

Пресс-релиз

03.02.2020

**«Балтика» организовала «Кулинарную битву» для хабаровских журналистов**

**Участники «битвы» попробовали свои силы в кулинарии и искусстве фудпейринга – сочетания напитков и еды. Команды готовили блюда с пивом в составе, находили гармоничные сочетания пенного напитка и еды, отвечали на вопросы интеллектуальной игры Beer Quiz и открывали для себя новые вкусовые оттенки знакомого напитка.**

Первая в Хабаровске «Кулинарная битва» между представителями средств массовой информации в рамках культурно-образовательного проекта «Пивной сомелье» состоялась в минувшую пятницу. Две команды соревновались друг с другом в создании кулинарных шедевров и учились находить необычные сочетания напитков и еды под руководством опытного кулинара, блогера, создателя кулинарной студии Валентины Олексенко.

**Александр Вершинин, директор пивоваренного завода «Балтика-Хабаровск»:** «Любители пива чаще отдают свое предпочтение соленым снекам или рыбе, не догадываясь, что такая закуска подходит далеко не ко всем сортам и не всегда позволяет раскрыть многочисленные нотки вкуса и аромата пенного. Правильно сочетать напитки и еду – это целое искусство. Существует отдельное направление в кулинарии под названием «фудпейринг». Оно позволяет создавать необычные вкусовые комбинации из привычных нам продуктов, чаще всего, подбирая при этом еду под пиво по сходству или по контрасту. Пример подбора по сходству – сочетание портера с шоколадным десертом: шоколадные сладкие тона присутствуют и в пиве, и в еде. А контрастно можно сочетать, к примеру, сухие стауты с мидиями или устрицами – в таком случае сочетание вкусов образует абсолютно новые тона в общей картине. При этом пиво может выступать не просто напитком, но и ингредиентом многих блюд».

Первым заданием для команд стало приготовление жаркого из свинины в пиве, в сочетании с овощами и черносливом. Одним из его ингредиентов стал безалкогольный лагер [«Балтика 0»](#). Мягкий вкус с преобладанием горчинки и тонким хмелевым ароматом отлично сочетается как с рыбными, так и с мясными блюдами и отлично дополняет вкус свинины. С приготовлением этого блюда не возникло особой сложности, ведь подробный рецепт был у каждой команды под рукой. Важны были скорость приготовления и разумное сочетание приправ с мясом.

Второй этап обеим командам дался сложнее: им был предложен только набор разнообразных продуктов, в том числе пиво [«Балтика 8 Пшеничное»](#), а вот блюдо пришлось придумывать и создавать самим. Используя все ингредиенты набора, первая команда приготовила горячий салат с омлетом с использованием пшеничного эля, а вторая — ветчину в пивном кляре с овощами.

Решающим этапом стало приготовление десерта – мороженого с малиной и пивом [«Балтика 6 Портер»](#). Участников удивило присутствие в рецепте темного сорта, но, оказалось, что портер сочетает в себе до 6 оттенков вкуса, включая легкую солодовую сладость и кофейную горчинку в послевкусии и прекрасно подходит для приготовления десертов.

**Юлия, участница проекта:** «Использование разнообразных напитков в кулинарии не ново, но, когда дело доходит до приготовления ужина дома, о таком варианте забываешь. К примеру, я очень люблю мясо и часто готовлю его, но никогда не думала, что его можно замариновать в безалкогольном пиве. Результат меня порадовал, и я точно возьму этот рецепт на заметку».

В перерывах между приготовлением блюд команды отвечали на вопросы интеллектуальной игры «Beer Quiz». Среди тем вопросов – история пивоварения, интересные факты о пиве, пивных фестивалях и традициях. К примеру, участники мероприятия узнали, что на Руси первое настоящее пиво называлось «олуй» и готовилось не из ячменя, как большинство современных сортов, а из проса, а самая популярная закуска на баварском фестивале Oktoberfest – жареные колбаски и тушеная капуста.

Дегустация и оценка конкурсных блюд предстояла экспертному жюри, в состав которого вошли директор завода «Балтика-Хабаровск» Александр Вершинин, управляющий по работе с органами государственной власти и корпоративным в регионе Дальний Восток компании «Балтика» Надежда Комарова, а также председатель Хабаровского регионального отделения «ОПОРЫ России» Сергей Мазунин. Именно они выбирали команду-победителя, которой удалось максимально точно соединить ингредиенты блюд так, чтобы сочетание пива и еды раскрывало новые грани вкуса.

**Сергей Мазунин, председатель Хабаровского регионального отделения «ОПОРЫ России»:** «Очень приятная атмосфера всего мероприятия: легкий формат, общение и обмен опытом среди участников. У каждой команды был свой подход к решению заданий, разделению ролей. В одной команде «шеф» управлял процессом на протяжении всей битвы, а в другой роли перераспределялись, и приготовлением разных блюд командовали то один, то другой участники. Полная импровизация дала возможность проявить себя, ведь журналисты – творческие натуры и при наличии одинаковых продуктов они смогли сделать особенные и уникальные блюда».

Разница в баллах, набранных командами «Кулинарной битвы», была минимальной. Участники обеих команд поздравили друг друга, вместе продегустировали получившиеся блюда и получили приятные подарки на память о мероприятии.

\*\*\*

**Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group** — ведущая пивоваренная компания России и крупнейший экспортер российского пива. «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. 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.

**«Балтика-Хабаровск»** — крупнейший пивоваренный завод на Дальнем Востоке – один из 8 филиалов компании «Балтика». Предприятие оснащено самым современным оборудованием ведущих мировых фирм, производит около 50 сортов пива. В их числе и «визитная карточка» филиала – бренд «ДВ», начавший свою историю вместе с открытием завода в 2003 году. Сейчас бренд представлен тремя сортами: «ДВ классическое», «ДВ ледяное» и «ДВ крепкое». Пиво «ДВ» - победитель крупнейших региональных выставок-ярмарок.

**Культурно-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  
к Надежде Комаровой**

+(4212) 41-15-60, [komarova\\_nv@baltika.com](mailto:komarova_nv@baltika.com)

[www.baltika.ru](http://www.baltika.ru)

[pr@baltika.ru](mailto:pr@baltika.ru)

**ВАРИМ ПИВО ДЛЯ ЛУЧШЕГО СЕГОДНЯ И ЗАВТРА!**

