**Как правильно пить пиво**

Пиво – напиток демократичный – его пьют практически все – и женщины, и мужчины, и богатые, и бедные, интеллигенты и пролетариат. Пиво – модный напиток,  культивируемый рекламой и кино, бесповоротно вошедший в нашу жизнь. К сожалению, на территории постсоветского пространства, пиво во многом пало жертвой своего демократичного имиджа. На улицах часто можно встретить людей, потягивающих пиво прямо из бутылки.

И лишь немногие знают, что купить дорогое пиво - это только первый шаг на пути к наслаждению вкусом. Между тем, пиво – очень капризный напиток и, как и другие напитки, способно полностью раскрыть свой вкус при соблюдении некоторых несложных правил. Лучше всех об этом знают признанные пивных дел мастера – чехи. У них есть 10 заповедей питья пива, и только соблюдая их, можно получить максимум удовольствия от напитка.

1. **Из чего  пить пиво?** Пить пиво из бутылки или банки – в корне неправильно. Пиво – напиток, при употреблении которого большое значение имеет аромат, почувствовать который можно только тогда, когда оно налито в емкость, позволяющую вдыхать его пары. Поэтому для наслаждения пивом в полной мере подходит бокал, стакан, кружка или жбан объемом до 1 литра. Наиболее пригодные для пивной посуды материалы - это стекло, фарфор, керамика и просмоленная древесина. В общем-то не возбраняются и иные материалы, кроме, пожалуй, металла и пластмассы. Сама форма не имеет особого значения, но верх должен сужаться, а внутренность сосуда быть гладкой, чтобы пиво могло стекать. Большой стакан пинта подойдет практически для всех разновидностей, кроме темного и не фильтрованного пива. Пшеничное нефильтрованное пиво особенно «привередливо» к форме сосуда. Поэтому его традиционно пьют из высоких стаканов узких у основания и плавно расширяющихся к горлышку. Нефильтрованное (белое) пиво очень сильно пенится, а такая форма позволяет избежать бурного образования пены в начале процесса наливания напитка и, в то же время, в широкой верхней части бокала достаточно места для аппетитной пенной шапки.
2. **Пиво нельзя ни с чем смешивать.** Вряд ли можно найти другой такой напиток, настолько не терпящий любого «соседства». Даже с другим пивом. От любых смешиваний или добавлений оно только портится.  
   Недопустимо добавлять в него малиновый сок, сироп, сливки, ароматические вещества, коньяк, ром, виски, а также разбавлять его вином.  
   Пиво двух марок или одной марки, но неодинаковое по крепости, нельзя смешивать: при этом нарушается уравновешенность вкусовых компонентов.  
   Пиво - это напиток специфического характера и чистоты. Перемешав его с иными компонентами, мы лишим его типичных для него свойств, то есть нанесем ему вред.
3. **Оптимальная температура.** Пиво приемлет только температурный диапазон от плюс 5 до плюс 10 градусов. Оптимально 6-8. При более низкой температуре пиво теряет вкус, который, правда, восстанавливается. А вот если температура выше 10 градусов, пиво весьма быстро осаждается - испаряются его ароматические и вкусовые компоненты, и аромат и вкус испаряются уже навсегда. Пиво нельзя резко охлаждать (класть в морозильную камеру), и тем более подогревать. При интенсивном охлаждении образуется так называемое помутнение от холода, которое при превышении температуры 4 градусов исчезает, не нанося пиву вреда.
4. **Наливать пиво - это тоже важный процесс.** Правильное потребление пива начинается в момент его розлива или наливания. При розливе у стойки пивного бара и при наливании пива из бутылки следует придерживаться следующего правила. Пиво наливается в центр кружки или другого бокала с высоты 2,5 см над краем сосуда. После загустения пены при первом наливании пиво доливается таким образом, чтобы его уровень достигал примерно трех четвертей высоты бокала или специальной отметки.  Есть и другой способ:  ополаскиваем стакан чистой холодной водой, не вытираем, чтобы на его стенках остались капли воды. Наклоняем стакан и начинаем медленно по краю наливать пиво, таким способом получается налить пиво без пены. При этом не лишним будет охладить стакан до температуры пива. Налили почти полный стакан (если все сделано правильно, то пены почти не будет), а потом круговым движением взбалтываем то, что осталось в бутылке и быстро выливаем в вертикально стоящий стакан. Это позволяет создать пенную шапку. При необходимости излишки пены можно аккуратно срезать ножом. Процедура со взбалтыванием остатков особенно необходима для нефильтрованного пива. Обязательно доливайте в стакан концентрированную взвесь дрожжей со дна. Это весьма ощутимо влияет на вкус пшеничного пива. Кроме того, перед наливанием нефильтрованного пива нелишним будет предварительно смочить стакан холодной водой. Тогда этот сорт пива, склонный к бурному пенообразованию избавит вас от лишних проблем со слишком большой пенной шапкой.
5. **Высококачественное пиво можно определить по его шапке.** Пена должна быть почти абсолютно белой, монолитной сметанной консистенции, без пузырьков. Для образцовой пены бокал должен быть идеально чистым, без остатков жира. Если пена жидкая, с большим количеством пузырьков, кривая и рыжая и вообще не имеющая вида, то и само пиво особой привлекательностью отличаться не будет.
6. **Пиво никогда нельзя переливать из одного сосуда в другой или доливать свежее пиво в бокал с недопитым.** Пиво нельзя взбалтывать и размешивать. Разлитое пиво при длительном контакте с воздухом имеет тенденцию смешиваться с кислородом и «засыпать»,  мутнея и приобретая посторонний привкус.
7. **Пиво не пьют залпом и не потягивают целый вечер.** Искусство самого пития состоит в том, что пиво надо выпить тремя глотками. При первом глотке выпивается половина кружки, при втором - половина оставшегося пива, а при третьем все остальное. Важно и то, как набирается пиво для глотания и как оно проглатывается. Глоток должен быть заметным: сразу полагается проглотить около трех четвертей того количества, которое мы максимально в состоянии проглотить. Никому не рекомендуется устраивать соревнования по скорости питья пива. Вот уж где полностью теряется удовольствие от этого вкусного напитка.
8. Если вам в жизни не повезло, и пивной дегустатор - не ваша профессия, то к ней можно приобщиться, выучив нехитрое правило. **Вкус пива определяется задней полостью рта, у самого корня языка.** Если потренироваться, то можно стать знатоком и устраивать конкурсы «Угадай пиво».
9. **В Чехии не опускаются до каких-то там сухариков или чипсов в качестве закуски к пиву.** Там все основательно - пивом запиваются национальные блюда типа жареной свинины с кнедликами. Но, в общем-то, в кухнях других народов тоже немало блюд, к которым пиво благосклонно - дичь, жареная или вареная рыба, мясо, копчености. Кстати, истинные ценители пива считают, что оно несовместимо с соленой рыбой.  Вообще, говоря о закуске к пиву, следует отметить, что выбирая закуску, нужно ориентироваться на происхождение пива: мексиканское пиво – к мексиканской кухне, немецкое – к немецкой.
10. **Как и где хранить пиво?** Оптимальная температура хранения - от 3 до 8 градусов. Морозилки недопустимы. Если вы храните пиво в бочке и в погребе, то, как вы уже догадались, там не должно быть ничего, кроме пива.  Хранение пива на свету, также придает ему несвойственный привкус.