



# Новгородский ягодный квас

## Ингредиенты

- 1 кг ягод;
- 10 л воды;
- 700-800 г сахара;
- 20-30 г дрожжей (или 5-10 ч. ложек изюма);
- лимонная кислота по вкусу.

## Приготовление

1. Вымытые землянику, малину, можно и другие ягоды, раздавливают и заливают кипятком, посуду накрывают крышкой.
2. Через 12 часов сироп процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту и дрожжи (если нет дрожжей, можно 5-10 чайных ложек изюма и 1 чайную ложку сахара залить таким же количеством тёплой воды и настоять 2-3 суток).
3. Сусло размешивают, накрывают посуду чистой тканью и ставят в тёплое место на 12 часов. Чтобы подольше сохранить квас, его разливают в бутылки, не доливая их примерно на 5 см доверху, и укупоривают полиэтиленовыми или обычными пробками. Квас ставят в прохладное место. Через 3 суток он готов.
4. Если квас сразу используют, то его не разливают в бутылки, а посуду с квасом накрывают крышкой и ставят в прохладное место.
5. В течение 3-5 суток квас сохраняет вкусовые качества, а потом скисает.

