

# «Сбитень для друзей музея»

заседание историко-культурного объединения  
«Друзья музея»

- **В центре внимания – организация досуга людей «старшего поколения»**
- Пандемия коронавируса заметно сказалась на функционировании всех КДУ, в том числе и музеях. Спрос на музейные услуги упал. Работники «Варненского краеведческого музея» отреагировала на новый вызов и сложную ситуацию, предложением перевода многих мероприятий музея в интернет пространство – это и стало мерой поддержки и спасения от вынужденного ограничения людей «старшего поколения и людей с ментальными особенностями». Очередное заседание клуба «Друзья музея» «Сбитень для друзей музея» прошел 26 января в формате онлайн и оффлайн. Друзья музея в этот делились рецептами традиционных и эксклюзивных напитков русской и мировой кухни, оценкой вкусовых качеств предложенных напитков.

В основу нашей встречи лег классический рецепт старинного русского напитка «Сбитень»



**Сбитень** – это исконно русский напиток, который представляет собой ни что иное, как отвар из пряностей и трав, подслащенный медом или сахаром (патокой). Первое упоминание о нем датируется 1128 годом. Уже тогда его использовали как согревающий напиток, обладающий противовоспалительным действием. Правда, тогда он назывался немного иначе – переваром, а позже взваром/варом.

Не путайте это напиток с медом и уж тем более с медовухой. Сбитень (его еще иногда неправильно называют збитнем) – это исконно русский напиток, который представляет собой ни что иное, как отвар из пряностей и трав, подслащенный медом или сахаром (патокой). Первое упоминание о нем датируется 1128 годом. Уже тогда его использовали как согревающий напиток, обладающий противовоспалительным действием. Правда, тогда он назывался немного иначе – переваром, а позже взваром/варом.



#### **Ингредиенты:**

- 1 кг белой патоки;
- 200 г меда;
- 5 бутонов гвоздики;
- 2 г корицы;
- 2 ч ложки молотого имбиря;
- 10 горошин черного перца;
- 6-8 капсул кардамона;
- 3 звездочки бадьяна;
- 5-6 л кипятка.

#### **Приготовление:**

- растворить в кипятке патоку и мед (его можно добавить позже, в охлажденную жидкость до 40 градусов – так он не потеряет своих полезных качеств) и варить 15 минут;
- добавить все пряности и варить еще 10 минут;
- после, разливать горячим и пить как чай.

Для наших предков (восточных славян), сбитень довольно долгое время и был вместо чая. Когда в Россию повалил дешевый китайский чай, о сбитне забыли. Сильный спад был после Октябрьской революции, видимо большевикам было не по себе пить народные напитки. Позже, уже во времена СССР, сбитень пытались продвинуть в массы уже в стеклянных бутылках, как пиво. Идея, разумеется, провалилась – вы хоть раз видели чай, закатанный в бутылки (холодный из пластика не считается)? Сбитень тем и хорош, что он горячий и свежий. Как уже было сказано ранее, с медом этот напиток путать не стоит. Меда – напитки, сваренные из меда, воды, пряностей и хмеля, а затем настоянные, медовое пиво, в общем. Сам по себе сбитень – продукт безалкогольный, но при желании в него можно добавить сухое красное вино или водку

# Сбитень пряный

## **Ингредиенты:**

- 150 гр сахара;
- 150 г меда;
- 2 шт лаврового листа;
- гвоздика, имбирь и корица по вкусу;
- 5 г кардамона;
- 1 л воды.

## **Приготовление:**

- растворите в кипящей воде мед и сахар;
- добавьте все пряности и кипятите 15-20 минут;
- полученный студенистый напиток процедите через сито и подавайте к столу горячим.



# Сбитень хмельной (без настаивания)

## **Ингредиенты:**

- 50 гр сахара;
- 100 гр меда;
- 0,3 г корицы;
- 0,2 г гвоздики;
- 0,2 г мяты;
- 3 г хмеля;
- 0,5 л воды.

**Приготовление аналогично предыдущему рецепту.**

# Городской сбитень

## **Ингредиенты:**

500 г меда;

700 г белой патоки (можно густого сахарного сиропа);

500 пряностей (мяты, хмеля, корицы, гвоздики);

6 л воды.

## **Приготовление:**

в кипящую воду киньте все ингредиенты и проварите 30 мин;

пить горячим, как старый добрый чай.

# Сбитень с вином для любителей покрепче

## **Ингредиенты:**

150 г меда;

1 л сухого красного вина;

2-3 шт гвоздики;

по вкусу молотой корицы и мускатного ореха;

## **Приготовление:**

вино подогреть до 70-80 градусов;

добавить мед и пряности, немного подогреть, но не доводить до кипения;

дать настояться 30 минут, после процедить и подавать горячим

# Петровский напиток

## Ингредиенты:

- 1 л. хлебного кваса;
- 2 ч ложки меда;
- 2-3 ч ложки тертого хрена.

## Приготовление:

- квас желательно приготовить самостоятельно, можно даже из концентрата, но только не купленного;
- перемешать квас с медом и хреном и поставить настаиваться на сутки;
- ЭТОТ НАПИТОК ПЬЕТСЯ ХОЛОДНЫМ, СО ЛЬДОМ



Зима долгая, поэтому рецепты согревающих напитков мы надеемся Вам пригодятся. Что касается сбитня, то пейте его когда сильно замерзли или чувствуете, что простудились. Еще можно использовать вместе с пряностями лечебные травы: зверобой, мать-мачеху, ромашку, мяту и другие Только заварите их отдельно, а уже потом смешайте со сбитнем, приготовленным по одному из вышеуказанных рецептов. Летом напитки можно смело охлаждать и использовать как замечательное средство от жажды.

Приятного аппетита! И Будьте здоровы!

