РЕЦЕПТЫ ЛЕТНИХ ЭМ-КВАСОВ

Квас из листьев салата

Нам понадобится: 8-10 пучков салата; 2-3 зонтика укропа; 4-5 зуб. чеснока; 1ст. ложка сахара; 1 ст. ложка соли; 100гр. ржаных сухариков; 1 ст.ложка «Эмикса минерального» (Из 5 литров.). Трехлитровая банка и 2-2.5л. сырой фильтрованной воды.

Приготовление:

1.Предварительно растворить сахар и соль в 1 стакане воды.

2.На дно трехлитровой банки выкладываем чеснок, укроп.

3.Выкладываем листья салата.

4. Выливаем стакан воды с сахаром и солью.

5. Добавлем 1 ст. ложку «Эмикса».

6. Заливаем все водой.

7.Выкладываем сухарики сверху.

8. Накрываем крышкой.

9. Стоит 2-3 суток.

10 . Через 2-3 суток осторожно убираем хлеб, достаем листья салата, сливаем квас через дуршлаг. Храним напиток в холодильнике.

В результате получаем малосольные листья салата и полезный жаждоутоляющий напиток.

***Кохановская Елена***

Медовуха

3л. сырой фильтрованной воды. 3 ст. ложки меда. 6 таблеток «ЭМ-курунги» и 3 таблетки «КуЭМсила» растолочь. Все соединить. Настаивать1-2 суток. Через 1-2 суток часть напитка слить (2,5 литра), это и есть медовуха, в оставшуюся часть 0,5л. добавить еще мед по вкусу и воду, так можно повторить 5-10 раз.

Квас по Болотову из чистотела

2/3 трехлитровой банки заполнить чистотелом. Залить сырой фильтрованной водой. Добавить 1-2 ст. ложки кисломолочной «ЭМ-курунги». Добавить 1 стакан сахара. Накрыть марлей. Поставить в темное место. Настаивать 2-3 недели. Через 2-3 недели процедить. Готовый квас слить в бутылки и хранить в холодильнике. Употреблять 1 ст. ложку на 1 стакан воды.

***Кохановская Елена***

Квас из пшенной крупы

Стакан пшена без верха (не мыть) засыпала в 1,5 литровую банку, залила теплой водой (кипяченной или пропущенной через фильтр АРГО), я предпочитаю живую, пропущенную через шунгит. Добавила 2 ст ложки сахара и 2 измельченные таблетки «КуЭМсила». На третий или второй день квас готов. Само пшено очень полезно для поджелудочной железы, печени, сердечнососудистой системы. Регулирует обмен веществ. Тонизирует. Квас получается светлый, немного резковатый на вкус, но приятный. Сливаем квас, оставляем пшено и 1-2 см самого кваса на закваску. Переливаем закваску в чистую банку, добавляем снова 2ст. ложки сахара . И так закваску можно использовать до 40 раз. Чем жестче вода, тем дольше идет брожение. Самое главное не передержать. Иначе выработается алкоголь. Напиток станет хмельным. Был у меня такой опыт. Нужно тогда, слить всю жидкость, может быть даже часть пшена промыть и залить чистой водой с сахаром.

***Вера Каменская. Алтай***

Вкусный ЭМ квас в офисе «Планета Арго»

ЭМ-квас: на 1 л фильтрованной воды 2-3 ст л мёда+5 ст. л. Нутрикона+2/3 табл «КуЭмсила», плотно закрыть крышкой и в тёплое тёмное место на сутки...

Оксана. Офис Арго в г. Москва (фото в офисе «Планета Арго»).