



Президент Казахстана Н. Назарбаев и президент Литвы Валдас Адамкус во время официального визита в "Конгресс Холл" специально посетили выставочный стенд ЗАО "Арай".

А "Оригинальное" и "Специальное" - даже по две. "Экспортное" же пока не выходило в свет, то есть не участвовало ни на одной дегустации. Но зная традиции лисаковских пивоваров, их отношение к качеству выпускаемой продукции, можно не сомневаться, что оно, как и "Золотое", если будет представлено на экзамен экспертов-дегустаторов, удостоится высокой оценки. Об этом можно судить по тому, что на все виды пива араевского производства спрос превышает предложение, несмотря на то, что завод стабильно с апреля работает на полную производственную мощность. В настоящее время продукция араевского пивзавода поставляется не только во все города Казахстана, но и перешагнула границу республики. Теперь лисаковское пиво регулярно отправляется в Киргизию.

В канун Дня напитков пивзавод выпустил новый сорт светлого пива "Арай-Золотое", сделав настоящий подарок любителям этого напитка. В отличие от других видов араевского пива, оно имеет большую плотность (16 проц.) и большую крепость (6 проц.). При его изготовлении использовались солод из Дании (при варке остаточного араевского пива применяется германский) и самый лучший на мировом рынке хмель "Жатецкий" чешского производства. В рецептуру "Золотого" в соответствии с класси-

Спрос превышает предложение

ческими традициями пивоваренного дела входит рис. Сама же рецептура разработана лисаковскими пивоварами. Она является ноу-хау "Арая".

Название пива, а это уже девятое наименование в ассортименте лисаковского пивзавода, получило отчасти потому, что все виды пива, за исключением "Экспортного", имеют золотые награды различных выставок.

Несмотря на свои достижения, пивовары фирмы "Арай" не собираются спокойно "почивать на лаврах". На заводе постоянно ведется работа по улучшению вкусовых качеств пива. С этой целью в мае в Германии приобретена специальная установка по водоподготовке. Уже в июле она будет запущена в работу. Введение этого технологического звена в производственный процесс сделает вкус пива еще мягче, еще приятнее. А значит, спрос на араевское пиво будет продолжать расти.