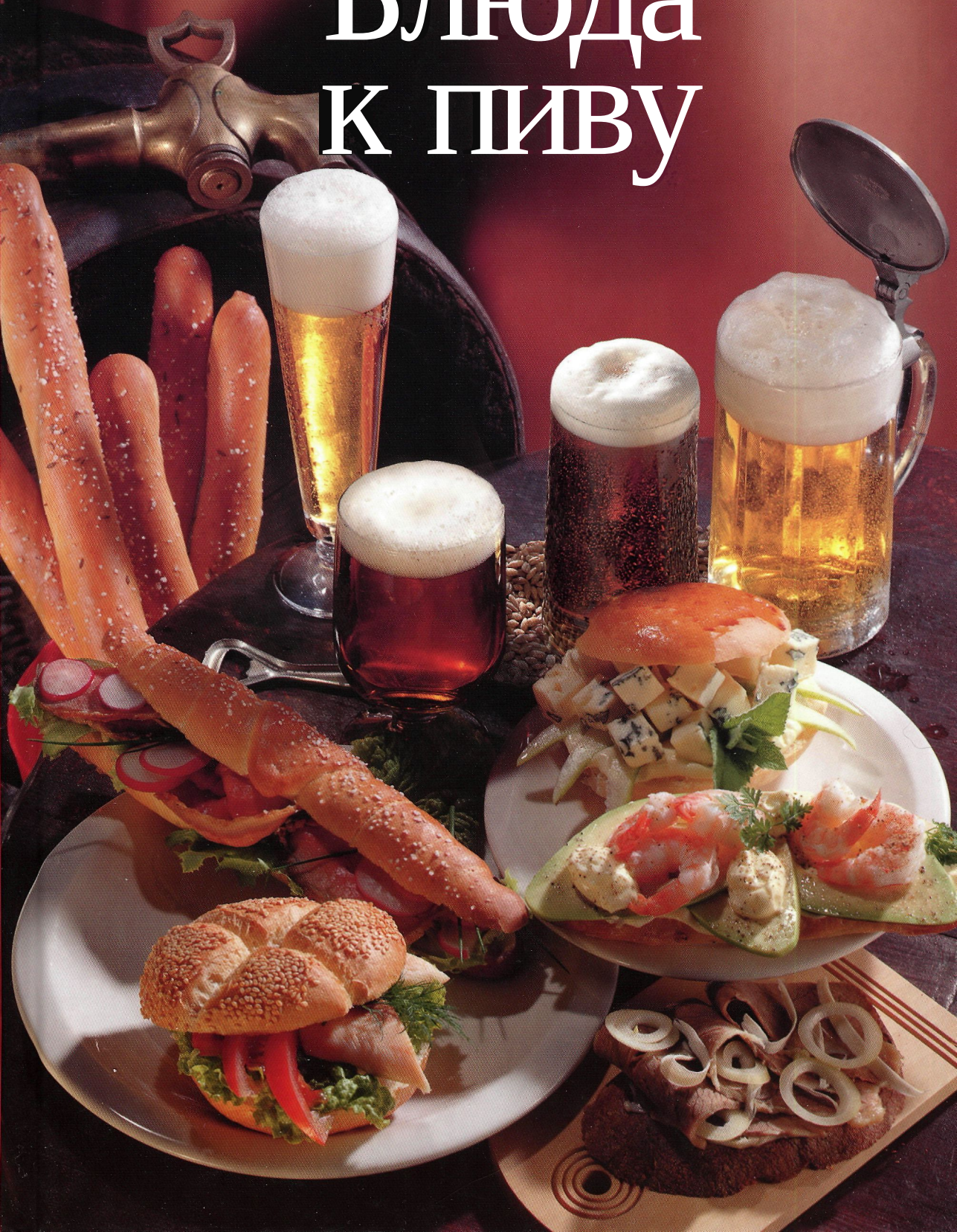


Блюда к пиву





Эрнст Фридрих

Блюда к пиву

В книгу включены 50 рецептов со всего мира,
а также эксклюзивные фотографии Ханса Йохима Дёббелина

СОДЕРЖАНИЕ

Немного о пиве	5
Немного из истории пива	13
Краткий курс производства пива для новичков	28
Крепкое пиво легко варить	37
Пиво разных стран	55
Оформление столиков для постоянных посетителей	96
 50 рецептов блюд с пивом	
Супы, овощи, пикантная выпечка	98
Рыба	120
Дичь и птица	130
Мясо	142
Десерт, напитки	174
Рецепты по группам	186
Рецепты в алфавитном порядке	187
Сорта и типы пива со всего мира	188

НЕМНОГО О ПИВЕ



Неотъемлемым компонентом любого современного сорта пива является хмель. Его аромат придает напитку неповторимую терпкую свежесть. Баварская холмистая местность Холледау (или Халлертау) севернее Мюнхена, где хмель возделывается на нескольких тысячах гектаров земли, по праву считается самым значительным регионом возделывания хмеля в мире.

Когда речь заходит о пиве, тут уж не до шуток. Никакой другой напиток в мире так не горячит и не охлаждает умы, как пиво, которое варят вот уже 8000 лет. Во всем мире ежегодно выпивается более 800 млн гектолитров этого напитка, причем только в Германии выпивается 120 млн гектолитров пива в год. В Баварии пиво все еще причисляют к основным продуктам питания, а повышение цен на пиво вызывает больше шума, чем рост налогов. Существует бесчисленное множество сортов и видов пива. Каждый регион упорно настаивает на том, что именно его пиво самое лучшее.

Вестфальцы язвительно называют баварское пиво «водичкой для

увеселения детей», потому что оно якобы слишком слабое и сладкое, а баварцы, в свою очередь, презрительно называют маленькие северные пивные бокалы «пруссской мерой». Каждый остается при своем мнении, но все-таки существует действительно много хороших и очень хороших сортов пива. Прекрасно, что каждый регион имеет свое «фирменное» пиво. Древние монахи утверждали, что пиво успокаивает и насыщает, тем не менее мюнхенский «октоберфест» (крупнейший праздник пива, проходящий в октябре каждого года) - это большая «санитарная палатка».



Мюнхенский «октоберфест» на Терезиенвизе начинается в конце сентября. Эти народные гуляния считаются самым масштабным и самым почитаемым праздником пива. Не будем останавливаться на незначительных подробностях, скажем лишь, что по прошествии шестнадцати безумных дней важны всего два факта: сколько людей посетило этот праздник и сколько литров пива было выпито. Ответ прост: миллионы.

Мюнхен всегда считался столицей пива, хотя больше всего пива в Германии производят в Дортмунде, а в Мюнхене употребляют больше всего вина. «В Мюнхене есть пивоварня...», - поется от Токио до Ванкувера на пивных праздниках. Баварская традиция пить пиво из литровых кружек распространилась по всему миру. Литровая пивная кружка даже обозначается в Баварии особым словом и является символом уюта пивного кабачка. Пиво повсеместно играло и продолжает играть большую роль. В Люксембурге находится Европейский суд, где европейские пивовары сражаются друг с другом на тему, кто где вправе продавать свое пиво и как его следует варить. Следует признать, что 200 сортов бельгийского пива не были бы лишними и в Германии, а терпкое северное пльзенское

пиво находит признание и на юге.

Разнообразие сортов пива - это богатство, которое приводит в восторг любого «исследователя». Пиво - это отнюдь не напиток простолюдинов, как ошибочно полагают некоторые, ведь и среди людей с ученой степенью пиво играет не последнюю роль. Что еще могли бы пить господа студенты? Да, в этих высокообразованных кругах особенно стойким и верным любителям пива присваивается «пивной колпак». Пиво пьют все слои общества. Кто-то предпочитает экспортное или светлое бутылочное пиво, кто-то потягивает из тонкого бокала пльзенское пиво «Premium», а оно деликатнее и мягче иного шампанского.

Пиво пьют из самых разных емкостей, будь то литровая кружка, стакан, бокал, бутылка или банка.



Две зарисовки из жизни маленьких пивоварен: в ишвабском Оберндорфе мастер-пивовар только что снял пробу сусла из котла впечатляющих размеров. Даже в верхнебаварском Айинге уже не обойтись без автоматической линии розлива.

К следующему развороту: «Кто сосчитает крышки, кто назовет имена?» - можно спросить, перефразируя Шиллера. Среди бесчисленного множества сортов пива есть и такие, которые уже не существуют.







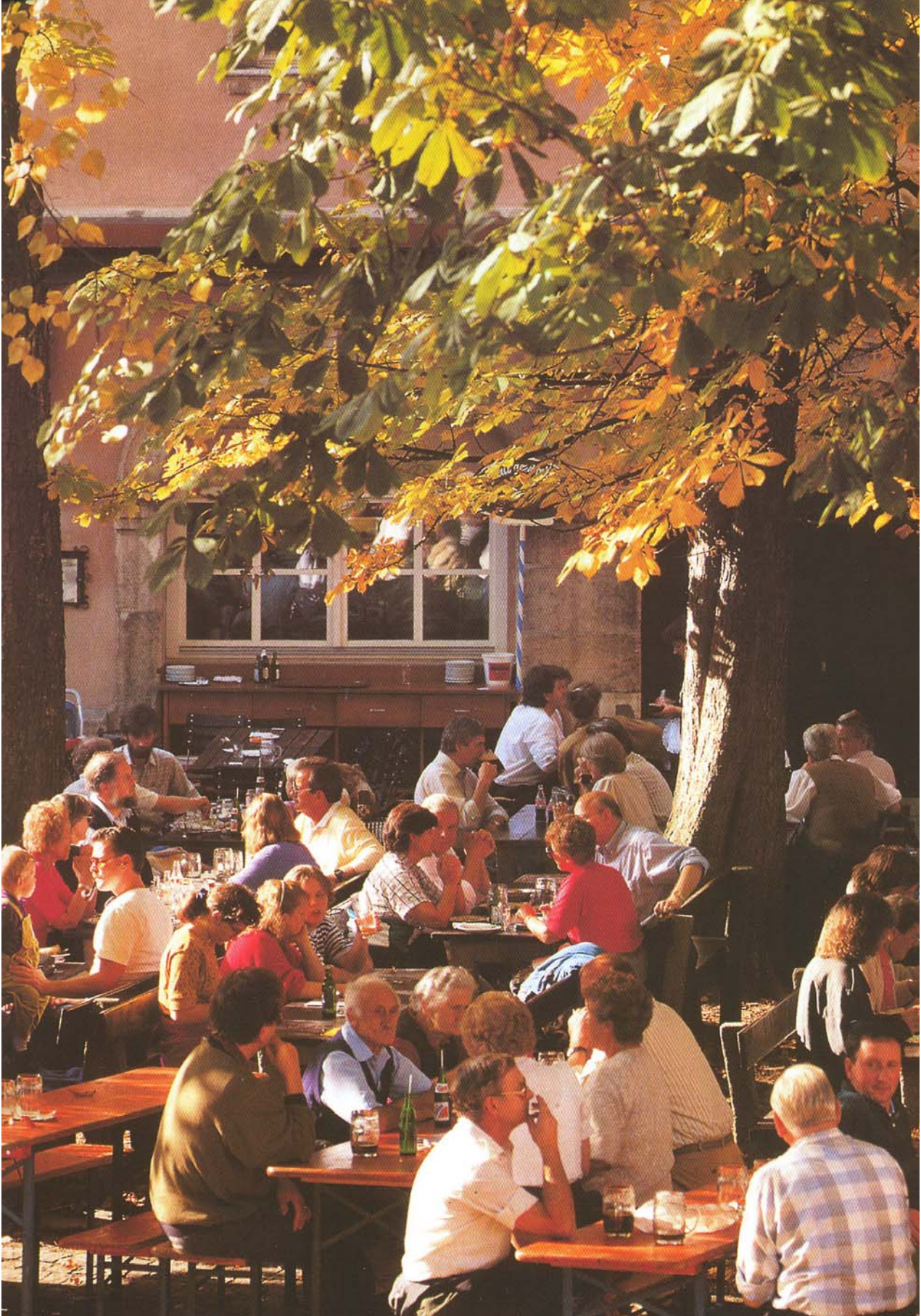
Пиво есть всегда и везде, пиво подходит почти для любого случая. Прекрасно, если есть время и возможности посидеть в таком великолепном пивном саду, как, например, в Вельтенбурге-на-Дунае (справа), и насладиться местным темным пивом с плотной закуской.

Пиво - напиток, который есть всегда и везде. И это прекрасно, потому что это слово понимают почти во всем мире. В немецком разговорном языке существует множество фразеологических выражений из разных веков, относящихся к пиву.

Очень выразительно выражение «кислое пиво», обозначающее все неприятное, плохое и противное в человеческой жизни. «Предлагать что-то как кислое пиво» означает примерно следующее: усиленно стараться сбыть какую-нибудь безделушку с большим шумом и красноречием по минимальной цене, но в конце концов безуспешно. Если люди хотят очернить и охаять друг друга, то говорят, что они «выплескивают друг на друга кислое пиво». Периодически кто-то кого-то проклинает или «заговаривает чье-то пиво», а обруганный человек делает лицо «как кислое пиво». Некоторые сходятся «за кислым пивом», т.е. чтобы обсу-

дить какие-то спорные вопросы. Если же в ход пускаются кулаки, то говорят, что «пиво разлито окончательно». Своеобразной манерой использовать пиво в качестве символа в языке мы должны быть обязаны студентам. Они охотно называли друг друга «пивной парень», «пивной банк», «пивной бас», «пивное пузо» или «пивной герой».

Если кому-то в голову пришла совершенно безумная идея, ее называют «пивной идеей». Кадык студенты называли «пивным узлом», а товарища, свалившегося с ног при попытке победить в соревновании, кто больше выпьет пива, называли «пивным трупом». Древнегреческую атараксию, т.е. невозмутимость, непоколебимость, достаточно вольно называли «пивным спокойствием», которое в сочетании с полулитровой кружкой пива оберегало от обычного университетского стресса.





*Где зерно, там хлеб,
там и пиво...*

Однако если стресс все же подкрадывается к вам по причине скорых экзаменов, его можно снять за «пивным столом», причем под девизом: «Пустой же лудок не любит учиться», и тогда усердие переходит в «пивное усердие». Если студент опаздывает на лекцию, «он приходит, когда пиво уже выпито», что вызывает радостные ассоциации с посещением близлежащей пивной. В некоторых местностях считается, что пиво нельзя пить без водки, т. е. «всухую». А если кто-то отличается бледным цветом лица, о нем говорят, что он «выглядит, как светлое пиво». Если что-то переходит всякие границы, то говорят, что это «крепкое пиво». Если человек сам в чем-то виноват, то «он сам сварил себе пиво».

Некоторые заклинают судьбу: «Было бы в бочке еще пиво»! Признание того, что лучше и быть не могло, звучит как «пиво преодолело мост (или канаву)».

Критически настроенным любителям пива может прийти в голову мысль «отправиться в пивное путешествие», т. е. посетить одну за другой несколько пивных, дабы попробовать разные сорта пива. В подобное

пивное путешествие мы сейчас и отправимся, только в ином смысле. Приглашаем вас вернуться в древние времена, к истокам пивоварения!

НЕМНОГО ИЗ ИСТОРИИ ПИВА



Всевозможные осадки в пиве вынуждали древних сирийцев и египтян пить пиво через трубочки. Изображение на глыбе известняка выставлено в египетской части берлинского музея Воде.

И еще одно примечание: в начале 1993 года пивоваренный завод «Ноерф-пер» в Карлсруе решил поэкспериментировать, используя историческое наследие. На протяжении нескольких месяцев испытывались различные комбинации зерновых и пряностей, после чего в соответствующем этому стилю заведении «Nacht von Susa» интернациональной публике, в том числе профессионалам, были представлены три сорта пива, приготовленного по рецептам древних шумеров. Отзывы были самые разные: от «Лучше уж пльзенское пиво 1993 года!» до «отлично!»

Все началось предположительно около 8000 года до н. э. Забывчивый пекарь из эпохи неолита оставил тесто слишком надолго на солнце, тесто стало жидким и забродило. Тот пекарь брезгливо попробовал забродившую массу, не подозревая, что только что изобрел пивоварение. Но, как свидетельствует история, ему понравился полученный результат. Наверное, так или подобным образом мог появиться этот напиток.

Примерно через 4000 лет в Двуречье между Евфратом и Тигром поселились люди, именно

вавшие себя шумерами. Их высокоразвитая культура проявилась и в многообразии пива. Шумерские женщины пили пиво из спельты - разновидности пшеницы.

Существовали и смешанные сорта пива, кроме того, в пиво добавляли различные приправы, только хмель еще не был известен, а, возможно, его не хотели использовать в пивоварении. Пиво употребляли в больших количествах, и почти половина всего шумерского урожая зерновых превращалась в солод, из которого затем делали пиво.



В парижском Лувре стоит колонна из черно-зеленого диорита высотой свыше 2 м с многочисленными клинописными параграфами законов. Вавилонский царь Хаммурапи (слева) примерно 3700 лет назад установил в этих законах в том числе и нормы, связанные с производством и употреблением пива его подданными. Копию этой колонны можно увидеть в швабском музее пивоварения в Штутгарте. А еще на ней изображено и то, как бог солнца Шамаш передает земному правителю символы власти.

Когда кто-то умирал, на надгробии изображался слуга, старающийся задобрить богов пивом. Похороны были общественным событием, люди пили вместе, и священнослужителя за его услуги вознаграждали пивом и хлебом. Конечно же, уже тогда было повсеместно известно о расслабляющем и веселящем действии пива.

После того, как вавилонцы во II веке до н.э. захватили Шумер, они ознакомились и с техникой производства пива. Вскоре они стали варить двадцать сортов пива, причем из них только восемь - из ячменя. Уже тогда существовали такие марки пива, как светлое, слабое, темное, красное пиво, пиво «Прима» и даже лагерное пиво, которое уже тогда экспортировалось. В то же время были приняты первые законы о пиве, причем очень строгие! Вавилонский царь Хаммурапи (1727 - 1686 гг. до н.э.) увековечил эти законы на своей знаменитой колонне законов. Например, людей, подельывавших пиво, упайвали их собственным варевом до тех пор, пока они не захлебывались в нем. За политические дискуссии в публичных каба-

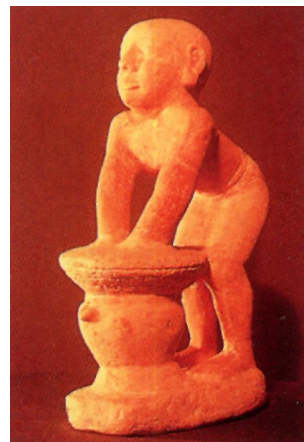
ках хозяева этих заведений расплачивались жизнью. Наряду с информацией об этих жестоких мерах до нас дошли сведения, что в те времена почти все лекарства растворялись в пиве и запивались пивом. Но хмель тогда все еще не был компонентом пива. Пиво постепенно завоевывало симпатии египтян. Спрос на этот прекрасный напиток стремительно рос, и пиво покупали в самом Вавилоне. Прodelавшее столь долгий путь пиво, естественно, теряло свои качества, и жителям долины Нила не оставалось ничего другого, как самим начать его производство, и пиво вскоре стало народным напитком, одним из основных продуктов питания. Древнеегипетский иероглиф, обозначающий трапезу, в буквальном переводе звучит как «хлеб и пиво», т. е. тесная связь между питанием, хлебом и пивом существовала уже в те древние времена. Несмотря на то что потребление пива в древнем Египте всегда было велико, ни одному из фараонов на протяжении тысячелетий не пришлось в голову облагать пиво налогами. Это пришло в голову лишь Птолемеям,

последней знаменитой пред-
ставительницей которых была
Клеопатра (69 - 30 гг. до н.э.).
Они хотели снова строить пира-
миды, для чего им нужны были
деньги. Так был введен первый
налог на напитки. Официаль-
ным обоснованием новых сбо-
ров, конечно же, послужило
намерение снизить общую тен-
денцию к пьянству. Нам точно
не известно, было ли пьянство
действительно настолько рас-
пространено, однако можно
предположить, что уже египет-
ское пиво сильно кружило го-
лову. Мысль о налоге на пиво,
зародившаяся во времена Пто-
лемеев, прочно заняла свое
место в мире.

Через греков и римлян пиво
дошло до Центральной Евро-
пы. У Публия Корнелия Таци-
та (ок. 55-115 г.) мы можем
прочитать кое-что о древних
германцах. Общеизвестно, что
они с удовольствием утоляли
жажду пивом. Тацит пришел к
выводу, что с германцами мож-
но покончить не только копь-
ем и мечом, но и поставками
cervisia (пива). Эту мысль
можно рассматривать как пред-
ложение по гуманизации веде-
ния войны, а можно - наобо-
рот. И уж совсем непонятно,

как германцы пили ту бурду.
Они использовали для приго-
товления пивного сусла все,
что им казалось подходящим,
например, дубовую кору, лист-
ву ясеня и бычьей желчь.
Такие необычные добавки
практически не претерпели из-
менений, когда первые монахи
появились в Германии. Более
того, они продолжали экспери-
менты, используя для производ-
ства пива можжевельник, чер-
нику и грибы.

Небольшим шагом по направ-
лению к нынешнему пиву в 786
году стало первое упоминание
возделывания хмеля в докумен-
тах Пиппина III. Монахи зани-
мались этим ремеслом система-
тичнее, чем частные домашние
пивоварни. Монахи в письмен-
ной форме передавали дальше
свой опыт, приобретенный пу-
тем проб и ошибок. Качество
монастырского пива благодаря
хмелю становилось все лучше и
лучше. Для благочестивых мо-
нахов производство хорошего и
крепкого пива стало вопросом
жизни и смерти, ведь как иначе
они смогли бы выдержать дол-
гие посты? В теплой Италии
еще куда ни шло, но в холодной
Германии это было достаточно
сложно.



*Пивоварение в Египте в
3 тысячелетии до н.э.
было уважаемым ремес-
лом: во всяком случае,
профессия пивовара счи-
талась достойной того,
чтобы увековечить ее в
глиняной скульптуре, от-
носящейся к погребаль-
ному инвентарю.*



Несмотря на это, правила соблюдения поста для северных монахов не облегчались. Так появились первые сорта крепкого пива, тогда же родилось выражение «пиво - это жидкий хлеб». Это было настоящим счастьем для монахов, потому что клирический принцип гласил: «Жидкость не нарушает поста». От папы, который наверняка изменил бы этот принцип, крепкое пиво мудро утаивалось. Может быть, эта старинная история и является правдой: в средневековые изобретенное в монастырях питательное пиво только по той причине не дошло до папы, что во время долгого пути в Рим по ухабистым дорогам Германии пиво в бочках скисало. И если даже на папском престоле такое пиво и пробовалось, оно могло вызвать лишь сочувствие по отношению к бедным монахам, вынужденным пить эту кислятину. В 817 году на Аахенском церковном соборе пиво было почти запрещено для монахов, и лишь одному находчивому человеку в голову пришла спасительная мысль провозгласить пиво священным напитком. На соборе было только регламентировано максимальное количество пива, которое ежедневно могли

выпивать монахи. В соответствии с этими правилами даже в самом нищем монастыре каждый монах получал свыше одного литра пива в день, не считая пол-литра вина. В богатых монастырях их счастливые обитатели могли ежедневно наслаждаться почти тройной дозой напитка. И немало монастырей превращало неплохой бизнес, торгуя пивом, в том числе и пивоварня в монастыре Вайенштефан близ Фрейзинга, основанная в 1040 году. Вайенштефан можно назвать старейшим действующим предприятием в мире. В 1803 году монастырскую пивоварню взяли в свои руки светские господа, объединив ее с сельскохозяйственной школой. В наши дни Вайенштефан относится к Техническому университету города Мюнхена. Но что это было за пиво тогда, на рубеже тысячелетий? То пиво не сравнить с нынешним, которое производится в похожих условиях в промышленных масштабах. Тогда пиво варили при нормальной температуре воздуха, иногда еще без добавления хмеля. Дрожжевые грибки, микроорганизмы, вызывающие спиртовое брожение, использовались уже тогда, хотя еще не очень умело. И в результате иногда появлялась

«Монах-пивовар в пивном погребке» - так Эдуард Грютцнер в 1902 году назвал свою картину.



Тот факт, что нижнесаксонский город Айнбек 600 лет назад был оплотом крепкого пива, помнят и сегодня. Ежегодно устраиваются празднества, во время которых откупориваются бочки с мартовским пивом и шумит историческая ремесленная ярмарка.

пиво, пена которого быстро оседала, а цвет пива был в зависимости от компонентов солода то светлее, то темнее. Пиво на вкус казалось выдохшимся, хотя и было свежим и только что разлитым.

Пивоварение практически не регулировалось никакими законодательными нормами. Но вскоре власти потребовали для себя особых привилегий в области пивоварения. На самом деле такие законы прежде всего защищали простой народ от обмана и подделок. Кайзер Фридрих I (Барбаросса) постановил наложить на бургфогта Аугсбургского в 1156 году штраф в размере пяти гульденов в случае разлива некачественного пива. Примерно через сто лет герцог Людвиг Баварский издал указ о продаже пива в розлив. Это было одной из причин того, почему его прозвали Строгим. В 1363 году из состава членов Мюнхенской городской думы было назначено двенадцать ответственных за надзор за качеством пива.

В Северной Германии уже с XII века варили качественное пиво, совершенно безвредное для здоровья. Настоящий пивной бум царил прежде всего в ганзейских городах. В Гамбурге и Любеке уже давно существовали пивные или винные погребки при ратушах, в которых во время заседаний пода-

вали преимущественно разливное пиво. Однако в 1347 году мюнхенские пивовары безуспешно попытались объединиться в гильдию: их было слишком мало. В Северной Германии пиво было основной статьей торговли, пиво продавалось и на ганзейские корабли. В Мюнхене же в 1372 году была 21 пивоварня. Эти предприятия летом были вынуждены искать дополнительные заработки.

Айнбек, небольшой городок на территории нынешней Нижней Саксонии, примерно в то же время пользовался славой легендарной цитадели пивоварения. С XIV века жители этого города поставляли крепкое пиво с большим сроком хранения немецким княжеским дворам, а с 1550 года регулярными стали и поставки в Мюнхен. Духовенство также любило это пиво. Когда Мартина Лютера в 1521 году вызвали в имперский сейм в Вормсе, он получил от герцога Брауншвейгского бочку айнбекского пива «в утешение и для подкрепления». А когда в 1525 году Лютер женился на своей Катарине, с которой он познакомился в монастыре, занимавшемся пивоварением, молодожены получили в качестве свадебного подарка от города Виттенберга айнбекское пиво.



Музыканты сопровождают праздник в Айнбеке, который продолжается с утра до поздней ночи.



Мифологическому фламандскому королю Гамбринусу приписывали в средние века изобретение пива. Возможно это Ян I (Примус), герцог брабантский, который был президентом брюссельской гильдии пивоваров.

Не только Айнбек был известен своим превосходным пивом. Во многих северогерманских городах умели варить хорошее пиво, прежде всего благодаря влиянию и контролю со стороны гильдий. Когда в XV веке великие первооткрыватели отправлялись в дальний путь, они брали с собой продукты, которые можно было долго хранить. Тогда из северной Германии поставлялось соответствующее пиво. Кроме Айнбека в 1492 года стал популярным и Брауншвейг. Кристиану Мумме, жителю этого города, удалось изобрести свое знаменитое солодовое пиво. В нем содержалось так много основного сусла, что это пиво можно было хранить месяцами. Кроме того, это пиво могло сбить с ног даже бывалого моряка. Неудивительно, что оно стало любимым напитком матросов и дошло до берегов Ост-Индии. В южной Германии еще в 1434 году архиепископ-курфюрст Вюрцбургский навечно запретил варить пиво, и его послушные подданные придерживались этого запрета, действие которого не раз обновлялось на протяжении более чем двух веков!

Вначале южногерманские пивовары безнадежно отставали от своих северных конкурентов.

Вплоть до XVI века у князей было достаточно поводов для беспокойства о состоянии здоровья своих верноподданных по причине употребления некачественного пива. При этом прохладные погреба во франкском песчанике и ледниковых пещерах у подножия Альп всегда предлагали прекрасные условия для производства пива с большим сроком хранения и оптимальную температуру для хранения пива до жаркого лета. Правда, баварские пивовары еще не умели пользоваться этим преимуществом. Слишком непоколебимо было здесь господство вина, и пиво ввозили из Айнбека или других северогерманских центров пивоварения. В Баварии в ту пору не существовало единых общих норм, что позднее изменилось. 23 апреля 1516 года было положено начало славы баварского пива. В этот день герцог Вильгельм IV Баварский и правивший с ним брат Людвиг X издали указ «Как варить и разливать пиво зимой и летом». В качестве исходных продуктов разрешены были лишь ячменный солод, хмель и вода. С этого дня, когда в Ингольштадте собрался ландтаг земли, Закон о пивоварении вошел в силу по всей Баварии. Однако у этого

закона были предшественники в отдельных местах: в 1447 году члены Мюнхенской городской думы уже предъявляли эти требования к пивоварням. Герцог Альбрехт IV в 1487 году утвердил это требование - однако только для Мюнхена. Герцог Георг Богатый установил для своего герцогства Бавария-Ландсхут в 1493 году правило, что в пивоварении «во избежание вреда для утробы» можно использовать только три ингредиента - солод, хмель и воду. В 1507 году распоряжение думы епископского города Эйхшпета запретило примешивать к пиву «все травы, помутняющие рассудок», однако небольшое количество тмина, можжевельника и соли было разрешено.

Благодаря вышедшему в 1516 году историческому указу качество пива во всей Баварии стало стремительно улучшаться. Параллельно исходным ингредиентам устанавливались и цены: литровая кружка пива стоила один серебряный пфенниг зимой и два серебряных пфеннига летом. А время пивоварения ограничивалось прохладными месяцами, от дня Михаэля (29 сентября) до дня Георга (23 апреля), отдавая дань трудностям, с которыми приходилось сталкиваться в жаркие летние месяцы,

контролируя процессы брожения. В XVI веке уже повсеместно было известно, что пиво бродит не само по себе, однако этот процесс было сложно контролировать. Микроскопические грибки делали свою работу достаточно непредсказуемо, и не всегда в нужном направлении.

Но уже в 1551 году в Мюнхене было издано распоряжение о пивоварении, которое предписывало использовать не только ячмень, хмель и воду, но и дрожжи, а также низовое брожение. Так что пивоварам уже тогда были известны различные виды дрожжей, и они начали селекционировать и оберегать собственные колонии дрожжей, сохраняя рецепты в строжайшей тайне и передавая их лишь своим непосредственным потомкам. В некоторых местах, в том числе в Аугсбурге, зашли слишком далеко и даже запретили старый способ пивоварения с верховым брожением.

Ненадолго вернемся в наши дни: ныне пивоварение с верхним брожением распространено в теплых регионах. В Кельне есть пиво «Kolsch», в Нижнем Рейне - «Alt», в Баварии - пшеничное пиво, кроме того нельзя забывать о многочисленных сортах бельгийского и английского пива, изготовленного таким способом.

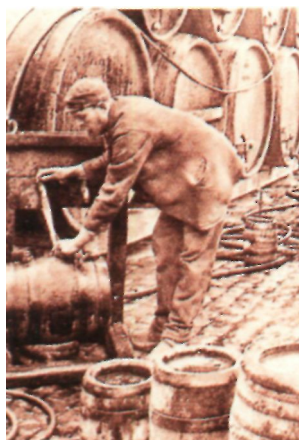
Сначала пивовары не могли объяснить природу дрожжей. Их действие было окончательно определено лишь в XVI веке. Дрожжи верхового брожения работают при нормальной температуре воздуха от 18 до 22 °C и в конце процесса поднимаются в бродильном чане вверх, где и снимаются. Дрожжи низового брожения требуют низкой температуры от 5 до 10° C, поэтому начали использоваться в ледниковых пещерах и холодных погребах в Баварии. Эти дрожжи в бродильном чане оседают.



Но вернемся к истории: в 1589 году в Мюнхене была построена первая придворная пивоварня (сначала она именовалась герцогской), производившая темное пиво, а с 1603 года - светлое пиво. Эта пивоварня обладала различными эксклюзивными правами. Одной из первых привилегий было право варить пиво для двора, а в 1610 году пиво впервые начали продавать владельцам трактиров и частным лицам. Крепкое мартовское пиво по образцу айнбекского начали варить через несколько лет, и это пиво было гордостью придворной пивоварни до 1810 года. В 1614 году мастер-пивовар Элиас Пихлер возглавил мюнхенскую придворную пивоварню. Пихлер был родом из Айнбека, однако его переманили в Мюнхен, где он варил свое крепкое пиво, которое сначала называлось «*Ainpockisch*», затем «*Oanbock*», а в конце концов просто «*Воск*». Мюнхенцы были большими поклонниками этого пива. Нынешняя Мекка многочисленных любителей пива стала для князей выгодным источником доходов. Герцог Максимилиан I, спустя несколько лет начавший Тридцатилетнюю войну, смог благодаря этим

доходам покрыть часть своих военных расходов. С 1629 года пауланцы, монахи из Нойдека близ Мюнхена, стали варить свое первое крепкое пиво. Это было уже в самый разгар Тридцатилетней войны, принесшей Германии множество кардинальных перемен. Однако нас интересует лишь ее влияние на употребление напитков. В северной Германии было разрушено много лучших пивоварен, а на юге страны - практически все виноградники. Разбивка новых виноградников потребовала бы многолетней кропотливой работы, чтобы хотя бы внуки смогли снова насладиться местным вином. Так нет, баварцы не хотели ждать так долго, они решили переключиться на пивоварение. Так Бавария начала свое превращение в пивной край, каковым она является и по сей день. Германия долгое время была раздроблена на огромное количество мелких государств и городов-государств, и таможенные барьеры защищали от конкуренции даже самые мелкие и бесприбыльные пивоварни. На территории Баварии существовало свыше 4000 пивоварен, и всем как-то удавалось сбывать свою продукцию.

«La Servante de Bocks» или «Официантка в пивной» - так Эдуард Мане назвал свою картину, появившуюся в 1878/79 годах. В то время пиво пользовалось огромной популярностью в Париже.



Не всякое пивное сусло можно считать удачным. В пивоварне «Ноерфнер» в Карлсруе в конце XIX века было принято смешивать пиво из двух-трех бочек. Клиенты очень высоко ценили неизменно хорошее качество.

При этом пиво было далеко не дешевым удовольствием. Примерно в 1800 году принудительные нормы были отменены, и теперь каждый мог пить свое любимое пиво, не обязательно из ближайшей деревенской пивоварни. Вследствие этого закрылось множество пивоварен. Те же предприятия, которые были конкурентоспособны, улучшали качество своего пива и постепенно снижали цены.

Так в XIX веке пиво «повзрело» и стало тем напитком, который мы знаем и любим и в наши дни.

Технические условия конца XVIII века никак не могли обеспечить расцвета пивоварения. Для того, чтобы варить пиво неизменного вкуса и крепости с большим сроком хранения, было необходимо множество улучшений условий производства и хранения пива.

После 1818 года непрямой метод сушки (горячим воздухом) постепенно начал вытеснять прежний прямой метод сушки в сушильных печах. Солод уже не подвергался воздействию газов открытого огня при горении дров, что придавало ему более или менее сильный привкус ды-

ма. Старый метод сушки в печах применяется с наши дни крайне редко для особых сортов, например, для бамбергского пива.

Следующее изобретение послужило для точного определения постоянных компонентов основного сусла до брожения. 12% - это 120г мальтозы, белка, минералов, витаминов, ароматизаторов на литр пивного сусла. Основное сусло имеет определяющее значение для крепости и вкусовых качеств пива. В 1843 году химик Баллинг изобрел своеобразный пивной сахаромер. С его помощью точно определяется содержание сахара в водном растворе, для чего просто нужно погрузить в него прибор. Как уже было сказано выше, низовой метод брожения пива был давно известен в южной Германии. Однако эти сорта пива можно хранить только при температуре ниже 10 °C.

Если пивоварня располагала соответствующими условиями, т. е. просторными прохладными подвалами, то она могла хранить в них большие количества пива низового брожения даже в летнее время.



Однажды попав по железной дороге за пределы Баварии, пиво низового брожения быстро начало завоевывать популярность. Одновременно на первый план вышла проблема подходящих холодильных установок. Благодаря большим количествам природного льда, который зимой добывался из рек и озер, консервировался в глубоких подвалах или в самотечных оросительных системах, сохранение запасов пива в холоде привлекло общее внимание, хотя и было слишком трудоемким. В 1860 году этот процесс упростился, но нена-

много. Ежегодно одна пивоварня в Ганновере сооружала большую ледовую холодильную установку, чтобы сохранить свое пиво на протяжении летних месяцев. Другие местности, а именно Бавария, Франкония и Верхняя Швабия также не отставали. Этот метод охлаждения на больших предприятиях утратил свою актуальность лишь в конце XIX века. Маленькие пивоварни использовали этот метод немного дольше.

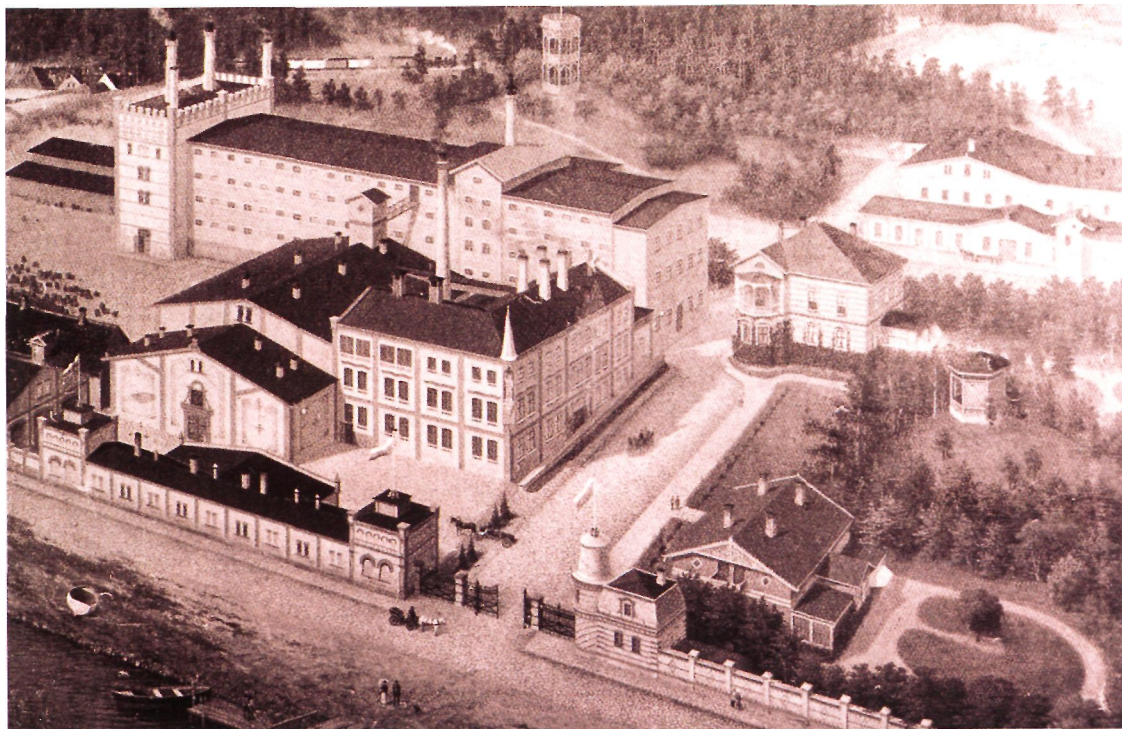
С тех пор, как конные упряжки регулярно развозили пиво, прошло не одно десятилетие. Пивоваренный завод «Diebels» в Иссуме в наши дни развозит свое благородное пиво другим способом. Некоторые пивоварни, например, «Lasseg» в Лёррахе или «Naake-Beck» в Бремене, все еще держат такие вызывающие умиление конюшни как часть своего автопарка.

С хранением в прохладных подвалах в жаркие летние месяцы связано первоначальное название пива низового брожения - лагерное пиво. В Германии простейшее пиво низового брожения в наши дни, как правило, называется «Lager». Однако на вкус оно не такое уж простое и неизменно пользуется достаточно большой популярностью.

Вскоре необходимость во всех этих вынужденных мерах отпала, так как в 1873 году Карл фон Линде изготовил первую надежную холодильную установку на аммиаке. Мюнхенская пивоварня «Sedlmayr» щедро поддерживала его финансовыми средствами, поэтому первой смогла сохранять пиво свежим в искусственно созданном холоде. Примерно в том же году Луи Пастер смог разрешить еще одну проблему, связанную с производством пива. До этого времени ни один пивовар не мог быть полностью уверен в том, что плесневой грибок не поселится в пиве и не вызовет его скисания. Пастеру удалось научно доказать, что пиво скисает не по вине злых пивных ведьм, а вследствие несоблюдения правил гигиены. Раньше это объяснялось намного проще, во всем виноваты были пивные ведьмы! Хорошо еще, что до открытия Пастера прошло более 250 лет с тех пор, как последняя женщина, обвиненная в колдовстве, была сожжена на костре. А теперь любому пивовару стало ясно, что его пиво скисало по причине элементарного несоблюдения чистоты. С этих пор безупречная чистота стала неотъемлемым атрибутом пивоварения.

Довольно быстро пастеризация пива стала обычным делом, прежде всего в больших пивоварнях, которые экспортировали свою продукцию. В наши дни пиво нагревают обычно до 60 °C в течение 20 минут. Многоярусные туннельные пастеризационные аппараты могут обрабатывать до 100 000 бутылок в час.

В 1878 году Лоренц Энцингер представил на рынке фильтрационный аппарат, с помощью которого из пива удалялся мутный осадок. А еще через два года был запатентован метод создания противодавления углекислоты собственному давлению пива. С тех пор пиво оставалось в бочке свежим до последней капли. Поскольку эта техника для того времени была крайне впечатляющей, некоторые гордые таким приобретением хозяева пивных оповещали посетителей особыми табличками. «Здесь разливается пиво, насыщенное углекислотой» - удивленно читали посетители пивных у стойки. Наконец, в 1881 году датчанин Эмиль Кристиан Хансен открыл многочисленные колонии дрожжей, и вскоре ему удалось вырастить дрожжевую культуру. Это изобретение окончательно проложило



путь к современному пиву. Благодаря методу Хансена стало возможным производить пиво, сохраняющее неизменный вкус. Прошли те времена, когда одна-единственная разновидность дрожжей, которая постоянно мутировала, могла испортить огромное количество пива. Со времен Хансена внешний вид пивоваренных установок, конечно же, изменился, но важнейшие изобретения и открытия в области пивоварения уже были сделаны. По мере расширения знаний в области химии и биологии и улучшения технологических возможностей пивоварение постепенно превратилось в современную отрасль промышленности. В последнее время появилось множество малень-

ких пивоварен при ресторанах и гостиницах, которые сочетают в себе последние достижения техники с неповторимым шармом XIX века.

Классическая пивоварня, построенная по стандартам Германии в конце XVIII - начале XIX столетия.

КРАТКИЙ КУРС ПРОИЗВОДСТВА ПИВА ДЛЯ НОВИЧКОВ

Если вы отправляетесь в пивную, лучше оставьте машину дома. В хорошей компании под раскидистым каштаном за одной кружкой обязательно последует и другая, и третья...

Никакой другой напиток не может похвастаться таким разнообразием, как пиво. Только в Германии насчитывается свыше 1300 пивоварен. Даже опытные специалисты вряд ли могут отличить пиво одного сорта, но разных производителей, однако существует довольно много различий, что и вызывает наше любопытство и неподдельный интерес.

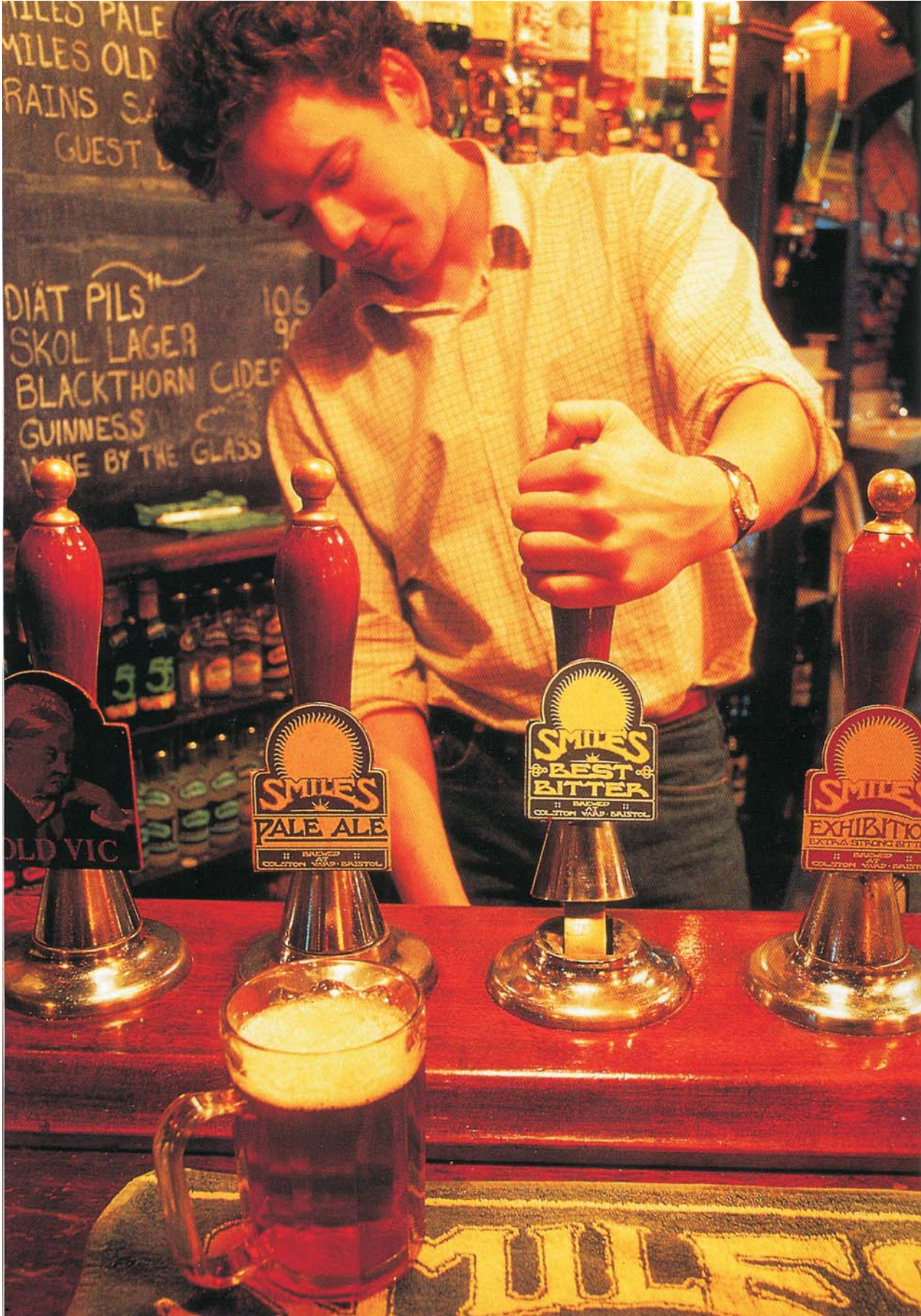
Пиво прежде всего делится на пиво низового и верхового брожения, в зависимости от используемого сорта дрожжей. Дрожжи низового брожения немного тяжелее сусла, поэтому после брожения оседают на дне бочки. Дрожжи верхового брожения, напротив, всплывают наверх. Кардинальное отличие заключается в температуре брожения дрожжей: дрожжи верхового брожения любят тепло: комнатную температуру от 18 до 22 °C. Дрожжам низового брожения нужен холод, в идеале от 6 до 10 °C, что летом возможно только в холодильных установках. Можно сделать вывод, что пиво верхового брожения появилось раньше, чем пиво низового брожения, причем последнее долгое время было «зимним пивом». К сортам пива верхового брожения относятся все виды эля, «Alt-

ier», «Kolsch», «Saisons» и «Stouts» («Guinness»), но прежде всего - пшеничное пиво. Гораздо многочисленнее группа сортов низового брожения, к которым относятся пльзенское пиво, портер, светлое экспортное пиво, мартовское, особое, а также «Воск» и «Doppelbock». Именно в группе низового брожения значительно различается содержание основного сусла. К сортам с низким содержанием основного сусла относятся все сорта пива с содержанием экстракта до 7% (раньше: *простое пиво* до 5,5%). *Разливное пиво* содержит от 7 до 11% основного сусла (раньше от 7 до 8%), *цельное пиво* - от 11 до 16% и, наконец, *крепкое пиво* не менее 16%. Самой распространенной категорией является цельное пиво.

В последнее время в Германии появляется все больше разливного пива, слабого или безалкогольного.

В качестве примера можно упомянуть светлое, легкое пшеничное пиво с 8-процентным содержанием основного сусла, отлично утоляющее жажду в жаркие летние дни. Полной его противоположностью является крепкое мартовское пиво с 16,5-процентным содержанием основного сусла, которое варит-





ся не позднее середины марта, чтобы окончательно созреть до 1 мая, когда на праздник торжественно открываются бочки.

Пиво подразделяется в Германии не только по содержанию основного сусла и алкоголя, но и в соответствии с законом о налогообложении пива. Средняя пивоварня, производящая, например, 120 000 гектолитров цельного пива в год, платит государству налог на пиво в размере 15 DM за гектолитр, т. е. в общей сложности 1,8 миллиона DM в год. Мелкие пивоварни платят соответственно меньший налог, а крупные предприятия, производящие 200 000 гектолитров пива в год, облагаются налогом в размере 17 DM за гектолитр. В соответствии с директивами ЕС от 1 января 1993 г. безалкогольное пиво и пиво с низким содержанием алкоголя до 1,2 объемного процента налогом не облагается.

В других странах действуют примерно те же нормы, т. е. пиво различается по содержанию основного сусла. Швейцарские пивоварни делят свое пиво на следующие категории: лагерное пиво с содержанием основного сусла от 10,5 до 12,0 %, особое пиво - от 11,0 до 13,5 и праздничное пиво (мартовское) - от 12,0 до 13,5% основного сусла.

Для швейцарского безалкогольного и легкого пива содержание основного сусла законом не установлено. Кроме того, есть еще и диетическое пиво с содержанием основного сусла от 8 до 9%, пиво «люкс» с содержанием основного сусла не менее 10% и крепкое пиво с содержанием основного сусла не менее 14%. В этих сортах пива ячменный солод можно частично заменять солодом из других злаков. Если какая-то пивоварня выходит на рынок с пивом, подобным общеизвестному сорту, то это пиво соответственно и получает общепринятое название (плззенское, мюнхенское или дортмундское).

Прежние и новые тенденции

Вплоть до недавних пор германский рынок пива считался очень консервативным. В пивных, ресторанах и барах Германии на выбор предлагались плззенское, экспортное, пшеничное, лагерное пиво, в зависимости от региона и времени года еще и «Alt», «Kolsch», «Marzen», «Bock», «Doppelbock», «Rauchbier», а также другие сорта.

Слева: англичане, шотландцы и валлийцы обожают все виды эля, слабо пенящегося пива верхового брожения с добавлением хмеля, которое чаще всего разливается с помощью ручного насоса. Наряду с элем английским национальным напитком считается «Биттер», крепкое пиво с горчинкой, иногда имеющее фруктовый или солодовый привкус.

Основное сусло или солодовый экстракт нельзя приравнивать к алкоголю. Для определения содержания алкоголя процент основного сусла делят на три или четыре. Даже в очень крепком пиве с 28-29-процентным содержанием соледового экстракта алкоголя содержится около 12 %, т. е. не больше, чем в обычном вине.

Содержание алкоголя указывается в весовых или объемных процентах. Поскольку алкоголь намного легче воды, 4,2 весовых процента алкоголя соответствуют примерно 5,0 объемным процентам - обычная величина для экспорта.



На этой фотографии - некоторые из 20 наиболее популярных сортов германского пива в типичных емкостях, слева направо: пльзенское, пшеничное, альт, мартовское или праздничное, в кружке с крышкой - бок, а справа - экспортное пиво, скорее всего из Дортмунда.

Столь широкий ассортимент сегодня встречается далеко не в каждом питейном заведении. Такие сорта, как пльзенское, экспортное и лагерное пиво, имеют значительные региональные различия. Настоящие «пивные академии», предлагающие двадцать, тридцать, а то и больше сортов пива, в наши дни большая редкость. Типичный немец на протяжении многих лет хранит верность своему любимому сорту. К тому же для многих владельцев пивных и ресторанов невыгодно включать в ассортимент множество

сортов из экономических соображений, ведь и несколько сортов пива, как правило, приносят немалый доход. Пивовары и владельцы питейных заведений стараются производить и продавать такие сорта пива, которые трудно спутать.

Благодаря широкой рекламе крупных пивоварен, производящих пльзенское пиво в Германии и в других странах мира, и мероприятиям, направленным на сохранение имиджа, это пиво пользуется неизменно большой популярностью. Пльзенское пиво «Premium» повсеместно счи-

тается изысканным напитком, причем его популярность какое-то время даже угрожала вытеснить с рынка другие сорта пива. Такие классические сорта, как экспортное (созданное примерно 40 лет назад как разновидность дортмундского пива), мартовское, темное (раньше - синоним мюнхенского) или пшеничное пиво, оттеснены на второй план лишь в международной рекламе, но по-прежнему высоко ценятся потребителями и пивоварами, особенно в тех местностях, где они уже стали традиционными.

Возросла и популярность пива «Alb», которая раньше ограничивалась правым и левым берегами Нижнего Рейна. Это пиво теперь можно попробовать даже там, где о нем раньше и не слышали. Пиво этого сорта может иметь довольно существенные различия в зависимости от производителя. В последние десять лет наблюдается тенденция роста популярности пшеничного пива, которое раньше не распространялось за пределы Швабии и Верхней Баварии. Теперь светлое и темное пшеничное пиво нашло своих ценителей и севернее долины Майна.

Перечислять различные сорта

пива можно до бесконечности, многие из них известны уже очень давно, но не утратили своей популярности до сих пор, хотя и стали настоящим раритетом. Например, бамбергское пиво «Rauchbier», которое по древней традиции производится из солода, высушенного на открытом огне, причем в качестве дров используется бук. Некоторые же сорта пива возродились недавно, прежде всего это нефильтрованные сорта низового брожения, отличающиеся естественной мутностью. В этих сортах сохраняется небольшая доля дрожжей, однако их вкусовой спектр достаточно богат и не ограничивается только вкусом и ароматом дрожжей. Тщательно профильтрованное пастеризованное пиво, как правило, не может похвастаться таким богатством вкусовых оттенков. Пиво низового брожения чаще всего предлагается в бочках непосредственно на месте производства или в ближайших окрестностях пивоварни. Популярность такого пива объясняется желанием насладиться неповторимым шармом древних истоков пивоварения. Возможно, это лишь всплеск моды. Что ж, поживем - увидим.

«Kriiusenbier» - это мутное пиво с осадком, продающееся в розлив исключительно из бочек. «Kellerbier» и «Zwickelbier» перед розливом выдерживаются немного дольше. Эти сорта не подвергаются фильтрации, а дрожжевой осадок придает пиву дополнительные вкусовые нюансы.

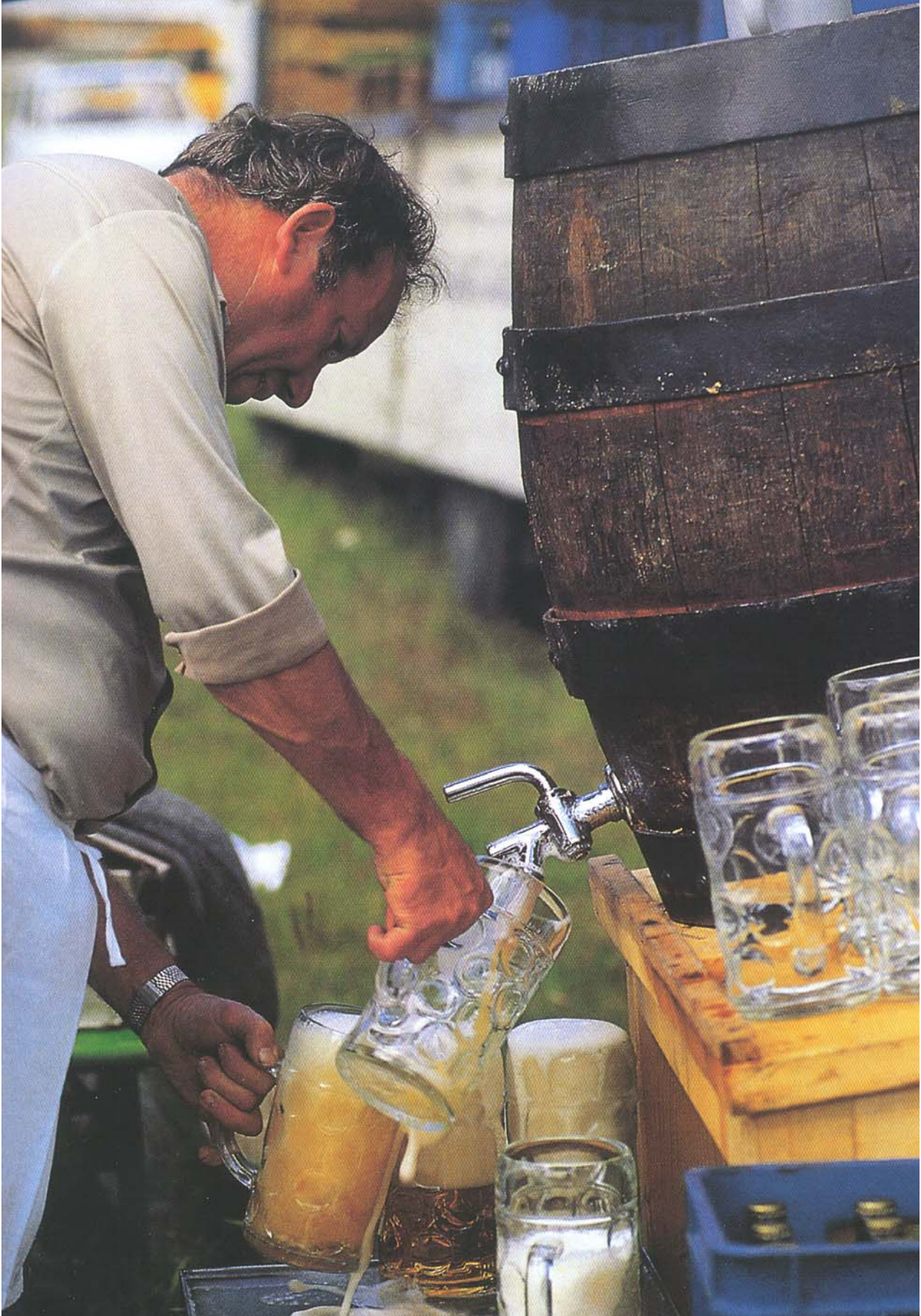
Неважно, где вы пьете пиво - под открытым небом в пивном саду или в кабачке при пивоварне, всегда интересно понаблюдать за пивоварами, которые именно в эту минуту готовят то пиво, которое утолит вашу жажду через четыре-пять недель.

Благодаря новым технологиям (одна из них основана на принципе диализа) производителям удастся свести содержание алкоголя до минимума даже в пиве средней крепости, прошедшем нормальный процесс брожения. Основное сусло сохраняется, однако алкоголь составляет лишь пятую или шестую часть. Например, есть легкие сорта пива, содержащие свыше 11% солодового экстракта, но всего лишь 2,5% алкоголя, что означает и невысокую калорийность. В 1992 году доля легких и безалкогольных сортов пива в Германии составляла уже около 6%, и это только начало большой популярности слабоалкогольного пива.

Несколько иначе дело обстоит с безалкогольным или слабоалкогольным пивом. В самом начале его насмешливо именовали «кастрированным пивом», но именно благодаря ему некоторые пивоварни между тем добились неплохого оборота. С тех пор было немало сделано для того, чтобы на рынке появилось хорошее разливное пиво, на вкус ничем не хуже «настоящего», но содержащее в несколько раз меньше алкоголя. Применение технологии изготовления всех слабоалкогольных сортов пива обходится недорого, и производство таких сортов пива приносит пивоварам, по их собственному признанию, довольно скромную прибыль. Эта ситуация может измениться, если производители предложат в достаточном объеме легкое пиво без дорогостоящего снижения содержания алкоголя, т. е. заполнят «пробел» от 8 до 11% экстрактивных веществ. Пиво с таким содержанием основного сусла содержит достаточное количество экстрактивных веществ в сочетании с низким содержанием алкоголя, а именно, от 3,5 до 4 объемных процентов. Можно предположить, что многие ждут того момента, когда производ-

ство такого пива будет поставлено на широкую ногу.

В последнее время отмечается всплеск интереса к мелким пивоварням со своими кабачками. Спрос настолько велик, что в Германии за несколько последних лет появились сотни таких домашних пивоварен, оснащенных современным оборудованием. Большинство из них не имеют дополнительного дохода, существуя только за счет прибыли от пива, которое они варят и разливают прямо на глазах у посетителей. Однако в основном такими мелкими пивоварнями владеют крупные пивоваренные заводы. Те фирменные сорта пива, которые из экономических соображений не производятся в крупных объемах, пользуются неплохим спросом в ближайших окрестностях пивоварни, среди ее постоянных посетителей. Кулинарные изыски удачно дополняются культурными мероприятиями, привлекающими не только самых преданных любителей пива. Через одну главу мы расскажем вам, кто, где и какие сорта пива производит, кто, сколько и с кем пьет этот напиток, каких изобретений в области пивоварения стоит ожидать, и еще многое другое.





КРЕПКОЕ ПИВО ЛЕГКО ВАРИТЬ

В этой главе мы расскажем о производстве пива. Первое, что стоит запомнить, - для производства используются лишь четыре исходных компонента, которых вполне достаточно для того, чтобы получилось хорошее пиво. Эти компоненты - солод, вода, хмель и дрожжи.

Солод в поле не растет

Солод для нашего обычного пива производится, как правило, из ячменя. Но и другие злаки годятся для получения солода. Например, для пшеничного пива берется поровну пшеничного и ячменного солода. Возникает закономерный вопрос, почему нельзя варить пиво непосредственно из злаков. Для того, чтобы в процессе брожения получить алкоголь, нужен сахар. Злаки же состоят преимущественно из крахмала и белка, которые не растворяются в воде. Люди уже давно догадались, как можно перехитрить законы природы.

После тщательной очистки зерно проращивается в огромных помещениях под строгим контролем. Для этого зерна

смачивают и выкладывают на плоские решетки или в большие ящики. Температура должна составлять 17-18 °C. Уже при проращивании благодаря активизированным ферментам крахмал превращается в растворимый сахар, а белок - в растворимые соединения.

Затем проращивание прекращают, зерна и зародыши поступают в сушильню, где из них удаляют практически всю влагу. Позже в варочном цеху пивоваренного завода, когда затор варится, названные выше процессы снова активируются, и вкус ячменя или пшеницы может проявиться в полную силу.

Готовый солод, после того как удалены ростки, внешне ничем не отличается от непророщенного ячменя или пшеницы.

Однако зерна солода намного мягче и сладковатые на вкус, потому что часть крахмала уже превратилась в сахар, точнее в мальтозу. Мальтоза хорошо усваивается организмом, кстати ее используют не только в пивоварении, но и в пекарном деле.

Солодоращение является неотъемлемой частью обучения пивоваров. Однако на первом месте в этом ремесле стоит умение делать хорошее пиво из воды, хмеля и дрожжей, и по возможности не подвергаясь покусениям, подобным тому, что изображено на вывеске пивного кабака «Макс и Мориц» в городке Виллинген-Швеннинген в Бадене-Вюртемберге.



В пивоварении, как правило, используется яровой ячмень.

В принципе годятся и другие злаки, необходима лишь подходящая форма крахмала в зерне. В Северной и Южной Америке, а также в Бельгии нередко используется кукуруза, в Западной и Центральной Африке - сорго, от Эфиопии до Китая - просо, в Восточной и Юго-Восточной Азии - рис, а в Бразилии - маниок.

Структура зерна, а также то, как оно прорастивается и сушится, имеет решающее значение для качества и вкуса пива. К хорошему пивному ячменю предъявляются высокие требования: зерна должны быть равной степени зрелости, с тонкой остью, невысоким содержанием воды, - не более 14-15%, не слишком высоким содержанием белка - от 8 до 11,5 %, однако с развитой всхожестью. Только в Западной Европе насчитывается почти 300 сортов ячменя, пригодного для пивоварения. В наши дни за небольшим исключением используются различные сорта ярового ячменя. Ячмень используется и для производства пшеничного пива, причем берется две трети пшеницы и треть ячменя или пшеница и ячмень поровну. Это позволяет получить прекрасное пиво с характерным пшеничным вкусом. Несмотря на то что у пшеницы нет остей, из-за чего зерна плотнее прилегают, пшеничный солод производится почти так же, как и ячменный.

Даже у испытанного сорта ячменя зерна могут быть самого

разного качества, в том числе в зависимости от региона возделывания, как и в виноградарстве. К тому же колебания климатических условий в течение года влияют на содержание воды и белка, на всхожесть ячменя. По этой причине хорошие пивоварни поддерживают прямые связи с фермерами, которые выращивают для них ячмень. Солод производится не круглый год. Например, солодовня пивоварни «Berg» в Верхней Швабии после сбора урожая в конце лета работает до апреля следующего года. Примерно половина произведенного солода используется самим предприятием, а остальной продается окрестным пивоварням в радиусе ста километров, нередко бартером.

В самом начале солодоращения необходимы следующие этапы: автоматизированное очищение свежесобранного зерна, удаление остей, сушка и хранение до тех пор, пока зерна не смогут пускать ростки. Последнее очень важно по той причине, что природа снабдила злаковые культуры защитой от прорастания зерен на корню.



При виде огромной лопаты с солодом и бескрайнего однотонного поля пшеницы не лишним будет вспомнить о том, что пятьсот лет назад крестьяне возделывали на одном поле вперемешку пшеницу, рожь и ячмень. Поэтому пивоварам не удавалось использовать для изготовления пива один вид злаков.

Независимо от того, светлый солод или темный, при сушке температуру следует повышать постепенно. В противном случае зерна сморщатся и затвердеют. У древних пивоваров в ходу была даже такая присказка, что небольшой огонь делает солод слаще. Добавляется также небольшая доля особого солода: всего лишь 1-2% цветного солода, произведенного при температуре выше 200 °C, придают темному пиву насыщенный цвет. 3-10% карамельного солода, в котором крахмал практически полностью превратился в карамелизованный сахар с ароматическими веществами, подчеркивают солодовый характер пива. Кислый солод добавляется в сусло в количестве 2-10%? в том случае, если жесткость воды не подходит для определенного сорта пива, например, для пльзенского. Молочная кислота, содержащаяся в этом солоде, смягчает сусло до нужной степени.

Это может занять от нескольких недель до нескольких месяцев, причем процессы находятся под непрерывным контролем. Способное пустить росток зерно живет, дышит и нуждается в кислороде, поэтому необходимо постоянно отводить образующийся углекислый газ. Для проращивания ячмень замачивают в воде на один-два дня. Содержание воды в зернах возрастает до 50%. Затем влажные зерна попадают на решетку или в ящики, где они и прорастают. В конце процесса, длящегося четыре-девять дней, у солода появляются настоящие зеленые побеги и длинные корешки. Поскольку при этом выделяется тепло, следует обеспечить достаточное охлаждение. Температура не должна быть выше 18 °C, иначе ячмень пересохнет.

Прорастание зерен прекращается в процессе сушки. Точное время определяет специалист-солодовник. Зеленый солод поступает в большие элеваторы, где он высушивается горячим воздухом. После этого в зернах остается от 2 до 4% влаги. В процессе сушки определяется цвет будущего пива. Светлый солод для светлого пива

получается при температуре от 50 до 80 °C, темный солод для темного пива подвергается воздействию более высокой температуры - от 100 до 110 °C.

Затем удаляют корешки и побеги, которые скармливают скоту, и процесс солодоращения считается завершенным. Перед дроблением солод выдерживается какое-то время - не менее 4-6 недель. Некоторые ферменты в процессе сушки приостанавливают свою активность под воздействием высоких температур, и нужно какое-то время, чтобы они снова в полную меру проявили качества, важные для внешнего вида, вкуса пива и его способности пениться. Солод нельзя хранить слишком долго или в неподходящих условиях. Через три месяца солод, особенно темный, утрачивает свой неповторимый аромат.

Многое зависит от воды

В то время, как в вине вода абсолютно исключается, с пивом дело обстоит иначе. Вкус пива не в последнюю очередь зависит от воды, которая используется при его производстве.



В общем и целом можно сказать, что вода для пивоварения не должна быть слишком жесткой. Следует отметить, что существуют большие различия между разными сортами пива. Например, дортмундская вода содержит соли серной кислоты и очень жесткая. Мюнхенская вода ненамного мягче, но из-за содержания углекислых солей. Темный солод лучше растворяется в воде, содержащей карбонаты, что и определяет характер темного мюнхенского пива. Что касается светлого пива, тут есть более глубокие различия. Пльзенское пиво всегда варится из мягкой воды, лучше всего из

родниковой, вытекающей из первичных пород. Многие пивоварни, расположенные в регионах с жесткой водой, где нет таких первичных пород, как гранит, гнейс или сланец, вынуждены принимать дополнительные меры для улучшения качества воды. Затраты очень высоки, но цель оправдывает средства.

Мягкая вода способствует выделению белка во время варки сусла и предотвращает слишком интенсивное впитывание горечи из хмеля. Кроме того, при использовании мягкой воды процесс брожения протекает лучше, а пиво получается игристым.

Многие пивоваренные заводы рекламируют не только пиво, но и качество воды, из которой оно на 90% состоит. Не всем повезло иметь в распоряжении самый дорогой и важный продукт, т.е. чистую воду, поэтому приходится призывать на помощь технику, которая в рекламе, конечно, не упоминается.



Несколько иначе дело обстоит с другими сортами светлого пива, не родственными пльзенскому. Для их производства можно использовать и более жесткую воду. Это относится к дортмундскому, терпкому экспортному и мюнхенскому пиву.

Лишь в немногих источниках в Шварцвальде, в Зауерланде, в Зигерланде или в Эйфеле вода достаточно мягкая и подходит для производства пльзенского пива практически без дополнительной обработки. Те производители, которым повезло воспользоваться этой счастливой возможностью, не забывают напомнить об этом в рекламе. Но и те, кто не рекламирует воду, варят далеко не худшее пиво, потому что технические возможности в наши дни почти безграничны. Официальные учреждения в Германии дважды в год проверяют качество воды, которая используется для производства пива. По той причине, что в обычной питьевой воде встречаются нитраты и ядохимикаты (*средства защиты растений*), можно с уверенностью утверждать, что пиво - гораздо более чистый продукт, нежели вода.

Хмель - источник неповторимой терпкости

Третий компонент пива - хмель. Его выращивают там, где в небо возносятся высокие шесты. Особенно это бросается в глаза в Халлертау между Мюнхеном, Ингольштадтом и Регенсбургом. Те пивовары, которые хотя бы раз подчеркнуть изысканность и благородство своего продукта, любят указать происхождение хмеля.

Таковыми знаменитыми местностями являются, например, Заац в Чехии, франкский Шпальт или Теттанг близ Боденского озера.

В Германии хмель - вьющееся растение семейства коноплевых - известен с VIII века. Сначала хмель использовался только как лекарственное растение. В наши дни он в основном используется в пивоварении, потому что придает пиву приятный горьковатый вкус и аромат, а также продлевает срок хранения пива.

В одном сорте пива аромат и вкус хмеля интенсивнее, в другом - слабее, однако без хмеля пивоварение было бы невыносимо.



«Плантации хмеля должны напоминать женский монастырь», - гласит старая поговорка. Чтобы ни одна шишка не расцвела, вблизи хмелевых плантаций каждый год истребляются дикие растения с мужскими цветками (фото сверху). Сбор урожая хмеля все еще ведется вручную (слева), например, в Верхней Швабии, очень красивой местности, где возделывается это вьющееся растение.



Хмель упаковывают в мешки, которые печатывают, поэтому потребители могут быть уверены в том, что товар действительно безупречного проверенного качества.

Для производства пива годятся только неоплодотворенные женские цветки, так называемые шишки. Откуда хмель родом, однозначно сказать невозможно. В средиземноморских странах хмель - дикорастущее растение. Точно известно лишь то, что после великого переселения народов, примерно с VI века, хмель стали использовать для производства пива финны, латыши и эстонцы. Затем популярность хмеля стала продвигаться на запад. Лужицкие сербы возделывали это растение уже в VIII веке. В те времена хмель рос только в садах, а при правлении Каролингов - и в монастырских садах. Таких огромных плантаций, как в наши дни, тогда еще не было, землю использовали для выращивания более практичных и нужных культур. В нынешних областях возделывания хмеля, например, в Халлертау или в Шпальте южнее Нюрнберга, хмелеводство было известно уже тогда. Судя по всему, хмель в те времена употребляли в пищу в свежем виде как обычный овощ, например, как спаржу.

Только в XII веке хмель в Центральной Европе прочно занял

свое место как неотъемлемый компонент изготовления пива. Святая Хильдегард фон Бинген подчеркивала наряду с другими важными свойствами горького растения способность продлевать срок хранения напитков. Особый вкус пиву придают прежде всего лупулины, маленькие клейкие железы на женских соцветиях. Они содержат секрет, состоящий из масел хмеля, горьких и дубильных веществ, придающих пивному суслу горьковатый вкус и прозрачность. Кроме того, эти вещества обладают антисептическими свойствами и предотвращают размножение молочнокислых бактерий, что продлевает срок хранения готового пива. Уже издревле считалось, что хмель убивает болезнетворные микробы. Больным туберкулезом давали много пива. Положительное действие напитка объясняется свойствами лупулина, которые еще недостаточно изучены.

Если хмель убирают несвоевременно, тонкий аромат превращается в неприятный, напоминающий сыр запах.

Свежесорванные шишки хмеля содержат от 75 до 80 % воды.



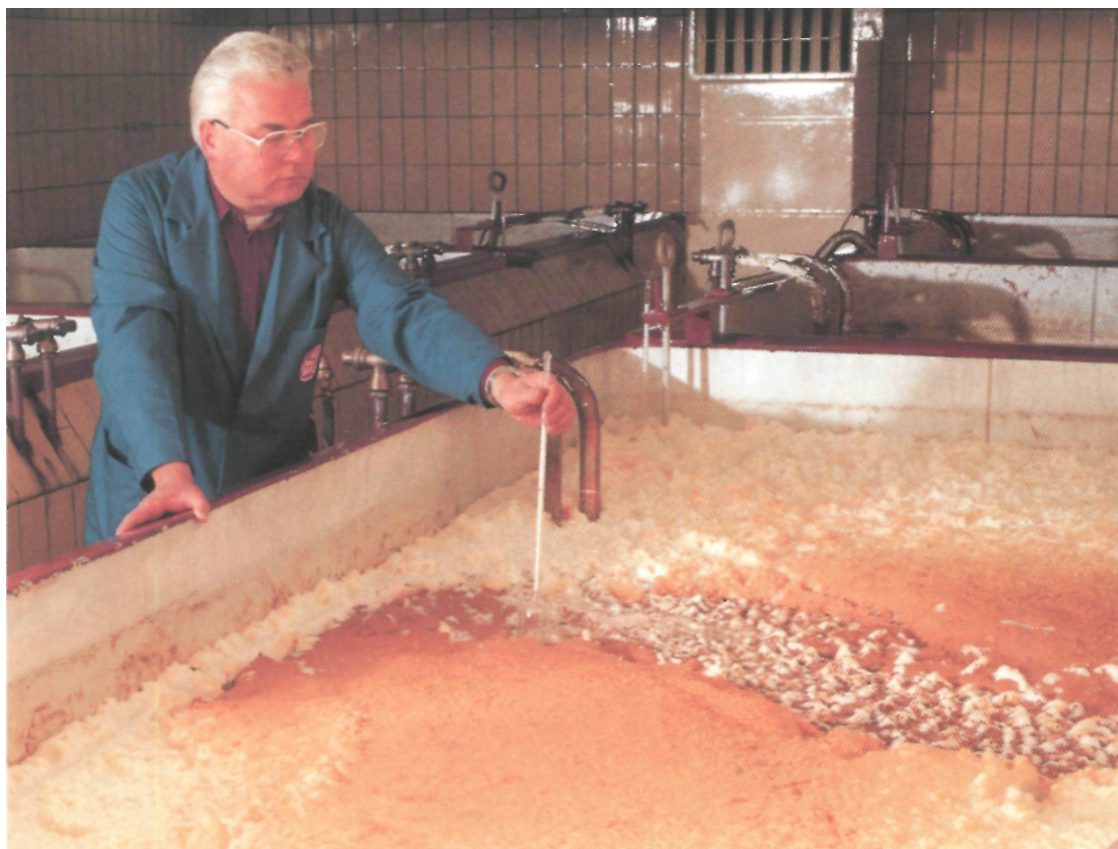
Чтобы важные компоненты не улетучились, содержание воды нужно немедленно снизить до 10-12%. Кроме того, хмель консервируется путем легкой сульфитации. Затем шишки упаковывают в тюки по 100 кг или прессуют, после чего лупулин не может улетучиться. Очень важно хранить хмель в прохладном, темном и сухом месте, лучше всего в больших оцинкованных жестяных емкостях. В качестве альтернативы используется сублимационная сушка или различные методы получения экстракта

хмеля, что не ухудшает вкусовых качеств пива.

Дрожжи оживляют сусло

Огромное значение для процесса брожения имеет четвертая составная часть пива - дрожжи. Это слово было уже в древненемецком языке, и оно созвучно глаголу «поднимать», что дрожжи и делают, когда пивное сусло начинает бродить и пениться. Проще говоря, дрожжи расщепляют солодовый сахар на диоксид углерода и алкоголь.

Маленький городок Шпальт в Центральной Франконии окружен плантациями хмеля. Хмель из этого региона пользуется большим спросом, однако здешний урожай не сравнить с урожаем из Холледау, что объясняется большой разницей площади возделывания (всего 800 га в Шпальте и целых 18000 га - в Холледау).



Работа дрожжей: уже через 24 часа в бродильном чане образуется обильная пена, через десять дней сусло перестает пениться. Затем дрожжи и другие мутные вещества удаляют из пива путем фильтрации. Однако это относится не ко всем сортам пива. Иногда пиво оставляют мутным (справа можно сравнить оба варианта), что придает ему дополнительные вкусовые оттенки.



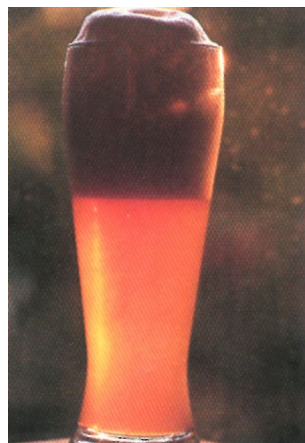
Еще 150 лет назад пивовары были зависимы от случая, и дрожжи нередко портили пиво. До 1550 года вообще ничего не было известно о существовании и действии пивных дрожжей.

В те времена люди верили, что медовый напиток делают медовые ведьмы, а пиво сбраживают - пивные ведьмы. А еще раньше эту способность приписывали германскому богу Вотану, который якобы плевал в чан, после чего пиво начинало бродить.

В середине XVI века в Мюнхенском положении о пиве впервые упоминается разница между дрожжами верхового и низового брожения. Южногерманские пивовары придавали большое значение целенаправленному использованию преимуществ дрожжей низового брожения, работающих при температуре от 4 до 10 °С. Такую температуру было легко поддерживать в холодное время года в подвале и без использования холодильных установок. Крепкое пиво низового брожения, которое варилось не позднее начала апреля, в наши дни именуемое мартовским пивом, можно было хранить месяцами. Иногда прибегали к

запасам льда, сделанным еще зимой. Производство пива верхового брожения (пшеничное, светлое, эль, портер), которое бродит при температуре от 18 до 22 °С, до XVI века было единственной технологией, которой более или менее владели пивовары. Раньше такое пиво не было предназначено для длительного хранения. Поэтому ни для производства, ни для хранения не требовалось особого охлаждения. Но что было делать какому-нибудь северногерманскому или английскому пивовару, если после плохого урожая у него в распоряжении не было достаточного количества ячменя, а сам он разбирался только в пиве верхового брожения, запасов которого для продажи у него тоже не было?

Французский химик и микробиолог Луи Пастер в середине XIX века обнаружил, что за брожение отвечают микроскопические дрожжевые грибы с одиночными клетками. Он также установил разницу между дрожжами, вызывающими алкогольное брожение, и нежелательными дрожжами, приводящими к молочнокислому брожению.



Свежее пшеничное пиво для многих людей, особенно для жителей южной Германии, является символом летних радостей.

До сих пор нельзя точно сказать, какая форма дрожжей была первоначальной - верхового или низового брожения. Скорее всего, первыми в Центральной Европе в пивоварении стали использовать дрожжи верхового брожения.

Пиво, в брожении которого участвует молочная кислота, например, мюнхенское пиво «Alt» или бельгийское «Lambic», которое сбразживается «дикими» дрожжами, являются исключением. Такие раритеты требуют для созревания больше времени, чем пиво с чистой дрожжевой культурой.

И еще: пивные дрожжи, которые в сухом виде добавляют в салаты, овощи и йогурт, очень полезны для здоровья. В сочетании с солодовым суслом дрожжи производят витамины, играющие очень большую роль для обмена веществ, например, B_6 и B_{12} . Другие витамины, например, тиамин (B_1), рибофлавин (B_2), фолиевая кислота и биотин, содержащиеся в пивных дрожжах, повышают способность концентрироваться, стабилизируют кровообращение, очищают кровь, укрепляют ногти. Поэтому пивные дрожжи ценились не только нашими предками, но сохранили свою популярность и в наши дни.

Датчанин Эмиль Кристиан Хансен открыл в конце XIX века множество колоний дрожжей и впервые начал их селекционировать, что позволило добиться неизменного качества пива.

В наши дни в распоряжении пивоваров имеется целый ряд сортов дрожжей. Однако полагаться лишь на собственные источники не стоит. В Вайенштефане, в Берлине и в Дании существуют дрожжевые банки, резервы чистых дрожжевых культур для пивной промышленности всей Европы. Так что отдельным пивным лабораториям не стоит бояться самого страшного - полного уничтожения всех имеющихся дрожжей. Прибегнув к помощи таких банков, не придется закрывать производство.

На 100 литров - 1 гектолитр (1 гл) сусла нужно примерно пол-литра дрожжей низового брожения. Дрожжей верхового брожения на то же количество пивного сусла нужно вполотовину меньше. В процессе брожения дрожжи примерно через сутки приводят к образованию пены на поверхности бродильного чана или в бродильной емкости с

регулируемым давлением.

Дрожжи размножаются сами по себе и в конце процесса либо всплывают на поверхность, либо оседают на дно. Из готового пива удаляется дрожжей в 4 раза больше, чем было внесено в сусло в начале процесса. Теоретически пивоварня могла бы непрерывно работать с собственными дрожжами, но на практике дрожжи используют не более 15 раз, так как со временем они дегенерируют, а это приводит к нежелательным результатам. Разумнее примерно через 10 процессов брать свежую культуру дрожжей.

В пиве низового брожения дрожжи завершают свою работу через 7-10 дней. Их можно использовать еще, как и дрожжи верхового брожения, которые работают быстрее - 3-4 дня, а затем всплывают на поверхность, откуда и снимаются. Большинство сортов пива перед разливом проходят через фильтр, состоящий преимущественно из кизельгура или диатомовой земли. Это означает, что в этих сортах пива в конце концов не остается и

следа дрожжей, которым они и обязаны своим «огнем», т. е. содержанием алкоголя.

В последнее время в Германии вновь возросла популярность сортов пива, не прошедших фильтрацию, т. е. содержащих дрожжи и оттого мутноватых на вид. Особенно высоко ценится то, что оставшиеся частички дрожжей придают пиву дополнительные разнообразные вкусовые нюансы.

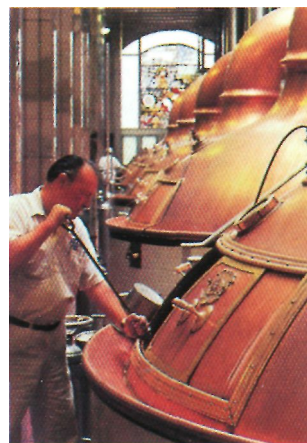
Краткое описание процесса пивоварения

Важнейшие фазы самого процесса варки - это затирание солода, варка основного сусла, брожение и созревание пива. Сначала затирается солод, причем это целая наука - как именно это делается, насколько мелкими должны быть частички для определенного сорта пива. Смолотый солод должен состоять из грубых и мелких крупинок, а также из мелкой муки, причем ости должны оставаться практически нетронутыми. Соотношение отдельных компонентов солода, а также используемая вода определяют характер и качество

пивного сусла. Для каждого сорта пива нужна своя пропорция.

В затирочном чане смешиваются измельченный солод и вода. Энзимы солода, прекратившие свою работу после сушки, снова оживают. Они превращают крахмал в солодовый сахар. Для усиления этого процесса каша из солода постепенно нагревается до 70 °С, т. е. до температуры осахаривания. При этом весь оставшийся крахмал превращается в солодовый сахар, растворяющийся с другими растворимыми компонентами мототого солода в воде. Теперь вся эта масса перекачивается в чан для очистки. Это большое сито, которое снизу пока закрыто. Здесь затертый солод оставляют на определенное время, чтобы нерастворимые частички, которые называются дробинот, осели на дно. Благодаря остям, которые, как вы помните, остались нетронутыми, дробина не склеивается и сама выступает в роли дополнительного сита.

Затем сито открывается, и сквозь него просачивается прозрачное и светлое сусло.

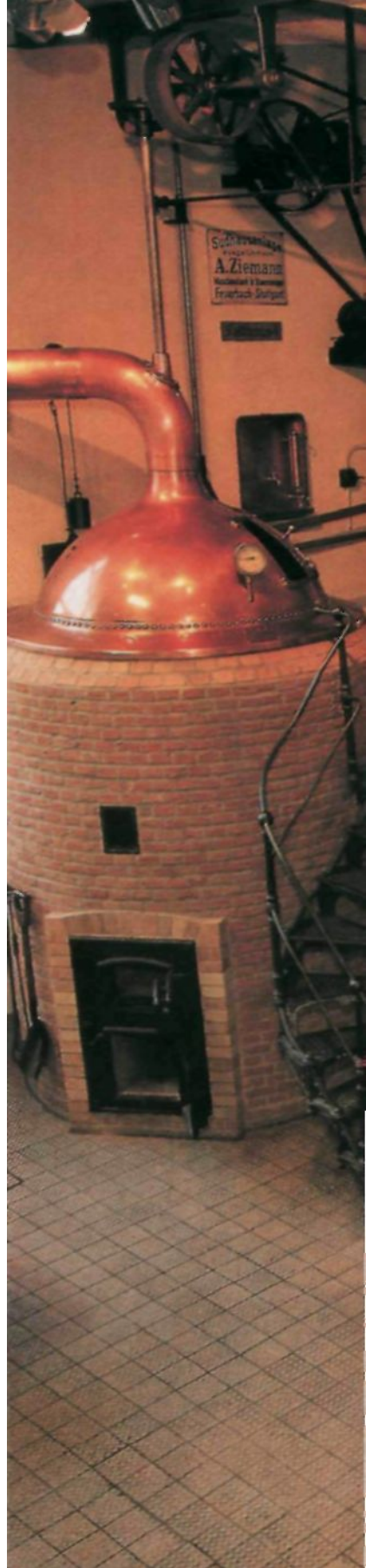


Современные пивоваренные заводы, будь то бельгийские, германские, датские или американские (на фото изображена милуокская пивоварня в США), похожи один на другой: безупречная чистота, до блеска начищенные чаны, и люди, сконцентрированные на выполнении своей работы.

Эти два сооружения для пивного сусла из Дортмундского музея пивоварения дошли до нас из первой половины XX века, но до сих пор в любое время могут быть использованы в производстве.

Пивную дробину, нерастворимый остаток затертого солода, скормливают скоту. Кроме того, из дробины можно испечь вкуснейший хлеб. В меню некоторых кабацков при пивоварнях можно встретить такой хлеб. Если в процессе варки добавляют шишки хмеля, то получается хмельная дробина, настолько горькая, что ее не могут есть ни люди, ни животные. Зато такая дробина годится для использования в лечебных целях, например, для ванн.

В дробине содержится множество ценных компонентов, которые не растворились, поэтому ее разрыхляют и промывают горячей водой. Так постепенно разбавляется густое сусло. Сусло попадает в варочный чан. Некоторые пивоварни устанавливают медные чаны перед огромными витринами, чтобы привлечь внимание и укрепить свой имидж. В наши дни большинство чанов производится из нержавеющей стали, которая ничем не хуже меди, зато дешевле и значительно легче чистится. В варочном чане сусло доводится до кипения, а затем в него добавляют хмель. Дозировка зависит от множества факторов: от консистенции хмеля, от качества воды и от сорта пива. Например, для эскпортного пива хмеля берется в 2 раза меньше, чем для пльзенского пива. Инстанцией, принимающей решение, остается пивовар, который благодаря многолетнему опыту работы и собственному чутью может точно определить нужное количество хмеля.







В начале XX столетия пиво вручную разливали в особые бутылки с пробками многозавогого использования.

Основное сусло, т. е. солод и вода, и хмель варятся от 1,5 до 2,5 часов. Так убиваются микробы, а ферменты разрушаются до такой степени, что уже не могут вызвать химических изменений. Одновременно выделяются ароматические вещества хмеля, соединяющиеся со вкусом солода.

При варке можно точно определить, какой концентрации должно быть сусло. В зависимости от предусмотренного содержания основного сусла воде дают выкипеть в большей или меньшей степени.

Затем отвар процеживают. Поскольку таким образом невозможно удалить все твердые частички, суслу еще раз дают отстояться и остыть. Теперь оседают даже мельчайшие вещества. По другой технологии осадок удаляют с помощью центробежной силы.

Прежде чем в сусло добавляется последний ингредиент - дрожжи, оно должно хорошенько охладиться. Для пива верхового брожения нужна температура от 18 до 22 °С, для пива низового брожения - от 6 до 10 °С.

Новые ускоренные методы сбраживания пива низового брожения допускают температуру до 20 °С, что сокращает продолжительность брожения примерно в 2 раза.

В бродильных чанах приблизительно через сутки образуется толстый желтовато-белый слой пены - это показатель того, что дрожжи работают, т. е. солодовый сахар превращается в алкоголь и углекислый газ. Чем больше образуется алкоголя, тем сильнее уменьшается концентрация экстракта в сусле, в среднем на 4%. Сахаромером измеряется степень сбраживания пива. Процесс брожения может продолжаться до 10 дней. Затем дрожжи удаляют, за исключением нескольких сортов пива, в которых остается небольшая доля дрожжей. Молодое или «зеленое» пиво уже в принципе готово, однако оно должно дозревать еще несколько недель или месяцев. Созревание происходит в огромных емкостях. Исключение составляет пшеничное пиво, которое разливается в бутылки. Раньше для созревания и хране-



ния пива использовались деревянные бочки. В наши дни (по крайней мере, в Германии) такие старые бочки сохранились в считанных пивоварнях. Некоторые пивовары все же совершенно сознательно не отказываются от деревянных бочек. Дубильные и вкусовые вещества дубовых бочек влияют на характер хранящегося в них пива. Но для многих людей не менее важна особая деревенская атмосфера, которую создают эти

старые бочки. Будь то золотистое светлое или пряное темное пиво, налитое из бочек оно кажется вкуснее налитого из блестящих стальных емкостей. При дображивании и созревании пива важными условиями являются: поддержание низкой температуры (около 0 °C или чуть ниже) и постоянного давления. Для этого на емкостях используются шпунтаппараты, которые постоянно сохраняют пиво под одинаковым давлением.

Пиво в специальных сувенирных кувшинах.



Эти выпуклые алюминиевые бочки, выдерживающие давление углекислого газа, которым насыщено лакомое содержимое, используются для хранения пива в некоторых кабачках и в наши дни. Однако они все чаще уступают место цилиндрическим емкостям со встроенным устройством для розлива.

Кроме того, лишний углекислый газ, образующийся при дображивании и уже не соединяющийся с пивом, постепенно улетучивается. После созревания пиво еще раз фильтруют (за исключением упомянутых выше сортов) и заливают в цистерны, бочки, бутылки или банки. Пиво низового брожения сразу же помещают в холодное место. Пиво верхового брожения сначала примерно неделю выдерживают в бутылках в теплом месте, чтобы совершился процесс так называемого бутылочного дображивания. Затем это пиво еще несколько недель хранят в прохладном месте.

После этого краткого обзора великого искусства пивоварения мы просто обязаны выпить пива за здоровье всех тех людей, которые своими знаниями и кропотливым трудом приготовили для нас этот прекрасный напиток. Ваше здоровье!

ПИВО РАЗНЫХ СТРАН

Знаете ли вы...

Что касается потребления пива, немцы давно удерживают пальму первенства. В Германии ежегодно выпивается около 150 л пива на человека (считая грудных детей и стариков). Такого показателя Германия достигла в начале 80-х годов XX века. В 1990 и 1992 году эта цифра была несколько ниже - около 140 л. Легкие, безалкогольные и слабоалкогольные сорта пива составляют в наши дни около 5% от общего потребления пива, причем наблюдается тенденция роста этого показателя.

Можно ли назвать немцев пьющей нацией? Тут мнения расходятся. Если брать во внимание только лиц старше 15 лет, то получится цифра около 180 л пива в год. Да, немало. Между отдельными федеральными землями есть существенные различия в употреблении пива. Лидирующие позиции удерживает Бавария (почти 240 л пива в год), далее идет Саар (около 230 л). Меньше всех пива пьют жители северной Германии - примерно 80 л пива на человека в год. В ходе опросов были выявлены существенные различия, касающиеся выбора сортов пива и структуры пивоварен. Например, несколько лет назад на территории бывшей Западной Германии (без учета

Баварии) доля интенсивных потребителей (так на профессиональном языке называют тех, кто, регулярно потребляют товаров и продуктов больше среднего показателя), предпочитающих пльзенское пиво, превысила 60%, около 40% отдали предпочтение экспортному пиву, 16% с удовольствием пьют «Alt», 13% - пшеничное пиво, а 6% - «Kolsch».

В Баварии пльзенское и экспортное пиво поменялись местами, любителями пшеничного пива признал себя 31% интенсивных потребителей, в то время как в любви пиву «Alt» признались лишь 7%, а пиву «Kolsch» - 1%. Если сложить полученные результаты, то в сумме получится свыше 100%, т. е. многие люди зачастую не ограничиваются одним любимым сортом. Как показывают рыночные исследования различных институтов, эти цифры хоть и незначительно, но постоянно меняются.

Если обратить внимание на количество пивоваренных предприятий, которых в Германии насчитывается 1300, то можно сделать вывод, что пивоварение в этой стране - дело среднего класса. В 1991 году только первые 52 пивоварни достигли объема выпущенной продукции в 500 000 гл.



Корд Бройхан, страстный экспериментатор, в 1526 году изобрел пиво «Alt», которое получило широкую известность. В 1911 году Гильдесхаймская пивоварня запечатлела этого человека на плакате Пауля Шейриха, а в Ганновере пиво «Alt» называли в честь Бройхана.

Потребление кофе все еще превосходит потребление пива. Среднестатистический немец выпивает в год более 180 л кофе в зернах, однако это было не всегда так. Фридрих II Великий более 200 лет назад обоснованно жаловался на своих пруссов, о чем свидетельствует цитата на с. 102.



Соленая вода вызывает жажду, а суровое море леденит сильным ветром. Поэтому «морские волки» умеют ценить удовольствие от терпкого пльзенского пива и согревающей пшеничной водки.

Миллионный рубеж преодолели менее 30 пивоварен, среди которых лишь 10 являются частными. Все остальные компании относятся либо к пивоваренным группам, либо к крупным продовольственным концернам.

Все германские гиганты пивоварения по сравнению с крупнейшими мировыми пивоваренными группами просто карлики. Нидерландская группа «Heineken», в составе которой свыше 100 пивоварен, в 1990 году впервые выпустила более 50 млн гектолитров, а «Anheuser-Busch» в США, крупнейший пивоваренный

завод мира, уже в 1986 году выпустил 85 млн гектолитров. Несмотря на это, немецкие пивоварни составляют 10% пивоварен мирового рынка. Почти 70 000 человек занято в этой отрасли, что, в свою очередь, составляет 10% занятых во всей пищевой промышленности. В 1991 году западногерманские пивоварни экспортировали почти 7 млн гектолитров пива. Лидерами стали бременский «Beck» (почти 2 млн гектолитров) и гамбургский «Holsten» (1 миллион гектолитров). Импортируемое пиво только тогда имеет шансы на успех на

германском рынке, если оно сварено по действующему здесь положению о чистоте. Конечно же, некоторые сорта стали уже самой настоящей классикой, например, пиво из Бельгии, Англии, Ирландии, Швейцарии, а также с родины пльзенского пива - из Чехии.

Однако подавляющее большинство немцев хранят верность местным продуктам. И не ошибаются, так как многообразие и гарантия качества здесь действительно обеспечены. Кроме того, многие просто не видят причин, зачем им выбирать другое пиво, кроме как в поездках и просто из любопытства. В нашем путешествии по Германии и по всему миру мы не сможем упомянуть все фирмы и марки, но пусть не обижаются те, кого мы обошли вниманием в этой книге. Просто нам нужно оставить место и для рецептов. Кроме того, уже многие профессиональные авторы потрудились над тем, чтобы попробовать и оценить тысячи сортов пива - как субъективно, так и объективно (по цвету, прозрачности, пене, аромату, крепости и игристости).

То же самое делают и профессиональные дегустаторы.

Терпкое пиво с севера и миллионы гектолитров за океан

Начнем мы свое путешествие в Шлезвиг-Гольштейне, Нижней Саксонии и городах-государствах Гамбурге и Бремене, славящихся своими сухими сортами пива, напоминающими пльзенское. Стоят упоминания пиво «Flensburger», а также пиво «Astra», которое производит гамбургская пивоварня «Bavaria St.Pauli». Вас удивляет название? Многие пивоварни в конце XIX века и на берегах Альстера хотели заявить о том, что они производят пиво низового брожения не хуже, чем в Баварии. К этому предприятию относятся и фризская пивоварня в Йевере, славящаяся своим терпким пльзенским пивом, для производства которого используется ароматный хмель из Теттнанга. Пивоварня «Beck» в Бремене была основана лишь в 1873 году, но до второй мировой войны продавала свое пиво практически во все страны мира. Поэтому пиво этой пивоварни до сих пор считается одним из самых популярных и распространенных за пределами Германии. Это не совсем типичное пльзенское пиво - по немецким представлениям оно слишком слабое, а на вкус других народов - достаточно крепкое.



Раньше парусные суда возили пиво из северной Германии по всему миру. В 1990 году принадлежащий бременской компании «Beck & Co» роскошный барк «Александр фон Гумбольдт» принял участие в параде парусников, рекламируя не только пиво этой пивоварни, но и вообще торговлю ганзейских городов.



Сначала прохладное пльзенское пиво и свежий бриз с Эльбы, а затем ласковое солнце и горячий кофе - приятно провести время за чтением в летнем кафе гостиницы «Blankenese».

Только после 1945 года был завоеван и германский рынок. Тогда было предложено пиво «Naake-Besck». Большой популярностью в Бремене и его окрестностях пользуется «Krausen-Pils».

Ганновер, столица Нижней Саксонии, также отличается богатыми традициями пивоварения. Большую роль, как и во всей северной и северо-западной Германии, здесь играет пиво верхового брожения. До XVI века производилось пиво «грут», которое варилось из всех существующих злаков с добавлением различных трав и пряностей, что придавало пиву самые раз-

ные цветовые оттенки - от светлого, красноватого до коричневого или даже черного. Важным нововведением было в 1526 году изобретение Корда Бройхана. Он использовал треть пшеничного солода и две трети светлого ячменного солода, а из приправ - исключительно хмель. В Гамбурге уже существовало подобное экспортное пиво верхового брожения с большим сроком хранения. Бройхан же создал предшественник нынешнего пива «Alt», а ганноверская пивоварня «Lindener Gilde» назвала в его честь свое пиво, которое немного крепче и темнее дюссельдорфского «Alt».

Об Айнбеке и истории мартовского пива «Воск» мы уже рассказали. В наши дни айнбекская пивоварня предлагает три сорта мартовского пива.

В этой связи стоит упомянуть, как мало пива «Воск» выпивается в Германии: в год не более 1 гектолитра. Однако авторитет крепких сортов пива несравненно выше.

«Pils», «Alb» и «Kolsch», а на западе и «Export»

Северный Рейн - Вестфалия имеет довольно протяженную границу с Нижней Саксонией, что сыграло свою роль в сходстве пива этих двух федеральных земель. Северный Рейн - Вестфалия, самая многонаселенная земля Германии, славится многообразием сортов пива. Здесь производится 25% всего германского пива, даже больше, чем в Баварии. Примерно третья часть крупнейших пивоварен Германии находится в Северном Рейне - Вестфалии. Дортмунд, в котором производится 6,5 млн гектолитров пива, является лидером по пивоварению в Европе. После второй мировой войны во всем мире стало популярным дортмундское экспортное пиво. Стоит немного рассказать о дортмундском пиве. Около 1850

года спрос на пиво рос так же стремительно, как и сам центр горной промышленности.

В 1854 году была основана пивоварня «Thier», первая из шести крупнейших в наши дни. В 1867 году за ней последовала пивоварня «Stiftsbrauerei», затем появились «Kronen», «Actienbrauerei», «Ritter» и «Union». Все они варили крепкое ароматное пиво с содержанием основного суслу от 12,5 до 13%. Хмельной горечи в этом пиве ощущалось больше, нежели в тогдашнем темном мюнхенском пиве. Дортмундское пиво в больших количествах экспортировалось, что обеспечило ему популярность во всем мире. Уже на рубеже XIX - XX вв. дортмундцы экспериментировали с пльзенским пивом, однако успех экспортного пива был непревзойденным почти до 1970 года. В наши дни примерно 80% произведенного в Дортмунде пива приходится на пльзенское, а иногда даже рекламируется просто дортмундское пиво без уточнения сорта. Остальные 20 % делят между собой экспортное пиво и некоторые особые сорта, например горькое пиво «Hovels Original» или «Kranzchen» - пиво, названное в честь посиделок любящих посплетничать дам.



Прекрасное сооружение на фото - это фризская пивоварня в Йевере. Можно лишь предположить, повлияло ли строение на характер пива или наоборот, однако эту пивоварню можно считать удачей архитекторов.



Магазин "Храм пива"
и витрина пивного
бара в Брюсселе.

 A menu board for "AU BRASSEUR CAFÉ". The board is divided into sections for beer and food. The top section reads "AU BRASSEUR" in large blue letters and "CAFÉ" in large white letters. Below this, it says "Soupe à l'oignon" and "Draft Beer". The middle section lists "STELLA ARTOIS" with prices: 25cl 55F, 33cl 75F, 1/2l 110F. Below that, it lists "BLANCHE" with prices: 25cl 75F, 1/2l 150F. The bottom section reads "VIN CHAUD... 95 F". On the right side, it says "Sandwiches variés" and features a cartoon illustration of a man holding a sandwich. A large illustration of a beer mug with foam is also present.

STELLA ARTOIS	
25cl	55F
33cl	75F
1/2l	110F

BLANCHE	
25cl	75F
1/2l	150F

VIN CHAUD... 95 F

Оба сорта предлагает пивоварня «Novels», принадлежащая предприятую «Thier», которая активно привлекает покупателей с 1984 года. Старейшая частная пивоварня «Kronen» гордится своим музеем пивоварения (см.фото на стр.50-51).

А теперь отправимся в Дюссельдорф и Нижний Рейн. Четыре крохотные дюссельдорфские частные пивоварни с кабачками «Zum Uerige», «Im Fiichschen», «Ferdinand Schumacher» и «Zum Schliissel», а также пивная «Gebr.Gatzweiler» на самом деле посещаются активнее других. Каждая из них предлагает свое типичное, отличающееся от конкурентов пиво «Alt»: одно с ярко выраженным вкусом солода, другое - с акцентом хмеля, третье - с целой гаммой оттенков, в общем, каждое из них находит своих преданных ценителей.

Нельзя забывать и о крупнейших производителях пива «Alt» этого региона: «Hannен», «Schlosser», «Gatzweiler» и «Frankenheim». Однако все эти пивоварни, продающие свое пиво в Дюссельдорфе и его

окрестностях, превосходит «Diebels» из Иссума. Эта пивоварня уже двадцать лет специализируется только на пиве «Alt» и может гордиться своими успехами. «Diebels» уже давно относится к «миллионерам» по гектолитрам. Предприятие недавно начало производить безалкогольное пиво и легкий вариант пива «Alt».

«Export» сразу напоминает любому немцу о Дортмунде, а «Alt» - о Дюссельдорфе. Что касается пива «Kolsch», то тут все еще проще: этот сорт пива может производиться только в Кельне и его окрестностях. Однако продается повсюду - от Кобленца до Дюссельдорфа, от Аахена до Зауэрланда. Только в самом Кельне насчитывается пятнадцать пивоварен, а в его окрестностях - девять. Согласно конвенции, которая признает «Kolsch» единственным исконно немецким пивом, это пиво верхового брожения, светлое, с подчеркнутым вкусом и ароматом хмеля. Иностранцы вряд ли отличили бы пиво «Kolsch» разных производителей, а у немцев есть свои любимые марки.



Трудно сказать, кто открыл первую пивоварню с кабачком в новейшей истории Германии. В любом случае «Novels» в Дортмунде сразу после 1984 года стала магнитом притягивать публику: впереди - стойка, сзади пивоваренный котел, а зал всегда битком набит посетителями.



Несмотря на популярность пива «Alt» и «Kolsch», Северный Рейн - Вестфалия в наши дни считается цитаделью пльзенского пива, значимость которой выходит далеко за пределы Германии. Однако это не всегда было так, поэтому позволим себе немного остановиться на истории развития этого сорта пива. В Пльзене в Богемии, входившей тогда в состав Австро-Венгерской империи Габсбургов, уже задолго до 1842 года варили пиво низового брожения с использованием очень мягкой воды из горного источника. Однако это пиво практически не было известно за пределами Богемии. Слишком широкую популярность уже приобрело крепкое баварское пиво низового брожения с выраженным вкусом солода и большим сроком хранения. В Берлине и Потсдаме оно также высоко ценилось, и некоторые пивоварни в 30-е годы XIX века сами стали производить пиво по баварским рецептам. Однако в 1842 году баварские пивовары, которые варили у себя дома похожее пиво, создали в

Пльзене новое пльзенское пиво: легче, т. е. с меньшим содержанием основного сусла и алкоголя, светлее, чем другие лагерные сорта пива, и с большим содержанием хмеля. Предшественники нашего нынешнего пльзенского пива быстро завоевали Австро-Венгрию, а с 1870 года стали популярными и в Берлине. Пльзенское пиво стало конкурентом баварского пива, однако никогда серьезно не подрывало его популярность. В других частях Германской империи многие крупные предприятия вплоть до начала первой мировой войны варили настоящее пльзенское пиво или же изменяли рецепт своего пива так, чтобы оно напоминало пльзенское. Несмотря на все это, понадобилось еще 50 лет, чтобы пльзенское пиво стало самым популярным у немцев сортом. За это время мюнхенская пивоварня «Paulaner» в 1928 году внедрила на рынке наряду со своим темным пивом еще и светлое, а дортмундское экспортное пиво стало невероятно популярным особенно после второй мировой войны.

Пивную «Zum Uerige» можно считать образцом дюссельдорфской культуры пива. Обратите внимание на красивую бочку на стойке: пиво из нее разливается без давления углекислого газа, только под воздействием силы тяжести. Между прочим, в Кельне точно так же разливают «Kolsch».

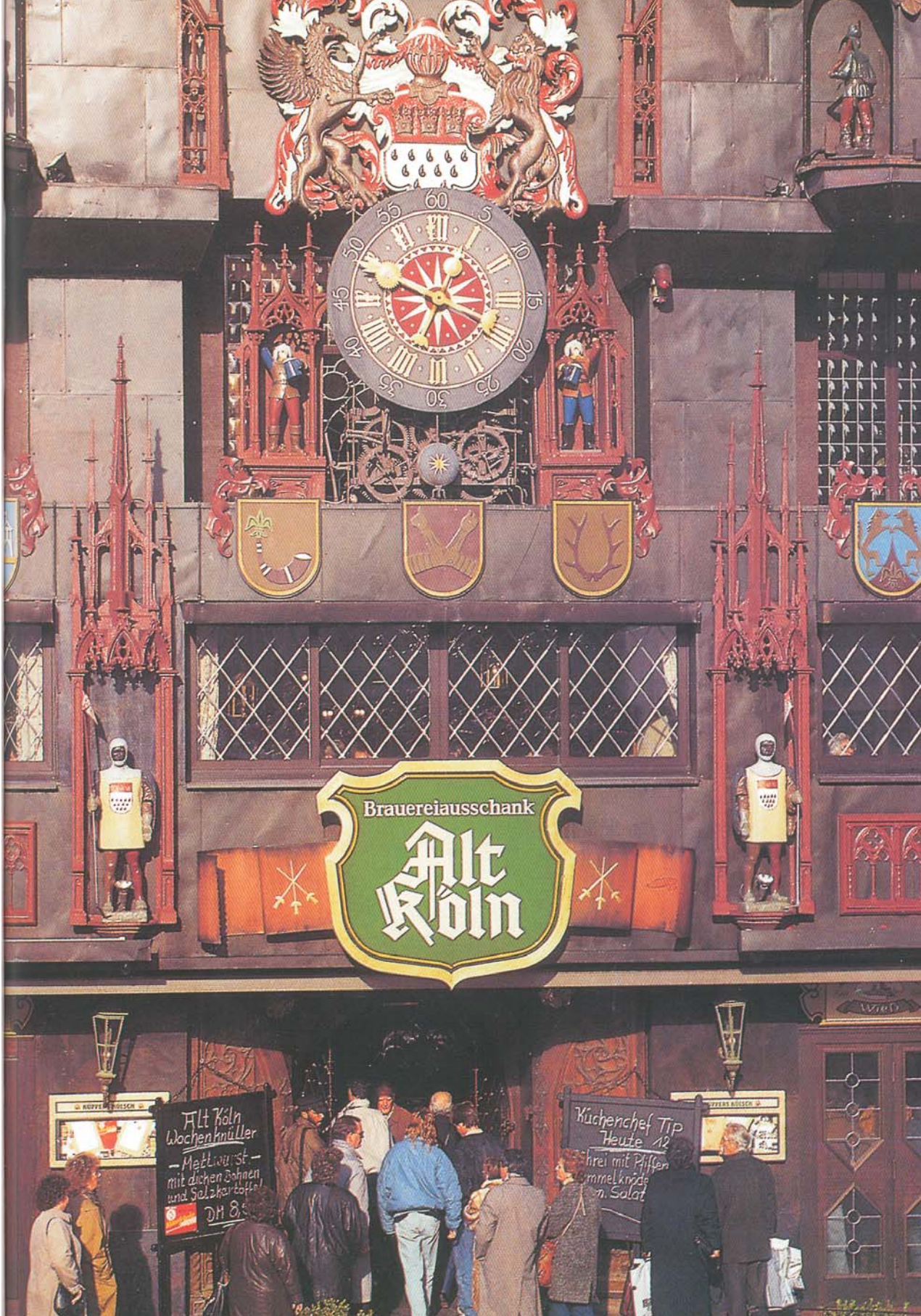


«Kobes» - так называют официантов, подающих пиво «Kolsch» в Кельне и пиво «Alt» в Дюссельдорфе. Официанту, которого вы видите на снимке, для завершенности образа не хватает лишь традиционного синего вязаного жилета с черными пуговицами. Обычной подставки с ручкой, вмещающей двенадцать высоких цилиндрических бокалов с пивом, порой не хватает для того, чтобы успевать разносить пиво по стремительно пустеющим столикам. Справа: одна из многочисленных кельнских пивоварен, предлагающих разливное пиво прямо на месте.

В 1968 году в Германии выпивали 57% экспортного пива, а пльзенское только-только набрало 19%.

К началу 80-х годов XX века эта пропорция сильно изменилась. К вошедшим в моду легким блюдам больше подходит изысканное пиво, что и помогло пльзенскому пиву победить. Когда были достигнуты 55%, рост доли этого сорта на рынке на несколько лет приостановился. Но с тех пор эта цифра выросла до 60% не в последнюю очередь благодаря его популярности на территории бывшей ГДР. Экспортное пиво повсеместно сдает свои позиции, зато все более популярными становятся региональные лидеры - светлые легкие сорта, например, пшеничное пиво. Несколько лет назад один известный журналист назвал пльзенское пиво словом «Premium», и теперь весь мир говорит о нем, некоторые крупные пивоварни производят только этот сорт и имеют неплохие доходы. Это светлое пиво с низким содержанием алкоголя и выраженным ароматом и вкусом хмеля очень ценится в изысканной кулина-

рии. Может быть, это случайность, но большинство пивоварен, выпускающих пльзенское пиво «Premium», находится в Северном Рейне-Вестфалии. Такие названия, как «Konig», «Krombacher», «Rolinck», «Veltins», «Warsteiner» и многие другие, известны во всем мире. Несомненно, крупным пивоварам на западе и севере Германии (конечно, и некоторым на юге и востоке) удалось сделать пльзенское пиво самым популярным сортом. Разные производители выпускают разное пльзенское пиво. Только в Северном Рейне-Вестфалии и в горной области Эйфеля, простирающейся на юг, существуют три различные группы пива: легкие, с небольшим добавлением хмеля, из мягкой заурландской воды; классические, терпкие дуйсбургские; совсем легкие, сухие, светлые битбургские варианты. Даже если учесть, что соперничество разных сортов иногда нагнетается искусственно, следует признать, что пльзенское пиво как никакое другое идеально подходит к самым разным случаям жизни.



Brauereiaussschank

Alt
Köln

Alt Köln
Wochenknüller

— Mettwurst —
mit dicken Bohnen
und Salskartofofel

DM 8,-

Küchenchef Tip
Heute 12

frei mit Pfaffen
mmelknöde
n. Salat





Все другие сорта пива тоже хороши, если они правильно изготовлены и разливаются в соответствии со своим типом.

Иначе говоря, на вкус и цвет товарища нет. Есть ведь и те, кому пльзенское пиво вообще не нравится.

Хорошая смесь в центре

Земли, граничащие с Северным Рейном-Вестфалией на юге, - Рейнланд - Пфальц, Саар и Гессен - отдают предпочтение пльзенскому пиву. Такие сорта, как темное, пшеничное или мартовское пиво, более популярны в Франконии, Баварии и Швабии. Конечно же, прекрасное пльзенское пиво варят и южнее Рейнланда и Саара, но не в таких огромных количествах, как на севере. Работа пивоваров облегчается там, где природа дарит мягкую воду из источников. Например, в Шварцвальде, в Вестервальде, в центральном Гессене и в Оденвальде крупные пивоварни рекламируют не только свое пиво, но и знаменитую воду, а также первозданную природу и свою заботу об охране окружающей среды.

В простом словосочетании день леса для всех истинных фрнкфуртцен заключается несколько веков истории родного города. И в наши дни в первый вторник после Троицы во второй половине дня замирает трудовая жизнь города, уважаемые люди и горожане всех социальных слоев устремляются в городской лес. Так отмечается праздник успешного окончания сезона рубки леса, которая раньше была основным источником доходов города на Майне. Наверное, тогда горожане пили пиво из Заксенхаузена, из пивоварни «Henninger» или «Binding», а дети - солодовый напиток из большой гессенской пивоварни «Glaabsbrau».



Гейдельберг, университетский город, славящийся своими пивными и строгими правилами питья пива, овеян различными легендами. В пивной «Seppi» сами собой всплывают в памяти разные истории, связанные с пивом, когда взору представится парад великолепных пивных кружек с богато украшенными крышками.

Пиво «Bitburger» известно во многих странах мира, а уж в Германии точно никому не надо объяснять, что это разновидность светлого пльзенского пива с ярко выраженным терпким вкусом и ароматом хмеля. Битбургцы варят свое пльзенское пиво уже более 100 лет, и оно неизменно пользуется огромным спросом.

Не менее значительное место занимает пивоварня «Karlsberg»

в Хомбурге. К группе «Karlsberg» относятся также две большие пивоварни во Франции. Частная пивоварня «Konigsbacher» в Кобленце также делает упор на пльзенское пиво, которое составляет 70% всей выпускаемой этим предприятием продукции. Пльзенское пиво этой пивоварни немного крепче пива «Bitburger», а ассортимент пивоварни довольно разнообразен. В кабачке пивоварни «Bruch»

в Заарбрюкене, в гостинице «Zum Stiefel» в стиле барокко в качестве фирменного напитка подается мутное пиво «Zwickelbier» из бочки. В Пфальце деятельное семейство Бишофов имеет неплохую прибыль благодаря хорошей воде из источника у подножия Доннерсберга. Сохранился даже прохладный погребок в скале, который с 1866 года использовали наши предки-пивовары.

Франкфурт-на-Майне, центр финансов и экономики, связан с такими названиями, как «Henninger» и «Binding». Однако мало кому известны истинные объемы производства этих пивоварен. Пивоварня «Binding» около 15 лет назад начала варить безалкогольное разливное пиво «Clausthaler», что обеспечило предприятию непоколебимое лидерство на рынке.

Для Гессена характерны некоторые отличия от северных соседей. Большая часть 35 гессенских пивоварен производит в год от 100000 до 200000 гектолитров пива. Многие из

них расположены в районе Вецлара. Пивоварня «Euler» предлагает нефilterованное деревенское пльзенское пиво, а другие пивоварни, например, «Barenbrau», «Glaabsbrau» или «Rummel» делают упор на экспортное пиво.

На юге все иначе

Бавария для многих неразрывно связана с пивом. Но есть еще и Франкония, Баден, Вюртемберг, славящиеся своим вином. На юге большим спросом пользуются сорта пива, непопулярные в других частях Германии: мартовское, пшеничное пиво разных оттенков и видов и типично франконское темное пиво с небольшим количеством пены. Именно на юге варят много крепкого пива самых разных вариантов и названий, зачастую оканчивающихся на -ator (например, мюнхенское пиво «Salvator», известное с 1629 года). Для крепких видов пшеничного пива характерно окончание -us: «Pikantus», «Aventinus», «Sympathikus».



В начале книги вы уже увидели "кусочек" мюнхенского октоберфеста. А теперь познакомьтесь с пивом, которое варится специально для этого праздника. Сначала мюнхенцы варили легкое летнее пиво, но жарким летом 1872 года оно быстро закончилось. И тогда хозяин одной пивной предложил своим посетителям крепкое зимнее, а именно мартовское пиво в литровых кружках. Успех был ошеломительным, и его примеру последовали другие.



*Штутгартские народные гуляния на пару лет мо-
ложе октоберфеста и во
многом напоминают его.
Пиво развозится шестер-
ками и даже восьмерка-
ми роскошно украшенных
лошадей-тяжеловозов.
На фото справа - пре-
красная лошадь француз-
ской породы першерон.
Говорят, что гуляния в
Штутгарте иногда про-
ходят с большим разма-
хом, нежели октоберфест
в Мюнхене (вверху).*

В области между Маннгеймом, Кульмбахом, Штутгартом и Мюнхеном существует несколько «миллионеров» по числу гектолитров производимого пива в год. Однако большинство из 170 предприятий в Бадене-Вюртемберге и более 700 в Баварии производят пива ровно столько, сколько можно продать постоянным клиентам в ближайших окрестностях. Зачастую это всего лишь несколько тысяч гектолитров в год, но зато богатство вкусовых оттенков поистине безгранично. И ничего удивительного в том, что именно на юге проходит

большинство народных гуляний и пивных праздников? Мы хотим познакомить вас с тремя из них, хотя этих праздников огромное количество.

Мюнхенский октоберфест на Терезиенвизе празднуется в 1810 года, со времени свадьбы баварского наследного принца, и каким-то сверхъестественным образом привлекает ежегодно огромное количество народу. «Oktoberfestbier» - защищенный товарный знак. Это пиво предлагают во время праздника 6-7 мюнхенских пивоварен. С 1872 года - это мартовское пиво тем-

но-золотистого цвета, насыщенное ароматом солода.

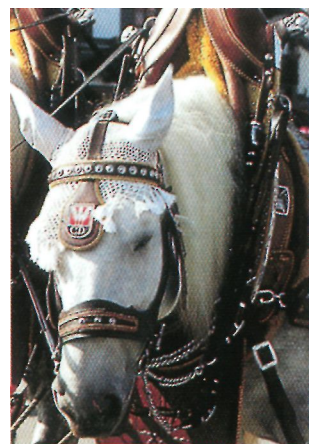
Почти в то же время каждую осень в Штутгарте проходят народные гуляния на Каннштаттер Вазен. Эти гуляния магнитом притягивают миллионы людей: две недели празднеств, шума, гамы, обилия закусок и пива. В 1818 году Вильгельм I, король Вюртемберга, приказал созвать народ на эти гуляния. Крестьянское происхождение мероприятия сразу же бросается в глаза, потому что в это время свой главный праздник отмечают и работающие в сельском хозяйстве.

В Эрлангене существует праздник, название которого можно перевести как освящение горы. Каждый год на Троицу уже 240 лет подряд люди «штурмуют гору». Это длинный ряд древних погребков, которые когда-то прорубили в скалах эрлангенские пивовары. Посетителям предлагают приятное мартовское пиво с подходящей закуской, которую многие приносят с собой. В это время цветут каштаны, и люди располагаются прямо под открытым небом.

Огромное количество пивоварен на юге Германии очень усложняет выбор. В Шварцвальде в городке Графенхаузен в глаза бросается государственная пиво-

варня «Rothaus», бывшая монастырская пивоварня «Sankt Blasien». Вывеска оповещает о том, что здесь из мягкой родниковой воды варится и продается пиво «Tannenzapfle». Пльзенское пиво, которое варят в Донауэшингене, очень широко используется в гастрономии во всей Германии и экспортируется за ее пределы. В центре Шварцвальда находится пивоварня «Alpirsbach», расположенная рядом с романтической монастырской церковью. В рекламе пивоварня подчеркивает экологическую чистоту своей продукции, но и не забывает варить действительно хорошее пиво: пльзенское, особое, монастырское, рождественское и пшеничное.

В Карлсруе находится частная пивоварня «Hoerfner», которую стоит упомянуть наряду с крупным предприятием «Moninger». «Пивная крепость», центральное здание пивоварни «Hoerfner», построенное в конце XIX века, - это что-то неповторимое. Кроме того, эта пивоварня славится своими сортами «Carolator», «Doppelbock» и портером темно-рубинового цвета, единственным крепким пивом английского образца, которое варится в Германии. Современная пивоварня «Vogelbrau» также находится в Карлсруе.



Пивоварня «Schmitt» в Тюрингии долгое время считалась самой маленькой пивоварней Германии. Во времена существования ГДР это семейное предприятие производило 1600 литров пива в неделю, а теперь эта цифра увеличилась до 2000 литров.

В швабском Флэцлингене семья Шиттенхельмов производит и того меньше - всего 800 литров в неделю. Их пряное крепкое пиво, подвергающееся всего лишь одной фильтрации, варится по двухсотлетнему рецепту. Сама пивоварня охраняется как памятник архитектуры, а пиво пользуется спросом.



На любом баварском майском деревце (украшенной деревянной мачте) можно увидеть изображение уважаемого ремесла пивоваров. Исключением не является и ежегодный мюнхенский праздник пивоваров.

Руди Фогель в 1985 году начал производить нефiltroванное пиво. Одним из его «младших детей» стало пшеничное пиво «Rauchweizen». Крупная мангеймская пивоварня «Eichbaum» добилась больших успехов благодаря этому пиву, а также легкому варианту пльзенского пива. Дистельхаузенской пивоварне в 1992 году удалось завоевать целых пять призов Германского сельскохозяйственного общества. Такое количество наград - большая редкость, так что, по-видимому, пльзенское, мартовское и другие сорта пива из Дистельхаузена действительно впечатлили комиссию. На севере земли некоторые средние пивоварни до сих пор варят сорта, неоднократно получавшие различные призы. В Штуттгарте три гиганта пивоварения - «Dinkelacker», «Hofbrau» и «Schwaben Brau» - производят широкий ассортимент светлых, мягких сортов пива. Широко рекламируется, например, пльзенское пиво «Dinkelacker». Пиво предприятия «Hofbrau», как правило, имеет более ярко выраженный солодовый вкус, нежели другие местные сорта.

Оба конкурента, «Hofbrau» (когда-то это была королевская пивоварня) и «Dinkelacker», находятся на расстоянии нескольких километров друг от друга. Пиво, которое варит пивоварня «Schwaben Brau» в Штуттгарте-Вайингене, отличается приятным терпким вкусом, большое внимание уделяется высокому качеству ячменя и хмеля, а также красивым бутылкам. В бывшем ледовом подвале на нескольких этажах расположен музей пивоварения, который стоит посетить.

Наряду с уже упомянутым народным праздником с его особым праздничным пивом культура пивоварения в Штуттгарте и его окрестностях постоянно развивается в ногу со временем. В кабачке при пивоварне «Calwer-Eck-Brau» посетителям предлагается нефiltroванное пльзенское пиво.

Перенесемся на юг Баварии, где также немало интересного. Например, в живописном Хайгерлохе находится пивоварня «SchloBbrauerei», на этикетках которой изображена «римская башня». Эта пивоварня знаменита своим экспортным пивом.



Бывший подвал для хранения пива, вырубленный в скале, во время второй мировой войны служил для ядерных исследований, а теперь там находится Атомный музей. Нельзя не упомянуть мартовское пиво производства пивоварни «Pflug» в Роттвейле, пilsенское пиво «Zwickel» прямо из бочки во Вурмлингене и, конечно, пиво «Hirsch», популярное во Флёрлингене.

Даже в таком крошечном городке, как Берг близ Эхингена,

действуют две пивоварни. Одна из них, пивоварня «Berg», гордится своим темным ароматным пивом «Ulrichsbier». Теттнанг в районе Боденского озера прославился не пивом, а своим ароматным хмелем. От огромной территории площадью 8000 га, на которой еще в 1884 году возделывался хмель, в различных областях Вюрттемберга, остался лишь регион близ Теттнанга, Мекенбейрена, Крессбронна и Нойкирха: всего 1500 га хмеля.

Каждые два года в день пивовара в центре Мюнхена устраивается праздничный парад. На глазах у многочисленной публики по улицам проезжают роскошные конные упряжки от наиболее крупных мюнхенских пивоваренных предприятий.





По сравнению с Холледау, где хмель возделывается на площади 18 000 га, это совсем немного.

Айда в Баварию!

Оглянемся на тысячу лет назад. Во многих монастырях в ту пору появлялись пивоварни, вначале производившие пиво только для собственных нужд. Затем монахи начали продавать хорошее пиво паломникам и другим странникам. Теперь уже точно неизвестно, какая монастырская пивоварня была первой - «Weihcnstephan» или «Weitenburg» на Дунае. Однако можно сказать, что на Дунае пиво варят с 1050 года. Ароматного темного пива можно по настроению выпить до или после посещения церкви братьев Асам в стиле барокко.

«Weihenstephan» славится своим пшеничным пивом. Светлое пиво вообще всегда было очень популярно в Баварии. Возможно, крепкие позиции светлого пива были причиной того, что баварские курфюрсты сразу после 1600 года разрешили только своим придворным пивоварням продавать пиво верхового брожения другим пивоварням, работающим по методу низового брожения.

«Бавария - это пиво». Когда смотришь на этих поглощенных беседой мужчин в национальных костюмах, в это охотно веришь. Но не кроется ли в этой фразе некоторая зависть? А почему бы жителям и других регионов и стран не сесть так же непринужденно за стол с литровыми кружками пива?



Контакты завязываются во время мюнхенского октоберфеста легче, чем на праздниках местного масштаба. В Мюнхене царит настроение, объединяющее все народы и все слои общества (вверху). Сугубо баварская забава в 1993 году стала официальным видом спорта на «бавариаде» в Инцелле (справа). Мускулистые баварцы выжимают литровую пивную кружку, и мало кто решается с ними состязаться. Дело в том, что кружка - самый настоящий спортивный снаряд из металла весом 5 кг. Удержать ее в вытянутой руке более минуты - занятие не для слабаков!



На протяжении двух веков это обеспечивало курфюрстам неплохой доход, вплоть до введения свободы промысла в 1800 году. У баварцев есть такая поговорка, что в Баварии лучшее пиво варят в четырех местах: в Траунштейне и Эрдинге, Вильсхофене и Шердинге. Это в первую очередь относится к светлому пиву - «шампанскому в царстве пива». Особенно знаменито пшеничное пиво из Эрдинга, которое составляет нешуточную конкуренцию другим сортам из этого региона. Траунштейнская пивоварня «Hofbrauhaus» была основана в 1612 году курфюрстом Максимилианом I и стала одной из первых привилегированных пивоварен, варивших светлое пиво. В 1806 году пивоварня из придворной превратилась в обычную бюргерскую, а с 1896 года дела ведет семья Зайлер. В 1975 году Германское сельскохозяйственное общество наградило золотыми медалями восемь сортов траунштейнского пива. Уже несколько лет траунштейнские пивоварни успешно работают и в Кельне, и даже в Лос-Анджелесе, причем располагаются неизменно в объектах, являющихся памятниками архитектуры. А теперь совершим паломничество в монастырь Андекс. На

высоком восточном берегу Америкского озера словно в крепости расположились монахи-пивовары. Даже набожные люди, выпив темного пива с приятным солодовым вкусом или крепкого мартовского пива за сытным обедом, могут забыть об истинной цели своего паломничества, - о виднеющейся вдали церкви в стиле рококо.

Монастырская пивоварня «Irssee» недалеко от Кауфбейрена немного меньше, но тоже достойна упоминания благодаря своему нефilterованному монастырскому пиву и особому пльзенскому пиву. Это предприятие считается центром сети частных пивоварен, ресторанов и гостиниц, объединения предприятий южной Германии, где можно и понаблюдать за процессом пивоварения.

Дальше на нашем пути - Марктобердорф. Здесь находится пивоварня «Sailerbrau», в ассортимент которой входят два знаменитых сорта: «Altenmunster Brauerbier», крепкое экспортное пиво в красивых бутылках, а также «Rauchenfelser Steinbier». Вернемся в столицу Баварии. Несмотря на то что в Дортмунде производится больше пива, Мюнхен во всем мире имеет славу пивной столицы.

*Сбоку:
Пиво "Rauchenfelser Steinbier" производится в соответствии с древней традицией причем довольно необычной: сусло нагревается на раскаленных камнях, что придает пиву неповторимый вкус и аромат.*

Не можем лишить себя удовольствия сделать едкий намек: Мюнхен и хозяева октоберфеста до сих пор отказывают вительсбахскому принцу Луитпольду в праве участвовать в празднике со своим пивом. Хотя он и является потомком короля Людвига I, основателя праздника, а также владеет пивоварней в Мюнхене, все это, по мнению строителей октоберфеста, видимо, не является достаточно веским основанием для участия в нем.

Важную роль в этом играет пивоварня «Lowenbrau». Экспорт сотен тысяч гектолитров пива из Мюнхена во все страны мира и миллионы гектолитров пива, производимого по лицензии в десятке стран - все это сделало мюнхенскую пивоварню знаменитой во всем мире.

Об октябрьских народных гуляниях и прочных позициях пшеничного пива верхового брожения в Мюнхене и во всей Баварии мы вам уже рассказали. Однако нельзя обойти вниманием и наиболее важные сорта пива низового брожения, которые тоже родом из Баварии: мартовское, экспортное, темное пиво по-мюнхенски.

Сильна древняя традиция сезона крепкого пива, «пятого времени года», когда в конце марта, во время Великого поста на протяжении четырнадцати дней происходит «весеннее лечение». В эти дни пьют «Salvator», «Maximator», «Optimator», «Animator», а также «Blonder Bock» с 19-процентным содержанием основного суслу. «Doppelbock» пьют до начала апреля, чтобы согреть тело и душу. Затем ту же функцию

выполняет «Wock», которое также называют майским пивом. Этой традиции придерживаются не только в Баварии, но и в других частях Германии.

В Мюнхене же на каждом шагу можно выпить прекрасного пива «Fortunator», солодового «Maibock» или солодово-фруктового темного пива «Fltbairisch».

В XIX веке множество важных начинаний вышло из мюнхенской пивоварни «Spatenbrauerei». Примерно в 1830 году Габриэль Зедльмайр-младший занялся усовершенствованием методов пивоварения на научной основе. Он внедрил сахаромеры, распространил метод низового брожения, установил на своем производстве первую холодильную установку. Изобретение Карла фон Линде было введено в эксплуатацию в 1873 году и позволило продлить срок хранения пива. В 1876 году Зедльмайр открыл первый в мире варочный цех на паровом отоплении, оставив конкурентов далеко позади. Это предприятие известно своим темным экспортным пивом, фирменным светлым и мартовским пивом.



Виттельсбахские потомки Людвига II, самого популярного баварского короля, владеют пивоварней «Schloßbrauerei Kaltenberg» близ Гельтендорфа и еще одной пивоварней в Мюнхене. Они умело используют имя своего знаменитого предка для темного пива, которое варится в лучших мюнхенских традициях и обладает выраженным солодовым вкусом, более терпким, чем обычное темное пиво. Какой сделать выбор и в какой

кабачок, пивной сад или в какую пивную отправиться в Баварии - решать вам. А нам пора отправляться в сторону Франконии, в Верхний Пфальц. Сначала обратим свои взоры на Холледау или Халлертау, самый крупный регион возделывания хмеля. Между Дунаем и Изаром расположилась эта живописная холмистая местность с глинистой и богатой перегноем почвой.

Большого контраста с настроением, царящим на пивных праздниках, и не придумаешь.



Бамберг, город на семи холмах (это вид на Домский собор), многие считают пупом земли для любителей пива (вверху). Если вы хотите попробовать фирменное бамбергское пиво «Rauchbier», советуем заглянуть в кабачок «Schlenkerla» (справа).

В сочетании с умеренным климатом эти условия можно считать идеальными для выращивания хмеля. На площади свыше 18 000 га. здесь собирают самые большие в Германии урожаи горького и ароматного хмеля, а также ежегодно выбирают королеву хмеля. В районе Ноймаркта в Верхнем Пфальце действует пивоварня «Glossner». Здесь много интересного: на стене висит генеалогическое древо, насчитывающее более 13 поколений пивоваров, кроме того, есть музей и, конечно, огромный выбор пива,

например пльзенское пиво «Hopfengarten», «Mariahilfberger Fastenbier» и темное пиво «Torschmieds».

Пивоварня «Lammsbrau», расположенная там же, последовательно использует только экологически чистое сырье и производит пльзенское, темное, легкое пиво, но самым популярным является пшенично-дрожжевое пиво. В 1984 году в Нюрнберге была основана пивоварня «Altstadthof», где золотисто-коричневое темное пиво производится с использованием старинного оборудования, не

проходит фильтрацию и разливается прямо из деревянной бочки.

Дрожжи сюда поступают из пивоварни «Lammsbrau».

Восточнее находится Амберг, в центре которого расположена великолепная ратуша в готическом стиле. Этот город также считается цитаделью пива. Десять пивоварен на 50 000 жителей - это уже серьезно. Конечно же, в Верхнем Пфальце есть множество других пивоваренных предприятий, а многочисленные пивные, словно магнитом, притягивают истинных друзей хорошего пива.

В Байройте в Верхней Франконии, в городе фестивалей Вагнера, находится пивоварня «Maisel», славящаяся своим пивом верхового брожения «Dampfbiere», немного светлее дюссельдорфского, напоминающим о временах основания старой пивоварни, которая уже не действует, но открыта для экскурсий. В современной пивоварне производится бронзовое дрожжевое светлое пиво, золотисто-коричневое «Weizenbock», а также безалкогольное пиво «Kritzenthaler». Кроме того, эта пивоварня немало сделала для роста популярности пшеничного пива.

А теперь - Кульмбах. Пльзенское пиво «EKU» Первой кульмбахской акционерной пивоварни считается одним из лучших на юге Германии. Хотим рассказать вам о том, как рождается пиво «EKU 28» (28% основного сусла). Во время девятимесячного хранения пиво ненадолго замораживается, что позволяет повысить содержание алкоголя. Лед, который удаляется из пива, - практически чистая вода. В оставшемся пиве алкоголя содержится 12%. Достойным соперником этого пива можно назвать, пожалуй, лишь пиво «Samichlaus» цюрихской пивоварни «Hurlimann», содержащее примерно столько же алкоголя.

Подобным образом производится и пиво «Bayrisch G'froms» (дословный перевод - баварское замороженное) кульмбахской пивоварни «Reichelbrau», содержащее 24% основного сусла и 10% алкоголя, которые практически не чувствуются благодаря богатому многослойному вкусу. Это пиво лучше пить ледяным, как аперитив.

Какое кульмбахское пиво кроме экспортного, мартовского и пльзенского можно еще упомянуть?



Темное пиво без углекислого газа, впервые появившееся в Мюнхене, в наши дни там уже редко встретишь. Зато во Франконии это нефилтрованное мутное пиво очень широко распространено.



Берлинское пиво - это не только берлинское светлое освежающее пиво. Уже после 1830 года более крепкие баварские сорта вошли в моду в столице Германии. А спустя пару десятилетий пльзенское пиво завоевало симпатии берлинцев и пруссов. Это актуально и по сей день: берлинская пивоварня «Kindl» производит наряду со светлым пивом «Weißbier» огромное количество пльзенского пива.

Может быть, франконское пиво «Urbier» и «Kapuziner Schwarzes» пивоварни «Reichelbrau» или «Kloster-Schwarz-Bier» (его называют темным пльзенским) пивоварни «Monchshof».

Можно ли превзойти Кульмбах, в котором производятся миллионы гектолитров пива в год? Некоторые франки, убежденные почитатели пива, говорят, что Бамберг - пуп земли. Они имеют в виду не только сам красивый старинный город на семи холмах, как Рим, но и множество пивоварен и солодовен, а также окрестности - Меммельсдорф или Буттенгейм, Лизберг или Бургербах. Здесь и в других

маленьких городках существует по две-три пивоварни, - зачастую это семейные предприятия, занимающиеся еще и сельским хозяйством. Проблем у них, конечно, хватает, но и в клиентах недостатка нет. Почти все пивовары в окрестностях Бамберга предлагают типично франконское лагерное пиво, которое обязано своим темным цветом мюнхенскому солоду. Это пиво, как правило, не фильтруется и не обогащается углекислым газом. Бамберг гордится и своим пивом «Rauchbier».

Немногие пивоварни используют высушенный на открытом огне солод (в качестве топлива

берут бук), чтобы придать суслу характерный вкус дыма.

«Rauchbier» в зависимости от времени года производится как лагерное, мартовское или крепкое темное. В числе прочих особенностей хочется упомянуть настоящее бамбергское пиво верхового брожения «Zwergla» пивоварни «FaBla», пиво «Achd Bambarcha Schwarzla» пивоварни «Klosterbrau» (не путать с обычным темным пивом!) и погребное пиво «U» пивоварни «Mahrs-Brau», хранящееся в открытых бочках без углекислого газа.

Пару слов нужно сказать о франконском погребном пиве. Раньше оно хранилось летом в погребах совершенно без использования холодильных установок. В наши дни такое пиво, как правило, разливают «в погребах»: перед старинным погребком в скале, на деревянных скамьях, за деревянными столами, под старыми деревьями. Такое типично франконское местечко можно найти, например, в Веттельсхейме.

В Нижней Франконии смешиваются южные, западные и северные влияния, что отражается в ассортименте некоторых пивоварен. Например, вюрцбургская пивоварня «Hofbrau» производит

наряду с пльзенским пивом и такие крепкие сорта, как «Sympator» или «Julius-Echter-Hefeweibier». В большой частной пивоварне «Eder» в Гросортсхейме близ Ашаффенбурга, варят даже «Alt». А ассортимент пивоварни «Will» в Моттене, недалеко от высоких Рёнских гор, охватывает сорта от пльзенского «Pils de Luxe» и мартовского до «Alt» и «Urbock».

Из Тюрингии и Саксонии через Берлин к Балтийскому морю

В Восточной Германии всегда пили примерно столько же пива, сколько на западе, только пристрастия отличались. Более 70% опрошенных любителей пива между Рудными горами и Балтийским морем в качестве самого любимого назвали пльзенское пиво. Поклонников экспортного пива на востоке и на западе примерно поровну: 22 и 25%. Зато пшеничное пиво на востоке совсем не прижилось и популярно лишь в самом Берлине и его окрестностях. Вообще же, что касается Берлина, особенно Западного Берлина: да простят нас жители крупнейшего города Германии, что мы позволили себе отнести его к окрестным землям.

*Отрезок пути от
Кульмбаха до Зааль-
фельда какое-то время
назад назывался пивным
путем. Посмотрите сами,
не удлинился ли этот
путь до Байройта с од-
ной стороны и до Вейма-
ра с другой стороны.*



В день Вознесения Христова во всей Германии отцы любого возраста объединяются в небольшие группы, грузят на телегу с решетчатыми боковыми стенками бочку пива и выезжают из города... А вам разве не хотелось бы, даже если вы еще и не стали папой, отправиться вместе с этими странниками в День отца в живописную гористую местность на юго-востоке Саксонии?

Тому есть практические причины. Таким образом мы хотим непременно завершить наше путешествие по пивным ландшафтам Германии. Мы выезжаем из Франконии, скорее всего, из Кобурга, и прибываем в Тюрингию - еще одну цитадель германской пивной культуры. Она представлена здесь в самых разнообразных вариантах - от самых маленьких сельских пивоварен до крупных современных заводов, оснащенных по последнему слову техники. На примере Эрфурта, тюрингской столицы, мы хотим познакомить вас с старинными традициями и самыми последними изобретениями.

В раннее средневековье только монастыри строили пивоварни, а с X века стали появляться и в городах частные пивоварни. Наверное, уже в XV веке было пиво низового брожения, которое производилось с использованием хмеля и льда для охлаждения. Однако привычное сладкое пиво верхового брожения без использования хмеля еще долгое время удерживало лидирующие позиции в центральной и южной Тюрингии. В наши дни крупнейшая в Эрфурте пивоварня «Braugold-Licher» варит такие сорта, как «Spezial», «Hell» и «Bock». Одновременно слово «Licher»

напоминает об экономических потрясениях, постигших многочисленные крупные пивоварни бывшей ГДР в 1990 году. Двойное наименование эрфуртской пивоварни указывает на то, что «Braugold» приобрела гессенская частная пивоварня «Diring-Melchior» в Лихе. В ту пору многие другие восточные пивоварни искали спасения в лице сильного западногерманского партнера. За этими поисками скрывался драматический спад спроса и сбыта, постигший почти все предприятия после того, как были открыты границы. Кто сможет упрекнуть любителей пива на Заале, Эльбе, Шпрее или Одере в том, что они поначалу даже продавали западногерманское пиво прямо с грузовой машины? По крайней мере, они могли быть уверены в том, что это пиво, независимо от марки и емкости, было изготовлено в соответствии с Законом о пивоварении.

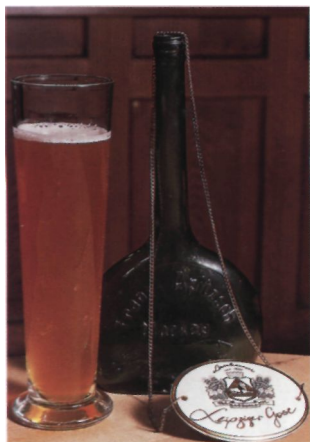
Первоклассное сырье после второй мировой войны могли использовать лишь некоторые пивоварни ГДР. Практически все из 250 восточногерманских пивоварен использовали такие суррогаты, как рис и кукурузу, а также химические добавки, придававшие пиву вкус и продлевавшие срок хранения. Наиболее известны две пивоварни, которые все-таки ва-

рили пиво в соответствии с Законом о пивоварении. Это «Radeberger» и «Wernesgrüner». Однако это пиво обычные граждане ГДР редко могли себе позволить, потому что у них не было валюты.

За это время такое шаткое положение снова стабилизировалось. С одной стороны, многие жители восточных федеральных земель остановили свой выбор на местном пиве, убедившись в позитивных изменениях. С другой стороны, некоторым предприятиям удалось модернизировать свое оборудование в соответствии с современными требованиями. Некоторые восточные пивоварни даже составляют конкуренцию западным, по крайней мере, в плане технологии. К 1992 году объем выпускаемой продукции увеличился на 40%, что является хорошим показателем. А теперь немного об отдельных сортах пива в географической последовательности с юга на север. Пиво пивоварни «Wernesgrüner» уже многие годы было неофициальным платежным средством, своего рода «жидкой валютой» в ГДР. После объединения Германии популярность не слишком терпкого ароматного пльзенского пива не пострадала: это пиво по-прежнему является лидером в Саксонии.



Германия славится своим огромным количеством пивоварен, и их число растет с каждым годом. Да будет так! Когда пиво нравится людям, размер варочного чана роли не играет. Ваше здоровье!



Мы уже привели поговорку, славящую лейпцигское пиво «Gose». И сама бутылка, и узкий длинный бокал, из которого пьют этот благородный напиток верхового брожения, достойны внимания.

Пивоварня «Radeberger» точнее Дрездена давно славится своим экспортным пивом. Изысканное пльзенское пиво этой пивоварни в 1905 году получило название «Застольный напиток Его Величества короля Фридриха Августа Саксонского». Производители стараются соответствовать такой репутации и благодаря ей завоевали огромный рынок.

«В мире пива «Gose» - то же самое, что в мире цветов - роза». Эту поговорку знают не только жители Лейпцига. Конечно, она претенциозна, потому что намекает, что в цветущем пивном саду нет ничего прекраснее этой марки верхового брожения. Исторически сложилось, что пиво «Gose» производится из хмеля, солода, воды с добавлением молочной кислоты вместо дрожжей. В результате получается игристое, кисловатое и даже немного солоноватое пиво. Может быть, это шипы роскошного цветка? Пиво в деревянных бочках развозится по ближайшим окрестностям Лейпцига. Поскольку оно в пути продолжает бродить, хозяева кабачков сами определяют срок хранения, а значит и свойства пива, которое в итоге разливается в бокалы клиентов. Лейпцигская

пивоварня «Sternburg» не жалеет никаких затрат, чтобы предложить это прекрасное пиво своим клиентам в соответствии с древними традициями. Ауэрбахский погребок в Лейпциге, увековеченный в мировой литературе благодаря «Фаусту» Гете, не связан с пивом какой-то определенной марки. Мы поместили на странице 160 иллюстрацию, изображающую излюбленный кабачок, рядом с блюдом, которым особенно прекрасно было бы насладиться в этом знаменитом погребе. В Альтенбурге традиции пива «Hohlerbier» обрели вторую жизнь благодаря светлому янтарному пиву «Privileg» с изысканным вкусом. Исторически сложилось так, что раньше почти каждый житель этого городка был пивоваром. Благодаря монаршей привилегии с 1256 года город снабжал пивом довольно большие окрестные территории. В Галле пивоварня «Meisterbrau» производит полный ассортимент пива от крепкого пльзенского с большой долей хмеля до темного солодового пива «Bock». А пивоварня «Dessau» производит пльзенское пиво «Premiumpils Castor» с типично северогерманским терпким вкусом. Перенесемся в Берлин. Берлин-

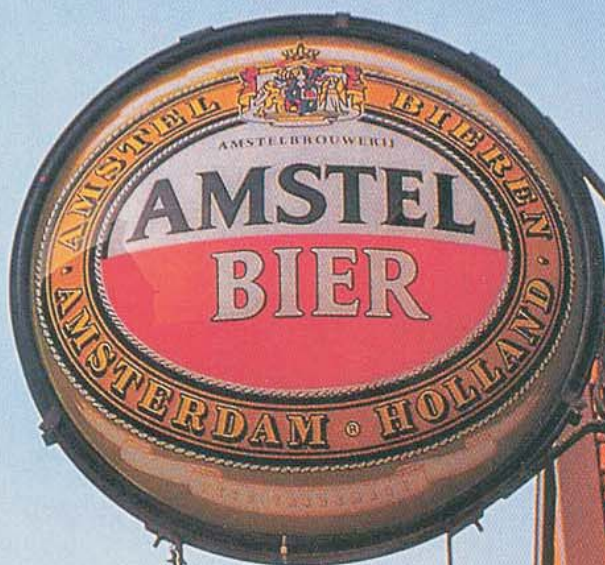


ское светлое пшеничное пиво называют «шампанским с берегов Шпрее». Раньше этот сорт мог иметь самую разную крепость, но с некоторых пор он производится с содержанием основного сусла от 7,5 до 8% (3% алкоголя) и с легкой горечью хмеля. Наряду с ячменным солодом используется от 25 до 50% пшеничного солода, а для дображивания в бутылке добавляются бактерии молочной кислоты. Хорошее берлинское пиво «WeiBe» совсем светлое, игристое, с фруктовым ароматом и терпким сухим вкусом. Это пиво прекрасно смотрится в бокале для шампанского. Поначалу не-

привычно видеть, как в светлое пиво добавляется малиновый сироп или эссенция ясенника, а затем пить этот коктейль цветов светофора через соломинку. Но это еще ничего, а вот кое-где смешивают экспортное и даже пшеничное пиво со сладким лимонадом...

Неважно, какого цвета берлинское пиво - светло-желтого, красного или зеленого - оно прекрасно утоляет жажду, поэтому считается классическим летним напитком. Крупнейшие берлинские пивоварни, производящие светлое пиво, - это «SchultheiB» и «Kindl».

Богат выбор пива в ростокском кабачке. Жители побережья Балтийского моря любят крепкие спиртные напитки, например, мекленбургскую пшеничную водку, но с ними хорошо сочетается терпкое пльзенское пиво.



Здесь, конечно же, пьют и многие другие сорта пива, но в глаза бросается огромная популярность пива «Воск», которая объясняется тем, что берлинцы всегда имели тесные связи с баварскими пивоварнями.

В завершение путешествия по Германии посетим Мекленбург-Переднюю Померанию. Эта земля «через дефис» не может похвастаться какими-то особыми сортами пива. С одной стороны, пивоварня «Gatzweiler» поставляет из Дюссельдорфа свежее пиво «Altbier» в бочках на балтийские курорты. Но и местным пивоварам есть что предложить: ростокская пивоварня, дочернее предприятие бременского завода «Beck», производит мягкое пльзенское пиво, светлое и темное пиво «Bjck», а также с середины апреля до середины июня пиво «Maibrau».

Вот и подошло к концу наше путешествие по пивным просторам Германии.

Пиво в Европе и во всем мире

Немецкое пиво по праву пользуется большой популярностью, а мюнхенский октоберфест является образцом для 170 подобных праздников. В Германии пивоваренных заводов больше, чем во всех европейских странах вместе взятых. Некоторые европейские

пивные концерны производят в год в 10-20 раз больше пива, чем крупнейшие германские частные пивоварни. Некоторые классические импортные марки, особенно изготовленные в соответствии с Законом о пивоварении, успешно продаются в Германии. Но все же доля импортного пива на рынке Германии ничтожно мала. Порой в моду на 2-3 сезона входят некоторые сорта, которые предпочитает молодежь, охочая до экспериментов. Затем они снова выходят из моды, а на их место приходят другие.

Крупнейшие германские пивоварни экспортируют свое пиво в самые разные страны, где только есть спрос, или выдают лицензию на производство пива в соответствующей стране под строгим контролем качества. Однако конкуренты не дремлют. Нидерландский гигант «Heineken» считается самой крупной в Европе группой пивоваренных заводов и производит свыше 50 млн в гектолитров пива в год, утоляя жажду жителей самых разных стран мира.

Пльзенское и будвайзерское пиво из Чехии - лидеры экспорта. А японское пиво «Sapporo Draft» уже давно продается во всей Европе. А теперь остановимся на наиболее достойных конкурентах, продукцию которых обязательно стоит попробовать.



Слева: нидерландское пиво «Amstel» производится самостоятельно, однако фирма входит в концерн «Heineken», как и многие другие в Европе. Любители велосипедных гонок наверняка сразу вспомнят весеннее пиво «Amstel Gold Race»...

Вверху: "Dry Stout" производства "Guinness" по праву считается ирландским национальным напитком. Это пиво отличается небольшим количеством пены и должно быть комнатной температуры, чтобы наилучшим образом проявился его вкус.

Чтобы вы не слишком всерьез воспринимали наши рассуждения о пиве, приведем несколько заметок на полях. В прежней Чехословакии частенько случалось так, что какого-нибудь незадачливого хозяина пивной, который разливал некачественное пиво, избивали до такой степени, что он попадал на больницы койку.

А знаете, как свести с ума бельгийца? Заприте его в круглой комнате и скажите, что в углу стоит пиво.

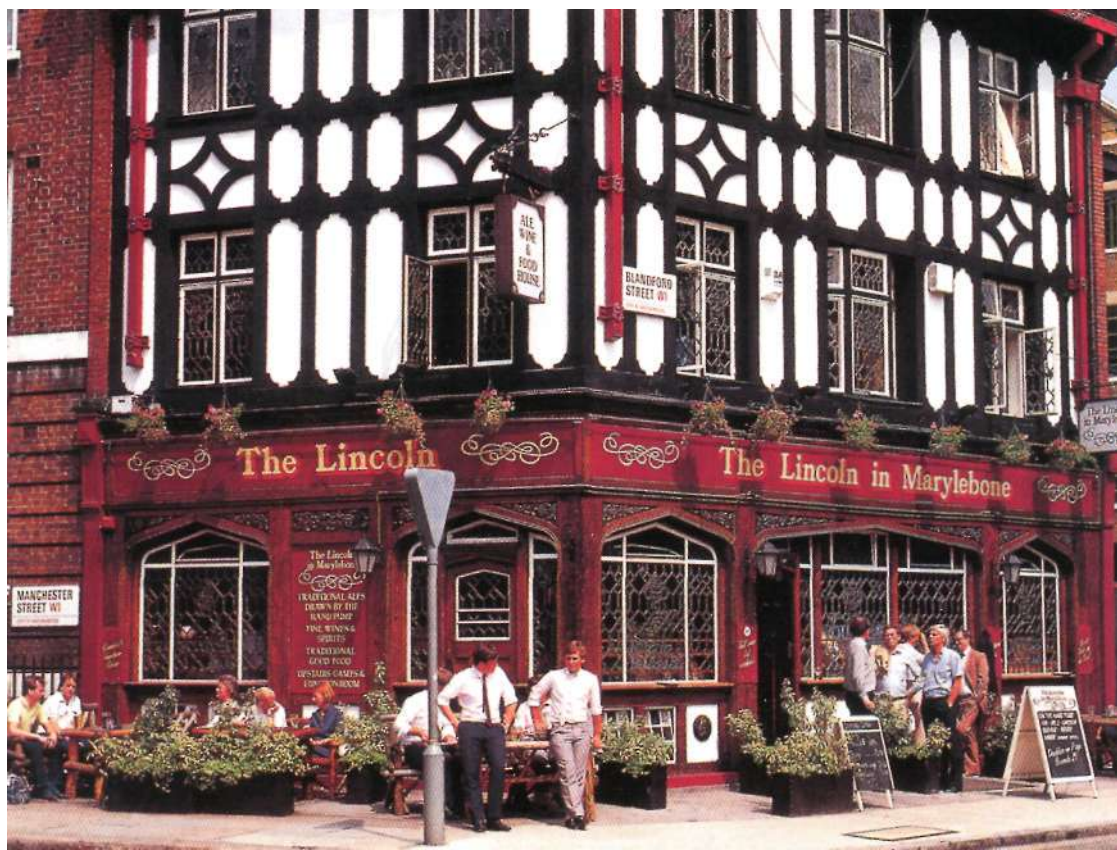
Несмотря на то что во Франции, крупнейшей в мире цитадели вина, пиво всегда находилось в тени перебродившего виноградного сока, однако оно тоже имеет свою историю. Вообще во Франции считают, что пиво изобрели галлы. Сразу вспоминается спор между китайцами и итальянцами по поводу авторского права на вермшель... А римский летописец Тацит писал о галльских «пьяных оргиях, длящихся сутками».

В Чехии почти в каждой деревне была своя небольшая частная пивоварня. В социалистические времена многие из них исчезли с лица земли, но в последнее время маленькие пивоварни возрождаются. Чехи выпивают в год примерно столько же пива, сколько и немцы. Пивоварение впервые упоминается в документах XI века, а знаменитый на весь мир хмель - аж в IX веке. Экспорт этого хмеля долгое время был запрещен под угрозой смертной казни. Именно этому хмелю и очень мягкой воде чешское пиво обязано своим высоким качеством. Самые знаменитые сорта - это пиво «Budvar» из Ческе-Будеёвице и пльзенское пиво «Plzensk* Prazdroj». Каждый турист, приезжающий в Прагу, обязательно должен посетить «U Fleku». Там подается темное пиво с ярко выраженным карамельно-солодовым вкусом. Без преувеличения можно сказать, что для Праги «U Fleku» - то же самое, что для Мюнхена «Hofbrauhaus».

Большими ценителями пива считаются и бельгийцы. Ведь из Бельгии родом Гамбринус, легендарный король, покровитель пивоваров и великомученик. Его в Бельгии чтят по сей

день, посвящая ему очень вкусное и необычное пиво. Например, красное пиво верхового брожения, которое смешивается с пивом, хранившимся 18 месяцев в дубовой бочке. Продолжительность хранения бельгийского пива может быть самой разной, даже до четырех лет. В Бельгии существует множество сортов пива, дображивающихся в бутылке. Огромной популярностью пользуется технология «Methode champenoise», при которой бутылки закупориваются такими же пробками, как и шампанское. Некоторые сорта смешиваются с фруктовым экстрактом и сбраживаются с долей свежего суслу (вишневое пиво). Но если вы предпочитаете «нормальное» пиво, выбор у вас есть: 130 бельгийских пивоварен предлагают вам свою продукцию. Пять монастырских пивоварен прославились благодаря своему «Trappisten-Bier», крепкому пиву верхового брожения, которое также созревает в бутылке.

Нидерланды - родина пивоварен «Heineken», «Amstel» и «Grolsch». Игристое пиво «Heineken Lager Beer» с легким фруктовым вкусом можно купить практически в любой стране мира.



Трудно представить себе более привлекательное оформление пивной, нежели фасад этого лондонского паба (вверху). Посещение обычного бельгийского кафе любителей пива обычно обходится недешево; например, изображенное слева кафе предлагает такой огромный выбор пива и других напитков, что вы можете оставить здесь целое состояние.



Мировую славу обязательно нужно выставить напоказ: здесь вы видите стену пльзенской пивоварни.

В самой Голландии есть также много других сортов, например, ароматное пиво низового брожения «Stout» или различные сорта мартовского пива. В южных провинциях Лимбург и Брабант преобладают небольшие пивоварни. Они предлагают большой ассортимент пива, напоминающего частично дортмундское, частично английское пиво. Упоминания достойно пиво «Arcener Grand Prestige» из Лимбурга, зимний эль, содержащий 22% основного сусла, самое крепкое пиво страны.

Обратим свои взоры на север. В Дании в глаза бросается широкий

выбор светлого лагерного пива разной крепости. Копенгагенская пивоварня «Carlsberg» - одна из самых красивых в мире - имеет филиалы во многих странах. Для Норвегии и Швеции типично прежде всего свежее пльзенское пиво, а также пиво с низким содержанием алкоголя. Некоторые небольшие пивоварни в память о тех временах, когда хмель еще не был столь распространен, добавляют в сусло можжевельник, дягиль и сладкий мирт.

Перенесемся к южной границе Германии. В Австрии пиво появилось одновременно с Германией, а варили его в те времена

преимущественно в монастырях. Любовь жителей Вены к пиву общеизвестна, а первое распоряжение о часе закрытия пивных было принято в XIV веке. Примерно в 1840 году швехатский пивовар Антон Дреер создал пиво «Wiener» («Венское»), светлое лагерное пиво низового брожения. В наши дни пивоварение распространено во всех землях этого альпийского государства. В Австрии действуют очень строгие законы в области продовольственной промышленности, запрещающие искусственное улучшение качества воды, используемой в пивоварении, что широко распространено в Германии и многих других странах. Швейцарское пиво, в особенности крепкое «Samichlaus» из Цюриха, мы уже представляли вам, а теперь расскажем об обычаях и особенностях употребления пива. Неподалеку от Германии и в Граубюндене люди пьют в основном пиво, около 100 л в год. Вино пользуется особым успехом прежде всего в Романдии. Пятьдесят лет назад темное солодовое пиво составляло пятую часть рынка, а сегодня - лишь 1%. Все швейцарские пивоварни (около 30) варят лагерное пиво. Кроме него существует много других фирменных

сортов: крепкое пиво «Rheingold» пивоварни «Cardinal», янтарно-золотистое «Ittinger Klosterbier» пивоварни «Actienbrauerei Frauenfeld», пиво «Barbara-Brau De Luxe» производства «Eichhof Luzern», а также кукурузное пиво (30% кукурузы в солоде) из Интерлакена или Эйнзидельна. В наши дни импортируется примерно 15% пива, в основном из Германии, Нидерландов, Франции, Португалии и Австрии. Французское пивоварение во многих областях страны находится в тени виноделия. Более половины всех пивоварен расположено на севере страны, и близость Бельгии определяет характер французского пива верхового брожения. «Jenlain» - крепкое пиво с 16-процентным содержанием основного сусла, «La Choulette» дображивается в бутылке. В Эльзасе и Лотарингии преимущественно производится пиво низового брожения. Такое пиво производит и крупнейшая французская пивоварня «Kгопепбурге», основанная в Страсбурге в 1664 году. Со временем это предприятие стало вторым по величине пивоваренным концерном в Европе и выпускает примерно 25 млн гектолитров пива в год.



Мы решили поместить хотя бы одну картинку из Италии с магическим словом «Birra», чтобы вы не подумали, что в странах Средиземноморья есть только вино, оливковое масло и овечий сыр.



Благодушно настроенные поклонники пива в Камеруне напоминают нам о том, сколько пива варится и в странах Африки, Азии и Латинской Америки. Только там, кроме ячменя, используют сорго, просо, кукурузу, рис и маниок.

Ассортимент «Kronenbourg» отличается разнообразием: от безалкогольного «Silver» и суперпопулярного «Blonde» до крепкого «1664» и «1664 Brune».

На побережье Средиземного моря некоторые страны производят пиво, достойное внимания. В Италии местные пивоварни со своими фирменными сортами дают достойный отпор импортному пиву из других европейских стран. В Испании производится сухое пльзенское пиво, мартовское, а также «Stout» и эль. И даже в Португалии, в самой что ни на есть винной

стране, истинные мюнхенцы чувствуют себя как дома в лиссабонской пивной «Cervejaria da Trindade». Это заведение расположилось на месте разрушенного в 1755 году во время сильного землетрясения монастыря. К пиву марок «Sagres» и «Еурога» там подают дары моря. Перенесемся в Северную Африку. В мусульманских Арабских Эмиратах вы не увидите заветного краника, и лишь в Израиле можно попробовать прекрасного пльзенского пива «Массабее». Зато в Центральной и Южной Африке - раздолье для любителей пива. Один

путешественник в XVIII веке описывал сотни сортов пива. А другой наблюдательный человек записал следующее: «Богатство сортов пива - источник славы вождя племени».

В наши дни Нигерия предлагает лучший выбор пива во всей Африке. Здесь очень популярно пиво «Stout», а также пльзенское пиво. Импортируются же такие популярные марки, как «Henninger» или «Heineken».

Африканское пиво, в свою очередь, экспортируется. Например, «Ngoma Castel» из столицы Заира или сладковатое пиво «Mamba» с Берега Слоновой Кости.

Если мы взглянем с европейского континента в другую сторону, наш взор остановится на Великобритании и Ирландии. Выбор самого разного пива огромен: самые разные варианты эля верхового брожения, лучше всего прямо из бочки, терпкое, сухое или фруктовое пиво «Bitter», «London Porter», около 70 000 пабов, из них около ста со своей пивоварней! Жителям Центральной Европы английско-ирландское пиво должно прийтись по вкусу, особенно «Dry Stouts» из Дублина и Корка (самое знаменитое - «Guinness»), с небольшим коли-

чеством пены и наиболее полно проявляет свой аромат при температуре более 14 °С.

Нигде в мире не варят такое огромное количество пива, как в США и Канаде. Самая крупная пивоваренная группа мира

«Anheuser-Busch» находится в Сент-Луисе в штате Миссури.

«Michelob», первое американское пиво «Premium», знаменитое на весь мир, содержит примерно четверть риса в солоде. Если несколько лет назад европейцы жаловались на небольшой выбор, слишком сильное охлаждение или даже кубики льда в бокале (!), то в последнее время пивная культура переживает интенсивный подъем.

Крупные пивоварни открывают по всей стране пабы, в основном на западном побережье, а также словно грибы после дождя вырастают маленькие пивоварни. Многообещающие названия - «Earthquake Ale», «Shakespeare Stout» или «Viking Lager» - действительно не разочаруют вас.

«На Гавайях нет пива...» - поется в одной старой песне. Но это неправда, на этих островах в Тихом океане, политически относящихся к США, на самом деле варят пиво! Пиво варят и в Японии, и в Австралии, и на Филиппинах, и в Китае. Для того, чтобы попробовать китайское пиво, не обязательно ехать в эту страну. Многие сорта есть и в хороших китайских ресторанах во всем мире.

ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛИКОВ ДЛЯ ПОСТОЯННЫХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



«Кутила распознается по стакану». На фарфоровых крышках пивных кружек можно прочитывать множество поцобных поговорок. Раньше реклама пива в первую очередь вращалась вокруг стаканов, бутылок, бокалов, которые только что наполнились или опустошились. В наше время реклама использует и другие стратегии: одна марка - благородная, другая - чисто мужская, третья обращена к женщинам, фанатам рока или джаза, а некоторые производители подчеркивают в рекламе свой «зеленый» образ.

Немцы - и не только они - всегда любили пить пиво по особым поводам. Иногда, конечно, перебарщивали, но намерения всегда были самыми благими - веселое настроение, дружеские чувства и жизнерадостность. Празднование пивных праздников было возведено в ранг искусства.

Наши предки были убеждены, что человек бывает наиболее открытым, честным и благожелательным, когда хороший напиток приподнял его над обыденностью, серыми буднями и проблемами. Разве в наши дни что-то изменилось?

Традиция пить за чье-либо здоровье, подняв бокалы, дошла до нас от древнегерманских предков, которые таким образом выражали свою симпатию и благосклонность, прежде всего героям и богам. Поскольку нашим предкам приходилось чтить множество идолов (праздник в честь каждого бога!), они частенько напивались допьяна. Когда германцы приняли христианство, поначалу дело обстояло еще серьезнее, потому что количество христианских святых превышало количество прежних языческих идолов. Церкви пришлось сократить количество святых, за которых

разрешалось пить.

Стоит отметить, что слово «schenken» (дарить) во многих языках имеет тот же корень, что и «Schank» (стойка), «Schenke» (кабак), «einschenken» (наливать) и т.д.

Даже ярый ненавистник пива Отто фон Бисмарк счел пиво достойным упоминания на заседании рейхстага: «... пиво приводит к вялости, вместо того, чтобы бодрить. Пиво - пустое времяпрепровождение, а мы, немцы, не убиваем столько времени ни на что другое, сколько мы убиваем за питьем пива» (28 мая 1881 года).

На презрительное высказывание Бисмарка можно ответить изречением Бенна, который говорит еще об одном ненавистнике пива, о Ницше, следующее: «Его (Ницше) презрительное отношение к пиву всегда казалось мне подозрительным. Если пиво не нравится, его просто неправильно пьют!»

А теперь ни в коем случае не повторяйте этой ошибки! Возьмите подходящий бокал или даже красивую пивную кружку с крышкой, правильно налейте пиво, и - ваше здоровье!



Пивные оладьи



Существует множество возможностей приготовления пивного теста. В нем можно жарить различные лакомства, сладкие или соленые. В предлагаемом рецепте тесто является основой для начинки, которую можно варьировать по вкусу. В качестве начинки можно предложить баклажаны, кольраби, помидоры, цуккини, лук-порей, сало, репчатый лук. Советуем обратить внимание на рецепт на стр. 176.

Для теста:
250 г муки
3 яйца
250 мл светлого пива
соль
4 ст.л. жира для жаренья

Для начинки:
200 г вареного окорока
200 г тертого эдамского сыра
черный перец
томатный кетчуп
сушеный тимьян
250 мл светлого пива для заправки

Перемешать ингредиенты для теста до получения однородной массы и дать подойти в течение 30 мин. На разогретой сковороде в жире поджарить толстые оладьи. Выложить оладьи на противень, посыпать нарезанным тонкими полосками окороком и сыром, приправить перцем, кетчупом и тимьяном. Залить пивом и запекать 15 мин в предварительно нагретой духовке при температуре 250 °С. Подавать с зеленым салатом и пльзенским пивом.



ТУШЕНАЯ МОРКОВЬ

500 г моркови
1 ст. л. сливочного масла
1 средняя луковица
250 мл светлого пива
(экспортное пиво)
соль
черный перец
1 ст. л. муки (без горки)
50 г измельченного мин-
даля
2 ст. л. рубленой петруш-
ки

Совет:

*Тушеная морковь, при-
готовленная с безалко-
гольным пивом, тоже
очень вкусна и может
быть предложена детям.*

Мелко нарезанную луковицу обжарить на масле до золотис-
того цвета. Добавить очищен-
ную и нарезанную кружочками
морковь. Тушить 5 мин, время
от времени помешивая. Затем
подлить пива, посолить, попер-
чить и, накрыв крышкой, ту-
шить 10 мин на слабом огне.
Муку развести в небольшом ко-
личестве холодной воды и сме-
шать с овощами. Добавить мин-
даль, и тушить около 5 мин.
Посыпать рубленой петрушкой.
Подавать с вареным картофе-
лем или как гарнир к котлетам
с картофельным пюре.

Пиво и тушеная морковь
прекрасно сочетаются.
*При приготовлении этого блю-
да морковь ни в коем случае не
должна быть слишком мягкой.
Для соуса не берите слишком
много муки. Только в этом слу-
чае блюдо не разочарует тех,
кто никогда не любил бабушки-
ны овощные айнтопфы с боль-
шим количеством муки.*



Пивной суп по старинному немецкому рецепту

Яично-пивной суп

ПИВНОЙ СУП ПО СТАРИННОМУ НЕМЕЦКОМУ РЕЦЕПТУ

0,5 л светлого пива
0,5 л молока
250 мл сливок
1 ст. л. крахмала
щепотка соли
4-5 ст. л. сахара
100 г изюма
3 яичных желтка
1 ч. л. корицы

ЯИЧНО-ПИВНОЙ СУП

0,5 л темного пива
(«Alt»)
0,5 л мясного бульона
соль
черный перец
100 мл сливок
4 яичных желтка
петрушка
1 яичный белок

Совет:

Яично-пивной суп настолько вкусный, что может в качестве первого блюда украсить Ваше праздничное меню. Аперитивом в этом случае может быть темное пиво.

ПИВНОЙ СУП ПО СТАРИННОМУ НЕМЕЦКОМУ РЕЦЕПТУ

Смешать пиво, молоко и сливки. Отделить пару ложек смеси в отдельную чашку и всыпать крахмал. Добавить к молочно-пивной смеси соль, сахар и вымытый изюм, вылить в большую кастрюлю и поставить на огонь. Довести до кипения, добавить крахмальную смесь, дать вскипеть, снять кастрюлю с огня. Заправить суп желтками, добавить сахар и корицу. Подавать горячим с сухарями или гренками.

ЯИЧНО-ПИВНОЙ СУП (внизу)

Налить в кастрюлю пиво и бульон. Посолить, поперчить и довести до кипения. Снять суп с огня, заправить сливками с желтком. Посыпать мелко нарубленной петрушкой. Взбить белок в крепкую пену и украсить суп хлопьями.

Подавать вместе с поджаренными кусочками белого хлеба.

В Германии пивные супы имеют давнюю традицию. Даже в меню экономного отца великого прусского короля Фридриха II (1740-1786) присутствовал пивной суп. Несмотря на многочисленные разногласия отца с сыном, оба любили пиво и пивные супы. Следующее изречение Фридриха II подтверждает, что свою роль сыграли и финансовые соображения, и забота о здоровье: «Это ужасно, что каждый крестьянин и простолюдин в наши дни привыкает пить кофе, на что уходит много денег. Его Величество король вырос в юности на пивном супе. Отцы наших крестьян знали только пиво, и это именно тот напиток, который идеально подходит для нашего климата!»



ПИВНЫЕ БУЛОЧКИ АННЕЛОРЕ

500 г пшеничной муки
грубого помола
0,5 л светлого пива
400 г темной пшеничной
муки
1 ст. л. соли
по щепотке кориандра и
тмина
100 г копченого шпика
1 небольшая луковица
30 г дрожжей
1 ст. л. сахара
жир для смазки против-
ня
пиво для смазки

Замесить тесто из муки грубого помола и пива. Оставить на 10-12 часов. Затем добавить темную муку, соль, кориандр, тмин, замесить. Мелко нарезать шпик, обжарить на сковороде. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками и обжарить со шпиком. Добавить шпик с луком в тесто. Дрожжи развести небольшим количеством теплой воды, добавить сахар, смешать с тестом. Замесить однородное тесто, отделяющееся от стенок посуды и рук, и поставить его в теплое место. Когда тесто подойдет (удвоится в объеме), его следует обмять и разделить на 12 кусочков. Сформовать булочки и выложить на смазанный жиром противень, выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 220 °С. Через 10 мин снизить температуру до 200 °С, и выпекать булочки еще 30 мин. до появления коричневой корочки, периодически смазывая пивом. Остывшие булочки подают со сливочным маслом и редисом к охлажденному светлomu пиву.

***В** Древнем Египте пивной хлеб обозначал трапезу. И почему бы нам сегодня не смешать столь родственные продукты и не испечь хрустящие булочки? К «жидкому хлебу» (пиву) мы можем подать на стол «твердое пиво» (пивные булочки).*



Рис с овощами



Несмотря на то что лучшим временем для приготовления рагу считается зима, летом это блюдо будет значительно вкуснее, если овощи будут собраны прямо с грядки. Кроме того, это блюдо значительно легче обычных зимних вариантов рагу, что превосходно в жаркую погоду.

200 г риса
соль
500 г салатных огурцов
1 ст. л. уксуса
1 луковица
1 ст. л. сливочного масла
200 г вареной ветчины
черный перец
125 мл пшеничного пива
500 г помидоров
4 ст. л. сливок
2 ст. л. рубленого укропа

Рис варить в соленой воде 20 мин, слить воду. Огурцы очистить, нарезать крупными кубиками, полить уксусом и дать настояться. Лук очистить, нарезать кубиками и обжарить в масле до прозрачности. Добавить огурцы и нарезанную полосками ветчину. Тушить 5 мин. Посолить, поперчить, залить пивом, накрыть крышкой и тушить еще 5 мин на медленном огне.

Обдать помидоры кипятком, снять с них кожицу, удалить семечки, мелко нарезать. К огурцам добавить рис и помидоры, все перемешать и тушить в течение 10 мин. Заправить сливками и посыпать укропом. Подавать с прозрачным пшеничным пивом.



ТУШЕННЫЕ ОГУРЦЫ

ТУШЕННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

ТУШЕННЫЕ ОГУРЦЫ

1 кг салатных огурцов
2 ст. л. сливочного масла
соль
перец
125 мл пшеничного пива
4 ст. л. сливок
2 ст. л. мелко нарезанного укропа.

ТУШЕННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

500 г очищенного корня сельдерея
1 луковица
1 ст. л. жира
1 лавровый лист
соль
черный перец
250 мл светлого пива

ТУШЕННЫЕ ОГУРЦЫ (вверху)

Огурцы очистить, нарезать крупными кубиками и тушить на масле. Посолить, поперчить, заправить пивом и, накрыв крышкой, продолжать тушить, еще 15 мин. Уменьшить огонь и добавить сливки и укроп. Дать настояться пару минут. Это блюдо превосходно подходит к рису, картофелю, шницелю из телятины. Кристально прозрачное пиво подходит к этому блюду как нельзя лучше.

ТУШЕННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

Сельдерей нарезать тонкими кружочками и тушить вместе с мелко нарезанным луком в разогретом жире. Добавить лавровый лист, посолить, поперчить, заправить пивом. Продолжать тушить, накрыв крышкой, еще 15 мин.

Это блюдо идеально подходит как гарнир к жаркому из свинины.

***П**олезное воздействие сельдерея на мужской организм известно давно. В одной народной песне поется о молодой жёнушке, которая кормит своего пожилого супруга салатом из яиц и сельдерея и не ощущает его возраста.*



3 АПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ СЫР



В предложенном рецепте сыр жарится в обычном тесте, однако вы можете варьировать рецепт по своему усмотрению. Попробуйте добавить в тесто свои любимые сушеные травы и специи.

Для теста:

250 г муки

2 ст. л. подсолнечного
масла

250 мл светлого пива
соль

черный перец
травы по вкусу

200 г эмментальского
или эдамского сыра
масло для выпечки

Замесить из всех ингредиентов
тесто, и оставить его на 20 мин.

Сыр нарезать плоскими квадрат-
ными кусочками, обмакнуть в
тесте и жарить в горячем масле.
Подается горячим с брусникой и
свежим салатом. Светлое пиво -
идеальный напиток к этому
аппетитному блюду.

Совет:

*По желанию можно доба-
вить в тесто тимьян, роз-
марин, лаванду, горчицу
или томатную пасту.*



Пивной суп с пресными булочками

Суп из квашеной капусты

ПИВНОЙ СУП С ПРЕСНЫМИ БУЛОЧКАМИ

2 луковицы
1 ст. л. сливочного масла
1 пресная булочка
1 сдобная булочка
(обе булочки должны
быть вчерашними)
0,5 л мясного бульона
0,5 л темного пива
1 ст. л. жира
соль
черный перец
лук-резанец

СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

0,5 л пшеничного пива
0,5 л мясного бульона
250 г квашеной капусты
100 г шпика
1 луковица
4 сосиски
кайеннский перец
соус табаско
100 г сметаны

ПИВНОЙ СУП С ПРЕСНЫ- МИ БУЛОЧКАМИ (вверху)

Одну луковицу нарезать мелкими кубиками и обжарить в масле до прозрачности. Булочки натереть на терке, добавить к луку, немного обжарить и залить бульоном. Накрыв крышкой, варить 10 мин на слабом огне, время от времени помешивая. Влить пиво, и варить еще 10 мин. Нарезать вторую луковицу колечками и обжарить в горячем жире до коричневого цвета. Готовый суп посыпать колечками лука, посолить, поперчить. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным луком-резанцом.

***В** Германии, особенно южнее долины Майна, очень популярно сочетание булочек из пресного теста на соде с маслом и пивом. Но тот факт, что из этих продуктов можно приготовить изысканный суп, возможно, удивит вас. В предлагаемом супе вкус пресных булочек идеально сочетается с ароматом пива.*

СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Пиво и бульон довести до кипения, уменьшить огонь и добавить квашеную капусту. Варить на среднем огне 45 мин, время от времени помешивая. Шпик нарезать на мелкие кусочки, обжарить на сковороде. Добавить мелко нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Шпик, обжаренный лук, мелко нарезанные сосиски положить в кастрюлю с квашеной капустой. Дать настояться 5 мин. Обильно приправить кайенским перцем и соусом табаско. Сметана подается отдельно, чтобы каждый мог заправить суп по вкусу.

***С**уп из квашеной капусты с острыми приправами - прекрасная полуночная закуска (во всяком случае, для меня).*



3 АПЕЧЕННЫЕ ТОСТЫ



Горячие тосты - универсальное блюдо, при приготовлении которого вы можете проявить свою фантазию. Горячие бутерброды - настоящая находка для экономных хозяек, которые для начинки используют остатки различных продуктов. Кроме того, такая закуска прекрасно подойдет для вечеринки.

1 ст. л. сливочного масла
5 ст. л. светлого пива
200 г тертого чеддерского сыра
0,5 ч. л. горчицы
черный перец
4-6 ломтиков хлеба для тостов

Сливочное масло разогреть в кастрюле с пивом. Непрерывно помешивая, добавить сыр, горчицу и перец. Солить не нужно, потому что чеддерский сыр сам по себе достаточно соленый. Помешивать массу, пока она не загустеет. Если масса получилась слишком жидкой, добавить сыра, если слишком густой - пива. Намазать полученной массой тосты и запекать в разогретой духовке или на гриле. Подавать с салатом из помидоров и пивом.



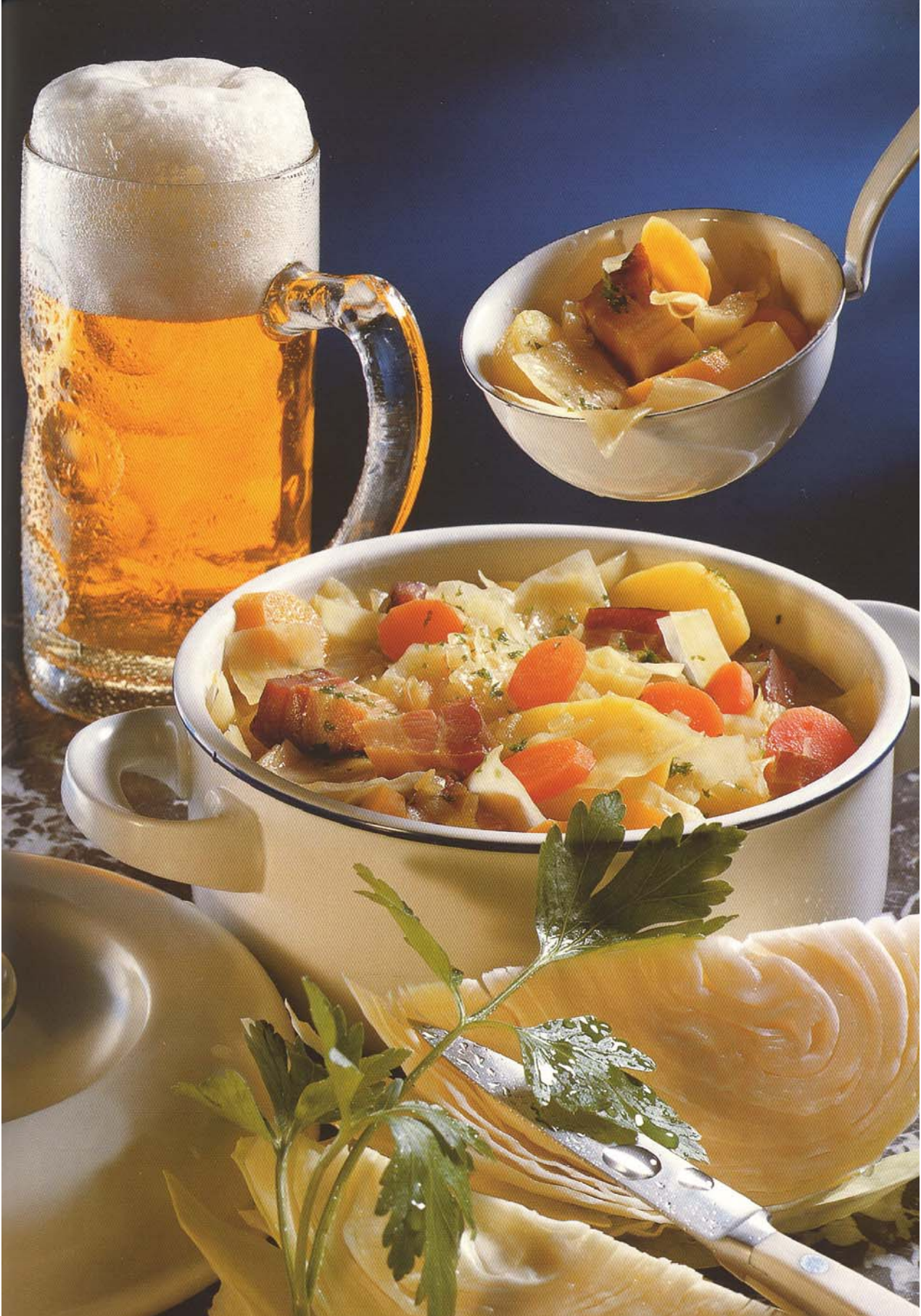
РАГУ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ



Рагу очень приятно полакомиться в холодный зимний день, вернувшись домой после долгой прогулки на свежем воздухе. Это блюдо прекрасно насыщает и согревает.

1 луковица
1 зубчик чеснока
2 ст. л. жира
400 г белокочанной
капусты
200 г моркови
800 г картофеля
400 г копченого шпика
0,5 л светлого пива
1 лавровый лист
черный перец
соль
4 ст. л. рубленой
петрушки

Очищенный лук и чеснок нарезать кубиками и обжарить в горячем жире. Добавить мелко нарезанную капусту, морковь, разрезанный пополам картофель и нарезанный крупными кусками шпик. Залить пивом, добавить лавровый лист, посолить, поперчить и, накрыв крышкой, тушить 1 час на среднем огне. Подавать, посыпав петрушкой.



ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК

4 большие луковицы
(примерно 1 кг)
250 мл светлого пива
250 мл мясного бульона
250 г фарша
50 г тертого эмменталь-
ского сыра
1 яйцо
1 булочка
соль
перец
2 ст. л. рубленой
петрушки
1 ст. л. крахмала

В кастрюле разогреть пиво с бульоном. Положить очищенный лук в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Вынуть лук, разрезать пополам и охладить. Фарш, сыр, яйцо и мякоть булочки перемешать, посолить и поперчить. Вынуть из луковиц сердцевину, чтобы образовалась «чашечка» со стенками толщиной 0,5 см, мелко нарезать и примерно треть смешать с фаршем. Нафаршировать луковицы полученной массой и снова положить в кастрюлю с пивом и бульоном. При необходимости можно взять другую емкость, в которую также налить пиво и бульон.

Оставшийся мелко нарезанный лук добавить в соус. Запекать фаршированный лук в разогретой духовке 30-40 мин при температуре 200 °С. Выложить лук на тарелку, посыпать петрушкой. Соус сгустить разведенным крахмалом и полить им лук. Фаршированный лук - замечательный гарнир к картофелю «в мундире». Не забудьте подать к этому блюду пиво!

***П**иво можно добавлять как в изысканные, так и в самые простые сытные блюда. Предлагаемое блюдо, приготовленное на ужин, поможет Вам забыть о тяжелом рабочем дне.*



PARTY
NG
1.50 DM
Meal
Sack
Furniture
Rohr
Sport
Pink

ФОРЕЛЬ ПОД ПИВНЫМ СОУСОМ



Ориентируясь на вкус человека, можно либо еще больше подчеркнуть аромат пива в этом блюде, либо приглушить его. В первом случае замените часть воды пивом, во втором - наоборот.

4 готовые к употреблению форели

1 л светлого пива

1 л воды

соль

черный перец

2 лавровых листа

3 гвоздики

10 зернышек горчицы

4 можжевельных ягоды

1 луковица

2 моркови

Форель обмыть под проточной водой, обсушить. Пиво с водой смешать в неглубокой кастрюле, добавить соль, перец, лавровый лист, гвоздику, зернышки горчицы и размятые можжевельные ягоды. Очистить лук, нарезать колечками. Почистить морковь, крупно нарезать. Добавить лук и морковь в кастрюлю, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 20 мин. Подавать форель с отварным картофелем и эндивием.



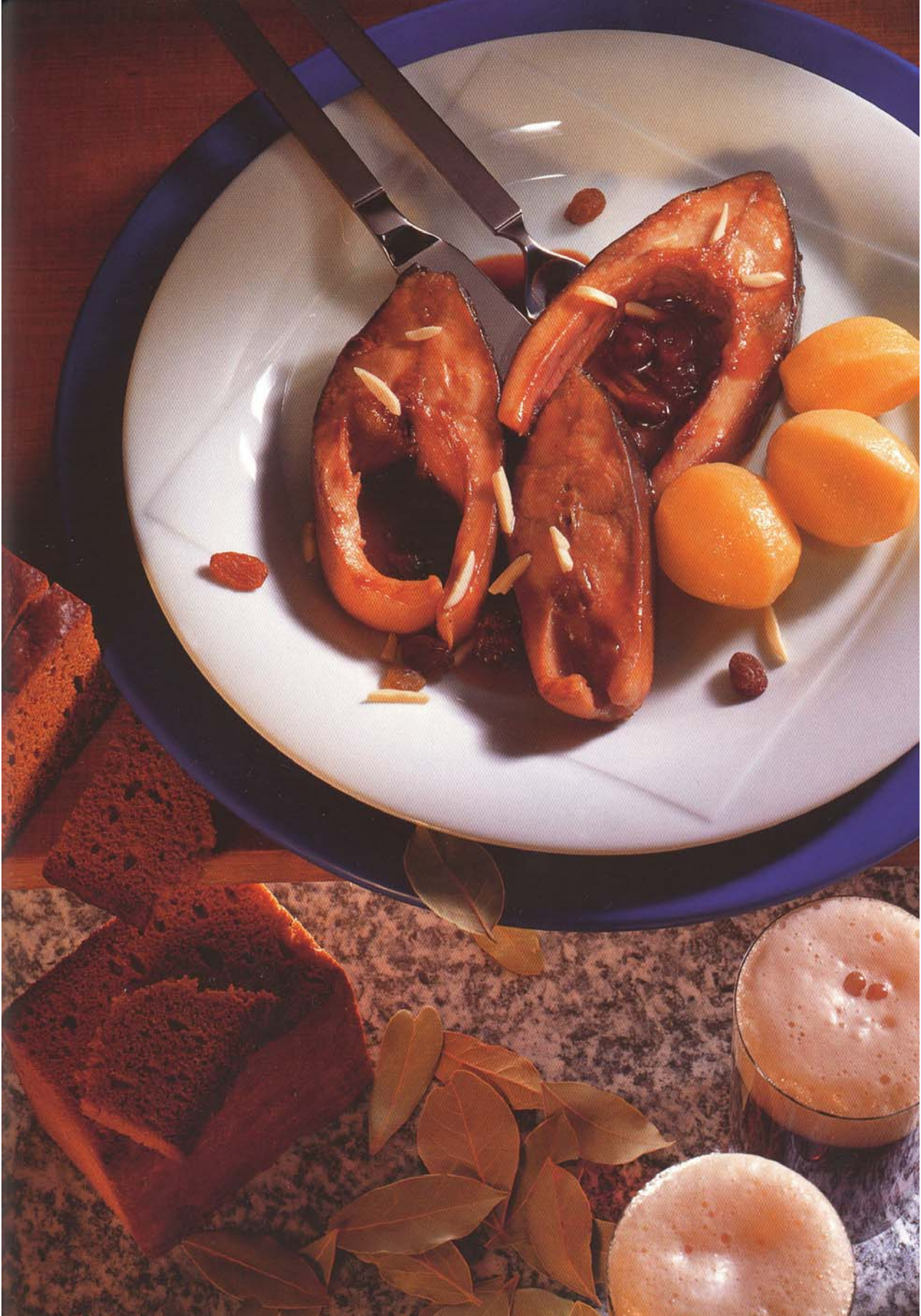
КАРП ПОД СОУСОМ ПО-ПОЛЬСКИ

1 карп (~2кг)
2 луковицы
2 моркови
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. муки
1 л темного пива
1 лавровый лист
2 гвоздики
соль
черный перец
сок 1/2 лимона
100 г тертых пряников
2 ч. л. сахара
1 ст. л. изюма
1 ст.л. измельченного
миндаля

Почистить карпа, обмыть и нарезать толстыми ломтиками. Очистить лук, нарезать кубиками. Почистить морковь, нарезать тонкими кружочками.

1 ст.л. масла разогреть в сковороде, обжарить лук и морковь в течение 10 мин, время от времени помешивая. Снять с огня. Оставшееся масло растопить в кастрюле, всыпать муку и обжарить до коричневого цвета. Залить пивом, добавить лук с морковью, посолить, поперчить, приправить лавровым листом, гвоздикой и лимонным соком. Тушить, накрыв крышкой, на умеренном огне 30-40 мин. Соус процедить через волосяное сито в большую сковороду, добавить миндаль, тертые пряники, сахар и изюм, довести до кипения и еще раз приправить по вкусу. Выложить карпа в сковороду так, чтобы он был почти полностью погружен в соус. При необходимости долить пива. Тушить на слабом огне 20-25 мин. Выложить карпа на блюдо, обильно полить соусом. Подавать с отварным картофелем и эндивием.

***В** Польше это блюдо традиционно подается в Рождественский сочельник. Мы позволили себе немного изменить рецепт и надеемся, что блюдо многим придется по вкусу.*



ТРЕСКА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

800-900 г филе атлантической трески
сок 1 лимона
соль
черный перец
2 луковицы
500 г шампиньонов
50 г сливочного масла
по 2 ст. л. рубленых укропа, петрушки и лука-резанца
250 мл светлого пива
40 г сливочного масла
2 ст.л. панировочных сухарей

Разделить филе на 2-3 кусочка, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить. Оставить на 10 мин.

Очистить и мелко нарезать лук, шампиньоны нарезать ломтиками. Обжарить лук, грибы и травы в сливочном масле в течение 5 мин. Половину выложить в смазанную маслом форму, сверху положить треску и оставшуюся грибную массу. Залить пивом, настругать ложкой сливочное масло, выложить на рыбу, посыпать панировочными сухарями. Запекать в разогретой духовке при температуре 200 °С 25 мин. Подавать с картофелем, посыпанным петрушкой, с зеленым салатом и со светлым пивом.

Треска популярна во всем мире, а пиво подходит ко многим блюдам, причем не только как напиток, но и как полноценный ингредиент. Этот рецепт - еще одно тому подтверждение.



КОПЧЕНЫЙ УГОРЬ ПОД ТЕМНЫМ ПИВНЫМ СОУСОМ



Угорь - довольно дорогой "друг" в прямом и переносном смысле и редкий гость на нашем столе. Тем более неприятно, когда угорь булькает в кастрюле. Но после такого «знакомства» вы, возможно, будете чаще «приглашать» его в гости.

~700 г копченого угря
0,5 л темного пива
1 лавровый лист
1 небольшая луковица
1 кружочек лимона
1 ч. л. сливочного масла
соль
черный перец
1 яичный желток
1 ст. л. крахмала (без горки)
125 мл молока

С угря снять кожу, вынуть хребет и нарезать на небольшие кусочки (примерно по 4 см). В кастрюлю налить пива, добавить нарезанный колечками лук, лавровый лист, лимон и масло. Довести до кипения, посолить и поперчить. Положить в кастрюлю кусочки угря и варить примерно 7 мин. Желток, крахмал и молоко хорошенько перемешать и заправить соус. Очень вкусен угорь с картофельными клецками и зеленым салатом. К этому блюду подают темное пшеничное пиво.

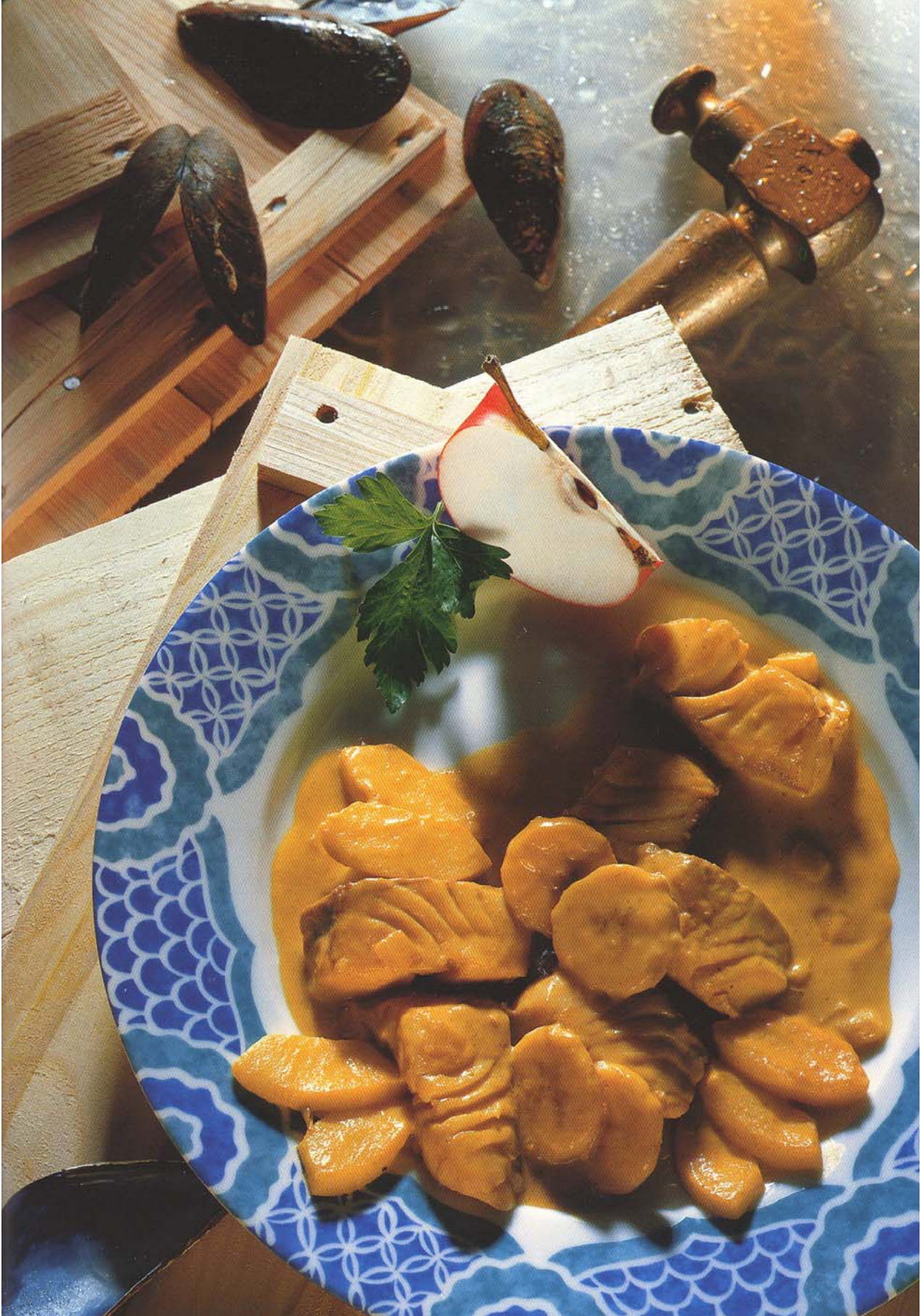


ЛОСОСЬ ПОД СОУСОМ КЭРРИ

800 г филе морского лосося
сок 1 лимона
соль
перец
2 луковицы
1 яблоко
1 банан
3 ст. л. жира для жаренья
0,5 ч. л. кэрри
250 мл пшеничного пива
125 мл мясного бульона
125 мл сливок
1 ст. л. муки

Лосося обмыть, обсушить, нарезать крупными кубиками, уложить в кастрюлю, сбрызнуть половиной лимонного сока, посолить, поперчить, накрыть крышкой и дать настояться. Очистить лук, почистить яблоко, удалить сердцевину. Яблоко и лук нарезать небольшими кубиками, банан нарезать тонкими кружочками. Сбрызнуть фрукты остатками лимонного сока. Лук обжарить до мягкости в горячем жире, посыпать кэрри. Добавить яблоко и банан, еще немного обжарить. Залить пивом и бульоном, довести до кипения. Уменьшить огонь, выложить в соус куски лосося и тушить на среднем огне 10 мин. Сливки смешать с мукой, подлить к рыбе и тушить ещё 5 мин. Подавать с рисом и пшеничным пивом.

Иногда под видом лосося продается другая рыба, искусственно подкрашенная в красный цвет и консервированная в масле. Для приготовления предложенного блюда подходит исключительно свежий морской лосось.

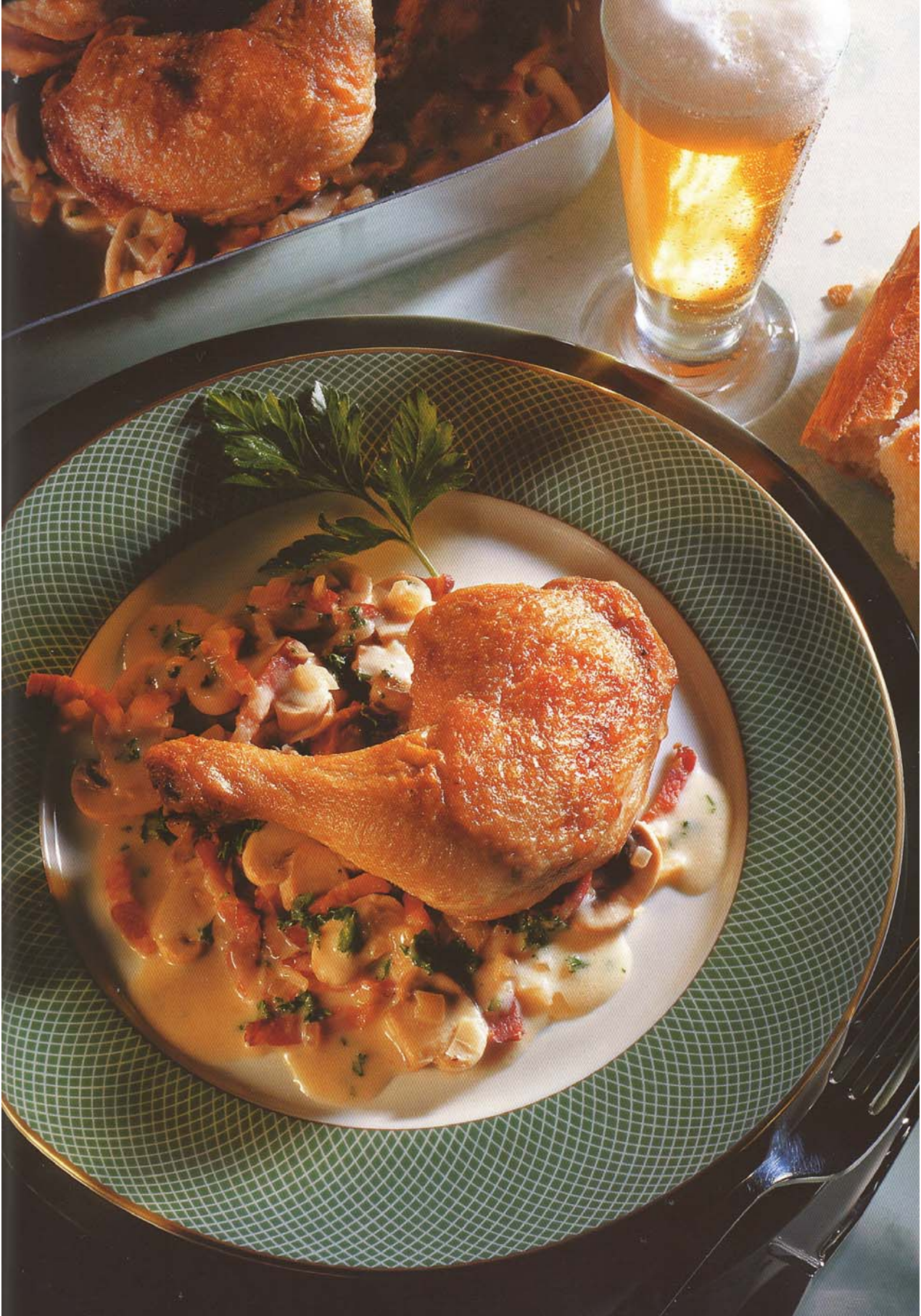


Курица в пивном соусе

1 курица
4 ст.л. растительного
масла
20 мл джина
0,5 л светлого пива
4 можжевельных ягоды
соль
черный перец
100 г шпика
2 луковицы
100 г шампиньонов
4 ст. л. рубленой
петрушки
200 г жирной сметаны

Курицу разрезать на 4 части, обмыть и обсушить. Обжарить в горячем масле, поджечь джин и полить курицу. Затем курицу вынуть из сковороды, в оставшийся жир залить пиво, добавить размятые можжевельные ягоды. Посолить, поперчить. Мелко нарезанный шпик и лук обжарить в жире, добавить в пивной соус. Выложить в сковороду с соусом курицу, тушить на медленном огне 70 мин. В последние 15 мин добавить мелко нарезанные шампиньоны. Перед подачей на стол курицу посыпать петрушкой. Соус заправить сметаной и подавать отдельно от мяса. К курице подойдет французская булка и светлое пиво.

***В** Эльзасе и Пфальце подают курицу в красном вине, а в Бельгии и Франции - курицу в пиве. Жаль, что предложенный нами вариант не столь популярен, как его винный «родственник».*



ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ УТКА



1 утка (2 - 2,5 кг)
соль
черный перец
сушеный тимьян
сушеный орегано
по 200 г лука-порей,
моркови и корня сельде-
рея
1 луковица
1 пучок петрушки
1 яблоко
4 ст. л. жира для жарен-
ья
0,5 л светлого пива
немного пива для поли-
вания

Готовую к дальнейшему упо-
треблению утку обмыть и обсу-
шить. Удалить лишний жир.
Натереть утку приправами.
Очистить овощи и петрушку,
вымыть и мелко нарезать. Очи-
стить яблоко, удалить сердцевин-
у, также мелко нарезать. Сме-
шать яблоко с овощами и начи-
нить утку половиной этой мас-
сы. Защить птицу и обжарить
со всех сторон в горячем масле.
Снять со сковороды.

В сковороде растопить утиный
жир, протушить в нем вторую
половину овощей. Долить пиво.
Половину соуса отлить в гусят-
ницу, и положить туда утку и
овощи. Тушить утку в разогре-
той до 220 °С духовке 2-2,5 ча-
са, поливая время от времени
соусом, в которой она тушится,
и свежим пивом.

Вынуть утку, поставить в теп-
лое место. Снять с соуса жир,
процедить, посолить, попер-
чить, приправить тимьяном и
орегано.

Подавать с картофельными
клецками, краснокочанной ка-
пустой с яблоками и экспорт-
ным пивом.

*Для приготовления утки вам
понадобится довольно ши-
рокая и высокая кастрюля или
форма, чтобы было достаточно
места и для утки, и для овощей.
Утка должна быть наполовину
покрыта жидкостью.*



ЖАРКОЕ ИЗ ГУСЯ С ЯБЛОКАМИ

На 6 порций:

1 готовый к употреблению гусь (~4,5 кг)
соль
черный перец
сушеный тимьян
3 больших яблока
гусиные субпродукты (печень, сердце)
2 ломтика серого хлеба
1 луковица
половина стебля лука-порея
2 моркови
несколько листочков лубрика
0,5 л светлого пива
2 ч. л. крахмала
4 ст. л. сливок

Удалить из гуся лишний жир, натереть солью, перцем, посыпать тимьяном. Очистить яблоки, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Мелко нарезать субпродукты, хлеб и половину лука, смешать с кубиками яблока. Приправить солью, перцем и тимьяном, начинить гуся и зашить его.

Нарезать остальной репчатый лук, лук-порей и морковь кубиками, выложить в гусятницу, добавить мелко нарезанный лубрик и немного тимьяна.

Начиненного гуся положить в гусятницу грудкой вниз. Залить все половиной пива. Гусятницу поставить в нагретую до 250 °C духовку и жарить примерно 2 часа 45 мин, периодически протыкая имя вилкой, чтобы вытекал жир. Через 1,5 часа гуся перевернуть. За 20 мин до конца жаренья полить гуся оставшимся пивом. Гуся можно дополнительно посыпать солью, чтобы кожица получилась хрустящей. Готового гуся поставить в теплое место. Жир, полученный при жарке, смешать с разведенным крахмалом, процедить через сито и заправить сливками.

Подавать с отварным картофелем и краснокочанной капустой. Подходящие напитки -

прохладное пиво или легкое красное вино.

Пиво придает гусю неповторимый вкус и аппетитную корочку, а соус является удачным дополнением.



ПИКАНТНЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ



Баших гостей уже трудно чем-либо удивить, тем более курицей? Тогда попробуйте этот рецепт! Особую пикантность курице придадут пиво, лук и изюм.

4 куриные ножки
соль
черный перец
4 ст. л. жира для
жаренья
2 луковицы
1 зубчик чеснока
125 мл куриного бульона
0,375 л светлого пива
2 гвоздички
2 ст. л. томатной пасты
корица
кайеннский перец
50 г изюма
1 яблоко
немного крахмала

Ножки обмыть, обсушить, посолить, поперчить и обжарить в горячем жире со всех сторон. Добавить мелко нарезанный лук и чеснок. Уменьшить огонь, влить бульон и третью часть пива. Добавить томатную пасту, гвоздику, корицу и кайеннский перец, тушить 30 мин, накрыв крышкой, на умеренном огне. Затем добавить оставшееся пиво и промытый изюм. Тушить еще 30 мин. В последние 10 мин добавить тертое яблоко без кожуры, посолить, поперчить. Если соус получился слишком жидким, добавить разведенный с водой крахмал. Подавать с рисом и салатом из цикория. Не забудьте прохладное пльзенское пиво!



ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЕЙКИ ПОД ПИВНЫМ СОУСОМ

4 шницеля из индейки
черный перец
1 луковица
0,5 л пшеничного пива
3 ст. л. сливочного масла
соль
4 ст. л. сливок

Индейку поперчить и мариновать в пиве 3 часа вместе с мелко нарезанным луком.

2 ст.л. масла растопить в сковороде и обжарить индейку на среднем огне. Затем вынуть ее и поставить в теплое место. Оставшийся от жарки жир слить, оставшееся масло разогреть в сковороде, залить половиной маринада, посолить, поперчить и кипятить 2 мин. Заправить сливками и варить еще 3 мин. Соус процедить и полить им индейку.

Подавать с вермишелью или рисом, зеленым салатом или салатом из огурцов. И не забудьте пшеничное пиво!

Пшеничное пиво не зря называют «пивом-шампанским». В узком элегантном бокале пиво и цветом, и игрой пузырьков, и освежающим эффектом очень напоминает благородный игристый напиток. Пшеничное пиво подходит почти ко всем легким изысканным блюдам, в частности, к индейке.



ЖАРКОЕ ИЗ КОСУЛИ

Филе косули из спинной части (~1,5 кг)

Для маринада:

2 моркови

1 корень петрушки

1 корень сельдерея

2 луковицы

6 можжевельных ягод

1 лавровый лист

1 ч. л. тимьяна

8 горошин черного

перца

2 ч. л. соли

0,5 л воды

0,75 л пива «Bockbier»

200 г шпика

2 ст. л. жира для

жаренья

200 г сметаны

1 ст.л. крахмала

Мясо обмыть, обсушить, очистить от пленки. Мелко нарезать морковь, корень петрушки и сельдерея, лук нарезать кубиками. Овощи и специи высыпать в большую кастрюлю, залить водой и 0,5 л пива. Дать закипеть и варить 30 мин. Остудить, долить остальное пиво, и опустить в полученный маринад мясо на 2 дня. Кастрюлю накрыть крышкой поставить в прохладное место. Затем мясо вынуть, дать маринаду стечь. Овощи процедить.

Обжарить в жире мелко нарезанный шпик, затем обжарить мясо со всех сторон и вынуть. В жир добавить немного маринада. Добавить овощи и варить 5 мин. Опустить туда мясо и тушить в разогретой до 180 °С духовке 1 час, время от времени поливая мясо жиром, оставшимся от жаренья и маринадом. Отделить мясо от костей, нарезать по косой, выложить на блюдо и поставить в теплое место. Жир с маринадом процедить, довести до кипения и заправить сметаной. По желанию можно добавить разведенный крахмал. Соус подается отдельно от мяса.

Времена радиоактивного заражения дичи в прошлом, поэтому сейчас снова можно безбоязненно употреблять в пищу мясо косули, которое сочнее и нежнее других лесных сородичей. Разгу рекомендуется запивать крепким пивом.



ОТБИВНАЯ КОТЛЕТА С ПИВОМ

4 свиных отбивных
котлеты с косточкой
соль
черный перец
мука
2 зеленых паприки
4 помидора
2 луковицы
3 ст. л. жира для
жаренья
2 ст. л. томатной пасты,
125 мл темного пива
2 ст. л. рубленой петруш-
ки

Мясо обмыть, обсушить. Посо-
лить, поперчить, обвалять в му-
ке с обеих сторон. Вымыть па-
прику, удалить семена и перего-
родки, нарезать тонкими полос-
ками. Снять кожуру с помидо-
ров, мелко нарезать. Очистить и
нарезать кубиками лук. обжа-
рить мясо в разогретом жире с
обеих сторон, снять со сковоро-
ды. В оставшемся жире обжа-
рить в течение 5 мин паприку,
добавить лук, тушить еще 3
мин, затем добавить томатную
пасту и помидоры, залить пи-
вом, посолить и поперчить. На
овощи положить отбивные, ту-
шить на слабом огне 20 мин,
накрыв крышкой. Подавать с
отварным картофелем и тем-
ным пивом.

*Отбивные котлеты довольно
просто готовить, поэтому
они столь популярны. К тому
же рецепт можно бесконечно
варьировать, что подходит лю-
дям очень занятым, но желаю-
щим разнообразить свое меню.
Наш рецепт необычен и навер-
няка заинтересует вас.*



ЖАРЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ

750 г говяжьей печени
0,5 л молока
мука
100 г копченого пшика
1 луковица
черный перец
0,25 л темного пива
2 ст. л. сметаны
4 ст. л. рубленой петрушки

Совет:

Внутренности, как правило, содержат больше вредных веществ, нежели мышечные волокна мяса. Не стесняйтесь спросить у продавца о происхождении мяса и субпродуктов. Чем чище регион, в котором было выращено животное, тем здоровее и соответственно полезнее будет мясо и то блюдо, которое вы собираетесь из него приготовить.

С печени снять пленку и положить на час в молоко. Затем обмыть и обсушить, нарезать кусочками толщиной в палец и обвалить в муке. Шпик мелко нарезать, обжарить, добавить нарезанный кубиками лук, продолжать жарить до мягкости лука. Выложить на сковороду печень и обжарить со всех сторон 5 мин. Долить пиво, поперчить и продолжать тушить. Затем уменьшить огонь, заправить сметаной, тушить еще 3 мин. Если соус получился слишком густым, долить немного пива. Перед подачей на стол блюдо посыпать петрушкой. Подавать с вермишелью и зеленым салатом, а из напитков - темное пиво. Предложенное блюдо очень вкусно и питательно, а его приготовление не займет у вас много времени.

Внутренности считаются очень ценными продуктами, поэтому чаще всего стоят дороже обычного мяса. Особенно полезна говяжья печень, содержащая много витамина А и ценных минеральных веществ. Печень иногда немного горчит, поэтому перед приготовлением ее ненадолго замачивают в молоке для удаления горечи.



ЖАРЕНЫЕ КОЛБАСКИ



Жареные колбаски очень популярны во многих странах. Их можно есть просто с хлебом, а также с отварным картофелем и краснокочанной капустой. Из напитков предпочтение лучше отдать темному пиву.

Берлинская пивоварня «Schultheiß» производит огромное количество пива «Berliner Weisse», но в ее ассортименте имеются и другие сорта пива, например, пльзенское и темное пиво.

Колбаски обжарить со всех сторон в сале, добавить мелко нарезанный лук и жарить до прозрачности. Посыпать мукой и хорошенько подрумянить. Залить пивом, посолить, поперчить и тушить, накрыв крышкой, 10-15 мин.

4 сырые колбаски для жаренья
2 ст. л. топленого сала
1 луковица
1 ст. л. муки
330 мл темного пива
соль
черный перец



«ТОРТ ПИВОВАРА» (МЯСНОЙ ПИРОГ)

100 г свиного шпика с
прослойками мяса 1 ст.
л. топленого сала
1 луковица
по 100 г свиного и теля-
чьего шницеля
2 колбаски
100 мл светлого пива 150
г сырого сосисочного
фарша 2 яйца
500 г квашеной капусты
1 ст. л. сливочного масла
4 ст. л. панировочных су-
харей
600 г замороженного
слоеного теста

Шпик нарезать кубиками и обжа-
рить в топленом сале, доба-
вить мелко нарезанный лук, жа-
рить до мягкости лука. Доба-
вить шницель и нарезанные
кружочками колбаски, все хо-
рошо зажарить. Залить пивом и
немного дать выкипеть. Затем
снять с огня.

Сосисочный фарш смешать с
яйцами и квашеной капустой.
Добавить охлажденную луково-
мясную смесь. Все хорошенько
перемешать. Огнеупорную фор-
му смазать маслом, посыпать
половиной панировочных су-
харей, уложить на нее раскатан-
ное тесто (2/3 всего количест-
ва). Посыпать оставшимися су-
харями, выложить массу из мя-
са и капусты и накрыть остав-
шимся тестом. Чтобы жидкость
могла испаряться, пирог проко-
лоть в нескольких местах вил-
кой. Выпекать в разогретой ду-
ховке 45 мин при температуре
180 °С.

***П**ирог - прекрасный обед в
крестьянском стиле, а
также прекрасная закуска
для игроков в скат. В последнем
случае этот сытный пирог
поможет желудку справиться с
алкоголем, который картежники,
конечно, употребляют немалыми
дозами. И все же не ждите от
нашего пирога сверхъестествен-
ных чудес!*

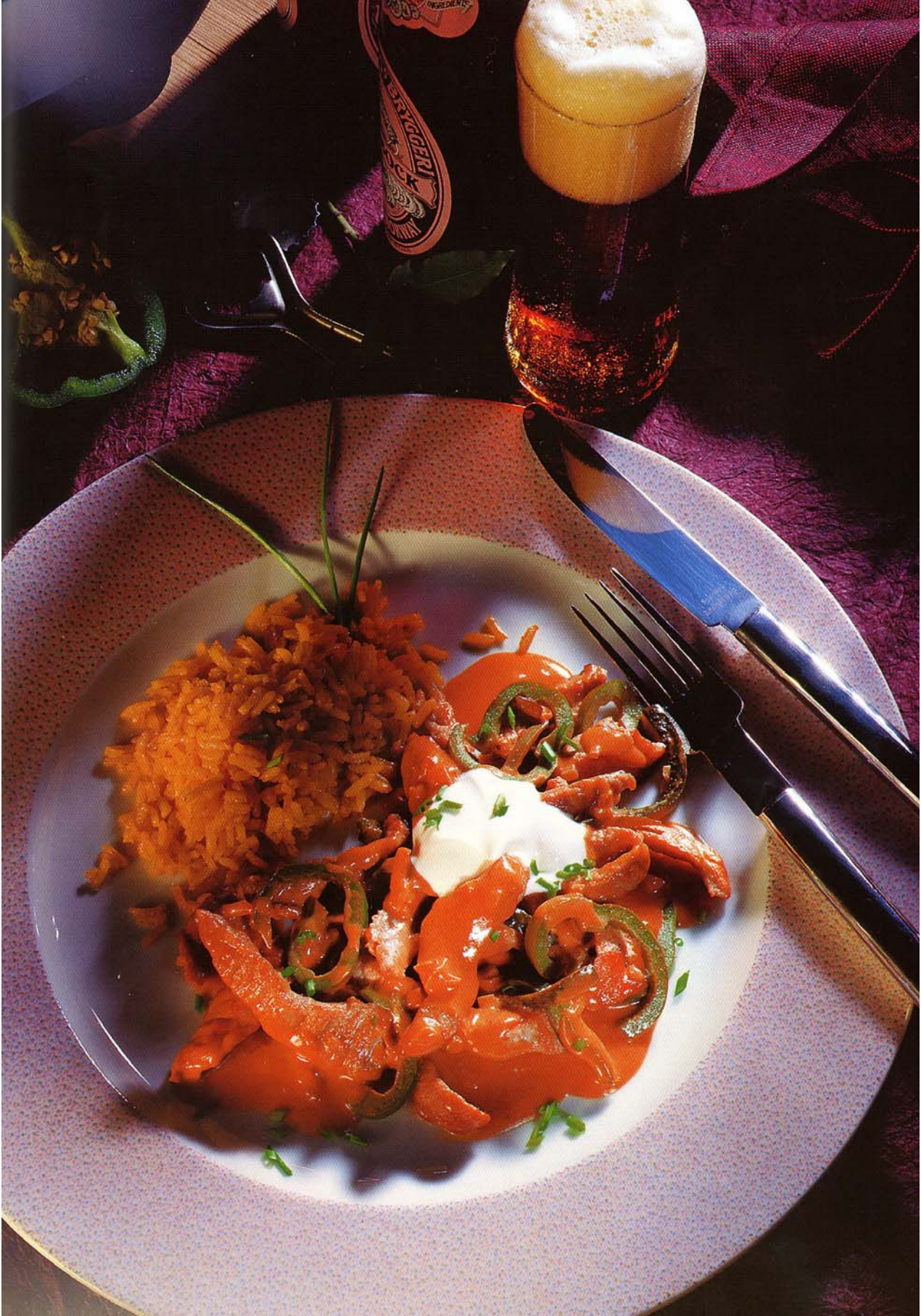


СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ С ПИВОМ

2 ст. л. топленого свиного сала
2 луковицы
800 г свиного шницеля
0,4 л темного пива
1 ч. л. сладкой паприки
соль
черный перец
1 лавровый лист
порошок гвоздики
томатная паста
полстручка зеленой паприки
2 маринованных огурца
125 г сметаны
2 ст. л. нарезанного лука-резанца

1 ст.л. топленого сала растопить в сковороде, обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Затем лук вынуть, растопить оставшееся сало и обжарить шницель порциями на сильном огне. Мясо вынуть, убавить огонь, в оставшийся жир залить пиво. Добавить томатную пасту, приправы. Затем добавить мясо с луком и тушить, накрыв крышкой, 10 мин на слабом огне. Затем добавить мелко нарезанную паприку и нарезанные полосками огурцы, тушить еще 10 мин. Сметану смешать с небольшим количеством соуса и добавить к мясу. Еще раз приправить по вкусу. Перед подачей на стол посыпать луком-резанцом. Подавать с рисом, приправленным кэрри и темным пивом.

Свинина и пиво - идеальные партнеры. Тёмное пиво, используемое в этом рецепте, придает блюду своеобразный вкус и сочность. Если вам не очень нравится ярко выраженный вкус темного пива, замените половину его легким светлым пивом.



Гуляш из свинины с морковью

100 г шпика
2 ст. л. топленого свиного сала
800 г свиного гуляша
4 луковицы
0,25 л мясного бульона
0,25 л темного пива
соль
черный перец
1 ст. л. паприки
500 г моркови
125 г сметаны
2 ст. л. муки.

Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить в разогретом топленом сале. Добавить гуляш и жарить до готовности, затем вынуть. В оставшемся жире обжарить мелко нарубленный лук, залить бульоном и пивом, посолить, поперчить, добавить паприку. Снова выложить в жир мясо со шпиком и, накрыв крышкой, тушить на медленном огне 40 мин. За это время очистить и мелко нарезать морковь. Добавить ее к мясу и тушить еще 30 мин. За 5 мин до окончания тушения добавить смешанную с мукой сметану. Подавать с отварным картофелем и темным пивом.

Морковь и темное пиво не-много схожи как по цвету, так и по вкусу. Не удивительно, что в этом рецепте они прекрасно сочетаются друг с другом.



ТЕФТЕЛИ В ПИВНОМ СОУСЕ



Фарш - настоящий мастер перевоплощений. Он со-
блазнительно улыбается нам в
самых разных «образах». Фарш
- неотъемлемый ингредиент
многих блюд, например, котлет,
фальшивого зайца, фарширо-
ванных овощей и тефтелей в
пивном соусе, которые мы
предлагаем вам приготовить.

Для тефтелей:

2 булочки
600 г мясного фарша
2 яйца
1 луковица
1 ст. л. жира
пучок петрушки
соль
черный перец

Для соуса:

4 ст. л. жира
3 ст. л. муки
1 л светлого пива
1 луковица
соль
черный перец
мускатный орех

Замочить булочки в воде, хоро-
шенько отжать. Смешать с
фаршем и яйцами. Очистить
лук, нарезать мелкими кубика-
ми и обжарить в жире вместе с
мелко нарезанной петрушкой.
Добавить лук и петрушку к
фаршу и перемешать до получе-
ния однородной массы. Посо-
лить и поперчить.

Соус готовить следующим обра-
зом: муку обжарить в жире, до-
бавить мелко нарезанный лук,
приправы и залить пивом.
Влажными руками скатать из
фарша небольшие шарики, опу-
стить их в кипящий соус и ва-
рить 15 мин.

Тефтели подавать с рассыпчатым
или неочищенным рисом, сала-
том из китайской капусты и ох-
лажденным пльзенским пивом.



СВИНОЕ ФИЛЕ В ПИВНОМ ТЕСТЕ

2 свиных филе (каждое по 400 г)
соль
черный перец

Для маринада:

1 морковь
полголовки зеленого лука с пером
1/4 корня сельдерея
1/2 луковицы
0,5 л пльзенского пива

300 г замороженного слоеного теста
2 ст. л. топленого свиного сала
100 г свиного шпика
1/2 луковицы
4 ст. л. рубленой петрушки
2 ст. л. сметаны
100 г сырого сосисочного фарша
1 яйцо
6 ломтиков отварной ветчины
1 яичный желток

Мясо обмыть и обсушить, посолить и поперчить.

Очистить овощи, нарезать мелкими кубиками, выложить в кастрюлю, залить пивом, посолить и поперчить, затем прокипятить. Остудить, поместить в маринад мясо на ночь. На следующий день разморозить тесто. Мясо вынуть из маринада, дать стечь, обжарить в топленом сале с обеих сторон на сильном огне. Вынуть и поставить в холодное место. На том же сале обжарить нарезанный кубиками лук и шпик. Процедить маринад, овощи из него и петрушку добавить к луку со шпиком, заправить сметаной и хорошенько прокипятить.

Снять с огня, дать остыть, добавить яйцо и сосисочный фарш. Тесто раскатать и разделить пополам. На каждую половину выложить ветчину, сверху - овощную массу и филе. Тесто скрутить в рулет и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40 мин. Подавать с овощными салатами в зависимости от времени года. Подойдут помидоры, паприка, эндивий, красный цикорий и т.д.

Приготовление предлагаемого блюда может показаться вам трудоемким, но когда мясо уже будет томиться в духовке, вы сможете вымыть и убрать посуду и кухонные принадлежности, поскольку вам понадобится только салатница.



ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ



Советуем обжаривать мясо небольшими порциями. Когда вы выкладываете на сковороду все мясо разом, температура сковороды резко падает, и мясо не успевает прожариться, теряет сок, и в результате становится сухим и жестким.

500 г говяжьего филе
2 ст. л. жира для жаренья
200 г мелко нарезанного репчатого лука
ползубчика чеснока
2 стл. жира
1 ст. л. муки
0,25 л мясного бульона
0,25 л светлого пива
тимьян
соль
черный перец

Мясо обмыть, обсушить и нарезать полосками толщиной в палец. Обжарить в горячем жире, вынуть и поставить в теплое место. Обжарить до прозрачности лук и измельченный зубчик чеснока. Посыпать мукой и дать подрумяниться. Залить пивом и бульоном. Посолить, поперчить, добавить тимьян и выложить филе. Тушить на среднем огне, накрыв крышкой, 20 мин.

Подавать с вермишелью и зеленым салатом. И, конечно же, не забудьте подать светлое пиво!



ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА



подают с отварным картофелем, зеленым салатом или тушеными овощами.

При покупке говядины обратите внимание на цвет мяса. Свежее мясо имеет темно-красный цвет, приятный запах. Поскольку говядина при тушении теряет много сока, лучше взять кострец или лопаточную часть туши.

Ауэрбахский погребок в Лейпциге: возможно, кто-то и вспоминает «Фауста», но все же для большинства важнее пиво, вино и хорошая еда.

- 1 кг говядины
- 2 моркови
- 1 луковица
- 1 стебель лука-порея
- 2 лавровых листа
- 4 гвоздики
- 1/2 ч. л. сушеного тимьяна
- сельдерейная соль
- черный перец
- 0,5 л светлого пива
- 3 ст. л. жира для жаренья
- 1 ст. л. томатной пасты
- черный перец
- соль
- 1 ст. л. крахмала

Мясо обмыть, обсушить, положить в миску с мелко нарезанными овощами и приправами, залить пивом и мариновать два дня, время от времени переворачивая. Затем мясо вынуть из маринада, дать стечь и обжарить в горячем жире с обеих сторон на сильном огне. Снять со сковороды. Процедить маринад, овощи из него обжарить в оставшемся жире. Долить маринад, томатную пасту, посолить и поперчить. Выложить мясо, причем соус должен покрывать его наполовину. Тушить, накрыв крышкой, 90 мин. Затем перевернуть и тушить еще 60 мин. Вынуть мясо и поставить в теплое место. Соус процедить, заправить разведенным в холодной воде крахмалом. Блюдо



АЙНТОПФ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-БЕЛЬГИЙСКИ



Пивоварение в Бельгии имеют древние традиции. Бельгийское пиво по количеству сортов считается непревзойденным. Неудивительно, что у бельгийцев, равно как у чехов и словаков, так много интересных рецептов, в составе которых присутствует пиво.

4 ст. л. топленого сала
2 мелко нарезанные лу-
ковицы
800 г говядины
2 ст. л. муки
1 ст. л. уксуса
0,5 л светлого пива
2 ч. л. сухого бульона
2 ст. л. томатного кетчу-
па
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. рубленой петруш-
ки
1 лавровый лист
1 ч. л. сушеного тимьяна
соль
черный перец
топленое сало для сма-
зывания

Лук обжарить в 2 ст. л. топлено-
го сала, снять со сковороды. На-
резать небольшими кусочками
говядину, обвалять в муке и жа-
рить на сильном огне в том же
сале, затем вынуть. В жир
долить уксус и 2/3 количества
пива, добавить сухой бульон,
кетчуп и томатную пасту, не-
много прокипятить. Добавить
петрушку, лавровый лист и ти-
мьян, посолить и поперчить.
Огнеупорную форму смазать
жиром и выложить в нее слоя-
ми мясо и лук. Залить соусом и
оставшимся пивом. Тушить в
разогретой духовке, накрыв
крышкой, при температуре
180°C 90 мин. Подавать с мака-
ронными изделиями и свежим
овощным салатом.



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

В ПРЯНОМ ПИВНОМ СОУСЕ

1 кг свинины с кожей
соль
черный перец
сушеный тимьян
1 ст. л. жира
1 луковица
2 моркови
1 небольшой корень
сельдерея
любисток
майоран
базилик
0,25 л светлого пива
0,25 л темного пива
(мартовского)
1-2 ст. л. крахмала

Попросите мясника ромбовидно надрезать свиную кожу. Мясо обмыть, обсушить, натереть солью, перцем, тимьяном. Уложить в смазанную жиром форму и жарить в разогретой духовке при температуре 225 °С 20-30 мин. Тем временем овощи и зелень очистить, вымыть, мелко нарезать, добавить к мясу и залить пивом. Жарить еще 70-90 мин. В последние 15 мин мясо несколько раз полить темным пивом. Вынуть жаркое, поставить в теплое место. Соус процедить через сито, по вкусу смешать с разведенным крахмалом.

Классический гарнир - салат из капусты, традиционный напиток - темное пиво.

Бавария и пиво - понятия неразделимые, а жаркое из свинины для баварцев ассоциируется с пивом.



ЖАРКОЕ ИЗ КАБАНА

1,2 кг мяса кабана
(лопаточная часть или
задняя нога)

Для маринада:

1 луковица
2 моркови
1 лавровый лист
5 размятых горошин черного перца
4 размятые ягоды можжевельника
по 2 ч. л. сушеного тимьяна, розмарина и майорана
0,5 л пахты

2 ст. л. жира
0,5 л темного пива
100 г копченого шпика
ломтиками

Мясо обмыть, обсушить и выложить в большую миску. Очистить и нарезать кубиками лук. Морковь очистить и мелко нарезать. Лук, морковь, лавровый лист, перец, можжевельные ягоды и половину трав добавить к мясу и все залить пахтой. Мариновать два дня в прохладном месте, изредка переворачивая. Затем мясо вынуть из маринада, дать стечь. Обжарить мясо с обеих сторон в горячем жире, вынуть. Обжарить в оставшемся жире овощи из маринада, залить половиной пива. Положить в сковороду мясо, оставшиеся травы, сверху положить кусочки шпика и тушить в разогретой духовке 2 часа при температуре 210 °С. В последние 30 мин шпик следует убрать, а мясо периодически поливать соусом и оставшимся пивом. Вынуть готовое мясо и поставить в теплое место. Процедить соус, затем заправить им мясо. Подавать с зеленым салатом и макаронными изделиями.

Как правило, мясо кабана за два дня до приготовления маринуют. Мясо пропитывается ароматом маринада и становится нежнее. Если вы взяли не дичь, а обычную свинину, маринад придаст ей вкус дичи.



СВИНЫЕ ПОЧКИ В ПИВНОМ СОУСЕ



Особенно популярен гуляш из почек в южной Германии, где его принято подавать с кислым соусом. В нашем рецепте мы используем крепкое темное пиво, поскольку оно гармонирует со вкусом почек так же хорошо, как обычный уксус.

4 небольшие свиные почки
мука
3 луковичы
4 помидора
1 стручок зеленой паприки
3 ст. л. подсолнечного масла
0,33 л темного мартовского пива
соль
черный перец
1 зубчик чеснока

Почки вымыть, вырезать жир и сухожилия, нарезать ломтиками толщиной в полсантиметра, обвалять в муке. Лук очистить и нарезать кубиками, помидоры и паприку вымыть и мелко нарезать. Лук обжарить в разогретом масле, добавить почки и жарить 3-4 мин. Влить 2/3 пива, добавить помидоры и паприку, измельченный зубчик чеснока. Посолить, поперчить и тушить, накрыв крышкой, 15 мин. Затем долить оставшееся пиво и тушить еще 5 мин. Подавать с лапшой или вермишелью, салатом или просто с хлебом и темным пивом.



ЭСКАЛОП В ПИВНОМ СОУСЕ



*Т*емное пиво, используемое в этом рецепте, было раньше типичным мюнхенским пивом. Сейчас же в «тайной столице Германии» пьют в основном светлое пиво, и если вам захочется выпить темного пива, то придется настойчиво заявить о своем желании, иначе вам принесут светлое.

Погребок мюнхенской пивоварни «Hofbrauhaus», на этом снимке - непривычно пустой.

80 г топленого свиного сала
2 моркови
2 луковицы
4 кусочка свиного филе
2 ст. л. муки
0,75 л темного пива
соль
черный перец
сельдерейная соль

Половину сала растопить на сковороде и обжарить мелко нарезанные морковь и лук, затем вынуть. Добавить в сковороду еще немного сала и обжарить филе с обеих сторон на сильном огне, добавить к луку и моркови, слить жир. Разогреть на сковороде оставшееся сало, посыпать мукой, обжарить и залить пивом.

Выложить обжаренное мясо с луком и морковь в соус, приправить и тушить на среднем огне, накрыв крышкой, 30 мин. Подавать с зеленым салатом, домашней лапшой и темным пивом.



ЗАВТРАК ПО-БАВАРСКИ

Светлое дрожжевое пиво
вареная телячья колбаса
сладкая баварская
горчица
крендельки из пресного
теста
сливочное масло
редис или редька

Колбаски опустите в холодную воду и постепенно ее разогревайте. Ни в коем случае не варите колбаски, иначе они полопаются.

Чгобы по-настоящему насладиться завтраком по-баварски, лучше выбрать нерабочий день, чтобы, не торопясь, приготовить его и устроить себе этот «утренний праздник». После столь обильного завтрака вам вряд ли захочется работать. За пределами Баварии мясные лавки в выходные и праздничные дни закрыты, поэтому запаситесь колбасками своевременно. По баварской традиции, светлые колбаски должны быть съедены до 12 часов, иначе они будут уже не такими вкусными. Хрустящие крендельки из пресного теста на соде - неотъемлемая составная часть баварского завтрака. Количество продуктов в данном случае не может быть указано, так как следует руководствоваться собственным аппетитом и настроением. Я лишь могу перечислить составляющие завтрак продукты.



СЛАДКИЙ ПИВНОЙ СУП



Разрезать стручок ванили, залить молоком, пивом и довести до кипения. Добавить сахар. Крахмал развести в холодной воде и добавить в суп, постоянно помешивая. Кастрюлю снять с огня, измельчить мякоть из стручка ванили, добавить масло. Заправить суп сливками, смешанными с желтком, охладить. Белок взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и выложить чайной ложкой на холодный суп. Посыпать корицей. Подавать в холодном виде.

Предложенный суп - прекрасный летний десерт. У него есть одно важное достоинство - он может быть приготовлен задолго до обеда или ужина, а вы сможете спокойно заняться приготовлением основного блюда.

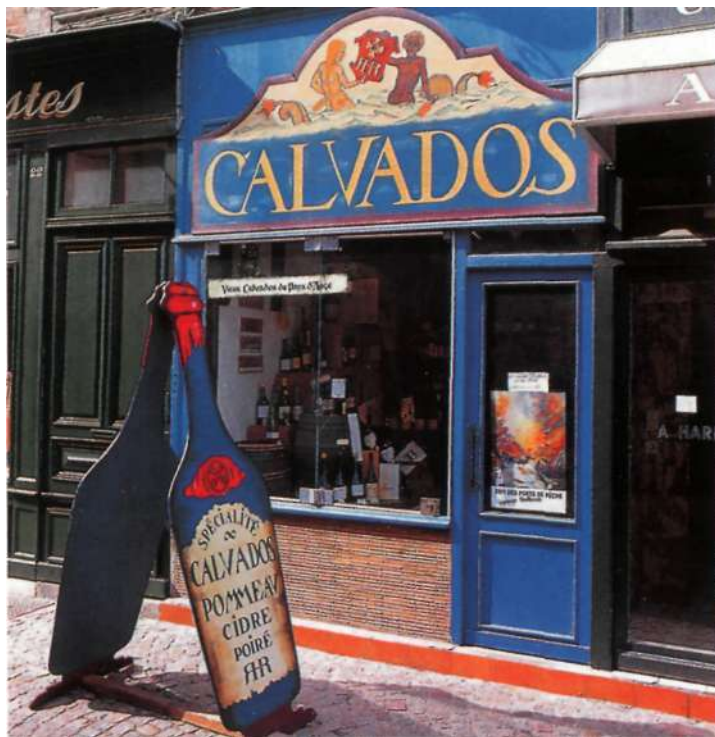
1 стручок ванили
0,5 л молока
0,25 л темного пива
2 ст. л. сахара
1 ч. л. крахмала
2 ст. л. сливочного масла
4 яичных желтка
0,125 л сливок
4 яичных белка
2 ст. л. сахарной пудры
корица

Совет:

Для таких десертных блюд, как предлагаемое здесь, не используйте терпкое пиво, например, пльзенское. Предпочтение следует отдать пиву с ярко выраженным акцентом солода - светлому или темному.



ЯБЛОЧНЫЕ ПОНЧИКИ



лакомству можно предложить ванильный соус.

Замешанное на пиве тесто получается воздушным и легким благодаря тому, что в нем содержится углекислый газ. Важно, чтобы жир был сильно разогретым, тогда он не будет слишком сильно впитываться тестом, и веночки будут не столь калорийными.

Для теста:

250 г муки

1 ст. л. растительного
масла

0,25 л светлого пива

1 ст.л. кальвадоса

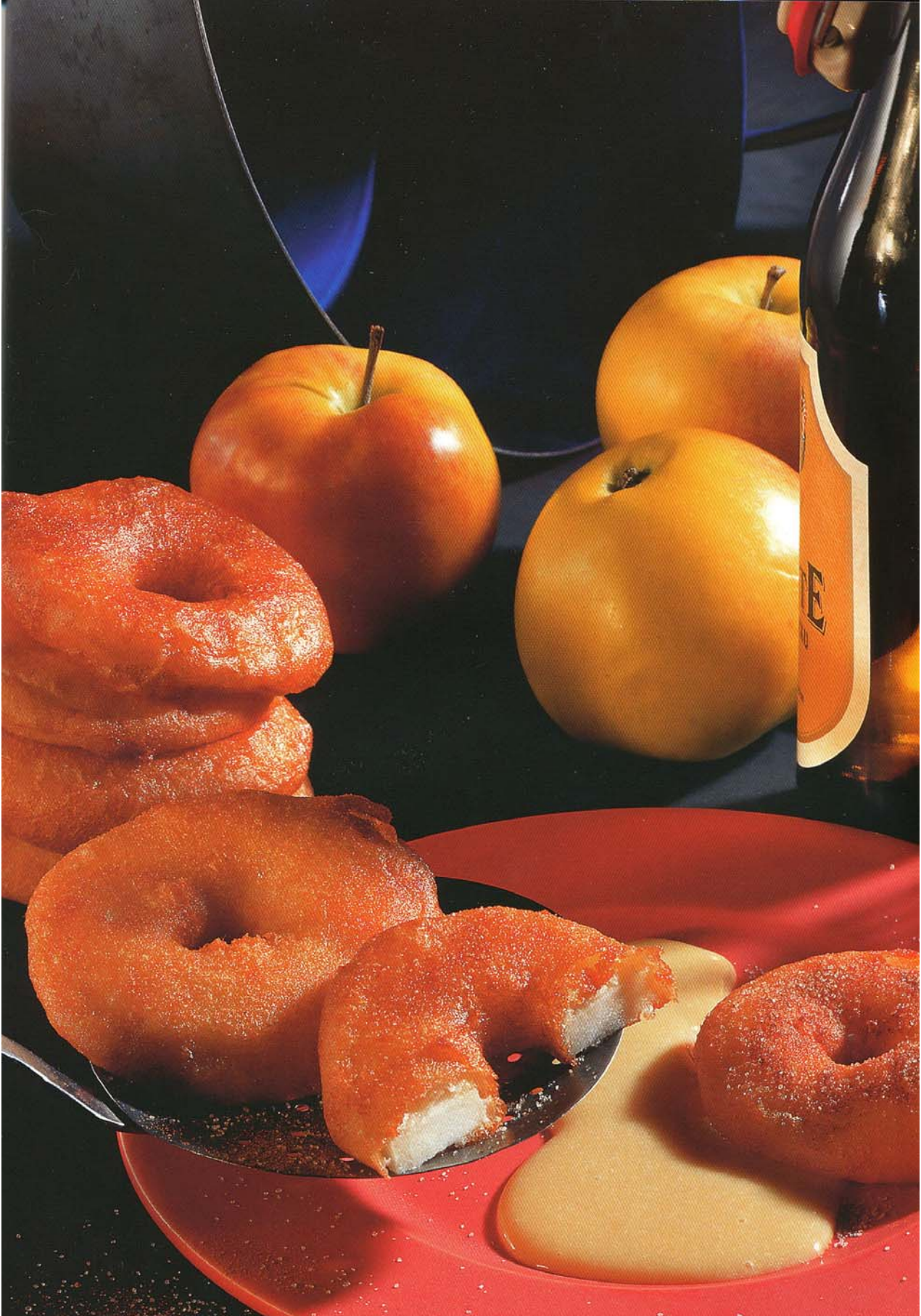
3 яичных желтка

3 яичных белка

4 кислых яблока

жир для выпекания
корица и сахар

Из желтков, муки, растительно-го масла, пива и кальвадоса замесить однородное тесто, дать подойти в течение часа. Затем осторожно добавить взбитый в крепкую пену белок. Яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать на кружочки. В приготовленное тесто погрузить наколотые на вилку кружочки яблок, опустить в разогретый жир и жарить до образования золотисто-румяной корочки. Перед подачей на стол веночки посыпать сахаром и корицей и подавать горячими. К этому



ПУДИНГ В ПИВНОМ СОУСЕ

ПИВНОЙ КРЕМ «РОЗИНА»

ПУДИНГ В ПИВНОМ СОУСЕ

4 черствые булочки
10 г оранжада
цедра одного лимона
20 г измельченного миндаля
30 г изюма
100 мл коньяка
2 яйца
2 ст. л. сахара
сливочное масло
панировочные сухари

Для соуса:

3 яичных желтка
0,125 л темного пива
2 ст. л. сахара
корица
3 яичных белка
сливки для украшения

ПИВНОЙ КРЕМ «РОЗИНА»

На 2 порции:
0,125 л темного пива
1 яичный желток
50 г сахара
2 листочка желатина
1 яичный белок
200 мл взбитых сливок

ПУДИНГ В ПИВНОМ СОУСЕ

Булочки разломать на мелкие кусочки, хорошенько перемешать с оранжадом, лимонной цедрой, миндалем и замоченным изюмом. Влить коньяк, хорошо перемешать, плотно накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь. Затем добавить яйца и сахар, размешать до получения однородной массы. Смазать маслом 4 формочки, посыпать панировочными сухарями и выложить в них массу. Запекать 40 мин в предварительно разогретой до 150 °С духовке на водяной бане.

Соус: желтки смешать пивом, сахаром и корицей. Непрерывно помешивая, нагреть, но не кипятить! Снять с огня, осторожно добавить взбитые в крепкую пену белки. Соус разлить по 4 мелким тарелкам, выложить пудинг и украсить взбитыми сливками.

ПИВНОЙ КРЕМ «РОЗИНА» (вверху)

Пиво, желток и сахар взбить в пену на водяной бане. Добавить замоченный и отжатый желатин. Снять с огня и немного остудить. Взбить белок в крепкую пену и вместе со сливками добавить к еще теплomu крему. Подавать в холодном виде.

Бнимание, пудинг содержит алкоголь, поэтому не годится для детского стола! Однако для завершения праздничного банкета это блюдо подходит идеально. Несмотря на то что пудинг подают теплым, заготовки можно сделать загодя, чтобы не пришлось проводить много времени на кухне в последний момент.

Всем известно, что из вина получаются изысканные кремы. Наш второй рецепт поможет вам убедиться в том, что деликатесный крем можно приготовить и из пива.



ЙОГУРТ С ПИВОМ КРЮШОН ИЗ ПШЕНИЧНОГО ПИВА

ЙОГУРТ С ПИВОМ

0,5 л светлого пива

600-700 г йогурта

1 ст. л. сахара

1 лимон

4 ст. л. брусничного

конфитюра

КРЮШОН ИЗ

ПШЕНИЧНОГО ПИВА

1 л пшеничного пива

1 л сухого шампанского

2 неочищенных лимона

ЙОГУРТ С ПИВОМ (слева)

В миксере смешать йогурт, сок половины лимона, пиво и сахар

Разлить в 4 высоких бокала.

Вторую половину лимона нарезать на 4 ломтика, срезав верхушку. На каждый бокал положить ломтик лимона, украсить брусничным конфитюром. Напиток подавать ледяным.

КРЮШОН ИЗ ПШЕНИЧНОГО ПИВА

Охлажденное пиво смешать с холодным шампанским. Лимоны вымыть горячей водой, вытереть, нарезать ломтиками, каждый ломтик несколько раз проколоть вилкой и опустить в крушон. Напиток подавать ледяным.

Если смесь пива с шампанским не вызывает у вас доверия, не волнуйтесь. Смею вас заверить, это необычное сочетание уже не раз опробовано и прекрасно утоляет жажду в летний день. Думаю, вы не будете спорить с тем, насколько освежающе действует прохладное пшеничное пиво в жару. Этот крушон внесет разнообразие и порадует ваших гостей на веселой вечеринке.



ПИВНОЙ ПУНШ

ПИВО С ПРЯНОСТЯМИ

ПИВНОЙ ПУНШ

3 яичных белка
6 ст. л. сахарной пудры
3 яичных желтка
1 неочищенный лимон
1 л светлого пива
корица

ПИВО С ПРЯНОСТЯМИ

1 л темного пива
3 ст. л. меда
по щепотке корицы,
имбиря и молотого
черного перца
2-3 гвоздички

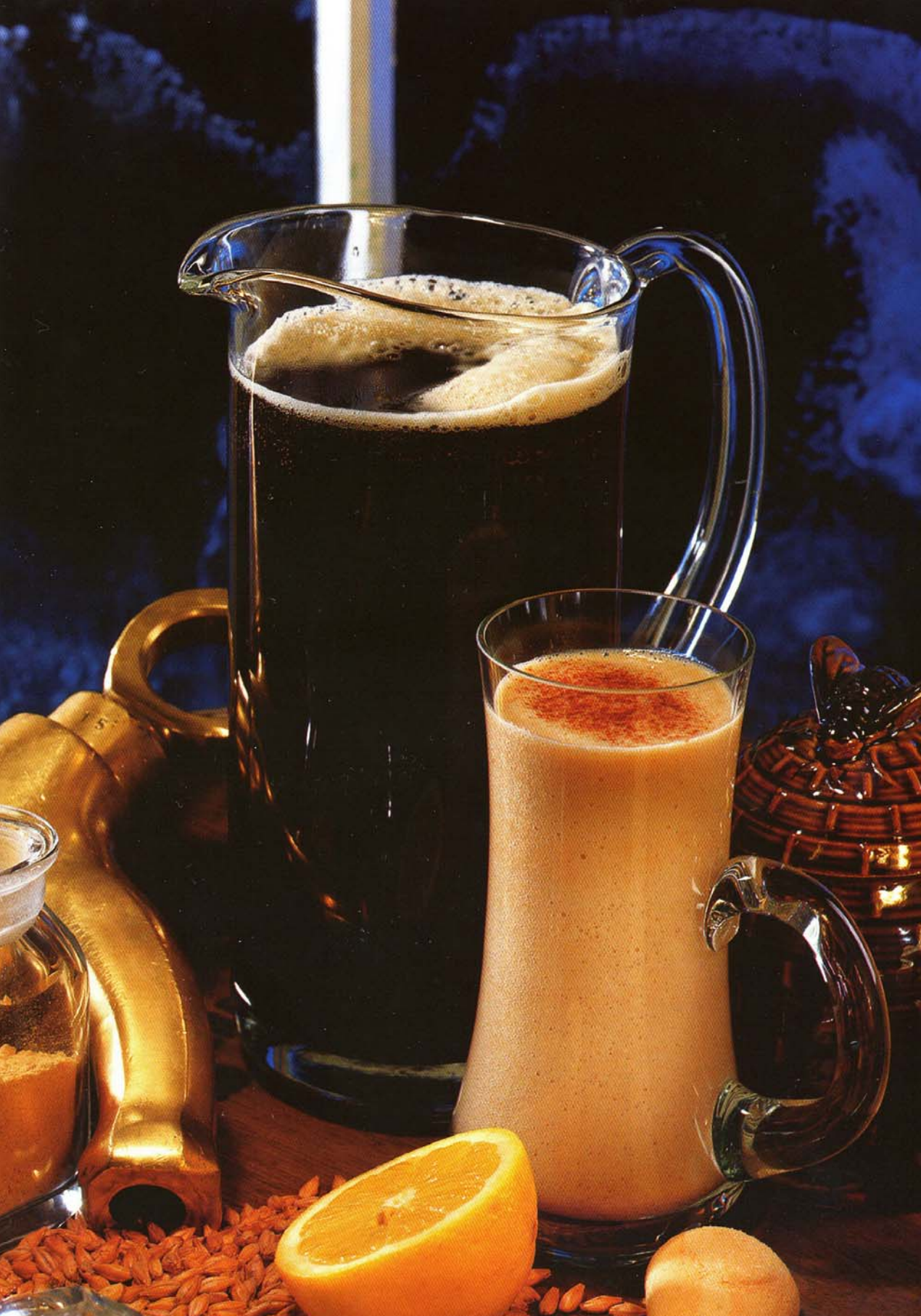
ПИВНОЙ ПУНШ (на переднем плане)

Белки с сахарной пудрой взбить в пену, аккуратно вмешать взбитые желтки. Натереть лимонную цедру, добавить в пиво и довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и смешать с яичной массой. Разлить по бокалам, посыпать корицей. Подавать горячим. К пуншу можно предложить бисквит.

ПИВО С ПРЯНОСТЯМИ

К пиву добавить мед, пряности, довести до кипения в большой кастрюле. Внимание, жидкость пенится и может «убежать»! Снять с огня и дать настояться 2 часа. Процедить через сито, еще раз разогреть и подавать горячим.

Пиво с пряностями напоминает нам о старых временах, когда пряности были дефицитом и дорого стоили. Как же приятно попить горячий пунш долгими зимними вечерами, когда за окном идет снег и дует ледяной ветер. Если вы пригласили на пунш гостей, позаботьтесь о месте для ночлега, ведь настоящее удовольствие от пунша и прекрасного вечера можно получить только в том случае, если не нужно возвращаться поздней ночью домой.



РАССЛАБЛЯЮЩИЙ НАПИТОК ИЗ ПИВА С РОМОМ



*П*рекрасным снотворным напитком хорошо наслаждаться тогда, когда все приготовления ко сну уже завершены. Особенно вкусен свежеприготовленный горячий напиток.

Для 1 порции:

0,5 л светлого пива

2 ст. л. сахара

2 гвоздички

1-2 ст. л. белого рома

1 ломтик хлеба для

тостов

корица

В пиве размешать сахар, добавить гвоздику и кипятить, добавляя ром. Затем налить напиток в подогретую фаянсовую пивную кружку. Обжарить хлеб в тостере, нарезать кубиками и добавить в пиво. Посыпать корицей и есть ложкой в горячем виде.



СОРТА И ТИПЫ ПИВА СО ВСЕГО МИРА

Указаны: содержание основного сусла в %, метод брожения (в = верховое брожение, н = низовое брожение), содержание алкоголя (крепость) в массовых процентах, цвет, свойства и содержание углекислого газа (CO₂)

Пиво с низким содержанием основного сусла до 7% крепость 0,5-1,5 масс.%
светлое или темное, без ярко выраженных особенностей

Разливное пиво 7-11% основного сусла крепость 0,3-2,8%
Berliner Weibe 7-8, в, 2,6, светлое, немного горьковатое, много (CO₂)

Безалкогольное и слабоалкогольное пиво 7,5-11, н/в (пшеничное и «Alt»), 0,3-2,8, без ярко выраженных особенностей
Mild Ale* 1 в, 2,1-3,0, темное, карамельного цвета или светлее, с умеренным вкусом хмеля

Цельное пиво 11-16% основного сусла крепость 0,5-7%

Легкое цельное и безалкогольное 11-12, н/в, 0,5-3,0, светлое, темное, типы: экспортное, пльзенское, пшеничное
Bitter (Ale) в, 2,5-4,8, медного цвета, с сильной горечью хмеля, иногда с ярко выраженным вкусом солода

Pale Ale Light Ale* 1 в, 3-4, медного цвета, немного кисловатое, с сильным вкусом хмеля

Saisons в, 4,5, летнее пиво, тип: эль, созревает естественным образом, производится в Бельгии и северной Франции

Лагерное пиво* 2 11-12,5, н, 3,5-4, светлое, не слишком горькое

Пшеничное пиво 11-14, в, 4-5, светлое или темное, с ароматом солода и легким вкусом хмеля, много (CO₂)

Диетическое пиво 11-12, н, 3,7-4,8, светлое, с ярко выраженной горечью хмеля

Alt 11,2-12, в, 3,5-3,9, преимущественно темное, ароматное, горьковатое

Kolsch 11,2-11,8, в, 3,5-3,9, светлое, ароматное, горьковатое

Пльзенское пиво 11,5-12, н, 3,8-4, светлое, терпкое, игристое, ярко выраженный вкус хмеля, у южногерманского варианта преобладает вкус солода, у северогерманского и восточногерманского - вкус хмеля

Экспортное пиво 12,5-14, н, 4-4,2, светлое, насыщенный вкус, менее терпкое, нежели пльзенское

Мартовское пиво 12,5-14, н, 3,8-4,3, золотисто-желтого цвета, насыщенный вкус и аромат солода

Особое пиво 13-14, н, 4-4,3, светлое, с легкой горечью хмеля

Kellerbier (погребное пиво) 12,5-13,5, н, прикл.4,0, от светлого до очень темного, горьковатое, мало (CO₂) и пены (производится в Франконии и Верхнем Пфальце)

Porter раньше в, сейчас н, 4,5-7, из жареного ячменя, не подвергнутого солодоращению, с большим содержанием хмеля (в Великобритании его уже не варят), в наши дни производится в Китае, Дании, Франции, Северной Америке

Bitter Stout в, прикл.3,5 (Ирландия и Великобритания), более горький вариант «Портера»

Dublin (Guinness) в, прикл.5,0-6,5, см.выше

Gueuze-Lambic (Брюссель) в, 4,5-5,0, уникальное пшеничное пиво

Rauchbier 13,5, н, 4,5, темное, с пряным вкусом и ароматом дыма

Zwickelbier и **Krausenbier** (нефильтрованное пльзенское, пшеничное, особое), 11,5-13,5, в/н, прикл.4,0-5,0, в зависимости от сорта может иметь горьковатый или солодовый вкус и аромат

Крепкое пиво более 16% основного сусла крепость 5-12%

Bock 16-17, н, 5-5,5, светлое или темное, с насыщенным вкусом и ароматом солода

Weizenbock 16-17, в, 5-5,5, светлое или темное, прозрачное или мутноватое, с ароматом солода и легкой горечью хмеля

Doppelbock 18-19, н, 5,7-6, светлое или темное, с насыщенным вкусом и выраженным ароматом солода

Weizen-Doppelbock 18-19, в, 5,7-6, светлое или темное, прозрачное или мутноватое, с выраженным ароматом солода (преобладает вкус ячменного солода) и легкой горечью хмеля

Eisbock 28, н, 8-9, темное, очень сильный аромат солода, сладкий вкус

Russian Stout в, до 9,5, очень крепкое, с фруктовым ароматом

Trappisten в, 5,5-8, очень крепкое, тип: эль, производится в пяти бельгийских монастырях и одном голландском аббатстве
Samichlaus 28-29, после годового созревания крепость прикл. 12%, варят один раз в год 6 декабря, один из самых крепких сортов пива в мире, интенсивный аромат и вкус солода, напоминает бренди.

* 1 Эль - обозначение сортов английского пива верхового брожения: медного цвета, иногда темнее.

* 2 Лагерное пиво - все сорта пива низового брожения считаются лагерными. Это обозначение иногда используется для самых простых сортов пива низового брожения. В Великобритании и США большинство местных сортов лагерного пива называются пльзенским пивом.



Блюда к пиву

Пиво считается одним из самых древних напитков, не утратило оно своей популярности и в наши дни. Книга предлагает небольшой экскурс в историю пива, знакомит с технологией пивоварения, а также с наиболее популярными сортами пива различных регионов Германии и всего мира.

Автор предлагает 50 рецептов блюд, неотъемлемым компонентом которых является пиво. Книга богато иллюстрирована и рассчитана на широкий круг читателей.

ISBN 5-322-00069-0



9 785322 000693