

Вечерняя Москва: Ромашковое варенье защитит от простуды

14.07.2016

На фестиваль «Московское варенье. Дары природы» привезут свыше 200 видов варенья и 50 сортов меда, сообщил в среду, 13 июля, руководитель Департамента торговли и услуг Алексей Немерюк. Глава ведомства принял участие в приготовлении варенья из отвара ромашки, цедры лимона и мяты. Как рассказала су-шеф повар Анастасия Палкина, самое главное - заранее приготовить свежие растительные отвары. Заливают их затем сладким сиропом и доводят до кипения. Несколько минут на плите - и полезная при простуде сладость готова. Для полного раскрытия вкуса варенье подают с травяным чаем.

- На фестивале, который откроется 15 июля, будет много интересных видов варенья, - отметил Алексей Немерюк. - Фестиваль посвятили цветам, которые растут в России и за рубежом. На площадках будут представлены варенья из серии, лепестков роз, рябины и календулы. Гурманы смогут найти также полезные сорта сладостей, варенья из сирени, лисичек, жимолости, баклажанов. Среди необычных рецептов - варенья из кофе, перца чили с беконом. Этот рецепт пришел из Англии, а оригинальный десерт пользовался популярностью у жителей туманного Альбиона.

Как рассказал глава столичного департамента, на фестиваль приехали 300 участников из 35 регионов России и 15 зарубежных стран. Национальные сладости привезут из Марокко, Азербайджана, Англии, Италии, Китая, Греции, Курской, Воронежской, Тверской и других областей.

- 342 шале украсят в соответствии с тематикой площадок, - добавил Алексей Немерюк. - Будут традиционные арт-объекты - большие банки высотой 2,5 метра, площадки украсим цветами и кустарниками. На Кузнецком мосту установим пятиметровую копию Биг Бена.

Также с 15 июля по 7 августа в рамках фестиваля пройдут 200 спортивных, 450 художественных, творческих и кулинарных мастер-классов. Для посетителей будет устроена игра, пройдя испытания которой можно получить подарки от «Московского варенья». Дом с призами расположится на площади Революции. Площадку на Болотной площади посвятят сказке «Буратино». Как рассказал фигурист Илья Авербух, в постановке задействуют артистов, которые выступят для зрителей на роликовых коньках. - Для меня большая честь работать для моего любимого города, который преобразуется с каждым днем, - отметил он. - Для посетителей сыграем 34 постановки по мотивам сказки «Буратино». Горожане услышат великую музыку Рыбникова, и вместе с артистами споют хиты, которые, наверное, знает каждый наизусть. Также на площадке москвичи и гости столицы могут узнать про различные виды спорта, в том числе - фигурное и экстремальное катание на роликах, катание в рамке. Посетителей развлекут замечательные фокусники - Лиса Алиса и Кот Базилио, которые немного

- Взрослые могут попробовать себя в постановочных ампула. Сдать нормы ГТО, подтянуться перед девушкой, показать свою удачу, умение кататься на роликах, на скейтбордах, - добавил Илья Авербух. - На площадках будут инструкторы, а для детей проведут веселые эстафеты. Первое представление намечено на 19 июля. К участию в постановках и активности на площадке также привлекут известных актеров и спортсменов. Так, олимпийский чемпион Алексей Немов покажет мастер-классы на турнике и гимнастические упражнения. Конькобежцы продемонстрируют трюки на роликах. Как рассказали Алексей Немерюк и Илья Авербух, сами они предпочитают традиционные варенья из ягод: земляники, черники, малины и брусники.

Рецепт от Алексея Немерюка:

Одни из моих любимых - земляничное, черничное, клубничное варенье. Это традиционные ягоды для тех мест, где я родился и вырос. Мне нравится готовить и самому. Ягоды перетираю с сахаром, укладываю их в контейнеры и отправляю в морозилку. Зимой всегда хочется почувствовать свежий запах клубники, земляники и черники, можно достать из холодильника и подать ягоды к чаю.

Рецепт от су-шеф повара Анастасии Палкиной:

На фестивале представят очень необычные сорта варений. Самые оригинальные: апельсин с темным шоколадом, виноградное с мятой и острым перцем чили, а также клубника с белым шоколадом. Виноградное варенье с мятой и острым перцем чили: Необычное сочетание вкусов подходит для любителей острого и сладкого. Технология приготовления заключается в том, что отвар из винограда и мяты заливают сладким сиропом, а затем добавляют перец чили.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Александр Лиханов, директор ГБУ М "осковские ярмарки": - На некоторых площадках фестиваля варенье будут раздавать бесплатно. В целом небольшая баночка варенья из обычных ягод и фруктов будет стоить в районе 150 рублей, а за баночку эксклюзивного варенья придется заплатить до 400 рублей.

Источник - "[Вечерняя Москва](#)"

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/media-about/detail/3344741.html>

[ГБУ "Московские ярмарки"](#)