

**Рассказ о  
русском чаепитии:  
традиции и история  
чая в России**

**Городская библиотека №3**





# СБИТЕНЬ

Считается, что изначально напиток назывался взвар, перевар или просто вар. Название «сбитень» он получил позднее.

Сбитень готовится в двух емкостях, в одной настаивался мед, в другой пряности. Затем содержимое обеих емкостей смешивалось – сбивалось.

Возможно, отсюда произошло и такое название.

Но надо заметить, слово «взвар» из употребления тоже не уходило

Сбитень – горячий напиток, незаменимый в холодном русском климате. Его делали в богатых домах и в бедных, подавали в трактирах и продавали на улице.

По улицам ходили сбитенщики с огромными сосудами, похожими на самовары, на спине, закутанными в теплую ткань. В зимний период это был лучший способ согреться на улице.

Профессия сбитенщика была на Руси популярной, особенно в местах массового скопления народа, на ярмарках, народных гуляниях и т.д. Причем популярной круглый год, потому что сбитень можно пить и холодным.



Рецептов приготовления этого напитка великое множество, они различаются и способом приготовления и компонентами.

Для начала нужно отметить, что он готовится на основе воды, меда (вместо меда могли брать патоку) и пряностей. Это – главные составляющие.

Все остальное можно варьировать. Например, помимо пряностей добавляют разные травяные сборы.

Сбитень можно разделить на два вида по способу приготовления: сбитень простой и заварной.

При приготовлении заварного сбитня делается сусло из меда (или патоки), в которое добавляются различные приправы.

Сусло может бродить до двух недель и в этом случае уже получается слабоалкогольный напиток вроде браги, пива или меда.



Сосуды для сбитня  
изготавливали из  
меди, назывались  
они сакла или  
баклага.

Эти емкости  
впоследствии  
послужили  
прообразом для  
создания самовара  
для чая

Сбитень пьют, так  
же как и чай.  
Но он уже сладкий,  
поэтому лучше всего  
подойдут несладкие  
хлебобулочные  
изделия: баранки,  
сушки, крендели,  
бублики, калачи.

Конечно, любители  
сладкого могут взять  
и пряники.



# МЕДОВУХ а

**Медовары старины не использовали дрожжи для превращения сахара в спирт.**

**Они делали специальную закваску на основе перги и медового раствора, что придавало напитку совершенно удивительные свойства.**

**Крепкую медовуху варили в богатых домах – купеческих, боярских. Рекомендации по ее приготовлению даже были даны в Домострое.**

**Крепость напитка в зависимости от технологии варьировалась от 4 до 9 градусов. На царских пирах напиток занимал важное место, что доказывает описание его подачи.**

**Каких только сортов не подавали пирующим: вишневый, смородиновый, малиновый, можжевеловый, черемуховый, костяничный, с гвоздикой, мускатом, кардамоном и не только.**



## На Руси делали крепкие медовые напитки трех разновидностей:

**Ставленный.** Этот мед впервые упомянут в летописи 880 года. Он включал одну часть ягодного сока и две части меда. Смесь бродила в больших бочках, много раз переливалась, а затем помещалась в смоленые бочонки, которые закапывались в землю для созревания. Обычно этот процесс занимал 15-20 лет, но нередко доходил и до 40 лет. Созревший в течение 5-7 лет считался сырым или молодым.

**Хмельной.** Конечно, ждать столько времени до того момента, как будет готов хмельной напиток, не хотелось. И методике была придумана альтернатива. Так появился хмельной мед, который был готов к употреблению уже через 3 года. Правда, высоким качеством он не отличался. Напиток пятилетней выдержки был уже хорошим, а десятилетней – просто превосходным. Для ускорения сбраживания медово-ягодной смеси в нее добавляли заранее приготовленный медовый уксус и хмель, В остальном технология приготовления повторяла ставленный.



**Вареный.** Для массового употребления в 996 году был придуман новый рецепт. Его готовили в соответствии с технологией, которая была более близка к производству пива, нежели вина. Напиток был готов уже спустя 3 недели, требовал минимум компонентов и давал гораздо меньше отходов по сравнению с двумя предыдущими разновидностями. Но при этом раскрывал и широкие горизонты для фальсификации: в медовуху добавляли сок бузины, белладонны и аналогичные компоненты, ускоряющие и усиливающие опьянение.

Массовое производство медовухи почти сошло на нет в XVI веке. В XVII веке хмельные меы почти исчезли, вытесненные водкой.

Не сохранились многие основные рецепты, поскольку они передавались в устной форме.

Сейчас медовуха переживает вторую волну популярности. Ее делают как на производстве, так и в домашних условиях.



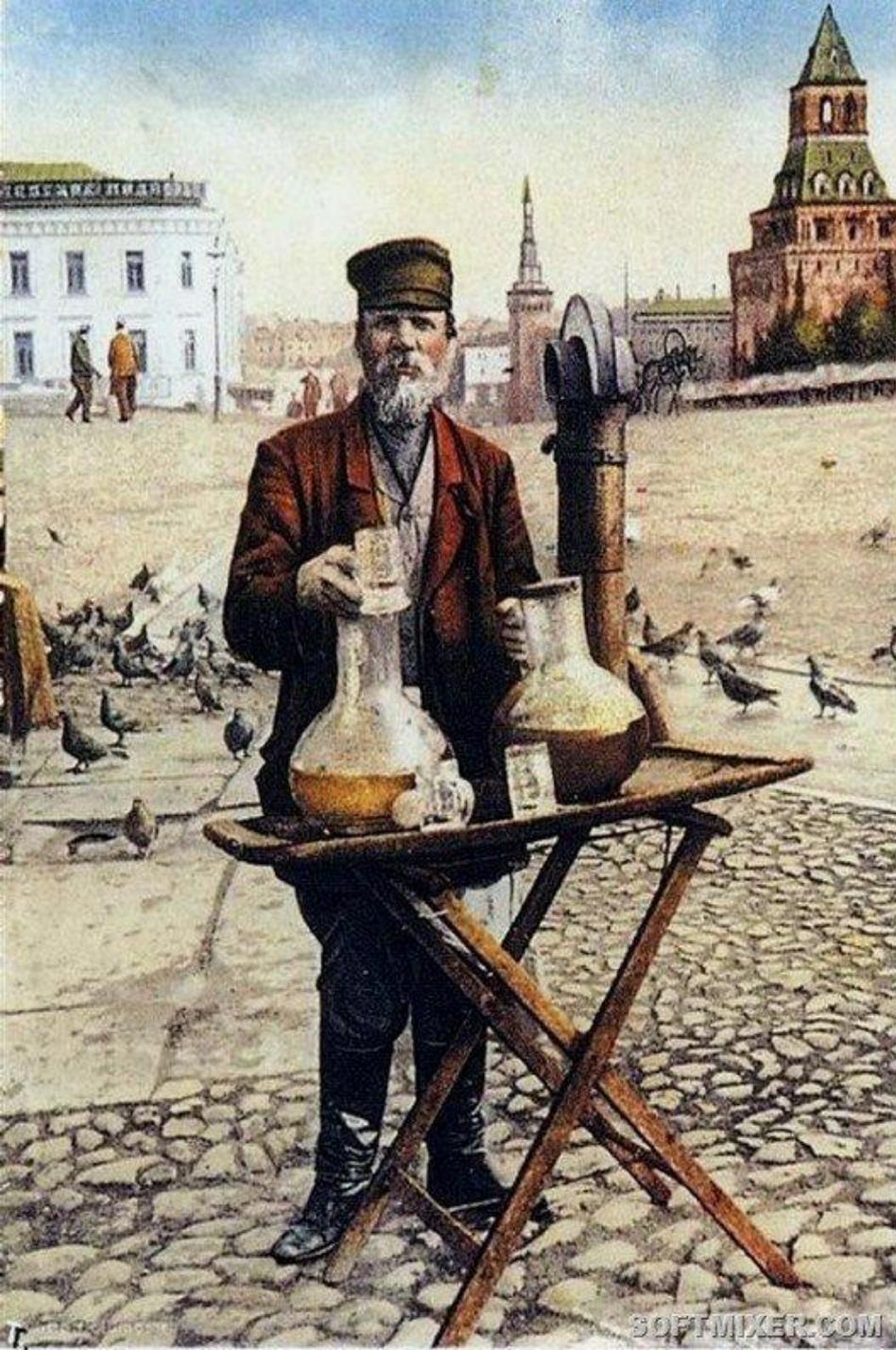
# Квас

**Вкус кваса славяне узнали задолго до образования Киевской Руси.**

**В «Повести временных лет» сказано, что в 988 г. по случаю крещения Киевской Руси князь Владимир приказал раздать народу еду и напитки — мед в бочках и хлебный квас.**

**В отличие от пива, которое варили везде и всегда, квас — напиток по преимуществу славянский. Но и в других близлежащих к России странах знают вкус кваса.**

**В Польше и Литве квас имеет место быть, финны тоже научились делать квас, а в последнее время начали выпускать сухие квасные дрожжи в пакетиках.**



Искусством приготовления кваса хорошо владели наши далекие предки более тысячи лет тому назад.

Делали квасы сладкий, кислый, мятный, изюмный, белый, окрошечный, душистый, суточный, густой, квас-щи.

В «Энциклопедии питания» Каншина о квасе написано следующее: «После воды в России наиболее распространенный напиток - квас».

Квас был популярен среди всех слоёв населения Руси (и Российской империи) и его ценность подтверждают многочисленные поговорки и пословицы.

Напиток входил в состав довольствия всех частей армии, от пехоты до флота, а также использовался в госпиталях и частными врачами, как средство поддержания жизненных сил пациентов.

Своего рода «кризис» производства кваса начался в середине XIX века, когда в Российскую империю стали завозить баварское пиво. С того времени опыт приготовления различных сортов кваса, число которых доходило до 150, был утрачен, а рецепты напитка предков забылись.

Возрождение интереса к напитку началось только в конце XIX столетия, когда Российское общество охранения народного здоровья начало покровительствовать квасоварному производству. Причиной этому послужила мода на старые традиции и результаты исследований А.И. Успенского, который в 1891 году исследовал степень выживаемости возбудителей тифа, сибирской язвы и холеры в квасе на ржаном хлебе и выяснил, что, оказавшись в напитке, они уничтожаются через 20 минут.

Таким образом, квас был признан эффективным средством профилактики самых страшных болезней того времени.

**В СССР квасу также уделялось особое внимание. Было налажено промышленное производство напитка и жёлтые бочки с надписями «Квас» стали одним из символов того времени. Качествами хлебного кваса интересовались и в других странах.**

**В 1975 году в Югославии прошёл международный конкурс напитков, на котором хлебный квас производства СССР получил одну из самых высоких оценок - 18 баллов. Для сравнения, напиток «Кока-Кола» из США получил всего 9,8 баллов.**

**В наше время квасное производство — это активно развивающаяся отрасль пищевой промышленности, а квас - предмет импорта и национальная гордость. Конечно в основном в стране производится хлебный квас. Но и другие виды напитка (молочный, медовый и пр.) не исчезли, а производятся в небольших мастерских или на дому.**



**Для приготовления квасных напитков по разным рецептам используют сухари из ржаной и пшеничной муки, отрубей, свежие плоды, ягоды, сухофрукты, цедру, соки, варенье, сиропы, ревень, мёд, молоко. Как дополнительные добавки идут сухие и прессованные дрожжи, сахар (песок, рафинад, карамельный), изюм и мёд.**

Существует также  
квасная кулинария,  
хотя и не так чтобы  
уж очень богатая.

Квас  
используется в  
окрошке и  
ботвинье.

В квасе также  
можно мариновать  
мясо, особенно  
свинину: весьма  
вкусно.

Единственный  
недостаток кваса, в том  
числе домашнего, уже был  
указан: храниться он  
недолго.

Бутылку с готовым  
квасом лучше держать в  
холодильнике — и то не  
дольше недели.

Иначе квас забродит, и  
вы получите что-то вроде  
тёмного пива.

Некоторым, впрочем,  
Пейте квас на здоровье



Копорка - Дремуха

**Копорский чай (иван-чай, русский чай)- традиционный русский чай, упоминаемый в старорусских летописях с XII века.**

**С древности наши предки владели технологией изготовления вкусного, ароматного и целебного чая из кипрея узколистного.**

**Иван-чай узколистный или Кипрей-узколистный — растение, которое наверняка видели все. Сегодня иван-чай считается обычным сорняком или диким растением, которое цветёт красивыми розовыми цветами.**

**Другие названия этого растения — Богородицына трава, Вербя трава, Кипрейник, Копорка, Копорский чай, Курильский чай, Плакун, Дикий лён, Пуховник, Скрыпей, Дикая фиалка, Хлебница, Яровник, Бурьян, Полевые васильки, Петушковы яблоки, Пырей, Сорочьи глаза и так далее.**

**Ещё несколько столетий назад иван-чай использовался в качестве приготовления вкусного напитка. Данный напиток до начала XX века пользовался большой популярностью у всех слоёв общества и даже экспортировался в Европу.**

**После распространения китайского чая, иван-чай незаслуженно забыли, и сегодня разве только опытный травник или человек, увлекающийся историей Древней Руси и России, может знать, что растение, которое растёт буквально всюду, некогда было одним из самых востребованных как в глухих деревнях, так и в больших городах.**

**Иван-чай называли копорским чаем, копоркой или просто — русским чаем. Стоит отметить, что название «копорский» данный чай получил от местности Копорья в Петербургской губернии, где было налажено настоящее производство традиционно-русского чая для продажи на территории России, а также для экспорта в Европу.**



**В качестве напитка использовали листья растения, заваривая их после ферментирования и сушки. Исследования показали, что иван-чай обладает сильными противовоспалительными и обволакивающими, болеутоляющими и жаропонижающими свойствами, снимает нервное напряжение и стресс, очищает кровь, повышает иммунитет и даже снимает пищевые отравления, в том числе и алкогольные, то есть помогает отрезветь или снять похмелье.**

**Кипрей известен своим пухом, который образуется в стручках этого растения. Этим пухом набивают подушки, а в древние времена из него даже делали пряжу.**

**В народной медицине его использовали при отите, ангине, язве желудка, мигрени, золотухе, желудочных заболеваниях, от бессонницы, алкогольных психозов, малокровии, а также как мягчительное и потогонное при простуде.**



**Иван-чай сегодня можно купить в аптеке и заварить согласно инструкции, но если вы хотите лично собрать урожай иван-чая и приготовить его по настоящим древнерусским рецептам, то дальше вы узнаете как это сделать правильно.**

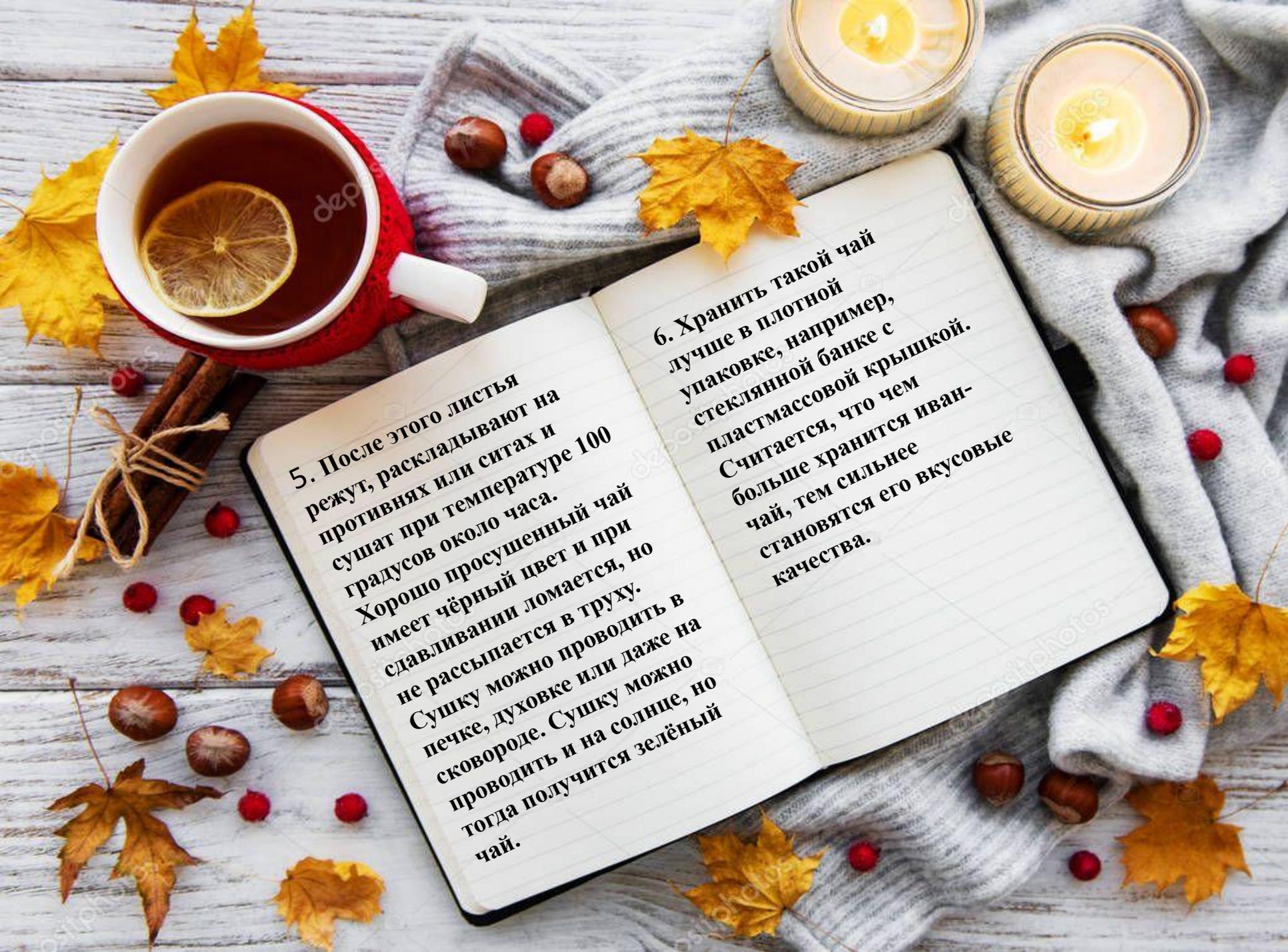
1. Идём собирать иван-чай или кипрей. Собираем листья и цветки. Предпочтение отдаём только самым крепким, зелёным, сочным листьям, без повреждений. Не нужно вырывать растения полностью. Обычно это растение растёт большими группами, так что можно срывать по нескольку листьев и цветков с каждого, чтобы не причинить растениям вреда

2. Дома листья тщательно моем и чуть подсушиваем в тёплом месте (не на солнце). Чтобы подсушить, листья нужно рассыпать (не толще 5 см.) на день или сутки, пока они не станут вялыми. Периодически перемешивайте листья, чтобы сверху и по бокам они не высогли.

3. Скручиваем листья. Берём листья и скручиваем их между ладоней в колбаски. Скручивать нужно до тех пор, пока они не потемнеют от выступившего сока. Если колбаски получились длинные, их можно порезать.

4. Полученные колбаски из листьев складываем в эмалированную кастрюлю и накрываем влажной марлей, или туго заворачиваем в льняное влажное полотенце.

После этого ставим в тёплое место на 6-12 часов. Обычно окончание процесса ферментации листьев можно определить по запаху. Кипрей изменяет свой запах с травянистого, на цветочно-фруктовый. Нельзя сушить при очень жаркой температуре и крайне нежелательно передерживать, иначе иван-чай потеряет свой вкус.



5. После этого листья режут, раскладывают на противнях или ситах и сушат при температуре 100 градусов около часа. Хорошо просушенный чай имеет чёрный цвет и при сдавливании ломается, но не рассыпается в труху. Сушку можно проводить в духовке, на сковороде. Сушку можно проводить и на солнце, но тогда получится зелёный чай.

6. Хранить такой чай лучше в плотной упаковке, например, стеклянной банке с пластмассовой крышкой. Считается, что чем больше хранится иван-чай, тем сильнее становятся его вкусовые качества.

**Спасибо за  
Внимание!!!**

