



## Советский квас: есть ли вкус детства в тюменских магазинах?

Квас – один из самых популярных напитков в летний сезон. Многие помнят вкус настоящего советского кваса из детства, но вряд ли на полках магазинов им удалось найти что-то похожее на него.

С чем это связано? Конечно, за десятилетия существенно изменилась сама технология изготовления кваса в промышленных масштабах, что не могло не отразиться на вкусовых качествах. И хотя, как и в 20 веке, основным сырьем при изготовлении кваса сегодня остается концентрированное квасное сусло (ККС), многие производители изменили рецептуру, принятую в СССР по ГОСТу.

Современный квас, изготавливаемый на крупных производствах, содержит почти в два раза больше квасного сусла, отчего многие отмечают его слишком сладкий насыщенный вкус по сравнению с советским, который отличался более естественным, кисловатым с ядреной ноткой.

При этом состав квасного сусла не изменился. Как и в советские годы, оно представляет собой тягучий густой продукт, похожий на патоку, из ржи, ячменя и кукурузы. Изготовлением сусла в СССР занималось всего пара десятков предприятий. Затем ККС доставляли на все пивоваренные заводы страны, где и производили квас. Но только в летнее время. Технологии того времени не позволяли сохранить квас в стабильном состоянии, поскольку он непрерывно продолжал бродить, даже в бочках, из которых его продавали.

Технологический прогресс сделал свое дело – сегодня квас можно производить в любое время года, обеспечить стерильность и увеличить срок хранения продукта. От открытых чанов из черного металла или алюминия отказались в пользу герметичных танков из нержавеющей стали, исключающих контакт продукта с окружающей средой, таким образом, вероятность проникновения бактерий и других организмов полностью исключена.

Кроме того, современное оборудование позволяет контролировать температуру и давление в каждом отдельном танке на каждом этапе брожения. Это помогает точно соблюсти технологию и обеспечить стабильный вкус и стойкость продукта. После окончания брожения квас опять же по герметичным трубопроводам из нержавеющей стали подается на фильтрацию, где убирается большая часть дрожжевых клеток. Таким образом, в отличие от бочкового, покидая завод, бутылочный квас уже не бродит.

Многие заводы сегодня экспериментируют со вкусами, используя различные вкусовые добавки и ароматизаторы. Найти же тот самый советский квас – сложная задача. Совместить преимущества современных технологий и советские традиции приготовления кваса в Тюмени удалось на частном производстве [BLACK BARLEY BREW](#).

Здесь, на чешском оборудовании из отборного солода и специально подготовленной воды производится натуральный квас, сохранивший вкус детства. Порадовать себя напитком можно в любое время, он уже продается в нескольких барах города, а также в сети магазинов «Красный ЯР». Ознакомиться с ассортиментом производителя и узнать адреса точек продаж можно на сайте <http://blackbarleybrew.ru>.