Мед

Редкая русская народная сказка не оканчивается присловьем: «И я там был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало!» Что же это за мед такой, который пили да нахваливали наши предки?

Появился этот напиток на славянской земле в незапамятные времена. Как утверждает А. В. Терещенко, его «введение современно первоначальной истории славян». Уже в древних русских литературных источниках мед упоминается как напиток широко известный и почитаемый народом. Вспомним еще раз, что Лаврентьевская летопись сообщает, как в 945 году княгиня Ольга велела древлянам наварить много меда, якобы для того, чтобы справить тризну по убитому ими князю Игорю. Трагическая роль, которую сыграл мед в коварном спектакле, разыгранном мстительной супругой погибшего князя, свидетельствует о том, что в те времена русичи умели готовить довольно крепкие меды.

Та же летопись рассказывает о грандиозном пире, устроенном в 996 году в честь Ольги князем Владимиром. Князь приказал сварить для пира 300 бочек меда. Кстати, отмечается, что варили мед специальные медовары.

Мед был обязательным напитком праздничной трапезы тогдашней знати.

Белый мед

Ингредиенты:
1 1/2 кг меда,
8 л воды,
1/2 чайной ложки желатина,
2 столовые ложки хмеля,
1—2 семени кардамона.

Приготовление:

Мед положить в эмалированное ведро, залить 8 л кипятка и оставить до следующего дня. На второй день смесь прокипятить в течение часа. Затем, добавив хмель, прокипятить с небольшими перерывами (5—7 мин.) еще 4—5 раз. Когда мед остынет ДО комнатной температуры, перелить его в крепкий бочонок и, добавив кардамон и распущенный в воде желатин, хорошо закупорить.
После того как мед настоится и перебродит в течение 15—20 дней, разлить его в бутылки, которые плотно закрыть, сложить в погреб и засыпать песком. К употреблению мед будет готов через 3 месяца.

Мед вишняк старинный

Ингредиенты:
2 кг меда,
4 стакана воды,
4—5 кг вишни.
Приготовление:
Мед положить в эмалированную кастрюлю либо в таз для варки варенья, залить водой и сварить сироп, периодически помешивая и снимая пену. В бутыль с узким горлышком или в бочонок выложить промытую вишню без косточек и залить ее остуженным сиропом. Емкость накрыть сырой тряпкой и оставить в теплом помещении на 3 дня для брожения. Когда смесь забродит, вынести бутыль в погреб и, заткнув отверстие свернутым куском холста, оставить для созревания. Через 3 месяца мед готов для употребления. Однако вкус его будет тем лучше, чем дольше выдержка.
Березовый мед
Ингредиенты:
500 г меда,
2 1/2- 3 л березового сока,
1 ломтик черного хлеба,
20 г дрожжей.
Приготовление:
В эмалированную кастрюлю выложить мед, залить его березовым соком и прокипятить сироп в течение часа на слабом огне. В еще не остывший сироп опустить

намазанный дрожжами ломтик черного хлеба и оставить для брожения в теплом помещении на час. Если за это время мед не забродит, добавить дрожжей.

Когда мед начнет бродить, хлеб удалить, емкость накрыть полотном и оставить до тех пор, пока мед полностью не перебродит (перестанет шипеть). Затем разлить его в бутылки, укупорить и поставить (лучше положить) в погреб или в холодильник. Мед будет готов для употребления через 4—5 месяцев.

Монастырский мед

Ингредиенты:

1 кг меда,

3 л воды,

2 чайные ложки хмеля.

Приготовление:

Мед размешать и прокипятить на слабом огне в течение 3 часов. В марлю положить хмель, небольшой камешек и, завязав ее «узелком», опустить в кастрюлю с медом (камешек необходим для того, чтобы хмель не всплы¬вал).

Мед с хмелем прокипятить в течение часа, периодически но мере выкипания добавляя горячую воду.

Снять мед с огня и еще теплым процедить через марлю в стеклянную или деревянную посуду. При этом емкость должна быть заполнена не более чем на 4/5 ее объема.

Сбитень

А между тем именно здесь, в Москве, каких-нибудь сто лет назад среди разношерстной шумной толпы проха¬живались молодцы и кричали: «Сбитень! Сбитенек! Горячий сбитень!» Самые же бойкие из них расхваливали свой товар стихами:

Ай да сбитень, сбитенек! Кушай девки, паренек. Кушайте и пейте, Денег не жалейте. Сбитень сладкий на меду, Ну-ка меду подкладу! А как буду-то варить, Его все будут хвалить.

Талии сбитенщиков были обвиты полотенцем, из-под которого выглядывали пузатенькие стаканчики с вывернутыми наружу краями — чтобы не обжечь губы огневым напитком.

Готовили и разносили сбитень в сосудах, очень напоминавших самовар (кстати, считается, что своим появлением самовар обязан именно сбитню). А предшественниками их в конце XVIII — начале XIX века на рынках и гуляньях были медные чайники, так называемые саклы. С самоварами саклы роднила довольно широкая труба, проходящая в середине чайника и заполненная горячими углями. Зимой сбитенщики носили укутанные теплой тканью саклы на спине.

***

Душистый заварной сбитень

Ингредиенты:

1 кг белого пчелиного меда,

40 г хмеля,

пряности (гвоздика, корица, кардамон, мята и др.) — по вкусу,

3 л воды,

1 /2 стакана жидких дрожжей.

Приготовление:

Мед растворить в 3 литрах кипятка, тщательно перемешать и выдержать сутки. Затем при непрерывном помешивании прокипятить его на слабом огне в течение 2 часов (снимая пену). За 15 минут до окончания кипения в мед положить хмель и пряности. Слить смесь в чистый бочонок и, когда она остынет, добавить полстакана жидких дрожжей. Бочонок укупорить и вынести на ледник на 14 дней.

***

Простой сбитень

Ингредиенты:

500 г меда,

700 г патоки ,

5—10 г пряностей (корицы, гвоздики, хмеля, мяты и др.),

6 л воды.

Приготовление:

Вскипятить воду и, добавив все компоненты, кипятить еще 30 минут. Пить сбитень горячим, как чай.

***

Народный сбитень

Ингредиенты:

1 кг меда,

20 г хмеля,

пряности по вкусу,

4 л воды

Приготовление:

Растворить мед в кипятке, добавить хмель и пряности и прокипятить в течение 2—3 часов. Прокипяченный сбитень профильтровать и охладить.
Употребляют его холодным, как квас.

Источник: Ковалев В. М. Русская кухня: Традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Могильный Н. П. - М., 1990. - С. 229-236