



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

Пресс-релиз

14.09.2020

**В День города Ярославля мастер-класс Олега Молотова по приготовлению блюд с использованием новинок от «Балтики» посмотрели более 7,5 тысяч человек**

12 сентября Ярославль отпраздновал 1010-летний юбилей. Ключевым событием праздника стал ежегодный городской пикник «Пир на Волге». Десятки мастер-классов с именитыми поварами, вкусные угощения и зажигательные фестивали — все это гости смогли увидеть и попробовать в прошедший выходной. Пивоваренная компания «Балтика» и шеф-повар ресторана «Пенаты» Олег Молотов показали гостям, как правильно готовить блюда с использованием янтарного напитка. Мастер-класс прошел в онлайн-формате и собрал более 7,5 тысяч просмотров.

Юбилей города на «Пире на Волге» гости отмечали в новом формате — в компании ярославских фестивалей, которые не состоялись этим летом. Традиционно гости праздника попробовали угощения от лучших ресторанов региона и всей страны. На Стрелке развернулся фуд-корт, где участники фестиваля насладились новыми блюдами из местных продуктов, а также блюдами, восстановленными по традиционным рецептам ярославской кухни. Для тех, кто не смог быть в этот день в гуще кулинарных событий, организаторы приготовили трансляцию гастрономического праздника в своих социальных сетях.

В формате прямого эфира «Балтика» и шеф-повар Олег Молотов научили готовить изысканный ужин в домашних условиях! Вместе со зрителями Олег приготовил телячьи щечки в глэйзе из светлого пива Peterhoff с террином из сельдерея; куриный паштет с луковым конфиюром и пшеничным лагером Český Kabanček, а также десерт из бородинского хлеба с вишней в сиропе Cherry night.

**Олег Молотов, шеф-повар ресторана «Пенаты»:** *«Мы все привыкли воспринимать пиво как напиток, прекрасно сочетающийся с целым спектром вкусов: от мясных деликатесов до десертов. Однако янтарный напиток и сам может быть ингредиентом для приготовления необычных блюд. Благодаря разнообразию линейки компании «Балтика» любая хозяйка может приобрести нужный ей вкус и в домашних условиях повторить блюда, которые мы сегодня готовили».*

Мастер-классы компании «Балтика» ежегодно проходят на городском пикнике «Пир на Волге». Гости весело и дружно готовят необычные блюда с использованием пива и узнают секреты про любимый напиток. В этот раз зрители узнали, что хмель никак не влияет на крепость пива и вопреки существующему заблуждению не содержит женские гормоны, а калорийность пива меньше, чем у молока и лимонада. Эксперт компании «Балтика» также раскрыла нюансы производства безалкогольного пива, представив гостям возможность сочетания с приготовленным десертом «Балтики 0 Малины» и «Балтики 0 Грейпфрута».

**Ирина Краснова, участница мастер-класса:** *«До мастер-класса я даже не представляла, что пиво можно так смело сочетать с мясом, птицей и даже сладкими*



**ВАРИМ ПИВО  
ДЛЯ ЛУЧШЕГО СЕГОДНЯ  
И ЗАВТРА**

*десертами. Почерпнула для себя много интересного и полезного. Обязательно повторю эти блюда самостоятельно — возможно, они придутся по вкусу моему мужу и станут нашими фирменными!».*

Запись мастер-класса доступна по ссылке [https://vk.com/videos-123277714?z=video-123277714\\_456239155%2Fclub123277714%2Fpl\\_-123277714\\_-2](https://vk.com/videos-123277714?z=video-123277714_456239155%2Fclub123277714%2Fpl_-123277714_-2)

На площадке фестиваля выделялся яркий фудтрак «Балтики 0», где совершеннолетних гостей фестиваля встречали промоутеры с освежающей баночкой «нулевки». Гости события могли попробовать новинку «Балтика 0 Малина», а также «Балтика 0 Грейпфрут».

**Юлия, участник фестиваля «Пир на Волге»:** *«Ни разу не пробовала безалкогольное пиво, всегда считала, что это что-то ненатуральное. А сегодня была приятно удивлена освежающим вкусом «Балтики 0 Грейпфрута». Сразу подключилась к трансляции мастер-класса, чтобы узнать, как это пиво производится, и с какой едой его лучше сочетать. Ну конечно, десерт! Скажу честно: вкус «нулевки» с ароматом настоящего грейпфрутового сока придает силы и повышает настроение. Спасибо за такое открытие!».*

\*\*\*

**Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group,** — один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России. 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.

**За дополнительной информацией просьба обращаться к Светлане Ворониной**

+ 7 903 825 23 63 [www.baltika.ru](http://www.baltika.ru) voronina\_ss@baltika.com