Эксперты: правильно приготовленный квас обладает полезными свойствами

Одним из русских достояний считается квас. Продукт обладает множеством полезных свойств, а приготовленный на профессиональном оборудовании, например, как в частной пивоварне BLACK BARLEY BREW, еще большим количеством преимуществ.

С древнейших времен квас называют напитком здоровья и долголетия. Напиток имеет потрясающий вкус, кисло-сладкое послевкусие и отлично утоляет жажду.

Квас был известен еще в Древнем Египте. Примерно в 6 веке до нашей эры египтяне готовили напиток, по вкусу напоминающий квас. И уже тогда люди поняли, что после потребления перебродившей жидкости улучшалось состояние здоровья. Но настоящий квас начали делать жители Древней Руси.

Напиток поднимал на ноги после тяжелых болезней, спасал от усталости на пахоте и при косьбе, его пили, когда заготавливали дрова, на сборке урожая. Квас был столь популярен, что была придумана специальная профессия – квасник. Большое значение придавали этому продукту, и каждый стремился употреблять только качественный квас.

Правильно приготовленный напиток обладает освежающим вкусом и ароматом, имеет немалую энергетическую ценность, быстро утоляет жажду. Углекислоты помогают быстро перевариться пище, способствуют её усвоению. В 100 грамма продукта всего 27 килокалорий, что делает продукт диетическим.

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.