История русских изобретений. Водка

Среди множества продуктов, созданных и потребляемых человечеством, алкогольные напитки занимает совершенно особое место в развитии человеческого общества, влияют на отношения между людьми, и, как следствие, дают почву для возникновения общественных проблем. Считается, что не менее чем за 8000 лет до нашей эры люди были знакомы с действием перебродивших фруктов и мёда, но каждый народ имеет свои национальные традиции, как правило, формируемые веками, в производстве и потреблении алкогольных напитков. Но нас интересует вопрос возникновение и развития русского национального напитка – водки. Путь, который нужно было пройти, чтоб получить современный напиток, называемой «Водка», оказался очень длинным. Согласно такому основательному труду, как «История водки» Вильяма Похлёбкина, в раннюю историческую эпоху на Руси существовало несколько типов опьяняющих напитков:

Кубок из Византии для употребления вина

Напитки, получаемые из Византии и стран Средиземноморья в готовом виде и являвшиеся виноградным вином, преимущественно красным. Все виды вина называли до XIII века исключительно просто вином, иногда с прилагательным «кислое» и «осмърьнено» (сладкое, десертное, пряное). Вино употребляли только в высших социальных слоях феодального общества или в ритуальных (религиозных) целях. Долгое время оно служило своеобразным эквивалентом алкогольных напитков и по силе воздействия, и по терминологии. Оно было «золотой серединой», эталоном.

Напитки, получаемые путём естественного закисания и сбраживания местных продуктов природы — берёзового сока, сока ягод без всякого дополнительного воздействия человека, в результате получалась неочищенная, засоренная кислотами, близкая к уксусу, но дурманящая брага, например, березовица пьяная. Вторым исходным сырьем для сбраживания был мёд – его смешивали с соком ягод (брусники, малины), оставляли для естественного брожения, а после этого томили в печи до полного разваривания, охлаждали, переливали, не процеживая в бочки, засмаливали и ставили в погреба для выдержки на несколько лет или же зарывали глубоко в землю, чтобы полностью исключить доступ воздуха, но в то же время гарантировать выход газов из бочек. Известны случаи, когда в XIV в. на княжеских пирах подавали мёд аж 35-летней выдержки. Для получения данного продукта (т.н. ставленного меда) требовалось большое количество мёда, чрезвычайно длительное времени производства (до 40 лет); выход же готовой продукции в сравнении с затраченным сырьём получался весьма небольшим, а потому позволить себе его потреблять могли лишь знать да

зажиточные слои населения. При этом мёд не был алкогольным напитком исключительно лишь русских; он служил основным парадным напитком большинства народов, проживающих на территориях современных европейских стран и встречался у древних германцев, у скандинавов, где считался напитком богов, и особенно у древних литовцев.

Квас. Уже в XV веке запасы мёда сильно сокращаются, он дорожает в цене и потому становится предметом экспорта за счёт сокращения внутреннего потребления, ибо

находит спрос в Западной Европе. Для местного же употребления приходится изыскивать более дешёвое и более распространённое сырьё. Таким сырьём оказалась рожь. Для производства квасного сусла, или затора, использовалась мука крупного помола, отруби, крошки старого засохшего теста, остатки разного зерна. (Опыт, однако, показал, что для получения качественного кваса лучшем сырьем из всех имеющихся злаков является рожь). Кроме всего прочего, в процессе изготовления последнего широко использовались растительные добавки и прежде всего хмель (но не только он, а также и другие травы — зверобой, полынь, тмин), которые добавлялись для удлинения срока сохранности данного напитка и улучшения его вкусовых качеств. Напиток получали путём искусственного сбраживания сусла, которое предварительно варили, а затем добавляли солод (проросшие зерна ржи).

Чарка мёда. ***Маковский***

Мед варёный. Напитки, получаемые путём искусственного сбраживания мёда или путём комбинации искусственно сброженного мёда с продуктами искусственно сброженного зерна. Этим напитком был т.н. мёд варёный или питный мёд. Он представлял собой водный раствор мёда, заправленный ячменным или ржаным солодом и сдобренный различными травами (хмелем, полынью, зверобоем) и сваренный подобно квасу. Крепость этого алкогольного напитка была довольно высокой, а опьяняющее воздействие — сильным, поскольку медовое сусло было чрезвычайно богато сахаром.

Ол. Под олом понимали напиток, подобный современному пиву, но только приготавливали это пиво-ол не просто из ячменя, а с добавлением хмеля и полыни, то есть трав.

Горячее вино. Хлебное вино. Напиток, получаемый путём гонки сброженных пищевых продуктов, получил название «горячее вино», а получаемый из злаков – «хлебное вино». Под гонкой подразумевается процесс получения на Руси первых дистиллятов. Согласно историческим материалам, которые приводит всё тот же В. Похлёбкин, спиртосодержащая жидкость, т.е. дистиллят мог появиться на Руси еще в XII в. и точно был известен с XVI века, однако доподлинно неизвестно, как же именно сформировалась технология (винокурение) данного напитка, ведь на Русь спирт впервые попал в 1386 году, когда генуэзское посольство привезло его с собой под названием «аква вита» и презентовала княжескому двору, но не как алкогольный напиток, а как лекарственное средство. Правда, на обитателей двора спирт не произвёл впечатления. Еще один штрих: в 30-е годы XV века Италию впервые посетило русское церковное посольство, которое имело возможность ознакомиться с организацией католических монастырей, их бытом и промыслами,

а возможно, и наглядно увидеть процесс перегонки и оборудования для его осуществления. Именно это могло приобрести решающее значение для начала организации винокурения (дистилляции) в России, ибо, как известно, «лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать». А если учесть, что среди представителей церкви были самые образованные люди, то вполне допустимо предположить, что процесс винокурения был впервые организован именно в монастырских стенах, а по сведениям, которые приводит В. Похлёбкин, таким монастырем мог быть Чудов монастырь, расположенный на территории Кремля. Хотя нельзя исключать,

что русский дистиллят, названный в дальнейшем хлебным вином, мог быть получен в тех же монастырских лабораториях на основании собственных экспериментов, в процессе приготовления таких алкогольных напитков как квас, ол или мед варёный.

Итак, что же такое дистиллят и дистилляция? Согласно литературе, в которой описывается технология получения хлебного вина, для его получения необходимы следующие составляющие: злаки, вода, солод и дрожжи. По аналогии с изготовлением кваса солод позволяет обратить в сахар крахмал, содержащийся в злаках. Чтобы стимулировать процесс брожения, вносят дрожжи, которые, питаясь сахаром, начинают бурно размножаться и перерабатывают его в два основных продукта – этиловый спирт и углекислый газ. В качестве зерна на Руси использовалась в основном рожь, хотя сюда могли входить и другие зерновые добавки — овес, пшеница, ячмень и гречиха, в разных, но всегда небольших пропорциях. Воду использовали, как правило, из российских рек, предварительно проведя дополнительную очистку: отстой, фильтрацию через речной песок, специальную дополнительную аэрацию (т.е. насыщение кислородом). Русский солод всегда был и остается исключительно ржаным. В качестве дрожжей вначале применяли ржаную закваску, затем перешли на пивные дрожжи, с конца XIX в. выращивают специально естественно-чистые культуры дрожжей, предназначенные исключительно для процесса винокурения. Однако для того, чтобы из полученной в результате брожения спиртосодержащей

смеси (браги) выделить более или менее чистый спирт, необходимо произвести фракционную перегонку, т.е. перевести все жидкости, входящие в смесь, в парообразное состояние и, основываясь на разности температур кипения, произвести разделение этих жидкостей. Именно этот процесс называется дистилляцией, и для его осуществления требуется специальное оборудование. Простейшим примером такого оборудования является хорошо всем известный самогонный аппарат, схема которого представлена чуть ниже на рисунке. Она, как

видим, весьма проста, но в действительности здесь все отнюдь не так просто, как нам хотелось бы. Качество дистиллята определяется особенностями технологического процесса, заключающегося в том, чтобы более тщательно отделить друг от друга различные фракции, определить оптимальное количество перегонок и избавиться от примесей, которые остаются независимо от количества перегонок, качества сырья и профессионализма мастера. Кстати, алкогольные напитки в виде дистиллятов являются национальными напитками многих стран, причем время их создания примерно совпадают со временем первых упоминаний о хлебном вине, на которое указывают российские авторы. Вот лишь некоторые примеры на этот счет:

Шотландский виски – дистиллят, полученный в основном из ячменя с последующей выдержкой в дубовых бочках;

Ракия – это традиционный балканский спиртной напиток крепостью 35-70 градусов (стандарт 40%), получаемый путем двойной или тройной дистилляции браги из перебродивших фруктов: сливы, винограда, дикой груши, реже яблок, черешен, абрикосов, айвы. Для приготовления ракии фрукты берутся по отдельности, но иногда допускается смешивание сырья без добавления сахара. В Сербии, богатой сливами, до 90% ее урожая идет на знаменитую сливовицу;

Текила – исконно мексиканский напиток, продукт дистилляции ферментированного сока голубой агавы, получивший название в честь города Текила. Существует легенда, повествующая о том, как появилась текила; согласно ей, бог послал с неба молнию, которая попала в агаву, растение это раскололось, его середина закоптилась и запеклась, и из неё стал вытекать сок. Спустя некоторое время жители близлежащего племени ощутили аромат, исходящий от агавы, пострадавшей от удара молнии. Они решили попробовать этот забродивший сок. Напиток так понравился им, что ацтеки научились сами изготовлять из сока агавы пенистый напиток светло-молочного оттенка, который назвали «пульке». Новый продукт не имел особой крепости, она достигала приблизительно четырех-шести процентов. Но с приходом испанцев внедряется европейская технология изготовления алкогольных напитков, а продукт получает название текила. В середине XX века популярность агавовых спиртов была невелика, и чтобы увеличить продажи производители придумали добавлять в бутылки… гусениц, живущих в стеблях агавы. Таким образом удавалось, образно говоря, убить разом двух зайцев – привлечь внимание покупателей, а заодно и от этих самых паразитов избавиться;

Шнапс. Нельзя не сказать несколько слов и об этом напитке. В отличие от многих алкогольных напитков, у шнапса, скажем так, не одна родина. Он приблизительно в одно и то же время появился в Австрии, Германии и других скандинавских странах. Именно поэтому смело можно говорить, что это нордический национальный напиток. Технология производства настоящего классического шнапса не использует сахар, красители, ароматизаторы. Для получения спирта применяют довольно-таки разнообразное сырье, но чаще всего главным исходным продуктом выступают дикие ягоды и разнообразные сочные фрукты, которые, в основном обрабатываются вручную, затем проводят процесс самопроизвольного сбраживания в течение нескольких месяцев. Готовую брагу подвергают двойной перегонке в специально предназначенных медных кубах. Как правило, шнапс не выдерживают в дубовых бочках, как это принято для многих других алкогольных напитков, а незамедлительно разливают в стеклянные бутылки, в которых он и поступает в продажу. Вначале шнапс был исключительно

лекарственным средством, которое применяли для лечения практически всех болезней, затем использовали как омолаживающее средство, но довольно скоро он перешел в разряд только алкогольных напитков, однако пили его только для того, чтобы получить удовольствие;

Джин. Обитатели Британских островов – англичане считают своим национальным напитком джин. Сей алкогольный напиток изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей (обычно это можжевеловая ягода с добавлением цедры апельсина), именно они-то и определяют его характерный вкус;

Бурбо́н. В 1964 году Конгресс США провозгласил бурбон национальным достоянием и главным напитком Америки. Бурбо́н — вид виски, производимый в США из кукурузы и обладающий золотистым цветом и долгим послевкусием. Напиток может называться бурбоном, если он, во-первых, произведен исключительно на территории США, во-вторых, если на долю кукурузы в смеси злаков, из которой производится бурбон, приходится не менее 51%, и в-третьих, если он выдержан в течение как минимум двух лет в новых обожженных бочках из американского дуба. Четкая этимология термина «бурбон» не установлена. Считается, что понятие восходит к названию округа Бурбон, Кентукки, где, предположительно, в 1789 году был впервые создан напиток и где базируется большинство нынешних производителей;

Коньяк по праву может считаться «королем алкоголя», ибо ни один из алкогольных напитков не вызывает столько восхищения и уважения, как старый, хорошо выдержанный коньяк. Коньяком может называться только напиток, произведенный в 6 районах провинции Пуату-Шаранта во Франции из 6 сортов белого винограда по строго соблюденной технологии. Все настолько серьезно, что в данном районе существует коньячная полиция, в обязанности которой входит отслеживание всех этих требований. Наказание можно понести даже за проведение экспериментов в целях улучшения качества продукта. Все что получают за пределами этих районов по той же технологии и даже из тех же сортов винограда носит название бренди. Свое название напиток получил по названию городка Коньяк, что находится в вышеназванной провинции. Технология получения коньяка в принципе ничем не отличается от получения обычного дистиллята. Правда, имеются и нюансы: виноград для него собирают в основном вручную, сок отжимают только горизонтальными прессами, которые не дробят косточки ягод. Отжатый виноградный сок далее отправляют на ферментацию без добавления сахара, а затем на двойную дистилляцию. Согласно действующему законодательству, перегонку нельзя проводить после 31 марта (!!), а коньячный спирт, чтобы его можно было называть коньяком, должен быть выдержан в дубовых бочках не менее двух лет в подвалах (которые еще называют райскими уголками, а сам процесс выдержки – «отдыхом»: при этом чем больше коньяк «отдыхает», тем больше теряет крепость и объем). Продолжительность выдержки («отдыха») коньяка не ограничена, но, как показывает практика, выдержка коньяка в бочке более 70 лет уже никак не влияет на его характер, и изменения, происходящие с ним, незначительны. Перед разливом в бутылки производится смешивание разных сортов дистиллята и добавление воды до нужной крепости. Разлив осуществляется в фирменные бутылки, на изготовление которых имеют право только определенные стеклодувные заводы. Все эти сложности в его производстве и определяют высокую стоимость коньяка;

Маотай. Алкогольные напитки производят не только в Европе и Америке, но и в Азии; в качестве примера можно назвать национальный напиток Китая – **маотай**, названный так в честь городка Маотай в провинции Гуйчжоу, где он и производится из сорго. При Мао Цзэдуне маотай стал почти обязательным на официальных правительственных банкетах в Пекине и презентациях за рубежом, поэтому его нередко называют «дипломатическим напитком» Китая. Сейчас в Китае он появился в открытой продаже, и его обычно используют в особо торжественных случаях и в быту: на праздники, во время свадеб и т.п. Однако в силу того, что спрос на него значительно превышает предложение, цена на маотай остаётся стабильно очень высокой.

Как можно понять из всего вышесказанного, в мире существует огромное количество все возможных дистиллятов, однако процесс их получения, вне зависимости от сырья, у всех них в основном одинаков. Многовековая практика показала, что оптимальное количество перегонок не превышает трех, а главная задача любого производителя заключается в удалении всевозможных примесей, в первую очередь т.н. «сивушных масел» (смесь бутиловых, амиловых и др. спиртов) и решается она путем помещения продукта дистилляции в дубовые бочки, где и выдерживается годами, а также использования всевозможных ароматизаторов. Так обстоят дела с зарубежными аналогами хлебного вина. Но в России пошли другим путем: заботу об удалении нежелательных примесей не стали возлагать на дубовые бочки, а взвалили это «бремя» на различные адсорбенты, из которых наиболее эффективным является древесный уголь и специальный белковый состав. Эта рецептура является исключительно российской и нигде в мире больше не встречается. Ценность этого метода, в сочетании с различными технологическими приемами, заключается в том, что он не привносила в напиток ничего постороннего, сохраняя при этом так ценимый знатоками неповторимый «хлебный» вкус и аромат. К середине XIX века в России существовало два основных вида алкогольных напитков: собственно хлебное вино и производные на его основе. Причем оба вида производились в элитном и массовом исполнении. В обиходе хлебное вино имело еще одно определение – «полугар». Во все времена и у всех народов существовала проблема определения качества алкогольных напитков. В России до появления спиртометров крепость определяли следующим образом: вино нагревали до кипения, поджигали и ждали, пока выгорит весь спирт, после чего замеряли объем

«Медная поджигательница» – «прибор» для определения крепости напитков

остатка, который должен был составлять ровно половину объема контрольной пробы. Именно отсюда происходит упомянутое выше название дистиллята. После появления спиртометров оказалось, что крепость «полугара» была 38–39 градусов.

А что же **водка**? В недрах народных масс принято считать, что именно она является национальным напитком России. Однако, по уверению автора книги «История русской водки от полугара до наших дней» Бориса Родионова и с ним нельзя не согласиться, чтоб называться таковым, он, во-первых, должен быть *традиционным*, а национальные традиции, как правило, формируются веками; во-вторых, любой человек, принадлежащий к данной нации, может при желании его изготовить. В России таким напитком может быть только уже порядком забытое хлебное вино или более близкое нам понятие – самогон. В производстве водки же используют ректификованный спирт крепостью не менее 96%, который в домашних условиях получить очень трудно, если вообще возможно. Ректификационные же аппараты, позволяющие производить спирт требуемого качества, появились в России лишь в 80–90-х годах XIX века. А значит, и любимая нашим народом водка могла появиться не ранее этого срока, то есть чуть более ста лет назад, а надпись на этикетке «Водка» впервые появилась лишь в 1936 году. Слово «водка» до второй половины XIX века не было вообще распространено в привычном нам значении алкогольного напитка; оно является коренным русским словом, нигде более не встречаемым, и означает не что иное, как вода, но только в уменьшительной форме (сохранились и другие уменьшительные варианты: «водонька», «водочка», причём эти значения, как правило, связываются уже со спиртным напитком, а не с водой). Само появление водки (напитка из смеси ректификационного спирта и воды) обусловлено установлением в России в конце XIX века государственной винной монополии. Истинной причиной введения винной монополии была необходимость создания прочной финансовой базы для выполнения амбициозных планов только что назначенного министром финансов молодого С.Ю. Витте. Крайне низкая себестоимость сырья и завышенная стоимость готового продукта открывала широкие перспективы. Суть реформы заключалась в установлении контроля государства над продажей, ценами, количеством и качеством выпускаемой алкогольной продукции. Откровенно фискальные цели реформы как всегда замаскировали «заботой о здоровье и благополучии граждан». (Кстати, разведением ректификованного спирта водой с целью получения алкогольных напитков, всерьез занимаются только в двух странах — в России и в Польше). Заметим в связи с этим, что знаменитый русский химик Д.И. Менделеев, которому молва приписывает создание водки, на самом деле к «изобретению» оной не имел никакого отношения; крепость же 40% ввел для хлебного вина в качестве государственного стандарта министр финансов М.Х. Рейтерн в 1866 году.

В настоящее время в России водка может быть изготовлена только в соответствии с требованиями государственного стандарта (ГОСТ Р 51355-99), который подразумевает изготовление водки как таковой и водки особой, согласно данного ГОСТа «Водка – это спиртовый напиток, представляющий собой бесцветную водно-спиртовую жидкость, крепостью 40,0-45,0, 50,0 и 56,0% с характерным вкусом и ароматом» и «Особая водка – высокосортная водка, крепостью 40,0-45,0% с подчеркнутым специфическим ароматом и вкусом, получаемыми за счет внесения ароматических компонентов». При изготовлении обоих видов водки используют «Спирт этиловый ректификационный спирт из

пищевого сырья» (ГОСТ5962-2013) класса «Люкс» (вырабатывают из различных видов зерна и их смеси в различных соотношениях) и «Экстра» ((вырабатывают из различных видов зерна и их смеси в различных соотношениях, смеси зерна и картофеля). Т.е. на качество водки влияет в первую очередь используемый спирт, затем вода и технология очистки от примесей водно-спиртовой смеси4 за придание же определенной составляющей вкуса отвечают ароматизаторы. Если учесть, что современная ректификация и без того дает спирт высшей очистки, то чистить его вряд ли имеет смысл, но данный процесс зачастую благотворно сказываются на вкусе водки. Но дело здесь скорее не в очистке, а, наоборот, в насыщении в микродозах водно-спиртового раствора образующимися в процессе взаимодействия химическими соединениями, природу которых зачастую и сами-то производители водки не могут определить. Так, например, водка, очищенная молоком, показала лучшие результаты, чем не очищенная подобным образом, но тщательный сравнительный анализ не выявил по существу никакой разницы в химическом составе сравниваемых водок. Несмотря на предельно жесткие требования к данному алкогольному напитка, число патентов, полученных на составы и технологию изготовления водки только за последние 20 лет, просто впечатляет. За это время выдано порядка 1000 патентов, все они ориентированы на использование в ликероводочной промышленности и основная их масса способствует улучшению органолептических показателей, хотя можно назвать и другие цели – упрощение процесса, снижение себестоимости продукта и энергозатрат; порой авторы патентов «обогащают» водку витаминами и даже придают ей некие «лечебно-профилактические» свойства. Однако создается впечатление, что основная задача изобретателей состоит скорее в расширении ее ассортимента, ибо по названиям напитка можно, что называется, изучать географию современного государства российского («Калининградская», «Архангельская», «Самарская», «Мариинские просторы», «Смоленская», «Кузбасс», «Байкал», «Барнаул», «Хабаровская», «Камчатская»), знакомиться с астрономией («Юпитер», «Созвездие», «Спутник»), литературными и ныне живущими персонажами («Теркин», «Никас Сафронов», «Лужковская Рыбацкая», «Иван Сусанин», «Козьма Прутков»), а подчас и просто подивиться фантазиям ее творцов («Тост гусара», «Самец», «Будем», «Капель», «Полтинник», «Лось»). Если вспомнить, что для того, чтоб получить патент на изобретение, необходима как минимум новизна, а чтоб ее получить для продукта с такими жесткими требованиями, необходимо проявить незаурядную изобретательность. Так, для снижения себестоимости производители используют, даже здесь, пищевые добавки (как правило, французского производства), а если говорить о способах очистки и ароматизаторах, то легче найти то, что не применяется для этих целей, чем то, что применяется: тут вам и настои трав, злаков, различного вида хлеба, овощей, побеги каких-то растений, всевозможные пряности, молоко, детские смеси, кофе… Все перечисленное вносится в незначительных количествах, которые скорее всего никакого «вкусового» (да и иного) эффекта не дают, зато дают возможность получить продукт под новым названием. Наименований водочных изделий столько, что их просто не сосчитает ни одно рейтинговое агентство. И все это надо продать, а потому, на какие только хитрости и уловки не идут производители, чтобы разрекламировать свой водочный продукт. Зачастую

это лишь красиво оформленная и дорогая бутылка, на дно которой могут положить, к примеру, копию коллекционной почтовой марки эпохи Российской империи из высокопробного серебра, или водки типа "OVAL Swarovski Crystal" в бутылке из золота, отделанной камнями, стоимостью порядка 7 тысяч долларов.

Одна из самых дорогих водок – "OVAL Swarovski Crystal"

Хорошая водка не всегда дорогая. Здесь уместнее вести речь об объемах потребления напитка. Если опираться на сведенья из Интернета, самой продаваемой водкой в мире признана марка «Smirnoff». Из российских сортов по продажам за рубежом лидирует водка «Столичная» («Stolichnaya»), это признано практически всеми ведущими мировыми рейтинговыми агентствами в этой области. Второе место занимает водка «Кристалл» («Crystall»), третье - «Юрий Долгорукий» («Youri Dolgoruki»). Однако мало кому известна водка "Кремлин", хотя это тоже наш отечественный продукт, и изготавливается он под тщательным контролем со стороны Управления делами Президента РФ. К созданию данного напитка приложили руки такие гиганты, как «Московский завод «Кристалл», дизайн и рецептура разрабатывалась российскими и европейскими компаниями, его рассматривают как российский «дипломатический» продукт.

Водку, как и другой алкогольный напиток нужно рассматривать в первую очередь как средство, способствующее получению удовольствия от качества напитка, поднятию настроения, снятию стресса. Ошибочно считать этот продукт только воплощением зла. Серьезные ученые уже давно доказали: алкоголизм – это социальная проблема и никакие запреты на чрезмерное увлечение водкой (равно как и другими крепкими спиртными напитками) не давали и не дают значительных результатов. Примером могут служить «прохибишн» (сухой закон) в США в 20-е

годы XX в., еще более ранний аналогичный закон в России в 1914 г., Постановление Политбюро ЦК КПСС о борьбе с пьянством в 1985 г. Годы действия подобных актов показали, что одними запретами дело не решишь. Необходима мощная воспитательная работа, пропаганда трезвого образа жизни. Нужно предложить альтернативу пьяному время препровождению. А пить или не пить должен решать каждый индивидуально, но помнить, что чрезмерное возлияние, негативно влияют на мозг и внутренние органы человека, ведут к

функциональным и биохимическим нарушениям всего организма. В заключении хочется привести рекомендации специалистов о том как правильно пить водку, получая от этого удовольствие. Во-первых, употребляя спиртные напитки, помните о том, что нельзя при этом «понижать градус», т.е. вначале употреблять водку или коньяк, а потом – вино и тем более пиво. Во-вторых, не рекомендуется бесконтрольно употреблять коктейли из разнообразных алкогольных напитков. Попытайтесь растянуть *один вид* алкоголя на целый вечер. В-третьих, не запивайте водку какими-либо газированными напитками, поскольку это приведет к быстрому опьянению.

ЛИТЕРАТУРА

В.В. Похлёбкин. История водки. М., Центрполиграф, 2005. Режим доступа в Internet: https://www.litmir.me/bd/?b=22093

Борис Родионов. История русской водки от полугара до наших дней. Режим доступа в Internet:

http://www.borisrodionov.ru/upload/books/%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F%20%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%BA%D0%B8.pdf

Зав. отделом обслуживания патентной и нормативной документацией УНИЦ КНИТУ

Т.И. Михайлова