



Жизнь русского крестьянина была тяжелой - зима была холодной, как на Вестеросе, а лето жарким, как в Браавосе. Работа на летнем поле была изнурительной, и на углу не было кафе, где продавался домашний лимонад или ароматные банановые смузи с клубникой. Поэтому славянам приходилось импровизировать, создавая различные освежающие напитки из того, что могла предложить природа.

Квас

Квас - полноценная безалкогольная альтернатива пиву. Славяне пили квас, сваренный из ржи и ячменя, в любое время суток, во время работы и даже во время поста. Квас был одним из главных блюд на русском столе в каждом доме - от крестьянского до королевского. Часто его пили с зеленым луком и темным хлебом в качестве ужина, а фруктовый или ягодный квас - в качестве десерта. Существует даже особый тип кваса - кислые щи. Вопреки стереотипам, щи - это не суп, а просто кислый напиток из ржаного солода. Это не очень сложно сделать самодельный квас. Просто замочите темный хлеб в кипящей воде, оставьте на четыре часа, а затем добавьте сахар, дрожжи и мяту. Наконец, позвольте квасу бродить.

Брусничная вода

Русский поэт Александр Пушкин сделал брусничную воду частью диеты Евгения Онегина, его самого известного героя. Выберите лучшую бруснику и удалите листья и стебли. Замочите в воде и оставьте смесь в прохладном месте на 7-10 дней. Затем процедите воду, добавьте немного сахара или меда и разлейте по стаканам. Вы можете использовать ягоды, которые остаются, чтобы сделать кисель.

Кисель

Традиционные русские кисели, приготовленные из овса, летом подаются в прохладном виде в качестве основного блюда. Овсяный кисель готовили из овсяной муки, варили и запекали в русской печи. Обыкновенный кисель, которым пользуются сегодня, появился в начале 19-го века и был модным напитком среди аристократов. В советское время существовал сухой кисель, который можно легко растворить в теплой воде, а затем нагреть. Но дети, любившие кисель, не беспокоились о таких методах: они просто жевали сухой кисель и наслаждались фруктовым вкусом. Вы можете варить натуральный кисель из любых ягод или фруктов. Просто добавьте столовую ложку картофельного крахмала, или кукурузного крахмала, или сахара, когда вы его завариваете.

Компот

Компот это еще одна разновидность напитка на тему ягод и фруктов. Однако, в отличие от смерти, компот не считался повседневным напитком и подавался только во время торжеств. Сваренный из сушеных яблок, груш или слив, компот можно было хранить в плотно закрытой посуде в течение нескольких месяцев, что помогло сохранить оставшиеся продукты. Побалуйте себя компотом - возьмите сухофрукты, замочите их в воде, добавьте сахар, вскипятите жидкость, дайте ей кипеть в течение 20 минут, а затем охладите.

Сыть

Освежающие напитки из древнеславянского бара - Дославянские племена

Добавил(а) Administrator
30.04.19 11:32 -

Сыть - напиток, который древние славяне пили до появления чая. Они часто охлаждали его заранее, что придавало ему оригинальный вкус. Обычный сыт был сделан из мёда. Его варили, просеивали и охлаждали. Наконец, специи, такие как гвоздика и корица были добавлены позже.