Трапеза

В России всегда любили хорошо поесть

Закуски

Икра

Черная

Красная

Рыба

Осетровая

Лососевая

Грибы

Белые

Грузди

Рыжики

Лисички

Маслята

Винегрет

Соленья

Огурцы

Помидоры

Квашеная капуста

Квас

Этот старинный русский напиток пользуется у нас большой популярностью. Однако, к сожалению, почти забыты многие сорта квасов: яблочный, вишневый. петровский. лимонный. Предлагаем вам рецепт одного их вкуснейших квасов – петровского.

Ингредиенты: 800 грамм ржаных сухарей, 25 грамм дрожжей, по 100 грамм сахарного песку, меда, хрена, 4 литра воды

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке до образования темно- коричневой кочки. Сухари залить кипятком и дать настояться в тепле три-четыре часа. Процедить, добавить разведенные дрожжи и сахар, после чего дать квасу настояться в теплом месте десять-двенадцать часов.

Когда квас хорошо перебродит, его следует снова процедить и разлить по бутылкам. Перед розливом по бутылкам добавить мед и тертый хрен. Бутылки хорошо укупорить и поставить в холодильник. Через трое суток квас готов.

Приятного вам аппетита!!!

И дополнительно для опытов, но не для еды.