



RUDZU MAIZES KVASS



120 g rudzu sausiņu (der garoziņas, galiņi vai šķēlītes)

1,3 l ūdens

50 g brūnā cukura

3 g sausā vai 9 g svaigā rauga

1. Kvasam der sacietējusi, nobriedusi maize, ilgākā laikā sakrāti sakaltuši maizes galiņi vai garoziņas. Rudzu maizes šķēles apgrauzdē cepeškrāsnī, līdz tās sāk smaržot, un liek lielākā traukā. Uzvāra ūdeni un pārlej maizes šķēlēm, trauku pārsedz un tā atstāj līdz nākamajai dienai.
2. Otrajā dienā šķidrumu caur sietiņu izkāš traukā, kurā ieraudzēs kvasu, pievieno un izmaisa cukuru.
3. Raugu krūzē samaisa ar nelielu cukuru un silta ūdens, atstāj, līdz sāk veidoties putaina masa. Uzrūgušo raugu pievieno kvasam un izmaisa.
4. Šķidruma virspusē veidosies putas. Šīs putas noplaks, un pēc dažām stundām sāks veidoties un celties augšup sīki burbulīši.
5. Tad kvasu pilda pudelēs ar stingriem korķiem un liek ledusskapī līdz nākamajai dienai.
6. Nākamajā dienā kvasu var sākt nogaršot. Pudelēs ir spiediens! Sagatavo glāzi un virs tās ļoti uzmanīgi atver korķi, pakāpeniski izlaižot gāzi.
7. Kvasu glabā un dzer atdzesētu. Nav paredzēts ilgstošai uzglabāšanai.

Kvass ir dzēriens ar senu vēsturi. Ikvienā mājā var sakrāt rudzu maizes doniņas, garoziņas un sakaltušas šķēlītes, pēc tam no tām pagatavot spirdzinošu dzērienu, bet no izmērcētās maizes izvārīt tradicionālo maizes zupu (recepte 18. lappusē).