

09:02, 1 августа 2015

Молоко под градусом

Какие алкогольные специалитеты начинаются с вымени



Фото: Денис Гуков / РИА Новости

Алкогольные напитки из молока сопровождают человечество на протяжении последних пяти тысяч лет. Они благополучно дожили до наших дней, хотя сегодня встречаются нечасто. Тем не менее у коренных народов Средней Азии и Сибири они все еще в большом почете. «Лента.ру» выясняла, какие именно.

Ни капли на ветер

Молоко и молочные продукты играли колоссальную роль в жизни кочевников-скотоводов, обитавших на обширных пространствах от Северного Китая до Каспия. Даже с переходом к оседлости у многих народов они продолжали составлять основу рациона. Это не удивительно, ведь заниматься земледелием в бескрайних среднеазиатских степях непросто.

Сырое молоко не пили, справедливо считая его рассадником опасных для здоровья инфекций. Его как минимум кипятили, но гораздо чаще сбраживали, причем этот процесс старались не пускать на самотек. Произвольное скисание не приветствовалось. Употреблять в пищу простоквашу, конечно, не возбранялось, но это не было общим правилом.

Молочная брага имела массу достоинств. Во-первых, она была питательной и даже целебной, насыщала и утоляла жажду, помогала бороться с туберкулезом, астмой, диабетом и псориазом. Во-вторых, хранилась дольше свежего молока и лучше переносила транспортировку на относительно большие расстояния. В-третьих, была гораздо безопаснее прочих напитков, включая воду. В этом нет ничего необычного, ведь на протяжении многих столетий алкоголь буквально повсюду использовали как дезинфицирующее средство.

Крутая закуска

ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ

09:38 [Spiegel](#) сообщил о намерении Меркель баллотироваться на четвертый срок ([/news/2015/08/01/merkel/](#))

10:03 Украинские силовики насчитали 109 случаев нарушения режима прекращения огня ([/news/2015/08/01/sila/](#))

10:31 Найденный на Реюньоне обломок самолета доставлен в Париж ([/news/2015/08/01/boeing777/](#))

10:52 В Союзе похоронных организаций рассказали о растущей популярности кремации ([/news/2015/08/01/kodysh/](#))

08:54 Европейский профсоюз фермеров подсчитал потери от продуктового эмбарго ([/news/2015/08/01/agropotery/](#))

08:47 В Астраханской области маршрутка перевернулась из-за столкновения с лошадью ([/news/2015/08/01/gazel/](#))

08:01 Запись 1945 года с заявлением императора Японии о капитуляции стала экспонатом ([/news/2015/08/01/raritet/](#))



Акция проводится с 06.07.2015 по 30.09.2015
продаж «Билайн» и партнеров. 3490 руб. —

Алкольные напитки из молока получали двумя способами. Первый, бесконечно древний — ферментация. Второй, восходящий ко временам Золотой Орды — дистилляция.

Среди ферментированных напитков, в зависимости от исходного сырья и некоторых технологических тонкостей, выделяют прежде всего кумыс, хурэмгэ и шубат (названия одних и тех же напитков могут различаться у разных народов и, наоборот, одно имя — использоваться для разных напитков).



Сегодня кумыс даже в деревнях делают в деревянных кадках
Фото: Александр Кряжев / РИА Новости

Кумыс (он же айран, куренга, камыс) традиционно делают из свежего кобыльего молока. По мнению многих экспертов, именно оно лучше всего подходит для ферментации, ибо содержит много сахара-лактозы и мало жира. Его сбраживают при помощи дрожжей, ацидофильной и болгарской молочнокислой палочек. Раньше молоко заливали в бурдюки и подвешивали к седлу, отправляясь на очередной перегон скота. Во время движения напиток нагревался от солнца и тела животного, постоянно взбалтывался и скисал примерно за сутки. В некоторых туркменских деревнях эту древнюю технологию используют и сегодня. Однако куда чаще кумыс готовят в деревянных кадках, постоянно помешивая его палкой и ускоряя окисление при помощи аэрации. Считается, что взболтать напиток следует не менее тысячи раз за день. В зависимости от жирности молока, температуры и продолжительности брожения получается напиток крепостью от 1 до 6 процентов.

МАТЕРИАЛЫ ПО ТЕМЕ

09:01 4 июля 2015



<http://lenta.ru/articles/2015/07/04/pi:>
[У кого писко крепче](http://lenta.ru/article)
<http://lenta.ru/article>

Как Перу и Чили
триста лет меряются
национальным
достоянием

Для хурэмгэ, популярного у бурятов, используется только коровье молоко, точнее — молочная сыворотка, которая остается после снятия сливок. В нее добавляют закваску и сбраживают в течение нескольких часов. На выходе получается мутный напиток зеленоватого цвета, крепостью от 3 до 8 процентов. Любопытно, что у каждого рода была своя закваска. Ее берегли как зеницу ока и передавали по наследству наряду с прочим движимым и недвижимым имуществом.

Наконец, верблюжье молоко идет на изготовление шубата у казахов или чала у туркмен. Свежее молоко вместе с закваской помещают в герметически закупоренные сосуды. Шубат получается более плотным и жирным по сравнению с кумысом, а на его поверхности часто образуются ферментированные сливки — агаран. А еще его не

взбалтывают в процессе ферментации, но активно перемешивают перед подачей на стол. Что касается крепости, она варьируется в зависимости от длительности выдержки, но в целом выше, чем, например, у кумыса, поскольку брожение проходит в закрытой емкости. Самым «пьяным» считается трехдневный шубат, — уровень алкоголя может достигать в нем 8-9 процентов.

В Монголии, Бурятии и на Алтае также готовят тарак — хмельную брагу из смеси разных видов молока (овечьего, коровьего, козьего, верблюжьего и даже ячьего). Этот необычный купаж нагревают, не доводя до кипения, затем остужают, добавляют закваску из старого тарака и помещают в плотно закрывающуюся емкость. Примерно через сутки все готово.



В Туркмении чал готовят только женщины
Фото: Мурадов / РИА Новости

Все эти напитки, глубоко укорененные в гастрономической культуре народов Средней Азии и Сибири, людям непривычным следует пить с осторожностью. Кишечная микрофлора европейцев не всегда с ними справляется, что может привести к пищевому отравлению со всеми сопутствующими неприятностями. А еще они содержат достаточно много алкоголя и опьяняют не хуже пива.

Кстати, о пиве...

Излишки производства

В 2007 году на рынке появилось первое и, кажется, пока единственное молочное пиво. Билк (производное от beer и milk) изготовили на японской пивоварне «Абасири», пытаясь хоть как-то реализовать скопившиеся у фермеров излишки молока. Тонкости технологии держатся в секрете. Известно лишь, что часть браги для билка делали из молока, смешанного с хмелем и пивными дрожжами. В результате получился напиток крепостью 5 процентов, внешне похожий на светлое пиво, с фруктовым привкусом и характерным молочным послевкусием. Но это скорее исключение, любопытный казус, который вряд ли будет широко тиражироваться. Вернемся, однако, в сердце Евразии.

МАТЕРИАЛЫ ПО ТЕМЕ

08:00 23 мая 2015



<http://lenta.ru/articles/2015/05/23/sic>

Прямо в яблочко
(<http://lenta.ru/article>)

О сидре, ревнивом и
трепетном духе
фруктовых садов

Слеза Чингисхана

Там, где есть брага, рано или поздно появляется дистиллят. Ферментированное молоко не стало исключением. Его начали перегонять еще в XIII веке. По преданию, в роли первого самогонщика выступил сам Чингисхан. Созданный им спирт оказался настолько крепким, что даже одна капля могла расколоть камень. К сожалению, монгольская мифология не сохранила для потомков никаких технических подробностей этой дивной истории. Остается лишь догадываться, каким образом основателю великой империи удалось создать столь чудодейственный напиток.

Однако достоверно известно, что кочевые народы Средней Азии использовали для этих целей специфическое устройство, именуемое Mongolian still. Изначально это был обычный казан, заполненный брагой, который ставили на огонь и накрывали тазом с холодной водой. В центре казана плавала чашка, в которую капал конденсат. Трудно даже представить, насколько трудоемким был такой способ дистилляции и насколько чудовищным — вкус спирта.



Традиционный монгольский стилл должен быть герметичным
Фото: Irkutsk State University (<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tarasun.jpg>)

Позже монгольский стилл усовершенствовали. В некоторых этнографических музеях представлена именно такая продвинутая конструкция. Она представляла собой котел, соединенный коленчатыми деревянными трубками с деревянной кадушкой, в которую помещали чугунный кувшин. В котел наливали брагу и нагревали на открытом огне, а кадушка использовалась как конденсатор. Независимо от типа монгольский стилл представляет собой герметичный аппарат для перегонки. Считалось, что если спирт будет вытекать из котла открыто, это может разрушить семейный очаг. Поэтому все щели тщательно замазывались глиной, а то и навозом.

После первой перегонки молочной браги получался дистиллят крепостью около 8 процентов. Поэтому чаще всего операцию повторяли снова и снова — от двух до пяти раз. Но после третьей гонки спирт использовали только в качестве лекарства. Из десяти литров ферментированного молока обычно получалось не больше литра самогона. Герметичный аппарат не позволял четко контролировать фракции, вовремя отделять «головы» и «хвосты», но при медленной перегонке давал дистиллят с интенсивным и довольно резким кисломолочным ароматом.

Продукт перегонки кумыса крепостью от 10 до 30 процентов именуют араком, архи или кумышкой. Дистиллят из хурэмгэ называют тарасуном. Брагу из молочной сыворотки перегоняют трижды, но она все равно получается не крепче 20 процентов.

В Монголии еще делают архи на основе козьего молока, но при помощи современных перегонных кубов. В свое время Forbes даже включил этот региональный специалитет в десятку самых необычных водок мира. При содержании алкоголя около 38 процентов продукт получается довольно мягким, с нежным кисломолочным вкусом.

К сожалению, культура изготовления молочных дистиллятов повсеместно сходит на нет, не выдержав конкуренции с дешевой водкой промышленного производства. Но кое-где в отдаленных районах и глухих деревнях она еще теплится.

Александр Сидоров

0

0

2

0

ОБСУДИТЬ НА ПИРАТСКИХ САЙТАХ /ARTICLES/2015/07/30/MILK/

ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ РУБРИКИ (/RUBRICS/LIFE/)

29 июля 2015

28 июля 2015

31 июля 2015