Из старинной кухни

Данные рецепты пришли к нам из далекого прошлого. Им более 100 лет. И таких рецептов сохранилось много. На Руси любили квас и могли отлично готовить его по разным рецептам. Приведенные здесь рецепты выдержаны в старинном стиле.

Квас из солода и ржаной муки

Возьми ржаного и яшного солоду по четверику (четверик – деревянная долбленная кадка вместимостью 21,24 л), ржаной муки два четверика, завари все то на горячей воде, потом положи в корчагу (глиняная посуда вместимостью от 1 до 2 ведер) и поставь в печь. Поутру, вынул из печи, положи в кадку и налей кипятком воды мерою в шесть ведер. Заквашивай квасной гущей и положи мяты. Через неделю квас готов.

Квас красный

Возьми ржаного мелкого солоду четверик и столько же яшного. Выпавши в чан, перемешай веслом, потом вскипяти воды, налей на солод, чтобы он весь взмок. Закрой чан, дай постоять с час времени. Положи в чан горсть соли, перемешав оную хорошенько, разлей раствор в большие кочарги и поставь в печь, чтобы солод упрел гораздо. Вынув из печи, выклади его в чан и разведи горячей водой не очень жидко. Потом выклади содержимое в спускник, налей горячей воды и через 2 часа спусти сусло.

Когда остынет и будет как парное молоко, то положи в него 3 столовые ложки хороших свежих дрожжей и свежей мяты. Крепко закрой чан. Когда начнет показываться белая пена, помешай. Не давай много перекисать. Сливай в бочку, в которую положи полфунта (фунт – 409 г) мяты. Крепко закупори втулку, поставь на лед.

Квас «Кислые щи»

Возьми четверик яшного солоду, четверик ржаного, четверик муки крупитчатой (мука крупитчатая – пшеничная высшего сорта), четверик пшенной, полчетверика яшной и четверик гречневой. Все оные смешай в чану вместе и наливай кипятком, разбивая веслом комья, мешай беспрестанно часа три.

Сей раствор ставить в печь не должно, чтобы квас «Кислые щи» не был красного цвету, но имел колер белый. В остальном поступай, как предписано о квасе красном, то есть добавляй закваску и ставь для брожения.

Квас «Кислые щи пузырныя»

Возьми 4 четверика муки ситной да крупитчатой, пшеничной и гречневой по 5 футов и хорошего ячменного солоду четверик. Смешай все сие, сделай раствор на теплой воде и бей около двух часов, чтобы все комки разбить. Потом обвари кипятком и мешай довольно.

После того, влив туда воды холодной колодезной, поставь на льду в котлах, чтобы гуща опала на дно. Потом слей сусло в особый чан, заквась хорошими дрожжами и положи 10 футов хорошей мяты. Наконец, не давай много закисать, слей в бочки и положи в каждую из них по горсти соли. Через 4 дня кислые щи будут готовы к употреблению.

Квас «Кислые щи в бутылках»

Возьми полчетверика ржаного солоду, полчетверика пшеничного, полчетверика яшного, полчетверика гречневой муки, полчетверика пшеничной, четверик ржаной и четверик крупитчатой. Вскипяти воды мерою три ушата (глубокая кадка объемом 1,5-2 ведра), затри на оной все вышесказанное и, покрывши чан, дай стоять 6 часов. После налей два ушата холодной воды, размешай хорошенько и, как устроится, процеди сквозь сито и слей в бочки. Положи в квас четыре пачки мяты и в каждую бочку по две ягоды изюма и по куску сахару.

Квас «Кислые щи с хлебом»

Возьми 12 фунтов крупитчатой муки, 10 футов гречневой, четверть фунта пшеничного солоду, 12 фунтов мякиша от ржаного хлеба без корок, который, высушив, истолки и перемешай с мукой и солодом. Разведи с двумя ушатами кипятку. Когда устоится, то слей в другую кадку и положи туда в мешке 1 фунт изюма и шесть пучков мяты. Заквась гущею. Когда укиснет, то слей в бутылки. Положи в каждую по три чайные ложки толченого сахару. Изюм из мешка разложи по бутылкам.

Квас «Кислые щи с лимоном»

Возьми солоду яшного четверик и гречневой муки четверику (1/4 часть четверика). Запарь обе сии вещи в горшке и слей сусло. Потом положи в чашку полфунта сахару. Очисти свежий лимон и выдави из него сок туда. Прибавь сусло. Наконец, цедру лимонную тоже положи туда же, в сусло. Разлей в 12 бутылок, наливая не слишком полно. В каждую бутылку положи по кусочку корки лимонной и по 3 изюминки. Закупори и, засмоли, поставь на лед на 3 недели.

Квас «Кислые щи Московские»

Для изготовления 50 бутылок кваса возьми 1 кг солода из ржаной муки, 1 кг пшеничной муки, 0,5 кг гречневой муки, 1 кг меда, 10 г мяты. Смешай солод с мукой и влей туда 10 стаканов крутого кипятку. Замешай густое тесто, как для хлеба. Дай постоять 2-3 часа. Когда подойдет, разведи 30 л крутого кипятку,

размешай и дай отстояться. Полученное сусло осторожно слей в другую посуду, смешай с медом, добавь полстакана или стакан дрожжей закваски и оставь для брожения. Когда сусло забродит, разлей в бутылки, закупорь пробками и обвяжи проволокой.

Бутылки нужно выдержать в теплом месте 10-12 часов и вынести на холод. Через 3 дня квас готов.

Квас «Лимонный»
(по рецепту 1854 г.)

Положи в кадку 1 фунт перебранного изюму и пяток нарезанных кружочками лимонов, облей 4 фунтами хорошей патоки, потом налей туда бутылок 300 кипятку (150 л) и дай остынуть. Между тем, подболтав чайную ложку дрожжей тремя ложками муки, выложи это в остывший квас, а на другой день можно в оный прибавить еще 5 или 6 бутылок холодной воды. Когда изюм с лимоном всплывут на поверхность, то сними их, разлей квас в бутылки, которые надо хорошенько закупорить и поставить в холодное место.

Квас северный

К ржаной муке грубого помола добавить исландский мох (лишайник) и лист черной смородины. Размолотую рожь соединить (1:1) с измельченным и вымоченным в воде (48 часов) сухим исландским мхом, залить кипятком (1 ведро на 1 кг смеси). После охлаждения добавить дрожжи. Оставить для сбраживания на 6 часов, добавить лист черной смородины (1 горсть на 1 кг смеси) и оставить для настаивания еще на 2-3 часа. Процедить и перелить в дубовый бочонок.

При вымачивании исландского мха воду менять 2-3 раза в день, пока не исчезнет его горечь.

Квас малороссийский

Готовят из ржаного солода, размоченного пшеничного (белого) хлеба, сушеной (или свежей) земляники, изюма, корицы и мяты. Солод долить кипятком в деревянных бочках или глиняных корчагах. Сразу же добавить размоченный белый хлеб, сухие ягоды земляники (иногда листья), промытый и размоченный белый хлеб, сухие ягоды земляники (иногда листья), промытый и размоченный изюм. После этого сдобрить корицей и мятой. Количество составных частей подбирать по вкусу.

Такой квас готовили к большому семейному торжеству.

Квас «Преображенский»

Одно ведро сусла, полученного из солода, слить в корчагу, добавить мяту и хмель. Корчагу закрыть сковородой или специальной крышкой, плотно обмазать по краям тестом и поставить в протопленную печь для томления на 8-10 часов. На следующий день все содержимое слить в кадку (бочку), залить тремя ведрами кипяченой воды. Дать отстояться полученному раствору. Затем процедить через сито. После разлить в бочки и оставить для брожения на 2-3 дня.

Такой квас готовили для офицеров Преображенского полка.

Квас яблочный на березовом соке

Взять сухих яблок, положить в бочку и залить березовым соком. Бочку закупорить и поставить на ледник до лета (на 2-3 месяца).

Тюря с квасом

Тюря с квасом – старинное блюдо. Готовили ее очень просто: в подсоленную воду крошили кусочки ржаного хлеба. В более состоятельных семьях тюрю готовили не на воде, а на квасе. Квас слегка подсаливали и ели во время постов.

Тюря с кислой капустой

К нарезанной кусочками квашеной капусте добавить натертые на терке репчатый лук и черствый хлеб, все это перемешать, добавить растительного масла, залить квасом до нужной густоты и поперчить.

Источник:

Кощеев А.А. Из старинной кухни / Александр Аркадьевич Кощеев // Кощеев А.А. Русский квас. – Москва, 1991. – С. 51-55