

Источник: «Комсомольская правда» - 2012-12-28

А где-то вместо кофе и чая пивной суп по утрам подавали!

Великими любителями этой похлебки были короли и князья

Кто бы мог подумать, что студенты, не имеющие никакого отношения к пивоварению, смогут рассказать что-то новое из этой отрасли опытным и уважаемым пивоварам! Однако, как признал Аудриус Микшис, генеральный директор ОАО «Лидское пиво» при подведении итогов открытого студенческого конкурса «Пивная летопись в центре Европы», молодежь действительно по-хорошему удивила.



К примеру, в старинном семейном рецепте, о котором рассказал будущий маркетолог-экономист, студент БГЭУ Павел Ермалинский, ингредиенты для приготовления пива в корне отличаются от классики. Основа этого напитка - побеги молодой сосны, отсюда и название - «Хвойное пиво». И в семье, где с уважением относятся к памяти предков, древний рецепт стал не только реликвией, но и фирменным семейным напитком. Вообще-то есть немало свидетельств, как экспериментировали с пивом в давние времена. *«Панямонцам не грэх нагадаць смак іх традыцыйнага піва з цукровых буракоў»*, - отмечается в работе Дианы Бобровской и Алины Зайко, магистрантов [Института подготовки научных кадров Национальной академии наук Беларуси](#).

«В пиво добавляли арнику, багульник, копытник, тертые листья конопли, придающие напитку дурманящий аромат, - пишет студент БГУИР Федор Ермаков. - Добавляли в пиво и травы: лавровый лист, гвоздику, аир».



В старину пиво варили только по особенным поводам.

Фото: из архива.

Но это не значит, что в те времена не существовало эталонной технологии приготовления пенного напитка. Еще в 1673 году в Слуцке было напечатано переведенное с немецкого пособие Яна Германа по рациональному ведению хозяйства, отдельные главы которого были посвящены пивной тематике. На этот трактат ссылается в своей работе будущий историк Иван Карпец из Гомельского государственного университета. Процесс приготовления пива в этом пособии разложен, что называется, по полочкам и представляется весьма трудоемким и требующим внимания к множеству мелочей. К примеру, среди всех прочих хитростей приготовления знаменитого «марцавага» (мартовского) пива был способ добычи воды - ее полагалось набрать, когда лед и снег сойдет, не из криниц или колодцев, а из текущей реки или пруда. Некоторые традиции, упомянутые в этом трактате, возрождают современные пивовары. Например, в некоторых частных пивоварнях

Раиса Юдина. А где-то вместо кофе и чая пивной суп по утрам подавали!

Австрии и Баварии сусло кипятят не на открытом огне, а с помощью раскаленных камней, опущенных в деревянную кадку.

«Трактат по рациональному ведению хозяйства считается первой книгой пивоваренной тематики на территории Восточной Европы, - подчеркивает ценность первоисточника автор. - В Беларуси почти не осталось подобных письменных источников по истории бытовой культуры, в которых зафиксированы рецепты, способы приготовления пива...»

А много ли дошло до наших времен рецептов использования пива в кулинарии? Ольга Стоцкая, студентка Института предпринимательской деятельности, задалась этим вопросом после дегустации пивного супа в одном из городских кафе. По мнению Ольги, этот сомнительный супчик никак не ассоциировался с настоящей пивной похлебкой, когда-то заменявший шляхте чай да кофе за завтраком, и поиски ее рецепта стали делом чести. Найден он был в книге знатока белорусской истории, культуры и кулинарии Алеся Белого «Наша страва».

«Утверждают, что великим любителем этой похлебки был король и великий князь Жыгимонт Старый, - пишет Ольга. - Трудно его не понять, ведь блюдо действительно замечательное... Издревле на территории нашей когда-то богатой пивными традициями страны пиво было принято не только пить, но и есть. Однако с течением времени эти традиции были забыты, и теперь пивная кулинария - это достояние в основном Чехии да Германии». Может, попробуем возродить традиции?

Рецепт пивной похлебки



Большим любителем пивной похлебки был король и великий князь Жыгимонт Старый.
Фото: из архива.

На литр пива добавить 3 - 4 дольки имбиря, пару палочек корицы и дать закипеть. В глубокой миске растереть и взбить 6 яичных желтков сахаром (2 - 4 столовых ложки). Когда пиво немного остыло, быстро помешивая постепенно добавить желтки. Подается блюдо с гренками и сметаной. Для приготовления гренок подсушить на сковороде ломти белого хлеба. Смешать сливочное масло, соль, молотый мускатный орех и корицу и равномерно тонким слоем нанести на гренки.

...Знаете ли вы, что в старину по особенным поводам варили особое пиво? Пивной календарь

был тесно связан со святками, что подтверждают народные поговорки, наподобие «У Зміцераў дзень і верабей пад кустом піва варыць». Но об этом - в следующий раз.

Раиса ЮДИНА.

Раиса Юдина. А где-то вместо кофе и чая пивной суп по утрам подавали!