

Травяной квас был...

Всегда внимательно читаю каждый номер газеты: еще в 2009 году заинтересовала меня статья «Лечитесь...квасом». Речь шла о том, что в Могилевском университете продовольствия создан хлебный квас, аналогов которому нет. По информации, в напитке должны были содержаться не только молочнокислые бактерии и дрожжи, но и живые клетки бифидобактерий. Намеревались порадовать нас еще и травяным квасом. Уже 2011-й год, а обещанный напиток на прилавках так и не появился. Подскажите, в каком магазине можно найти травяной и лечебный могилевский квас?

Франц СТИБЛО

Партии травяного кваса действительно были выпущены. Только жителям Могилева их попробовать не довелось. Небольшое количество кваса с нотками мелиссы, зверобоя и мяты, по словам кандидата технических наук, доцента кафедры технологии пищевого производства Могилевского государственного университета продовольствия Елены Цед, поступило в продажу в магазины Бельнич.

В нашем регионе - два завода, которые готовят концентрат квасного суслу, и их мощности в полной мере не способны удовлетворить все запросы. «Нарасхват» идет традиционный квас, потому на него и основная ставка производства. В этом году заключен ряд договоров на выпуск кваса по технологиям Могилевского университета. Правда, его изготовителями станут предприятия Гродненской и Минской областей.

А вот могилевчане по-прежнему утоляют жажду квасом с классическим вкусом. Как отметила директор РУП «Могилевхлебпром» Наталья Подлесных, производство травяного кваса – дело специфическое.

– Люди привыкли к классическому квасу: на основе хлеба, суслу. В предложенный вид добавляют мяту либо другие травы. Все ли будут пить такой квас? К тому же, чтобы выпускать этот напиток, нужно иметь соответствующие емкости.

Тем не менее, травяной квас уже успел найти своих ценителей: опыт продажи в Бельничках показал, что число таковых небольшое.

Ольга ТОЛСТАЯ