



domenica
18 marzo 2012
**TERRE
OSPITALI**

KVAS e Tè Ucraina

L'OSPITALITÀ IN UCRAINA

Entrambe le bevande che vengono presentate possono essere associate all'ospitalità, tuttavia, mentre il **Kvass** è una bevanda che fa parte della cultura e della tradizione ucraina, il tè è giunto nel Paese più recentemente, nel periodo degli Zar. Il tè viene spesso aromatizzato con un rametto di lamponi oppure con foglie di menta.

La più antica e genuina tradizione ucraina associa però l'ospitalità non tanto ad una bevanda, quanto all'offerta all'ospite di **pane e sale su un asciugamano ricamato**. Così, ad esempio, venivano accolti nelle case i mendicanti oppure i pellegrini che si recavano nel Pečerska Lavra, il Monastero delle grotte di Kiev.



KVAS

Il **kvass** o **kvass** (in russo: Квас dal verbo квасить "far fermentare") è una bevanda fermentata, poco alcolica (il tasso alcolico del kvass arriva al massimo al 2.2%)

Frutta e bacche sono stati probabilmente i primi prodotti ad essere utilizzati per la fermentazione, ma vengono usati anche cereali, come il grano, la segale, l'orzo, per il kvass da tavola, oppure pane nero o di segale con l'aggiunta di zucchero o frutta, solitamente mele. Un altro degli ingredienti utilizzati per produrre il kvass è la **linfa di betulla**, raccolta all'inizio della primavera. Alla bevanda possono essere aggiunti aromi di frutta o erbe, come fragola o menta.

In passato il kvass era preparato in casa, ma adesso è quasi esclusivamente di produzione industriale.

In Ucraina la bevanda viene venduta alla spina da taniche giganti mobili poste nel periodo estivo nelle strade e nelle piazze delle città.

Tra le bevande tradizionali ucraine, oltre alla vodka, non mancano pregevoli **bevande alcoliche** come i vini originari della Crimea, gli champagne della zona di Odessa, o alcune birre locali.

Roksolana Movchan