**МЕДОВАРЕНИЕ**

Все ставные меда требуют большого количества мёда. Чем больше в смеси мёда, тем дольше её приходится варить до окончания пенообразования. Недаром процесс варки мёда назывался в старину сидением. Вон я, варя разведенный 1:8 мёд, просидел больше суток, а, сколько же приходилось сидеть, варя мёд, разведенный 1:3 или 1:1,5! Кроме того, ставной мёд закапывался в землю сразу после окончания возбраживания, бродил и десятилетиями дображивал в закупоренных бочонках. Именно этим и объясняются его чудесные свойства и нереальность приготовления его в нынешних условиях, когда никто не знает того, что будет не то что через 40-50, а через 3-4 года!

ВАРЕНЫЕ МЕДА

Когда в Древней Руси настал период нестабильности (Татаро-монгольское иго) от медостава перешли к медоварению. Далее цитирую великого русского историки и кулинара от Бога, великомученика Вильяма Васильевича Похлёбкина:

***Медоварение*** *развивалось почти параллельно медоставу, но его значение стало особенно возрастать с XIII – XIV веков, и, по-видимому, этот вид технологии при производстве медового алкоголя (так называемого питного мёда) стал доминирующим и даже почти абсолютно преобладающим в XV веке.*

*Медоварение отличалось от медостава тем, что при нём больше рассычивали мёда, то есть увеличивали норму наливаемой в мёд воды (в семь раз больше, чем при ставных). Кроме того, чтобы повысить процент сахара в сусле и тем самым увеличить долю спирта, добавляли патоку. Наконец, в ряде случаев в мёд добавляли дополнительный элемент – пивное сусло, и тем самым получали уже не мёд варёный, а медвяное пиво, или пивом сыченый мёд. Но основной технологической «новинкой» и особенностью было добавление в мёд дрожжей и не только варение (варка) мёда перед его заквашиванием, но и добавление к нему «вара». То есть заваривание (обваривание) медово-солодового сусла кипятком, предварительно вываренным с хмелем (отсюда один из видов мёда носил название обарного, то есть искажённого из «обварного», так как для его изготовления способ заваривания был непременным).*

*Заправляли дрожжами уже после этого заваривания, причём варёный мёд несколько раз переливали в разные бочки с целью остановить процесс спиртодрожжевого брожения на определённой стадии. С этой целью засмоленные бочки с мёдом после вторичной или третьей переливки ставили на лёд, и брожение в них как бы «замораживалось» до такой степени, что его продукты не превращались в газы, а «уходили» в сам мёд; что и сообщало варёному меду особую сногсшибательную «крепость».*

*Эта технология медоварения всё более совершенствовалась в смысле дозировок и рецептуры и послужила образцом для русского кваса - или пиво - варения, которое получило развитие в XIII веке и достигло такого совершенства, что создало пивной напиток высокого качества – ол.*

*Однако и пивоварение, особенно высококачественное, носило отчасти ритуальный характер, было приурочено к определённому времени года и в своих лучших образцах оставалось весьма дорогостоящим и, главное, чрезвычайно трудоёмким методом, требующим больших затрат сырья, особой посуды (огромных котлов) и артельного, коллективного производства. Пиво варили сразу на несколько сотен человек, и его надо было израсходовать как можно быстрее, в два-три дня, ибо его не умели сохранять.*

*Таким образом, и пивоварение не могло получить развития как постоянный промысел, не могло стать основой торговли, ибо пиво варили для коллективного праздничного домашнего потребления. Это лимитировало, прежде всего, частоту изготовления пива – к двум-трём праздникам в году.*

*Таким образом, медоварение, более независимое от времени года и дающее более крепкий и длительно и надёжно сохраняемый алкогольный напиток, оставалось преобладающим методом изготовления алкоголя вплоть до XV века.»*

Это обстоятельство объясняет, почему технология медоварения послужила основой для производства спиртных напитков и из других видов сырья. Технический и технологический опыт медоварения переносили, таким образом, на пиво - и квасо - варение, из которых и возникло затем винокуренное производство.

Приведу несколько полюбившихся в детстве медов. Бабушка потчевала ими в горячем виде, после выпаривания алкоголя, вместо лекарств.

ЛИПНЯК

Липовый мёд разводим 1:7 чистой мягкой родниковой водой и варим на медленном огне, пока не уварится до половины, всё время снимая пену. Остывшую смесь переливаем в чистую бочку, стенки которой вымазаны кислым ржаным тестом; можно, пока мед еще тепел, как парное молоко, влить в него стакан дрожжевого осадка от вишнёвой или иной наливки, и оставить перебродить. В это же время положить в него мешочек с 2 палочками корицы, 5-6 соцветия гвоздики,8 коробочками кардамона, 4 горошинами чёрного перца и чайной ложкой имбиря. Когда мед перебродит, мешочек вынимаем, а его переливаем в хорошо просоленный бочонок и закапываем его на полгода. Бочонки для напитков у нас были 2-х и 3-х ведёрные. Детям этот мёд давали только с чаем при простуде. Сами пили на Рождество, Старый Новый Год и Водокрещенье.

МАЛИНОВЫЙ МЁД

 Липовый, донниковый или малиновый мёд развести 1:6 мягкой ключевой водой и варить на медленном огне, снимая пену, до прекращения пеновыделения. В тёплую смесь задать мешочек с кончиками веточек малины с листочками и корнем фиалки, добавить 1/3 объема забродившего малинового сока и оставить в тёплом месте бродить на 3-5 суток. После окончания брожения медовая брага снималась с осадка переливом в хорошо просмоленный бочонок и закапывалась в землю до глубокой осени. Затем бочонок ставился в погреб и до поздней весны мёд использовали для лечения бронхитов, ангин и других простудных заболеваний. Весной, оставшийся мёд переливали в меньший бочонок (воздушное пространство должно быть минимальным) и вновь закапывали в землю. Когда мы жили в Гущинском лесничестве (недалеко от «Вервольфа») дедушка сварил малиновый мёд в год переезда в лесничество и целых 5 лет мы выкапывали осенью бочонок с медом, а весной закапывали новый. Правда, за все те 5 лет я только раз простыл. Влетел в полынью, катаясь с ребятишками на речном льду. Хоть и пробыл в воде довольно долго, пока не прибежали взрослые и не вытащили из полыньи, но отделался простудой. Бабушка говорила, что только потому избежал пневмонии, что каждый вечер на ночь, после традиционной кружки молока с краюхой кукурузного хлеба, намазанного мёдом, пил перед сном стограммовый гранёный стаканчик вываренной малиновой медовухи.

МУЖСКОЙ МЁД

После той простуды у меня начался цистит. Эта постыдная болезнь, когда каждые пять минут бежишь в туалет, известна многим. А вот я с нею распрощался буквально за 2 дня. Лечила меня бабушка «Мужской медовухой»…Для её изготовления гарбузовый (тыквенный) мёд, после разведения 1:7 весь день томили в русской печи с мелко нарезанными корнями пастернака, с листьями мяты перечной и травой душицей. Оставляли на ночь медленно остывать в печи, утром процеживали, заливали в незакупоренный бочонок, стенки которого были обмазаны ржаным тестом, и оставляли «шуметь» в тепле на 3-5 суток. Сбродивший мёд снимали с осадка переливом в другой, хорошо просмоленный бочонок, и закапывали в землю. Использовали не ранее, чем через год. Вообще-то эта медовуха предназначалась не детям, а для лечения простатита. Но и мне с тем циститом помогла…

Многие из этих медов я пробовал делать сам в командировках, если рядом была хорошая ключевая вода. Увы, вода была, а вот времени на выдержку медов не оставалось. Так что распробывал их уже не я, а хозяева у которых делал и которым оставлял эти меда. Вряд ли и Вы будете иметь время и терпение на длительную и сверхдлительную выдержку мёда. Поэтому приведу Вам упрощённые рецептуры медов

# Белый мед.

#  - мед акациевый- 500 г

#  - вода - 2.6 л

#  - хмель - 2 ст.л.

#  - кардамон - 1-2 зернышка

# В крынку( глиняный или керамический горшок) положить весь мёд, залить его кипятком и оставить на сутки. На следующий день смесь поставить на огонь и прокипятить в течение 3 часов, снимая пену, после чего добавить хмель и прокипятить с небольшими перерывами еще 4-5 часа, не забывая снимать пену. Когда мед остынет до комнатной температуры, перелить его в бочонок, снабжённый краником, и добавить в него кардамон. Бочонок хорошо укупорить и оставить настаиваться в погребе на холоде или закопанным в землю так, чтобы краник находился в самом низу.в течение 15-20 дней. По истечение этого времени напиток можно пить из бочонка,предварительно выпустив дрожжевой осадок, а можно разлить в бутылки, хорошо их укупорить, сложить в погреб (можно холодильник) и засыпать песком

**Березовый мед.**

 - мед спермацетовый- 500 г

- березовый сок - 2.5-3 л

- черный хлеб - 1 скибка

- дрожжи – 20-25г

В крынку, или другую подобную посуду положить мед, залить его березовым соком и прокипятить в течение 3 часов на слабом огне, не забывая удалять пену..

Скибку хлеба обмазать дрожжами, опустить в теплый (не горячий!) раствор мёда в соке и оставить для брожения в теплом месте 1 день. Если за это время мед не забродит, добавить еще немного дрожжей. Когда мед начнет бродить, хлеб всплывёт и его ужно удалить, а смесь перелить в бочонок, снабжённый краном и поставить в погреб на 4-6 мемяцев или закопать в землю. Мёд готов будет через 5-6 месяцев

**Медовуха клюквенная**

- мед гречишный- 500г

- клюквенный сок - 1 стакан

- ванильный сахар – 1пакетик(8г).

- вода - 5-10л

-дрожжи -15-20г

В крынку положить мед, залить его водой, размешать, затем влить 5-10 л воды, перемешать и кипятить 4-5 часов удаляя с поверхности пену с воском. Дать остыть до температуры тела, влить клюквенный сок и размешать дрожжи.После начала брожения Напиток перелить в бочонок с краном, крепко закупорить и выдерживать в холодном погребе или в земле 3 месяца, после чего напиток готов к употреблению.

# Медовуха малиновая

# мед липовый- 500г

# вода - 3л

# хмель - 15г

# дрожжи прессованные 15 г

# малиновый сок - 150 мл

# изюм -40г

# Мед растворить в кипяченой воде, поставить на огонь и довести до кипения. Варить на медленном огне около 2 часов, регулярно снимая пену и воск. Затем прибавить 2/3 хмеля и варить еще час, после чего процедить мед через сито в крынку, дать меду немного остыть, смешать с дрожжами, дать подняться и добавить в мед остаток хмеля. Одновременно влить туда же свежий малиновый сок и изюм. Когда мед начнет бродить, процедить его, перелить в бочонок с краном и поставить в погреб или закопать в землю на 3-4 месяца.

# Медовуха лимонная.

 Мед липовый - 500г

 вода – 900мл

 хмель - 15г

 имбирь - 8г

 лимон - 1/2 плода

 дрожжи – 15г

 желатин - 3г

В крынке размешать мед в теплой воде, добавить хмель, имбирь, лимонный сок, измельченную цедру и кипятить около часа. Затем смесь процедить, налить в деревянный бочонок, добавить дрожжи и оставить на 5 недель для брожения. В конце указанного срока прибавить желатин, разведенный в воде(для осветления). Емкость плотно закупорить и настаивать 6 месяцев.

# Медовуха липовая.

 Мед липовый - 500г

 вода –3,500л

 хмель - 10г

 липовый цвет - 15г

 водка - 30г

 дрожжи -15г.

Мед размешать с равным количеством воды, залить кипятком и кипятить в течение 3 часов, удаляя пену. Затем дать раствору остыть до температуры тела, добавить дрожжи и оставить на 3-4 дня. Когда брожение закончится, отвар хмеля и липового цвета в оставшейся воде и оставить еще на несколько суток, пока не прекратится активное брожение. После этого процедить, добавить водку и оставить снова для дображивания на несколько дней, после чего перелить напиток в бочонок с краном и поставить в погреб или закопать на 4 месяца.

# Медовуха пряная.

- мед сборноцветочный-1кг

- вода - 2.5 л.

- пряности (перец, имбирь, кардамон, корица) -10г

- дрожжи - 100г.

Смешивают мёд сл всей водой, затем кипятят свежеразведенный мед 3-4 часа, снимая пену, после чего добавляют перец, имбирь, кардамон, корицу и снова кипятят и охлаждают. Затем добавляют дрожжи, разливают в бутылки из под шампанского или в бочонок с краном и ставят в теплое место на 3 суток. После этого бутылки закрывают иставят в погреб(если в бочонке закапывают) для созревания на 2-3 недели.

# Медовуха розовая.

- мед акациевый- 500г

- вода - 1.25 л

- сушеная черника – 40 г

- дрожжи - 15-20г

- желатин - 2г

- розовое масло - 1-2капли

Мед развести теплой водой и варить в течение часа, снимая пену. Дать отвару остыть. Затем добавить настой сушеной черники, дрожжи и оставить для брожения на неделю, после чего напиток процедить, добавить для осветления растворенный желатин, розовое масло, плотно закупорить и оставить на 2 месяца в холодном месте.

# Медовуха монастырская

- мед любой- 500г

- вода - 1.5 л

- хмель – 5г.

- крепкий чай – 100мл

Мед выложить в крынку добавить воду, размешать и прокипятить на слабом огне в течение 3 часов, снимая пену. В марлю положить хмель, небольшой прокипяченный камешек (в качестве груза) и, завязав ее "узелком", опустить в ёмкость с медом. Мед с хмелем прокипятить в течение 1 часа, периодически, по мере выкипания, добавляя горячую воду. Затем снять мед с огня, дать отстояться и еще теплым процедить через марлю в бутылки или бочонок. При этом емкость должна быть заполнена не более чем на 4/5 объема. Посуду оставить в теплом месте для брожения на 3 дня. Когда мед побродит (перестанет шипеть), влить в него 100мл хорошо заваренного чая (1 чайная ложка чая на стакан кипятка) и, не мешая, процедить через фланель (лучше несколько раз). Процеженный мед уже готов для употребления, но для лучшего вкуса и опьяняющего эффекта его можно выстаивать год в погребе или закопанным в землю.