С 1500 года до н.э. его как блюдо и приправу, одну из самых горьких и острых, употребляли греки. Считали, что хрен не только возбуждает аппетит, но и активизирует жизненные силы. Из него делали мази для лечения ревматизма.

Хрен у славянских народов был самой распространенной пряностью. Им приправляли студень, мясные блюда, использовали для засолки капусты, огурцов. Начиная с IX века славяне выращивали его как культурное растение. Постепенно хрен перебрался в Западную Европу, где прежде всего к нему пристрастились немцы, называя его несколько трансформированным славянским словом «крен». С XVI века в Германии стали возделывать эту культуру - употребляя не только как пищевую приправу, но и добавляя в пиво, шнапс, - а позднее начали и экспортировать. Спустя два столетия за немцами последовали французы.

Народы Северной Европы также познали эту пряность и использовали в пищу корень и листья растения. Позднее других познакомились с хреном англичане, которые использовали его вначале как лекарственное средство против лихорадки, выведения камней из желчных протоков печени, как средство, улучшающее рост волос. Спустя столетия хрен утвердился в английской кухне. Письменные источники XVI столетия сообщают нам, что в русской кухне его подавали как незаменимую приправу к праздничному студню; хрен, натертый крупнойстружкой - к жареному поросенку.

В пищу его употребляли в основном люди, занимающиеся тяжелым трудом (рабочие, фермеры), а затем он стал принадлежностью изысканных блюд (подавали к устрицам, мясу). Хрен использовали в изготовлении крепких напитков, соединяя с горькой полынью и пижмой лекарственной. Напитком отпаивали уставших путешественников. Выращивали хрен возле постоялых дворов и гостиниц.

Во все времена хрен использовался в качестве лекарственного средства, постепенно стал входить в состав многих препаратов. В настоящее время хрен культивируется во многие странах, более всего в Восточной и Северной Европе, США (штаты Иллинойс, Пенсильвания, Нью-Джерси, Висконсин - американцы ежегодно поедают 6 миллионов банок консервированного хрена).
Имеет другие названия: хрен обыкновенный, хрин (укр.) натыг оту (азерб.), гытыг оту (арм.)

Итак, мы решили зимой не болеть и приготовить хреновую водку - хреновуху.
Нам понадобится:

Водка - 1 литр
Хрен - дохрена, то есть грамм 200-300
Мёд - лучше цветочный, он повлияет на цвет напитка - 2 ст.ложки.
Перец черный и горошком - по 3 штучки
Гвоздика сушёная - 1 бутон.

Приготовление:
Хрен тщательно вымыть, нарезать тонкими брусками.
Мёд подогреть.
Сложить хрен в тару, залить мёд, добавить гвоздику и перец.
Залить половиной водки, тщательно потрясти.
Когда мёд смешается с водкой – вылить остальную.
Еще раз протрясти, плотно закупорить и убрать в темное прохладное место минимум на 3 месяца.

Не верьте тем, кто утверждает, что хреновуха готова уже через неделю. Это просто алкота, которой надо выпить.
Хорошая, правильная хреновуха стоит в темноте минимум полгода. За это время она станет мягкой, прозрачной и очень полезной.

Опыт из жизни: мой дед никогда не пил таблеток от поноса, он лечился водкой.
Стакан водки, чайная ложка чёрного перца, чайная ложка соли.
Пить строго перед поеданием борща.

Кстати, от простуды он лечился точно так же.
И ни разу не брал больничный.
А пахал на заводе.
Всю жизнь, до самой смерти.
За вас, чтобы не завяли!

Будьте здоровы, не болейте и берегите себя и своих близких!

via

Read Full Article