

# Квас — Lurkmore

«Наркота — не для нас! Наша школа любит квас!»

— Школа колбасы

**Квас** — безалкогольный (точнее наноалкогольный — с содержанием алкоголя 0.1-1.2%) напиток, полученный путём брожения суслу из ржаного солода или размоченных ржанных сухарей. Считается исконно русским православным продуктом, наряду с [рэпой](#), оттого и почитается [поцреотами](#). Последние, впрочем, в силу врожденной неспособности различать вкус и запах, пьют дешевые химические суррогаты, искренне полагая, что это и есть квас.

Кроме того, **квасным патриотизмом** называется поверхностная и оголтелая любовь ко всему русскому, например квасу, водке, матрешкам, косовороткам, [Калашу](#), [валенкам](#) и [балалайкам](#).

## Тема кваса в народе

### Квас на фоне Мицгола

Ярким примером квасного поцреотизма может служить [Мицгол](#), который довел свою любовь к суррогатному квасу (с закуской из лука) до абсурда. С квасом связаны несколько мицголизмов:

- 106. Звук кваса, мною испиваемого.
- 356. Ну что! не упоминал ли я ещё в июле, что квас надобно заедать именно карельским хлебом, чтобы необычайно чувствовалась Россия? — [так и сбылось!](#).. и я тем же самым займусь и сейчас: хлеб карельского сорта уже приобрёл днём; осталось сгонять в ларёк за квасом. В том символ единства с жителями Кондопоги, символ сопричастности.

### Пословица о квасе

Раньше ели редьку с квасом и пердели громким басом,

А теперь салат едят — не пердят, а только бздят!

Варианты последней строчки:

- «А теперь едят диету — вонь идёт, а звука нету», — это лубочное стихотворение изъяли из [педовической](#) статьи про квас по непонятным причинам. И поделом!
- «А теперь салат едят — не пердят, а лишь шипят».
- «А теперь кругом диеты: хочешь перднуть — силы нету»
- «А теперь едят котлеты: запах есть, а звука нету»
- «А теперь рагу рубаем — еле ноги поднимаем»
- «А теперь едят чеснок — и пердят совсем чуток»

### Квас «Никола»

Примерно в 2007 году по телевидению прокатилась волна роликов примечательного содержания: некий стереотипный диктор с комично пиндосским акцентом и неизменным «Thank you!» в конце каждого выступления на все лады смешивал с [говном](#) квас «Никола». Рекламщики сего кваса, видимо, решили выехать на взаимоисключающих параграфах и заставить обывателей покупать напиток прямо-таки в промышленных масштабах.

[Квас Никола: Шапка \(Пропаганда Kvasu Net\) Клюква цветет.](#)

Реклама (а до этого производители этого кваса тоже неслабо [троллили](#) общественность) вызвала такой резонанс, что «Николой», наконец, [заинтересовалась ФАС](#), и ролики в скором времени были выпилены с экранов зомбоящика. Поручиться, что [ZOG](#) никак не приложил к этому свою когтистую руку, сегодня не может уже никто.

Кстати, само название бренда «Никола» и слоган, основывающийся на игре слов «Никола — не кола» из книги [Пелевина](#) «Generation П» был куплен у самого автора, а вовсе не спизжен, как это у нас принято, [инфа 100%](#):

В переводе на русский «Uncola» будет «Некола». По своему звучанию (похоже на имя «Никола») и вызываемым ассоциациям это слово отлично вписывается в эстетику вероятного будущего. Возможные варианты слоганов:



Квас — это [православно](#) и [расово](#). Это знают даже [украинцы](#)

*Спрайт. Не-кола для Николы*

(Имеет смысл подумать о введении в сознание потребителя «Николы Спрайтова» — персонажа наподобие Рональда Макдональда, только глубоко национального по духу.)

*Пусть нету ни кола и ни двора. Спрайт. Не-кола для Николы*

Ознакомиться с этапами коланизации можно было на сайте [www.kvasu.net](http://www.kvasu.net), ныне давно не существующем ([сохранившаяся копия](#)). Там же были собраны все сделанные ролики.

Хотя вначале был вполне неплох и почти без химии, но потом быстро скатился в сраное химическое говно, как оно обычно у нас и бывает. [Nuff said](#).

## Суть и факты

Православные рецепты так или иначе выделяют четыре основных этапа приготовления кваса:

1. **Соложение.** Содержащиеся в солоде ферменты превращают мальтозу, крахмал и прочие неудобоваримые углеводы в более удобоваримый вид.
2. **Алкогольное брожение.** Полученные и/или добавленные дополнительно сахара окисляются дрожжами до этилового спирта.
3. **Молочно-кислое брожение.** Недобродившие и ещё оставшиеся сахара окисляются до молочной кислоты.
4. **Дрожжевой геноцид.** Слитая, процеженная жидкость отстаивается несколько суток в холодильнике с целью устроить всем расплодившимся дрожжам экстерминатус.

Любой «совершенно простой» рецепт по замачиванию ржаных сухарей в дистиллированной воде, который пропускает хотя бы один технологический этап — хуита по определению. С другой стороны, не знавшие соложения (оно было изобретено [древними египтянами](#)) шумеры варили своё пиво (то есть, в сущности, квас), именно заваривая печёные сухари кипятком: ферментативное разложение крахмала амилазой в этом случае заменяется его пиролизом при выпечке. При этом, правда, образуется не мальтоза, а декстроза, но дрожжам и тот, и другой сахарá [по нраву](#). Вкус, правда, получается разный.

Вкус труЪ кваса должен приближаться ко вкусу бородинского хлеба, разве что быть чуть более сладковатым. Исключения допустимы для специальных квасов. Например, белого на пшеничной муке, но его непосредственно не пьют, а готовят на нём окрошку из рыбы.

## Рецептура

Самый простой путь получить сабж дома — это не страдать херней с сухарями, а пойти в отдел [здорового питания](#) ближайшего супермаркета и взять там пачку «Солода ржаного ферментированного». Отмерить этого [порошка](#) в пропорции 100 граммов на 5-6 литров напитка. Вскипятить пол-литра воды, всыпать солод, быстренько перемешать (лучше миксером или блендером). Затем вскипятить ~5 литров воды в отдельной кастрюле, вылить туда солодовое «тесто», отстоять, периодически помешивая до температуры ~40°, отфильтровать осадок, добавить полкило сахара и полпачки «растворимых» дрожжей, перемешать, дать побродить (летом сутки, зимой двое суток), разлить по пластиковым бутылкам, добавить три-четыре изюминки в каждую бутылку (вкуса изюма не будет, все ради ферментов и самых живучих дрожжей), настоять сутки-трое горлышком вниз, спустить дрожжевой осадок в унитаз, пить смакуя. Если настоять в бутылках с недельку, то получается напиток вроде пива с крепостью 1-1,5 оборота, весьма помогает с бодуна.

Данный рецепт является упрощенным. В нем солод используется в основном в качестве ароматизатора, а сахар для брожения добавляется отдельно. Ъ квас делается без добавления сахара, вместо этого предполагается ферментирование гораздо большего количества солода и муки при высокой температуре, в результате чего сахар образуется из крахмала.

Вместо фильтрации через марлю лучше дать отвару отстояться час-полтора без помешивания и слить верхи через трубку от капельницы. Тот же прием можно использовать при разливании по бутылкам после сбраживания. Это здорово экономит время и выход готового продукта.

Наконец, тру лентяи могут отыскать в том же супермаркете концентрат квасного сусла. Бывает сухой порошок из готовых сухарей, сахара и дрожжей и невинная на вид баночка с жидким квасным суслом, из которого можно получить аж 25 литров квасца. Засыпаем в ёмкость с водой (дозировки указаны прямо на банке) с запасом (будет выделяться углекислый газ и до краёв залитая бутылка может [БОМБАНУТЬ](#)), ставим в комнате и забываем на один день. А потом невозбранно пьём.

Жидкое сусло в закупоренной бутылке хранится в холодильнике всё те же 12 месяцев. Ничего ему не будет.

Наконец, можно сделать квас из чуть менее, чем любых ягод и фруктов. Варим компот с сахаром, сливаем сок в баночку, ждём, когда остынет и кидаем дрожжи. А из оставшегося жмыха можно сделать фруктовую кашу.

Для тех, кто живет в глухой деревне, где нет не только готового солода, но и супермаркетов, можно порекомендовать изготовление волшебного порошка из сухарей. Для этого нужно взять пятидневочный ржаной хлеб и перемолоть в мясорубке (задроты не справятся). Хлеб не должен быть слишком свежим («фарш» слипнется) и слишком черствым (никакая мясорубка не выдержит). Полученную порошкообразную массу нужно высушить в духовке при 150—200 градусах до светло-коричневого цвета. В результате получается порошок, во многом аналогичный ферментированному солоду.

## Что нужно знать

- Изготовить квас дома из доступных ингредиентов почти так же легко, как сварить самостоятельно пиво, эль и прочие напитки этого ряда, главное — умение. При наличии баночки концентрата и правильном соблюдении рецептуры, это вообще легко.
- То, что продаётся в бутылках с надписью «КВАСной напиток» на самом деле является хуйнёй, по составу аналогичной «Буратино», только с другим ароматизатором и красителем. Никакого отношения к сабжу эта жидкость не имеет ни по вкусу, ни по происхождению.
- [Квас на улице лучше, чем в ресторане.](#)
- Покупая квас в бутылках, в первую очередь нужно искать пометку «напиток брожения» или сверять состав продукта с вышеописанным — то есть проверять наличие заменителей вкуса, ароматизаторов и т. д. Но даже это не гарантирует качества. Ибо пойло может содержать 5% собственно квасных ингредиентов (солод, мука разных видов, дрожжи и прочее) и на 50% — жидкую карамель и ароматизатор, идентичный натуральному.
- Косвенным признаком нормального кваса могут быть пузыри газа, появляющиеся при наливании в стакан. Замечено, что чем ближе содержимое стакана оригинальному рецепту, тем пузырей меньше (в сравнении с содержимым остальных 95%) и тем они мельче. Если жидкость пузырится как [Кока-кола](#), то это 100% не квас.
- У кваса срок годности 3-6 суток. После этого срока пить его ещё можно, но вкус будет уже не тот. После 10 суток и более лучше его вообще вылить. Соответственно настоящий квас теоретически можно купить только из бочки. Хотя и продажа на разлив не гарантирует того, что в баллон залили не карамельное фуфло.
- Если на бутылке с квасом написано что-то вроде ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ИНАЧЕ РАСПИДОРАСИТ, скорее всего внутри налит нормальный квас на дрожжах.
- В каждом российском городе есть легенда о том, что кто-то как-то приобретал квас из бочки, но тот отказывался «наливаться» из кранчика, либо бежал с трудом — позже в бочке находили труп человека. В Харькове вместо обнаружения трупа бочку случайно ломали (посредством тарана грузовиком/легковушкой/велосипедом), и оттуда вываливалось [over 9000](#) червей. В Кишинёве тоже была история с червями, но при других обстоятельствах. Там бочку занесло на повороте. История не лишена оснований, потому что в погоне за профитом квас варят из муки, которая для хлебопечения по каким-то причинам уже не годится, в том числе может быть населена личинками насекомых-вредителей. Только от такого кваса ты всё равно не станешь героем и не отравишься, так что поводов для беспокойства нет.
- Есть также миф о подкладывании в бочку лягушки, якобы для поддержания прохладности.
- Иногда из бочки якобы извлекали дохлого кошака, а квас потом называли «котовым».
- Летом в жёлтых газетах можно встретить статьи на тему «в квасе обнаружены [фекалии](#)».



ИСЧХ, примитивную родственницу лягушек, краснобрюхую жерлянку [и вправду кладут](#), вот только из антисептических соображений (неядовита, в отличие от большинства сородичей), и не в квас, а в молоко. Вот такой вот старорусский консервант с лапками — главное, чтобы не насрала в продукт.

## Алсо

- Легендарная питерская группа «Ноль» написала песню «Мы идем пить квас» (альбом «Музыка драчевых напильников»).
- Квас — это не напиток, квас — это [процесс](#).
- Квас — танк KB-1С в проклинаемых порабощёнными игроками [танчиках](#). Любим школотой, породил [цугундер](#) «Квас как танк?».
- Если, конечно, забыть про ту незначительную деталь, что «простой рецепт домашнего кваса» — это автоматический фэйл, то для пущей трушности можно [сделать квас](#) самому. Хоть рецептура относительно простая, и [madskillz](#) не пригодится, но с первого раза может получиться некондиционная бурда, впрочем см. выше про суть. Там же предлагают купить квас-полуфабрикат (солод, дрожжи, хмель — в пакетиках). Как вариант — найти деревенскую родню, умеющую делать.

## См. также

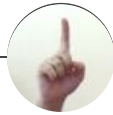
- [Пиво](#)
- [Клюква](#)





### Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC  
Kitchen nah LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка  
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка  
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин  
Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО  
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид  
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень  
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня  
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква  
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе  
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?  
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны  
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех  
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит  
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки  
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар



### Мицгол

Zarubezhom.com Ё Апач Арам-зам-зам Бан сет Банхаммер Бездна анальной оккупации  
БлЪ Вдругоряд Врачи ФГМ Геленджикская война Гипертекстовый фидонет  
Еврейские расовые жида Григорий Зельднер И если один скажет «зиг»... Избы мне по нраву  
Канатная дорога Кашенизм Квас Люто, бешено ненавижу Майонезная баночка Мицгол  
Мицголизм Невозбранно Ненавижу и стремлюсь уничтожить НЪть Паранойя Педивикия  
ПНКС Попобава Православно Расово Рептилоиды Список мицголизмов Торадицийо  
Фундаментальное огораживание Егор Холмогоров Цой Чуть более, чем наполовину Ъ