**ХМЕЛЬНОЙ КВАС**

**У**шли в безвозвратное прошлое меда моих предков. Разве что медовуху можно возродить и в наше время. Но кроме медов, достались Виктору Забиле от Разумовских и Полуботек рецептуры хмельных квасов. Опять позволю себе зацитировать незабвенного Вильяма Васильевича Похлёбкина:

***Квас.***

*Слово это встречается в древнерусских памятниках одновременно с упоминанием о вине, и даже раньше мёда. Значение его, однако, не вполне соответствует современному. Под 1056 годом мы находим явное упоминание кваса как алкогольного напитка*http://vkus.narod.ru/vodka/vodka\_01.htm - bt07\_19*, поскольку на языке того времени слово «квасник» употребляли в значении «пьяница»*http://vkus.narod.ru/vodka/vodka\_01.htm - bt07\_20*.*

*В XI веке квас варили, как и мёд, а это означает, что по своему характеру он был ближе всего к пиву, в современном понимании этого слова, но только был гуще и действовал более одуряюще.*

*Позднее, в XII веке, стали различать квас как кислый слабоалкогольный напиток и квас как сильно опьяняющий напиток. Оба они, однако, носили одинаковые названия, и только по контексту иногда можно догадаться, о каком виде кваса идёт речь. По-видимому, во второй половине XII века или в самом конце XII века сильно опьяняющий квас стали называть творёным квасом, то есть сваренным, специально сделанным, а не произвольно закисшим, как обычный квас.*

*Этот твореный квас считался таким же крепким алкогольным напитком, как чистое вино, их приравнивали по крепости. «Вина и творена кваса не имать пити», – говорится в одном из церковных предписаний. «Горе квас гонящим», – читаем в другом источнике, и это ясно указывает на то, что речь идёт не о безобидном напитке. Из всех разновидностей твореного кваса самым опьяняющим, самым «крепким», дурманящим был «квас неисполненный», который весьма часто сопровождается эпитетом «погибельный». На старославянском языке слово «неисплънены» означало незавершённый, не полностью готовый, не доведённый до конца, плохого качества (противоположный латинскому perfect). Таким образом, речь, вероятно, шла о недоброженном или плохо перегнанном продукте, который содержал значительную долю сивушных масел».*

Вот несколько рецептов кваса Виктора Забилы:

КВАС ПРОСТОЙ

**Квас простой русский**

Солод ржаной 1 кг

Солод ячменный 300 г

Мука ржаная 600 г

Хлеб ржаной черствый 80 г

Сухари ржаные 130 г

Патока (сироп сахарный) 1 кг

Мята-20г

Взять 1 часть сухого ячменного солода, две части ржаной муки и три части сухого ржаного солода, добавить полуторное количество горячей мягкой ключевой воды и замесить тесто; накрыть кадку чистой тряпицей, выдержать в течение часа. Далее переложить тесто в котёл, закрыть крышкой и поместить на ночь в горячую, остывающую русскую печь. Утром достать из печи, долить (1/3 от первоначального объема) кипятком, тщательно перемешать. Выдержать еще сутки в русской печи, после чего залить тесто четырехкратным объемом горячей воды, охладить, засыпать измельченные сухари и хлеб (ржаных сухарей 0,4 части, чёрствого ржаного хлеба- 0,25 части). Перемешать, выдержать сутки или чуть меньше, осторожно слить сусло с гущи в большую ёмкость (лучше всего в бочонок). В оставшуюся гущу залить еще трёхкратное количество горячей воды, перемешать, выдержать несколько часов, после чего слить второе сусло в бочку, где уже находится первое. Туда же влить отвар мяты. Выдержать в теплом месте сутки, после чего убрать в прохладное место для настаивания. Еще через 1-2 дня влить кленовый сироп(6 частей) (в наше время вместо кленового сиропа лучше использовать сахарный сироп) и ввести краюху недопеченного ржаного хлеба.(вместо неё можете добавить 20 г прессованных дрожжей, хорошенько перемешав их с раствором). Для получения безалкогольного кваса закрыть отверстие бочки и поставить в ледник на неделю сразу после начала брожения и после этого употреблять. Для хмельного кваса выдержать в тепле до конца брожения (прекращение характерного шума) 3-5 дней. После этого перелить в хорошо просмоленный бочонок, добавить ещё три части сиропа, закупорить и закопать в землю. Готов через 5 лет. Действует одуряющее. Бодрит если выдерживать не менее 10 лет. Чем больше добавите сиропа (можно и незрелого мёда) тем крепче будет квас, но дольше выдержка.

ПЛОДОЯГОДНЫЕ КВАСЫ

Их, собственно говоря, и квасами назвать нельзя, ведь русский квас готовится из солода и закваски из ржаного теста или недопеченного ржаного хлеба. Ягодные шипучие напитки делаются без солода и без ржаной закваски. Вместо этого они сбраживаются дикими дрожжами, находящимися на поверхности ягод сушеной смородины. Вот характерные шипучие напитки, которые готовила бабушка по Забилыным свиткам:

КВАС ИЗ ГРУШ ИЛИ ЯБЛОК

Дикие груши или дикие яблоки (в моём детстве действовал закон о налогообложении плодовых деревьев, и сады были уничтожены, Забиле в наследство достался лес с одичавшими грушами, яблонями и вишнями со сливами), можно и смесь груш и яблок нарезаем на тонкие ломтики. Засыпаем в чугунный котелок и заливаем четырёхкратным количеством тёплой чистой, мягкой ключевой водой, после чего добавляем, половинное к объёму плодов ,количество кленового или сахарного сиропа, кипятим до полного разваривания плодов, после чего смесь оставляем на ночь в остывающей русской печи, а утром в тёплый раствор добавляем стакан сушёной смородины и оставляем в тепле до сильного пенообразования.

На третий день брожения ставим квас на лёд. После того, как брожение затихнет, а ломтики осядут, сольём раствор в бочонок или бутылки, закупорим их и оставим на неделю в леднике для созревания (насыщение углекислотой, формирование вкусоароматического букета).Если хотим получить шипучее вино, заливаем в хорошо просмоленный бочонок и закапываем в землю. Через 3 года вино, напоминающее мускатное шампанское готово. Следует помнить, что такое вино из диких груш слишком возбуждающе действует на мужчин.

КВАС ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ КЛУБНИКИ

То, что мы выращиваем на приусадебных участках, называется земляникой. Во времена Забилы пользовались лесной клубникой. Ягоды засыпали в бутыль и заливали (¼ к объёму) кленовым сиропом или майским мёдом. Когда ягоды пускали сок, его сливали, а ягоды заливали 1:1 горячей водой и давали ей остыть, после чего ягоды отжимали через марлю и второй слив соединяли с первым. В сок добавляли стакан сушёной чёрной смородины и ставили на брожение в тёплом месте. На второй день брожения доливали ещё 1\4 кленового сиропа или мёда и ставили на лёд для прекращения брожения. Затем сливали с осадка в бутылки, которые запечатывали, или в бочонок с краником, и оставляли на неделю для насыщения углекислотой или закапывали в землю на 3-6 лет для получения шипучего вина, также напоминающего мускатное шампанское.

ВИШНЁВЫЙ КВАС

Снятые с дерева вишни сортировали. Примятые ягоды не мыли, а засыпали сразу в бутыль, закрывали кукурузным початком и оставляли на день в тепле. Через день заливали (1/5 к объёму) кленовым сиропом. Вишни пускали сок, который сразу же начинал бродить. Целые вишни мыли и помещали в погреб. Когда процесс брожения наливок в бутылях был в полном разгаре, целые вишни доставали из погреба и засыпали в котёл. Их заливали чистой родниковой водой и медленно доводили до кипения, затем снижали температуру нагрева так, чтобы вода парила, но не кипела (75-900С). При этом косточки из вишен ни в коем случае нельзя вынимать, так как именно они создают характерный вишнёвый букет. Забила советовал дробить часть вишен с косточками, чтобы усилить миндальные тона в букете. Затем в котёл добавляем мешочек с палочкой корицы и, накрыв крышкой, томим в остывающей русской печи до утра. Утром сливаем с осевших вишен настой, заливаем его в хорошо просмоленный бочонок, добавляем бродящую наливку, плотно закрываем и закапываем в землю или ставим на лёд. Квас будет готов через одну-две недели. Шипучее вино с непередаваемым вкусом – через 5 лет.