

Фестиваль «Московское мороженое» пройдёт с 24 июня по 10 июля во всех округах столицы

21.06.2016

Москвичи и гости столицы смогут попробовать пломбир с беконом, мороженое из халвы, зелёного чая, а также с начинкой из картофеля с жареным луком. Посетителей фестиваля «Московское мороженое», который пройдёт с 24 июня по 10 июля, научат самостоятельно готовить главное летнее лакомство на фреоновой плите. Самым искушенным предлагается отведать «портретное» мороженое с Владимиром Маяковским, Мэрилин Монро, Дартом Вейдером из «Звёздных войн» и другими.

Фестивальные ярмарки разместятся на 32 площадках во всех столичных округах, уточнили в оргкомитете фестиваля. В центре города деревянные шале с традиционными и оригинальными сортами мороженого откроются, в частности, на Болотной площади, Арбате, площади Революции, в Новопушкинском сквере, Лаврушинском и Камергерском переулках, а также на Никольской улице, Кузнецком Мосту и Тверском бульваре.

Всего в разных районах Москвы установят свыше 180 ярмарочных домиков и более 200 «морозных» арт-объектов в виде фигур сказочных обитателей севера, ставших символами «Московского мороженого»: двухметровых пингвинов с ярким окрасом и их друзей-сладкоежек — белых медведей.

«Стоимость стогранных вафельных рожков колеблется от 80 до 140 рублей. Цена авторского мороженого — от 180 до 240 рублей», — сообщил руководитель Департамента торговли и услуг Москвы Алексей Немерюк.

На двух площадках — на Тверской и Театральной площадях — появится мороженое с жареным беконом. Для его приготовления ломтики свинины запекаются в сахаре, после чего смешиваются со сливочным пломбиром.

«При застывании мороженое приобретает специфический сладко-солёный вкус, поэтому перед покупкой для всех желающих проведут бесплатную дегустацию», — рассказал участник фестиваля предприниматель Владимир Олейников.

Есть ещё одно лакомство для гурманов — мороженое с начинкой из картофельного пюре с луком. Перед заморозкой все ингредиенты смешиваются и заливаются взбитыми сливками с яйцом. Гостей ждёт и мороженое по-сирийски с корнем орхидеи, который делает этот десерт больше похожим на жвачку. Мороженое по-тайски готовят на фреоновой плите в течение трёх минут — прямо на глазах у покупателей. Каждый из них заодно может принять участие в открытом мастер-классе: узнать о профессиональных секретах повара и приготовить лакомство самостоятельно.

На Манежной площади посетителям фестиваля предложат оценить «вкус» известных исторических личностей и персонажей, здесь будут продавать авторское мороженое, обыгрывающее образы Владимира Маяковского, Мэрилин Монро, Дональда Дака и Дарта Вейдера. В ассортименте и другие освежающие десерты весьма неожиданной формы: баллончика для граффити, пистолета и фотоаппарата. На Кузнецком Мосту торговцы удивят прохожих мороженым с тёмным пивом и шампанским, а ещё — со вкусом луговых трав (выжимка отвара ромашки, земляники, зверобоя, мяты и чабреца, смешанная со сливками).

Производители «спортивного» и вегетарианского мороженого обосновались сразу в нескольких местах: на Кузнецком Мосту, площади Революции и Болотной площади. Десерты для веганов делают на основе рисового или кедрового молока. Они не содержат лактозы, и поэтому такие десерты могут есть даже аллергики. В состав мороженого для спортсменов входит богатый протеином сывороточный белок. В нём нет сахара, и оно низкокалорийное.

Напомним, на [фестивале «Наш продукт»](#), который проходил в Москве с 9 по 19 июня, можно было купить дичь, включая медвежатину и оленину, и различные виды фермерской мясной продукции.

