

Мед 4

Квас 7

Лимонады 12

Морсы 16

Кисели 21

Сиропы 30

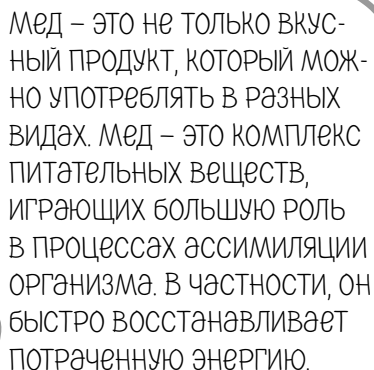
Компоты 36

Мед и сбитень

Белый мед

1½ кг меда (белого), 8 л воды, ½ ч. ложки желатина, 2 ст. ложки хмеля, 1-2 семечки кардамона.

Мед положить в эмалированное ведро, залить 8 л кипятка и оставить до следующего дня. На второй день смесь прокипятить в течение 1 ч. Затем, добавив хмель, прокипятить с небольшими перерывами еще 4-5 раз. Когда мед остынет до комнатной температуры, перелить его в крепкий бочонок и, добавив в него кардамон и распущенный в воде желатин, хорошо укупорить.



Мед – это не только вкусный продукт, который можно употреблять в разных видах. Мед – это комплекс питательных веществ, играющих большую роль в процессах ассимиляции организма. В частности, он быстро восстанавливает потраченную энергию.

После того как мед настоится и перебродит в течение 15-20 дней, разлить его в бутылки, которые хорошо укупорить, сложить в погреб и засыпать песком.

К употреблению мед будет готов через 3 месяца.

Мед-вишняк старинный

2 кг меда, 4 стакана воды, 4-5 кг вишни.

Мед положить в эмалированную кастрюлю либо в таз для варки варенья, залить водой и сварить сироп, периодически помешивая и снимая пену. В бутылку с узким горлышком или в бочонок выложить промытую вишню без косточек и залить ее остуженным сиропом. Емкость накрыть сырой тряпкой и оставить в теплом помещении на 3 дня для брожения. Когда смесь забродит, вынести бутылку в погреб и, заткнув отверстие свернутым куском холста, оставить для созревания.

Через 3 месяца мед готов для употребления. Однако вкус этого меда тем лучше, чем дольше его выдержка.

Березовый мед

500 г меда, 2½-3 л березового сока, 1 ломтик черного хлеба, 20 г дрожжей.

В эмалированную кастрюлю выложить мед, залить его березовым соком и прокипятить сироп в течение часа на слабом огне.

В теплый сироп опустить намазанный дрожжами ломтик черного хлеба и оставить для брожения в теплом помещении на 1 ч. Если за это время мед не забродит, добавить дрожжей.

Когда мед начнет бродить, хлеб удалить, емкость накрыть полотном и оставить в теплом помещении до тех пор, пока мед полностью не перебродит. Затем разлить его в бутылки, закупорить и поставить (лучше положить) в погреб или в холодильник.

Мед будет готов для употребления через 4-5 месяцев.

Монастырский мед

1 кг меда, 3 л воды, 1 ч. ложка чая, 2 чайные ложки хмеля.

Мед размешать с водой и прокипятить на слабом огне в течение 3 ч. В мар-

лю положить хмель, небольшой камешек и, завязав ее узелком, опустить в кастрюлю с медом. Камешек необходим для того, чтобы хмель не всплывал.

Мед с хмелем прокипятить в течение 1 ч., периодически по мере выкипания добавляя горячую воду.

Снять мед с огня и еще теплым процедить через марлю в стеклянную или деревянную посуду. При этом емкость должна быть заполнена не более чем на $\frac{4}{5}$ объема.

Посуду оставить в теплом месте (у печки, батареи центрального отопления) для брожения меда. Как правило, оно начинается через день-два после того, как мед сварен.

Когда мед перебродит (перестанет шипеть), влить в него $\frac{1}{2}$ стакана хорошо заваренного чая (1 чайная ложка чая на стакан кипятка). Затем мед не мешая процедить через фланель (лучше несколько раз).

Процеженный мед уже готов для употребления. Однако особенно превосходный вкус он приобретет через год хранения в прохладном месте.

Душистый заварной сбитень

1 кг белого пчелиного меда, 40 г хмеля, ½ стакана жидких дрожжей, пряности (гвоздика, корица, кардамон, мята и др.) — по вкусу, 3 л воды.

Мед растворить в 3 л кипятка, тщательно перемешать и выдержать в течение суток. Затем при непрерывном помешивании прокипятить его на слабом огне в течение 2 ч (снимая пену).

За 15 мин. до окончания кипения в мед добавить хмель и пряности.

Слить смесь в чистый бочонок, когда она остынет, добавить в нее полстакана жидких дрожжей. Бочонок укупорить и вынести в ледник на 14 дней.

После выдержки сбитень сцедить и разлить в бутылки, хранить которые следует в холодильнике.

Простой сбитень

500 г меда, 700 г белой патоки, 5–10 г пряностей (корицы, гвоздики, хмеля, мяты и др.), 6 л воды.

Вскипятить воду и, добавив все компоненты, прокипятить 30 мин. Пить горячим, как чай.

Народный сбитень

1 кг меда, 20 г хмеля, пряности по вкусу, 4 л воды.

Растворить мед в кипятке, добавить хмель и пряности и прокипятить в течение 2–3 ч. Прокипяченный сбитень профильтровать и охладить.

Этот сбитень употребляют холодным, как квас.

Сбитень суздальский

1 л воды, 150 г меда, 150 г сахара, по 15 г гвоздики, корицы, имбиря, кардамона, лаврового листа.

Мед смешать с водой и кипятить 20 мин., добавить пряности и кипятить еще 5 мин. Затем напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.

Сбитень владимирский

1 л воды, 200 г меда, по 5 г гвоздики, корицы, имбиря, лаврового листа.

Готовить так же, как и сбитень суздальский.

Сбитень МОСКОВСКИЙ

1 л воды, 200 г меда, 150 г патоки, 1 г корицы и по 2 г гвоздики, хмеля, мускатного ореха, душистого перца.

Мед и патоку вскипятить вместе с водой, добавить хмель и пряности и проварить 5 мин. Затем дать настояться в течение 30 мин., процедить.

Сбитень с вином

1 л сухого красного вина, 150 г меда, по 1 г корицы, гвоздики, мускатного ореха.

Вино вскипятить вместе с медом, добавить пряности и дать настояться в течение 30 мин. Затем напиток процедить и подать горячим.

К сбитню можно подать пряники, пирожки, печенье. Чашка горячего сбитня незаменима во время лыжных прогулок зимой, на зимней рыбалке. Не откажутся от него и грибники, любители пеших походов.

Квас

Русский квас (старинный рецепт)

1 кг ржаного дробленого солода, 300 г ячменного дробленого солода, 600 г ржаной муки, 130 г ржаных сухарей, 80 г черствого ржаного хлеба, 1 кг белой патоки, 30 г мяты.

Замешать из солода и муки с 3 л горячей воды тесто без комков и, накрыв посуду чистой тряпкой, дать ему настояться в течение 1 ч. (для осахаривания).

Выдержанное тесто переложить в огнеупорную посуду (чугун), накрыть крышкой и поставить в горячую печь (духовку) для упаривания. Упаренное тесто тщательно перемешать, отскоблить от стенок посуды, долить кипятком и оставить настаиваться на сутки.

Выложить тесто в настойный чан, залить его 16 л горячей воды, насыпать измельченные сухари и хлеб. Образовавшийся затор хорошо перемешать и оставить на 6–10 ч. для настаивания.

Безалкогольные напитки

вания и осветления. Когда гуща осядет, а сусло начнет бродить, осторожно слить сусло в пропаренный и промытый чистый бочонок.

В оставшуюся гущу вторично залить 15 л горячей воды и настаивать в течение 2–3 ч. После этого сусло слить в бочонок для сбраживания.

Слитое квасное сусло смешать с настоем мяты, патокой и оставить для сбраживания в течение суток. После этого бочонок перенести в ледник.

Когда брожение станет менее интенсивным, в квас добавить белую патоку (1 кг на 30 л кваса), бочонок укупорить деревянной втулкой.

Через 3–4 дня квас готов к употреблению.

Хранится квас в леднике несколько месяцев, и свойства его от этого почти не ухудшаются. Разлитый в бутылки квас можно хранить в погребе или в холодильнике.

Красный квас (старинный рецепт)

По 500 г дробленого ржаного, ячменного и пшеничного солода, 3,2 кг ржаной

муки, 300 г пшеничной муки, ½ стакана дрожжей, 200 г гречневой муки, 50 г мяты.

Из хлебных продуктов (кроме 50 г пшеничной и 50 г гречневой муки) замешать густое тесто на теплой воде. Заварить тесто кипятком и хорошо размешать до негустой консистенции. В полученное тесто влить ковш воды, переложить тесто в эмалированную посуду и поставить на сутки в истопленную печь (не вынимая углей). Когда тесто упарится, налить в него немного воды и выдержать, пока не отмокнет корка. После этого тесто выложить в большую посуду, перемешать, налить 5 л кипятка (при тщательном размешивании) и добавить еще 10 л охлажденной кипяченой воды.

Во взболтанное сусло положить кусок льда, прокипяченный настоем мяты и оставить квас для осветления. Закваску (в двух стаканах сусла размешать оставшуюся пшеничную и гречневую муку и добавить ½ стакана воды, выдержать в теплом месте, пока не подойдет) добавить в слитое с гущи сусло.

В оставшуюся квасную гущу налить 15 л теплой воды, хорошо размешать, дать отстояться и светлое сусло слить

в тот же бочонок, в который слили предыдущее сусло.

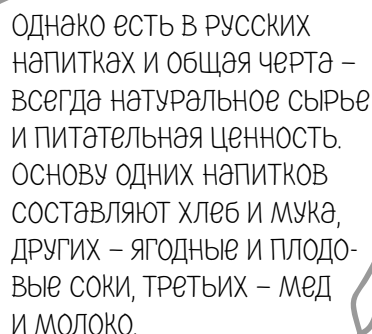
Затем в бочонок добавить дрожжи и поставить его в погреб. Через трое суток квас готов. Хранят его не в бутылках, а в кувшинах с куском пищевого льда.

Квас этот был, пожалуй, самым популярным из всех хлебных квасов. Его одинаково охотно пили во всех губерниях необъятной России.

Белый квас (старинный рецепт)

По 3 кг ржаного дробленого солода, ячменного солода, пшеничной муки, гречневой муки, 1,5 кг ржаной муки, 50 г мяты, 3-4 ложки жидких дрожжей, 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, сбобрить прокипяченным настоем мяты, накрыть и оставить



Однако есть в русских напитках и общая черта – всегда натуральное сырье и питательная ценность. Основу одних напитков составляют хлеб и мука, других – ягодные и плодовые соки, третьих – мед и молоко.

в теплом месте для сбраживания и осветления.

Хорошо выбродивший и отстаившийся квас слить с гущи, разлить в бутылки, бросить в каждую несколько изюминок. Бутылки хорошо укупорить и хранить в холодном месте в лежащем положении.

Сухарный квас (старинный рецепт)

1 кг сухарей из солодового ржаного хлеба (несоленого), 600 г сахара, 30 г дрожжей, 50 г мяты, 20-30 г изюма.

Сухари залить 15 л крутого кипятка и настаивать в тече-

Безалкогольные напитки

ние 4–5 ч. Настоянное прозрачное сусло осторожно слить в чистую посуду, охладить, добавить сахар, настой мяты, дрожжи и оставить для брожения. Готовый квас разлить в бутылки, бросить в каждую несколько изюминок.

Домашний квас

500 г ржаных сухарей, 20 г дрожжей, 200 г сахарного песка, 50 г изюма, 5–10 побегов свежей мяты, 3–4 листочка черной смородины, 4 л воды.

Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле 3–4 ч. Сусло процедить через несколько слоев марли, добавить к нему сахар, разведенные в стакане 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.

Петровский квас

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

Готовят этот квас так же, как домашний, но перед розливом в бутылки в него добавляют мед и тертый хрен.

Яблочный квас

Для этого кваса лучше всего использовать кислые лесные или антоновские яблоки.

8–12 кг измельченных яблок, 1,5–2 кг меда или сахара, 3 ч. ложки молотой корицы, 6–8 л кипяченой воды.

Разрезать яблоки на части и сложить в чистый полотняный мешок. Мешок завязать и уложить в эмалированный бак (лучше с ложным дном). Придавить яблоки деревянным кружком, на который положить груз. Залить в бак воду с растворенным в ней медом или сахаром. Накрывать бак чистой тканью и оставить в погребе (леднике) для сбраживания на 4–5 недель.

Когда квас перебродит, осторожно слить его в чистую посуду, которую оставить для хранения в леднике. Мезгу снова залить водой с медом или сахаром и че-

рез 4-5 недель снова слить сброженный квас в чистую посуду. После третьего сбраживания мезгу выбросить, а квас всех трех сливов смешать, добавить корицу и оставить в леднике до тех пор, пока он хорошо не перебродит (обычно 6-9 мес.).

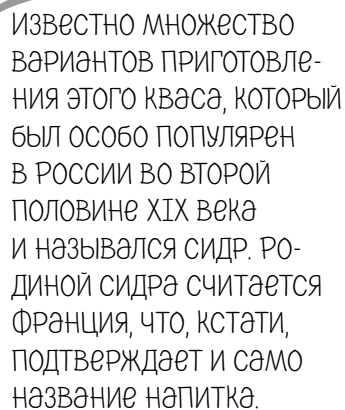
Хорошо перебродивший прозрачный яблочный квас разлить в бутылки и, хорошо укупорив их, выдержать в леднике еще 3-4 недели. После этого квас готов.

Приведем и более простой способ приготовления яблочного кваса.

1 кг антоновских яблок, 100 г сахара, 200 г меда, 30 г дрожжей, 1 ч. ложка молотой корицы, 4 л воды.

Нарезанные тонкими ломтиками яблоки сложить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Сняв кастрюлю с огня, дать яблокам настояться 2-3 ч. Отвар процедить через марлю, добавить сахар, мед, дрожжи, корицу и, накрыв полотном, оставить в теплом месте для сбраживания. Через 2-3 дня квас снова процедить и разлить в бутылки. Бутылки плотно укупорить и поставить в холодильник.

Дня через 3-4 квас готов.



ИЗВЕСТНО МНОЖЕСТВО ВАРИАНТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО КВАСА, КОТОРЫЙ БЫЛ ОСОБО ПОПУЛЯРЕН В РОССИИ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА И НАЗЫВАЛСЯ СИДР. РОДИНОЙ СИДРА СЧИТАЕТСЯ ФРАНЦИЯ, ЧТО, КСТАТИ, ПОДТВЕРЖДАЕТ И САМО НАЗВАНИЕ НАПИТКА.

Вишневый квас

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, стеклянную, а лучше деревянную емкость, добавить сахар, изюм, накрыть полотном и оставить для сбраживания. Когда сок начнет бродить, его разливают в бутылки, как и яблочный квас.