

ХМЕЛЬ ПРОТИВ ПОХМЕЛЬЯ СТАРИННЫЕ КВАС, МЕДОВУХА,

СБИТЕНЬ, МОРСЫ ЗАЙМУТ ПОЧЕТНОЕ МЕСТО В ЛЕТНЕМ АССОРТИМЕНТЕ «ГЛОБУСА ГУРМЗ». 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 посвятили 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 — «Двугривенная» (7% алкоголя), «Полуполтинная» (8,3%), «Пятиалтынная» (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-



ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ



тиалтынной» на один литр приходится 200 грамм меда, а в «Казачьей». «Опричной» и «Стрелецкой» — от 90 до 120 грамм. Помимо меда, для приготовления медовухи также используют травы, сахар, подготовленную артезианскую воду, дрожжи и лимонную кислоту. И никаких красителей, никаких консервантов! Единственный сбитень, прошедший строгий контроль качества дегустаторов «Глобуса Гурмэ», тоже оказался сварен на Суздальском медоваренном заводе. Надо сказать, что продукт этот уникальный и аналогов у него нет. Четыре рецепта этого концентрированного напитка, больше напоминающего сироп, были воспроизведены в 2006 году.

жанием пчелиного меда. Так, в «Полуполтинной» и «Пя-

Сбитень — это пряно-травяной медовый настой. Пили его, предварительно разведя в кипятке. На порцию хватает примерно двух столовых ложек, так как сбитень очень сладкий. Получается некое подобие горячего безалкогольного вермута или глинтвейна. В царской России на почтовых станциях в холодную погоду извозчикам обязательно подавали кружку сбитня для согрева и профилактики простуды. Имбирь, чабрец, кардамон, мята, корица, гвоздика, душистый перец — это далеко не полный перечень ингредиентов этого старинного живительного напитка.

«Глобус Гурмэ» предлагает четыре сорта сбитня: можжевеловый, пряный, лесная ягода и мятный. Все добавки — это не эссенции, а настоящие ягоды и травы, собранные местными жителями в окрестностях Суздаля

Еще одна удивительная новинка гастронома — так называемый «живой» квас, который производит только компания «Кваспром». Он не пастеризован и продолжает бродить в бутылке в магазине, а затем и у вас в холодильнике. Хранить «живой» квас, кстати, можно только в прохладе и не больше одного месяца — затем естественный процесс брожения превращает этот изначально безалкогольный напиток в брагу. Но это уже совсем дру-

Для приготовления «живого» кваса пригоден только 100-процентный натуральный солодовый экстракт, вода, прошедшая шесть степеней очистки, и специальные дрожжи. Последняя разработка — это квас «Смородиновый зимний», приготовленный из натурального сока черной смородины. После основного брожения квас осветляют, фильтруют и разливают по бутылкам. Но из-за небольшого остатка дрожжей процесс брожения не заканчивается, поэтому продукт остается живым непосредственно до момента употребления его в пищу.

Но и это еще не все. Привычный пастеризованный квас конечно, тоже можно найти на полках «Глобуса Гурмэ», и качество этого кваса также не вызывает никаких сомнений Представлены «Очаковский» квас и квас «ПершинЪ». Эти две марки могут храниться намного дольше «живого» кваса. но на вкус они ничем не хуже.



Квас «ПершинЪ»

нии всей своей более чем сто-

летней истории выпускает об-

ширные чайные коллекции, и



Квас «Вкусный», Медовуха «Суздальская,



Пятиалтынная», 125 руб. Двугривенная», 135 руб. Полуполтинная», 150 руб. 86 руб.

вая кожа») и Minceur («Для по-



Медовуха «Суздальская, Медовуха «Суздальская, Сбитень «Пряный»,





Сбитень «Можжевеповый» 86 руб.



Сбитень «Песная ягода», 86 руб.

ЧАЙНЫЙ ГЛОТОК КРАСОТЫ сам болрый основатель дома Огюст Фошон некогда отк-Французский дом Fauchon представил в своем центральрыл по вышеуказанному адресу чайный салон. Однако эта ном историческом магазине, что на парижской Place Madeleколлекция, получившая назва ine, 28, новую чайную коллекние Beaute, действительно осоцию. Казалось бы, что же такобенная. Дело в том, что в нее го удивительного в этой нововходят только оздоровительсти? Дом Fauchon на протяже-

Пока в коллекции три зеленых чая — это Anti-Age («Антивозрастной»). Belle Peau («Краси-

худения»). Все чаи были разпаботаны чайной лабораторией Fauchon, их составы запатентованы и держатся в тайне. Коллекция открывается чаем «Антивозрастной». Этот чай с ароматами манго и мяты окаствие 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.

ный чай «Красивая кожа» с запахом и вкусом апельсина очишает кожу, заставляет ее интенсивнее 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 пакенейшем необходимо будет под-

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