## Классические русские квасы

Настоящий квас готовят из солода. Солод - это проросшие зерна хлебных злаков, обычно ржи и ячменя. Процесс изготовления солода довольно сложнен и трудоемок. Для ферментированного солода зерно тщательно просеивают на больших решетах, промывают, замачивают, проращивают, запаривают (томят), сушат и только после этого дробят для затора. Готовят и неферментированный ржаной солод: после проращивания рожь не томят, а сразу сушат и дробят. Получался солод серовато-белого цвета.

 И сечас принято готовить квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Муку заваривают кипятком, добавляют солод, замешивают и в глиняном горшке ставят в русскую печь до следующего дня. Из полученного густого теста делают небольшие хлебцы-колобки и выпекают их в печи. Эти хлебцы измельччают и используют для приготовления кваса. Высушенные хлебцы могут храниться целый год.

Нынче дома можно приготовить квас из солода более простым и быстрым способом. Достаточно вскипятить воду, всыпать в кипяток дробленый 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 понадобится 1 стакан солода, 100 г сахара и 10 г дрожжей.

### Квас хлебный – белый

Приготовляется он следующим образом: взять 4-5 кг ржаной муки, О,5 кг солода, 0,5 кг гречневой муки, смешать, добавить около 3 л тёплой воды, размешать, обварить 3 л кипятка; через полчаса опять влить 6-7 л кипятка, и так раза три-четыре; когда вольется таким образом ведро кипятка, размешать, дать слегка остыть, влить с 1-2 л гущи из-под кваса, накрыть, поставить в теплое место; на другой день развести квас ключевой водой, размешать, перенести в холодное место, дать устояться, употреблять сразу или разлить в бутылки. Из этих составляющих выйдет 5 ведер кваса. Когда квас весь сольёте, около 3л оставшейся на дне гущи следует оставить для закваски следующего кваса, остальную же гущу влить в пойло коровам.

### Квас хлебный – красный

Взять 16 кг ржаной муки, 1,5 кг пшеничной и 1,5 кг гречневой муки, 3 кг солода ячменного, 3 кг солода пшеничного и 3 кг солода ржаного, 250 г прессованных дрожжей и 200г мяты. Из этой пропорции выйдет не менее 120 л кваса. Всю ржаную муку, весь солод, муку пшеничную и гречневую, оставив двух последних по 500 г, всыпать в кадку, влить немного теплой воды так, чтобы получилось густое тесто. Вскипятить воды и кипятком заварить это тесто, размешать до гладкости. Когда печь истопится, приготовить 2 чугуна, влить в них по ковшу ключевой воды, переложить в них тесто и поставить в самую жаркую печь, которую вымести, оставив горячих угольев по обеим сторонам; замазать печку глиной. На другой день, т.е. через 24 часа, вынуть чугуны, влить в них теплой воды так, чтобы чугуны были полны; дать постоять полтора-два часа, чтобы корочки размокли, переложить все тесто опять в кадку, размешать хорошенько, влить ведра 2 кипятка, размешать, прибавить 4 ведра холодной воды, размешать несколько раз, положить небольшой кусок льда, дать устояться.

Между тем приготовить подбивку, т.е. взять ковша два только что сверху устоявшегося сусла, всыпать в него оставленные 05кг пшеничной и 0,5 кг гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место, дать подняться. Когда сусло в кадке совершенно устоится, слить эти 6 ведер в 12-ведерный бочонок и положить туда поднявшуюся опару. На остывшее в кадке тесто влить еще около 6 ведер холодной воды, хорошенько размешать , дать опять устояться, слить в тот же бочонок.

Взять немного этого кваса, положить в него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, процедить в бочонок или положить туда же мяту, закупорить хорошенько, перенести квас в погреб. Через 2 дня квас готов к употреблению.

### Квас отличный

На 7 кг ржаной муки положить 0,5 кг пшеничной и № кг дроблёного солода, затереть все это горячей водой и поставить в печь до вечера, чтобы упрело. Тогда вынуть и на это количество теста, переложив его в кадку, налить 5 ведер холодной воды, размешать, чтобы не было комков, дать отстояться и слить в бочонок. Взять 200г пшеничной муки, стакан дрожжей и 1,5 л теплой воды, хорошо перемешать, чтобы не было комков, поставить в теплое место, чтобы поднялось; потом взять этот раствор, развести тем же квасом, но пожиже и влить в бочонок, положить туда же 200 г мяты, сварив и настояв ее. Закупорив бочонок, поставить на ночь в теплую комнату, потом перенести на холод и разлить в бутылки.

### Самый простой столовый квас

Взять 1,5 кг ржаного солода, 0,5 кг ячменного солода, заварить их вскипяченной водой, беря столько, чтобы образовалась густая кашица, размешать ее до гладкости, поставить в том же чугуне в горячую печь, чтобы упрело. На другой день вынуть из печи, вылить в большой горшок, развести вскипяченной водой, дать устояться, слить чистый квас с осадка. Развести отдельно 2-3 стаканами этого слитого кваса 29-25 г дрожжей и 2 ложки пшеничной муки, дать подняться в теплом месте. Когда поднимется, влить в квас, положить сахарного песка по вкусу, т.е. от 200 до 400г, 3-4 шишечки сушеного хмеля и 100г изюма, размешать, поставить в тепле на полсуток или больше, а именно: когда дрожжи и изюм поднимутся шапкой, тогда снять их дуршлаговой ложкой, квас разлить по бутылкам через воронку, покрытую кисеей, крепко закупорить, поставить в холодное место. На другой день квас будет готов. Его выйдет литров 10.

### Квас столовый отличный

Взять 8литров тёплой воды, 1,5 кг солодовой муки и приблизительно 16 кг муки. Сделав из него тесто, чуть жиже, чем для хлеба, выдержать его не менее 10 часов при комнатной температуре. К этому времени приготовить от четырех до пяти ведер кипятка и истопленную как для хлебов печь. Приготовленное тесто развести кипятком, разлить в чугуны, накрыть поплотнее, поставить в печь на целые сутки и наблюдать, чтобы тесто не ушло, а если это случится, то поставить тотчас в печь чугуны холодной воды. Через 12 часов чугуны вынуть, не болтая, долить кипятком, опять поставить в ту же печь на 12 часов, по истечении которых должно быть готов чан с небольшим отверстием посередине. Над этим отверстием положить деревянную крестовину, постлать сверху соломой, наложить в один ряд толстую холстину; вынув из печки чугуны, дать им постоять часа два, потом осторожно слить в чан жидкость, которая должна стечь в приготовленную кадку под чаном; а затем выложить из чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость. Пока это сусло будет процеживаться, нужно приготовить пучок рябиновых ягод, пучок мяты и вдвое больший пучок веток черной смородины с почками, взять столовую ложку хлебной закваски, которую подбить ржаной мукой, дать часа два подняться; когда поднимется, положить в небольшую кастрюльку приготовленные пучки, долить кастрюльку процеженным суслом, вскипятить. Тогда взять трехведерный бочонок, влить в него сусло и от одной до трех ложек приготовленной закваски, исходя из кислоты сусла. Выдержать бочонок сутки при комнатной температуре, затем разлить в бутылки, положив в каждую по изюминке, закупорить и положить боком в песок на лед. Через 10-15 дней готов к употреблению.

### Квас суточный из кусков ржаного хлеба

Взять 1-1,5 кг черствого хорошо выпеченного и маленькими кусочками хорошо высушенного ржаного хлеба, положить его в чистую кадочку, налить на него 12л кипятка, тотчас прикрыть плотной скатеркой, дать так стоять, пока не будет теплоты парного молока. Процедить сквозь чистую салфетку, но не выжимать. Положить на эту пропорцию 1 л хорошей темной патоки или сахрного сиропа, размешать хорошенько, влить в эту жидкость 2 столовые ложки дрожжей размешанных с ложкой пшеничной муки, оставить на 12 часов в тепле. Утром процедить, перелить в бутылки из под шампанского, положив в каждую по 2 изюминки, закупорить хорошенько, поставить в погреб. Через два дня можно употреблять.

### Кислые щи

Всыпать в кадку 6 кг пшеничного солода, 6 кг ячменного, муки пшеничной 2-го сорта 4 кг и гречневой муки 4 кг. Все это заварить кипятком, дать солодеть часов пять, потом наливать кипятком, по 2 ведра за раз и размешивать хорошенько, пока жидкость не сделается такой густоты, как квас, чтобы с весла, которым мешают, капал он каплями; потом дать отстояться на льду. Этим же суслом развести два стакана дрожжей и один ковш квасной гущи, и когда все остынет, перелить в бочку, поставить в теплое место и дать закиснуть; тогда разлить в шампанские бутылки, закупорить хорошенько и поставить в погреб. Из этой пропорции должно выйти 70 бутылок. Кипятка приходится налить ведер 6 и даже более.

###  Кислые щи, ещё один вариант

Взять 4 кг пшеничной муки 2-го сорта, 2 кг молотого пшеничного солода и 1 кг гречневой муки. Все это смешать вместе, разделить на две части, которые всыпать в два чугуна и развести теплой водой, растирая муку, чтобы не было комков, и вливая в каждый чугун по два ведра тепловатой воды. Поставить эти чугуны в печь, и оставить их в закрытой печи на 24 часа. Потом выложить это тесто из чугунов в большую кадку и развести водой. На эту пропорцию нужно влить от 6 до 7-ми ведер воды, судя по тому, как кто любит квас: погуще или пожиже. Квас этот должен устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тем нужно приготовить следующую опару: взять 1,5 кг пшеничной муки, 1 кг гречневой и 3 стакана дрожжей, развести теплой водой, чтобы образовалось жидкое тесто, и дать опаре хорошенько подняться; тогда влить эту опару в бочку. На нее вливать, хорошенько мешая, устоявшийся квас, чтобы небыло комков. Потом, закрыв бочку втулкой, дать простоять квасу часов 20, всыпать в него 1 кг сахара-песка, размешать хорошенько, разлить в бутылки, закупорить, и поставить на холод, но так, чобы не замёрз.