

## Вересковый мед

С древности люди использовали различные свойства вереска - лечили болезни, окрашивали ткани, вересковой соломой набивали матрасы и покрывали крыши. Столетиями его использовали для ароматизации продуктов и напитков, самым знаменитым из которых стал вересковый эль, которому древние шотландцы приписывали мистическую силу и называли «волшебным зельем». Его использовали как в повседневной жизни, так и в ритуальных застольях. Варили эль из смеси солода и цветущих верхушек вереска. В сусло попадал и мох, растущий внутри одревесневшего стебля. Он содержал дикие дрожжи и обладал некоторыми наркотическими свойствами. Возможно, в эль добавлялись галлюциногенные компоненты из полыни и спорыньи, что и делало пиктов отчаянно храбрыми. По поверью вересковый мед утраивал силы и исцелял боевые раны.

В начале 18 века Шотландия потеряла свою независимость и вошла в состав Королевства Великобритании. Многие национальные обычаи попали под запрет. Запрет коснулся и верескового эля, поскольку законодательно в Великобритании было разрешено варить эль только из солода, хмеля и воды. Казалось, рецепт легендарного напитка пиктов утерян навсегда.

Но в 1986 году шотландскому пивовару Брюсу Уильямсу попал в руки старинный рецепт производства верескового эля, хранившийся в одной гэльской семье на протяжении 10 поколений. Несколько лет Брюс работал над его усовершенствованием, меняя различные сорта вереска и его количество, экспериментируя со смесями солода, пробуя дополнительные ингредиенты, а небольшие партии эля проверял на своих клиентах. Когда рецепт был готов, напиток начали продавать под торговой маркой «Froah Leann». Вначале вересковый эль поставлялся в шесть пабов Шотландии. Когда спрос вырос, компания Williams Bros Brewery расширила производство и ассортимент выпускаемой продукции. Помимо верескового она начала выпускать и другие четыре разновидности исторического шотландского эля: с использованием бузины (древний кельтский рецепт), побегов шотландских сосен (рецепт викингов), морских водорослей (старинный рецепт западного побережья) и крыжовника (монастырский рецепт 16 века).

Вересковый эль содержит 5% алкоголя, обладает цветочным, торфяным ароматом, насыщенным солодовым вкусом с оттенками пряных трав и послевкусием сухого вина.

Благодаря классику английской литературы и современному пивовару вересковый эль стал еще одной визитной карточкой Шотландии.

По материалам интернет источников