

Квас по-русски

Квас - это замечательный напиток, издревле считался напитком, снимающим усталость и восстанавливающим силы. Если нет закваски для кваса - то ее можно приготовить с помощью ржанных сухарей и дрожжей. В дальнейшем приготовлении кваса можно использовать только сухой квас и сахар - без дрожжей и сухарей. Сухари обычно в последующем можно добавлять для придания цвета квасу (так как бывает в продаже сухой квас светлый). Летом квас - незаменимый напиток в жаркую погоду, прекрасно сочетается с многими продуктами, а еще очень вкусен в окрошке.



Ингредиенты

Для закваски: вода	2 л
сухари ржанные	100 г
сахар	2 ст.л
дрожжи	4-6 г
Для последующего приготовления кваса:	
вода	2 л
квас сухой	2 ст.л
сахар по вкусу	2-4 ст.л
изюм	по вкусу
сухари для придания цвета	1-2 шт.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Черный хлеб нарезать кубиками и подсушить в духовке.

2 Шаг 2



Подсушенные сухари залить кипятком, накрыть салфеткой и поставить примерно на 4-5 часов для настаивания.

3 Шаг 3



Для приобретения цвета и хлебного вкуса.

4 Шаг 4



Готовые настоявшиеся сухари.

5 Шаг 5



Вот такой цвет получается.

6 Шаг 6



Затем добавляем сахар,

7 Шаг 7



и дрожжи. Дрожжи добавляются в том случае, если мы первый раз готовим закваску для кваса. В последующем дрожжи не нужно добавлять. Достаточно сахара и сухого молотого кваса (продается в магазине).

8 Шаг 8



И ставим в теплое место для брожения. Я обычно ставлю вечером. И на следующий вечер сливаю.

9 Шаг 9



Квас созрел. Сухари снимаем.

10 Шаг 10



Процеживаем квас в емкости и ставим в холодильник. Хранится долго, поэтому такой замечательный напиток всегда под рукой. Если хочется окрошки, то квас - незаменимый ингредиент в этом блюде.

11 Шаг 11



И снова ставим квас. Если кто-то любит сладкий квас, то сахара можно брать больше. Я обычно на 2 л банку беру 4 ст.л. сахара и 2 ст.л. сухого кваса. Можно добавлять изюм. Утром ставим, а через сутки, утром следующего дня, сливаем. Приятного аппетита!