

«БОЛЬШОЙ КОТЕЛ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ»

РУССКАЯ КУХНЯ

Пряная медовуха



Размешанный в воде мед доводим до кипения. Добавляем кардамон, корицу, имбирь, перец. В охлажденный напиток добавляем ржаное тесто и оставляем на 12-14 часов в теплом месте для брожения. Затем напиток разливаем по бутылкам и

оставляем дозревать в прохладном месте. Через 5-6 месяцев напиток уже можно будет пить.

Вода – 2 л., мед – 1 кг., ржаное тесто, дрожжи – 30 г., специи, пряности – 10-20 г.

Старинный квас из овса



3-х литровую банку заполнить на 1/3 промытым овсом (самым обычным). Насыпать туда же 5 столовых ложек сахара и 5 ягодок изюма (изюм по желанию, можно и без него). Залить остывшей кипячёной водой по плечики и оставить на 2 дня.

Сыть простая



Мёд развести водой, прокипятить, снимая пену, затем процедить и охладить. Количество мёда по желанию можно увеличить до 150—200 г на 1 л воды. Для приготовления пряной сыты в воду добавить несколько пряностей по вкусу.

Мёд – 60 гр., вода – 1 л.

МОРДОВСКАЯ КУХНЯ

Арям (напиток)



Кислое молоко разводят холодной кипяченой водой. Подают охлажденным. Молоко кислое – 100 г, вода – 100 г.



Попа (напиток)

Сахарную свеклу очищают, шинкуют, заливают водой и тушат в теч суток. Остудив до комнатной температуры, вводят ржаную муку и смесь солодят в теч 6 часов. Вливают кипяченую воду, доводят сусло до кипения, снимают с огня, охлаждают и процеживают. На этом же сусле разводят дрожжи с небольшим количеством ржаной муки и сахара.

Затем сусло соединяют с отваром хмеля и дрожжевой закваской и оставляют для брожения на 2-3 часа. Готовый напиток процеживают и хранят в холодном месте.

Свекла сахарная – 300 г, мука ржаная — 40 г, солод – 20 г, дрожжи – 2 г, хмель – 1 г, сахар – 20 г, вода.



Кисель из меда

Мед развести горячей водой, довести до кипения, снять пену, влить разведенный холодной водой крахмал и, быстро размешивая его, заварить кисель. Прежде чем он окончательно загустеет, влить подслащенный клюквенный сок и

подогреть, не доводя до кипения.

0,5 л воды, 100-150 г меда, 1 ст. ложка крахмала, 0,5-1 стакан сока клюквы или брусники, 2-3 кусочка сахара или 2-3 ч. ложки сахарного песка.



Квас

Ржаные отруби со свеклой (можно картошку) томят в печи ночь, потом добавляют воду и томят еще неделю. Из этой массы лепят хлеб, выпекают, сушат на сухари. Затем готовят опару из хмеля и сухарей. В кадку с краником внизу укладывают на низ солому, на нее хлебную опару и добавляют воду. Настаивают.

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Квас из вареной свеклы

Свеклу вымыть, сварить, очистить, натереть на крупной терке или нарезать на небольшие кусочки, положить в посуду, залить крутым кипятком и поставить на полчаса в теплое место. Содержимое посуды охладить, добавить сахар и дрожжи или опустить черный хлеб, завязанный в чистую тряпочку или марлю, и поставить для заквашивания в теплое место. Через 1-2 дня квас

процедить, вынуть хлеб. Хранить в охлажденном месте.

1 л воды, 300 г вареной свеклы, дрожжей или 10 г ржаного хлеба, 50 г сахара



Традиционный чай с молоком

При этом, чай может быть как черный, так и зеленый, главное чтобы он был крепкий. Наливается чай в чашку чуть больше половины, остальная часть наполняется молоком (желательно холодным). Считалось, что раньше кочевые тюркские племена употребляли такой чай в качестве еды.



Айран

Продукт, приготовленный из коровьего, козьего или овечьего молока, получаемый на основе кисломолочных бактерий. Является разновидностью кефира. По виду напоминает жидкую сметану. Лёгкий, но в то же время сытный напиток, очень хорошо утоляющий жажду.



Катык

В переводе с тюркского "кат" - к пище. Представляет собой разновидность простокваши. Делается из молока, путем закваски со специальными бактериальными культурами. Имеет свои особенности, отличающие его от других видов кисломолочных напитков, заключающиеся в приготовлении его из кипячёного молока, что делает его более

жирным.

ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ



Домашнее пиво - сѧра

В начале в одной емкости надо вскипятить воду. Затем в другой емкости готовится солод: солод размешивают водой, размешивают — доводят до кашеобразного состояния. Готовый солод добавляют в горячую воду и варят (до появления желтого цвета). После кипячений процеживают. В другой ёмкости надо приготовить хмель. Чтобы хмель хорошо сварился, его варят около часа (если варят в котле, то варят до состояния, когда хмельная пена соберется в одном месте). После процеживают.

На последнем этапе смешивают воду от солода и хмеля. Соотношения — кому как нравится. Если хмельную воду больше добавить — пиво получается горче. После разливают в емкости.



Древний ритуальный напиток шерпет - медовая сыта

Способ его приготовления был прост: в 5-6 частях кипяченой воды растворяли мед. Шерпет употреблялся с киселем во время жертвоприношений, в обычное время его пили редко. Приятный вкус воды какого-либо источника часто сравнивают с медовой сытой.