Kwas chlebowy

13 sierpnia 2018

W okresie letnich upałów warto przypomnieć stary słowiański kwas chlebowy.

Kwas chlebowy sprzedawany na ulicach Biełgoroda

Kwas chlebowy jest napojem klasyfikowanym jako bezalkoholowy, mimo niewielkiej zawartości etanolu, wytwarzanym przez fermentacje chleba. Kwas chlebowy używany był w średniowieczu w całej Europie, a najbardziej popularny był wśród Słowian. Pierwsza wzmianka o kwasie chlebowym w księstwie Kijowskim pochodzi z X wieku, a w Rosji i na Ukrainie jest napojem narodowym od XI wieku. Przygotowuje się go zazwyczaj w gospodarstwie domowym, a od końca XIX wieku także fabrycznie.Kwas chlebowy ma naturalnie słodko-kwaśny zapach i smak pieczonego chleba, dobrze gasi pragnienie (nie jest za słodki) i długo utrzymuje niską temperaturę po schłodzeniu. Ma jasno-brązowy kolor, na dnie butelki może utworzyć się naturalny osad, który znika po wstrząśnięciu butelką. Jest otrzymywany przez alkoholową i kwaśną fermentację chleba z dodatkiem cukru lub owoców i drożdży górnych, przyprawiany zwykle miętą. W Polsce butelkowany kwas produkował warszawski browar Haberbusch i Schiele oraz wytwórnia wody sodowej i lemoniady Karpińskiego (Kwas Karpińskiego).

Prawdziwy kwas chlebowy ma trwałość 3-4 dni, bywa sprzedawany na ulicy z beczki (Rosja, Białoruś, Ukraina, gdzie go można wypić na miejscu lub w szklanym naczyniu zanieść do domu). Często niektóre lokale gastronomiczne dla swoich gości robią własny kwas chlebowy. Jest to szczególnie popularne na Litwie i w Rosji.

Niektóre browary produkują prawdziwy kwas chlebowy z chleba o ważności do 9 miesięcy, stosując specjalną technologię i pasteryzację w wysokiej temperaturze. Są jednak zastrzeżenia do jego smaku. Obecnie również są w sprzedaży koncentraty, które umożliwiają szybkie przygotowanie kwasu chlebowego, poprzez dodanie cukru i wody. Najczęściej jednak zawierają one substancje konserwujące, podobnie jak napoje sprzedawane w sklepach pod tą samą nazwą.

Rosjanie do dziś uważają kwas chlebowy za swój napój narodowy. Doskonale gasi pragnienie, dodaje energii, a do tego jest zdrowszy niż jakikolwiek inny napój. Można go kupić, ale dlaczego by nie spróbować kwasu domowej roboty? Zapraszamy do skorzystania z przepisu.

Na początek będzie nam potrzebny zakwas: 2 szklanki wody, kawałek chleba razowego, łyżeczka cukru. Chleb, pokrojony na kawałki, wkładamy do 0,5-litrowego słoika. Zasypujemy cukrem i zalewamy ciepłą wodą. Mieszamy, przykrywamy słoik gazą i stawiamy w ciepłe miejsce na dobę. Gotowy zakwas to mętny płyn o mocnym smaku – jeśli jest niewystarczająco mocny, lepiej niech postoi jeszcze kilka godzin. Wlewamy zakwas do 2-litrowego słoja, dokładamy razowego chleba (2 kawałki pokrojone na małe) i cukru (według uznania). Dolewamy zimnej wody do objętości 3/4 słoika – fermentując kwas musi mieć miejsce, inaczej wycieknie. Nakrywamy słoik gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce na dobę. Żeby kwas miał ciemniejszy kolor, można do niego dodać sucharki z ciemnego chleba (podpieczone w piekarniku). Wtedy jednak czas kiszenia się wydłuży. Odcedzamy 2/3 cieczy w osobne naczynie, dodajemy rodzynki i ochładzamy. Pozostały płyn posłuży jako zaczyn na następną porcję.

Autorstwo: Bogusław Jeznach
Zdjęcie: Лобачев Владимир (CC BY-SA 3.0)
Źródło: NEon24.pl