



В сборник вошли рецепты из книги
«Русский квас». Королев Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Хлебные квасы	4
Русский квас	8
Старинный квас	8
Московский квас	9
Подмосковный квас	9
Украинский (малороссийский) квас	10
Северный квас	11
Квас «Московские кислые щи»	11
Народный квас	11
Волжский квас	12
Ленинградский сладкий квас	12
Воронежский квас	13
Красный квас	13
Белый квас	14
Суточный квас	14
Мятный квас	14
Окрошечный белый квас	15
Простой хлебный квас	15
Сухарный квас	15
Домашний сладкий квас	16
Крестьянский квас	16
Рижский квас	16
Хлебно-фруктовый квас	17
Лактобацилловый квас	17
Медовые квасы	18
Белый медовый квас	20
Красный медовый квас	20
Простой медовый квас	20
Легкий хмелевой мед	21
Вишневый медовый квас	21
Старинный мед (вишняк)	21
Липовый мед	22
Малиновый медовый квас	22
Смородиновый медовый квас	22
Ставленый мед из черной смородины	22
Розовый мед	23
Лимонный мед	23
Апельсиновый мед	23
Изюмный медовый квас	24
Виноподобный медовый квас	24
Плодовые квасы	25
Яблочный квас (сидр)	27
Грушевый квас	27
Клюквенный квас	28
Брусничный квас	28
Морошковый квас	29

Рябиновый квас	29
Барбарисовый квас	29
Вишневый квас	29
Малиновый квас	30
Земляничный (клубничный) квас	30
Смородиновые квасы	30
Абрикосовый квас	30
Лимонный квас	31
Апельсиновый квас	31
Имбирный квас	31
Фруктовый квас	32
Овощной укрепляющий квас	32
Чайный квас	32



У многих народов есть свои национальные прохладительные напитки, соответствующие исторически сложившимся вкусам, запросам и привычкам широких слоев населения. Например, у французов это сидр и лимонады, у итальянцев - цитрусовые соки, у немцев и англичан - пиво, а у русского народа - всевозможные квасы: хлебные, фруктовые, ягодные и медовые. Искусством приготовления квасов наши предки - восточные славяне - в совершенстве владели еще задолго до образования Киевской Руси.

Наиболее любимыми народом и распространенными напитками были и остаются хлебные квасы. Они обладают приятным кисло-сладким "сытным вкусом" и ароматом свежевыпеченного ржаного хлеба, хорошо утоляют жажду, вызывают аппетит и повышают жизненный тонус человека.

Достоинства хлебного кваса обусловлены наличием экстрактивных (растворимых) веществ, в том числе таких, как белки, сахара, молочная кислота, углекислота и ароматические вещества, образующиеся в квасе при изготовлении и брожении. Благотворное влияние кваса на процессы пищеварения у человека объясняются наличием молочнокислых бактерий, с помощью которых образуется при сбраживании молочная кислота. Поэтому квас вызывает такое же действие, как и кисломолочные продукты: простокваша, кефир, ацидофилин и т.п. К тому же хлебный квас питателен, в нем содержатся легкоусваиваемые сахара, белки, кислоты, витамины и другие вещества.

Эти достоинства кваса определяют и различный характер его потребления. Квас утоляет жажду при изнуряющей жаре, восстанавливает силы и повышает работоспособность при больших физических нагрузках, работе в поле. Квас любят в неповторимо вкусном и освежающем русском национальном блюде - окрошке. Его пьют как хороший десертный напиток. При потреблении вкусного "добротного" хлебного кваса не появляется желания пить крепкие спиртные напитки и опьяняющее пиво.

Не случайно поэтому "Российское общество охранения народного здоровья" во второй половине XIX столетия, покровительствуя квасоваренному производству, всячески стремилось развивать его в стране и увеличивать потребление кваса. Великий русский ученый Д.И.Менделеев писал по этому поводу следующее: "Слышно, что "Общество охранения народного здоровья" берет под свое попечительство квасное производство. Этому, вероятно, многие, возросшие на квасе, а в том числе и автор этой книги, ответят искренним согласием, несмотря на улыбки и наветы на квасной патриотизм".

В старину и в недалеком прошлом народ употреблял разнообразный хлебный квас: сладкий, кислый, мятный, изюмный, густой квас-щи, белый, крошечный, душистый, суточный и т.п. Квас называли русским, украинским, боярским, рижским, литовским, польским, домашним и т.д.

Квасы всегда вырабатывали из полноценного натурального хлебного сырья, а также фруктов, ягод, меда, добавляя к ним различные травы, корни, пряности и т.д. Благодаря этому квасы и всевозможные прохладительные напитки обладали высокими вкусовыми достоинствами.

Из фруктов и ягод для приготовления квасов использовали главным образом дикорастущие яблоки и груши, клюкву, бруснику, морошку, землянику, смородину, малину.

При квасоварении народ издавна применял такие приемы и способы, как проращивание ржи и ячменя на солод, его томление и сушка, основанные на биохимических преобразованиях экстрактивных веществ зерна при помощи ферментов; извлечение из хлебных продуктов и перевод в квасное сусло экстрактивных веществ солода и несоложенных хлебных продуктов; сбраживание сусла при помощи молочнокислых бактерий и дрожжей.

И не случайно Д.И.Менделеев назвал народные способы и приемы квасоварения искусством, которое по мере развития в России капитализма, насаждавшего в стране пивоварение, стало исчезать.

ХЛЕБНЫЕ КВАСЫ

Квасы готовят из различных продуктов. В качестве основных хлебных продуктов применяют ржаной, пшеничный, ячменный сухой дробленый солод; ржаную, пшеничную и гречневую муку. Для приготовления кваса нужны также добавки и приправы, сообщающие ему различные оттенки вкуса, аромата и цвета: пчелиный мед, белая патока, изюм, мята, дробленые фрукты и ягоды, пряности (корица, кардамон), исландский мох, сахарный колер, красная свекла, листья черной смородины и т.п.

Приготовление квасного сусла

Чтобы приготовить квасное сусло, достаточно иметь чистую посуду (лучше эмалированную) для замеса теста, а для настаивания квасного сусла - небольшой деревянный чан, бочонок, эмалированную или алюминиевую посуду, стеклянные бутылки. Важно, чтобы настойный чан (так будем называть эту посуду) был с крышкой, лучше с ложным дном и краном для слива (декантации) квасного сусла. Если устроить ложное дно не представится возможным, то получаемое сусло просто сливают, сцеживают или вычерпывают.

Ложное дно этого чана представляет собой натянутую на обруч металлическую нержавеющую сетку с ячейками 2-4 мм, предназначенную для задерживания гущи. Ее укладывают в настойный чан на деревянную крестовину и плотно заделывают у стенок, чтобы в зазоры не проходило сусло. Кран для сцеживания сусла делают между дном чана и ложным дном.

Осветленное сусло через кран сливают в кипятильный резервуар или в посуду для сбраживания. Во время настаивания и осахаривания затора (сусла) чан следует накрывать теплым покрывалом, чтобы не охладить затор.

Квасное сусло готовят тремя основными способами: настойным, из запеченного теста и отварочным.

Настойный способ. Он несложен, поэтому был широко распространен, хотя он менее экономичен и качество получаемого кваса ниже, чем при изготовлении другими способами.

При этом способе хлебные продукты (1кг) замешивают в теплой воде (1,5 кг) температурой 20-25°C. Тесто тщательно промешивают, чтобы в нем не было комьев муки, и выдерживают в покое 15-20 мин. Затем его разводят кипящей водой, которую приливают постепенно мелкими порциями, разбрызгивая по поверхности непрерывно размешиваемого теста. На 1 кг теста нужно 6-7 л воды. Температура размешиваемого теста должна быть не ниже 70-80°C. После разбавления тесто промешивают 30-45 мин и в горячем состоянии переводят в пропаренный, промытый горячей водой и еще теплый настойный чан. Его закрывают крышкой, тщательно укрывают покрывалом и оставляют на 1-2 ч в покое для осахаривания и отстаивания.

Отстоявшееся (осветленное) первое сусло сливают (декантируют) через кран или вычерпывают в посуду для кипячения.

Гущу, оставшуюся в настойном чане, осторожно мелкими порциями заливают горячей водой температурой 90-95°C. Воды нужно брать столько же, сколько было слито с первого сусла. После 15-20 мин настаивания второе сусло либо смешивают с первым, либо сливают в другую посуду. Смесь или каждое сусло в отдельности интенсивно кипятят в течение 1 ч, охлаждают в бродильной посуде до 25-30°C и сбраживают.

Сусло из запеченного теста. Этот способ сложнее настойного, но квас получается более вкусным и ароматным. Сусло готовят из запеченного теста или из выпеченных солодовых квасных хлебцев. Квас из квасных хлебцев значительно уступает по своим достоинствам квасу из запеченного теста и менее экономичен.

Приготавливая сусло из запеченного теста, 1 кг хлебных продуктов замешивают в тесто с 0,75 л горячей воды температурой 60-70°C. Для этого в посуду с водой, непрерывно и тщательно размешивая, небольшими порциями задают хлебные продукты. Перемешав, чтобы не было комьев, тесто оставляют в покое на 15-20 мин, затем разбавляют крутым кипятком. На 1 кг теста нужно 0,75 л воды, которую приливают понемногу мелкими порциями, разбрызгивая ее и непрерывно перемешивая тесто. При этом тесто сильно нагревается. Вымешанное тесто оставляют в покое на 30-45 мин, тщательно укрыв его теплым покрывалом, а затем выдерживают в течение 2-2,5 ч для осахаривания хлебных продуктов. Можно выдерживать тесто 1,5-2 ч. В этом случае сусло отстаивается меньше, получается мутным, плотным, но более вкусным и ароматным (сытным). Хороший квас характерен своей плотностью, обуславливающей полноту вкуса и аромата кваса - сытный вкус, поэтому квасы не фильтруют.

После осахаривания тесто закладывают в глиняные горшки или другую посуду, наливают немного воды и ставят в горячо натопленную печь или в духовку на 2-3 ч.

Запеченное тесто выкладывают, охлаждают, разламывают на куски и закладывают для настаивания в чан с горячей водой температурой 90-95°C. Воду задают из расчета 9-10 л на 1 кг взятых хлебных продуктов.

После тщательного перемешивания смесь теста и воды (затор) выдерживают в покое 1,5-2 ч для настаивания, плотно накрыв теплым покрывалом. Затем прозрачное квасное сусло осторожно сливают, купажируют (смешивают) по вкусу медом, патокой или сахаром, добавляют настои мяты или пряностей (в зависимости от рецептуры). Охладив сусло до температуры брожения (20-30°C), задают хлебную закваску или дрожжи и сбраживают.

При этом способе сбраживают только первое сусло. Для приготовления менее экстрактивного кваса гущу заливают горячей водой, настаивают и получают второе сусло. Перед сбраживанием в сусло для получения более интенсивной окраски добавляют колер или поджаренные сухари из ржаного хлеба.

При приготовлении сусла из предварительно выпеченных солодовых хлебцев хлебные продукты с горячей водой замешивают в густое тесто. После выдержки для осахаривания его запекают в солодовые сладкие хлебцы (караваи), называемые квасниками. Для этого тесто делают более жидким, но таким, чтобы оно не расплывалось в печи. Затем выпекают хлебцы 16-24 ч в духовке или хорошо истопленной печи при закрытой заслонке, края которой замазывают глиной, чтобы печь не охлаждалась.

Квасники очень ароматны, имеют сладковатый, слегка кислый вкус, почти черную корку, окрашивающую сусло в темно-коричневый цвет.

После выпечки хлебцы охлаждают, разламывают на куски, закладывают в горячую воду и настаивают в чане. Полученное сусло осветляют (отстаиванием), декантируют, охлаждают, купажируют, добавляют хлебную закваску или дрожжи и сбраживают. Выпеченные хлебцы можно порезать на куски, высушить, заготовить и затем использовать на приготовление сусла, как указано выше.

Заторный отварочный способ. Этот наиболее сложный, но более экономичный способ получения кваса применяли главным образом на пивоваренных заводах, приспособив к пивоварению. В настоящее время его почти не применяют из-за низкого качества получаемого кваса. Суть этого способа заключается в том, что дробленый сухой ржаной и ячменный солод (75%) в смеси с небольшим количеством муки (25%) используют для получения из него сусла. При этом чередуют настаивание затора (смеси) и отварку - кипячение части его для лучшего экстрагирования (извлечения) экстрактивных веществ хлебопродуктов.

Сбраживание квасного сусла

Сусло в хлебный квас сбраживают хлебной закваской дрожжей и молочнокислых бактерий, хлебопекарными и пивными дрожжами, дикими винными дрожжами изюма и путем бездрожжевого (самопроизвольного) брожения. При дрожжевом брожении квас получается сладким, но менее стойким в хранении, а при самопроизвольном - кислым, но более стойким.

Сбраживают сусло двумя способами: аэробным (открытым), при котором бродящее сусло не изолировано от атмосферы и насыщается кислородом воздуха; анаэробным (без доступа воздуха) - в закупоренных бутылках. Лучше получается квас при сбраживании сусла в бутылках. После сбраживания квас в бутылках выдерживают, т.е. хранят до употребления на ледниках, в погребах или холодильниках.

Перед сбраживанием сусло купажируют - смешивают с сахаристыми веществами: медом, патокой, сахаром и различными приправами и добавками, которые вводят в сусло до или после его кипячения - в горячее или охлажденное сусло, переведенное в бродильную посуду, одновременно или перед вводом закваски дрожжей. Иногда их вводят и непосредственно перед началом сбраживания сусла. Лучше вводить приправы и добавки в виде водных растворов.

Сбраживать сусло надо в эмалированной посуде или в стеклянных бутылках, или в крепком дубовом бочонке, хорошо пропаренном и промытым горячей и холодной водой.

Дрожжевое сбраживание. В охлажденное до 25-30°C и скупажированное квасное сусло, помещенное в бродильную посуду, задают 2-4% от объема сбраживаемого сусла дрожжевой закваски. Хорошо перемешав, сусло оставляют для брожения при комнатной температуре на 8-10 ч. При более высокой температуре (около 30°C) брожение может закончиться за 4-8 ч. Чем ниже температура сусла, тем медленнее оно сбраживается. Для поддержания высокой температуры посуду с бродящим суслом рекомендуется чем-нибудь укрыть.

Дрожжи в сусло лучше задавать в виде закваски (опары), которую готовят следующим образом. К 2-3 стаканам теплого квасного сусла или кваса добавляют пшеничную муку, замешивают негустое тесто и кладут необходимое количество прессованных, жидких хлебопекарных дрожжей или закисшую хлебную закваску, предварительно разведенные в теплой воде. Все тщательно перемешивают и оставляют в теплом месте до тех пор, пока тесто не подойдет. Затем его задают в сусло для брожения. Можно заквашивать квасное сусло и гущей, оставшейся от старого кваса (1 стакан гущи на 17-18 л сусла).

Главное брожение квасного сусла заканчивается обычно тогда, когда вся поверхность бродящего сусла покрывается слоем белой пены, которую удаляют шумовкой. Молодой квас разливают в бочки, бутылки и тотчас же укупоривают. Пробки и горлышко бутылок необходимо обвязать бечевой или проволокой, чтобы скапливающаяся в бутылке углекислота не выталкивала пробки. Бочки закрывают завинчивающейся втулкой или забивают деревянной хорошо пропаренной и промытой пробкой.

После укупорки бутылки и бочки ставят на ледник, в погреб, холодный подвал или холодильник на 7-21 день для выдержки. До употребления квас хранят при температуре не выше 10-12°C.

Бездрожжевое (самопроизвольное) сбраживание. Этим способом сусло сбраживают в бочках и в бутылках. Для этого еще теплое сусло наливают в бочки или в бутылки и оставляют их с открытыми втулками или горлышками при комнатной температуре, пока сусло не перебродит; обычно на это уходит 8-12 ч в зависимости от температуры помещения. Главное брожение определяют по появлению в открытой втулке бочки или в горле бутылки плотной белой пены. Затем молодой квас переносят на ледник. Когда интенсивность брожения снизится, бочки или бутылки укупоривают и оставляют на леднике до потребления кваса. Такой квас обычно сохраняется в течение 2-3 недель.

Если же бочки с молодым квасом, открыв втулки, перенести на ледник, в погреб или подвал и хранить там, пока квас не закиснет, то такой квас может сохраняться на холоде несколько месяцев.

Разливать квас в бутылки можно только после тщательной их мойки. Лучше использовать бутылки из-под шампанского. Когда молодой квас налит в бутылки, лучше сразу их не укупоривать, а дать возможность квасу бродить. После появления белой пены бутылки нужно хорошо укупорить пробкой, обвязав ее и горло бечевой или проволокой. Укупоренные бутылки с квасом выдерживают и хранят в лежачем положении при температуре не выше 10-12°C.

Русский квас

1,3 кг дробленого солода (ржаного - 1 кг, ячменного - 0,3 кг),
0,69 кг ржаной муки,
130 г ржаных сухарей,
80 г черствого ржаного хлеба,
1 кг белой патоки или сахарного сиропа,
30 г мяты.



Ржаной, ячменный солод и муку медленно засыпают при непрерывном перемешивании в 3 л горячей воды. Полученное тесто тщательно промешивают, чтобы не было комков. Затем, накрыв тесто в посуде для замешивания, оставляют его в покое на 10 ч для осахаривания.

После выдержки тесто закладывают в посуду, закрывают крышкой и 3 ч кипятят в горячо натопленной печи или духовке. Упаренное тесто тщательно перемешивают, отскабливают от стенок посуды, доливают доверху кипятком и вторично ставят в печь на 21 ч для настаивания.

Затем тесто выкладывают в настойный чан с 16 л горячей воды, задают в него измельченные сухари и хлеб. Смесь (затор) тщательно перемешивают и оставляют на 6-10 ч в покое для настаивания и осветления. Когда гуща затора осядет, а настоянное сусло начнет бродить, осторожно сливают (сцеживают) 16 л первого сусла в пропаренный и промытый чистый бочонок, в котором готовят наиболее экстрактивный квас I сорта.

В оставшуюся гущу вторично наливают 16 л горячей воды, тщательно перемешивают, настаивают в течение 2-3 ч и 16 л отстоявшегося второго сусла осторожно выливают в бочонок для сбраживания.

Первое и второе квасное сусло порознь купажируют (смешивают) с настоем мяты, 0,25 кг патоки или сахарного сиропа плотностью 60% и, не вводя дрожжей, сбраживают 12-24 ч. Затем открытый бочонок переносят на ледник. Когда брожение станет менее интенсивным, в квас добавляют 0,75 кг патоки или сахарного сиропа. Бочонок закупоривают деревянными, тщательно пропаренными и промытыми пробками и оставляют на леднике.

После выдержки 3-4 дней в леднике квас готов к употреблению. Такой квас обладает высокими достоинствами освежающего прохладительного безалкогольного напитка, приятным, мягким, "сытным", кисловато-сладким вкусом и интенсивным ароматом свежеспеченного ржаного хлеба, остротой и свежестью, повышающими его способность утолять жажду. Квас пенится, цвет его от темно-красного до коричневого. Стойкость при хранении в прохладном помещении (на леднике, в погребе, подвале или холодильнике) довольно высокая: на льду он хранится несколько месяцев, но постепенно возрастает его кислотность.

Выход кваса 30 л.

Старинный квас

1 кг молотого ячменного солода,
8 кг ржаной муки,
2-3 столовые ложки закваски дрожжей,
50 г мяты,
50 г черносмородиновых листьев,
изюм.

В чистой эмалированной посуде или деревянной бочке с 3 л теплой воды размешивают сначала солод, а затем муку, заливая ее горячей водой. Полученное негустое тесто тщательно промешивают, чтобы не было комков, накрывают холстом и выдерживают в теплом месте 10-12 ч. После этого тесто разводят, непрерывно размешивают и постепенно добавляют 24-30 л крутого кипятка.

Жидкое тесто разливают в эмалированную посуду и ставят на 1 сутки в хорошо истопленную печь или духовку. При этом следят за тестом – если оно начнет подниматься, то печь охлаждают (открывают заслонку или ставят посуду с холодной водой), а в духовку прекращают подачу тепла и открывают дверцу. Через 12 ч тесто осторожно, не взбалтывая, вынимают из печи, приливают кипятком доверху и вновь ставят в печь или духовку. Еще через 12 ч тесто вынимают и вместе с гущей переливают в цедильный чан, из которого сусло после отстаивания сцеживают через кран в чистую посуду или бочонок для брожения.

Затем в сусло добавляют мяту, предварительно отварив ее в горячей воде, и листья черной смородины. В процеженное квасное сусло с настоем трав вносят 0,5-1 стакан закваски – опары дрожжей и, размешав, сусло оставляют для брожения на 7-8 ч в тепле зимой и 12-14 ч в погребе летом. Сбродивший и отстоявшийся квас отделяют от гущи и осадка дрожжей и разливают в бутылки, в которые положен изюм. До употребления бутылки с квасом хранят в прохладном месте в лежачем положении.

Выход кваса 20 л.

Московский квас

3,6 кг дробленого солода (ржаного – 1,2 кг, ячменного – 1,2 кг и пшеничного – 1,2 кг),
4 кг ржаной муки,
200 г пшеничной муки,
200 г гречневой муки,
50 г мяты,
0,5 стакана дрожжей.

Дробленый солод и ржаную муку засыпают в посуду, замешивают в густоватое тесто теплой водой. Тесто заваривают крутым кипятком, тщательно растирают, чтобы не было комков, выкладывают в эмалированную посуду с водой и в течение суток запекают в сильно нагретой духовке или жарко натопленной печи. Через сутки в запеченное тесто наливают немного воды для отделения его от стенок. Затем выкладывают тесто в настойный чан, хорошо размешивают, наливают 12 л кипятку, снова размешивают, доливают 24л холодной воды и тщательно (3-4 раза) размешивают. В полученное квасное сусло кладут кусок чистого натурального льда. Сусло отстаивается 8-10 ч.

В это время готовят закваску дрожжей (опару). Для этого в 0,5 л квасного сусла насыпают пшеничную и гречневую муку, дрожжи и замешивают. Когда закваска подойдет. Ее выливают в отстоявшееся осветленное сусло, осторожно слитое с квасной гущи. Для сбраживания. В гущу, оставшуюся в настойном чане, наливают 15 л теплой воды, тщательно размешивают и дают отстояться. Отстоявшееся сусло осторожно сливают в бочонок или посуду с первым суслom.

В смешанное сусло приливают профильтрованный настой (50 г мяты, прокипяченной в 0,5 л квасного сусла). Бочку с суслom выносят на ледник или в погреб для сбраживания и хранения готового кваса. В бутылки этот квас не разливают.

Выход кваса около 35 л.

Подмосковный квас

2,6 кг молотого солода (пшеничного – 1 кг, ячменного – 1,6 кг),
2 кг пшеничной муки,
0,4 кг гречневой муки,
для закваски 0,2 кг пшеничной муки,
0,2 кг гречневой муки,
1 стакан жидких дрожжей,
0,5 кг сахарного песку.

При изготовлении затора смешивают солод и пшеничную муку, засыпают смесь в эмалированную посуду емкостью 30 л и замешивают теплой водой. Тесто тщательно растирают, чтобы не было комков, заливают 24 л кипяченой теплой воды, размешивают и ставят на сутки в печь или духовку для упаривания. Затем тесто в настойной посуде разводят 30-35 л кипяченой теплой (зимой) или охлажденной (летом) воды, размешивают и отстаивают.

Из пшеничной, гречневой муки и дрожжей с 0,5 л воды готовят закваску. Осветленное сусло осторожно отделяют от гущи. Затем его хорошо размешивают в бочонке с закваской дрожжей, закупоривают и оставляют в теплом месте на 20 ч для брожения. Когда квас перебродит, в него добавляют 0,5 кг сахарного песка, тщательно перемешивают и тотчас же выносят на ледник или в погреб, где его разливают в бутылки из-под шампанского. До употребления бутылки с квасом хранят в лежачем положении летом на льду (лучше в песке), а зимой в погребе.

Выход кваса около 42 л.

Украинский (малороссийский) квас

1 вариант

0,8 кг ржаного дробленого солода,
0,4 кг сухарей из белого хлеба,
0,4 кг лесной земляники,
0,4 кг изюму,
0,8 кг белой патоки,
25 г корицы,
25 г мяты.

Все продукты, кроме изюма, закладывают в настойную посуду, тщательно перемешивают, наливают 18 л горячей воды и при комнатной температуре выдерживают 4 дня. Когда затор начинает закисать, в него добавляют 4-6 л кипяченой воды, дав немного постоять, осторожно сцеживают, разливают в чисто вымытые бутылки с двумя-тремя изюминами и закупоривают пробкой.

Для брожения квас выдерживают при комнатной температуре 4 дня и на две недели оставляют в подвале при температуре 2-4°C. После выдержки квас получается очень стойким, вкусным и ароматным. Такой квас в холодном сухом месте может сохраняться очень долго. Со временем его достоинства улучшаются.

Выход кваса около 17 л.

2 вариант

2 кг кисло-сладкого солодового мелко нарезанного хлеба (бородинского или заварного),
8-12 г толченой корицы,
0,8 кг сахару.

Нарезанный хлеб и толченую корицу заливают 12 л крутого кипятка. Когда смесь остынет до температуры 24-25°C, в нее наливают 0,5 стакана закваски дрожжей, тщательно перемешивают, накрывают и оставляют на 5 дней для настаивания. После этого в затор задают разведенный в горячей воде сахар, доливают 2 л кипятку и ставят на 4 дня на холод (в ледник или погреб) для брожения.

Когда квас закиснет и отстоится, его осторожно сливают в чистую посуду, подкрашивают соком красной свеклы и кипятят 15-20 мин. Затем квас охлаждают, разливают в бутылки и помещают на 1 сутки в теплое место, а затем в ледник. Готовность кваса определяют на вкус.

Выход кваса 30 бутылок.

Северный квас

1 вариант

3,2 кг ржаной муки,
1,6 кг муки из исландского мха.

Ржаную муку и муку из исландского мха замешивают с горячей водой в крутое тесто, из которого выпекают хлеб. Хлеб охлаждают и разламывают. Куски помещают в настойный чан, заливают 25 л крутого кипятка, накрывают, настаивают и сбраживают в течение 4-6 дней. Настоянный осветленный квас осторожно сливают в чистую посуду, разливают в бутылки, закупоривают и переносят на ледник, где хранят в лежачем положении.

2 вариант

5 кг ржаного хлеба,
0,6 кг сахарного песка,
20-30 г черносмородиновых листьев.

Хлеб, черносмородиновые листья и сахарный песок в чане заливают 9 л кипятка. Смесь тщательно перемешивают, закрывают чан крышкой, и сусло настаивают в теплом месте в течение 3-4 ч. Охлажденное сусло осторожно сливают в чистый бочонок, добавляют 1 стакан закваски дрожжей (опары) и ставят на 2-3 дня на ледник или в холодное место. Когда молодой квас достаточно закиснет, его сливают, кипятят несколько минут, снимая образующуюся пену, и горячим фильтруют через несколько слоев марли. Затем охлаждают, разливают в бутылки и ставят в ледник на 7 дней. По истечении этого времени готов к употреблению.

Выход кваса 6 л.

Квас "Московские кислые щи"

1 кг муки из ржаного или пшеничного солода,
1 кг пшеничной муки,
0,6 кг гречневой муки,
1 кг пчелиного меда,
10 г мяты.

Сусло готовят по настойному способу. В хлебные продукты наливают 8-9 стаканов крутого кипятка и замешивают в настойном чане густое тесто. Затем накрывают и оставляют на 2-3 ч в покое в теплом месте для осахаривания теста. Когда оно подойдет, его разводят 35 л кипящей воды, тщательно размешивают и дают отстояться.

Настоянное прозрачное теплое сусло осторожно сливают в другую чистую посуду и смешивают с медом и мятой, предварительно отваренной и настоянной на горячей воде. Затем приливают 1 стакан закваски дрожжей и оставляют на брожение.

Когда сусло забродит, молодой квас разливают в бутылки, закупоривают пробками, выдерживают в теплом месте в течение 12 ч для дображивания и выносят в ледник. Через 3 дня квас готов к употреблению.

Оставшуюся квасную гущу можно вторично залить кипятком и настоять для получения второго сусла, которое сбраживают в менее экстрактивный квас.

Выход кваса 25 л.

Народный квас

3 кг муки из ржаного солода,
4 кг ржаной муки простого помола,
100 г меда или патоки,

200 г муки для закваски,
3 столовые ложки жидких дрожжей.

В солод добавляют ржаную муку и замешивают в охлажденной воде. Тесто хорошо промешивают, чтобы не было комков, переводят в эмалированную посуду и ставят на сутки в хорошо истопленную печь или духовку. Затем печь снова протапливают и ставят в нее тесто на вторые сутки. По истечении двух суток упаренное тесто выкладывают в квашню (деревянную или эмалированную) и, медленно и постепенно приливая 12 л теплой воды, разводят его при непрерывном помешивании. Разведенное сусло накрывают и ставят в теплое место на 15-20 ч.

Из 200 г муки, дрожжей и 1 стакана воды готовят закваску. Отстоявшееся сусло осторожно сливают в хорошо пропаренный и промытый бочонок или эмалированную посуду для сбраживания, куда тотчас же наливают подошедшую дрожжевую закваску и мед или белую патоку. Тщательно перемешав, сусло оставляют для брожения на 12-16 ч. Когда сусло перебродит, квасу дают отстояться. Осветленный квас разливают в бутылки, которые хранят в лежачем положении на леднике или в погребе.

Выход кваса 8 л.

Волжский квас

2 кг дробленного ячменного солода,
300 г муки из ячменного солода,
4,5 кг ячменной муки,
2 кг ржаной муки,
2 кг ржаных сухарей,
0,5 стакана жидких дрожжей.

Хлебные продукты без ячменного солода замешивают в горячей воде, Тщательно промешав тесто, закладывают его в эмалированную посуду и ставят для упаривания на 6 ч в истопленную печь или духовку. Затем тесто выкладывают в настойный чан, добавляют солод, разведенный в теплой воде, промешивают, выдерживают 20-30 мин. Затем разводят 18-20 л теплой кипяченой воды, снова хорошо размешивают, накрывают и выдерживают в тепле в течение 12-15 ч. После этого квасное сусло вместе с гущей переливают в бочонок, добавляют дрожжи и незакупоренный бочонок выносят на трое суток для сбраживания на ледник или в погреб. После сбраживания квас готов к употреблению. Хранят его в кувшинах на холоде.

Выход кваса около 14 л.

Ленинградский сладкий квас

3,8 кг сухого дробленого солода (ржаного - 2,5 кг, ячменного - 1,3 кг),
2 кг ржаной муки,
0,3 кг гречневой муки,
200 г сахару,
15 г изюму,
25 г мяты.

Из запеченного хлеба, выпекаемого из хлебных продуктов, готовят квасное сусло. Затем его сливают в чистую посуду или бочонок, добавляют отвар изюма, настой мяты и сахарный сироп. После охлаждения до 25°C в купажированное сусло добавляют 1 стакан закваски дрожжей (опары) и сбраживают при комнатной температуре в течение 6-8 ч. Молодой квас разливают в чистые бутылки, выдерживают 6-8 ч при комнатной температуре, затем 2-3 дня в холоде, после чего квас готов к употреблению.

Квасную гущу после слива сусла вторично заливают 15 л кипятку, настаивают 15-20 мин и после охлаждения сливают второе сусло, из которого готовят менее экстрактивный

квас. Настоянное и прозрачное второе сусло осторожно в бродильную посуду, добавляют 0,5 стакана дрожжей и сбраживают. Когда сусло забродит, его разливают в бутылки и выносят на ледник для дображивания и созревания. Через 1-2 дня квас готов к употреблению.

Выход кваса из первого сусла 15 л, из второго - 12 л.

Воронежский квас

3 кг дробленого солода (ржаной, ячменный и пшеничный - по 1 кг),
2 кг ржаной муки,
50 г пшеничной и гречневой муки,
0,5 стакана дрожжей,
100 г белой патоки,
50 г мяты.

Солод и ржаную муку перемешивают. Постепенно добавляют крутой кипятком, непрерывно перемешивая смесь, замешивают густое тесто. Его закладывают в эмалированную посуду и в течение 18 ч запекают в нагретой печи или духовке. Выложенное в большую посуду тесто заливают кипятком, взятым в том же количестве, что и при замесе, тщательно размешивают, чтобы не было комков, добавляют прокипяченный настой мяты, накрывают теплым покрывалом и выдерживают в тепле 1 сутки.

Затем добавляют мед или белую патоку, пшеничную и гречневую муку, дрожжи, все тщательно перемешивают и оставляют на 1 ч. В течение 2 суток тесто постепенно разбавляют - доливают 45-50 л кипяченой охлажденной воды, тщательно перемешивая. Разбавленное сусло оставляют для брожения в теплом помещении на 1 сутки. Отстоявшийся и осветленный квас пробуют и, если он достаточно кисел, осторожно сливают в бочонок и выносят на ледник или в погреб.

Выход кваса около 25 л.

Красный квас

1,5 кг дробленого солода (ржаного, ячменного и пшеничного - по 0,5 кг),
3,2 кг ржаной муки,
0,3 кг пшеничной муки,
0,3 кг гречневой муки,
0,5 стакана дрожжей,
50 г мяты.

Хлебные продукты, кроме 50 г пшеничной и 50 г гречневой муки, хорошо замешивают в теплой воде. Густое тесто заваривают крутым кипятком, чтобы получить негустое тесто, тщательно растирают комки. В полученное тесто наливают 1 л воды, тесто перекладывают в эмалированную посуду и ставят на сутки в нагретую печь или духовку.

В упаренное тесто наливают немного воды и выдерживают в течение двух часов, чтобы отмокла корка. После этого тесто выкладывают в большую посуду, перемешивают, наливают 5 л кипятку (при тщательном размешивании) и после перемешивания наливают еще 10 л кипяченой охлажденной воды. Во взболтанное сусло кладут кусок льда и отстаивают для осаждения гущи. Закваску дрожжей (в двух стаканах сусла размешивают 50 г пшеничной, 50 г гречневой муки, 0,5 стакана дрожжей и выдерживают в тепле, пока не подойдет) вносят в сусло, которое осторожно сливают с гущи в посуду емкостью около 35 л.

В оставшуюся квасную гущу наливают 15 л теплой кипяченой воды, тщательно (2-3 раза) в течение часа размешивают, дают отстояться и образовавшееся сусло осторожно сливают в тот же бочонок, в котором находится первое сусло. Затем вносят 1 стакан

жидких дрожжей, бочонок с суслом выносят в погреб или на ледник, где выдерживают 3 суток. После этого квас готов к употреблению. Его не разливают в бутылки, а хранят в кувшинах с куском чистого пищевого натурального льда.

Выход кваса 18 л.

БЕЛЫЙ КВАС

6 кг дробленого солода (ржаного и ячменного - по 3 кг),
3 кг пшеничной муки,
1,5 кг ржаной муки,
3 кг гречневой муки,
50 г мяты,
20 г изюму,
дрожжи.

Хлебные продукты хорошо перемешивают, медленно прибавляют крутой кипяток, смесь хлебных продуктов замешивают. Тесто промешивают в течение 3 ч, чтобы не было комков, и в настойном чане разбавляют 20-22 л кипятку. Тщательно размешивая, задают в затор 3-4 ложки жидких дрожжей или квасной гущи из старого кваса и добавляют прокипяченный в воде настой мяты. Затем накрывают и оставляют в теплом месте для сбраживания и отстаивания. Хорошо выброженный и отстоявшийся квас осторожно сливают с гущи, разливают в бутылки, которые закупоривают и хранят в лежачем положении на леднике или в погребе.

Выход кваса около 20 л.

СУТОЧНЫЙ КВАС

1,2 кг ржаного сухого дробленого хлеба (сухарей),
0,8 кг патоки,
20 г изюму.

В дробленный ржаной хлеб наливают 12 л горячей воды, тщательно размешивают, накрывают, настаивают и осветленное сусло осторожно сливают в чисто пропаренный и промытый бочонок. Сусло купажируют белой патокой, задают 0,5 стакана жидких дрожжей, тщательно перемешивают и оставляют для брожения.

Молодой квас разливают в бутылки, в каждую добавляют одну изюмину и выдерживают квас в открытых бутылках при комнатной температуре до появления пузырьков углекислоты. После этого бутылки закупоривают пробками и в лежачем положении помещают на ледник. На другой день квас готов к употреблению. Хранить его можно только 2-3 дня на льду.

Выход кваса 8 л.

МЯТНЫЙ КВАС

1 кг дробленого ржаного солода,
1 кг муки из ячменного солода,
2 кг ржаной муки,
2 пучка сухой мяты (30 г).

Солод и муку замешивают горячей водой. Тесто запекают в чугунах или горшках в печи или духовке в течение 12-16 ч. Готовое тесто выкладывают в настойный чан, заливают 9-17 л кипятку, закладывают в смесь 2 пучка мяты, тщательно перемешивают и задают закваску дрожжей. Закрыв крышкой, сбраживают при комнатной температуре в течение 3-4 суток, после чего готовый квас осторожно сливают в чистые бочки, которые выносят на ледник.

Выход кваса около 10 л.

Окрошечный белый квас

3 кг дробленого солода (ржаного - 2кг, ячменного - 1кг),
8 кг ржаной муки,
2 кг пшеничной муки,
2 кг гречневой муки,
1 стакан жидких хлебопекарных дрожжей,
100 г пшеничной муки для закваски.

Ячменный и ржаной солод смешивают с теплой водой до получения жидкого теста. Затем добавляют хорошо перемешанную ржаную, пшеничную и гречневую муку и постепенно (небольшими дозами) при непрерывном размешивании добавляют горячую, почти кипящую воду в соотношении 1:3 или 1:4. Тесто перекалдывают в бочонок и оставляют в тепле на 5-6 часов, добавляют 30 л кипятку и тщательно размешивают, чтобы не образовалось комков. В теплое тесто вносят дрожжевую закваску или 1 стакан жидких дрожжей и выносят его на лед. Закваску готовят следующим образом. В 0,5 л кипяченой воды разводят 160 г пшеничной муки и 1 стакан жидких хлебопекарных дрожжей. Когда смесь подойдет, ее вводят в сусло.

Бочонок с суслом, дрожжами и раствором мяты с листьями закупоривают чистой деревянной пробкой или специальной втулкой и оставляют в теплом месте на 10-12 ч для сбраживания. Сбродивший и отстоявшийся квас разливают в бутылки из-под шампанского и до употребления хранят в бутылках в лежачем положении летом на леднике, зимой в погребе.

Выход кваса около 20 л.

Простой хлебный квас

1 кг ржаного сухого дробленого солода,
2 кг ржаной муки,
50 г мяты.

Квасное сусло готовят из запеченного солодового хлеба, который выпекают из ржаных солода и муки, добавляя 45 л воды.

Настоянное и осветленное сусло смешивают с 0,75 л настоя мяты и, не добавляя дрожжей, сбраживают. Затем молодой квас переносят на ледник. Стойкость кваса невысока, 3-4 дня при хранении в холодном помещении.

Выход кваса около 30 л.

Сухарный квас

1 кг сухарей из сладкого ржаного хлеба,
0,6 кг сахару,
50 г мяты,
15-30 г изюму,
дрожжи.

Сухари заливают 15 л крутого кипятка и настаивают. Настоянное прозрачное сусло осторожно сливают в чистую посуду или бочонок, охлаждают, купажируют с сахаром и настоем мяты, прибавляют 2-3 ложки жидких дрожжей и сбраживают 3-4 ч. Сброженное сусло разливают в чистые бутылки с одной-двумя изюминами в каждой и, не закупоривая, выдерживают при комнатной температуре до тех пор, пока в квасе не станут подниматься вверх пузырьки углекислоты.

Бутылки с молодым квасом закупоривают пробкой, обвязывают ее вместе с горлышком проволокой, выносят на ледник, в погреб или подвал и выдерживают их там в лежачем положении. Через 1-2 дня выдержки квас готов к употреблению.

Выход кваса около 10 л.

Домашний сладкий квас

3,2 кг солода (ячменного - 1,6 кг, ржаного - 1,6 кг),
1,2 кг ржаной муки,
0,4 кг гречневой крупы,
2,2 кг сахара,
20 г мяты,
15-30 г изюму,
дрожжи.

Хлебные продукты замешивают с 12 л воды в жидкое тесто, которое в эмалированной или глиняной посуде ставят на 24 ч в духовку или в печь, 3-4 раза перемешивая для лучшего запекания. Упревшее тесто (в виде каши) с добавленной мятой заливают 48 л крутого кипятка, тщательно размешивают и оставляют в покое на 3-4 ч для отстаивания. Отстоявшееся сусло сцеживают в чистую посуду, добавляют сахар, 1 стакан дрожжей, все перемешивают и разливают в бутылки с 1-2 изюминами. Затем бутылки закупоривают пробками, обвязывают их бечевой и ставят на ледник или в холодильник. По истечении нескольких дней квас готов к употреблению.

Выход кваса около 30 л.

Крестьянский квас

5,2 кг солода (ржаного - 4 кг, ячменного - 1,2 кг),
2,5 кг ржаной муки,
0,5 кг ржаных сухарей,
0,3 кг черствого ржаного хлеба,
4 кг белой патоки,
200 г мяты.

Солод и муку с 25 л воды замешивают в тесто и дают ему выстояться в покое 10-12 ч. затем тесто выкладывают в эмалированную посуду, накрывают крышкой, ставят в горячую печь или хорошо нагретую духовку и кипятят 3 ч. Затем его перемешивают, отскабливают от стенок, заливают доверху кипятком и опять ставят в печь или духовку на 21-24 ч. На другой день тесто выкладывают в цедильный чан и заливают 63 л кипятку. При помешивании в него задают измельченные сухари и хлеб и оставляют в покое на 8-10 ч.

Когда гуща осядет и начнется брожение сусла, его сцеживают из чана (первое сусло). Из этого сусла готовят квас высшего сорта, наиболее добротный и забористый. Гущу же заливают снова 63 л горячей воды, размешивают, дают 2-3 ч отстояться и сцеживают 63 л второго сусла, более слабого, менее экстрактивного (второго сорта). После этого гущу заливают 30 л кипятку, размешивают и, когда сусло отстоится, сливают 30 л третьего сусла, смешивая его со вторым или помещая отдельно.

Полученное сусло заливают в бочки, сдабривают мятным настоем и патокой и, не вводя дрожжей оставляют для брожения. Через 12-24 ч бочки переносят на ледник и, когда брожение успокоится, прибавляют патоки по 1 кг на 30 л сусла. Бочки закупоривают пробками (втулками). Квас будет готов через 3-4 дня. Он темно-красного цвета, приятного кисло-сладкого вкуса и мало пенится. На льду или в холодильнике он сохраняется несколько месяцев, становясь все кислее.

Выход кваса около 150 л.

Рижский квас

3,6 кг солода (ржаного, ячменного и пшеничного - по 1,2 кг),
1,2 кг ржаной муки,

1,2 кг гречневой муки,
1,2 кг пшеничной муки,
1,2 кг сахара,
дрожжи,
изюм.

Хорошо перемешав, хлебные продукты замешивают с горячей водой в квасное тесто и запекают его в эмалированной посуде. Запеченное тесто складывают в цедильный чан, заливают при перемешивании 60 л горячей воды, размешивают и оставляют в покое на 12 ч, через каждые 2 ч хорошо размешивая. Затем осветленное сусло сцеживают в бочонок, вводят в него сахар, дрожжи и оставляют в покое для брожения. Сброженный квас разливают в бутылки с 1 изюминой в каждой, закупоривают, держат в тепле, пока не начнется выделение пузырьков углекислоты ("игра"). После этого выносят на ледник или в холодильник, где хранят до употребления.

Выход кваса около 25 л.

ХЛЕБНО-ФРУКТОВЫЙ КВАС

Сусло для хлебно-фруктового кваса готовят настойным или заторным способом или из запеченного хлеба, как указано в главе **хлебные квасы**. Количество воды, используемой на его приготовление, на 20-25% меньше, чем при изготовлении хлебного кваса, так как часть ее заменяется натуральным соком фруктов или ягод. Сок задают в охлажденное квасное сусло перед началом сбраживания, при этом в квасе сохраняется фруктовый аромат, который уменьшается или исчезает, если сок добавляют в горячее сусло или тем более, если его кипятят. Иногда вместо сока в сусло перед брожением насыпают раздробленные, нарезанные на мелкие части плоды или раздавленные ягоды. Фруктово-ягодный аромат хлебного кваса в этом случае более свежий и интенсивный. Приготовленное таким образом сусло сбраживают так же, как и для хлебного кваса.

Более вкусный хлебно-фруктовый квас получается, когда он подвергается самопроизвольному сбраживанию без прессованных хлебных дрожжей или сбраживается комбинированной закваской молочнокислых бактерий и фруктовых дрожжей чистых культур.

Все остальные процессы аналогичны приведенным для чистых хлебных квасов.

ЛАКТОБАЦИЛЛОВЫЙ КВАС

Смесь хлебопродуктов: ржаную или пшеничную, или и ту и другую муку с мелко дробленным сухим ржаным или ячменным солодом (соотношение муки и солода как 1:1), можно и одну муку или один солод или дробленые ржаные сухари в количестве 1 кг – закладывают в бутылку или бочонок и заливают 7-8 л теплой кипяченой воды, добавляют стакан ацидофильного молока и т.п., оставляют в помещении для брожения при температуре в пределах 10-15°C. Через 3-5 дней квас будет готов к употреблению.

Сливая его в необходимом количестве на день и охлаждая перед употреблением, продукты снова дополняют кипяченой водой по количеству слитого кваса, добавляя по вкусу сахар, сухари или солод. Квас кисловатый на вкус, полезен как диетический напиток.

МЕДОВЫЕ КВАСЫ

Меды - это собирательное название большой группы старинных русских квасов, различных по своему назначению, приготавливаемых из натурального пчелиного меда.

Медовые квасы сохраняют все целебные свойства пчелиного меда. Эти вкусные и ароматичные напитки превосходно утоляют жажду, благотворно влияют на нормальное течение процессов пищеварения, обмена веществ и т.д. Медовые квасы особенно полезны выздоравливающим, людям, страдающим малокровием.

Приготовление медовых квасов аналогично приготовлению хлебных с той лишь разницей, что в качестве исходного сырья для приготовления сусла берут натуральный пчелиный мед. Кроме того, в процессе сбраживания меда преобладает не молочнокислое, как в хлебном квасе, а спиртовое брожение.

Для приготовления медовых квасов применяют следующие продукты: натуральный пчелиный мед, сахар-рафинад или рафинированный сахар-песок, крахмальную белую патоку, хмель, корицу, гвоздику, кардамон, фиалковый корень, имбирь, ваниль, мяту, клюкву, можжевельные ягоды, малину, вишню, смородину и другие ягоды и фрукты, лепестки роз, лимоны, апельсины, изюм и т.п.

Дрожжи лучше всего брать винные, а если их нет, то 5-10 гранул (на бутылку) квасных дрожжей чистой культуры расы М (квасная).

Все биохимические процессы, реакции и превращения, происходящие при приготовлении медовых квасов, аналогичны процессам и реакциям квасоварения. Отсутствуют в данном случае стадии солодоращения, сушка солода и затирание его для приготовления сусла. Для получения медовых квасов проводят следующие процессы: приготовление медового сусла, сбраживание сусла, осветление напитка, розлив, выдержку и хранение.

Приготовление сусла

Когда для приготовления кваса применяют сотовый мед, то вначале из него обязательно удаляют воск. Для этого мед разводят в слабо кипящей воде, постепенно удаляя шумовкой куски всплывающего на поверхность воска. Вместе с воском, как и при кипячении несотового меда, обязательно удаляют образующуюся пену. Бурного кипения допускать нельзя.

Более вкусные и ароматные - ставленные медовые квасы (сусло которых не кипятят с водой), а более стойкие в хранении - вареные. Для приготовления сусла квасов мед разводят водой в соотношении 1:6 и сбраживают приправами. При частичной замене меда сахаром их берут в соотношении 1:1, а при замене белой патокой - 1:1,5. Мед можно не разводить водой, а купажировать соками ягод и фруктов.

Ставленный мед с водой, приправами и фруктовыми соками тотчас же после купажирования сбраживают. Сусло же для вареного медового кваса кипятят в течение 2-4 ч до тех пор, пока оно не станет светлым, затем охлаждают и сбраживают. Если сусло готовят с хмелем, то его задают за 15-20 мин до прекращения кипячения.

Подготовленное сусло перед сбраживанием обязательно фильтруют через ткань. Если готовят вареные меды с натуральными соками, то соки добавляют только после кипячения и охлаждения меда водой.

Сбраживание сусла

Этот процесс ведут дрожжевыми и бездрожжевыми способами. При дрожжевом способе в сусло задают винные дрожжи (с изюмом) чистой культуры или разведенные, а при бездрожжевом (сусло с соками фруктов и ягод) - сбраживают сусло дрожжами, которые вводятся в сусло с ягодами.

Обычно ведут открытое брожение, т.е. посуда, в которой сбраживается, весь период брожения открыта. Начало брожения характеризуется появлением на поверхности сусла белой пены, переходящей затем в пузырчатую. Конец главного брожения (бурного) определяют по исчезновению пены.

Молодой медовый квас закрывают и выносят на ледник или в холодный погреб для медленного дображивания и созревания на холоде в течение 1-2 и более месяцев (чем больше, тем лучше).

Чтобы медовый квас был вкуснее, ароматнее, прозрачнее и более стойким, его сбраживают при более низких температурах, хотя и дольше. Выше 12-15°C поднимать температуру бродящего сусла не следует, а его дображивание и созревание следует вести при температуре 2-4°C, так как при такой температуре не развиваются побочные виды брожения и не образуются побочные продукты, резко снижающие достоинства кваса. Дрожжевой медовый квас готовят почти так же, как и бездрожжевой. Разница только в том, что перед главным брожением в сусло задают разводку винных или квасных дрожжей чистых культур (100 г на 18-20 л сусла), которую готовят так же, как и в квасоварении. Вследствие этого брожение сусла протекает за 1-3 суток, а дображивание - за 2-4 недели, выдержка - 1-2 месяца. После розлива в бутылки его хранят не менее 2 недель. Дрожжевой квас менее стойкий, чем бездрожжевой.

БЕЛЫЙ МЕДОВЫЙ КВАС

4 кг меду,
100 г хмеля,
6 г фиалкового корня,
2-3 зерна кардамона.



Мед разводят 25 л кипящей воды. Сусло варят, как указано в главе **медовые квасы**. За 20 мин до конца варки в него задают хмель, кипятят сусло, сливают в бочонок или бутылки, охлаждают, добавляют фиалковый корень и кардамон. Затем сусло сбраживают, оклеивают 6 г рыбьего клея, сливают в чистый бочонок, закупоривают, ставят на ледник или в холодный погреб на 2-3 недели, после чего разливают в бутылки, закупоривают и хранят до употребления в холоде.

Выход кваса 22-23 л.

Красный медовый квас

4 кг пчелиного меда,
100 г хмеля,
6 г фиалкового корня,
2-3 зерна кардамона,
1 ст. ложка жженого сахара.

Готовят его так же, как и **белый медовый квас**, с той лишь разницей, что после сбраживания в него добавляют жженный сахар для окрашивания.

Выход кваса 22-23 л.

Простой медовый квас

4 кг меду,
200 г хмеля,
200 г дрожжей.

Мед разводят в 15 л горячей воды и варят, удаляя пену. Отдельно отваривают хмель в 0,5 л воды. Сусло и отвар хмеля смешивают, тщательно перемешивают и сливают в чистый бочонок или бутылки. Затем задают дрожжи и сбраживают в тепле. По окончании главного брожения снимают пену, сливают светлое сусло в чистый бочонок, ставят в погреб на 2 недели для дображивания. После этого переносят на ледник для выдержки. Когда квас настоится, то его разливают в бутылки, закупоривают и держат на холоде до употребления.

Выход кваса около 15 л.

Астраханский медовый квас

4,1 кг меду,
100 г хмеля,
200 г дрожжей,
100 г пшеничной муки.

4 кг пчелиного меда разводят в 15 л воды, сусло хорошо размешивают и добавляют в него дрожжевую опару. Готовят дрожжевую опару из хмеля для кваса так. Хмель заливают 2 л воды и варят, пока вода не упарится наполовину. Раствор охлаждают, процеживают, смешивают с жидким тестом, приготовленным из 200 г дрожжей, 100 г пшеничной муки и бутылки медового сусла. Смесь накрывают, ставят на 3-4 ч в теплое место и как только опара поднимется, ее задают в медовое сусло. Затем сусло

размешивают, переводят в чистый бочонок, оставляют его на 12 дней в погребе, добавляя в него 100 г меда. Готовый квас сцеживают из бочонка, разливают в бутылки и хранят до употребления в холоде.

Выход кваса около 15 л.

Легкий хмелевой мед

4 кг меду,
400 г хмеля,
0,25 стакана жидких дрожжей.

Хмель в полотняном мешочке кипятят в 12 л воды, пока ее не станет примерно 10 л. После этого хмель в мешочке опускают в холодную воду. Хмелевой отвар охлаждают и отцеживают в чистую посуду. Затем задают в него 4 кг меду, разводят, кипятят, добавляют 18 л воды и вновь кипятят.

Кипяченое медовое сусло сливают в чистый бочонок или бутылки, задают 0,25 стакана жидких дрожжей. Бочонок или бутылки неплотно закупоривают, выдерживают для брожения 4-5 дней в тепле, затем переводят в холодный погреб. Через 3 дня после того как квас отстоится, его разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают на леднике около трех месяцев.

Выход кваса около 28 л.

Вишневый медовый квас

16 кг меду,
25 кг вишни.

В чистый бочонок задают 16 кг пчелиного меда и 25 кг вишни, чтобы бочонок был заполнен до втулки. Плотно забивают деревянную пробку, обвязывают ее бечевой и осмаливают. Бочонок зарывают в землю (в сухом месте) для брожения.

Через 3-4 месяца бочонок откапывают, открывают, напиток процеживают через ткань и разливают в бутылки. Бутылки с квасом следует закупорить, обвязать пробки проволокой и осмолить. До потребления квас хранят в погребе, холодильнике или на леднике. Чем дольше хранится такой квас, тем он становится вкуснее, крепче, ароматнее.

Выход кваса около 23 л.

Старинный мед (вишняк)

2,5 кг меду,
5 кг вишни.

В чистый бочонок или большую бутылку засыпают вишню и заливают медовое сусло, приготовленное из 2,5 кг пчелиного меда, разведенного 12 л воды. Бочонок или бутылку оставляют открытыми в теплой комнате для брожения. Через 3 недели бочонок или бутылку слегка закрывают ватной пробкой и переводят в холодный погреб на 3 месяца. Затем мед сцеживают, разливают в бутылки, которые закупоривают, обвязывают проволокой, осмаливают и держат на леднике. Чем дольше мед хранят, тем он вкуснее и крепче.

Оставшуюся в бочонке вишню можно снова залить медовым суслом из 1,2 кг меду и 12 л воды и получить медовый квас, правда, менее вкусный и менее крепкий.

Выход кваса около 11 л.

Липовый мёд

12 кг липового мёда,
200 г хмеля,
1 стакан жидких дрожжей.

8 кг меду разводят 12 л теплой воды, кипятят в течение 1 ч, охлаждают до 20-25°C, задают 0,5 стакана жидких дрожжей и сбраживают сусло в тепле при 20°C пока не выбродит. По окончании брожения в него задают хмелевой отвар, получаемый кипячением 200 г хмеля в 4 л сусла, перемешенного с отваром липового цвета по вкусу. Затем смесь ставят на дополнительное брожение и настаивание на 3 суток.

В медовое сбродившее сусло добавляют сусло, сваренное из 4 кг меду и 6 л воды. Всю смесь переводят в прочную бочку и ставят в холодный погреб на 4-6 месяцев. Готовый медовый квас разливают в бутылки из-под шампанского, закупоривают их пробками, обвязанными проволокой, осмаливают и хранят в погребе или холодильнике в лежачем положении.

Выход кваса около 17 л.

Малиновый медовый квас

4 кг меду,
1 л малинового сока.

Варят мед с 25 л воды. Профильтрованное сусло сливают в эмалированную посуду, вводят в него 200 г белого хлеба, смоченного 100 г жидких дрожжей, ставят в теплое место для сбраживания, снимая образующуюся пену. По окончании брожения, удалив хлеб, сусло смешивают с малиновым соком. Смесь процеживают, обрабатывают 15-20 г рыбьего клея или белком яйца, разведенного суслом. По окончании оклейки бочонок плотно закупоривают и, обмазав пробку глиной, переводят его на ледник. Через 12 дней мед сцеживают, разливают в бутылки, осмаливают и держат на холоде.

Выход кваса около 22 л.

Таким же способом можно готовить медовые квасы, добавляя другие соки.

Смородиновый медовый квас

3,5 кг меду,
6 л сока красной смородины,
1 столовая ложка виннокаменной кислоты.

6 л свежего или пастеризованного сока из красной смородины процеживают в эмалированную посуду, разбавляют 12 л кипятку с разведенным в нем медом. Прибавляют виннокаменную кислоту, все хорошо размешивают 15 мин. Затем прикрывают и ставят на брожение в теплое место.

Когда интенсивное брожение спадет и квас станет прозрачным, его сцеживают, разливают в бутылки. Бутылки закупоривают и ставят на ледник на 45-60 дней, по истечении которых квас готов к употреблению.

Выход кваса около 16 л.

Таким же способом можно приготовить квас, добавляя другие соки.

Ставленый мёд из черной смородины

Мед,
черная смородина.

Смешивают равные количества меда и свежееотжатого сока черной смородины. Смесь сливают в чистый бочонок или стеклянную бутылку, дают ей выбродить, после чего процеживают через фланелевую ткань или холст, переливают в чистый бочонок и ставят в погреб или холодильник на 6 месяцев. Когда муть осядет, прозрачный квас сливают с осадка (или процеживают), разливают по бутылкам и закупоривают. До употребления квас хранят на холоде.

Розовый мед

4,8 кг меду,
0,8 кг сушеной черники,
1 стакан сухих дрожжей,
10-12 капель розового масла,
2,5 г рыбьего клея.

Из меда и 25 л воды готовят медовое сусло, которое несколько раз пропускают через мешочек с сухой черникой для окрашивания. Окрашенное сусло сливают в чистый бочонок или стеклянные бутылки, добавляют дрожжи и ставят для брожения, а затем переводят на ледник для дображивания. Перед розливом кваса в бутылки в него добавляют розовое масло. Разлитый в бутылки и закупоренный квас до употребления хранят на холоде.

Выход кваса около 24 л.

Лимонный мед

2 кг меду,
5-8 лимонов,
100 г хмеля,
2-3 г рыбьего клея,
100 г дрожжей.

Мед и хмель кипятят с 12 л воды в медовое сусло. Лимоны нарезают кусочками и вносят в охлажденное сусло. Затем добавляют дрожжи, сусло сбраживают, оклеивают рыбьим клеем, сливают, выдерживают в погребе 2-3 недели. Отстоявшийся мед сцеживают и разливают по бутылкам. Закупоренные бутылки хранят на холоде до употребления.

Выход кваса около 11 л.

Апельсиновый мед

2 кг меду,
5 апельсинов,
25 г фиалкового корня,
2,5 г рыбьего клея.

Мед и 12 л кипятку уваривают, охлаждают до 20°C, вводят 100 г корки кислого белого хлеба, размоченного в квасных дрожжах. Затем прибавляют тонко нарезанную цедру и искрошенную мякоть апельсинов, фиалковый корень и рыбий клей. Готовят его так же, как **лимонный**.

Выход кваса около 12 л.

ИЗЮМНЫЙ МЕДОВЫЙ КВАС

1 ВАРИАНТ

4 кг меду,
5 кг изюму,
белки 8-10 яиц,
1 стакан винных дрожжей.

Изюм, очищенный от стеблей, варят в 10 л воды, пока он не размякнет. Затем вынимают из воды, растирают, протирают через сито и протертую массу смешивают с водой, в которой разваривался изюм. После этого добавляют мед и столько кипяченной воды, чтобы получить объем 18 л. Сусло кипятят на малом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену. Как только пена перестанет появляться, сусло охлаждают до 20-25°C, вводят в него для осветления яичные белки и дают ему отстояться.

Осветленное сусло осторожно сливают с осадка в чистый бочонок или бутылки, задают в него разводку дрожжей и дают ему выбродить.

Сброженное сусло отстаивают, сливают с дрожжевого осадка в чистый бочонок или бутылки и выдерживают в погребе или на леднике 2-3 месяца для дображивания и созревания.

После этого его разливают в бутылки, которые хранят закупоренными на холоде до употребления.

Выход кваса около 17 л.

2 ВАРИАНТ

2 кг белой патоки,
4 кг изюму,
1 стакан дрожжей.

В 12 л воды варят до полного размягчения изюм с белой патокой. Затем сусло охлаждают до 20°C, задают в него дрожжи и сбродивают в тепле. Когда главное брожение закончится, сусло сливают в чистый бочонок и переводят в погреб для дображивания и созревания на 1-2 недели. Созревший квас сливают с осадка в чистую посуду, отстаивают и прозрачным разливают в бутылки, закупоривают и хранят в холоде до употребления.

Выход кваса около 17 л.

ВИННОПОДОБНЫЙ МЕДОВЫЙ КВАС

8 кг меду,
200 г виннокаменной кислоты,
2 г имбиря,
2 г корицы,
2 г гвоздики,
2 г мускатного ореха.

Мед и 200 г виннокаменной кислоты варят с таким количеством воды, чтобы получить 25 л медового сусла, которое охлаждают до 15-20°C и оставляют прикрытым в теплом месте для сбродивания на 2-3 дня.

По окончании брожения мед процеживают через фланель, сливают в чистый бочонок и вводят в него мешочек с имбирем, корицей, гвоздикой и мускатным орехом. Бочонок закупоривают, ставят в погреб или на ледник для выдержки в течение 6-12 месяцев. После этого квас разливают в бутылки из-под шампанского и закупоренным хранят до употребления. Чем дольше квас будет храниться, тем лучше его вкус и аромат.

Выход кваса 25 л.

ПЛОДОВЫЕ КВАСЫ

Квасы из плодов и ягод исключительно вкусны, ароматны и обладают освежающими достоинствами прохладительных напитков. Такие квасы можно приготовить из свежих дикорастущих яблок, клюквы, брусники, морошки, вишни, смородины, рябины, барбариса, малины и т.д. Лучшие квасы - клюквенные и яблочные. При изготовлении таких квасов сбраживают не только чистые соки, но и измельченные (нарезанные или дробленные) плоды и ягоды.

Приготовление яблочного кваса (сидра) истари широко распространено не только в нашей стране, но и во многих странах Западной Европы: Франции (родина сидра), Англии, Дании, Венгрии, Чехословакии, Австрии, Швейцарии и т.д.

В нашей стране стремятся получать освежающие плодовые и ягодные квасы с наименьшим содержанием алкоголя. В тех случаях, когда используют фрукты и ягоды с высоким содержанием сахара, начальное сусло (сок) перед сбраживанием разбавляют водой. Содержание алкоголя колеблется обычно в пределах 1-3%. За рубежом же яблочные сидры стремятся получать с более высоким содержанием алкоголя (3-6%), поэтому применяют более сахаристые специальные "сидровые" сорта яблок.

Предварительная подготовка плодов и ягод заключается в следующем.

Крепкие семечковые плоды (яблоки и груши) измельчают, а ягоды - клюкву, рябину, бруснику, крыжовник, смородину и другие - обычно дробят или давят в деревянном лотке. Из косточковых плодов (вишен, слив, терна и др.) удаляют косточки. Их можно использовать и частично дроблеными. Мягкие ягоды (малину, землянику), легко отдающие сок, закладывают в бродильную посуду целыми. Сушеные фрукты (вишню, абрикосы, изюм, малину, яблоки и др.) предварительно настаивают в теплой воде 24 ч.

Фруктовые и ягодные квасы готовят по двум вариантам.

При изготовлении по **первому варианту** предварительно подготовленные плоды или ягоды закладывают в стеклянные бутылки, деревянную или эмалированную посуду (лучше с сетчатым ложным дном и краном для сцеживания кваса). Посуду плодами заполняют до краев, а очень кислыми ягодами (клюква, рябина, терн, барбарис) – только наполовину емкости, которую затем доливают холодной кипяченой водой. Заполненную посуду ставят на ледник или в холодильник для настаивания и брожения.

Через 2-3 дня квас готов к употреблению. Его осторожно сцеживают через кран или сливают в чистую посуду. Плоды или ягоды снова заливают прохладной кипяченой водой, настаивают в течение 2-3 дней и сливают квас. Обычно после двух или трех заливок фрукты отжимают, а полученную мезгу скармливают скоту.

После каждого слива квас сдабривают по вкусу сахаром или медом и охлаждают. Хранят квас в закрытых кувшинах, эмалированной посуде или бочонках на леднике, в холодильнике или погребе.

Квасное сусло можно разливать и в бутылки (лучше из-под шампанского), прибавляя в каждую бутылку по чайной ложке сахару и одной изюминке. Бутылку тщательно закупоривают новыми чистыми пробками, обвязывают прочной бичевой или проволокой и ставят на ледник или в холодильник, где квас сбраживается.

При хранении на леднике или в холодильнике необходимо следить за температурой кваса, предотвращая ее повышение, так как при этом ускоряется брожение и вследствие накопления углекислоты повышается давление, что может привести к разрыву бутылки.

Когда квас готовят по **второму варианту**, то измельченные плоды или ягоды настаивают в кипяченой охлажденной воде на холоде. Затем настой сливают в бродильную посуду, задают сахар по вкусу и сбраживают 5-8 ч при 25°C (температура парного молока). Когда поверхность бродящего кваса покроется белой пеной, его охлаждают и холодным разливают в бутылки (лучше из-под шампанского). Не закупоренные бутылки ставят на ледник. После того как брожение закончится, бутылки

укупоривают пробками, обвязывают их вместе с горлом бутылки прочной бечевой или проволокой и хранят на леднике, в погребе или холодильнике.

Яблочный квас (сидр)

1 кг яблок,
сухие яблочные дрожжи.



1 вариант

Спелые хорошо вылежавшиеся яблоки измельчают, закладывают в чистую эмалированную посуду с крышкой, деревянный бочонок или стеклянные бутылки, слегка смачивают водой и оставляют в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением в измельченные яблоки рекомендуется задавать 200 куб.см разводки сухих яблочных дрожжей чистой культуры. Через 2-3 дня сброженную мезгу отжимают на ручном прессе, и полученный сок сливают в чистую пропаренную эмалированную посуду или бочонок, которые закупоривают и ставят на ледник, в погреб или холодильник.

2 вариант

Спелые, свежие, кислые на вкус измельченные яблоки очищают от плодоножек и остатков чашечки, закладывают в чистые стеклянные бутылки, эмалированную посуду с крышкой или бочонок. Затем заливают яблоки кипяченой охлажденной водой, добавляют свежую или сушеную цедру citrusовых плодов (лучше лимонную), закупоривают и ставят на ледник на 1-3 дня настаивания и сбраживания. Перед сбраживанием в залитые водой яблоки рекомендуется задавать такую же, как и в I варианте, разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры.

Когда квас настоится и сбродит, его сцеживают или сливают с мезги, мезгу вторично заливают кипяченой водой, количество которой равно объему слитого кваса. После двух-трехкратного залива водой и отжима мезгу скармливают скоту.

Перед употреблением в квас можно добавить сахар по вкусу.

Грушевый квас

8-16 кг груш,
1,6-3,2 кг пчелиного меда или сахара (на каждую заливку).

1 вариант

Груши нарезают на 4 части. Измельченные груши накладывают в чистый холщовый или полотняный мешок.

Мешок завязывают, кладут в чистую эмалированную посуду с крышкой, стеклянные бутылки или деревянный бочонок с ложным дном, накрывают деревянным (лучше сетчатым) кругом и придавливают грузом, чтобы груши не поднимались вверх. Наливают в посуду 6-12 л кипяченой воды с растворенным в ней медом или сахаром. Посуду накрывают холстом или полотном и оставляют в покое для сбраживания в погребе или на леднике.

Через 4-5 недель, убедившись, что квас сброжен, его осторожно сливают в чистую посуду, которую ставят на ледник. Мезгу заливают кипяченой водой с растворенным в ней медом или сахаром и через 4-5 недель снова сливают сброженный квас в отдельную посуду, а мезгу заливают в третий раз. Через 4-5 недель квас сливают, мезгу же отжимают и выбрасывают. Квас всех трех сливов смешивают и оставляют на леднике до тех пор, пока он хорошо не перебродит (обычно 6-9 месяцев).

Хорошо перебродивший, отстоявшийся прозрачный грушевый квас разливают в бутылки, которые закупоривают и выносят на ледник, в погреб или холодильник, где выдерживают 3-4 недели.

2 вариант

Груши (лучше дикие лесные), собранные в августе-сентябре, тщательно перебирают, удаляя поврежденные и испорченные, и дают им хорошо вылежаться. Затем снова перебирают и удаляют негодные груши, а здоровые дважды промывают водой и просушивают. На дно бочонка с отверстием втулки 10-15 см кладут немного сушеных груш, наполняя его на 3/4 объема чистыми свежими грушами, заливают их кипяченой охлажденной водой. Отверстие бочонка забивают и ставят его на ледник или в погреб на 4-5 недель для брожения. Груши снова заливают кипяченой водой, сливают и сбраживают квас. Можно груши заливать водой в течение всей зимы, весны и даже лета до тех пор, пока они не вымокнут.

Слитый грушевый квас хранят до употребления на леднике или в погребе. Такой квас стоек, но бывает кислым, поэтому перед употреблением в него добавляют питьевую (двууглекислую) соду и сахар, и получается очень вкусный, освежающий шипучий напиток.

Моченые груши, оставшиеся после приготовления кваса, очень вкусны и их не следует выбрасывать.

Клюквенный квас

Клюквенный прохладительный квас - это особенно вкусный, хорошо освежающий напиток, но он не имеет выраженного аромата. Лучше всего готовить этот квас из подмороженной, а не мерзлой, полупрозрачной, кроваво-красной яркой клюквы.

Ягоды промывают водой, тщательно перебирают, удаляют листья, веточки, мох и другие примеси. Затем, слегка промыв водой, засыпают в эмалированную или другую посуду, заливают чистой водой, взятой в соотношении 1:3 или 1:4, ставят в печь или на плиту и дают хорошо прокипеть в течение 15-20 мин, раздавливая ягоду время от времени деревянной ложкой.

Полученный сок процеживают (фильтруют) через полотно или несколько слоев марли и сливают. Из мезги клюквы отжимают сок и также его процеживают. Процеженный сок смешивают один с другим и наливают его в эмалированную посуду, кладут в него по вкусу сахар и, непрерывно перемешивая, два раза кипятят. Горячий сок сливают в хорошо пропаренный чистый бочонок или эмалированную посуду, добавляют лимон, нарезанный тонкими ломтиками и очищенный от семян (1 лимон на 5 л кваса), охлаждают до 25°C, задают дрожжевую закваску (лучше разводку сухих дрожжей чистой культуры), тщательно размешивают и оставляют в теплом помещении для брожения.

Дрожжевую закваску готовят из 0,5 чайной ложки сухих дрожжей, разведенных в стакане клюквенного сока с 50 г пшеничной муки.

Когда квас начнет хорошо бродить и покроется густой, плотной, желтовато-серой пеной, его процеживают через полотно, холст или фланель, разливают в бутылки из-под шампанского, тщательно закупоривают новыми пробками (предварительно распаренными в кипятке), обвязывают их и горло бутылок прочной бечевой или проволокой и кладут на 2-3 недели в погреб или на ледник. После этого клюквенный квас готов к употреблению.

Клюквенный квас можно приготовить из экстракта. Для этого экстракт разбавляют кипяченой охлажденной водой (обычно из соотношения 1:30 или 1:45), смешивают с сахарным сиропом по вкусу, добавляют дольки лимона, как и в сок, а затем дрожжи (лучше винные) и сбраживают. В остальном поступают так же, как и при приготовлении кваса из ягод.

Брусничный квас

Брусничный квас можно приготовить так же, как и клюквенный. Но есть и более простой вариант. Ягоды тщательно перебирают, удаляют из них примеси, промывают

водой, раздавливают и закладывают в хорошо пропаренный бочонок или стеклянную бутылку. Затем заливают кипяченой охлажденной водой, прибавляют по вкусу сахар, мед или патоку, хорошо закупоривают и ставят на ледник. Через 2-3 недели квас готов к употреблению. Квас при употреблении отливают в кувшины или графины.

Готовить такой квас хорошо потому, что после сливания первого кваса бруснику заливают таким же количеством кипяченой воды с сахаром и медом второй, третий раз и так до тех пор, пока брусника не вымокнет полностью. Бруснику для такого кваса можно использовать почти до нового урожая ягод.

Морошковый квас

В хорошо пропаренный и чисто вымытый деревянный бочонок или стеклянную бутылку на 3,5 или 10 л доверху насыпают ягоды, заливают их кипяченой охлажденной водой и, хорошо закупорив посуду, ставят на ледник. Настоявшийся и частично сбродивший квас приобретает вкус ягод, в него добавляют (по вкусу) сахар или мед, после чего он готов к употреблению. После каждого отбора в бочонок следует наливать такое же количество кипяченой воды. При употреблении квас отливают в кувшины или графины.

Рябиновый квас

Готовят рябиновый квас, как и **морошковый**, но насыпают рябины лишь на 1/4 высоты емкости, а остальную заполняют кипяченой водой.

Барбарисовый квас

Барбарисовый квас готовят так же, как морошковый, но барбариса насыпают на 1/2 высоты емкости, а остальную заполняют кипяченой водой.

Вишневый квас

1 вариант

Слегка промытые свежие вишни с косточками или без них закладывают в эмалированную посуду, заливают водой в соотношении 1:2 и кипятят до тех пор, пока вода не станет темно-красной. Горячий сок фильтруют через полотно или несколько слоев марли, сливают его в стеклянные бутылки или в бочонок, насыпают сахарный песок, изюм и оставляют в покое для брожения. На 1 л кипятку берут 35 г сахарного песка и 5 г изюма. Когда сок начнет бродить, его разливают в бутылки.

2 вариант

Удалив стебельки, вишни слегка раздавливают так, чтобы не раздавить косточки, которые содержат ядовитую синильную кислоту.

Раздавленные вишни с соком закладывают в большие бутылки, а лучше в бочонок со сливным отверстием в боковой части на некоторой высоте от дна с краном или деревянной пробкой. На дно бочонка кладут чистой соломы 10-15 см. В бочонок доверху накладывают вишни, заливают их кипяченой охлажденной водой, закрывают полотном и ставят бочонок на лед. Когда ягоды вишни в процессе брожения выделяют сок и вода станет интенсивно красной, квас готов к употреблению. При употреблении его сцеживают через сливное отверстие и наливают в кувшины или графины.

Квас при первом сливании получается очень экстрактивным, поэтому перед употреблением его можно по вкусу разбавлять кипяченой водой. По мере отбора кваса в ягоды можно доливать кипяченую воду.

Малиновый квас

Отбирают достаточно крепкие, не перезрелые и не мятые ягоды малины. Перед закладыванием их в бочонок или бутылку ягоды не раздавливают, иначе квас получается очень мутным. Бочонок должен быть со сливным отверстием, с краном или деревянной пробкой. На дне бочонка укладывают слой соломы высотой 10-15 см. Квас можно готовить и в стеклянных бутылках, но из них труднее сливать готовый квас.

Малину засыпают в бочонок осторожно, чтобы не раздавить ее, затем заливают кипяченой охлажденной водой, отверстие закупоривают и ставят бочонок на лед. Квас готов к употреблению, если в процессе брожения и настаивания он приобрел вкус малины.

Квас первого сула очень экстрактивен, поэтому его рекомендуется разбавлять водой. По мере отбора кваса мезгу малины можно снова залить кипяченой водой.

Отбирать готовый квас следует в кувшины или графины.

Земляничный (клубничный) квас

3-4 кг земляники или клубники,
3 кг сахара,
1 бутылка коньяку.

Из лесной земляники или садовой клубники можно приготовить квас так же, как и **малиновый**, но существует и другой способ. В бутылку наливают 10 л кипяченой воды, растворяют в ней сахар, затем насыпают землянику или клубнику, вливают коньяк, обвязывают бутылку полотном и ставят на солнце. Как только ягоды станут то опускаться на дно, то подниматься вверх, настой сока сливают в другую бутылку, ставят ее на 3 дня на лед. Затем сок разливают в бутылки из-под шампанского, которые закупоривают пробкой, обвязывают прочной бечевой или проволокой, осмаливают и ставят горлышком вниз в песок (дном вверх). Так хранят до употребления в погребе или на леднике.

Приготовленный таким образом напиток вкусен, пенист и может сохраняться в течение года.

Смородиновые квасы

Квас из красной смородины готовят, как из земляники, а квас из черной смородины так же, как из вишен.

Розовый квас из красной, белой или черной смородины готовят следующим образом. Очищенными от веточек ягодами заполняют 3/4 объема бочонка, а 1/4 объема заполняют цветами красной розы без стебельков, затем наливают кипяченую охлажденную воду и бочонок ставят на лед. Когда квас приобретает вкус смородины, а аромат - розы, он готов к употреблению. Перед употреблением его наливают в кувшины или графины.

Абрикосовый квас

Перезрелые абрикосы освобождают от косточек, протирают через сито и полученную массу закладывают в эмалированную посуду или стеклянные бутылки, заливают теплой водой (0,5 л на 1 стакан массы), накрывают и ставят в теплое место.

Когда квас забродит, его процеживают через полотно или несколько слоев марли, добавляют по вкусу сахар и разливают в чистые бутылки с одной изюминой. Закупоренные пробками бутылки хранят на льду.

Лимонный квас

5 лимонов,
400 г изюма,
2 кг белой патоки,
1 стакан жидких дрожжей.

Лимоны с кожицей нарезают на тонкие ломтики, удаляют зерна, закладывают в эмалированную посуду, добавляют изюм, белую патоку и наливают 18 л кипятку. Когда смесь охладится до температуры 25°C, в нее прибавляют жидкие дрожжи, замешанные с двумя столовыми ложками пшеничной муки. Накрыв, оставляют посуду в теплом месте на сутки для сбраживания квасного сусла.

Через сутки в квас добавляют еще 3,5 л кипяченой охлажденной воды и выдерживают в тепле (18°C) для брожения. Когда на поверхности бродящего кваса появится пена и станут всплывать ягоды изюма и ломтики лимона, все это снимают шумовкой, а квас тщательно фильтруют через полотно или несколько слоев марли и тотчас разливают в бутылки из-под шампанского. Укупоривают бутылки пробками, которые обвязывают проволокой, осмаливают горлышко, выдерживают в тепле 3 ч, а затем выносят на ледник или в погреб. Хранят бутылки в лежачем положении. Через 5-6 дней квас готов к употреблению. Квас обладает исключительно приятным вкусом, тонким ароматом и освежающими свойствами.

Апельсиновый квас

3-4 апельсина,
25 г дрожжей,
400 г сахарного песка.

В эмалированную посуду насыпают сахарный песок, наливают 7 л кипятку, охлаждают, выдавливают в воду сок из апельсинов и предварительно растертую цедру с одного из них. Затем приливают разведенные в стакане теплой воды дрожжи. После тщательного размешивания разливают квас в бутылки (из-под шампанского) с 3-4 изюминами. Бутылки закупоривают пробками, которые обвязываются проволокой, и оставляют на 10-12 ч в теплом месте для сбраживания. Как только квас начнет бродить, его выносят на ледник, где хранят бутылки в лежачем положении. Через 24 ч квас готов к употреблению.

Имбирный квас

1 вариант

6 корешков имбиря,
1 кг черной кондитерской патоки,
3 лимона,
2-3 ложки жидких дрожжей

В эмалированную посуду с 12 л воды кладут мелко нарезанные корешки имбиря, черную кондитерскую патоку и мелко нарезанные лимоны (с кожицей, но без зерен). Смесь хорошо проваривают - дают 5-6 раз вскипеть. Затем охлаждают до температуры 25°C, прибавляют жидкие дрожжи, тщательно перемешивают и оставляют для брожения в теплом месте. Когда квас хорошо забродит, а гуща и лимоны поднимутся вверх, его фильтруют через полотно или несколько слоев марли, разливают в бутылки из-под шампанского, которые закупоривают и укладывают на лед или в погреб. Через 6-7 дней квас готов к употреблению.

2 вариант

6 корешков имбиря,
500 г сахарного песка,
6 лимонов,
25 г дрожжей,
0,75 л белого кваса.

В 6 л холодной кипяченой воды с вечера вводят сахарный песок, выжатый из 6 лимонов сок, протертую на терке цедру трех лимонов, дрожжи. Все перемешивают, разливают в бутылки с 2-3 изюминками, закупоривают, обвязывают проволокой, помещают в холодильник, погреб или на ледник на 24 ч, после чего квас готов к употреблению.

Фруктовый квас

1 ведро фруктовых очисток,
800 г сахару,
25 г толченой корицы,
2 стакана жидких дрожжей.

При сушке фруктов остаются кожура, сердцевина плодов, семечки и другие очистки, из которых можно приготовить хороший квас.

Фруктовые очистки складывают в бочонок или кадку, наливают 12 л крутого кипятка и выдерживают при комнатной температуре 3 дня. Варят сахарный сироп из сахара с толченой корицей. Этот сироп выливают в бочонок с выдержанными фруктовыми очистками, добавляют жидкие дрожжи, тщательно размешивают смесь и ставят на 3 дня в погреб, а затем на 2 дня в комнату. Когда квас начнет пениться, его осторожно фильтруют (сцеживают), вливают в эмалированную посуду, дважды кипятят. Затем снова фильтруют через полотно или несколько слоев марли, охлаждают и разливают в бутылки из-под шампанского с 1-2 изюминками. Укупоренные бутылки с квасом выдерживают в комнате для брожения 1-2 дня, выносят на ледник или в погреб, где хранят в лежащем положении. Через 7 дней фруктовый квас готов к употреблению.

Овощной укрепляющий квас

2 кочана капусты,
1 головка чеснока, 3 луковицы,
2-5 шт моркови, 1 свекла,
2-3 репы,
1-2 корня сельдерея,
2-3 небольшие редьки,
немного тминного семени,
2-3 ложки растительного масла.

Все перечисленные компоненты смешивают и тушат 3-4 ч в духовке или в печи до полной мягкости. Из всей массы отжимают сок, который разливают в бутылки, закупоривают и до употребления хранят в погребе или на леднике. Пить овощной квас следует охлажденным.

Чайный квас

Это своеобразный, вкусный, ароматичный, бодрящий и полезный диетический напиток, напоминающий квас и лимонад. Тонизирующее действие его объясняется влиянием главным образом чая и отчасти алкоголя, которого в чайном квасе около 1%.

Этот квас очень распространен в различных местностях страны. Его готовят из настоя чая, сброженного при помощи гриба, называемого маньчжурским, китайским,

японским. Этот гриб является комплексом дрожжей и уксуснокислых бактерий, которые, размножаясь, выделяют плотную кожевидную массу (слизь) блиноподобной формы перламутрового оттенка сверху и пористую, губчатую, расплывчатую снизу.

Сначала выращивают сам гриб. Для этого кусочек его помещают в стеклянный сосуд емкостью 10-12 л с краном внизу, заливают этот кусочек 2 л подслащенного сахаром чайного настоя. Растет гриб в течение 1,5-2 месяцев, пока вся поверхность жидкости не покроется плотной массой гриба.

Затем сосуд с грибом заливают доверху подслащенным настоем чая по вкусу и настаивают 7-10 дней, по истечении которых напиток готов к употреблению. По мере отбора напитка сосуд снова дополняют подслащенной сахаром водой. Без сладкого чая через два-три дня гриб ломается на куски и погибает, а вода его становится непригодной к потреблению. Поэтому оставлять гриб без питательной среды нельзя.

При длительном настаивании кваса (более 15-20 суток) содержание алкоголя в нем увеличивается до 2%, но квас становится очень кислым, резким и неприятным; такой квас употреблять нельзя. Но если такой кислый квас слить с гриба, процедить через марлю и разлить в бутылки и после их укупорки поместить в холодильник, то квас приобретает приятный вкус и может долго сохраняться.