

Bebidas

Quast

También llamado *Kwast* ó *Qwast*. Era la bebida tradicional. Se servía en toda ocasión. Existen varias recetas acerca de cómo hacerlo.

Quast de pasas de uva

Ingredientes:

Azúcar molida 250 gramos

Azúcar quemada 250 gramos (opcional)

Pasas de uva 300 gramos

Agua 9 litros

1 damajuana de 10 litros

Preparación:

Hervir 9 litros de agua. Sacar del fuego y agregar el azúcar molida y el azúcar quemada que es para dar color. Una vez fría se la hecha en la damajuana con 300 gramos de pasas de uva bien lavadas. Tapar la damajuana con corcho y cera. Guardar la damajuana acostada en lugar fresco. No tocar mientras esté turbio, eso significa que todavía no está listo para tomar.

Quast de miel

Ingredientes:

Miel 1 litro

Agua 9 litros

Huevos 1

Clavos de olor ó canela en ramas

1 Damajuana de 10 litros

Preparación:

Hervir el agua con la miel. Espumar. Dejar hervir bastante. Al final agregar la clara del huevo bien batida. Dejar enfriar. Colar bien y agregar unos clavos de olor ó canela en ramas. Poner en la damajuana. Taparla bien con corcho y cera. Guardarla acostada en un lugar fresco. Cuando deja de estar turbio está listo para servir.

Quast de cebada

Ingredientes:

Azúcar morena 500 gramos

Cebada tostada 500 gramos

Agua 10 litros

Lúpulo 1 puñado

Levadura 4 cucharadas

Pan tostado 4 pedazos (del tamaño de una naranja)

Preparación:

Tostar la cebada, hasta que quede marroncita. Lavarla y secarla. Hervir la cebada tostada en el agua. Cuando el agua toma color verter el lúpulo. Poner en un recipiente que no quede lleno del todo. Agregar el azúcar. Revolver hasta que disuelva. Luego poner los 4 pedazos de pan con una cucharada de levadura cada uno. Se tapa bien el recipiente con nylon y se ata.

Se debe dejar en lugar oscuro. En verano se deja macerar 5 ó 6 días. En invierno se dejan más días.

Para servir se filtra.

Quast de centeno

Ingredientes:

Agua 12 litros

Harina de centeno 200 gramos

Gérmén de centeno 400 gramos

Pan integral cortado en dados y tostado 400 gramos

Azúcar 600 gramos

Levadura 20 gramos

Pasas de uva

Lúpulo

Preparación:

Poner a calentar el agua. Cuando rompa el hervor, incorporar la harina de centeno, el germen de centeno y el pan integral cortado en dados y tostado. Dejar hervir 5 minutos y al final agregar un puñado de lúpulo. Retirar del fuego dejando enfriar. Una vez frío, colar usando un tamiz muy fino, de manera que no queden restos sólidos en el líquido. Agregar el azúcar en el líquido. Por último, agregar la levadura previamente disuelta en líquido. Revolver con energía para mezclar todo muy bien. Dejar reposar durante 2 horas y luego envasar en botellas incorporando 3 pasas de uva en cada una. Tapar con corchos. Guardar las botellas en la heladera en forma horizontal. Dejar reposar durante 5 ó 7 días.