верхового» брожения, которое происходит при комнатной температуре, а добавленные дрожжи поднимаются на поверхность будущего напитка, монахи и варят свое плотное, крепкое и горьковатое пиво. Считается, что есть всего-навсего пять узаконенных марок монашеского пива, крепость которого доходит до 9%. Производить этот сорт пива «верхового» брожения имеют право только пять пивоварен в Бельгии и одна в Голландии.

Другой завидной особенностью бельгийского пива считается срок его хранения: по словам самих бельгийцев он не ограничен, и лишь по требованию Евросоюза упрямые фламандцы начертали на бутылках -- 15 лет.

ПО РЕЦЕПТАМ ФЛАМАНДСКИХ МОНАХОВ

Впрочем, в дальний путь, то есть в Бельгию, можно и не собираться: в Россию сегодня поставляется по меньшей мере пять эксклюзивных сортов бельгийского пива: белое, светлое, «Аббатское», вишневое и малиновое «Ламбик». Появилось и первое фирменное бельгийское пивное заведение -- «Пивная келья», в двух шагах от Арбата -- на Сивцевом Вражке, где можно отведать и «Траппистов», и легендарное вишневое, и «Квак» в странных сосудах с секретом, больше похожих не на кружки, а на лабораторные колбы в специальных подставках, извлечь из которых пиво с первого захода удастся не каждому. Впрочем, никакого секрета тут нет -- все дело в том, что создатель сей оригинальной пивной марки по совместительству был... заводчиком, выпускавшим разнообразные дорожные повозки -- от двуколок до многоместных дилижансов. Вот и пришлось ему, для того чтобы в «собственных экипажах» гарантировать спрос на «собственное пиво», изобрести специальные подставки, оберегающие пенный напиток от расплескивания во время движения по ухабам деревенских проселков во фламандской глуши.

Но вернемся в Бельгию. Символом этой страны стал «Писающий мальчик» -- статуя 1619 года, которая установлена в Брюсселе. Только непосвященные думают, что малыш не имеет никакого отношения к пиву. Существуют две легенды, связанные с «Писающим мальчиком». Согласно первой, в таком виде его через пять дней нашел отец -- крупный купец, потерявший наследника в людской толпе на городском рынке. Согласно второй -- мальчик спас Брюссель от... поджога, залив таким способом зажженную спичку. Памятник стоит на углу улицы де Л'Этув недалеко от Рыночной площади.

Guys like beer. Duh!

Автор:

14.09.2012 00:00 - Обновлено 08.05.2012 19:45

Бельгийцы шутят, что, мол, по замыслу скульптора, струйка, которую выдает малыш, должна была аккуратно указывать на пивную. Впрочем, так оно и есть, правда, в «данном направлении» можно встретить не одно такое заведение, а десяток-другой.

Кстати, во всех бельгийских питейных заведениях пиво подается охлажденным до 6 -- 10 градусов, а наливается в центр кружки с высоты двух-трех сантиметров. Когда пена оседает, пиво доливают так, чтобы бокал был наполнен на три четверти жидкостью, а на одну четверть пеной, которую венчает пышная шапочка.

Бельгийцы, как и многие европейцы, отдают предпочтение простым, дешевым пивным, а в рестораны ходят только по большим праздникам. И, конечно, пьют в основном разливное, а не бутылочное пиво. Их не прельщает ни историческая экзотика, ни модные, пользующиеся у государственных деятелей и актерской элиты популярностью заведения. Они предпочитают иную экзотику: разнообразие утонченных напитков, которые имеют свой сезон, свой -- мужской или женский -- характер, необычные вкусовые качества.

У нас в России пиво отличается только тем, что «зимнее» вам подогреют, а «летнее» -- охладят. В Бельгии не так. Там для теплого периода года изобретено пиво с сильным освежающим эффектом Saison, слегка кисловатое, хмелевое, с невысоким содержанием алкоголя 5 -- 5,8%. А вот зимой здесь чаще продают крепкое, согревающее Wock, которое подается в глиняных кружках. Его температура при подаче -- не ниже 9 градусов. Существует даже разновидность, отнесенная к определенному времени суток: Faro -- сладкий вариант пива «Ламбик» -- подается во второй половине дня или ближе к вечеру в качестве бодрящего напитка.

А вот Gueuze («Гез») -- это воскресное пиво, искрящееся, похожее на вино, жгучее, с ароматом ревеня. Оно подается прямо из погреба в высоких винных стаканах и представляет собой смесь нескольких разновидностей все того же пива «Ламбик».

Бельгийское пиво имеет свой пол: мужчины предпочитают крепкие сорта, а женщины -- легкие, слабоалкогольные, такие, как «Стелла Артуа» (Stella Artois). Главное отличие бельгийского пива -- его экзотичность. И связана она не только с многовековыми традициями пивоварения, но и с такими весьма прозаическими явлениями, как конкуренция.

Скажите, смогло бы бельгийское пиво конкурировать на потребительском рынке с изысканными французскими и фламандскими винами, если бы не стремление фламандцев к неизведанному, своеобразному, оригинальному? Только в Бельгии можно отведать истинно национальный напиток «Трапписты». Типичным представителем этого сорта пива является Abbey beer («Пиво из аббатства») с отчетливым фруктовым привкусом.

Ну а если рассказывать о «жизни фруктов» в бельгийском пиве, то нельзя не вспомнить знаменитый «Крик», сорт все того же пива «Ламбик», в котором пивовары в течение нескольких месяцев вымачивают черешню (а может быть, вишню -- кто это может знать с уверенностью?). Успех этого пива породил еще три ныне традиционных сорта: с персиком, малиной и смесью фруктов.

Сам «Ламбик» по вкусу напоминает скорее сидр или вино, а готовится он по древнему рецепту: сусло сбраживается не определенной дрожжевой культурой, а самопроизвольными, случайными микроорганизмами при постоянном контакте сусла с воздухом. Для того чтобы исходное сырье «дышало», чан с брагой ставят на крышу, при этом вкус получаемого напитка получается самым неожиданным, так как он зависит от погоды. При приготовлении этого пива используют пшеницу и, конечно же, фрукты. Кстати, «Ламбик» -- фирменное пиво столицы Бельгии -- Брюсселя.

И, наконец, нельзя не вспомнить еще об одном весьма популярном и уникальном фламандском варианте -- о белом пиве White beer. Это общее название для нескольких сортов пшеничного пива, которое в отличие от немецкого имеет не кисловатый, а приятный мускатный привкус и... конечно же, очень большие сроки хранения.

КОКТЕЙЛЬ ДЛЯ ВЕЛОСИПЕДИСТА

Наш рассказ о сортах бельгийского пива был бы неполным, не расскажи мы о пивных коктейлях. У нас в России наиболее известен уже упомянутый «Квак» (не отсюда ли просторечное выражение «квакнуть», то есть оттянуться?). «Квак» получается при смешении нескольких сортов пива и подается в стеклянных колбах на деревянной подставке.

Европейцы, похоже, так и не сумев разгадать пивные загадки фламандских монахов, решили пойти своим путем и стали выпускать коктейли по более простому рецепту -- смешивая пиво с лимонадом или фруктовыми соками. В Германии такие напитки

Guys like beer. Duh!

Автор:

14.09.2012 00:00 - Обновлено 08.05.2012 19:45

получили название Radler (велосипедист) и очень быстро обрели популярность, особенно среди молодежи. Крепость таких коктейлей не доходит даже до 3% -- это гарантирует от того, что напиток ударит в голову, а вот жажду они утоляют не хуже настоящего пива.

Российским аналогом пивных коктейлей стала последняя новинка все той же «Балтики» -- так называемые пати-микс, быстро завоевавшие свое место на прилавках, потеснив оттуда простоватые и не по-молодежному крепкие джин-тоники и «отвертки».

Но, как говорится, не пивом единым жив человек. Чтобы получить полное удовольствие от питья, необходимо суметь подобрать закуску к пивку. У нас она традиционна -- вобла. А вот в той же Бельгии... Перелистаем пивное меню.

Крепкое светлое пиво сопровождается обычно салатом, рыбой, цыпленком, копченым мясом и колбасами. Пиво типа «Эль» требует присутствия особой колбасы, изготавливаемой из сырого фарша. К черному пиву хорошо подойдут устрицы. Получив такие самые краткие наставления, не забудьте, выбрав напиток, посоветоваться с барменом, он-то точно не подведет.

...И ГОРЯЧЕЕ ЭСТОНСКОЕ... ПИВО

Пиво является продуктом, который можно смело отнести к категории локальных. Это связано не только с тем, что его трудно перевозить и в дороге к дальнему потребителю оно несколько теряет свои изначальные вкусовые качества. Дело больше в том, что практически в каждой стране мира пиво имеет свою богатую историю, прекрасное настоящее и очень светлое будущее, и, как говорится, на новых рынках сбыта зарубежные сорта сталкиваются с суровой конкуренцией местных производителей.

Так, после развала СССР на пивной ниве пытаются отличиться и прибалты, и братья-славяне из Белоруссии и Украины. Но мы все же выделим лишь опыт маленькой Эстонии, где уже в наше время появились новые сорта пива, которые успешно конкурируют с иностранными. Некоторые так успешно выпивались на месте, что часто были совершенно неизвестны на остальной территории страны. Между прочим, в советские времена в Москве и Питере было немало пиволюбов, готовых смотаться в Старый Таллин лишь затем, чтобы посидеть за кружечкой в маленьком кафе у крепостных стен или портовой пивной. Однако теперь наши знания о пенящихся

напитках из Эстонии лишь еще более уменьшились.

Итак, в 1993 году старейший в стране Сакуский пивзавод начал выпуск элитного пива «Саку Оригинаал». Этот напиток быстро завоевал огромную популярность (в 1996 году он занимал 22% всего рынка) и стал самым распространенным напитком такого рода в барах и пабах. В частности, от него совершенно балдеют специально забредающие в Эстонию (так же, как и в Санкт-Петербург) для накачки своего организма алкоголем финны, у которых в стране, как известно, действует «сухой» закон. Они это делали еще во времена вхождения Эстонии в СССР. Сейчас процесс алкогольной миграции финнов приобрел новый размах. После успешного завершения процесса накачки из-за их поведения местные жители стали прозывать финнов (или фиников) еще и лосями.

Среди многих марок выделяется неординарностью особо крепкое «Саку 7,5», выпущенное в 1996 году. О его вкусовых качествах говорит хотя бы тот факт, что сейчас это пиво занимает уже 11% всего пивного рынка Эстонии. В Эстонии пивовары явно любят пооригинальничать и, кстати, выпускают специальные марки пива, предназначенные под какие-нибудь праздники или для конкретных категорий, или профессий людей. К примеру, «Рождественский портер» со сладковатым привкусом ежегодно выпускается... к Рождеству. К Пасхе варят, конечно же, пасхальное пиво. «Юбилейное» выпустили на 75-летие независимости Эстонии, а «Карл-Фридрих Юбилейное» -- в год 175-летия со дня открытия пивзавода в Саку. Как нетрудно догадаться, Карл-Фридрих Рехбиндер был его основателем.

Есть в Эстонии и «Писательское» пиво. Понятно, кто его в первую очередь пьет, но непонятно, почему именно для писателей придумали специальное пиво? Чем хуже них, например, грузчики или политики.

Другой эстонский пивной завод -- в Тарту -- был основан еще в 1826 году, а в 1912 году его купила английская фирма A.Le Соq. В 1932 году завод получил Гран-при на международной выставке в Лондоне, а после вхождения Эстонии в состав СССР был национализирован, за что в 1971 году СССР заплатил английской компании ни много ни мало -- 240 тысяч фунтов стерлингов компенсации. И несмотря на то, что сейчас завод снова приватизирован, там полтора года назад выпустили пиво под названием «Красный Октябрь», где на этикетке уютно разместились портреты трех всем известных революционных политических деятелей. Для полного политического комплекта не хватает только «отца народов».

ЗНАТНЫЙ ПИВОВАР ЛУИ ПАСТЕР

Реально конкурировать с бельгийскими пивоварами по части оригинальности могли бы, наверное, ирландцы, но они почему-то предпочли, на всю катушку используя сети Duty free, превратить свой «Гиннесс» в мировую марку, а красное пиво сделать своего рода примером для подражания. Однако любые попытки европейских, американских и российских производителей сварить нечто подобное «Килкенни» или «Мерфису» оборачиваются, как правило, получением совершенно иных напитков -- пусть неплохих, но все же не ирландских.

И все-таки все то, о чем мы вам рассказали, лучше пробовать на месте, не отходя от пивного прилавка, тем более что этот продукт полезен в любом возрасте, независимо от пола. В средневековых трактатах о пиве утверждается, что оно, «сваренное лишь из ячменного солода, хмеля и воды», не только не вредит здоровью, но, напротив, оказывает благотворное влияние на организм человека, позволяет женщине дольше сохранять свою красоту и привлекательность, а мужчине быть крепким и сильным. Важно только, чтобы при пивоварении соблюдался кодекс чистоты: никаких добавок! В средневековой Европе принимались даже специальные законы о чистоте пива, именуемые пивной заповедью чистоты. И причины на то были довольно веские. Изобретательные пивовары, чтобы перещеголять друг друга и получить продукт с необыкновенным вкусом, подмешивали в него различные зелья: бычью желчь, дубовые листья, смолу, древесную труху, ядовитые дурмящие травы и истолченные кости казненных преступников.

Конечно, такие эксперименты заканчивались плачевно, и изготовителя ждало суровое наказание: крупный штраф, лишение лицензии, порка розгами. Затем провинившегося сажали на цепь на центральной площади города, а его продукт выливался на мостовую.

А если говорить о пивных экспериментах, то самым великим экспериментом в пивоваренном деле можно считать бездрожжевое сбраживание, дрожжи-то появились только в 1857 году, когда великий французский ученый Луи Пастер открыл (наверное, заново -- уже после монахов-траппистов) биологическую сущность брожения. Люди пришли к этому эффекту экспериментальным путем: кто-то когда-то оставил охлажденное сусло в открытом сосуде, куда из воздуха попали дрожжевые клетки и быстро развились в благоприятной среде (т.н. эффект самоброжения). Кстати, ученые вплоть до XIX века находились в заблуждении, считая, что в основе приготовления пива находятся химические процессы.

Guys like beer. Duh!

Автор:

14.09.2012 00:00 - Обновлено 08.05.2012 19:45

Автор: Алексей ПОДЫМОВ

Журнал Огонёк 22'02