Павел Александров

Пиво виноделие и квас кулинария. Оставляя во вселенной свете.

Павел Александров

Пиво виноделие и квас кулинария. Оставляя во вселенной свете.

https://litres.ru/74748824
SelfPub; 2026

Аннотация

Книга о вселенной отеище элементах и виноделии и о устройстве вселенной.

Павел Александров Пиво виноделие и квас кулинария. Оставляя во вселенной свете.

Книга Александрова Павла Геннадьевича соавтора Бирка Фальке, И составителей Павла Беккера, Павла Робера, Павла Баля.

Цук цак 65.

Цук63

59Цук

54Цук Цак

48Цук Цак Вино.

45 цук цак виноделие

31.Кулинарные заметки. Винокурение, пивоварение и квас, напитки. .

Винокурня5.

Винокурня4.

Винокурение2. . Элексиры, Молодости, и экстракты, винокурение в домашних условиях, пивоварение, квасоварении, кулинария и кондитерство.

Можно ли пригототовить элексир бессмертия.

Многие, ли из вас спрашивали, накрывая праздничный стол, подготавливая, его к празднику, а праздник и и застолье и сервировка и угощенье, каждый день должны быть необыкновенными, каждый день нужно, и необходимо встречать, как праздник, праздничные угощенья, ведь надо приветствовать жизнь, её вселенную и бытие, не теряя вкус и привкусы и ощущения

Кулинария,это кухня дома, то, как используют в том или ином месте в зависимости от сложившихся особенностей и привычек способ изготовления пищи,так раньше в старину в России это было так от того, что еда и образ жизни был меньше индустриализирован то есть было меньше производств и до индустриализации село и деревня и их промыслы были связаны с пищей так земля и плодородие давали пропитание всем и городские жители тоже не строили таких зданий домов высотного типа, а города городки были с приусадебными подворьями и огородами, то есть образчик и равнение

занятий даже горожан в старинном городе с усадьбами это заготовка припасов, дачи, как мы знаем появились у горожан сезонно это те,кто летом селился на даче,приезжая из города для выращивания будущего урожая и осенью после сборов и заготовки припасов,возвращался в городскую среду если был занят в заведениях чиновником, или так или делами в городе.Русская славянская кухня изысканна по своему и праздничные напитки с её блюдами это отрада, огородничество, и сбор фруктов сделали её богатой, а также исконное земледелие и хлеборобство,хлебосольной,и сочетания, например такой выпечки на славянский ход, как расстегаи от слова застегнуть и растегнуть умеете ли вы готовить этот изысканный пирожок и начинку для него,как закуску и питьё то,как необычно внешне обязан выглядеть тающий во рту расстегай например с сброженным морсом, сбитнем, медовухой, квасом, пивом, и брагой хлебной, мы поделимся тайнами похожими на химические формулы рецепты, можно взять за математическую основу пропорции вес, грамы, сыпучесть при закладке сырья. Но вы можете делать свои пробы и вносить наблюдения и добавки, могут при приготовлении напитков на основе дрожжей домашнего приготовления хлебные бродящие на дне бочонка, или ягодные на поверхности бочонка или бутыля вносить можно то больше то меньше и разнообразить сроки чем выше температура помещения или печи кирпичной на кирпичах которой вызревает будущий напиток то выше крепость напитка и его вре-

мя сбраживания проходит быстрее. Culina по латыни кухня, и если взять это языковое название то, прийдем к выводу, что этот южный язык латынь, от,которого произошёл итальянский дал особенность Южной кухни, зависимость кухни проистекает от циклов природного вызревания плодов и фруктов и овощей и зерна,и на юге вызревание и урожай и растения и культуры не такие, как на севере, это теплолюбивые культуры и плоды, состояния духа племени, и народных особенностей в наречии и обычаях, приводит к кухням народных традиций разных стран и племён,так если взять южную кухню то мы поймем, климат например Италии у Средиземного моря тёплый, и жаркий, и особенность юга.Напитки, от слова пить бывают разные, от чаёв отваров, варов, до кваса, морса, пива и так выше до винокурения, отметим, что чай или оздоровительный отвар приготовить легче чем пиво, и напитки производные от винокурения, для сбраживания,а стихия брожения на закваске и сахаре и соке и воздухофобной среде и газовыделении и газоотводов через шланчики и трубки в воду приводит к появлению спиртовых взвесей и эссенций. Пиво, как мы говорили, взялось из зерна,то есть по славянски из солода, как говорится солодовости, солод это более старинное обозначение, языковое более традиционное, даже солнце и первый корень сол солода совпадают, то есть солнечный, как проявление сил и стихий, связанных с вызреванием летом колосьев и плодоношения,плодовитости под теплом и жаром светила,подмечено верно на славян-

ском языке, Взялось от природного состояния сил вселенной и элементов и стихий первичных, но сол и соль отличается от этого, сла слад солодкость более первичные обозначения , солодовость сладинка,берущаяся из отвара зёрна и дающая хлебный вываренный привкус и превращающаяся в сусло sus по немецки сладость, как хотели говорить славяне смысл преобладает. Даже соль противоположность солода взялась не оттуда и к пивоварению, отношения не имеет,соль это консервант, то есть субстанция,помогающая не таким способом влиять на кулинарию и вкус пищи. Пиво, может быть, явлением в жизни кулинарной, кондитерской значительным,и преобладать, в кухне повсеместно,и пить его приятно, так же вино, на многих языках звучит по названию похоже и проникло во многие языковые среды,в иностранных языках, а их знать обязан любой, говорящий на славянском языке есть знаки не такие, как у славян, и когда то по нашей трактовке славяне приняли дружбу варягов с древности, то есть нордических племён, и взаимосвязь не только кулинарии и кондитерского умения стало от этого больше ,и выиграло.Античность, и античные названия от латыни и древнегреческого языка пришли в наш язык от того, и стали распостранятся по всему миру с наукоемкими выражениями обозначающими то или иное состояние явления, это надо знать родные языки и тысячи слов, и говорить обозначая вещи на нём.Так напиток нектар от nec по гречески бессмертие, связан с древним искусством приготовления оздоровительного

напитка, и секрет и его тайна в умении сбраживать, и добавлять например укроп его семена и мяту при приготовлении, и виноград настолько может быть вкусным и целебным в том числе его листья, что вызвали эту легенду и она распостранилась по миру.Нектар, напиток бессмертия, тоже можно приготовить, это так, ведь древние истории, ставшие этим мифом, имеют место быть и тайна нектара стала известна в современное время и его кулинарный рецепт тоже стал известен, в это надо поверить, от того, что есть такие возможности у современной кулинарии, и коль мы коснулись науки, а наука это любое достоверное сведение, и источник знаний, где есть точные данные, и мы вам привели примеры, и этические доводы на, что следует полагаться.Наукоемкое предполагает знание, опыт, и получение итогого.

Кулинария, например на итальянском крепком напитке граппе от английского происходит его название от слова grappe виноград само название взятое из этого языка, сразу напоминает о грейпфруте, и веет этим, но кто узнал, что итальянцы позволили англичанам вмешаться в их говор и дать имя традиционному застольному напитку сброженному на винограде, и так приукрасить итальянскую жизнь.Граппа, готовится по разному,и есть рецептура с добавлениеим не только винограда, но и других фруктовых культур, например лимонов, апельсинов, абрикосов, яблок, в связи с тем, что Италия тёплая жаркая страна с изобилием фруктов, зе-

лени, овощей, и корнеплодов, то взялась эта кухня с точностью специй, приправ, соусов, и заправок, нам известен пирог из Италии пицца больше всего из множества блюд, и его особенность позже видоизменная основа плоская запечённая лепёшка из теста на добавке с соусами, это взялось из того, что толстый в виде пышно поднявшегося, и приучились готовить такие пироги, и отметим такую особенность, хлеб на юге не прижился из за тепла из за отсутствия в старину холодильников и элеваторов, зернохранилищ массого производства зерна, и в основном зерно заменяла кукуруза чей початок настолько огромен и свежая кукуруза и мука из неё, кукуруза легко собрать и налущить или сварить, зерно собрать сложнее оно настолько мельче кукурузы, что трудоемка и энергозатратна жатва вручную серпами и жернова и мельницы и сыпкие взвеси до машиностроения сбор массовый был тяжело, и для приготовления, использовали муку кукурузную, фасоль, горох и бобовые, их легче было собрать в отличии от колосков, и макароны из этих растений и культур это способ на жаровнях и сушилках готовить из муки и теста долго хранящуюся еду, и хранить чем муку, которая могла промокнуть макароны было настолько удобно.

Мы все верим, что существует народная, национальная кухня той или иной страны и народа, и вообще жизнь народа или страны зависить от языка его особенностей и чудес земли той земли, где находится страна мы уверим, что есть

тайный дух дух чудотворный ,умений, у умельцев, и сказки то есть чудотворные, истории о чарах волшебстве возвращают нас в то или иное место, так в русских сказках есть кисельные реки и молочные берега по присказке этой можно понять, что изобилие достижимо.

Кондитерство, это слово к нам пришло из немецкого языка. И означает ,кондитер мастера приготовления пищи. И у финно-угорских народов есть это слово и понятие.

По карельски дом это конди, на этом фино угорском языке, показано, что дом это место связанное с теплом пищи, можно так сказачно представить это обозначение дома по карельски, и хлопотное хлебное хозяйство., и весёлые заботы со стряпней и выпечкой.

В эстонском языке дом это kodu, тоже от слова кондитер и связано с умением всегда, как повелось у варягов угорцев,созидать печь, варить и видеть в доме достаток, прок, и порядок и запах вкусной пищи.

Брошюра.

А также дополнение по традиции винокурения.

Авторы,оставили небольшой сборничек посвященный ку-

линарии,в частности в основном пиву и квасу,а также закускам к этим напиткам,также речь пойдет о различных сортах пива и их качествах,рассмотренных в сборнике заметок.Вся суть сводится,к тому,как велико подобает подходить к застолью,к его щедрости,и изобилию.Также от бочкового кваса мы перейдем вы удостоверитесь, к широким способам приготовления кваса,и компонентам к нему.История некоторых сортов пива поэтизирована.Поэтому с удовольствием почитайте сборничек заметок.

Пиво и Квас кулинарные заметки.

Эта электронная брошура посвящена кулинарии,а точнее пивоварению,и квасу.В подборку вошли заметки,статьи двух авторов пишущих на разную тематикув соавторстве они написали этот небольшой сборник на тематику кухонных обычаев,то есть кухне разных традиций и охватов, всё подмечено в тонкости до нюансов.Публикуется в авторской редакции,с сохранением авторской пунктуации и орфографии.

По русски напиток для питья, которым можно напится и утолить жажду пиво, от с лова пить пивное, старинное древнеславянское слово, пить пивать,пивное, это по обычаю славян, так пошло издревле, и так повелось.

У фино угорцев,варяжских народов, с древности,сопри-

косавшихся с славянами из за того, что границы и порубежья племён, были рядом возник взаимообмен во многом из того, что есть в этом взаимообогощение оно приходит в те времена с древности, где наука и книги рукописны и летописны, манускрипты, из поколения в поколения приносят путешественники, выехавшие узнать мир и себя показать, как говорится в поговорке, древность вносила в свои условия в быт и пища и напитки были мечтой народных сказителей, мечта о всеобщем изобилии и праздниках после тяжёлых дней без машин техники,программ ЭВМ, и металлургии наукоёмких промыслов.Древность среди народов и племён была сложна, всё по русски древнее от дерева из за того, что многое было деревянное и было мало железа металла и техника была у умельцев, и рукодельниц, кузницы их прообраз это сбор руды меди, бронзы, и железа, и золота и серебра, из подмеченного в природе и это давалось трудом огромным, и всё ветшало из века в века от древесности умельцев всё учёные, так или иначе, искали выход в то время. И поэтому мы потомки древности, и древностей, совершившие за столетия научный и технический скачок, обязаны знать об обычаях и пище, хлебе, зерне и праздничных напитках, о лекарствах,целебных растениях, и экстрактах,и радоваться технике смартфонам, файлам, и понимать изобилие на полках и в торговых рядах, и техника и качественная пища, чего было мало в древности, обязаны привести нас к тому, что благо и благоденствие достижимо, усилием науки и в домашнем обихо-

де, и заграничные сорта пищи, и напитков это знак обмена культурной среды, путеводные заимствования из цивилизации техники и традиционного уклада жизни. Подпитка и подарки в виде сортов еды, и разнообразия, домашнего хозяйства, ведь это высота очага, и дорог цивилизации, породила современный тип цивилизационного человека, знающего о древности истории и о ЭВМ, машинах, книгах земледелии, усадьбе и квартире,как очажке своего дома. И у каждого народа в сказаниях была своя страна радости и изобилия и недостижимые грёзы о всеобщем счастье, даже выпив пива и сказав созидательный тост вы приблизите себя к высоким созвездиям воспоминаниям о предках, в заздравной речи, за столом. в быту и укладе жизни, варяг это выходец из северных стран во времена Древней Руси, и Руси Киевской, приходивший с посольством, как Посол, к славянам, и часто сами славяне обращались и приходили в гости к варягам и звали узнать свою жизнь и отведать гостеприимства.У варяжского народа эстонцев тоже есть связи с Россией на протяжении тысячелетий,границы их земель и владений пересекаются, у эстонцев пиво это слово: Olu, пивные промыслы угорцев тоже древние, и традиционные по смыслу и ремеслу варке, и обычаю пить и готовить из зерна ter по эстонски.

Солод linnased, сусло naistepuna.

В Дании пиво называют ol.

Быстрый рецепт приготовления вина и пива у фино угорцев, и эстонцев. качественнее магазинного. За неделю две недели.

P;hade jaoks. На праздники. Важным напитком на праздниках, у фино-угорцев эстонцев, и карелов ,коми,вепсов,и остальных, похожих, но проживающих в России является пиво, у славян пиво от слова пить пивать напиток, которым можно утолить жажду он бывает лёгким и крепким, пиво взялось на севере из за того, что виноград рос на юге в южных широтах, и это зерновой хлебный напиток, как и квас гораздо более лёгкий и сладкий, сладость-Magus,чем пиво его крепость бывает всего,квас 1, 5 градуса содержания спирта,он более освежающий и со сладинкой,по эстонски квас Kali, квас готовится на основе пресных хлебных лепёшек-Kook,сушащихся в духовке печи-Ahi, до поджаренных сухарей, сухарь-Riivsai,можно готовить с добавлением брусники pohl. Напиток по эстонски-Jook. Напитки вино и пиво готовят смешивая сахар сироп сусло и сок ягод с водой, вода- vee, vesi.

Заметим, что если добавить на литр 10 грамм желе от каши это сусло раствор из солода зёрна образуется при варке варка-Keetmine,сахар по эстонски-Suhkru,на литр от 100 грамм до 200 т, и сок ,сок по эстонски-Mahl,ягод , ягода-

Mari, фруктов и выводить газы брожения через шлан чики в пробке в воду, то жидкость не скиснет.

Можно готовить

или винное пиво с облепихой-Astelpaju с морошкой, клюквой, и с их листьями они антисептики, спазмолитические, и обезболивающие, и делают напиток целебным. Пиво по эстонски olu, можно пить на праздники с sepik с серым хлебом, северная земля приносит северные ягоды Mari, и мы вам расскажем и научим варить пивно винный напиток на основе зёрна-tere, солода зёрна linnased, то, что образуется на основе варки солода сусло-naistepuna, из зёрна крупы ячневой, овсяных хлопьев образуется сусло, и добавляется в воду с сахаром клейковина желе клейстер, от 15 грамм и больше или 25 грамм на литр, как из кашицы,брожение это стихия, где есть природный огонь и жар вселенной, экстракт спирта, и химическая реакция когда из солодовых сусловых дрожжей(Дрожжи пивные из солода бродят на дне бочонка,они называются низового брожения и пузырьки газа поднимаются со дна, а ягодные верхового брожения, и бродят на поверхности бочонка, можно смешать две эти технологии и рецептуры при приготовлении) и сахара и воды образуется спирт при переработке сахара, на литр кипятка можно взять 20 30 40 грамм сусла вара желе, и добавить от 40 до 200 грамм сахара, и и остудить кипяток до 40 градусов,г-

де будет бродит пивной винный напиток, и лучше добавлять сахар не сухой смесью, а разбавить смешивать его ,как сироп, из сорока грамм сахара получается семи шести градусный напиток, ёмкости бутыле бочонке, как это было бочкарь бондарь- cooper раньше в 19 веке в бондарском деревянном ремесле из за старины и отсутствия полимеров для пластиковых бочонков, образовывался спирт,или в запечатанном смолой крышкой, воздухфобной среде герметичной в глиняных горшках горшок- pott,на печах на нагретых кирпичах занимались винокурением и пивоварением чем выше температура нагрева бочонка чем быстрее будет готов напиток и выше крепость, дрожжи-parm бывают зерновые и ягодные, из 100грамм сахара при закладе в сусло сваренное из солода, образуется 14 градусный крепостью напиток, бочонок, а он может быть пластиковый 3х литровый или 5 литровый или больше или меньше объемом, важно выводить газы из бочонка, а для этого понадобится шланчик,вы можете сделать его из любой даже тонкой проводки вынуть волокна, толстый по сечению или менее толстый, и пробить в пробке где сбраживаться будет напиток отверстие ножиком ковыряяя или ещё как проверчивая просверливая отверстие подмеряя его по сечению, и это шланчик вставить во второй бутыль и пробить там отверстие в пробке, для шланчика и в пробке для второе, чтоб газ не скапливался в воде, и налить в бутылку воду газ будет булькать, надо во всех ёмкостях всего три отверстия,сусло можно варить из хлопьев овсянки всё время

добавляя воду в кастрюле до желейного состояния добавляя кипяток, можно сварить сто 150 грамм крупы зерно любое, и потом собрать,всё время помешивая и добавляя воду до получения клейстера из зерна,и вносится в раствор воды и сахарного сиропа, и сок из ягод и фруктов, чем больше тем лучше в раствор, будущего напитка.

На это уйдёт меньше часа, и, чтобы получилась пивная винная закваска-Juuretis, дрожжи пивно винные, грамм 30 на день поставить в тёплое место в жару и добавить грамм двадцать сахара, в баночку, это хлебные дрожжи пивные так и готовятся, но они могут взятся и в бочонке с водой,без тепловой обработки в жарком месте. Ягодные фруктовые, дрожжи берутся из ягод их можно выжать от 20 грамм так и сотни или несколько сотен грамм, или фруктовый сок, из яблок, груш,морковку, тыкву, свёклу, цитрусовых, и отделить от волокон выжать, и поставить на день полтора чем больше сока, в жаркое место в маленькую ёмкость под крышечкой, и тогда дрожжи за пыхтят и добавить сок в бочонок.Вот добавки из растений которые сделают напиток целебные, это хмель антисептик.

На основе растений, их добавок образуются напитки ,относящияся к настойкам настоянные в процессе брожения напитка настойка по эстонски-Tinktuura.Целебные растения укроп, его пьют как чай обезбаливает, или мята получается

напиток блаженства целебный спирт. Ещё хвойного, отвара можно на литр добавить сто грамм, они лечат мигрень, опухоли, зубную боль, ромашку сто грамм она антисептик.

Или руколо отваром оно антисептик, и чайное растение. Вино одуванчиковое, и клеверное антисептическое, но их отваром можно пить по двести грамм в день.

Ещё, листья чеснока.

Он антисептик.

Чабрец всего триста грамм.

И тмин чайной напиток, его можно добавлять литрами.

Ещё растение целебное, кипрей, которое в России называют Иван чай, спазмолитический, антисептик его можно добавлять литрами.

Всё, что будет бродить с шланчиком, можно оставить у батареи отопления или включить мини вентилятор. Или оставить при меньшей комнатной температуре, если нет возможности для более горячего нагрева в помещении. Чтобы приготовилось быстрее, надо оставить бочонок рядом с вентилятором с нагревателем, на неделю, две недели, или три,и

ждать готовности, пробуя привкус через несколько дней.

А после пробы, про пастеризовать,

То есть нагреть, в кастрюле бутылки в кипятке, до 80 90 градусов,. До двух минут.

Это секрет старинного пива и вина, крепость напитков может быть, как у ликёров.

Пейте занимайтесь домашней кулинарией.

На здоровье .Tervisele.

Рецепты вина у славян.

Праздничная кухня славян. Кухня, эта настолько разнообразна, и славна обычаями угощеньями в жилище. Кухня и печь в старину главные места в жилище, печь каменная с плитой и топкой излучала тепло и жар в холода, и долгое зимнее время, настигающее славян, что они коротали его в домашних заботах, и кулинария России как страны северян, особенна и насыщенна питательностью стряпни и блюд, и еда её и кушанья это сытность и приток сил в холода.

Вспомним, праздничные напитки славян, и закуски к ним,

что они пили в прикуску пиво квас, брагу, вино это название прижилось среди всех языков и племён и стран, а в России Брага это название вина по русски,от слова бродить брожение, брод от славянского, русского слова род, родить и бродить, бродяга, то есть то явление,где есть гуляние, перемещение, как у бродяг бродяга по русски это положительное сравнение то есть, о вольном человеке не, могущем усидеть на одном месте, и это философски поэтическое название, Брага с закваской, напиток алкогольный с содержанием спирта, с примесью солодовой и ягодной закваски.

Все дороги в России ведут в Москву Первопрестольную, столицу, стольный город, и столица и стол для угощения однокоренного слова и равнозначны по смыслу, и все кушанья имеют окраску столицы главного стола угощенья и гостинцев для народного насыщения.

Все обычаи и традиции произошли из стольной Москвы.

Брага, это изысканный винный напиток,наподобие настойки живого брожения, и москвитяне, а мы при столице все получаем заряд сил Московской стольности, и раньше в княжеские времена она была застольным праздничным напитком, и в России не пили заморских вин, а хранили секреты и тайны брагоделия, брагокурения, с древних времён, в каждом подворье и избе и усадьбе, было о ней известно, как

и о всём кухонном разнообразии.

Москва, как много в этом слове для души россиянина, и это отозвалось в образе жизни. Москва расположена на холмах, и на равнинных землях, и вечерком приятно вспомнить о столице при закате красное солнце садящаяся потому что сад это заросли вселенной поле солнечного луча посреди мороза и тьмы и садятся семена творчества и созидания с начала появления этого сада с древом и зёрнами и корнями, и зеленью, по всём созданным забранным от тьмы миров, за дугу неба, где играет северный сполох полыхает полыханно пламя светоча сполоха от слова вспыхивает, вспышка, светило России бродящее по разным часовым поясам, и широтам, и прекрасно посидеть в такой час в горнице кухне, испить браги и прикусить её исконно славянскими кушаньями.

Так праздник, от слова правда произошёл, в русском языке, празднество и днесь и день правый день, день правды отмечаемое этим событие.

Лучше лучи Москвы мысли росы испить с бродящей брагой, и пивом, и квасом, на празднествах славянской земли.

Терем и изба и жилище, полно, всего.

И даже на земле города Владимира, есть свои способы

варки, жарки кушаний, рецепты мы знаем это латинизированное названия поварского умения так или иначе испечь поднести блюдо, чтобы блюсти порядок застолья, надо знать родной язык, на котором учился говорить.

Так, север России, не впоследствии Сибирь, её азиатская земля дают очам, Оку окунуться начиная с границ Москвы, в землеописание нашей страны, что по заграничному география.

Тризна по славянски это праздник, где вспоминаются предки, и былые времена, с закусками и вином и пивом, и настойками.

Виноделие у славян. Рецепта праздники.

На праздники. Важным напитком на праздниках, в России является пиво, у славян пиво от слова пить пивать напиток, которым можно утолить жажду он бывает лёгким и крепким, пиво взялось на севере из за того, что виноград рос на юге в южных широтах от слова ширинка тот есть полотенце по русски широкое для вытирания рук, ещё при хлебосольном обычае на хлеб ставится солонка и ставится на полотенце для угощений рушник хлеб и колосья и плодородие земли основано, на этом плоды эти мельничные с мельницы, мукомолы, и мельники были в почёте на Руси, и теперь на кофемол-

ке с винтами вы можете измельчить, и раздробить и перемолотить любую магазинную крупу, и изготовить домашнюю муку, и из неё варить напитки, брагу, настойки, вина, пиво квас. Квас это зерновой хлебный напиток, как и квас гораздо более лёгкий и сладкий, сладость,чем пиво его крепость бывает всего,квас 1, 5 градуса содержания спирта,он более освежающий и со сладинкой, квас готовится на основе пресных хлебных лепёшек сушащихся в духовке печи до поджаренных сухарей, сухарь можно готовить с добавлением брусники , и Черёмухи. Напиток по русски напиваться. Напитки вино и пиво готовят смешивая сахар сироп сусло и сок ягод с водой, вода неотъемлемая часть сил брожения, в русском брагокурении,и брагоделии.

Заметим, что если добавить на литр 10 грамм желе от каши это сусло раствор из солода зёрна образуется при варке варка-сахар ,на литр от 100 грамм до 200 т, и сок ,сок ягод , ягоды, фруктов и выводить газы брожения через шланчики в пробке в воду, то жидкость не скиснет.

Можно готовить

или винное пиво с облепихой-с морошкой, клюквой, и с их листьями они антисептики, спазмолитические, и обезболивающие, и делают напиток целебным. Пиво подавать можно с караваями,можно пить на праздники с отрубныи хле-

бом, северная земля приносит северные ягоды , и мы вам расскажем и научим варить пивно винный напиток на основе зёрна, солода зёрна то, что образуется на основе варки солода сусло из зёрна крупы ячневой,ячменной, пшенной, пшеничной, овсяных хлопьев образуется сусло, и добавляется в воду с сахаром клейковина желе клейстер, от 15 грамм и больше или 25 грамм на литр, как из кашицы,брожение это стихия, где есть природный огонь и жар вселенной, экстракт спирта, и химическая реакция когда из солодовых сусловых дрожжей(Дрожжи пивные из солода бродят на дне бочонка,они называются низового брожения и пузырьки газа поднимаются со дна, а ягодные верхового брожения, и бродят на поверхности бочонка, можно смешать две эти технологии и рецептуры при приготовлении) и сахара и воды образуется спирт при переработке сахара, на литр кипятка можно взять 20 30 40 грамм сусла вара желе, и добавить от 40 до 200 грамм сахара, и и остудить кипяток до 40 градусов,где будет бродит пивной винный напиток, и лучше добавлять сахар не сухой смесью, а разбавить смешивать его ,как сироп, из сорока грамм сахара получается семи шести градусный напиток, ёмкости бутыле бочонке, как это было бочкарь бондарь- бочкарь, раньше в 19 веке в бондарском деревянном ремесле из за старины и отсутствия полимеров для пластиковых бочонков, образовывался спирт,или в запечатанном смолой крышкой, воздухфобной среде герметичной в глиняных горшках горшок- от гореть горь и греть,как и

крупа гречка нагретая и греющая силой каши.Грелось всё это на печах на нагретых кирпичах занимались винокурением и пивоварением, ставили бочонки вёдра, горшочки, запечатанные с раструбами, чтобы газы через коленца трубки выводились в ёмкость с водой, получалось крепче любого современного ликёра крепостью около30 градусов спиртосодержания при живом броженит, чем выше температура нагрева бочонка чем быстрее будет готов напиток и выше крепость, дрожжи-закваска бывают зерновые и ягодные, из 100грамм сахара при закладе в сусло сваренное из солода, образуется 14 градусный крепостью напиток, бочонок, а он может быть пластиковый 3х литровый или 5 литровый или больше или меньше объемом, важно выводить газы из бочонка, а для этого понадобится шланчик,вы можете сделать его из любой даже тонкой проводки вынуть волокна, толстый по сечению или менее толстый, и пробить в пробке где сбраживаться будет напиток отверстие ножиком ковыряяя или ещё как проверчивая просверливая отверстие подмеряя его по сечению, и это шланчик вставить во второй бутыль и пробить там отверстие в пробке, для шланчика и в пробке для второе, чтоб газ не скапливался в воде, и налить в бутылку воду газ будет булькать, надо во всех ёмкостях всего три отверстия,сусло можно варить из хлопьев овсянки всё время добавляя воду в кастрюле до желейного состояния добавляя кипяток, можно сварить сто 150 грамм крупы зерно любое, и потом собрать,всё время помешивая и добавляя воду до

получения клейстера из зерна,и вносится в раствор воды и сахарного сиропа, и сок из ягод и фруктов, чем больше тем лучше в раствор, будущего напитка.

На это уйдёт меньше часа, и, чтобы получилась пивная винная закваска, дрожжи от слова по русски рожденре рожать и дрожь однокоренного происхождения пивно винные, грамм 30 на день поставить в тёплое место-тепляк,в жару по русски жаровня это и очаг и печь и жаркое место, и добавить грамм двадцать сахара, в баночку, это хлебные дрожжи пивные так и готовятся, но они могут взятся и в бочонке с водой,без тепловой обработки в жарком месте. Ягодные фруктовые, дрожжи берутся из ягод их можно выжать от 20 грамм так и сотни или несколько сотен грамм, или фруктовый сок, из яблок, груш,морковку, тыкву, свёклу, цитрусовых они в России растут В Краснодаре, и на Кавказе, оттуда вы можете их взять привозные, , и отделить от волокон выжать, и поставить на день полтора чем больше сока, в жаркое место в маленькую ёмкость под крышечкой, и тогда дрожжи за пыхтят и добавить сок в бочонок.Вот добавки из растений которые сделают напиток целебные, это хмель антисептик, то есть по русски обеззараживающее.

Солодка литрами для настоеек от слово солодить, что это обеззаражиаающее растение солодит вкуса солодкости.

На основе растений, их добавок образуются напитки ,относящияся к настойкам настоянные в процессе брожения напитка настойка .Целебные растения укроп, его пьют как чай обезбаливает, или мята получается напиток блаженства целебный спирт. Ещё хвойного, отвара можно на литр добавить сто грамм, они лечат мигрень, опухоли, зубную боль, ромашку сто грамм она антисептик.

Или руколо отваром оно антисептик, и чайное растение. Вино одуванчиковое, и клеверное антисептическое, но их отваром можно пить по двести грамм в день.

Ещё, листья чеснока.

Он антисептик.

Чабрец всего триста грамм.

И тмин чайной напиток, его можно добавлять литрами.

Ещё растение целебное, кипрей, которое в России называют Иван чай, спазмолитический, антисептик его можно добавлять литрами.

Всё, что будет бродить с шланчиком, можно оставить у батареи отопления или включить мини вентилятор. Или оста-

вить при меньшей комнатной температуре, если нет возможности для более горячего нагрева в помещении. Чтобы приготовилось быстрее, надо оставить бочонок рядом с вентилятором с нагревателем, на неделю, две недели, или три,и ждать готовности, пробуя привкус через несколько дней.

А после пробы, про пастеризовать,

То есть нагреть, в кастрюле бутылки в кипятке, до 80 90 градусов,. До двух минут.

Это секрет старинного пива и вина, крепость напитков может быть, как у ликёров.

Пейте занимайтесь домашней кулинарией.

На здоровье .

Расстегаи, с морковью, и сырным это деревенское сырное в начинках, в отличии от пирогов, расстегаи и кулебяки более изысканная стряпня и выпечка и даже сдобных вкусов. Расстегай от слова застёжка, как бы такой формы то есть по русски очертаний, застёгивается защипывается на замок шов с начинкой яблочной, ещё вкуснее, если в вашем саду огороде, они есть, и это и другие плоды вашего приусадебного урожая, а не покупное. Тесто, как мы знаем в замесе дрожжевое

пышное, с опорой, ставится по разному то жиже, то гуще, с разными добавками на воде сахаре соле и соках. Остальные добавки ухудшают вкус хлебных гостинцев. Это надо взять, 200грамм муки, и смешать его с тёплой 150 грамм водой и добавить винные пивные дрожжи в замес, соль щепотка ложка столовая сахара и любого сока от 20 до 100 грамм, и поставить в тёплое место тесто всходить.

Несколько часов стоит, а потом раскатывается в лепешечки и начинается и застёгивается застежкой, выпекается по разному, при температуре 200градусов от 10 до 15 минут.

Продолжим далее, продолжение...

.

Секреты царских, и советских, винокурен, пивоварения, квасоварения, и настоек.

Эта книга посвящена кулинарии, и писалась, о кухне и вышла в виде брошюры.

И Посвящена славянско варяжскому и угорскому гостеприимству и кондитерскому искусству, в том числе напиткам, от кваса, пива, и остальным, и закускам и разным сортам пива, кваса, и связана с этнографией, варягами на Руси

называли выходцев из Скандинавии и Прибалтийских стран в том числе угорцев.

Это обычаи культурного застолья и приготовления, пищи книга брошюра заставит вас задуматься о народных традициях, с царских времён, в том числе и обзор советской кулинарии мы помним, что в стране Советов было много, качественного и изысканного и надо сохранить для потомков в виде памятных наблюдений этот период истории, так много хорошего было в советское время. А также посвящено кулинарии постсоветского пространства, современной демократической России, и мы знаем, что соблюдая приемничество эпох обретем, знания, и скажем хлеб всему голова.

Вы, ждёте секрета пивного изобилия,оно изобилие ожидаемо и потечёт через край в этом есть несомненность всякого кулинарного дела.

В пивном деле,главное сварить пиво на славу,в условиях современности в этом пришёл успех высочайший.У славян квас переходная форма напитка к пиву.В этом и есть состояние отличное от всего остального кулинарного ремесла,квас готовится из хлеба,совсем готового и испеченного в виде его разных сортов ,а их множество хлеб ситный,хлеб житный,хлеб ржаной,хлеб пшеничный,хлеб с добавлением отрубного состава,хлеб сдобный,всех видов не

перечислить,ингредиенты хлеба это потом его превращение в сухари,смесь высушенного в духовке или печи хлеба подрумяненного до корочки,в этом вся суть квасоварения,закваска кваса выигрывает от качества сухарей,и хлеб придает квасу аромат благоухания хлебности,привкус квасного брожения в воздухе,когда закваска после открытия бутылки растекается кругом и распостраняется до дуновения самого хлебного духа из кладовой природы.Сами сухарики могут быть быть наготовлены кубиками разная форма сухарей придает закваске кваса свой вкус,также можно ломтиками,размочить закваску кваса растолченными в крошку,всё качество кваса зависит от веса и смесей сухарей хлеба,причем в квас можно ложить солод из зерна,приготовленный в домашних условиях на домашней ручной мельнице.Важно отметить солод может быть из любого зерна,а зерно суть крупа из магазина с прилавка если нет доморощенного сельского зерна,зерно а под его определение подходит больше всего перловка или или гречка или любая легко и быстро свариваемая до клейковины крупа, ячменная, пшеничная, рис, пшеная, или иная перемалывается на мельнице или дробилка в крупу или, иначе по традиции пивоварения названию солоддобавляется кипяченая вода и добавляется всё время в вар пока не образуется выпариванием клейковина и желе солнца это будущее сусло sus по немецки сладость с многих варяжских языков так повелось в кулинарии из зёрна можно приготовить сладости, но об этом позже. Как мы заметили

хорош Геркулес,овсяные хлопья для солода, сусло, это сок, будущего пива или для винокурения, всё объяснено наглядно, крупаперемеливается на мельнице, её замена это сейчас блендер,и перемолотый состав получившегося солода,после того,как он просохнет варится на кипятке до вываривания,клейковины.И вар сливается в бочоночек бутыль.На литр добавляется 40 60 70 или до 100 или 150,до 190 грамм сахара,и несколько грамм пекарских(замена пекарским дрожжам, клейковина желе зёрна и крупы, и они бродят с добавлением сахара или ягодного сока лучше, вместо, покупных для стряпни и из них можно тоже из домашних дрожжей ставить тесто,)магазинные дрожжи может заменить клейковина любой крупы то есть солода для сусла варева. Вместо пекарских дрожжей,дрожжи ложаться при температуре Вара около 40 ° по С°.Выводятся газы из бочонка,с помощью водного раствора с шланчиком ,где бродящееся с шланчика из ,где пробивается отверстие в крышечке бутыля в крышечке в бутыль с водой ,где в бутылке с водой газ выводится в воздух,главное при квасоварении,чтобы воздух не проник в бутыль с сквасившимся и был со шланчиком герметичным.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.