



Ещё с древних времён **квас** славится на Руси! Этот напиток замечательно удаляет жажду, обладает тонизирующим свойством и приятным вкусом!

Особенной популярностью квас пользуется летом, когда все испытывают жажду, но некоторые делают квас в любое время года, тем более, что это не так уж и сложно и сейчас я про это Вам расскажу!

### **Деревенский(хлебный) квас**

Необходимые ингредиенты: 200г сахара, 25г дрожжей, ржаной хлеб, 8 – 10 л воды. Из хлеба делаем сухари и ставим их в духовку, следите за тем, чтобы сухари не сильно прогорели. Далее заливаем сухари кипятком и даём отстояться 3 – 4 часа. В полученный настой кладём дрожжи и сахар и оставляем бродить 5 – 7 часов. Когда будет появляться пена, разливаем в бутылки, (по желанию в бутылки можно положить изюм) и даём отстояться 2 – 3 дня. Квас готов. По желанию в квас можно добавить мяту, корицу, кому как нравится.

### Квас из ягод

Необходимые ингредиенты: 1 кг. ягод ( земляника, малина и т.д), 800г сахара, 30г дрожжей, 8 – 10л воды.

Залить кипятком раздавленные ягоды и 12ч даём настояться. Добавляем сахар, дрожжи, лимонную кислоту(по вкусу). Даём настояться ещё 12ч, после чего разливаем в бутылки и выносим на холод. Квас готов к употреблению.

Свекольный (окрошечный) квас.

Необходимые ингредиенты: 1 кг свеклы, 20г сахара, чёрный хлеб, 2л воды.

Заливаем водой протёртую свеклу. Добавляем хлеб, сахар и даём отстояться в тёплом месте 3 – 4 дня. Разлить в бутылки. Квас готов. По желанию можно добавить соль, растолченный чеснок. Такой квас очень хорош для окрошки.

Рецептов на самом деле существует очень и очень много, поэтому Вы сами можете экспериментировать с приготовлением кваса и найти свой неповторимый вкус. Поэтому нужен комплексный подход к проведению ремонтных работ в офисе.