Министерство образования РФ

ФГОУ СПО Тальменский сельскохозяйственный техникум

**ДОКЛАД**

**КУЛЬТУРА ПИТЬЯ**

2009 год

Европейцам, как правило, мало, что известно о горячительных напитках Китая, хотя некоторые специалисты утверждают, что именно в Китае возникли первые очаги производства спиртных напитков.

**Классификация китайского алкоголя по типам.**

1. Шаосин-цзю - шаосинское рисовое вино, крепостью 18-20 градусов. На вкус напоминает японское саке (скорее всего именно из шаосинского вина саке и возникло);

2. Маотай-цзю - дорогие рисовые водки крепостью до 58 градусов;

3. Эрготоу - крепкие алкогольные напитки из гаоляна, чумизы, кукурузы (на дальнем востока такие напитки называют “ханжа”).

4. путао-цзю - обычное виноградное вино, только китайское.

5. пи-цзю - китайское пиво

**Самые знаменитые китайские алкогольные напитки:**

**Желтое вино**

Традиционно, желтое вино подается подогретым. Его разогревают в металлических (обычно в медных или бронзовых) чайниках или кувшинах, наполовину погруженных в горячую или кипящую воду. Считается, что теплое вино возбуждает аппетит и оказывает благотворное влияние на весь человеческий организм. Самое лучшее желтое вино делают в городе Шаосин, провинции Чжэцзян. Оно еще известно под названием Shaoxing laojiu, что дословно означает “Шаосиньское старое вино”. Секреты приготовления этого вина уходят в глубину веков и передаются из поколения в поколение. Оно изготавливается из клейкого риса или проса по специальной технологии. Содержание алкоголя - 15-20 процентов. Оно называется “желтым” из-за янтарного оттенка на просвет Вино не только не портится со временем, но и приобретает более яркий вкус, цвет и запах. Желтое вино подается, как правило, подогретым. Его разогревают в металлических (обычно в медных или бронзовых) чайниках или кувшинах, наполовину погруженных в горячую или кипящую воду. Считается, что теплое вино возбуждает аппетит и оказывает благотворное влияние на весь человеческий организм.

Желтое вино часто используют в китайской кухни - его добавляют при приготовлении мяса и рыбы или используют для их замачивания

**Маотай**

Водка Маотай всегда была самой знаменитой в Китае. Этой рисовой водке из провинции Гуйчжоу отдавали предпочтение Мао Цзэдун и Чжоу Эньлай. Процесс производства Маотай довольно необычен. Напиток подвергается дистилляции 8 раз! Причем дистилляция чередуется с ферментацией сырья и каждый раз используется новый вид закваски приготовляемой в основном из пшеницы. Каждое сбраживание (ферментация) длится около месяца. Таким образом, весь процесс приготовления напитка занимает не менее восьми месяцев. После этого Маотай выдерживается сроком не менее трех лет. Из-за сложного процесса производства цена на Маотай довольно высокая. Хотя Маотай довольно крепкий - он не обжигает слизистую и горло, не ударяет в голову и не расстраивает желудок. С древних времен Маотай был любимым напитком поэтов и людей других творческих профессий. Считается, что многие гении Китая черпали свою силу в Маотае.

**Баиджу**

Последнее время в Китае и за его пределами все большую известность набирает Баиджу - крепкий алкогольный напиток приготовленный из сорго. Благодаря большому разнообразию сортов (от дешевых до элитных и соответственно очень дорогих) этот напиток популярен среди различных слоев населения. Дешевые сорта баиджу любимы в Пекине и по всему Китаю за пряность и сладкое послевкусие. Самым лучшим сортом баиджу считается бриллиантовый erguotou. Благодаря активному продвижению этот сорт сейчас выходит на рынки Азии и Европы.

Саке, сакэ - традиционный японский алкогольный напиток. Саке производят путем cбраживания (ферментации) риса. В Японии считают, что саке обладает целебными свойствами и называют напитком от ста болезней. В России почему-то сложилось мнение о том саке это просто горячая водка, сделанная из риса и под видом саке в ресторанных подавали подогретую обычную водку. На самом деле саке это не водка, поскольку в процессе приготовления этого напитка перегонка не используется, скорее это рисовое пиво, а еще точнее - рисовая брага. Есть мнение, что секрет приготовления алкогольного напитка из риса был завезен в Японию из Китая. Первоначально, рис для приготовления саке пережевывался и затем сплевывался в специальные сосуды, где под воздействием содержащихся в слюне ферментов происходило брожение. Позднее был найден особый вид плесневого гриба - кодзи (Aspergillus oryzae), который стали использовать вместо слюны для инициации процесса брожения. Качество саке во многом определяется качеством воды и риса, используемых при его производстве. Для изготовления саке используют воду трех типов: 1. Жесткая вода, которая прошла через пласты известняка и обогатилась минеральными солями. Самой знаменитой в Японии водой этого типа является вода из окрестностей города Кобэ. Приготовленное с использованием жесткой воды саке, как правило, отличается повышенной кислотностью, более сухим и крепким вкусом. Именно за эти качества такое саке называют “мужским”. 2. Вода средней жесткости - используется для производства большинства сортов саке. 3. Мягкая вода, которая прошла через пласты базальтовых пород и почву, и поэтому содержит очень мало солей.

Приготовленные из мягкой воды сакэ содержат мало кислоты и отличаются характерной сладостью, поэтому их считают дамскими. На изготовлении “дамского” саке традиционно специализируется Фусими (пригород Киото). Для приготовления сакэ используется рис специальных сортов, которые отличаются крупными и тяжелыми зернами с повышенным содержанием крахмала. Лучшими сортами риса для сакэ считаются “Ямадо нисики” и “Омати”. Поскольку больше всего крахмала содержится в середине зерен, а верхняя оболочка зерен, по мнению японцев, плохо влияет на вкус саке, рис предварительно шлифуют. От степени шлифования риса зависит качество и естественно стоимость саке. Самые элитные сорта саке производят из риса потерявшего в процессе обработке до 70% первоначального веса. Основные типы саке. Саке обычно классифицируют по следующим типам: **дзюммай-сю (Junmai-shu)**, - “чистое рисовое саке”. При его производстве не используется ничего, кроме закваски, воды и риса, причем у каждого зернышка должно быть срезано минимум 30% его веса. Поскольку в этот напиток не входят никакие посторонние вещества, дзюммай-сю представляет собой исключительно продукт местности, то есть имеет четкий вкус местной воды и аромат местного риса. По той же причине он плохо хранится, с трудом транспортируется, и потому чаще всего радостно выпивается гостями прямо на месте производства; **хондзёдзо-сю (Honjozo-shu)**, - “саке обычной ферментации”, или, если хотите, “столовое” саке. Этот напиток также готовится из риса, потерявшего в результате полировки минимум 30% первоначальной массы, и рисовых дрожжей. От “чистого рисового саке” отличается тем, что при его приготовлении используется небольшое количество так называемого “бродильного” крепкого алкоголя, который добавляется в конце ферментации, чтобы лучше зафиксировать вкус готового продукта. Удивительно, но в результате обычно получается не “сухое”, а, напротив, более легкое и мягкое саке, которое можно употреблять и холодным, и комнатной температуры, и подогретым. Как говорят японцы, оно пахнет “свежестью и здоровьем” **гиндзё-сю (Ginjo-shu)** - саке “медленной ферментации”.

Оно готовится из риса, потерявшего при обработке более 40% первоначальной массы и рисовых дрожжей. Добавлялся ли в процессе производства алкоголь или нет - это для гиндзё-сю решающего значения не имеет, но, тем не менее, находит свое отражение на этикетке: если на ней написано “дзюммай гиндзё-сю”, т.е. “чистое рисовое саке медленной ферментации”, то алкоголь не добавлялся, а если просто “гиндзё-сю”, то… было дело. В любом случае, с японской точки зрения, это напиток класса премиум, обладающий богатым фруктовым ароматом и тонким вкусом. Его принято пить как охлажденным, так и комнатной температуры.**дайгиндзё-сю (Daiginjo-shu)**, - “великое саке медленной ферментации”, или “саке супер-премиум”, готовится из риса, потерявшего в результате обработки более половины своего веса. Как и в предыдущем случае, если на этикетке значится просто “дайгиндзё-сю”, то в процессе изготовления использовался “внешний” алкоголь.

Саке пьют как охлажденным (до 5 °), так и подогретым - до 60 градусов. Это единственный алкогольный напиток в мире (если не считать темное пиво и коричневый эль), который пьется в таком широком температурном диапазоне. Используется в кулинарии, например, для устранения неприятных запахов. Потребление саке в Японии в последние годы сократилось, в то же время растет спрос на него в США и Франции - особенно на элитные сорта.

**Текила**

Теки́ла - крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый из сердцевины голубой агавы – широко распространенного в Мексике многолетнего травянистого растения из семейства лилейных. Вопреки сложившемуся мнению агава не относится к кактусам хотя по внешнему виду и похожа на них. Свое название этот напиток получил от названия местности, в которой его производят. (Текила – это город в штате Халиско в Мексике). Согласно установленным стандартам содержание в текиле спирта полученного из агавы должно составлять не менее 51% процента. Остальная часть спирта может быть произведена из кукурузы или сахарного тростника. Лучшие сорта текилы производятся исключительно из спирта полученного из голубой агавы. На этикетках такой текилы обязательно должна быть надпись: 100% agava либо 100% blue agava. Текила – является одним из видов мескаля. Основные отличия Текилы от остальных видов мескаля – это то, что текилу получают только из одного вида агавы - голубой агавы (agave blue tequilana Weber), а Мескаль может быть произведен из пяти различных видов агавы. Кроме того Текилу получают путем двухкратной перегонки сырья, а Мескаль как правило перегоняют только один раз. И наконец Текилу производят в основном на северо-западе Мексики в штате Халиско, мескаль – на востоке Мексики.

**Классификация текилы по срокам выдержки.**

Существуют несколько видов текилы: Текила Blanco, или «серебряная» (Silver) текила. Разливается в бутылки сразу после дистилляции; Joven (Ховен) – это текила Blanco с добавлением ароматизаторов и красителей (как правило карамель или травяные настои). Золотая текила (Голд) - тоже, что и Ховен, только ароматизируется и подкрашивается настоем дубовых стружек Отдохнувшая текила (Reposado) выдержанная текила, набирается дубовых ароматов от двух месяцев до года блягодяря чему приобретает естественный золотистый оттенок.Anejo (Анехо) - старая, или выдержанная текила. Выдерживается в дубовых бочках от года до 10 лет. Наилучшие качества текила демонстрирует в 4-5 летнем возрасте. Для выдержки текилы используются дубовые бочки емкостью до 600 л. Чаще всего берутся бочки из-под бурбона, но некоторые производители предпочитают бочки из-под шерри, виски, коньяка и новые дубовые бочки для придания напитку более крепкого вкуса. Возраст бочек достигает 50 лет и более.

**Ямайский ром**

Ром – это алкогольный напиток получаемый их сахарного тростника. Ром начали производить в 15 веке, после того как на Кубе и Гаити появились первые плантации сахарного тростника, завезенного европейцами. Знаменитый напиток пиратов и работорговцев.

Ром получают из отходов переработки сахарного тростника - черной патоки (мелассы). При производстве сахара сахарный тростник перемалывают и выжимают из него сок. Из получившегося сока вываривают сахар. А то, что осталось от вываренного тростникового сока и называют черной патокой. Черную патоку разводят водой и добавляют в неё дрожжи. После того как эта масса перебродит (время брожения примерно 2-3 недели) ее подвергают однократной перегонке. Перегонка осуществляется либо в медном перегонном кубе, либо в ректификационной колонне. После перегонке в кубе ром обладает душистый ароматом, мягким вкусом и золотистым цветом. Ректифицированный ром получается почти прозрачным и у него менее выражен вкус тростника. Из – за того, что ром получают путем однократной перегонки его качество как правило в значительной степени уступает «европейским» крепким напиткам таким как виски или коньяк. Поэтому ром в свое время пользовался популярностью в основном из-за низкой стоимости. Однако в девятнадцатом веке производители рома решили улучшить качество напитка. Это достигалось за счет выдержки рома в бочках (в основном дубовых) и добавлением в него карамели. Выдержанные сорта рома стали пользоваться большой популярностью не только у жителей Нового света, но и у европейцев. В настоящее время на Ямайке множество заводом по производству рома. Из них два самых крупных оснащены по современной технологии и производят качественный хорошо очищенный ром. Другие заводы производят ром по дедовской технологии – их ром может и хуже очищен, но зато обладает классическим вкусом тростниковой патоки. В настоящее время один из самых знаменитых сортом ямайского рома - Ром Капитан Морган Черная Этикетка – эта марка рома появилась сравнительно недавно в 1983 году. Его дистиллируют на Ямайке, а затем перевозят в Англию, где выдерживают в дубовых бочках в течении 2 лет. Этот ром назван так в честь легендарного пирата Генри Моргана.

Ирландский виски изготавливается из ячменя, как осоложенного, так и неосоложенного (просто вареного и пророщенного). Если ячмень не подвергается процессу соложения, то его не коптят над торфом, а просто сушат в печи. Ирландское виски имеет большее содержание спирта, чем шотландское, обычно - 43%.Очищенное и перемолотое в муку зерно “grist” смешивают с горячей водой и получают “wort” - сладкий сок. Его охлаждают и добавляют дрожжи для активизации процесса брожения. В результате чего получают пиво “wash”, крепость от 5 до 8%. После этого наступает процесс дистилляции. Причем на каждом винокуренном заводе своя система. Выдерживается виски в дубовых бочках, ранее содержащих херес, бурбон, иногда стареющий порто. Процесс протекает не менее 3 лет. Затем следует этап купажирования. Смесь сортов солодового и зернового виски выдерживается несколько недель в дубовых бочках и разливается по бутылкам. Тройная дистилляция и не использование торфа являются отличительными особенностями в производстве ирландского виски. Однако зачастую не берется во внимание тот факт, что Ирландия, прежде всего, производит качественный бленд. От шотландских блендов их отличает качество смешивания, в основе которого искусство смешивания виски одной и той же винокурни, но из разных бочек, отобранных в зависимости от возраста и происхождения бочки.

Ирландия так же занимается производством односолодового виски. Тем не менее, Шотландия обладает полной монополией на эту категорию, и лишь винокурня Old Bushmills – единственная в Ирландии - господствует в этой области. Несмотря на то, что большей частью успеха она обязана двум своим блендам Bushmills Original и Black Bush, здесь так же производятся односолодовые виски 10 лет и несколько более старых версий, а именно 16 лет, выдержанные в бочках из-под бурбона, хереса и порто. В действительности настоящее ирландское виски производится на южной винокурне Ирландии, Midleton. С помощью сложной техники перегонки, виски изготавливается традиционным ирландским способом, Pure Pot Still, на базе ячменя и ячменного солода. А при смешивании с зерновыми спиртами, получаются знаменитые бленды Jameson, Powers, Paddy или Tullamore Dew. Существует лишь две настоящих версии категории Pure Pot Still, так называемый «ирландский нектар», Green Spot , Redbreast 12 yo и Redbreast 15 yo.

**Экстремальный коктейль**

Приготовление сопровождается поджиганием абсента и последующим вдыханием его горячих паров. 50 грамм абсента 100 грамм апельсинового сока. Итак, способ: в низкий круглый стакан наливается 100 грамм апельсинового сока, сверху на него кладётся боком коньячный бокал (это который в форме груши), в который наливается 50 грамм абсента. Абсент поджигается. Коньячный бокал нужно небыстро крутить (чтобы нагревался равномерно и не треснул). Когда начнут появляться жёлтые языки пламени (секунд через 10-15), абсент выливается в сок и стакан с полученной смесью накрывается перевёрнутым коньячным бокалом. Нужно подождать пока абсент погаснет. После этого коньячный бокал снимается, и также ВВЕРХ НОГАМИ (!) ставится на салфетку, под него просовывается коктейльная трубочка. Стакан с абсентом-соком выпивается залпом (сразу, пока тёплый), после чего (самое главное!!!) нужно сделать 2-3 глубоких вдоха через трубочку из-под коньячного бокала. Всё! “Торкнет” с первого стакана. Хорошее настроение обеспечено

Сначала нужно отметить, что абсент довольно горький напиток. Особенно магазинный. Если правильно сделать абсент самому, то напиток не будет таким горьким. Традиционно в абсент льют холодную воду через кубик сахара, лежащий на специальной дырявой ложечке (см. фото ниже слева). Вода растворяет сахар, который смешивается с абсентом. Сладкая вода помогает скрыть горький вкус абсента. Существует мнение, что сладкая вода является катализатором действия туйона. Когда вода смешивается с абсентом, напиток мутнеет и приобретает радужный белый цвет с оттенками зелёного и жёлтого цвета. Такой эффект получил название louche. Помутнение происходит из-за того что разбавленный водой спирт не в состоянии удерживать эфирные масла, содержащиеся в абсенте, и они выпадают из него. Наилучшим соотношением для разбавления абсента водой считается 5 частей воды к 1 части абсента. Перебить горький вкус абсента помогает долька лимона.

Способы употребления абсента

Французский. Налить в бокал одну часть абсента. Поставить на края бокала специальную дырявую ложку. На эту ложку кладётся кубик сахара. Теперь надо вылить в бокал три части холодной воды, через сахар в ложке. Сахар растворится в воде. И получившийся сироп смешается с абсентом.

Чешский (два способа). - На нагретую ложку с отверстиями, которую держат над бокалом, кладётся кусок сахара. На ложку льётся напиток. Получается смесь (растаявший сахар и слегка нагретый абсент). - Налить в бокал одну часть абсента. Обмакнуть мокрую ложку в сахарном песке, или положить на нее кубик сахара. Окунуть ложку с сахаром в абсент. Можно просто наливать абсент через ложку с сахаром. Поджечь сахар, пропитавшийся спиртом, и накапать получившуюся карамель в абсент. Потом разбавить тремя частями воды. Этот способ опасен тем, что абсент в стакане может легко загореться, поэтому применяйте его осторожно. Российский, есть и такой теперь. Сделать сахарный сироп отдельно, смешав сахар с водой. Потом разбавить абсент сиропом в нужной пропорции. Это самый эффективный и простой способ смягчения вкуса абсента. Можно пить абсент в чистом виде, сильно охлажденный. По 30 грамм.

В полночь в третий четверг каждого ноября, с деревень и городов Франции таких как как Romanèche - Thorins, более миллиона видов молодого Боджоле начинают свое путешествие в Париж для немедленной отгрузки всех частях мира. Объявления провозглашают благую весть: Le Боджолаис модерна est arrivé! “Новое Боджоле пришло!” Начинается один из самых легкомысленных и анимационных ритуалов в мире вина.

К тому времени, когда этот потрясающий праздник молодого Божоле закончится, свыше 65 млн. бутылок, почти половина из общего годового объема производства региона, будет распространяться во всем мире. Этот праздник стал началом всемирной гонки Божоле и в первую очередь служит новому урожаю вина.

Поразительно осознавать, что только несколько недель назад, это вино было гроздью винограда на винограднике. Но в результате оперативного сбора, быстрого брожения и скорейшего розлива, все готово на час полуночи. По французскому законодательству, Боджолаис модерна должен быть выпущен не ранее чем в третий четверг ноября.

Давайте разберемся, что же помимо фанфар, что делает Боджолаис модерна настолько популярным причем даже в США, где потребление красного вина, меньше 30%? Проще говоря, Боджолаис модерна выглядит примерно как почти белое вино, как красное вино можно получить. Из-за того, как оно сделано - это давление должно начале спустя три дня - фенольные соединения, в частности, ваш танины, как правило, в красные вина, не существует, в результате чего легко пить фруктовые вина. Это, в сочетании с тем фактом, что его вкус лучше, когда оно охлажденное, делает для праздничного вина будет давится, а не старики, пользуются высоким духам, а не критиковал. В стороне сведению, это отличная переходного вино для всех желающих перейти от белых к красным винами.

Праздник Боджолаис Нуво начался как местные явления в местных барах, кафе и бистро в Боджолаис и Лионе. Каждое новое падение Боджолаис прибудет с большой фанфар. В сосуды заполнены от производителей баррелей, вино было употребляемом стремятся населения. Было вино сделал быстро пить, хотя лучше Боджолаис принимает более спокойного время. В конце концов, правительство вступило регулировать продажу все это быстро транспортируются, свободного вино.

В 1938 г. правила и ограничения были введены в действие ограничения, где, когда и как все это выполнять. После военных лет, в 1951 году эти правила были отменены в регионе руководящего органа Союза межпрофессионального де де Винс Боджолаис (UIVB), и Боджолаис модерна была официально признана. Официальная дата выпуска была установлена на 15 ноября. Боджолаис Нуво официально родиться. К этому времени, что просто местные традиции получили столько популярности, что новости он достиг Парижа. Он не долго после этого, что слово вытечет из Франции и по всему миру. В 1985 году дата была вновь изменена, на этот раз в третий четверг ноября его привязки к рейсов и сделать праздник полным. Но где новые Боджолаис пошел, импортеры были согласны не продавать ее до полуночи в третий четверг ноября.

В более техническую записку, вино, строго говоря, более правильно назвать Боджолаис Primeur. В французских и европейских правил, вино освобождены в период его сбора и даты в следующей весны, что называется primeur. Вино освобождено на период между собственной и в последующие годы урожай, что называется новый.

Это триумф маркетинга и рекламы, главным образом благодаря усилиям Джордж Dubeuf. Negociant крупнейшей в регионе, он является неустанным поборником Боджолаис и Боджолаис модерна. Более чем пятая часть его годового производства около 4 млн. бутылок, это Боджолаис модерна. В целом, за последние 45 лет продажи выросли с примерно миллион бутылок более 70 млн. бутылок.

Наконец, гонки из виноградных на стекло может быть глупой, но половина весело это, зная, что на той же ночью, в домах, кафе, рестораны, пабы, бары и бистро в мире, то же празднование проходит. Она не племенного быть классические вина, а это всегда хорошо. Любое другое мнение можно рассматривать в качестве хамства и плохо.

Основным компонентом абсента (помимо алкоголя естественно) является туйон. Туйон – вещество природное. Он содержится и в соке пижмы, и в туе (не случайно они и по запаху похожи), но особенно высока его концентрация в полыни горькой – вышеупомянутой “артемизии абсинтиум”. Именно при возгонке полыни получается бурое маслянистое вещество, которое на сто граммов содержит до 400 миллиграммов туйона. Затем этот экстракт смешивается с массой других компонентов, однако, количество миллиграммов туйона на сто граммов исходной эссенции остается решающим фактором “действенности”, цены и запретности абсента. Так, согласно европейским нормам, на сто граммов исходной эссенции – а при разведении, на литр спирта – должно приходиться не более десяти миллиграммов абсента. Механизм действия туйона изучен недостаточно, однако известно, что это вещество состоит в близком родстве с тетрагидроканнабинолом (это активный компонент марихуаны). Кстати, один из предлагаемых сегодня на абсентном рынке сортов так и называется: “Liquid joint” - в переводе, “Жидкий косяк”. Туйон обладает довольно сильным галлюциногенным действием. При его продолжительном употреблении развивается зависимость, которая называется “синдромом абсентизма”, для которого характерны депрессивное состояние, озноб, нарушение координации движений и тошнота. Настойки пижмы, полыни горькой и других туйоносодержащих трав и растений считаются целебными, а их концентраты содержатся во множестве горьких настоек – скажем, в тех же “Рамацотти” или “Фернет-бранка”? Важным, как это часто бывает, становится вопрос о количестве. О концентрации туйона мы уже поговорили. Для того чтобы удержать в связанном виде такое количество эфирных веществ, необходима очень высокая концентрация алкоголя. Правильный абсент имеет крепость 70-75 градусов. Поэтому многие предполагают, что именно спирт является первым и главным активным элементом абсента. Когда абсент был легален во Франции, содержание туйона в нём доходило до 260 ppm (частей на миллион, или мг/кг). Абсент высшего качества изготавливают в Швеции. Марки абсента, которые производятся там содержат до 70 ppm туйона. Второй по качеству и силе абсент - это испанский и немецкий (Tabu, Deva, Montana, Versinthe, Serpis, и др.). Они содержат до 30 ppm туйона. В любом случае, абсент, промышленно производимый в наши дни, имеет небольшое количество туйона по сравнению с абсентом, производившимся в прошлом. Современный абсент довольно безопасный для человека. Тем не менее он запрещен в ряде стран, например, в США.

**Как правильно пить водку**

Старинная русская пословица гласит, что первая рюмка водки ударяет колом, вторая - летит соколом, а от каждой последующей человек становится легким и радостным, как пташка. Русский народ не только изобрел водку, он же выработал и совершенно специфическую культуру ее потребления, нигде в мире не применяемую. Она состоит в следующем: а) водка перед употреблением должна быть обязательно охлаждена до 8-10°С; б) как всякий благородный напиток, водку надо пить понемногу, маленькими глотками, давая ей возможность омывать всю полость рта. Пить водку быстро, залпом считается дурным вкусом; в) водку на Руси не принято смешивать с другими алкогольными или безалкогольными напитками или их компонентами; г) водку пьют из водочных рюмок вместимостью не более 50 г; д) водка - благородный продукт, созданный для радости, раскрепощения, снятия усталости, стрессов и т.д. Крайне невероятно отождествлять водку со злом, с пьянством. Пьянство коренится не в водке или вине, а в самом человеке. Вот почему каждому пьющему важно контролировать себя, учитывать дозу выпитого алкогольного напитка; е) употребление водки сопровождается специальным русским закусочным столом, холодные и горячие закуски которого - непременный атрибут каждого застолья с использованием водки. Как застольный напиток водка предназначена не просто для питья, а для придания кулинарно-сопроводительного акцента к блюдам исключительного русского национального стола. Прежде всего она хорошо подходит к жирным мясным, мясо-мучным и острым рыбным блюдам: разварной говядине, жареной свинине, жирным блинам, пельменям, солянкам. Водка также хорошо сочетается с аналогичными острыми закусками других народов. Однако основное применение водки в русской застольной практике связано с употреблением ее в качестве обязательного приложения к русскому закусочному столу. Не случайно эти два понятия - водка и закуска - стали в конце-концов неразрывными и лексически, и гастрономически. К сожалению, в разных группах населения России эти понятия серьезно исказились, неравнозначно оцениваются. Суть этих изменений состоит в том, что водка всегда остается как обязательный и непременный компонент, а закуска значительно обедняется. Все это приводит к пьянству, к бескультурному употреблению национального алкогольного напитка. К русским национальным закускам, с которыми принято употреблять водку, относятся: мясные закуски: свиное сало, ветчина, студень, телятина, солонина отварная; рыбные закуски: селедка, икра, балык осетровый, лососина, кета, горбуша, кильки соленые и т.д.; овощные закуски: огурцы соленые, капуста квашеная, яблоки антоновские моченые, помидоры соленые, баклажаны фаршированные, грибы соленые и маринованные, винегрет русский, картофель отварной. Под все эти закуски водка является идеальным гастрономическим дополнением. Закуски крайне важны для оценки подлинного значения водки как напитка. Являясь дорогим напитком, водка требует и дорогого сопровождения: икры, соленой и копченой рыбы, маринованных грибов. Без сытной и солоноватой закуски водка не может раскрыть все свои свойства. Неплохо сочетаются с водкой не только дорогие закуски, но и более дешевые продукты: сельдь, квашеная капуста. Особого внимания заслуживает соленый огурец. По словам А.П. Чехова, ученые двести лет бились над проблемой лучшей закуски, но ничего лучше соленого огурца придумать не могли. Сказанные с юмором слова, тем не менее, содержат значительную долю правды: солены огурец - действительно удачно сочетается с водкой, будучи при этом дешевым и распространенным продуктом.

При правильной водочной закуске пьющий всегда останется господином положения, сможет полностью контролировать себя, получать от употребления водки лишь стимулирующий эффект, а не грубое опьянение. Утверждают, что <водка коварна>. Сама по себе водка быть коварной не может. Просто надо уметь ее пить. Так, например, не рекомендуется употреблять водку к сыру, отварной рыбе, блюдам из баранины. Плохо сочетается водка с холодными и горячими колбасными изделиями, для которых более соответствуют иные напитки. Пиво, например.

Не надо забывать о правильном подборе закусок к водке и об их сочетаемости. Это будет способствовать получению от застолья максимального удовольствия.