Квас из овощей и ягод

Овощи, фрукты и ягоды обогащают квас различными витаминами, микроэлементами, органическими кислотами и другими биологически активными веществами, делая его более вкусным и полезным.

Можно сказать, что любые яблоки, доброкачественные овощи, фрукты и ягоды – мелкие, крупные, кислые и сладкие можно использовать в различных блюдах, в том числе для приготовления кваса.

Квас из капустного рассола

Ингредиенты:
- *1 л капустного рассола*
- *0,5 л концентрата кваса*
- *1,5 л кипяченой охлажденной воды*
- *1 стакан сахара*
- *25 г дрожжей*

Приготовление:

Такой квас содержит противоязвенный витамин У, различные микроэлементы, а также другие биологически активные вещества, содержащиеся в концентрате кваса.

В рассол из квашеной капусты вылить концентрат кваса промышленного изготовления, добавить сахар, воду и дрожжи. Оставить для брожения на 12 ч.

Квас из капусты

Ингредиенты:
- *5 л воды*
- *0,5 кг сушеной капусты*
- *50 г дрожжей*
- *1 стакан сахара*

Приготовление:

Кочан капусты очистить от верхних листьев, а затем нарезать пластинки шириной 3-4 см. После этого капусту хорошо промыть в чистой холодной воде. Затем высушить на противнях в печи (не допуская подгорания). В посуду (эмалированную или обыкновенный чугунок) положить сушеную капусту, залить водой и прокипятить в течение 15 мин.

Сняв с огня, дать массе немного остыть, отвар отцедить через сито. В теплой воде развести дрожжи и вылить в отвар. Потом взять сахар, растворить в теплой кипяченой воде и также вылить в отвар. Посуду с квасом плотно закрыть, а еще лучше

приготовленный напиток разлить по бутылкам и крепко закупорить их. Через 24 ч квас готов.

Квас свекольный

Ингредиенты:
- 2 л воды
- 2 вареные свеклы
- 100 г ржаных сухарей

Приготовление:

Вареную свеклу нарезать небольшими кусочками или же натереть на крупной терке, залить кипятком и оставить в теплом месте на 1-2 ч, охладить, опустить в отвар марлевый мешочек с кусочками ржаного хлеба и оставить на 1 сутки для брожения. После этого хлеб убрать, а квас использовать как напиток.

Квас из сырой свеклы

Ингредиенты:
- 2 л воды
- 1 кг свеклы
- 4 ст ложки сахара

Приготовление:

Очищенную свеклу мелко порубить сечкой или же нарезать ножом в виде соломки и положить в стеклянную банку вместимостью 3 л. Залить кипяченой водой, добавить сахар и корочку ржаного хлеба. Банку закрыть марлей и оставить для брожения на 3 дня. После этого квас процедить, разлить в бутылки, укупорить и охладить.

Квас свекольный с газированной водой

Квас, приготовленный из сырой свеклы, развести газированной водой (1:1), добавить лед (3-4 кубика на стакан) и подать с соломинкой.

Квас свекольно-сухарный

Ингредиенты:
-3 л. воды,
-1 кг. свеклы,
-100 г. ржаных сухарей,
-20 г. дрожжей прессованных,
-1 ст. ложка муки.

Приготовление:

Очищенную свеклу сварить, отвар слить. Горячим отваром залить ржаные сухари, оставить их на 10-12 ч. Дрожжи развести мукой и дать подойти. Как только дрожжи поднимутся, их вылить в настой сухарей и поставить на 10-12 ч для брожения. При подаче на стол квас процедить через сито или марлю.

Квас из свежей моркови

Ингредиенты:
- 3 л кваса
- 150-200 г моркови
- 1 стакан сахара
- 20 г дрожжей прессованных
- 150-200 г ржаного хлеба
- 1-2 г лимонной кислоты
- до 3 л воды
- 1 ст ложка муки

Приготовление:

В стеклянную банку вместимостью 3 л положить натертую свежую морковь, добавить поджаренные до коричневого цвета корочки ржаного хлеба, залить теплой кипяченой водой и настаивать 8-10 ч. Банку закрыть марлей. После настаивания жидкость отцедить, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, подбитые мукой, сахар и поставить для брожения 10-12 ч. После этого в квас можно добавить лимонную кислоту. Получится освежающий напиток, обогащенный микроэлементами и витаминами.

Квас из вареной моркови

Ингредиенты:
- 3 л кваса
- 200 г хлеба
- 200 г моркови
- 25 г прессованных дрожжей
- полстакана меда или сахара
- 1 ст ложка муки

Приготовление:

Настой ржаных сухарей соединить с настоем или отваром моркови, охладить до температуры 18-20˚С, добавить дрожжи, подбитые мукой, сахар или мед и оставить для брожения на 10-12 ч.

Пить 2-3 раза в день по 1 стакану на прием. Такой квас используют после перенесения тяжелых заболеваний в период выздоровления, при заболевании верхних дыхательных путей, охриплости, трахеитах и бронхитах.

Квас морковный

Ингредиенты:
- 1 л воды
- 100 г сушеной моркови
- 200 г сахара
- на кончике ножа ванильный сахар
- 10 г дрожжей
- 0,2 лимона

Приготовление:

Сушеную морковь залить горячей водой и дать 2 ч настояться, процедить. В настой добавить сахар, лимонный сок, охладить, положить дрожжи и оставить на 4-5 ч для брожения. Когда квас начнет пениться, влить растворенный в кипяченой воде ванильный сахар. Поставить в холодное место на 12 ч.

Квас «Подмосковный»

Ингредиенты:
- 5 л напитка
- 800 г ревеня
- 0,5 кг сахара
- 24 г дрожжей

Приготовление:

Черенки ревеня нашинковать мелкими кусочками или брусками в 2-3 см, положить в кипящую воду и кипятить 5-7 мин. Процедить через марлю, остудить. Заправить холодный отвар сахаром с дрожжами, поставить в теплое место, через 8-10 ч квас готов. Разлить его в стеклянную посуду и поставить на холод.

Квас из абрикосов

Ингредиенты:
- 15 л воды
- 5 кг плодов абрикосов
- 30 г дрожжей
- мед и сахар

Приготовление:

Собранные плоды абрикоса выдержать при температуре 18-20˚С в течение 24 ч, растолочь деревянным пестиком в кадке или бочке, залить горячей

водой на 12 ч (можно прокипятить). Процедить, добавить дрожжи, разлить в бутылки и выдерживать на холоде до 10 дней.

Квас из айвы

Ингредиенты:
- 5-6 л воды
- 1 кг плодов айвы
- 1 стакан сахара
- 25 г дрожжей

Приготовление:

Этот квас хорошо утоляет жажду, освежает и бодрит. Готовить его довольно просто. Плоды айвы порезать ножом из нержавеющей стали на мелкие дольки, залить водой и варить 30-40 мин, охладить. Отвар отцедить, добавить сахар и дрожжи и поставить для брожения на 10-12 ч.

Квас апельсиновый

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 1 апельсин
- 300 г сахара
- ¼ чайной ложки лимонной кислоты
-10 г. дрожжей

Приготовление:

Апельсин с кожурой мелко нарезать, добавить лимонную кислоту, растертые с сахаром дрожжи, залить теплой водой и поставить в теплое место. Через 24 ч квас процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и охладить. Уже через сутки напиток готов.

Квас из барбариса

Ингредиенты:
- 15 л воды
- 5 кг барбариса
- сахар

Приготовление:

Барбарис залить в кадке водой, плотно закрыть и оставить на 25-30 дней. После этого настой отделить, разбавить в 2 раза водой, добавить сахар из расчета 100 г на 1 л настоя и поставить в теплое место для брожения еще на 24 ч.

Квас вишняк

Ингредиенты:
- 2-3 л кипяченой воды
- 1 кг вишни
- 400 г меда

Приготовление:

В банку вместимостью 3 л засыпать свежие плоды вишни, добавить мед, закрыть банку бумагой или марлей и оставить для брожения в теплой комнате на 7-8 дней. По окончании бурного брожения сусло процедить через марлю, слить в бутылки и оставить на 10-12 дней в холодном помещении.

Квас грушевый

1. Собрать (когда станут поспевать) не лежалые лесные груши, заполнить ими до половины бочонок или бочку, доверху долить водой и поставить в погреб, дать настояться. Когда вода приобретет весьма приятный вкус, ее можно употреблять, в дальнейшем можно доливать воду. Такого кваса может хватить на всю зиму.
2. Спелые груши уложить в небольшую кадку, заполнив ее на ¾ объема, залить водой, добавить дрожжи (100 г), разведенные в небольшом количестве воды с горстью пшеничной муки. Оставить для брожения на 3 суток. После этого процедить, разлить в бутылки, охладить и использовать для питья.

Квас из ирги

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг ягод ирги
- 2 стакана меда
- 25-30 г дрожжей

Приготовление:

Спелые ягоды ирги растолочь деревянным пестиком в деревянной или эмалированной посуде, залить водой, довести до кипения, охладить. Отвар отцедить, добавить в него мед и дрожжи. Дать перебродить в течение 10…12 ч. Разлить в бутылки и хранить на холоде. Использовать как лечебный напиток при гипертонии.

Квас кизиловый

Ингредиенты:
- 5-7 л воды
- 1 кг плодов кизила
- 2 стакана сахара
- 20 г дрожжей или корочка ржаного хлеба

Приготовление:

Свежие плоды кизила выдержать после сбора в корзинах в течение 48 ч, затем растолочь пестиком в деревянной кадке, залить горячей водой на 24 ч. Затем процедить, добавить сахарный песок и дрожжи, дать перебродить 10-12 ч, хранить квас в прохладном месте до 5-7 дней.

Квас лимонный

Ингредиенты:
- 3 л воды 2-3 лимона
- 200 г сахара (для сиропа)
- 30-40 г изюма
- 20 г дрожжей

Приготовление:

Лимоны ошпарить кипятком, снять цедру и поместить ее в стеклянную банку вместимостью 3 л. Залить цедру горячим раствором сахарного сиропа, добавить вымытый и размоченный изюм, сок лимонов. Охладить до температуры 18-20˚С и добавить разведенные дрожжи.

Квас лимонно-медовый

Ингредиенты:
- 1,5 л воды
- 4 ст ложки меда
- 5-6 ч ложек сахара
- сок одного лимона
- изюм

Приготовление:

Вскипятить в эмалированной посуде воду, охладить ее до 70˚С, влить сок одного лимона, добавить меда, сахара, накрыть марлей и дать настояться в течение 24 ч. Затем разлить в бутылки, добавить в каждую 5-6 изюминок, укупорить и поставить в холодильник. Через 2 недели квас готов.

Изюм из мушмулы

Ингредиенты:
- 5 л воды
- 1 кг мушмулы
- 1 стакан сахара или меда
- 20-30 г дрожжей

Приготовление:

Для получения сока из мушмулы используют соковарку (паровую). После извлечения сока развести его кипяченой водой, охладить до температуры 18-20˚С. После этого кладут сахар, дрожжи или 200 г ржаного хлеба. Настаивают 24 ч. Используют после охлаждения.

Квас сливовый

Небольшую кадку заполнить сливами на ¾ объема залить водой, добавить дрожжи (50 г), закрыть посуду и оставить в теплом месте для брожения (на 10-12 дней). После этого сливы тщательно перемешать до отделения косточек, жидкость отцедить через сито, развести водой и добавить сахар. Полученный квас разлить в бутылки и выдерживать еще 2 дня.

Квас с черносливом

Ингредиенты:
- 10 л кипяченой воды
- 1 кг сухарей
- 1 стакан сахара
- 50 г дрожжей
- 150 г чернослива

Приготовление:

Залить кипятком в кастрюле сухари, перемешать и положить чернослив (100 г), закрыть крышкой и оставить на 5 ч. После этого добавить сахар, дрожжи и остальной чернослив, еще раз перемешать и поставить для брожения на 10-12 ч. После этого процедить через марлю и еще 2 суток выдержать в холодном месте.

Квас яблочно-медовый

Ингредиенты:
- 5 л напитка
- 1 кг яблок

- 500 г меда
- 50 г дрожжей

Приготовление:

Яблоки нарезать дольками и залить водой, довести до кипения, настоять в течение 3 ч, процедить. В настой добавить разведенные в теплой воде дрожжи и мед и поставить для брожения на 10 ч.

Квас яблочный

Ингредиенты:
- 3 л хлебного кваса
- 1 кг яблок
- 200 г сахара

Приготовление:

1. Кожуру и сердцевину яблок залить холодной водой и сварить.
   Полученным горячим отваром залить ржаные сухари. Далее готовить, как обычный квас.
2. Яблоки вместе с кожурой и сердцевиной натереть на терке, залить готовым хлебным квасом, размешать, процедить через марлю и добавить сахар.

Квас яблочный из падалицы

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг яблок
- 1 ст ложки муки
- 2-3 дрожжей

Приготовление:

Собрать опавшие яблоки, очистить и нарезать четвертинками, залить водой и прокипятить 5-10 мин, добавить дрожжи, разведенные в стакане воды с добавлением ржаной муки, и оставить на 2-3 суток для брожения.

Квас «Антоновка»

Ингредиенты:
- 2,5 л воды
- 5 яблок
- 10 г дрожжей
- 2 стакана сахарного песку

Приготовление:

Из антоновских яблок вынуть сердцевины с косточками и положить яблоки в кастрюлю, налить воды. Варить яблоки до тех пор, пока они полностью не разварятся. Затем процедить через мелкое сито или марлю и перелить в стеклянную посуду.

Размешать в чаше дрожжи с водой и вылить в отвар. Добавить сахарного песку и хорошо размешать его деревянной ложкой. Поставить на холод. Через несколько дней квас готов. Хранить квас следует в хорошо закупоренных бутылках.

Квас из алычи

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг алычи
- 100 г сахара
- 50 г мяты или душицы

Приготовление:

Квас готовят так же, как яблочный и из айвы. После отваривания и процеживания добавляют мед или сахар, а для аромата настой мяты или душицы.

Квас с грейпфрутом

Ингредиенты:
- 3 л готового кваса
- 0,5 л отвара кожуры одного грейпфрута

Приготовление:

В обычный солодовый или сухарный квас добавить отвар кожуры грейпфрута, дать настояться 1-2 дня.

В результате квас приобретает специфический аромат и вкус и обогащается пектиновыми веществами кожуры грейпфрута.

Квас «Литовский»

Ингредиенты:
- 8 л воды
- 1 кг ржаного хлеба
- 2 стакана сахара
- 2 ст ложки изюма
- 1 ч ложка лимонной кислоты или сок 1 лимона
- ¼ палочки прессованных дрожжей, разведенных в ½ стакана теплой воды
- 2 ст ложки муки

Приготовление:

Ржаной хлеб, нарезанный на кусочки и высушенный в духовке, залить горячей водой и тщательно перемешать. Когда сусло остынет до температуры парного молока, добавить в него разведенные дрожжи и дать постоять 12 ч. Затем процедить и в жидкость добавить сахарный песок, изюм, лимонную кислоту или сок лимона; все перемешать и опять оставить на 12 ч, после чего квас залить в бутылки, которые плотно закупорить.

Через 24 ч квас готов к употреблению.

Квас из фруктового или ягодного сока

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 л сока
- 500-700 г сахара
- 20-30 г дрожжей

Приготовление:

Квас можно приготовить из любого концентрированного сока, лучше кислого. В горячую кипяченую воду влить сок и положить сахар. Когда остынет, добавить дрожжи и размешать. Поставить в теплое место, затем разлить в бутылки, укупорить и хранить на холоде.

Квас из боярышника

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг плодов боярышника
- 2 стакана меда (или сахара)
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Промытые плоды боярышника варить в небольшом количестве воды на слабом огне 1-2 ч, протереть через сито, развести водой до нужной густоты, дать отстояться, процедить, добавить мед или сахар, дрожжи и оставить для созревания на 8-10 ч.

Квас из сушеных плодов боярышника

Ингредиенты:
- 10-12 л воды
- 1 кг сушеных плодов боярышника
- 2 стакана меда (или сахара)
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Сушеные плоды боярышника измельчить деревянным пестиком, залить кипятком, довести до кипения, оставить для настаивания на 12 ч. Процедить через сито, добавить мед или сахар, дрожжи, оставить для созревания на 8-10 ч.

Квас из калины

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг готовой смеси солода и калины
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Отобранную и промытую калину перемешать с солодом, добавить нужное количество воды, чтобы консистенция смеси была подобна тесту средней густоты. Поставить в протопленную русскую печь в глиняном горшке на 12 ч для томления. Охладить, развести водой, добавить дрожжи и поставить для брожения на 8-10 ч.

Квас из терна

Ингредиенты:
- 6-8 л воды
- 1 кг плодов терна
- 1-2 стакана меда
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Плоды терна выдержать при температуре 18-20˚С в течение 24 ч, измельчить деревянным пестиком, залить водой, кипятить 40 мин. Отвар отцедить, добавить мед и дрожжи. Сбраживать 10-12 ч. Использовать как освежающий напиток.

Квас из Можжевельника

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг плодов можжевельника
- 1-2 стакана меда
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Плоды можжевельника измельчить деревянным пестик, залить водой и кипятить 30 мин. После этого отвар отцедить, добавить в него мед, дрожжи и оставить для брожения на 10-12 ч. Разлить в бутылки и хранить на холоде.

Квас с мандаринами

Ингредиенты:
- 3 л готового кваса
- 1 мандарин

Приготовление:

В обычный хлебный квас, перед тем как его поставить для брожения, добавить дольки мандарина, настаивать 2 дня, процедить, и ароматный квас будет готов.

Квас черемуховый

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 0,5 кг черемухи
- 300 г сахара
- ¼ ч ложки лимонной кислоты
- 10 г дрожжей

Приготовление:

Черемуховые ягоды размять вместе с косточками. В остальном приготовление этого напитка ничем не отличается от приготовления апельсинового кваса.

Квас из брусники

Ингредиенты:
- 15 л воды
- 5 кг брусники
- 1,5 кг сахара
- 50 г дрожжей

Приготовление:

В чистую кадку засыпать промытую бруснику, залить кипяченой холодной водой. Плотно закрыть и оставить на 1 месяц. После этого настой отделить от ягод, разбавить водой в 2 раза, прибавить сахар, дрожжи и оставить еще на 1 сутки.

Квас из голубики

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 2 кг ягод голубики
- 2 стакана меда
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Ягоды голубики выдержать 12 ч после сбора, промыть, растолочь деревянным пестиком, залить холодной водой, довести до кипения, охладить, процедить, добавить мед и дрожжи. Через 8-12 ч квас готов.

Квас из водянки

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг ягод водянки
- 2 стакана меда
- 1 горсть сухого хмеля

Приготовление:

Ягоды водянки размять деревянным пестиком в небольшой кадке или специальном корыте, залить кипятком, добавить настой хмеля, оставить для брожения на 2-3 дня. Затем процедить через сито, разлить в бутылки. Через 5-7 дней квас готов. Этот квас рекомендуется для выздоравливающих после тяжелой болезни.

Также готовят квас из морошки.

Квас ежевичный

Ингредиенты:
- 5 л кипяченой воды
- 1 кг ягод ежевики
- 1 стакан сахара
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Квас отличается высокими вкусовыми качествами, хорошо утоляет жажду и восстанавливает силы. Для приготовления кваса собранные ягоды выдержать в корзинах перед использованием 10-12 ч, чтобы они стали более мягкими и легче выделяли сок без обработки кипятком. После этого ягоды поместить в эмалированную кастрюлю или в специальную деревянную квасную кадку. Измельчить деревянной толкушкой (пестиком) и залить горячей водой, настаивать 24 ч. Затем настой отцедить через сито или марлю и заквашивать. Через 24 ч квас готов к употреблению.

Квас ежевичный ароматизированный

Ингредиенты:
- 5 л кипяченой воды
- 1 кг ягод ежевики
- 1 стакан сахара
- изюм
- 30 г дрожжей

Приготовление:

Готовят так же, как обычный ежевичный квас, только после отцеживания настоя добавляют 10-12 веточек душицы и настаивают 24 ч. Процеживают еще раз и разливают в бутылки, положив в них по 2 ягоды изюма.

Квас из жимолости

Ингредиенты:
- 5 л воды
- 1 кг плодов жимолости
- 1 стакан меда
- 20 г дрожжей

Приготовление:

Прежде чем использовать плоды жимолости съедобной для кваса, из них получают сок с помощью паровой соковарки. Из полученного сока готовят квас так же, как и из других соков.

Квас земляничный

Из земляники можно приготовить вкусный и полезный квас.

Ингредиенты:
- 6-8 л воды
- 1 кг ягод земляники
- 25 г дрожжей
- 1,5 стакана сахара

Приготовление:

1. Промытые ягоды земляники нужно раздавить деревянным пестиком,
   залить кипятком, дать постоять 10-12 ч, процедить, добавить сахар, дрожжи, перемешать и поставить в теплое место на 12 ч. После этого добавить лимонную кислоту, еще раз процедить, разлить в бутылки и через 2-3 дня использовать.
   На 6 л воды 0,5 кг ягод земляники, 2 стакана сахара, 20 г дрожжей и 1-2 г лимонной кислоты.
2. Собранную садовую землянику промыть, размять деревянным
   пестиком, залить кипятком, добавить дрожжи и поставить для брожения на 10-12 ч (без лимонной кислоты).

Квас клубничный

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 750 г ягод клубники
- 1 ст ложка меда
- 2 ч ложки сахара
- 1 г лимонной кислоты
- изюм

Приготовление:

Мелкую, но зрелую клубнику промыть, дать стечь воде, очистить и положить в эмалированную посуду, потом залить водой, нагреть до кипения и снять с огня. После выдержки в течение 10 мин. сок профильтровать, добавить мед, сахар, лимонную кислоту, размешать, снова профильтровать и разлить в темные бутылки, которые наполнить на 7-10 см ниже горлышка. В каждую бутылку положить по 2-3 изюминки. Бутылки укупорить пробками, которые закрепить на горлышке мягкой проволочкой или шпагатом, вынести в холодное место. Через 7-10 суток квас готов к употреблению. Если нужно ускорить процесс, квас на 2 суток ставят в теплое место, а затем выносят на холод. Квас готов на четвертый день.

Квас из костяники

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 4 стакана костяники
- 1 стакан сахара
- 10 г дрожжей

Приготовление:

Ягоды размять деревянным пестиком, залить водой, прокипятить в течение 5 мин. Процедить, всыпать сахар, размешать, охладить, добавить дрожжи и оставить для брожения на 2 суток.

Квас клюквенный
(в дубовом бочонке)

Ингредиенты:
- 5 л кваса
- 1 кг клюква
- 0,5 кг сахара
- 30 г дрожжей
- 4 л воды

Приготовление:

Как и другие напитки из клюквы, квас используют для возбуждения аппетита и повышения жизненного тонуса. Наличие в клюкве витаминов и микроэлементов оказывает освежающее действие, повышает защитные свойства организма, ускоряет выздоровление больных.

Для получения клюквенного сока промытые спелые ягоды залить водой (1:4) и прокипятить в течение 12-20 мин. После этого ягоды размять деревянным пестиком,

отвар (сок) отфильтровать в дубовый бочонок, добавить сахар, дрожжи и поставить для брожения на 15-20 дней.

Квас клюквенный
(в бутылках)

Ингредиенты:
- *5 л воды*
- *1 кг клюквы*
- *3-4 стакана сахара*
- *20 г дрожжей*

Приготовление:

Изготовляют из спелой, хорошо перебранной клюквы. Ягоды дважды промыть в холодной воде, положить в эмалированную посуду, размять, залить кипятком и прокипятить. Теплую жидкость процедить через марлю. Разведенные отдельно в небольшом количестве этой теплой жидкости дрожжи влить в квас, засыпать сахар, хорошо размешать, разлить по бутылкам и, плотно закупорив, вынести в холодное место.

Квас клюквенный на сухарном настое

Ингредиенты:
- *3 л воды*
- *200 г клюквы*
- *10 г дрожжей*
- *100 г ржаных сухарей*
- *20 г муки*

Приготовление:

Поджаренные сухари залить кипятком, оставить для охлаждения на 10-12 ч. Дрожжи развести мукой и дать подойти. Клюкву перебрать, промыть, хорошо размять, отжать сок. Как только дрожжи поднимутся, соединить их с настоем из сухарей, туда же положить размятую клюкву и сахар, поставить в теплое место на 10-12 ч для брожения. Перед подачей на стол процедить, добавить сырой клюквенный сок.

Квас клюквенный с мятой

Ингредиенты:
- 3 л воды
- 500 г клюквы
- 300 г сахара
- 10 г дрожжей
- 1 стакан перечной мяты

Приготовление:

Клюкву размять, влить 2 л воды, варить 5-10 мин, процедить, всыпать сахар, охладить. Мяту залить 1 л воды (кипятка), дать постоять 1-2 ч, процедить и соединить с отваром клюквы. Добавить дрожжи, разлить в бутылки (или слить в банку). Поставить на 2-3 дня в темное прохладное место.

Квас из крыжовника

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 2 кг ягод крыжовника
- 1 стакан меда

Приготовление:

Процесс приготовления кваса из крыжовника довольно сложный, и поэтому готовили такой квас редко, в основном для длительно болеющих и выздоравливающих.

Собранные ягоды тщательно вымыть, выдержать в корзинах и ящиках 1-2 суток, залить водой и довести до кипения. После этого ягоды раздавить в кадке или корыте с помощью деревянного пестика. Залить водой, процедить и использовать для приготовления кваса с добавлением меда и дрожжей.
дрожжей.

Квас из малины

Ингредиенты:
- 4 л воды
- 200 г сахара
- 25 г дрожжей
- 3 г лимонной кислоты

Приготовление:

Перебранные и промытые ягоды малины (800 г) слегка размять пестиком, залить горячей водой, довести до кипения, настоять 2-3 ч, процедить, лимонную кислоту и поставить для брожения.

Квас из красной смородины

Ингредиенты:
- 4 л воды
- 1 кг ягод красной смородины
- 2 стакана сахара
- 20-30 г дрожжей
- 3 г лимонной кислоты

Приготовление:

Промытые ягоды красной смородины размять деревянным пестиком, залить горячей водой, довести до кипения и оставить для настаивания на 2-3 ч. После этого процедить, в настой добавить разведенные дрожжи, сахар, лимонную кислоту и оставить для брожения на 8-10 ч. Затем квас процедить, охладить, разлить в бутылки, укупорить пробками и хранить в погребе или холодильнике.

Квас из черной смородины

Ингредиенты:
- 5 л воды
- 1 л сока черной смородины
- 15-20 г дрожжей
- 1 ч ложка сахара

Приготовление:

Прокипевшую подслащенную воду остудить, влить в нее сырой сок черной смородины, положить дрожжи, растереть с 1 ч ложкой сахара, и поставить на 1-2 дня в теплое место. Затем разлить квас в бутылки, укупорить и хранить на холоде.

Квас розовый

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг смородины
- 0,5 кг лепестков роз

Приготовление:

Промытые ягоды красной смородины поместить в деревянную кадку, добавить лепестки красных роз, залить кипяченой водой и поставить в прохладное место на 3-4 дня, профильтровать, процедить как ароматный освежающий напиток.

Квас из облепихи

Ингредиенты:
- 10 л воды
- 1 кг выжимок облепихи
- 2 стакана меда
- 30 г дрожжей

Приготовление:

После отжатия сока выжимки (мезгу) облепихи залить водой, кипятить 10-15 мин, дать остыть, жидкость отцедить, добавить в нее мед и дрожжи. Оставить для брожения на 8-12 ч.

Квас из морошки

Ингредиенты на 5 л. напитка:
- 4 л воды
- 800 г ягод морошки
- 200 г сахара
- 25 г дрожжей
- 3 г лимонной кислоты

Приготовление:

Перебранные и промытые ягоды морошки размять пестиком, залить горячей водой, довести до кипения, настоять 2-3 ч, процедить, добавить разведенные дрожжи, сахар, лимонную кислоту и оставить для брожения.

Квас из рябины

Ингредиенты на 5 л напитка:
- 4 л воды
- 1 кг рябины
- 500 г сахара
- 10 г дрожжей

Приготовление:

Готовится так же, как квас клюквенный.

Источник:
Кощеев А.А. Квас из овощей, фруктов и ягод / Александр Аркадьевич Кощеев // Кощеев А.А. Русский квас. – Москва, 1991. – С. 20-33