

Квас

На 100 литров:

5 кг сахара
500 гр. ржаной муки
500 гр. сухофруктов
100 гр. боярышника
300 гр. мёда
500 гр. изюма
1 литр квасного сусла
100 гр. сухарей
100 гр. прессованных дрожжей

На 50 литров:

2,5 кг сахара
250 гр. ржаной муки
250 гр. сухофруктов
50 гр. боярышника
150 гр. мёда
250 гр. изюма
0,5 литра квасного сусла
50 гр. сухарей
50 гр. прессованных дрожжей

Запарить в горячей воде муку и сухари.

Залить горячей водой боярышник и сухофрукты.

В ёмкость для приготовления кваса заливаем тёплую воду и размешиваем в ней сахар, мёд, сусло. Добавляем запаренную муку и сухофрукты.

Затем разводим дрожжи в тёплой воде и выливаем в ёмкость. Доливаем теплую воду до нужного объёма. Тщательно всё размешиваем.

Выдерживаем в тёплом помещении около 2-х суток, а затем промываем изюм и добавляем в квас. Переливаем квас в емкости и убираем в холодильник. Изюм нужен для естественной газации. Через 2-3 дня квас готов.