**20 неща, които не знаехте за… бирата**

1. Най-старата позната ни рецепта за бира е на 4000 години и принадлежи на шумерите.

2. [Египтяните са построили пирамидите](http://hicomm.bg/science/otkriha-17-piramidi-hiljadi-grobnici-i-drevni-selishta-v-egipet-chrez-sateliti.html), докато са си пийвали бира. Работниците на Гиза получавали около четири литра бира на ден според Патрик Макговърн, биомолекулярен археолог в университета Пенсилвания.

3. Бирата (отчасти защото съдържа антибактериален етанол) някога е била по-здравословна напитка, отколкото замърсената вода на Нил.

4. Етанолът, алкохолната съставка на бирата, е силен антисептик, но не помага при хрема. Оптималното съдържание на алкохол в кръвта, което убива микробите, е повече от 60% - за съжаление обаче освен микробите то ще убие и вас. (Фатално алкохолно натравяне се получава между 0.40 и 0.50%.)

5. Учени от университет в Западно Охайо са открили, че микроелементи, наречени полифеноли, в 0.35-литрова бутилка бира създават защитни нива антиоксиданти в организма, които пък от своя страна предпазват от [сърдечни болести](http://hicomm.bg/news/mesoto-moje-da-uvelichi-riska-ot-syrdechni-zaboljavanija.html).

6. Три бутилки бира на ден обаче унищожават ползата за сърцето, която носи бирата, тъй като тялото започва да преработва излишния етанол и произвежда про-оксиданти.

7. Изследване във Великобритания сочи, че в страната 93 000 лира бира остават само по брадите на мъжете, които я пият.

8. Хмелът – съставката, която прави бирата горчива – принадлежи към семейството на канабиса и всъщност е нещо като първи братовчед на марихуаната.

9. Проучване на Станфордския университет показва, че бирените мехурчета създават поле в чашата, което противоречи на законите на гравитацията.

10. Експериментите с бирата са многобройни, а някои от тях и доста странни. През 18 век Джон Лъбок, натуралист, провежда задълбочено проучване на поведението на мравки, консумирали бира.

11. Същият учен установил, че когато пияни мравки попаднат на трезви от същия мравуняк, те биват внимателно изнасяни на гръб и връщани у дома от трезвите си приятели.

12. Според проучване на London Business School политическите различия диктуват избора на американците за напитка: консервативните предпочитат местно пиво, като Busch, а не вносно като Guinness например.

13. Като споменахме Guinness, за да налеем перфектната халба от тази бира, трябва да изчакаме точно 119.5 секунди след първото наливане, а след това да я допълним до ръба – това се нарича период на „улягането“.

14. Зитология е наименованието на процеса по изучаването на бирата и изкуството по нейното създаване.

15. Момиченца от племето на древните инки трябвало да дъвчат царевични зърна, а после да ги плюят в огромни казани с топла вода, където всичко престоявало няколко седмици. След това течността се прецеждала, за да се получи специален вид бира.

16. Най-старата пивоварна в света е основана през 1040 г. и се намира в близост до Мюнхен.

17. Официално съществуват 400 вида бира.

18. Най-скъпата бира е Vieille Bon Secours – продава се в един-единствен бар в света, който се намира в Лондон.

19. И бирата е свързана с религията: през Средновековието тя често е била приготвяна от монаси, а до ден-днешен съществува известната „манастирска“ бира Chimay.

20. Съществува такова нещо като „твърда бира“ – има вид бира, произведена през 1983 година от японска компания, производството на която включва смесване на течността с ябълков и лимонен сок, след което се желирала.

10 любопитни факти за бирата

Бира. Четири букви, отдавна издигнати в култ от любителите на чернодробните елексири. Нека видим десет интересни факта за една от най-старите алкохолни напитки в света:

**В началото бе Египет**

Бирата е произведена за пръв път в Древен Египет. Пиели я нефилтритрана през сламка, като за целта богатите хора си купували златни сламки.

\*\*\*

**Бирен месец**

Във Вавилон преди 4 хиляди години съществувала традиция след сватбената церемония всеки ден в продължение на един месец тъстът да пои с бира любимия си зет. Получавал се един вид „бирен месец“.

 \*\*\*

**Дългоочакван звън**

В полския град Гданск има така наречената „бирена камбана“. Преди време пивниците започвали да работят само след като тя е звъннала…

\*\*\*

**Тик-так**

През 16-и век на главната порта на град Трутнов, Чехия, пък висял часовник. Неговият звън съобщавал на жителите края на посещението им в кръчмата. Тези, които не се съобразявали с бирената аларма, рискували да бъдат глобени и наказани за една година да не могат да посещават питейни заведения.

\*\*\*

**Бирената свирка**

Едно време в английските пъбове бирата се сервирала в глинени халби със свирки, вградени в дръжката. Ако клиентът искал още бира, просто трябвало да свирне.

 \*\*\*

**3,5 бири по Рихтер**

В бар в японския град Митсушира при земетресение със сила до 3 бала на всички посетители се полага безплатна чаша бира.

\*\*\*

**Работа за хора с нюх**

В бирария в австралийския град Мелбърн има служител, чието основно задължение е да помирисва измитите бирени бутилки.  Задачата му е да прецени, дали бутилките не миришат на керосин. Керосинът е с много устойчив мирис, дори и след измиване.

\*\*\*

**Или хмел, или жена**

В американския щат Айова съществува необичаен закон. На мъж, който е пил повече от 3 глътки бира, му е забранено да бъде в леглото с жена. Ти си решаваш кое обичаш повече…

\*\*\*

**Залепне ли, добра е**

Според древен чешки тест за качествена бира  пивоварът е бил длъжен да излее бъчва бира върху дъбова пейка, върху която сядали членове на местната управа. Седящите обували кожени панталони, а ако панталоните им не залепвали за пейката за определено време, продажбата на тази партида бира се забранявала.

\*\*\*

**Пияна мишка лесно се лови**

В Замбия ловят гризачите с помощта на бира. За целта в купички се смесват бира с мляко и се оставят на различни места из къщата. На сутринта пияните мишки не оказват никаква съпротива.