

# Алкобольные напитки — Urbanculture

## Медицина

**Алкобольные напитки** — Алкоголь — это напитки, столь любимые всеми категориями людей (кроме язвенников и трезвенников, но они не люди по понятным причинам) В этой статье будут описываться виды алкобольных напитков и всяческие смеси на их основе.

## История алкобола

Вообще, алкоболь — явление старое как мир. Исходя из данных археологии, впервые люди начали квасить, будучи обезьянами. Разумеется, что водярой и прочими абсентами там и не пахло, но судя по тому, что любовь к алкоболу заложена у нас на генном уровне, обезьяны были алкашами, пусть и поневоле. Впервые алкоболь приручили примерно 10-7 тысяч лет назад предки нынешних аллахакбаров и мойш, и это скорее всего было пиво, но без хмеля и солода. Дальше больше — греки и римляне поставили производство алкобола на поток, ровно также как и алкоболизм. Ярким доказательством этих слов служат находки винных амфор в Причерноморье, Испании, и других ебнях, где греки с предками итальянцев умудрялись налаживать экспорт. Переломным моментом в истории алкобола конечно же стала открытие перегонки. Впереди всех оказались греки, а после них снова предки аллахакбаров. Так что выпивая в компании друзей, поднимите тост за создателей того напитка, дабы снизошла на вас благодать. Благодаря открытию перегонки появились такие напитки как граппа, виски, бренди, коньяк, аквавита, и конечно же самогон, куда ж без него родного. В землях Русских же первоначально пили мёд (род браги) и пиво (отличное от современного по рчду причин), крепкий алкоболь там появился лишь после нашествия монголов.

## Некрепкие напитки

Данная категория будет описывать алкоболь до 30% крепости

### Пиво

Альфа и центавра алкобола впринципе. Любимо всеми слоями населения, начиная от школьниц и студентов, заканчивая пердунами бальзаковского возраста. У пива существует множество марок и сортов, но мы пройдемся лишь по сортам, ибо марки это вкусовщина.

#### 1. Светлое пиво.

Мы никого не обманем, если скажем что светлое пиво самое популярное и известное. Почти весь средний и низший ценовой сегмент — это светлое пиво. Делается светлое пиво из ячменного солода (иногда пшеничного, но это совсем другая история), воды и хмеля, это в идеале по Рейх-кактотам закону, принятом в Германии. В реальности же в светлом пиве может содержаться что угодно, начиная от сахара, заканчивая рисом и другими крупами из Госрезерва (особенно на этом поприще прославились компании, выпускающие варианты Жигулёвского). Основные сорта: пилзнер, лагер, кельш, пейл эль, и мюнхенское. Впрочем, в большинстве магазинов оно представлено только лагером. Крепость 2-9°. Если говорить про вкус, то основная гамма светлого — хмель. Представители: Криница Брауберг, Балтика 3, 6, 9, Хайнекен, Туборг и иже с ними.

#### 2. Тёмное

Любовь питерских студентов и пьянствующей интеллигенции постарше. Как можно понять из названия, оно темное по цвету, благодаря использованию карамели или карамельного солода. Основные сорта: портер, стаут, коричневый эль, и черне. По вкусу в подавляющем большинстве случаев оно намного более горькое и терпкое нежели светлое, но это компенсируется огромной гаммой вкуса, порой сладостью. Часто отдает карамелью. Средний градус — 3-11°. В конце 2000ых его начали производить все кому не лень, что сказалось на ассортименте и качестве. Представители: Балтика Портер, Криница Портер, Златы Базант Церне и т. д.

#### 3. Нефильтрованное (пшеничное)

Этакое *pivus vulgaris* среди пива. Более грубое и древнее в плане технологий, ибо не фильтруется, и в нем остаются дрожжи и их осадок. Благодаря раннее упомянутым дрожжам, обладает интересной кислинкой и фруктово-цитрусовыми нотками, и отлично утоляет жажду. Разумеется это про заводские и приличные сорта пива. Есть еще разливной вариант нефильтрованного, квинтэссенция поноса и мерзости в одной емкости, продаваемое во многих разливайках. Пить не рекокомендуется. Градусы те же что и у светлого. Представители приличных сортов: Балтика 0 Пшеничное, Лидское Пшеничное.

#### 4. Крафт

Сорта пива, не имеющие ничего общего между собой, и являющиеся веянием тлетворного Запада. В

основном представляет собой вариации на тему Индийского Пейл Эля, с добавлением авторских ингредиентов вроде залуп слона и травы-подзаборки. Объект лютого дрюча Паши Снега, ютубера-сомелье. Впрочем, не одним элем едино оно. Особую категорию в категории представляет фруктово-овощное пиво, навроде томатного пива или фруктовых элей с градусом как у балтики 9.

## 5. Безалкогольное

Не пиво по мнению гопника Васи возле подъезда, впрочем мнение гопоты мы не учитываем никогда, и нулевке здесь быть. Безалкогольное пиво — это квас со вкусом пива, как однажды метко выразился один прекрасный человек. В большинстве своем это обезградуженный основной сорт любой пивоваренной компании. Например Балтика 0 (идентичная балтике 3 всем кроме градуса), Heineken 0. 0 и другие сорта с припиской non-alcogolic. Впрочем, есть небольшие исключения, например балтика с соком, или пшеничная.

## 6. Пиво с соком

Удачная попытка облагородить пиво для женской аудитории. Суть проста как мир: Пиво + сок = довольная девушка. Само по себе является мутацией старого доброго радлера (баварского светлого пива пополам с соком или лимонадом). Градус — 2–7°

Основные марки: Гараж, Джейхарди (расово беларусская поделка на эту тему), Бирмикс от укрской Оболони, Златы Базант Радлер (уже снятый с производства, увы).

## 7. Крепленое пиво

Пиво с добавлением спирта. Торкает жестче, похмелье еще жестче. С непьющими людьми творит адскую содомию. Пример: однажды на раскопках один мсье, нажравшись Охотой Крепкой, начал орать про монголов-братьев и Гитлера. Сама идея крепленого пива не нова, и пролетарским вариантом его является ерш. Градус 6 — 13°

Марки Балтика 9, Крыница Мощное, Оболонь Мицне.

## Химоза

Данная подкатегория сплошь и полностью посвящена старым добрым Блейзерам и иже с ними.

### 1. Блейзер, или codename 2007

Когда то любимое пойло говнарей, нефоров, и просто пьющей молодежи, и символ ушелших нулевых. Имел множество вкусов, но в основном все пили вишневый или гранатовый. Градус 6-13(есть какой то вариант 13

### 2. Скамейка

Беларусская вариация на тему Блейзера. Вкусы в основном поедставляют собой закос под популярные коктейли, и весьма недурный. Пить можно, но не советую, ввиду ощутимой химозности после 2 стаканчиков сей жижи. Крепость в районе 6 градусов

### 3. Ягуар

Адский химозный пиздец в банках 0. 45 литра. Есть безалкогольный вариант, идентичный по назначению с энергетиками, но сейчас не о нем. Ягуар, шестиградусное пойло со вкусом энергетика и ягод. Убийственное пойло. Крепость 6°.

### 4. Сидр

Вообще его стоит отнести к категории Пиво, но что есть, то есть. Сидр, это по факту газированное вино (но не виноградное), обычно делается из яблок. В РФ почти что отсутствует как класс, ибо считать сидром мочу от конторы Очково будет лишь человек с атрофированными рецепторами. В Бульболандии, яблосной стране(студенты ГГУ подтвердят), распространенный продукт. Градус 2-9.

Марки Applejack, Somesby, Fizz.

## Ликеры

Категория напитков для гламурных кисо и прочих мадам.

### 1. Аммаретто

Итальянский ликёр со вкусом миндаля миндального же цвета. Любим мадамами и пьянствующей интилишенцией. Warning! Данный ликер содержит в составе синильную кислоту, и употребление его в количестве более 0. 8 литра ведет к блеву и симптомам отравления ФОВ. В летнее время неплохо идет с

колой, в пропорции 1 к 3.Градус 15-22

## 2. Калуа

Кофейный ликер. Основа коктейлей Черный Русский, Белый Русский, весьма вкусных и недорогих. Можно сделать его самому:0. 5 водки смешать с 0. 5 очень крепкого и сладкого заварного кофе (не растворимого), желательно сваренного в кофемашине. Градус 15-18.

## 3. Бейлис

Дорогой сливочный ликёр как бэ на основе вискаря и сливок. Вкусный, но без изысков. Аналоги белорусского производства, та же Кремесса (любовь престарелых дам) в два счета уделывают Бейлис, но чуть более спиртуозные.

## 4.Ягермайстер

Травяной ликер-настойка родом из Дойчланда. Придумана еще в прошлом веке, и любима алкашами постарше(впрочем неплохо заходит молодежи в коктейлях или просто с колой).Градус 34

## 5.Лимончелло

Как можно понять из названия, это лимонный ликер. Мало с чем сочетаем, но вполне вкусен. Градус от 17 до 30

## **Крепкий Алкоголь**

### 1.Водка

Великая и ужасная водка, мать славянского и финоугрского алкоголизма(ибо отец его пиво). Делается путем разбавления спирта водой до энного количества градусов. Бывает из ректифицированного спирта, и из перегнаного. Последняя в теории вкуснее, но вреднее, первая же для людей адекватных является базисом для настоек, о которых позже:) Вся водка делается из 4 видов спиртов. Альфа — самый топовый спирт по мнению технологов, его пилят из зерна, и от него ты не умрешь. Люкс — вариант похуже, но тоже достойно, пусть и с 30% картошки. Порой делается из кукурузы, что отдаленно роднит с виски. Неплохой вариант. Экстра — масс маркет как есть. По госту его делают из бульбы и свеклы, в реальности из того что в колхозе накопают. Понятно дело что сивушные масла там есть, но целом не так уж плохо, по сравнению с следующим видом. Высшей очистки — несмотря на название, эта срань плохо очищена, и о ужас, порой воняет хуже самогона от Чонкина. Хотя на самом деле, по госту данный спирт хуже других лишь на пару процентов, и большая часть отзывов о нём — накрученое мнение. Обычно водка — 40% смесь спирта и воды. Среди ватников и поцсреотов есть маня-мнение, что водку изобрел Менделеев, что есть пиздеж и провокация. Ибо он по факту предопределил появление незамерзайки, но никак не водки. В 70ых годах прошлого века между поляками и тогдашним Союзом был спор насчет водки. Поляки хотели отсудить право на бренд, и монополизировать рынок, но стараниями Похлёбкина, знатного пиздабола и искажателя фактов,СССР выиграл тяжбу.

2.Виски Великий напиток Западного Мира. Антоним слова водка. Делается из зерна, по канону из ячменя, но перегонкой, а не ректификацией, поэтому имеет привкус сырья. Выдерживается от Зех лет

## **См. также**

## **Примечания**