

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



ДОМАШНИЙ
КВАС

Сергей Павлович Кашин
Домашний квас
Серия «Еще вкуснее и проще»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8079526
Домашний квас : РИПОЛ классик; М.; 2014
ISBN 978-5-386-07367-1

Аннотация

Квас, который мы покупаем в магазинах, содержит различные консерванты, позволяющие продлить срок годности продуктов, но при этом значительно ухудшающие их вкус и качество. Именно поэтому мы предлагаем вам научиться варить этот напиток самостоятельно!

Содержание

Из истории кваса	5
Конец ознакомительного фрагмента.	10

С. П. Кашин

Домашний квас

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Из истории кваса



На сегодняшний день не существует единой точки зрения относительно того, где впервые стали готовить квас, но так сложилось, что во всем мире он считается традиционно русским напитком.

Так, некоторые историки предполагают, что еще жители Древней Греции знали рецепт кваса или напитка, отдаленно напоминающего его. В то же время археологические раскопки на Южном Урале свидетельствуют о том, что древние славянские народы, жившие на его территории еще до нашей эры, умели варить квас, вкус которого очень похож на вкус современного напитка. Эти выводы были сделаны на основе исследований найденной посуды: в пористых стенках глиняных горшков содержались высохшие частички жидкости.

Достоверно установлено, что квас был известен во времена Киевской Руси. В древних летописях, дошедших до наших дней, говорится, что в период принятия христианства князь Владимир приказал раздавать людям продукты, мед и

квас. Этот напиток употребляли практически все, независимо от социальной принадлежности, и с течением времени он стал поистине народным. Жители деревень и сел использовали его как естественный ароматизатор для тела, поливая им каменку при мытье в русской бане. Крестьяне, особенно в летний период, обязательно брали с собой кувшин с квасом, когда отправлялись на полевые работы, так как он хорошо утолял жажду и тонизировал. Существовало больше количество его разновидностей. Наиболее популярными из них были следующие:

- ◆ с добавлением листьев мяты и изюма;
- ◆ на ржаном и ячменном измельченном солоде;
- ◆ так называемый северный квас, приготовленный из ржаной муки грубого помола, муки из исландского мха и листьев черной смородины;
- ◆ украинский, или малороссийский, квас, основу которого составляли ржаной высушенный дробленый солод, изюм, корица и листья мяты.

Были также сладкий, кислый, приготовленный из яблок и свеклы; предназначенный только для окрошки, так называемый квас-щи, суточный, наваристый и т. д.

Квас ценили больше воды, о чем свидетельствует поговорка: «Худой квас лучше хорошей воды». Если он был приготовлен с соблюдением всех технологий, то о нем говорили так: «Хорош квасок, коли шибает в носок».

Перечисленные виды кваса изготавливали исключительно

на хлебном сырье. Также при приготовлении напитка добавляли муку из гречихи, такой квас называли весенним.

До наших дней сохранился рецепт петровского кваса, отличающегося необычным ароматом и особым вкусом. Его варили в период правления Петра I и считали украшением праздничного стола.

На Руси даже существовала профессия «квасник», которая была весьма почетна.

Мастера этого дела в совершенстве владели искусством приготовления самых разнообразных сортов и видов кваса.

В XIX в. популярным стало баварское пиво, которое большими партиями импортировали в Россию, в результате упало потребление кваса. Тогда на его защиту встало Российское общество охранения народного здоровья, члены которого представили убедительные аргументы в пользу исцеляющих, диетических и профилактических свойств этого напитка, требуя повлиять на сложившуюся ситуацию.

Возникает вполне закономерный вопрос: как же на самом деле появился этот великолепный и всеми любимый напиток? Согласно одной легенде, в горшок с пшеничными зернами попала вода, и они проросли. Люди их высушили, потом смололи в муку, но поняли, что хлеба из нее не испечешь. Так получился солод. Его не стали выкидывать, а залили кипятком. Через несколько дней, когда он сквасился, получился напиток, вкус которого очень понравился людям. Так и появился первый рецепт приготовления кваса. Солод

делали из семян хлебных злаков, как правило ржи и ячменя. Данный процесс был достаточно трудоемким и продолжительным. Для хорошо перебродившего солода зерно основательно просеивали на крупных решетках, тщательно промывали, заливали водой, проращивали, запаривали (или томили), высушивали и только после этого перемалывали.

В Удмуртии, к примеру, солод получали из ржаной муки. После того как рожь прорастала, ее не сквашивали, а сразу подвергали сушке и перемалыванию. В итоге солод получался сероватого цвета.

В деревнях Сибири готовили так называемые квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Муку ошпаривали, вливали заранее приготовленный солод, хорошо размешивали, помещали в глиняный горшок и томили в русской печи в течение дня. В итоге получалось густое тесто, из которого формовали маленькие хлебцы-колобки и затем выпекали их в печи. Их измельчали и применяли как основу для будущего напитка. Просушенные хлебцы могли храниться в течение всего года.

Впоследствии квас стали готовить из ягод, овощей, фруктов, ржаных сухарей, капустных листьев, березового сока и т. п.

На Руси для приготовления кваса, начиная с XVII в., использовали так называемый квасник, который делали из глины. Внешне он представлял собой емкость с носиком, довольно широким горлышком и выгнутой ручкой. Зачастую

его украшали различными орнаментами и сценками бытовой жизни людей тех времен. Лишь настоящие мастера могли выполнить его с соблюдением всех необходимых требований. Особенностью его конструкции являлась стержневая часть в форме баранки, в середину которой клали лед для охлаждения напитка. Не случайно в качестве материала для квасников использовали глину. Благодаря ее свойствам жидкость в таких емкостях в жару долго остается прохладной, а в холодное время года – теплой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.