Эксперты BLACK BARLEY BREW делятся интересными фактами о квасе

Слово «квас» старорусского происхождения и означает «кислый напиток». Самый древний вид кваса готовился только на основе различных злаков. Совместить преимущества современных технологий и советские традиции приготовления кваса в Тюмени удалось на частном производстве BLACK BARLEY BREW.

Настоящий квас сохраняет витамины и полезные микроэлементы, которые есть в солоде. Благодаря этому свойству он помогал простому народу выжить в голодные зимы. К началу XV века существовало свыше 500 разновидностей народного напитка: сладкий и кислый, мятный и с изюмом, густой и квас-щи, душистый и суточный, белый и окрошечный, с хреном (уральский) и боярский, ароматный и пшенный, с перцем и грушевый. Кстати, в конце XIX века именно квас из отварных груш лидировал среди прохладительных напитков у жителей первопрестольной.

Профессия квасника была одной из самых распространенных на Руси. Правда, каждый из них специализировался на производстве лишь одного вида этого напитка. В народной медицине квас пили от лихорадки, водянки и других болезней. Его даже прописывали пациентам в лазаретах. Квас был обязательным диетическим продуктом для выздоравливающих. Действительно, квас очень полезный, если он натуральный и приготовлен по традиционным рецептам.

Именно благодаря действию кваса солдаты Суворова быстро восстанавливали силы во время перехода через Альпы. Суворов также обожал этот напиток. Он говорил «Квас и квашеная капуста – это русскому хорошо». Квас был обязателен в войсках не только благодаря своей питательности: считалось, что его освежающее действие благотворно сказывается на здоровье.

Самый знаменитый холодный суп — окрошку – впервые “сделали” бурлаки на Волге. Дело в том, что в обед им давали сушеную воблу и квас, а для придания мягкости рыбе они стали вымачивать ее в хлебном напитке. Позже, для большей сытности, они стали добавлять туда овощи с огородов. Сегодня рыбная окрошка не так популярна, как мясная, но неизменным компонентом до сих пор остается ароматный квас.

Производство кваса в промышленных масштабах развернулось в Советском Союзе. Для многих, кто любит этот освежающий напиток, вкус именно советского кваса стал эталоном.

Несмотря на то, что сегодня на рынке представлено огромное количество кваса, многие по-прежнему отдают предпочтение напитку, приготовленному по домашнему рецепту на профессиональном оборудовании.

Кроме того, сейчас производится много кваса из концентрата, а на частном производстве BLACK BARLEY BREW на чешском оборудовании из отборного солода и специально подготовленной воды производится натуральный зерновой 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.