

«Сбитень — горячий напиток из подоженного меду с пряностями»,— писая Владимир Даль. «Сбитень горячий пьют подъячи! Сбитень - сбитенек пьет щеголек!»— это чаще всего приговаривали продавцы сбитня — старинного русского напитка.

Сбитень — еще один исконно русский напиток с медом. Самые же бойкие из сбитенщиков расхваливали свой товар стихами:

Айда сбитень, сбитенек!  
Кушай девки, паренек.  
Кутайте и пейте,  
Денег не жалеите.  
Сбитень сладкий па меду,  
Ну-ка меду подкладу!  
А как буду-то варить,  
Его все будут хвалить.

Талии сбитенщиков были обвиты полотенцем, из- под которого выглядывали пузатенькие стаканчики с вывернутыми наружу краями — чтобы, не обжечь губы огненным напитком.

Готовили и разносили сбитень в сосудах, очень напоминавших самовар (кстати, считается, что своим появлением самовар обязан именно сбитню). А предшественниками их в конце XVIII — начале XIX века на рынках и гуляньях были медные чайники, так называемые саклы. С самоварами саклы роднила довольно широкая труба, проходящая в середине чайника и заполненная горячими углями. Зимой сбитенщики носили укутанные теплой тканью саклы на спине.

Существовали и стационарные «сбитенные курни», которые, как правило, располагались в оживленных, многолюдных местах. Роль прилавка играло большое окно, пробитое в стене дома. Как правило, в этом окне стоял огромный, начищенный до блеска самовар,

из которого щедро оделяли всех прозябших душистым согревающим питьем. Несколько глотков янтарного пряного напитка, и тепло живительными струями блаженно растекалось по всему телу, особенно ценили сбитень извозчики и служащие, замерзавшие в холодное время года на улицах.

Появился сбитень на Руси почти тысячелетие назад. Во всяком случае, уже в XII веке он упоминается в летописи как широко употребляемый славянами. Правда, назывался напиток в те далекие времена не сбитнем, а переваром, позднее — взваром. Великий князь Всеволод, сказано в летописи, пируя с боярами, приказал выставить для народа по улицам меду, перевару, овощей и всякого кушанья.

С самого начала перевар готовили на меду с душистыми травами. В сбитень и позже добавляли зверобой, шалфей, лавровый лист, имбирь и стручковый перец. Как видим, напиток этот не только вкусен, но и полезен, так как входящие в его состав травы обладают целебными свойствами. В те далекие времена сбитень готовили с вином и без вина. Для приготовления использовались главным образом вода, мед и пряности.

Существует два способа приготовления: настаиванием (так называемый простой сбитень) и сбразиванием (так называемый заварной сбитень, подобный медовым напиткам и пиву).

Безалкогольный сбитень долгое время (примерно до конца XIX века) заменял русскому народу чай и кофе. Его пили по несколько раз в день, особенно утром. Надо заметить, что вытеснивший сбитень чай значительно уступает ему по своим питательным свойствам.. Большинство наших современников и понятия не имеют об этом напитке. Сбитень придется по вкусу многим. Не исключено, что кто-то возьмется за приготовление вкусного напитка и построит современные сбитенные курени. Блестящие бока огромных самоваров, запах душистых пирогов, как и в те далекие годы, привлекут к ним всякого прохожего, особенно в зимнее время.

**Как же приготовить настоящий сбитень**, который так любили наши прабабушки и прадедушки? Рецептов очень много, различаются они входящими в них ингредиентами и

технологией приготовления. Однако неизменным компонентом сбитня всегда остается мед.

Различают простые и заварные сбитни. Для последних сусло из меда и патоки сбраживают с различными приправами. При этом можно получить напитки, подобные слабохмельным медам, пиву. К сбитню подают пряники, пирожки, печенье. На улицах чаще всего разносили горячий питательный и безалкогольный сбитень. Это подтверждает мысль, что русский народ в большинстве своем вел трезвый образ жизни. Хмельной сбитень подавали в трактирах, ресторанах.

Приведем несколько рецептов сбитней, от прочтения которых сразу становится теплее. Сбитень из «Домостроя», он принадлежит к самым ранним описаниям сбитня. «Сбитень делать так: вина пузырек, уксуса пузырек, пива пузырек, перцу четверть, фунт патоки, три гривенки вина заморского, у кого как случится — столько и положить; сразу же с медом и варить, чтобы не убежало. Как только сварится и пускай устоится, и тогда слить в посуду». Гривенка — фунт, фунт — 409,5 г.

### **Простой сбитень**

В 6 л кипящей воды добавляют 500 г меда, белой патоки — 750 г, пряности (корица, гвоздика, хмель, мята и др.) — 5—10 г и кипятят в течение 30 мин на слабом огне. Пьют сбитень горячим как чай.

### **Сбитень украинский заварной**

1 кг меда растворяют в 4 л воды, добавляют пряности (корица, гвоздика, кардамон, имбирь, мята и др.), хмель — 20 г и кипятят 4 часа.

Сусло сливают в бочонок, охлаждают до температуры 25—27° С, добавляют 50 г дрожжей и сбраживают на холоде. Через 6—10 часов молодой сбитень закупоривают и оставляют на холоде. Через 30—40 дней готовый напиток разливают в бутылки.

### **Сбитень горячий**

В 1 л кипящей воды кладут 125 г меда, 75 г сахара, хорошо размешивают. Добавляют крепкий байховый чай (30 г чая байхового черного на 100 мл кипятка), пряности (корица молотая — 1 г, гвоздика — 2 г, мускатный орех измельченный — 1 г), измельченную цедру 0,5 лимона, стебли сельдерея (30 г), проваривают на слабом огне 10 мин, настаивают на краю плиты 10—15 мин. Напиток процеживают и вновь доводят до кипения. Сбитень подают сразу же в горячем виде в стаканах с подстаканниками.

### **Душистый заварной сбитень**

В 3 л кипятка 1 кг растворенного белого пчелиного меда хорошо перемешать и поставить на сутки. Через 24 часа кипятить два часа на слабом огне, при этом непрерывно помешивая и снимая пену. За 15 минут до окончания кипения в мед добавить 40 г хмеля и пряности по вкусу (гвоздика, корица, кардамон, мята, душица, тмин ползучий (чабрец) можно и другие, обычно 6 наименований). Смесь сливается в чистый бочонок и, когда она остынет, добавляется полстакана жидких дрожжей. Бочонок закупоривают и выносят в холодное место на две недели. Затем сцеживают, разливают по бутылкам и хранят в холодильнике.

### **Сбитень холодный**

В 1 литре кипящей воды растворить 250 г меда, добавить 1 чайную ложку хмеля, по 2—3 гвоздики и корицы. Смесь на слабом огне кипятить 3 часа. Процедить и подать холодным.

### **Народный сбитень**

В 4 литрах кипятка растворить 1 кг меда, добавить 20 г хмеля и пряности (кардамон, корица, гвоздика, мята) по вкусу, прокипятить в течение двух часов. Прокипяченный

сбитень профильтровать, остудить и пить как квас.

### **Сбитень московский**

200 г меда и 150 г патоки, растворенные в 1 л горячей воды, вскипятить, добавить по 2 г гвоздики, хмеля, корицы, мускатного ореха, душистого перца и кипятить 5 мин. Настаивать 30 мин, процедить. Подавать горячим.

### **Сбитень суздальский**

В посуду с литром воды положить 150 г меда и кипятить на слабом огне 20 мин, добавить 15 г гвоздики, корицы, имбиря, кардамона, лаврового листа и варить еще 5 мин. Затем напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.

### **Сбитень владимирский**

1 л воды и 200 г меда прокипятить 20 минут на слабом огне, добавить по 5 г гвоздики, корицы, имбиря, лаврового листа. Кипятить еще 5 минут. Процедить, подкрасить жженым сахаром. Пить горячим.

### **Сбитень новгородский**

150 г сахара, 150 г меда на 1 литр воды. Прокипятить 20 минут. Затем добавить пряности: 1 лавровый лист, по 5 г гвоздики, кардамона, имбиря и корицы, кипятить дополнительно 10 минут, дать настояться и процедить. Пить в горячем виде.

### **Сбитень народный с жженкой**

На 5 стаканов воды положить 15 чайных ложек меда и кипятить 20 минут на слабом огне. Добавить по вкусу пряности (имбирь, мяту, гвоздику, тмин, лавровый лист, базилик, чабер и пр.) и прокипятить еще 5 минут. В столовую ложку положить 1—2 кусочка сахара и подержать над огнем, пока образуется темная жидкость-жженка. Приготовленную смесь процедить, добавить жженку, хорошо перемешать. Пить только в горячем виде.

### **Сбитень костромской**

На 1 литр воды взять 100 г меда и 50 г сахара, прокипятить 15 минут. Добавить 3 г корицы, 2 г гвоздики и 3 г хмеля и дополнительно кипятить 10 минут. Процедить и пить горячим.

### **Сбитень ярославский**

В сотейник положить 150 г меда, добавить 1 стакан воды, прокипятить, снять пену. Отдельно 1 стакан воды с 100 г сахара также прокипятить. Соединить обе части, проварить вместе в однородную массу так, чтобы выпарилось побольше воды (на медленном огне, не допуская заметного кипения). В 1,5 л воды отварить пряности: 2 чайные ложки сухого зверобоя, 2 бутона гвоздики, 5 зерен черного перца, 4 чайной ложки порошка имбиря, 2 чайные ложки мяты, 1 чайную ложку корицы.

Варить обязательно в закрытом сосуде 15— 20 минут, дать настояться еще 10 минут, затем процедить, добавить медово-сахарную смесь и подогреть, не доводя до кипения. Пить горячим.

### **Сбитень с вином**

Известно, что слово «сбитень» происходит от глагола «сбивать», но только в смысле соединять воедино разнородные части, а не в смысле взбивать.

В 1 литр сухого красного вина добавить 150 г меда, вскипятить, добавить-пряности: по 0,1 г гвоздики, мускатного ореха и корицы — и настаивать 30—40 мин. После этого напиток процедить и подать к столу горячим.

### **Сбитень «Русский глинтвейн»**

В 1 литр крепкого столового вина добавить 100 г меда и 100 г сахарного песка, 6—7 гвоздик, небольшой кусочек корицы и 1 г мускатного ореха и вскипятить. Затем после настаивания в течение 30—40 мин напиток процедить и подать только горячим. Рассчитано на 7—8 порций.

### **Малиновый сбитень**

40 г белого натурального меда распустить в 150 г горячей воды, добавить 1/4 стакана малинового сока, поставить на огонь кипятить в течение 1,5—2 часов, периодически помешивая. Пену, образующуюся при кипячении, удалять. Затем снять с огня, охладить до 24—26° С, добавить 2 чайной ложки жидких дрожжей и поставить для сбраживания в теплое место на 8—12 часов. Сброженное сусло осторожно слить в хорошо пропаренный и чисто вымытый деревянный бочонок, закупорить и поставить на ледник. Через 1 месяц сбитень разлить в бутылки, которые следует хранить в лежащем положении. Этот сбитень пьют холодным.