

detkityumen.ru

Рецепты самого вкусного летнего напитка - кваса!

На 3 литра воды:

ржаные сухари – 1 кг,
сахар – 200 г,
дрожжи – 20 г,
изюм – 50 г.

Ржаные сухари залить кипятком, затем охладить.

Процедить, добавить сахар и хорошенько размешать.

Добавить дрожжей, поставить в теплое место и дать бродить 12 часов. Потом перелить в бутылки, добавить изюм и поставить их в холодное место.

Через два дня квас готов.

Домашний квас

Ингредиенты:

500 г ржаных сухарей,
40 г дрожжей,
200 г сахарного песка,
50 г изюма,
5—10 побегов свежей мяты,
3—4 листочка черной смородины,
4 л воды.

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле 3—4 ч.

Сусло (если квас готовится не в настойном чане) процедить через несколько слоев марли, добавить в него сахар, разведенные в стакане сусла дрожжи, мяту, листья смородины и, накрыв посуду тканью, дать квасу настояться в теплом месте 10—12 ч.

Когда сусло хорошо перебродит, его следует вновь процедить и разлить по бутылкам, в каждую из которых положить по несколько изюминок.

Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник.

Через 3 суток квас готов

Рецепт кваса медового

В русской кухне насчитывается множество рецептов приготовления квасов.

Предлагаем вам рецепт приготовления кваса на меду.

Ингредиенты для кваса:

400 г мёда,
5 л воды,
400 г изюма,
1 лимон,
1 столовая ложка ржаной муки,
8 г дрожжей.

Для приготовления медового кваса по этому рецепту русской кухни в мёд кладем лимон, нарезанный тонкими кружками, изюм и заливаем 4 л холодной кипячёной воды, в которой размешаны мука и дрожжи.

Через сутки подливаем в бочонок 1 л кипяченой воды. Когда лимон и изюм всплывут на поверхность воды, жидкость процеживаем сквозь сито. Разливаем квас по бутылкам, закупориваем, положив в бутылку по 2—3 изюминки и храним в холодном месте. Через 2—3 дня квас готов к употреблению.

Рецепт кваса русского

Ингредиенты:

хлеб ржаной — 1000 г,
сахар — 200 г, д
рожжи — 50 г,
изюм — 50 г,
вода — 6 л (5 л для замачивания сухарей и 1 л для разведения дрожжей).

Хлеб нарезать ломтиками и высушить в жарочном шкафу. Сухари раздробить на кусочки и залить кипятком.

Через 6 — 8 часов жидкость отцедить (она должна быть прозрачной, с коричневым оттенком), положить сахар и разведенные дрожжи. Посуду накрыть, спустя 12 часов настой разлить в бутылки, положив в каждую 2—3 изюминки.

Бутылки плотно закупорить.

Первые сутки держать квас в теплом месте, а затем поставить на холод.

Наиболее вкусен квас 4-дневной выдержки.

Рецепт Петровского кваса

Ингредиенты:

800 г ржаных сухарей,
25 г дрожжей,
по 100 г сахарного песка, меда, хрена,
4 л воды

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно-коричневого цвета.

Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле 3—4 ч.

Сусло (если квас готовится не в настойном чане) процедить через несколько слоев марли, добавить в него сахар, разведенные в стакане сусла дрожжи, мяту, листья смородины и, накрыв посуду тканью, дать квасу настояться в теплом месте 10—12 ч.

Когда сусло хорошо перебродит, его следует вновь процедить и разлить по бутылкам.

Перед розливом в бутылки в него добавляют мед и тертый хрен.

Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник.

Через 3 суток квас готов.

Рецепт Сухарного кваса

Ингредиенты:

1 кг сухарей из солодового ржаного хлеба (несоленого),

15 л воды,

600 г сахара,

50 г мяты,

20—30 г изюма.

Сухари залить 15 л крутого кипятка и настаивать в течение 4—5 ч. Настоенное прозрачное сусло осторожно слить в чистую посуду, охладить, добавить сахар, настой мяты, дрожжи и оставить для брожения.

Сброженное сусло разлить в бутылки с одной-двумя изюминками в каждой и, не закупоривая, выдержать при комнатной температуре до тех пор, пока в квасе не станут подниматься пузырьки углекислот.

Бутылки с квасом укупорить пробками, обвязать горлышко проволокой и уложить в ледник.

Через 1—2 дня квас готов.

Квас мятный

Ингредиенты:

10 столовых ложек квасного концентрата,

1/2 стакана мятного сиропа,

4 л воды,

2 чайные ложки бадьяна,

1,5 стакана сахара,

6—7 г дрожжей.

Концентрат квасного сусла и сахар развести теплой водой, добавить сироп и бадьян, а затем разведенные в воде дрожжи и выдержать в теплом месте около суток.

Квас разлить в бутылки или банки и хранить в холодильнике.

Таким же способом можно приготовить квас с наполнителями из разных сиропов и соков.

Квас яблочный. Вкусный быстрый рецепт напитка из фруктов

В современной медицине яблоки используют в лечебном питании.

Рекомендуют яблоки при ожирении, гипертонической болезни, атеросклерозе, подагре, болезнях печени и почек.

Продукты для кваса яблочного:

1 кг яблок,

2,5 стакана сахара,

50 г прессованных дрожжей,

1 столовая ложка лимонного сока,

5 литров воды.

Для приготовления кваса яблочного яблоки порежьте, залейте водой, доведите до кипения, дайте настояться 2 – 3 часа и процедите. Добавьте в настой разведенные в кипяченой воде дрожжи, сахар и сок лимона.

Поставьте квас для брожения.

Рецепт Белого кваса

По 3 кг ржаного дробленого солода, ячменного солода, пшеничной муки, гречневой муки,

1,5 кг ржаной муки,

50 г мяты,

20 г изюма

Хлебные продукты хорошо перемешать, медленно прибавляя крутой кипяток, замешать крутое тесто без комков. Переложить тесто в настойный чан и залить 10— 12 л кипятка.

Тщательно размешав тесто, добавить в него 3—4 ложки жидких дрожжей, закваски или квасной гущи из старого кваса, сдобрить прокипяченным настоем мяты, накрыть и оставить в теплом месте для сбраживания и осветления.

Хорошо выбродивший и отстоявшийся квас слить с гущи, разлить в бутылки, бросить в каждую несколько изюминок.

Бутылки укупорить и хранить в холодном месте в лежачем положении.

Квас медовый сухарный

Ингредиенты для кваса:

1 кг ржаных сухарей,

500 г мёда,

5 л воды,

8 - 10 г дрожжей.

Чтобы приготовить квас по этому оригинальному рецепту, ржаные сухари заливаем кипятком и храним сутки в тёплом месте. На вторые сутки получившуюся смесь сливаем в другую посуду и добавляем к ней мед и дрожжи. Всё хорошо перемешиваем и накрываем сверху полотенцем. Когда дрожжи всплывут наверх, снимаем их, квас разливаем в бутылки и закупориваем.

Вишневый квас

Ингредиенты:

4 кг спелой вишни,

300 г сахара,

35—40 г изюма,

8 л воды

Слегка промытые, очищенные от косточек вишни уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой в соотношении 1:2 и кипятить до тех пор, пока вода не станет темно-красной.

Горячий сок профильтровать через несколько слоев марли, слить его в эмалированную или стеклянную, а лучше всего деревянную емкость, добавить сахар, изюм, накрыть полотном и оставить для сбраживания.

Когда сок начнет бродить, его разливают в бутылки, как и яблочный квас.

Приятного аппетита!

по материалам группы [Книга рукоделия](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/2944/