

Куда уедет желтая бочка

Как различить квас брожения и квасный продукт и какой напиток безопаснее — в пластиковых бутылках или на розлив?

Желтые бочки с надписью «Квас» скоро могут уйти в прошлое вслед за своим «старшим братом» — автоматом с газировкой. Почему я пришла к такому выводу? В этом году только в Минске таких бочек стало вдвое меньше, чем летом 2013-го — лишь 69 вместо прошлогодних 125. А что дальше? Судя по всему, скоро мы в кино будем видеть их чаще, чем на улицах родных городов.

Ностальгия — в бутылке

Пусть нынешний июнь не балует нас солнцем, а квас, как известно, напиток жаркого дня, все равно без него не обойтись. Но сегодня производители все больше предпочитают бутилировать свою пенную продукцию. Так она и хранится дольше, и продается лучше. К слову, сокращение числа желтых бочек на улицах столицы во многом связано с тем, что ОАО «Крыніца» (еще недавно один из основных поставщиков кваса на розлив) в этом сезоне отказалось от производства такой продукции. Говорят, не пользуется спросом.

Теперь столичные жители могут отведать в основном привозной, но, к счастью, все еще отечественный квас. Поставляет его сюда Лидский пивоваренный завод, который помогает утолить жажду и жителям областных центров. Но и здесь не все так просто. Как рассказали «СГ» в пресс-службе ОАО «Лидское пиво», какое-то время компания тоже не продавала квас в бочках — не была уверена в стабильном качестве своего продукта при продаже его из бочки. Позже конструкторы завода разработали специальные устройства в виде бочек — аналогичных жестяным кегам, — которые гарантируют безопасность продукта и его качество. Именно из таких бочек, отвечающих всем санитарным требованиям, лидский квас реализуется во всех областных центрах. Тем не менее бочковой напиток занимает небольшую удельную долю в общем объеме продаж предприятия. Хотя за три летних месяца здесь продают 50 процентов произведенного за год кваса.

Дальше, в районах — дело за местными производителями, среди которых, как правило, хлебозаводы и комбинаты хлебопродуктов. Например, у Кричевского хлебозавода, филиала РУПП «Могилевхлебпром», в «штате» пять бочек для реализации кваса на розлив. На предприятии рассказали, что в жаркие дни на улицы их райцентра выезжают почти все бочки.

На этой неделе, когда о лете напоминал разве что календарь, но никак не термометр, «работали» только две бочки. «Из-за плохой погоды сократили производство кваса — народ хуже берет его в дождь. Но вообще, не наблюдаем тенденций к снижению спроса на наш квас. Если день жаркий, то напиток расходуется на ура», — прокомментировали на предприятии.

Квас — не значит класс

Понятно, что, даже если желтая бочка уедет навсегда, без кваса мы не останемся. С каждым годом в магазинах по всей стране его становится все больше. Потребителю уже предлагают не только напиток традиционный в ПЭТ-бутылках разного объема, но и квас темный, квас белый, а также квас с различными добавками — например, с клюквой и даже мятой. При этом цена на него вполне демократичная: бутылка объемом 0,75 литра от разных производителей стоит в среднем 7—8 тысяч рублей, полторалитровая — 11—15 тысяч рублей. На этом фоне бочковой квас, традиционно более дешевый, в нынешнем сезоне проигрывает — за 1,5-литровую бутылку просят 17—18 тысяч рублей. Если придешь со своей тарой, сбросят около

полутора тысяч рублей. И все равно, как ни крути, в магазине дешевле. Да и за стерильность переживать не нужно — все упаковано, закрыто, проверено, стоит знак качества.

К бочке, впрочем, тоже документы прилагаются, но все равно нет уверенности в безопасности продаваемого таким образом напитка. То и дело распространяются слухи об их отнюдь не стерильном состоянии, низком качестве самого продукта, о случайно упавших туда мышах и тараканах. Но в большинстве своем это домыслы. Как утверждают в Республиканском центре гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья, покупатели могут не переживать за качество бочкового кваса. По закону напиток проходит не только производственный контроль, но и обязательные лабораторные исследования. Только после этого квас разливают в бочки и отправляют «на улицу». Планово и не планово квас в бочках проверяют и санитарные службы в каждом районе. Что касается жары и сохранности продукта в таких условиях, то здесь, как у человека, все индивидуально — температура, при которой может храниться квас, устанавливается на производстве и зависит от технологии изготовления напитка. Говорят, для некоторых видов кваса нестрашна даже 30-градусная жара.

Так все же, разливной квас лучше, чем бутилированный? И есть ли смысл за него переплачивать? Специалисты говорят: да, есть.

— Нужно различать квас брожения и квасный продукт. Второй — это напиток, скорее близкий к газировке. Конечно, он тоже изготовлен на основе квасильного сусла, но в нем не проходят естественные процессы брожения, нет выделяемых при этом полезных веществ. При их производстве допустимы красители и ароматизаторы. Но на нашем рынке все же преобладает квас брожения — натуральный продукт, название которого говорит само за себя. Именно такой квас продают в бочках. Бутилируют производители тоже квас брожения, но перед этим они его пастеризуют, фильтруют и проводят другие технологические операции, позволяющие хранить его значительно дольше. К слову, если срок годности бочкового кваса в среднем 3—5 суток, то бутилированный может храниться до года, — поясняет главный специалист отдела технологии алкогольной и безалкогольной продукции Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию Виталий Соловьев.

О чем это говорит? Что всяких химических добавок там куда больше, чем в свежесваренном напитке. Другими словами, в бочке — самый живой продукт со множеством полезных бактерий. А значит, и полезных свойств у бутилированного кваса на порядок меньше, хотя он и предпочтительнее крашеной газировки.

Мятный, имбирный, гвоздичный

Говорят, квас — он и в Африке квас. Но только не белорусский. Традиционный славянский напиток настолько полюбился соотечественникам, что производители начали соревноваться друг с другом в оригинальности. Мода на все старинное, традиционное и тут дала о себе знать. К слову, одно из пивоваренных предприятий выпустило продукт с названием, которое отсылает потребителя в далекий 988 год, к самому Владимиру Красное Солнышко, который не только Русь крестил, но и якобы квасом народ напоил.

Впрочем, название названием, но куда больше потребителя может привлечь новый и оригинальный вкус традиционного напитка. На прилавках уже есть, по аналогии с пивом, квас темный и светлый. Но это еще цветочки. Ягодки, в частности клюква, тоже имеются — квас со вкусом которой стоит на соседней полке.

— Мы разработали множество различных рецептов для производства кваса. Работаем в основном в направлении обогащения продукта, то есть пытаемся сделать его еще более полезным. Например, сейчас работаем над новым квасом для студентов

и школьников с повышенным содержанием различных микроэлементов, — рассказывает Виталий Соловьев.

НПЦ по продовольствию предложил нашим производителям уже не одну рецептуру кваса с новым вкусом. При этом «обновляют» его не за счет ароматизаторов, а с помощью натуральных продуктов — трав и специй.

— Мы разработали рецептуры кваса с мятой, корицей, душицей. Есть варианты напитка с использованием натуральных соков — например, клюквы и яблок. Придумали и многокомпонентный квас с одновременным включением в рецептуру корицы, имбиря и гвоздики. Уже сделали пробную партию, продегустировали — получился очень ароматный и довольно приятный напиток, — делится наработками Виталий Соловьев.

Кстати, по словам специалиста, новые рецептуры — отнюдь не современная интерпретация традиционного напитка. Оказывается, наши предки тоже готовили квас с использованием различных пряностей — тех же тмина и мяты.

Некоторые предприятия заинтересовались рецептурами, предложенными лабораторией, и уже даже запустили в производство. Одними из первых за производство оригинального кваса с добавлением настоев мяты, шалфея, тмина и клюквы взялся Новогрудский винзавод. Такой продукт в республике пока больше никто не выпускает. И это не единственное ноу-хау новогрудчан. На этом же предприятии производят квас на основе рисового гриба — подобного нет не то что в Беларуси, но и в других странах Таможенного союза. Этот продукт на предприятии купажируют с натуральными соками черной смородины, клюквы и вишни. Кстати, напиток уже есть в продаже, причем не только в Новогрудке. Предприятие работает на экспорт, поэтому отправило новый продукт на дегустацию в Россию, Узбекистан и Таджикистан. Заинтересовались новинкой из Беларуси и в Латвии.

И газировка из картошки

Квас — славянский напиток, популярный сегодня в основном на постсоветском пространстве. В Европе его почти не знают, зато, когда пробуют, высоко оценивают. Виталий Соловьев не сомневается — квас мог бы стать частью бренда Беларуси: «Ведь это наш традиционный напиток. Уже имеется несколько рецептов его приготовления, которые, уверен, понравятся многим. Особенно новые виды кваса с различными пряными травами».

Осталось лишь дополнить наше меню в летний зной газировкой из картофеля, также разработанной в НАН Беларуси. Кто знает, может быть со временем именно она придет на смену квасу в желтых бочках. Ведь прижился же на улицах Кыргызстана национальный напиток Максимум-Шоро, который, кстати, только в 90-е начали раскручивать как бренд страны.

Справка «СГ»

Квас — традиционный славянский кислый напиток, который готовят, сбраживая муку и солод, или из сухого ржаного хлеба, иногда с добавлением пахучих трав, меда, воишины. Делали его даже из свеклы, фруктов, ягод. Раньше он часто служил основой холодных похлебок.

История полезного напитка началась более тысячи лет назад: первое упоминание о нем относится к 989 году, когда во время крещения Руси князь Владимир дал указ «раздать народу пищу, мед и квас». В средние века на наших землях даже существовала особая профессия — квасник. Причем у каждого специалиста в деле варения кваса был свой подход и свой рецепт: варили квас из яблок, ягод, свеклы и

других овощей, меда, кореньев. Однако классический душистый напиток — это, безусловно, хлебный квас — наиболее популярный и в наши дни.

По сути своей он наиболее близок к пиву. По современным ГОСТам доля этилового спирта в нем при промышленном изготовлении не должна превышать 1,2 процента. Спирт в напитке образуется естественным путем — в результате незавершенного спиртового и молочнокислого брожения сусла.

Согласно классификации международной организации Beer Judge Certification Program, занимающейся подготовкой и сертификацией судей для проведения пивных дегустационных соревнований, квас считается пивом и относится к категории «Пиво историческое, традиционное, местное». В России, Беларуси и Украине квас — это самостоятельный национальный напиток.

Из полезных свойств — улучшает обмен веществ, помогает пищеварению, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему. Но главное его достоинство — прекрасное утоление жажды благодаря содержащимся в нем кислотам: молочной и отчасти уксусной. В квасе много витаминов (В1 и Е), свободных аминокислот, сахаров и микроэлементов. Но при этом квас не рекомендуют при циррозе печени, гастрите и гипертонии.

Квас как продукт молочнокислого брожения по своему действию на организм во многом похож на кефир, простоквашу, ацидофилин, кумыс.