**СБИТНИ**

Хотя в старину помещики больше всего любили возиться с горячительными напитками, но вот простые горожане больше всего любили сбитень. Помимо меда непременными составляющими его были зверобой, шалфей, имбирь, корень валерианы и другие растения.Этот очень полезный напиток был дешев, использовался как дома, так и в трактирах и, просто, на разнос и в розлив на ярмарках.

Вы сами можете изготовить сбитень так:

На 1 литр напитка:

мед гречишный— 125 г

сахар-песок — 75 г

чай байховый черный — 30 г

корица молотая — 1 г

гвоздика — 0,5 г

мускатный орех измельченный — 1 г

стебли сельдерея — 30 г

цедра 0,5 лимона.

В кипяток из ключевой воды кладут мед, сахар и хорошо перемешивают. Затем добавляют заваренный чай (для его приготовления берут 1,1л воды), пряности, измельченную цедру лимона и стебли сельдерея, проваривают при слабом кипении 10 минут, настаивают в теплом месте 10—15 минут. Напиток процеживают и вновь доводят до кипения. Сбитень наливают в стаканы или чашки и сразу же подают горячим.

Сбитень можно приготовить и следующим образом:

1 л воды

3/4 стакана сахарного песка

150 г полевого меда

2—3 лавровых листа

по 5 г гвоздики, корицы, имбиря или кардамона.

**Или:**

1 л воды

100 г любого меда

1\4 стакана сахара,

3 г корицы

2 г гвоздики

2 г мяты

3 г хмеля.

В воде растворить мед и сахар, добавить пряности и кипятить 10—15 минут, постоянно снимая появляющуюся пену. Дать настояться около 1\2 часа и процедить.Готовый сбитень налить в самовар и горячим разлить в чашки.

**Старинный заварной сбитень**

брага слабая 6 л,

мед из разнотравья 500 г,разведённый в 6 л кипятка

уксус (столовый) 50 г,

имбирь 20 г,

калгановый корень 6 г,

дрожжи жидкие 1/2 стакана.

Все продукты (кроме дрожжей) смешать в эмалированной кастрюле и варить в течение 1 ч. Смесь охладить и перелить в бочонок, добавить жидкие дрожжи и, не укупоривая, оставить бочонок в теплом месте на 6 -12 ч для сбраживания. Затем бочонок укупорить и опустить в ледник. Через 2-3 дня сбитень готов.

**Клубничный сбитень:**

брали

2 кг майского меда

5л воды и

сок с 1 кг клубники,

Все это перемешивали и кипятили на медленном огне в течение 2 часов, постоянно помешивая и снимая образующуюся пену.

Для вкуса добавляли шалфей, мяту, зверобой.  Остывший напиток процеживали и подавали на стол. Аналогично готовили малиновый, черносмородиновый и другие сбитни из ягод.

**Московский сбитень**

500 г сборноцветочного меда

6 литров воды

750 г белой патоки

пряности

В кипящую воду кладем мед, растворяя его полностью, патоку, а затем различные пряности: хмель, мятный лист, кусочки корицы, гвоздику. Затем процеживаем и подаем сбитень горячим.

**Сбитень-жженка**

6 ст. ложек любого меда

4 стакана воды

жженка из 1 ст. ложки сахара

лавровый лист, тмин

корица

Чтобы получить жженку, сахар в ложке нагреваем над слабым огнем. Пока не образуется темно-коричневый сироп. Мед растворяем в 4 стаканах воды и кипятим 20-25 минут, затем добавляем пряности и кипятим еще 5 минут. Полученную смесь процеживаем через марлю и добавляем для цвета жженку. Подаем горячим.

**Сбитень «Великий****Новгород»**

1 кг гречишного меда

4 литра кипятка

20 г хмеля

палочка корицы

Мед растворяем в кипятке. Добавляем хмель и пряности, кипятим на медленном огне 2-3 часа, процеживаем и охлаждаем. Подаем с куском льда.

**Малиновый сбитень**

1 кг липового меда

3 литра кипятка

500 г малинового сока

1\4 палочки дрожжей

корица

Мед и малиновый сок разводим в кипятке и кипятим 1,5-2 часа, периодически помешивая и снимая пену. Затем, охлаждаем до 25-280С, вливаем 1\2 стакана разведенных в теплой воде дрожжей и оставляем на ночь. После этого сбитень осторожно переливаем в бочонок и ставим на лед. Через 25-30 дней сбитень готов. Разливаем его по бутылкам и храним в погребе или холодной кладовке в горизонтальном положении. Пьют малиновый сбитень холодным.

 В конце XIX века сбитень в Росии был вытеснен чаем, однако напитки эти не могут заменить друг друга. У них разный вкус и аромат, они по-разному действуют на организм. Они сопоставимы так же, как горячие чай, кофе и шоколад…