Квас из хлеба и сухарей

Для приготовления кваса используют, как правило, ржаной хлеб. Удивительными свойствами обладает хлеб – не приедается, создает чувство сытости, обладает высокими вкусовыми качествами, быстро пропитывается пищеварительными соками, хорошо усваивается, не обладает побочными действиями, не нарушает физиологических функций организма. Поэтому квас из хлеба или сухарей является весьма полезным и питательным напитком. Важно, чтобы квас не перекисал, не приобретал неприятных вкусовых оттенков (горечи, плесени).

Количество способов и рецептов приготовления кваса из хлеба и сухарей довольно велико. Мы же рассмотрим только наиболее популярные в прошлом и настоящем. В связи с этим необходимо отметить, что в ряде случаев при приготовлении кваса солод стали заменять сухарями и даже обычным хлебом. Так, если первоначально квас «Петровский», а также «Имбирный» готовили из солода, то в дальнейшем из сухарей.

Квас из сухарей

Ингредиенты:
- *1 л воды*
- *200 г сухарей*
- *100 г дрожжей*
- *50 г сахара*

Приготовление:

Сухари в эмалированной кастрюле залить кипятком, закрыть крышкой и настоять в течение 3 ч. Полученный настой отцедить, добавить в него сахар и дрожжи. Дрожжи предварительно развести теплой водой, подболтать мукой и оставить на 1 ч. Квас после добавления в него дрожжей поставить в теплое место на 4-5 ч, затем охладить. Он готов к употреблению.

Это наиболее простой и доступный в домашних условиях способ приготовления кваса из сухарей. В дальнейшем сухарный квас стали улучшать добавлением в него различных вкусовых и пряных продуктов.

Квас «Петровский» из сухарей

Ингредиенты:
- *2 л воды*
- *400 г сухарей*

- 30 г меда
- 50 г хрена
- 10 г дрожжей

Приготовление:

Сухари, полученные из черного хлеба, залить крутым кипятком и дать им настояться около 2 ч. Затем их протереть через сито, добавить дрожжи, сахар. Поставить квас и дать ему выбродиться около 5-6 ч. В готовый квас положить предварительно натертый хрен и мед, все тщательно размешать.

Квас сухарный с изюмом

Ингредиенты на 10 бутылок кваса:
- 1 кг ржаного хлеба (для сухарей)
- 25 г дрожжей
- 200 г сахара
- 20 г мяты
- 50 г изюма

Приготовление:

Ржаные сухари залить кипятком, дать настояться 3-4 ч. Процедить настой, добавить в него дрожжи, сахар, мяту. Оставить для брожения на 10-12 ч. Снова процедить и разлить в бутылки.

В каждую бутылку положить по 4 промытые изюминки. Бутылки хорошо укупорить пробками и вынести в холодное место. Через 2-3 дня квас готов.

Квас сухарный с хреном

Ингредиенты:
- 3 л кваса
- 100 г хрена
- 3 ст ложки сахара
- 3 ст ложки меда
- 3 ст ложки изюма

Приготовление:

В готовый сухарный квас добавить натертый хрен, мед, сахар и изюм.

Квас хлебный с хреном

Ингредиенты:
- 1 л хлебного кваса
- 2 ст ложки хрена

Приготовление:

Хрен натереть или пропустить через мясорубку, залить квасом, перемешать и оставить на 10 ч. Процедить, разлить в бутылки и охладить.

Квас имбирный по-литовски

Ингредиенты:
- 6 л кваса
- 1 стакан яблочного сиропа
- 1 стакан сахара
- 5 г имбиря

Приготовление:

В готовый хлебный квас влить отвар имбиря и яблочный сироп. Добавить сахар и дрожжи. Дрожжи предварительно развести теплой водой, добавить в них муку и сахар, дать им постоять 1 ч.

Квас тминный

Ингредиенты:
- 20 л воды
- 2 кг ржаного хлеба (для сухарей)
- 50 г дрожжей
- 4 стакана сахара
- 50-60 г тмина

Приготовление:

Квас тминный хорошо готовили на Урале и в Сибири. Он является диетическим и профилактическим напитком, регулирующим пищеварение и предохраняющим от простудных заболеваний.

Квас готовят из настоя сухарей, как обычный, только одновременно с дрожжами и сахаром добавляют растертые семена тмина. Перед охлаждением квас процеживают.

Квас окрошечный

Ингредиенты:
- 7 л воды
- 2 кг ржаного хлеба
- 100 г. сахара
- 50 г дрожжей
- 50 г муки

Приготовление:

Мелкие ломтики ржаного хлеба подсушить до подрумянивания, положить их в кастрюлю, залить кипятком, посуду накрыть крышкой, настаивать 3-4 ч. Настой процедить, добавить в него сахар и дрожжи. Готовый квас поставить в теплое место на 3-4 ч, затем охладить. После этого снова процедить через марлю, разлить в бутылки.

Квас сухарный домашний (скорый)

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг ржаных сухарей
- 750 г сахара
- 50 г изюма
- 15 г черносмородинового листа
- 2-3 ст ложки пивных дрожжей жидких
- 2 ст ложки сухой кудрявой мяты

Приготовление:

Сухари залить горячей водой и настаивать в течение 12 ч, отдельно заварить мяту и черносмородиновые листья, настаивать 3-5 ч. Полученный сухарный настой отцедить через сито, добавить к нему отцеженный настой мяты и смородиновых листьев, сахара и дрожжи, поставить для брожения на 4 ч, процедить и разлить в бутылки. Добавить в каждую бутылку по 2-3 изюминки и поставить на 2 дня для выдержки.

Квас северный

Ингредиенты:
- 1 л воды
- 1 кг ржаных сухарей
- 750 г сахара
- 20 г черносмородинного листа
- 2-3 ст ложки пивных дрожжей жидких

Приготовление:

Ржаной хлеб, черносмородиновые листья, сахар залить кипятком, тщательно перемешать, закрыть крышкой и оставить в теплом месте на 3-4 ч. Отстоявшуюся смесь процедить. Добавить в сусло закваску, выставить на 2-3 дня на холод. Затем сусло нагреть до температуры 100˚С и кипятить 5-7 мин, снимая образующуюся пенку. Горячий напиток процедить, охладить, разлить в бутылки, закупорить и поставить на сутки в холодное место.

Квас из ржаных корок по-татарски

Ингредиенты:
- *1 л воды*
- *1 кг хлебных корок*

Приготовление:

Хлебные корки нарезать мелкими кусочками, положить в эмалированную кастрюлю и залить кипяченой водой. Поставить в теплое место на 6-7 дней для настаивания. Затем процедить.

Квас сухарный со смесью пряных растений

Ингредиенты:
- *5 л воды*
- *1 кг сухарей*
- *300 г сахара*
- *25 г дрожжей*
- *2 ст ложки изюма*
- *30 г смеси мяты и душицы*
- *цедру с 1 лимона*

Приготовление:

Из обычных ржаных и пшеничных сухарей (1:1), поджаренных до подрумянивания, готовят настой по общепринятой методике, т.е. настаиваем в горячей воде, в течение 3-5 ч. В полученный настой (сусло) добавить сахар и разведенные дрожжи. Оставить для брожения на 1 сутки. Снять пену, добавить настой пряных трав (мяту, душицу) и лимонную цедру. Перемешать, разлить в бутылки, положить в каждую бутылку по 3-4 изюминки, бутылки укупорить пробки, оставить на 1 сутки в комнате.

Хранить готовый квас на холоде.

Квас крепкий

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 1 кг сухарей
- 25 г дрожжей
- 100 г сахара

Приготовление:

Для любителей крепкого кваса можно приготовить сусло из ржаных сухарей и воды. Для этого сухари залить кипятком, оставить на 1 сутки. После этого настой слить, добавить в него разведенных дрожжей и сахара. Оставить на 1 сутки для брожения и разлить в бутылки из толстого стекла, в которые положить по 3-4 промытые изюминки. Бутылки закупорить и хранить на боку в холодильнике при температуре не выше 7-8˚С.

Квас сухарный с хмелем

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг сухарей
- 200 г хмеля
- 1-2 стакана сахара

Приготовление:

Из ржаного хлеба приготовить сухари, поджарив их до легкого подрумянивания, залить водой в дубовом бочонке, закрыть и дать настояться при температуре 18-20 ˚С. Затем добавить хмель, сваренный в небольшом количестве воды, оставить на сутки, процедить через марлю и хранить на холоде.

Для улучшения вкуса добавить сахар.

Квас сухарный с лесной душицей

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг сухарей
- 30 г дрожжей
- 50 г муки
- 1 стакан настоя душицы

Приготовление:

Подрумяненные сухари из черствого хлеба залить кипятком и оставить для настаивания на 10-12 ч. После этого процедить, добавить закваску, состоящую из прессованных дрожжей, муки и небольшого количества теплой воды с сахаром. Смесь поставить для брожения. Затем добавить настой душицы и дать постоять 2-3 ч.

Разлить в бутылки, закупорить их пробками и поставить на 10-12 ч в холодное место.

Квас сухарный с аиром и пустырником

Ингредиенты:
- 3 л кваса
- по 1 стакану отвара из аира и пустырника

Приготовление:

В приготовленный обычным способом квас добавить свежий отвар из сухих корней аира и сухой зелени пустырника.

Квас сухарный по-польски

Ингредиенты:
- 1 л воды
- 1 кг ржаного хлеба
- 4 стакана сахара
- 20 г дрожжей
- 1 ст ложка лимонной кислоты или сок 2 лимонов

Приготовление:

Ржаной хлеб подсушить, залить кипятком, дать постоять 2-3 ч. Когда остынет, процедить, добавить сахарный песок, дрожжи, лимонный сок или лимонную кислоту. Оставить на 24 ч, затем разлить в бутылки, закупорить и вынести на 3 дня в холодное место.

Квас с можжевельником

Ингредиенты:
- 1 л хлебного кваса
- 20 плодов можжевельника

Приготовление:

За 5 ч до готовности в квас добавить отвар можжевельника. Иногда плоды помещают в марлевый мешочек и опускают в готовый квас на сутки.

Квас свекольно-хлебный для борщей

Ингредиенты:
- *1,5 л воды*
- *0,5 кг хлеба*
- *6 шт свекол*

Приготовление:

Готовят из черствого хлеба, нарезанного кусочками, теплой кипяченой воды и свекол среднего размера, нарезанных ломтиками. Смесь настаивать в течение 2 суток в теплом месте, процедить и использовать для приготовления борщей.

Квас сухарный с изюмом

Ингредиенты:
- *8 л воды*
- *1 кг сухарей из ржаного хлеба*
- *3 стакана патоки или 1 стакан меда*
- *1 ст ложка изюма*
- *25 г прессованных дрожжей*

Приготовление:

Измельченные сухари из ржаного хлеба залить горячей водой, тщательно размешать и оставить для настаивания на 3-5 ч. Осветленное сусло осторожно слить в другую посуду, добавить в него патоку или мед, дрожжи. Все тщательно перемешать и оставить для брожения на 3-4 ч.

Молодой квас разлить в бутылки, в каждую бутылку добавить по 1 изюминке. Выдержать при температуре 18-20 ˚С до появления пузырьков. Бутылки с квасом закупорить и вынести на холод, положить на бок на 1 сутки.

Квас с изюмом и мятой

Ингредиенты:
- *10 л воды*
- *1 кг сухарей из бородинского хлеба*
- *4 стакана сахара*
- *3 ст ложки настоя мяты (из 50 г мяты) или 1 ст ложку мятной эссенции*

- 2 ст ложки изюма
- 25 г дрожжей

Приготовление:

Сухари из бородинского хлеба залить крутым кипятком и настоять не менее 3-4 ч. Полученное сусло слить в другую посуду, охладить, добавить сахар, настой мяты, дрожжи и оставить на 3-4 ч для брожения. Сброженное сусло разлить в чистые бутылки, добавить по 2 изюминки и, не закрывая, выдержать при температуре 18-20 ˚С до появления пузырьков. После этого бутылки закупорить и вынести в холодное помещение, положить на 1-2 сутки.

Квас сухарный с мятой и жженым сахаром

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 1 кг сухарей из ржаного хлеба
- 2 стакана сахара
- 25 г дрожжей
- 1 ст ложка настоя мяты (по вкусу).

Приготовление:

Сухари из ржаного хлеба поджарить до легкого побурения и залить горячей водой. Поставить для настаивания на 2-3 ч при температуре 18-20 ˚С. Полученное сусло слить в другую посуду. Сухари вновь залить горячей водой и поставить для настаивания еще на 2 ч.

Эту порцию соединить с первой, добавить сахар и дрожжи, разведенные в небольшом количестве сусла. Сахар лучше добавлять в растворенном состоянии – в виде сиропа. Для улучшения вкуса в сусло (настой) добавить настой мяты и жженый сахар для получения коричневого цвета. После брожения в течение 5-6 ч квас охладить, разлить в бутылки и хранить при температуре 10˚С.

Квас с листьями черной смородины

Ингредиенты:
- 8 л воды
- 1 кг хлеба
- 100 г листьев смородины
- 1 стакан сахара
- 40 г дрожжей

Закваска:
- 50 г муки
- 1 стакан воды

Приготовление:

В эмалированную кастрюлю положить подсушенный черствый хлеб (ржаной), листья смородины, сахар и залить кипятком. Перемешать, выдержать 4-5 ч при температуре 18-20 ˚С. Охлажденное сусло слить в другую посуду, добавить закваску, состоящую из прессованных дрожжей, муки и небольшого количества воды.

Сусло поставить для брожения в прохладное место на 2-3 дня. После этого сусло прокипятить, снять пену и процедить. Разлить в бутылки и поставить для созревания в прохладное место на 7 суток.

Квас окрашенный из пшеничного хлеба

Ингредиенты:
- *8 л воды*
- *1 кг сухарей пшеничных*
- *150-200 г крошек ржаного хлеба*
- *100 г сахара*
- *25-30 г дрожжей*
- *100 г муки*

Приготовление:

Хлеб нарезать ломтиками или кубиками и подсушить до подрумянивания. Положить в кастрюлю, залить кипятком, закрыть крышкой и поставить для настаивания на 3-5 ч.

Отдельно замесить тесто на теплой воде из крошек ржаного хлеба, ржаной муки и небольшого количества дрожжей. Поставить тесто в теплое место для созревания на 1-2 ч. После этого из теста сделать небольшие лепешки (по 50-100 г) и запечь их на сковородке в духовке или в русской печи.

Готовые лепешки, разрезанные на половинки, положить в кастрюлю с замешенными сухарями и тщательно перемешать. Добавить сахар, дрожжи и еще раз перемешать. Оставить на 10-12 ч в холодном месте. Летом на этом квасе можно готовить окрошку, добавлять в овощные супы. А вкус кваса можно изменить добавлением специй и сахара, меда или патоки.

Источник:

Кощеев А.А. Квас из хлеба и сухарей / Александр Аркадьевич Кощеев // Кощеев А.А. Русский квас. – Москва, 1991. – С. 11-17