Русские традиционные напитки

квас · сбитень медок

КВАС

Русский квас — один из самых здоровых и питательных напитков, обладающий также целебными свойствами, пользовался огромной популярностью во все времена.

Издавна квас готовят из муки, натурального сахара, солода (солод получают из ростков пророщенных зерен злаков: ячменя, ржи, овса, пшеницы), применяя хмель. Существует множество рецептов приготовления кваса с использованием дрожжей. Очень распространен хлебный квас. Вкусны и полезны квасы ягодные, фруктовые.

Чтобы квас подольше сохранился, его нужно после приготовления разлить в бутылки, добавить в каждую по ложечке сахарного песка и плотно закупорить пробками. Пробки перед закупоркой бутылок следует размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после закупорки закрепить их шпагатом или засмолить. Закупоренные бутыли хранят в прохладном месте обычно в горизонтальном положении.

Если в рецепте рекомендуется перед закупориванием оставить приготовляемый напиток на некоторое время для отстаивания, то посуду с напитком нужно накрыть салфеткой и поставить в теплое место на указанный в рецепте срок.

Принимаясь за приготовление квасов и других предлагаемых напитков, учтите некоторые советы.

Для улучшения вкусовых качеств кваса в него можно добавить корицу, мяту и другие пряности.

Используя ягоды и фрукты, их необходимо перебрать, удалить гнилые и червивые, хорошо промыть и слегка подсушить. Плоды надо брать спелые и желательно свежие, что влияет на вкус напитков.

Применяя лимоны и апельсины, не стоит выбрасывать корки. Настояв их на кипятке, вы получите чудесный напиток.

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ КВАСА

Квас хлебный белый. Взять 1 кг ржаной муки, 100 г солода, 100 г гречневой муки, смешать, залить водой (около литра), размешать, обварить литром кипятка, через полчаса влить еще литра полтора кипятка и так повторить раза три-четыре. Размешать, дать слегка остыть, влить граммов 400 гущи из-под кваса, накрыв салфеткой, поставить в теплое место. На другой день развести холодной водой, перенести в холодное место, размешать, дать отстояться. Затем разлить по бутылям. Из этой порции выйдет ведро или побольше кваса. Этот квас употребляется для питья, а также в качестве основы для щей, борща и проч., для жарения говядины.

Квас, красный — столовый. 400 г ржаного солода, 200 г ячменного солода заварить кипятком, беря воды столько, чтобы образовалась густая кашица, размешать до гладкости, поставить в очень теплое место, чтобы упрело. На другой день влить литров пять кипяченой воды, дать отстояться и слить чистый. Отдельно развести стаканом этого слитого кваса 6—7 г сухих дрожжей и ложку пшеничной муки, поставив в теплое место, дать подняться. Когда поднимется, влить в квас, положить по вкусу сахарного песка, т. е. от 50 до 150 г, 3—4 шишечки сушеного хмеля и 50 г изюма. Размешать, поставить в комнате на сутки, пока дрожжи и изюм не поднимутся шапкой, тогда их снять. Квас разлить по бутылкам, крепко закупорив, поставить в холодное место.

Ягодный квас. Ягоды очистить от плодоножек и чашечек. Ссыпать в решето, промыть чистой водой, дать воде стечь, всыпать в бочонок и залить холодной кипяченой водой (на ведро ягод — 2 ведра воды). Бочку плотно закрыть днищем и поставить на 3—4 недели в холодное место.

Квас суточный из кусков ржаного хлеба. Взять килограмм хорошо высушенного, нарезанного маленькими кусочками ржаного хлеба, положить в кадочку, налить в него 22 бутылки кипятка, плотно прикрыть салфеткой, дать постоять, пока не станет теплым; процедить через марлю, но не выжимать, добавить 600 г хорошей патоки, размешать, чтобы не оставалось на дне, и тогда влить в эту жидкость 2 (без верха) столовые ложки дрожжей с

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

примесью ложки пшеничной муки. Поставить на 12 часов в теплую комнату, утром процедить и перелить в бутылки, положив в каждую по 2 изюминки. Закупорить хорошенько и поставить в холодное место. Через два дня можно употреблять.

Квас суточный с лимоном. Полтора килограмма ржаного, нарезанного кусочками, хорошо высушенного хлеба положить в кадочку, влить ведро кипятка, накрыв салфеткой, дать постоять 8 часов. Потом слить чистый квас в другую кадку, положить четверть стакана дрожжей, 400 г сахарного песка п пол-лимона, нарезанного ломтиками, без зерен. Дать постоять еще 8 часов, процедить, разлить по бутылкам, бросив в них по изюминке-две. Плотно закупорить и оставить на 8—10 часов в теплом месте.

Более упрощенные рецепты приготовлении кваса, годные к применению как в сельских, так и в городских условиях

Квас хлебный. Подсушить в духовке нарезанный ломтиками черный хлеб. Сложить сухари в кастрюлю, залить кипятком, накрыть, дать постоять 2—3 часа. Настой процедить, положить в него дрожжи, сахарный песок и мяту. Когда квас начнет пениться, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, положив в них по 3—4 изюмины, закупорить. Через два-три дня квас будет готов.

На 10—12 бутылок кваса—1 кг черного (желательно ржаного)' хлеба, 25 граммов дрожжей, 200 г сахара, 20 г мяты и 50 г изюма.

Квас с хреном. 2 ст. ложки тертого хрена залить литром хлебного кваса, перемешать и оставить на 10 часов. Процедить, разлить по бутылкам.

Квас из ревеня. Черешки ревеня нарезать кусочками, залить водой, варить до мягкости, процедить, охладить, влить сахарный сироп, добавить дрожжи и, накрыв салфеткой, дать отвару постоять сутки. Затем разлить в

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

бутылки, закупорить. Квас будет готов через два-три дня, на 0,5 л воды — 100 г ревеня, 50 г сахарного сиропа, 3 г дрожжей.

Квас тминный. Хлеб нарезать небольшими кусочками, высушить в духовке, залить водой и оставить на 3—4 часа, процедить, добавить дрожжи, сах. песок, тмин и поставить в теплое место. Через два-три дня процедить и хранить в прохладном месте.

На 10 л воды — 1 кг черного хлеба, 500 г сах. песка, 25 г дрожжей, 40 г тмина.

Квас яблочный. Спелые яблоки нарезать ломтиками, удалив сердцевину, нанизать на нитки и высушить на воздухе, на солнце. Залить кипяченой водой (остывшей), поставить в умеренно теплом месте дня на три, затем переставить напиток в холодное место и оставить незакупоренным. Когда квас придет в брожение, посуду закупорить, бросив в каждую 10— 12 изюминок. Через три недели квас можно употреблять.

Квас лимонный. Лимоны нарезать кружками, удалив семечки, смешать с изюмом, сах. сиропом или медом, залить кипятком. Когда остынет, добавить дрожжи, подболтанные с мукой. На другой день влить в квас холодной воды ($^1/_5$ часть предыдущей порции). Когда лимоны и изюм поднимутся и появится пена, снять их шумовкой, квас процедить и разлить по бутылкам, положив в них 2—3 изюминки. Закупорить и держать на холоде 5—6 дней. На пятый день квас можно употреблять. Квас заваривают обычно утром, дрожжи кладут в 5—6 вечера.

На 10 л воды — 600 г патоки или меда, 2 лимона, 20 г дрожжей, 1,5 ст. ложки муки, 200 г изюма.

Квас малиновый. Малину ополоснуть, дать воде стечь, растереть с сах. песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, затем охладить до теплого состояния. Добавить разведенные дрожжи, лимонную кислоту. Напиток процедить, разлить в бутылки, добавив в них по 2—3 изюмины, и оставить незакупоренными. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на два дня.

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

На 4 л воды—1 кг малины, 1,5 стакана сах. песка, 25 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Квас клюквенный. Отобранную и бланшированную клюкву размять, залить водой и варить 10 минут. Процедить, добавить сах. песок, охладить. Влить разведенные дрожжи, перемешать, разлить в бутыли, закупорить и поставить на три дня в прохладное место.

На 4 л воды— 1 кг клюквы, 2 стакана сах. песка, 10 г дрожжей.

Квас рябиновый. Ягоды рябины размять, выложить в кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Сняв с огня, добавить сах. песок, изюм и поставить отстаиваться. Когда квас начнет пениться, процедить, разлить в бутылки, добавив в каждую по 3—4 изюминки. Закупорить.

На 3 л воды — 350 г ягод рябины, 150 г сах. песка, 1 ст. ложка изюма.

Квас черемуховый. Ягоды черемухи засыпать сах. песком, оставить на 10—12 часов. Затем тщательно перемешать, залить теплой водой, добавить оставшийся песок и дрожжи и поставить отстаиваться еще на 10—12 часов. Процедить и оставить в стеклянной посуде на 1—2 дня.

На 3 л воды — 3 стакана ягод черемухи, 300 г сах. песка, 5 г дрожжей.

Квас костяничный. Костянику размять, залить водой и кипятить 5 минут. Процедить, всыпать сах. песок, размешать хорошо, охладить. Добавить дрожжи и поставить отстаиваться на 2 дня.

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

СБИТЕНЬ

У сбитня почти тысячелетняя биография. В старину в России он заменял чай. Этот замечательный напиток оказывает согревающее и взбадривающее действие.

Сбитень народный с жженкой. В воду положить мед (на стакан воды три-четыре чайные ложки меда) и кипятить минут 20—25. По вкусу добавить пряности (имбирь, корицу, гвоздику, лавровый лист, тмин и пр.) и прокипятить еще 5 минут. В столовую ложку положить 1—2 кусочка сахара и подержать над огнем, пока не образуется темная жидкость — жженка. Приготовленную смесь процедить, добавить жженку, хорошо перемешать. Пить всегда в горячем виде.

Сбитень холодный. Мед растворить в кипящей воде, добавить хмель, пряности. Смесь кипятить 2—3 часа. Процедить. Подавать холодным. На 1 л воды — 250 г. меда, 5 г хмеля, по 2—3 г гвоздики и корицы.

Сбитень московский. Мед и патоку растворить в горячей воде, вскипятить, добавить пряности и поварить 5 мин. Дать настояться 30 мин, процедить. Подавать горячим. На 1 л воды — 200 г меда, 150 г патоки, по 2 г гвоздики, хмеля, корицы, мускатного ореха, душистого перца.

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

МЕД

Как и многие другие напитки, русские меды очень вкусны и оригинальны.

Мед русский. Мед прокипятить, снять пену, добавить пряности и воду, снова вскипятить и охладить. Добавить дрожжи и поставить в теплое место бродить на 12 часов, после чего подержать на холоде 2—3 недели. Лучше хранить в закупоренных бутылках. При желании можно добавить немного натурального фруктового сока.

На 2,5 л воды — 1 кг меда, по 2 г перца, имбиря, кардамона, корицы, 100 г дрожжей.

Мед красный. Положить в кадочку изюм и лимоны, нарезанные кружками, облить патокой или сах. сиропом, залить кипятком и дать остынуть. Развести дрожжи с мукой, выложить в остывший квас, на другой день прибавить холодной воды ($^1/_5$ часть от первой порции). Когда изюм с лимоном всплывут, удалить их шумовкой, разлить напиток в бутылки. Хорошо закупорить и поставить в холодное место.

На 5 л воды— 100 г изюма, 2 лимона (небольших), 100 г патоки или сахарного сиропа, четверть стакана дрожжей, ложка муки.

Мед клюквенный. Вскипятить воду и растворить в ней мед, охладить, добавить дрожжи, клюквенный сок и пряности. Перелить в бутылки и оставить на два-три дня. Потом поставить в холодное место на две-три недели, разлить, после чего бутылки закупорить и хранить в прохладном темном месте.

На 3 л воды—1 л клюквенного сока, 1 кг меда, 100 г дрожжей, 5 **г** гвоздики или корицы.

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

„ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ"

Крайне питательным, полезным напитком является «гоголь-моголь». Особенно его любят дети.

«Гоголь-моголь». Слегка взбить яичный желток, добавить ст. ложку сахара, немного соли и тертого мускатного ореха или ложку какао, перемешать, влить ¾ стакана кипяченого молока и процедить.

«Гоголь-моголь» с ванилью. Смешать яичный желток, 1 ст. ложку сахара, немного соли и ванилина, влить ¾ стакана кипяченого молока, снова перемешать и процедить.

«Гоголь-моголь» фруктовый. Взбить 2 яичных желтка, добавить немного соли, 3 ст. ложки сахара и 0,5 стакана ягодного сока. Размешать, влить полстакана холодной воды и 2 стакана холодного молока. Смесь слить в яичные белки, предварительно взбитые в крутую пену, разлить в бокалы.

«Гоголь-моголь» медовый. Яйцо, 2 стакана холодного молока, 6 ст. ложек меда, 2 ст. ложки лимонного или апельсинового сока смешать и взбивать до получения однородной массы. Подавать к столу очень холодным.

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

Несколько рецептов других вкусных освежающих напитков русской кухни

Сидр яблочный. Яблокам дать полежать, пока они не станут мягкими, но не гнилыми. Изрубить, как рубят капусту, кислые и сладкие отдельно. Выжать сок, дать ему отстояться в холодном месте три дня, чтобы гуща осела, тогда осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по вкусу. Разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить, поставить в холодное место. Этот сидр может стоять около года.

Так же можно приготовить грушевый сидр, но он сохраняется не так долго. Вкус сидра зависит от сорта фруктов.

Напиток из молока наподобие кумыса. На 2 бутылки молока положить 4 г сухих дрожжей и 15 г сахара. Разлить в бутылки, закупорить, вынести на холод на два-три дня.

Яичный напиток. Желтки растереть с сах. песком, постепенно развести горячей водой, охладить. Добавить мандариновый или апельсиновый сок. На 200 г воды — 2 желтка, 30 г сахара, 15 г сока.

Маковый напиток. Промытый и разваренный мак растолочь в ступке, залить на два часа. Процедить через марлю, добавить сливки и сах. песок. Охладить.

На 3 стакана сливок — 60 г мака, 20 г сах. песка.

Лимонад. В кипящую воду влить сах. сироп, всыпать натертую цедру лимона, снять с огня, процедить. В охлажденный сироп добавить выжатый из лимона сок. Хранить в закрытой посуде на холоде.

На 200 г воды — 30 г сах. сиропа, пол-лимона (крупного).

Create PDF files without this message by purchasing novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

60 коп.

Пейте на здоровье!

Предлагаемые вашему вниманию советы составлены на основе популярных в XIX веке кулинарных книг. Этим изданием кооператив «Интер» продолжает серию «Забытые рецепты». Как и прежде, мы старались учесть возможности современных хозяек. Мы также надеемся, что и данные рецепты вызовут интерес.

Мы благодарим всех, кто прислал нам отзывы по поводу издания рецептов «Пасха». Кооператив «Интер» постарается учесть советы и пожелания, имеющиеся в этих отзывах, в своей дальнейшей работе и ждет новых откликов.

Наш адрес: 193012, г. Ленинград, Прогонный переулок, д. 11, кооператив «Интер».

© кооператив «Интер», 1989

Ответственный за выпуск Е. Массовский
(кооператив «Интер»)

Подписано к печати 20.07.89. Формат 60×90¹/₁₆. Бумага мелованная. Усл. п. л. 0,25. Уч.-изд. л. 0,6. Тираж 100 000. Заказ № 1230. Цена 60 коп.
Издательство «Мир», 129820, ГСП, Москва, И-110, 1-й Рижский пер., 2
Ленинградская типография № 4 ордена Трудового Красного Знамени Ленинградского объединения «Техническая книга» им. Евгении Соколовой Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 191126, Ленинград, Социалистическая ул., 14.