

«Фестиваль мороженого» ждет москвичей в жаркие выходные

30.07.2014

«Фестиваль мороженого» пройдет 2 и 3 августа на Кузнецком Мосту. Организатор – Департамент культуры города Москвы в рамках фестиваля «Лучший город земли».

Организаторы фестиваля приготовили для гостей 8 тонн мороженого: эскимо на палочке, лакомка, рожки, стаканчики, фруктовый лед, домашнее и авторское мороженое и несколько десятков других наименований этого любимого десерта будут представлены на Кузнецком мосту с 12.00 до 22.00.

Кроме московского мороженого на фестивале будет возможность попробовать самые популярные марки из других российских городов, а также разных стран мира. На фестивале будет и замороженный йогурт от Tutti Frutti Frozen Yogurt со всевозможными начинками и топингами, и настоящее итальянское мороженое от Роберто Бруно, Da Lorenzo и Lavazza, а также мороженое, приготовленное на азоте от Ice BOX +1 Glacier Bulb и Артели кулинаров Николая Михайлова «Пировный». Производители STOYN Ice Cream представят натуральное мороженое в виде известных персонажей, «Чайная высота» порадует гостей заповедными пломбирами, например, с еловым соком и зеленым чаем, а Ice CRO представит свою коллекцию натурального мороженого.

На фестивале будет разыграно более 1000 бесплатных порций от Айсберри и 33 пингвина. Лучшие кулинары проведут мастер-классы. В первый день фестиваля специалисты Ice BOX +1 Glacier Bulb Александр Андришин, Кристина Шипова и Иван Степнов проведут урок "Приготовление мороженого с помощью жидкого азота", шеф-кондитер Лавки итальянских продуктов Da Lorenzo Анна Азарова научит готовить «Десерт Stacciatella» и «Десерт Оливковая Ветвь», создатель и вдохновитель компании Мон Бон Глазкова Мария проведет практическое занятие по созданию «Йогурта-мороженого в сочетании с французскими макаронами», итальянский шеф-повар ресторана «Река» Мишель приготовит с гостями «Бисквитный торт-мороженое», шеф-повар Артели кулинаров «Пировный» Станислав Валенюк угостит участников фестиваля «Сорбетом из клубники, киви и манго» и проведет кулинарную эстафету «Лимонад из имбиря и лайма».

3 августа, второй день фестиваля, откроет Александр Андришин из Glacier Bulb практическим занятием на тему «Научный подход к еде и модернистская кухня», Анна Азарова научит приготовлению еще одного блюда - «Десерт Tricolore», итальянский шеф-повар Мишель будет ждать гостей на мастер-класс «Тирамиссу на основе йогурт-мороженого», Станислав Валенюк – на мастер-класс «Сорбет из манго и кокосового молока» и эстафету «Клубничный лимонад с мятой», а Мария Глазкова расскажет о новых вариациях йогурта-мороженого в сочетании с французскими макаронами.

А чтобы сделать день еще слаще, для гостей фестиваля весь день будет играть зажигательная музыка, а в шатре «Baskin Robbins» самых маленьких гостей будет ждать детская анимационная программа.

Адрес страницы: <http://mol.cao.mos.ru/presscenter/news/detail/1179666.html>

[Молодёжный общественный совет ЦАО](#)