

## **Квас из берёзового и кленового сока, молочных и других продуктов**

В старину готовили квас из березового и кленового сока. Добавляли в сок сушеные яблоки и груши, слабивали медом, а для придания темного цвета всыпали в корчагу или кадку пережаренные и растолченные зерна ячменя.

Определенный интерес представляет квас из молочной сыворотки, меда.

### **Квас «Березовый»**

Словарь «Источник здоровья» (Москва, 1800 г.) рекомендует рецепт кваса «Березовый».

#### ***Ингредиенты:***

- 1,5 л березового сока
- 1 стакан меда
- цедра одного лимона
- 3-5 плодов гвоздики
- 3 г дрожжей

#### ***Приготовление:***

Березовый сок, мед, лимонную цедру, плоды гвоздики поместить в глиняный горшок, проводить, охладить и добавить дрожжей. Дать перебродить и разлить в бутылки.

### **Квас кленовый**

***Ингредиенты:*** на 3 л кленового сока 200 г сухарей

#### ***Приготовление:***

Сок клена слегка заквасить в теплом месте, добавить сухари из ржаного хлеба. Через 1 сутки процедить и использовать.



## **Квас медовый с изюмом**

### ***Ингредиенты:***

- 8 л воды
- 1 кг сухарей
- 200 г меда
- 50 г дрожжей
- 100 г изюма

### ***Приготовление:***

В кастрюлю положить ржаные сухари, залить кипятком и перемешать. Подержать кастрюлю в теплом месте 3-4 ч, добавить мед и дрожжи. Перемешать и оставить на 10-20 ч для брожения. Затем квас процедить, разлить в бутылки и добавить изюм по вкусу, закупорить и выдержать 2-3 суток в холодном месте.

## **Медовый напиток**

### ***Ингредиенты:***

- 0,8 л воды
- 300 г меда
- 50 г дрожжей
- 10 г пряностей

### ***Приготовление:***

Натуральный пчелиный мед развести в горячей воде, полученный напиток кипятить в течение 4 ч. Сусло слить в чистый бочонок или кастрюлю, охладить до температуры 25°C, добавить дрожжи и поставить для брожения на 10 ч. После этого содержимое слить в чистый бочонок (кастрюлю), плотно закупорить, накрыть крышкой и оставить для брожения на 1-2 недели, после чего напиток готов.

С целью улучшения вкуса иногда перед кипячением добавляют ароматические корни.

## **Квас молочный**

### ***Ингредиенты:***

- 5 л молока
- 200 г сахара
- 50 г дрожжей

### ***Приготовление:***

В молоко положить солод, размешать и довести до кипения. После остывания раствора добавить дрожжи, разведенные в теплом молоке, и поставить для



брожения в теплое место на 10-12 ч. Процедить через сито или марлю.

### **Квас из молочной сыворотки**

#### ***Ингредиенты:***

- 10 л сыворотки
- 500 г сахара
- 25 г хлебных дрожжей
- 10-15 г лимонной или другой фруктовой эссенции

#### ***Приготовление:***

В молочной сыворотке растворить сахар, добавить дрожжи, оставить на 10-12 ч для брожения. Процедить через марлю. Добавить раствор жженого сахара и лимонную эссенцию. После этого охладить, разлить в бутылки и выдержать на холоде в течение 2 суток.



### **Квас «Шипучка»**

#### ***Ингредиенты:***

- 5 л сыворотки
- 200 г сахара
- 50 г жженки
- 20 г дрожжей
- 1-2 веточки мяты

#### ***Приготовление:***

Молочную сыворотку довести до кипения (но не кипятить), охладить и добавить разведенные дрожжи и сахар, жженку и настой мяты. Оставить для брожения на 6-8 ч (до появления пены). Процедить и разлить в бутылки. Хранить на холоде в течение 1-2 суток.

### **Квас «Новый»**

#### ***Ингредиенты:***

- 3 л сыворотки
- 1 кг сухарей
- 200 г сахара
- 25 г дрожжей



### **Приготовление:**

Пастеризованную сыворотку отфильтровать, добавить хлебный экстракт (настой сухарей), сахарный сироп (на сыворотке), разведенные дрожжи. Оставить для брожения на 12 ч. Отфильтровать и охладить до температуры 8°C.

### **Квас из еловой хвои**

#### **Ингредиенты:**

- 6 л воды
- 1 кг еловой хвои
- 500 г солода
- 100 г ржаной муки
- 100 г сахара
- 30 г дрожжей (или 1 стакан опары, 15 г пшеничной муки для опары)

#### **Приготовление:**

Хвою помыть, измельчить сечкой, залить кипятком и оставить в теплом месте на 6 ч. Затем процедить и добавить солодовое сусло, которое готовят из смеси ржаного солода и ржаной муки. Для этого смесь муки и солода залить теплой водой, перемешать, дать постоять 2 ч, кипятить 2 ч, разбавить кипяченой водой и дать отстояться. Жидкость слить и смешать с отваром хвои. Добавить сахар, дрожжи или опару, настой мяты, перемешать и слить в бочонок. Выдерживать в течение 1-2 суток.

### **Квас из сосновой хвои**

#### **Ингредиенты:**

- 5 л кипяченой воды
- 2 кг хвои
- 5 л готового хлебного кваса
- для улучшения вкуса можно добавить сахар (200 г) и лимонную кислоту (2-3 г)

#### **Приготовление:**

Хвою отделить от веток ножницами, промыть теплой водой, после этого поместить в марлевый мешочек и опустить в котел с кипящей водой на 1-2 мин. (обработка кипятком способствует разрушению восковидной пленки, покрывающей хвою, и увеличивает выход витамина С и других биологически активных веществ). Затем хвою уложить в кадку, бочонок или большую эмалированную кастрюлю, залить готовым хлебным (сахарным) квасом, нагретым до температуры 60°C, и настаивать в течение 12-24 ч.

Квас хранят на холоде не более 1-2 дней.



Такой квас хорошо употреблять во второй половине зимы, когда ощущается недостаток витаминов, снижается работоспособность и повышается утомляемость.

### **Квасный напиток «Сосенка»**

#### ***Ингредиенты:***

- 5 л воды
- 1 кг хвои
- 300 г ржаного хлеба
- сахар и лимонная кислота

#### ***Приготовление:***

Хвою готовят так же, как и в первом случае (отделить от веток, промыть и обработать кипятком в течение 1-2 мин). После этого залить кипятком в приготовленной посуде, добавить ржаной хлеб мелкими кусочками, сахар, лимонную кислоту, настой мяты или душицы. После этого выдержать при температуре 18-20°C в течение 12 ч.

#### ***Источник:***

*Кощев А.А. Квас из березового и кленового сока, молочных и других продуктов / Александр Аркадьевич Кощев // Кощев А.А. Русский квас. – Москва, 1991. – С. 34-36*