

Как правильно употреблять водку?

И снова про водку. Казалось бы, про сей продукт нашему народу известно все и давно. Но это не совсем так. И сегодня нам бы хотелось обратить ваше внимание на некоторые не всем известные тонкости.

Для начала определимся с терминами. Само название «водка» появилось далеко не сразу, примерно в начале XX в. в Москве. До этого известна она была под разными именами - «хлебное вино», «вареное вино», «корчма», «черкасское вино», «перевар» и т. д. Причем изготавливали ее зачастую все, кому не лень, от дворян до лавочников. Рецептов и хитростей приготовления не выдавали, берегли как фамильное достояние. Но сам процесс дистилляции (перегонки) придуман совсем не нашим смекалистым народом. Эта заслуга, по разным версиям, принадлежит то ли средневековым европейским алхимикам, то ли даже арабам. Но отдадим должное и нашей национальной гордости: производство русской водки начато лет на сто раньше, чем украинской горилки. Про американские сорта лучше промолчим - все они косвенный результат русской революции и до нее в природе не наблюдались.

Существует много мнений о том, как в «полевых» условиях отличить качественную водку от фальсифицированной. Идеальная водка не должна иметь ни вкуса, ни запаха. Но, как известно - идеал не достижим, поэтому обычно есть возможность ориентироваться на свои ощущения. Если такие поэтические словосочетания, как «тонкий водочный аромат», «мягкое водочное послевкусие» вам о чем-нибудь говорят, то, по словам специалистов, это и есть признаки хорошей водки. Кстати, послевкусие должно быть коротким, не обременительным. Ну а запах сивушных масел вряд ли можно с чем-то спутать, неприятные вкусовые ощущения - знак некачественного продукта. К сожалению, более точное исследование можно провести только в условиях лаборатории.

Непосредственный процесс употребления знаком большинству наших сограждан. Правда, не все почему-то прислушиваются к рекомендациям предыдущих поколений страждущих: не пить без закуски или охлаждать любимый напиток до 8-10 градусов по Цельсию. Представляется, что происходит это совсем не по незнанию, а анализировать причину в наши планы не входит. Хотелось бы обратить ваше внимание на пару моментов.

Некоторые ошибочно предполагают, что срок хранения «огненной воды» не ограничен. Это не так, хранить водку можно 12 месяцев. При более долгом сроке пострадает сама бутылка, произойдет выщелачивание стекла. Возможно даже выпадение осадка, но в любом случае вкус напитка изменится. Чем не повод задуматься над «полезностью» сей жидкости для наших внутренних органов?

И последняя на сегодня водочная хитрость, коротко мы озвучим ее так: «крепкий алкоголь и пластиковые стаканчики - вещи не совместимые!». И даже не о вашем врожденном чувстве эстетической гармонии печемся мы сейчас. Кое-кто способен отвести такие доводы, как несостоятельные. Не о том речь. Дело в том, что при взаимодействии полистирола или пропилена - основного сырья при производстве одноразовой пластиковой посуды - с алкоголем происходит химическая реакция. В результате образуются отравляющие вещества, способные накапливаться в нашем организме. Так что безопаснее, что называется, «из горла», чем из одноразового стаканчика. Идеальный вариант, конечно, за хорошим столом, в достойной компании, из правильной посуды. Ваше здоровье!

Автор - **Елена Петрова**

[Источник](#)