Квас на вашем столе

Из литературных источников известно, что искусство приготовления вкусных, острых, душистых «щекочущих» квасов восточные славяне владели еще задолго до образования Народные Руси. Киевской мастера созвали множество разновидностей кваса. основные ИЗ Даже них трудно перечислить.

Сюда относятся старинный квас с мятой и изюмом; русский квас на ржаном и ячменном дробленом солоде; северный



квас из ржаной муки простого помола, муки из исландского «мха» и черносмородиновых листьев; украинский (малороссийский) квас из ржаного сухого дробленого солода, сухарей из белого хлеба, земляники, изюма, корицы и мяты; весенний квас с добавлением ячневой муки; суречный квас из ржаного сухого дробленого хлеба, патоки, изюма, из ржаного дробленого солода, пшеничной муки, гречневой крупы, пшеничных отрубей, мяты и изюма; подмосковный, московский, ароматный, крестьянский, волжский, воронежский, красный, литовский, белый, польский и другие квасы.

Кроме этого, известно множество квасов только из плодово-ягодного сырья (яблочный, клюквенный, брусничный, вишневый, морошковый, рябиновый, смородиновый, малиновый и др.).

Наличие кваса указывало на благополучие в доме, на крепость и устроенность быта. Вспомните поэму Сергея Есенина «Анна Снегина», где он пишет: «У каждого крашены ставни, по праздникам мясо и квас».

Александр Сергеевич Пушкин так выразил ценность кваса: «Им квас как воздух был потребен».

К сожалению, в последние годы квас вытесняется другими напитками. Вероятно, не стоит забывать, что русский квас — не просто освежающий, а лечебный, диетический и профилактический напиток.

В прошлые века русский человек не мог обойтись без кваса. Квас пили во время работы, после работы, перед и после еды. Квас был напитком каждого дня.

Источник:

Кощеев А.А. Квас на вашем столе / Александр Аркадьевич Кощеев // Кощеев А.А. Русский квас. – Москва, 1991. – С. 6