домашний квас
Послан miss.mira45 - 15.02.2012 16:44

_____

как готовить домашний квас?

==========

Re: домашний квас
Послан miss.mira45 - 15.02.2012 16:48

_____

. Ржаные сухари (1 кг) обжаривают в духовке до золотистой корочки. Складывают в кастрюлю, заливают теплой водой и оставляют в теплом месте на пару часов, периодически помешивая.

2. Настой сливают. Оставшиеся сухари заливают ещё раз водой, настаивают 1-2 часа и сливают в настой, который был получен ранее.

3. Полученное сусло охлаждают до 20-ти градусов.

4. Добавляют сахар (на 3 литра воды – 1,5 стакана сахара) и дрожжи (40 г), разведенные этим же суслом.

5. Оставляют в тепле на 12 часов.

6. Готовый квас разливают в банки или бутылки и хранят в прохладном месте.

Приятного апетита!

ЭТО мой рецептик кваса,я так уже его попить хочу поскорей бы лето! ЭТОт квас снимает жажду пить

==========

Re: домашний квас
Послан lady.tigriza2012 - 15.02.2012 17:46

_____

•Для закваски:

•0,5 л. воды

•1/4 буханки хлеба

•горсть изюма

•Для 5 литровой банки:

•Закваска

•2 пригоршни сухарей из черного хлеба

•2 щедрых корки хлеба

•Столовая ложка квасного сусла (без сахара)

•2-3 столовые ложки варенья или горсть изюма

1.Это еще одна семейная традиция, которая передается через поколения. Я себя помню еще очень маленькой, ходящей кругами вокруг бидончика с квасом.

2.Вот и у нас дома квас в летнее время заменяет газировку и является основой холодных супов и маринадов для мяса.

3.Первое, что нужно приготовить – это закваска.

4.Для этого с пол-литровую банку крошим хлеб, добавляем изюм, заливаем теплой кипяченой водой и ставим на пару суток закисать. Если процесса брожения не обнаруживается, то просто нужно добавить немного сахара.

5.Когда закваска готова, можно заправлять квас.

6.Бидон мы выпивать не успеваем, все же семья не настолько большая… Квас мы ставим в 5 литровой банке.

7.В банку выкладываем закваску, сухари, хлеб, сухари, сусло, изюм или варенье (кстати, квас – это хороший выход для использования недоеденного и засахаренного варенья). Заливаем холодной кипяченой водой, но не до самого верха, а оставляем место для разбухающих сухарей и процесса естественного брожения.

8.Сливаем квас через марлю или мелкое сито 1 раз в два дня. Храним в холодильнике.

9.Для заправки следующей партии кваса оставляем часть закваски от предыдущей и повторяем все сначала.

10. По этому рецепту квас получается кисловатый. Если кто любит сладкий квас, просто добавляйте сахарку на любой стадии приготовления или потребления.

11.Утолите жажду домашним кваском!

==========

Re: домашний квас
Послан ivashencko.ira - 16.02.2012 14:54

_____

Рецепты домашнего кваса

Наступило лето, а значит, солнечные деньки обещают жару и, конечно, каждый человек испытывает в такое время жажду. Но чем её утолить выбирает каждый сам: выбор велик и вкусы людей разнообразны. Предлагаем вспомнить о квасе, возродить его былую славу и утраченное искусство домашнего квасоварения.

Квас "Клюквеный"

1 кг клюквы промойте, разомните, добавьте 1 кг сахара и залейте 10 л теплой кипяченой воды; когда температура жидкости будет около 240С, добавьте дрожжи и оставьте на 10-12 часов в теплом месте. Затем квас разлейте по бутылкам, добавив в каждую 2 - 3 изюминки. Бутылки закупорьте и оставьте на 8-10 часов в теплом месте, затем поместите их в холодильник. Квас хранится до 5 суток.

==========

Re: домашний квас
Послан lady.tigriza2012 - 23.02.2012 17:53

_____

ivashencko.ira написал:

Рецепты домашнего кваса

Наступило лето, а значит, солнечные деньки обещают жару и, конечно, каждый человек испытывает в такое время жажду. Но чем её утолить выбирает каждый сам: выбор велик и вкусы людей разнообразны. Предлагаем вспомнить о квасе, возродить его былую славу и утраченное искусство домашнего квасоварения.

Квас "Клюквеный"

1 кг клюквы промойте, разомните, добавьте 1 кг сахара и залейте 10 л теплой кипяченой воды; когда температура жидкости будет около 240С, добавьте дрожжи и оставьте на 10-12 часов в теплом месте. Затем квас разлейте по бутылкам, добавив в каждую 2 - 3 изюминки. Бутылки

закупорьте и оставьте на 8-10 часов в теплом месте, затем поместите их в холодильник. Квас хранится до 5 суток.Квас хочу.

==========

Re: домашний квас
Послан радуга - 24.02.2012 09:16

_____

прошу прощения. но я не люблю домашний квас.

==========

Re: домашний квас
Послан ivashencko.ira - 27.02.2012 18:02

_____

радуга написал:

прошу прощения. но я не люблю домашний квас.

Мне тоже нельзя. Очень жаль

==========

Re: домашний квас
Послан miss.mira45 - 08.03.2012 15:38

_____

да меня это тоже порозило как не любиь квас

==========