

ХМЕЛЬ ПРОТИВ ПОХМЕЛЬЯ

СТАРИННЫЕ КВАС, МЕДОВУХА, СБИТЕНЬ, МОРСЫ ЗАЙМУТ ПОЧЕТНОЕ МЕСТО В ЛЕТНЕМ АССОРТИМЕНТЕ «ГЛОБУСА ГУРМЭ». НО ГАСТРОНОМ И В БУДУЩЕМ ТВЕРДО НАМЕРЕН ПОВЫШАТЬ ГРАДУС ОБРАЗОВАННОСТИ КЛИЕНТОВ В ИСТОРИИ РУССКИХ НАПИТКОВ.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

В России есть напитки, которых больше нигде в мире нет. Но даже в самых отдаленных странах миллионы людей слышали эти загадочные слова «морс» и «квас». Что уж и говорить, когда каждый уважающий себя интурист, добравшийся до России, не останавливается на водке и квасе и пробует сладкие медовуху и сбитень.

Между тем два последних традиционно русских напитка стали экзотикой и для коренных жителей. Если большинство наших соотечественников как-то смутно догадываются, что медовуха это алкогольный напиток на основе меда, то сбитень представляется чем-то загадочным. Понять, что такое настоящая медовуха, сбитень и «живой» квас, теперь можно в «Глобусе Гурмэ» в ЦУМе. Недавно здесь был торжественно открыт специальный прилавок с русскими безалкогольными и слабоалкогольными напитками.

Прежде чем наполнить прилавки квасом, медовухой и сбитнем, специалисты «Гурмэ» не один месяц посвящали тестированию многочисленных образцов. Перепробовав практически все виды медовухи, представленные на рынке, пытливые дегустаторы «Глобуса Гурмэ» остановились на продукции маленького, но славного Суздальского медоваренного завода.

Предприятие это старинное. История небольшого производства восходит к первому суздальскому медоваренному заводу купца II гильдии Василия Жинкина, открытому в 1851 году. На базе воскобойни он создал медоваренное производство. Резон в этом был, и немалый: в 1862 году в провинциальном Суздале действовали три десятка питейных заведений, кроме того, в городе ежегодно собиралась довольно крупная Евфросиньевская ярмарка. Так что сбыт был обеспечен. Тем более что Российская империя вступала в особый период — период увлечения всем старорусским, допетровским. Пройдет всего десятилетие, и в России появится новый художественный стиль — неорусский.

В старые времена мед пили на Руси повсеместно, не случайно Русь иностранцы называли «страной воска и меда». Вплоть до конца XVII века меды оставались на первом месте среди употребляемых хмельных напитков. В эпоху Петра I они стали вытесняться заморскими винами и водкой. В XVIII столетии лишь крестьяне варили мед. Среди аристократии простонародные напитки стали популярными в эпохи императоров Александра III и Николая II. В первые советские десятилетия народные напитки были забыты из-за проблем с производством и по причине своей слабой алкогольной дозы.

При советской власти первые попытки возрождения производства медового напитка были предприняты в 1960-е годы, когда Суздаль объявили городом-музеем. И больше производство этого старинного напитка в городе никогда не прекращалось. Суздальский медоваренный завод старается возродить самые оригинальные рецептуры, которые и в старинных архивах можно найти с большим трудом. При этом технология самая что ни на есть современная, она позволяет воспроизводить оригинальный вкус очень точно.

Сейчас в «Глобусе Гурмэ» можно попробовать четыре классических сорта суздальской медовухи — «Двугри-венная» (7% алкоголя), «Полуполтинная» (8,3%), «Пяти-алтынная» (5,5%) и «Безалкогольная». Есть и три оригинальных — «Казачья» (с можжевельником и перцем), «Опричная» (с пряностями) и «Стрелецкая» (с шиповником). Отличаются они не только крепостью, но и содер-



ГРИГОРИЙ СОВЕНКО

Квас «Першинь», 93 руб.	Квас «Вкусный», 51 руб.	Медовуха «Суздальская, Пятиалтынная», 125 руб.	Медовуха «Суздальская, Двугривенная», 135 руб.	Медовуха «Суздальская, Полуполтинная», 150 руб.	Сбитень «Пряный», 86 руб.	Сбитень «Можжевельовый», 86 руб.	Сбитень «Лесная ягода», 86 руб.

ЧАЙНЫЙ ГЛОТОК КРАСОТЫ
Французский дом Fauchon представил в своем центральном историческом магазине, что на парижской Place Madeleine, 28, новую чайную коллекцию. Казалось бы, что же такого удивительного в этой новости? Дом Fauchon на протяжении всей своей более чем столетней истории выпускает обширные чайные коллекции, и

сам бодрый основатель дома Огюст Фошон некогда открыл по вышеуказанному адресу чайный салон. Однако эта коллекция, получившая название Beaute, действительно особенная. Дело в том, что в нее входят только оздоровительные чаи. Пока в коллекции три зеленых чая — это Anti-Age («Антивозрастной»), Belle Peau («Краси-

вая кожа») и Minceur («Для похудения»). Все чаи были разработаны чайной лабораторией Fauchon, их составы запатентованы и держатся в тайне. Коллекция открывается чаем «Антивозрастной». Этот чай с ароматами манго и мяты оказывает антиоксидантное действие на организм, борется со старением и увяданием кожи, способствует выработке колла-

гена, активизирует защитные функции самого организма. Чай «Для похудения», ароматизированный экзотическими фруктами, работает как превосходный детокс и активно сгоняет воду, контролирует аппетит. В свою очередь, антиоксидантный чай «Красивая кожа» с запахом и вкусом апельсина очищает кожу, заставляет ее ин-

тенсивнее обновляться, вырабатывать коллаген, избавляет от токсинов, способствует увлажнению. Все чаи Fauchon серии Beaute необходимо принимать курсом. Начальный этап таков: по три пакетика на протяжении 15 дней, затем нужно перейти на другой режим — по два пакетика в течение месяца. В дальнейшем необходимо будет под-

держивать форму — для этого окажется достаточно одного «саше» один раз в день. Все чаи коллекции Beaute (впрочем, как и вся прочая продукция Fauchon) эксклюзивно представлены в «Глобусе Гурмэ».

