

Для приготовления этого напитка необходимо взять 10 л воды, 1,2 кг меда, 2,5 столовые ложки лимонной кислоты, 40-50 г распущенных дрожжей, полстакана изюма, пряности - хмель, корица, кардамон, имбирь, гвоздика.

Взять эмалированную посуду и влить в нее воду. Потом опустить в нее марлевый узелок с пряностями и кипятить на медленном огне 5 минут. Затем пряности убрать, а полученный пряный отвар охладить до 40 градусов. Потом добавить в него мед и лимонную кислоту. Все хорошо размешать и охладить до 20-25 градусов. Добавить дрожжи и изюм. Когда сусло начнет бродить, перелить его в бутылки через воронку с марлей, положить в каждую 2-3 изюминки. Закупорить пробками и хранить нужно при температуре 12-15 градусов в течение 5 дней, после чего квас готов к употреблению.