Квас из солода и концентрата

Квас из солода

Раньше солод готовили из проросших зерен хлебных злаков, обычно из ржи и ячменя. Процесс изготовления довольно сложный и трудоемкий. Для ферментированного солода зерно тщательно просеивали на больших решетах, промывали, замачивали, проращивали, запаривали (томили), сушили и только потом перемалывали. С давних пор приготовлением такого солода славились жители Кировской, Горьковской и Пермской области.

В Удмуртии готовили и неферментированный ржаной солод: после проращивания рожь не томили, а сразу сушили и перемалывали. Получался солод серовато-белого цвета.

Все стадии приготовления солода выполнялись с большой тщательностью. Для детей это время было праздником. Они лакомились проросшим зерном. Томленое зерно коричневого цвета заменяло конфеты.

В сибирских деревнях готовили квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Муку заваривали кипятком, добавляли солод, перемешивали и в глиняном горшке ставили в русскую печь до следующего дня. Из полученного густого теста делали небольшие хлебцы-колобки и выпекали их в печи. Эти хлебцы дробили и использовали для приготовления кваса. Высушенные хлебцы могли храниться целый год.

В современных домашних условиях можно приготовить квас из солода более простым и быстрым способом. Достаточно вскипятить воду в эмалированной кастрюле, всыпать в кипяток солод, дать настояться 2-3 ч, слить настой в стеклянную банку, добавить сахар, разведенные дрожжи и поставить на 6-8 ч в прохладное место.

На 1 л воды – 1 стакан солода, 100 г сахара и 10 г дрожжей.

Квас белый окрошечный (вариант 1)

Ингредиенты:

- *30 л воды*
- *2 кг солода ржаного*
- *1 кг солода ячменного*
- *8 кг ржаной муки*
- *по 2 кг пшеничной и гречневой муки*
- *1 стакан дрожжей жидких*

Приготовление:

Смешать ржаной и ячменный солод, залить теплой водой и в полужидкое тесто всыпать ржаную, пшеничную и гречневую муку. Добавлять кипящую воду при непрерывном помешивании. Смесь слить в бочонок, ввести дрожжевую закваску и оставить на 5-6 ч. Затем вынести на холод на 1-2 дня.

Квас белый окрошечный
(вариант 2)

Отличается высокими вкусовыми качествами. Готовили его на Руси, тщательно подбирая исходные продукты и соблюдая технологию. Сначала готовили закваску. Для этого разводили в теплой воде муку, добавляли дрожжи и оставляли закваску для созревания. Отдельно готовили солод. Обычно брали 500 г ржаного солода и 250 г ячменного. Эту смесь замешивали на воде до жидкого теста. Затем готовили смесь муки, которая состояла из 2 кг ржаной муки, 500 г гречневой и 500 г пшеничной.
Полученную смесь добавляли в жидкий солод небольшими порциями, одновременно подливая горячую воду и помешивая, чтобы не было комочков. Воды брали в 4 раза больше (по объему), чем муки и солода. Полученное тесто перекладывали в другую посуду и ставили в теплое место на 5 ч. После этого доливали 7 л кипятка, тщательно размешивали и добавляли закваску и мяту кудрявую (растение в сухом виде). Полученное сусло ставили на 12 ч в теплое место для брожения. Выбродивший квас разливали в бутылки. Хранили их в холодном месте.

Квас из концентрата

Ингредиенты:
- *5-6 л воды*
- *0,5 л концентрированного кваса*
- *300-400 г сахара*
- *30-40 г дрожжей*

Приготовление:

Концентрированный квас развести водой, добавить сахар, дрожжи и поставить для брожения на 8-10 ч, после чего квас готов к употреблению (есть другие рецепты по приготовлению кваса из концентрата).

Квас с хреном

Ингредиенты:

- *1 л кваса*
- *50 г хрена*

Приготовление:

В обычный готовый квас добавить стружку хрена, дать настояться в течение 2-3 ч. Охладить и подать в бокалах или высоких стаканах.

Квас «Петровский» из концентрата

Ингредиенты:
- *10 л кваса*
- *50-60 г дрожжей*
- *400-500 г хрена*
- *500 г меда*

Готовят его так же, как обычный квас, только добавляют стружку хрена и мед.

Бочонок поставить в холодное помещение на 10-12 ч. После этого процедить через сито.

Квас белый

Способ приготовления белого кваса был известен давно. Готовили его в большом количестве, и особенно в летнее время. На 5 ведер кваса брали 4 кг муки ржаной, 400 г солода и 400 г гречневой муки. Все это тщательно перемешивали, разводили водой (около 3 л), снова перемешивали и заливали 3 л кипятка. Через 0,5 ч еще доливали 3 л кипятка.

Кипяток продолжали доливать порциями по 2-3 л до тех пор, пока общее количество раствора не достигнет 12 л. После перемешивания раствор переливали в бочку, добавляли 2 л гущи из-под старого кваса, накрывали полотном и ставили в теплое место. На следующий день доливали 4 ведра воды (кипяченой и охлажденной), размешивали, переносили в холодное помещение. Перед использованием процеживали.

Квас с Аиром

В приготовленный обычным способом хлебный квас добавить настой аира

(1 стакан настоя корней аира на 3 л кваса) или же опустить сухие корни аира (50 г) в марлевом мешочке на 3-5 ч.

Такой квас имеет высокие вкусовые качества, обладает диетическими свойствами. Корни аира оказывают нормализующее действие при гастритах с пониженной кислотностью, активизируют функцию органов пищеварения, улучшают зрение и слух, укрепляют десна, действуют как успокаивающее при нервном перевозбуждении, снижают кровяное давление.

Квас с хмелем

Ингредиенты:
- *3 л кваса*
- *50 г шишек хмеля*

Приготовление:

Настой кваса с хмелем используют в диетическом питании при гастритах, желтухе и для укрепления волос. Приготовление такого кваса довольно просто. В готовый квас добавить шишки хмеля и настоять 5-8 ч. После этого использовать по назначению врача.

Квас ароматный с душицей

Ингредиенты:
- *1 л кваса*
- *10 г сухой душицы*

Приготовление:

Квас, подготовленный для брожения, можно ароматизировать душицей. Для этого опустить марлевый мешочек с душицей в квас на 10-12 ч.

Квас с мятой

Готовить точно так же, как с душицей, только дополнительно добавить мед по

2 столовые ложки на 1 л кваса.

Рецепт этого кваса был известен давно. Так, в 1800 г в словаре «***Источник здоровья***» о квасе с мятой сказано, что «напиток сей, когда хорошо уварен, негуст и настоян на мяте, весьма здоров. Он имеет сильное свойство противиться цинге и всяким гнилым болезням. Притупляет остроту желчи, холодит и весьма полезен во всякое время, а паче в летние жары холерикам».

Источник:

Кощеев А.А. Квас из солода и концентрата / Александр Аркадьевич Кощеев // Кощеев А.А. Русский квас. – Москва, 1991. – С. 7-10