

Co pić gdy pić nie można?

22 maja 2014

Jesteś organizatorem imprezy, ale nie pijesz alkoholu? A może uważasz że wódka jest zagładą ludzkość? Lub po prostu chcesz odmiany i masz ochotę napić się czegoś bez procentów? Podaj swoim gościom ocet, chłodnik albo kwas.

Na przełomie wieku XIX i XX wszelkiego rodzaju ruchy abstynenckie dążące do ostatecznego zwalczenia choroby alkoholizmu przeżyły swoje muskuły intelektualne i starały się jak najprętniej zniechęcić ludzi do sięganie do kieliszka, kufla czy szklanki. W tym właśnie celu powstał poradnik „Czem zastąpić napoje alkoholiczne?”, anonimowego niestety autora.

Początek poradnika jest dosyć oczywisty – autor stara się w nim przedstawić wszystkie tragiczne skutki spożywania alkoholu. Listę otwierają uszczerbki na zdrowiu: marskość wątroby, nieżyt żołądka i osłabienie pracy serca, potem zaś następuję nadwyrężenie finansów oraz psucie się stosunków rodzinnych.

Interesujący jest zdaniem autora powód, dla którego ludzie sięgają po alkohol. Powszechnie wiadomo, że „tyran-alkohol” włada rzeszami, ponieważ wybierają one złą dietę, do której najlepiej pasuje właśnie alkohol. Dlatego należy zaproponować im alternatywę dla piw, likierów i win. „Czem zastąpić napoje alkoholiczne?” daje czytelnikom taką szansę. Co zatem pić, kiedy pić nie można? Odpowiedzi bywają niekiedy nieco dziwne.

Początkowo poradnik zdaje się traktować ludzi jak naiwne dzieci: proponuje jedzenie owoców, picie wody albo lemoniady. Potem pojawiają się jednak bardziej oryginalne przepisy. Po pierwsze, warto sięgnąć po wina owocowe bezalkoholowe, czyli mówiąc krótko odpowiednio przygotowane soki z wyciskanych owoców, które przetrzymywano w wygotowanych butelkach.

Polecana jest również herbata krajowa, czyli: „odwar z liści

poziomkowych, jeżynowych z dodatkiem cukru i mleka, lub cukru i soku cytrynowego, dają bardzo smaczną ziołową herbatę. Podobnież zalecane jest gotowanie herbaty z liści i kwiatu rosnącej u nas wszędzie po urwiskach i piaskach „dziewanny”, dalej z „dziurawca”.

Można również zgasić swoje pragnienie herbatą jabłeczną. Przygotowuje się ją poprzez sparzenie nieobrzanych pokrojonych na małe kawałeczki jabłek które potem przez kwadrans miały dojrzewać w palenisku. Wytrącony płyn podobno świetnie gasił pragnienie.

Polecano również różnego rodzaju kwasy. Poza znanym nam kwasem chlebowym, proponowano kwas z gruszek: „Wybrać dobrych gruszek zdrowych (nie dając wbiłakać się nabolałym) nasypać niemi beczułkę do połowy, nalać wody i postawić w sklepie. Po 6 tygodniach kwas gotowy!”

Dla spragnionych innego rodzaju doznań polecano tak zwane wody szumiące, nam znane po prostu jako wody gazowane: „Wody szumiące: tj. nasycone kwasem węglowym, każdy może sobie przyrządzić sam, zastępując niemi szczawy naturalne. Potrzeba ku temu oczywiście aparatu, którego jednak sprowadzenie opłaci się wszędzie, gdzie chodzi o większą ilość wody, jak na przykład na wsi, dla gości itp. Zalecić można przyrząd zwany dzbanem Liebiga. W przyrządzie takim w przeciągu dwóch godzin wyrabia się woda szumiąca, już wolna od użytych do wytwarzania kwasu węglowego składników takich jak natrium itd. który to spijamy wraz z kwasem w wodzie, zaprawionej szumiącym proszkami.”

Dla tych, którzy lubują się w innych napojach, autor polecał chłodniki, które występują w wielu różnych wariantach. W ciepłe dni można uraczyć się lipowym, różanym, poziomkowym a także z marzanki. Świeżo zerwane gałązki należało moczyć w moszczu (czyli w świeżo wyciśniętym soku z owoców) przez pół godziny w litrze płynu, a następnie wyciągnąć, zaś napój rozcieńczyć.

Można również przygotować napój w inny sposób: „Bierzemy 300 gram marzanki, obmywamy i suszymy. Kto sam je zrywał, może obyć się bez obmywania. Potem zioła na przemian z miętą cukrem układa się w większym naczyniu szklanym w ten sposób, iżeby na spodzie szklancy leżała warstwa cukru, potem warstwa ziół, znowu cukier itd. zamykając na wierzchu warstwą cukru. Szklanicę zwiążuje się papierem pergaminowym i ustawiamy w suchym i chłodnym miejscu.”

Ostatnią, nieco dziwną z naszej perspektywy, propozycją zastąpienia alkoholu jest ocet pod wieloma postaciami. I tak na przykład można wybrać między octem miodowym, fiałkowym, malinowym i pomarańczowym: „Skórki pomarańczowe, po jak najzupełniejszym oczyszczeniu z białych wełnistych włókien, kraje się na drobne kawałeczki, którymi nasypuje się butelkę do połowy i nalewa się dobrym winnym octem. Potem stawia się butelkę w ciemnym miejscu na 4 tygodnie raz w raz ją wstrząsając. W końcu płyn przesycą się przez flanelę lub t.p. Octem pomarańczowym można napuścić butelkę wody do mycia (kilka kropel), lub zaprawić nim limoniadę. Przez dodanie do wody cukrzanej kilku kropel octu pomarańczowego otrzymamy bardzo miły napój.”

Na zdrowie!

Autor: Paweł Rzewuski

Źródło: Histmag.org

Licencja: [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)