

Пресс-релиз

22.07.2019

Как подарить себе настоящее гастрономическое удовольствие: новосибирцев научили подбирать правильные сочетания пива и еды

Правильная еда к правильному пиву: теперь самые продвинутые новосибирцы могут самостоятельно подбирать блюда к разным сортам пива. Искусство фудпейринга стало главной темой для обсуждения первого совместного проекта для настоящих гурманов новосибирской пивоварни «Балтика» и сети баров RESPUBLICA в рамках культурно-образовательного проекта «Пивной сомелье».

В минувшее воскресенье, 21 июля, самые активные и продвинутые гурманы Новосибирска собрались на гастроужин в баре RESPUBLICA, чтобы научиться искусству фудпейринга – нестандартному, но гармоничному сочетанию напитков и еды. В рамках совместного проекта эксперты новосибирской пивоварни «Балтика» и сети баров RESPUBLICA научили гостей гастрономического праздника, как достигнуть наивысшего вкусового удовольствия от пива при помощи правильных закусок. В течение всего вечера гостям подавали различные блюда, к каждому из которых идеально было подобрано пиво, дополняющее и раскрывающее вкус блюд.

Гостям гастроужина представили несколько сортов пива и несколько смен блюд, которые были специально подобраны к пиву командой профессионалов компании «Балтика» и сети баров RESPUBLICA. Первым номером гастрономической программы выступил классический пилснер [Holsten](#) в сочетании с тёплым мясным салатом, который прекрасно подчеркнул благородную горчинку и яркий солодовый аромат этого немецкого пива. Классику сменили изысканный Blanche Beer с креветками темпуро: идеальное сочетание пшеничного пива, сваренного по бельгийской технологии, с морепродуктами не оставило равнодушными никого из гостей вечера. Традиционное французское пиво [Kronenbourg 1664 Blanc](#) подавали с куриной грудкой, запечённой на гриле. Лёгкое диетическое мясо подчеркнуло сладость пшеничного пива и его яркую цитрусовую ароматику.

Главным экспертом мероприятия выступил **менеджер по обучению и развитию компании «Балтика» Виктор Казаринов**, который в течение нескольких лет занимается изучением и продвижением темы фудпейринга вместе с другими специалистами в этой области. На гастроужине в баре RESPUBLICA Виктор поделился накопленными знаниями с участниками мероприятия в рамках культурно-образовательного проекта «Пивной сомелье», который эксперты компании «Балтика» проводят с 2011 года: *«Что может быть интереснее, чем открытие нового в привычных вещах! Фудпейринг – это моя любимая тема, которая всегда находит отклик в сердцах участников наших мероприятий и даёт уникальную возможность выйти за границы стандартного! Тем более, что разнообразие брендов, выпускаемых компанией «Балтика», позволяет нам находить совершенно уникальные сочетания пива и еды, расширяя традиционные рамки восприятия вкусов. Наш гастроужин имел большой успех у гостей, поэтому мы с сотрудниками сети баров RESPUBLICA договорились не останавливаться на достигнутом, и вместе организовывать новые гастрономические вечера, экспериментировать и продвигать фудпейринг в массы.»*

Многие гости гастроужина по окончании мероприятия изъявили желание приехать на завод «Балтики» в Новосибирске, чтобы своими глазами увидеть, как варится пиво. Экскурсия для них состоится уже в самое ближайшее время. «Балтика» – открытая компания. Каждый желающий старше 18 лет может прийти на заводы компании в России на экскурсию посмотреть современное производство, позволяющее производить продукцию неизменно высокого качества, увидеть, как варится пиво и узнать историю

как российского пивоварения, так и «Балтики», а также получить информацию о правильном и ответственном потреблении пива. Для разработки и производства своей продукции компания аккумулирует и применяет передовой опыт, сохраняет лучшие традиции мирового пивоварения, обеспечивая преемственность рецептур и натуральность продукта.

Анастасия, гость гастроужина в баре RESPUBLICA:

«Я решила сделать необычный подарок своему молодому человеку на день его рождения и ничуть об этом не пожалела. Став гостями гастроужина в баре RESPUBLICA, мы получили колоссальное удовольствие, открыв для себя совершенно новые грани вкусов. Сочетание пшеничного пива с запеченными в кляре креветками – это просто восторг! Мы очень признательны организаторам вечера за новые вкусы, нестандартные подходы и отличное настроение! Обязательно соберём друзей и приедем на экскурсию на «Балтику», чтобы ещё больше погрузиться в тему пивоварения и понять, как варится наш любимый напиток»!

Подробную информацию о проекте «Пивной сомелье» можно найти в группах vk.com/bieresommelier и facebook.com/bieresommelier.

#пивнойсомелье #bieresommelier

Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group — лидер российского рынка пива, один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов. Узнать больше о компании можно [на сайте](#) или на [официальной странице](#) компании ВКонтакте.

Образовательный проект «Пивной сомелье» проводится пивоваренной компанией «Балтика» для совершеннолетних слушателей с 2011 года. Занятия проходят в необычном формате edutainment (обучение + развлечение). Слушатели получают знания об истории и культуре пивоварения, о правилах подачи и сочетания пива с разнообразными блюдами, совмещая теоретические занятия с практическим обучением основам дегустации. Это позволяет расширить культурный кругозор участников образовательной программы и по-новому взглянуть на пиво, как на благородный напиток с многовековой историей и традициями, а также особой культурой потребления. Подробнее о проекте «Пивной сомелье» можно узнать <http://vk.com/bieresommelier> и <https://www.facebook.com/bieresommelier>.

За дополнительной информацией просьба обращаться:

Малетина Анастасия

+ 7 (913) 373 65 00

maletina_av@baltika.com

www.baltika.ru Baltika_company@baltika.com