Как правильно употреблять квас? Рассказывают эксперты

Квас известен еще со времен Киевской Руси. О том, как правильно употреблять квас, рассказывают эксперты частной пивоварни **BLACK BARLEY BREW**.

Очень важно правильно выбрать квас и убедиться, что напиток является продуктом натурального брожения. Так, в частной пивоварне BLACK BARLEY BREW производится натуральный квас на чешском оборудовании из отборного солода и специально подготовленной воды.

Согласно производственным нормативам, квас должен бродить трое суток при температуре 30 градусов. Затем его убирают в прохладное место. Приготовленный строго по технологии и тщательно сохраняемый напиток может сберечь первоначальные свойства в течение как минимум 2 месяцев. Небрежное хранение провоцирует процессы разложения со всеми

вытекающими последствиями: квас становится излишне кислым, может покрыться плесенью, начинает тянуться в нити. Такой напиток, разумеется, к употреблению не пригоден.

Что касается использования напитка в кулинарии, то здесь возможно множество различных вариантов. Самое популярное блюдо с квасом – окрошка. Также с квасом готовят холодный летний суп – ботвинью. Но квас можно использовать не только для первых блюд, но и для маринования буженины. Мясо в таком маринаде получается очень нежным и сочным, с густым хлебным духом. Рецепт максимально простой: добавить специи, дать настояться в маринаде сутки или двое, а затем запечь.

Существуют также коктейли на основе кваса. Но истинные любители этого традиционного напитка предпочтут насладиться его натуральным вкусом без лишних добавок.

Порадовать себя напитком от частной пивоварни BLACK BARLEY BREW можно в любое время, он продается в нескольких заведениях города, а также в сети магазинов «Красный ЯР». Ознакомиться с ассортиментом производителя и узнать адреса точек продаж можно на сайте http://blackbarleybrew.ru.