

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Традиції приготування квасу в Україні

О.І. Майборода

*Національний університет харчових технологій*

**Квас** — традиційний слов'янський кислий напій, який готують на основі бродіння з муки та солоду (пшеничного, ячмінного) або з сухого житнього хліба, іноді з додаванням пахучих трав, меду, вошини. Напій відмінно втамовує спрагу, підвищує активність та дає сили для роботи, активізує процеси травлення. В багатьох країнах світу квас є пивом, і відноситься до категорії «Пиво історичне, традиційне, місцеве». На Україні квас вважається самостійним і національним напоєм.

Улюбленими напоями на Україні здавна були сирівець (хлібний квас), фруктовий або ягідний, буряковий квас, квас із соків дерев (переважно березовий). Квас - це древній напій відомий ще з періоду Київської Русі, про що свідчить «Повість временних лет» (996р.) Згадується сирівець і у І.П. Котляревського як один з найпоширеніших напоїв на Україні початку XIX ст.

На Правобережній Україні його готували з сушеного чорного житнього хліба з додаванням «тіста» (сушених дріжджів домашнього виготовлення). Хліб заливали окропом, охолоджували, заквашували «тістом», накривали та лишали у темному місці на кілька днів, щоб не перекисав. Перед вживанням квас відщіджували. «Тісто» в деяких місцях замінювали запареним хмелем, який збирали в лісі, або вирощували на городі, а потім сушили. Більш древній спосіб приготування сирівцю полягав в наступному: житнє, ячне, вівсяне зерно перетворювали на солод, сушили в печі і додавали в діжку з запареним хлібом. Квас був червоного кольору, солодкий та гострий на смак.

Сирівець виготовляли завжди в діжках. Хто мав бджоли, облагороджував квас шматком стільника з медом. Цукру не додавали, бо його не було.

У лісостепових районах України та на Поліссі готували фруктові, (використовуючи груші-дички та яблука) та ягідні кваси (з журавлини, калини, брусниці). В їжу вживали і квашені плоди, які вважались делікатесом. Власники садів, що мочили на зиму яблука, використовували в їжу і квас від яблук. Буряковий квас вживали для пиття значно рідше. Його використовували для приготування борщу.

Весною збирали та пили свіжий сік дерев (березовий та кленовий), а також переробляли його на квас. Зібраний в діжку сік заправляли гронами калини, журавлини, стільником з медом, чи принаймні вошини. Часто для смаку добавляли підсмажені зерна ячменю, гороху або добре висушений чорний хліб. Квас бродив протягом тижня, а потім його ставили в погреб.

І на сьогоднішній день квас вироблений на основі молочної сироватки, природної мінеральної води, меду та лікарських рослин має високі смакові якості та цілющі властивості.

Література.

1. М.В.Палагіна, Е.А.Исаенко, А.А.Набокова. Новые квасы с использованием природной минеральной воды / Пиво и напитки. 2012., № 4.- с. 34-36.