



НЕФТЬ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ

Даже
немножечко,
чайная
ложечка...
это уже хорошо.

Евгения ЗАБОЛОТСКИХ

■ В Москве проходит первый «Фестиваль уникального мороженого», приуроченный к 80-летию ВДНХ. Рай для сладкоежек: больше 60 видов лакомства, в том числе из Ирана, Индии и из штата Аляска. Десерт с настоящим золотом, с карамелизованным беконом и пивом... Фантазии производителей можно позавидовать.

ЭКЗОТИКА 18 ПЛЮС

Фестиваль прописался в новом павильоне «Техноград». Инновационно-образовательном, оборудованном по последнему слову техники. От Главного входа топтать минут 20. После 32-градусной жары тут освежающе прохладно! В павильоне открыли настоящую фабрику мороженого, которую называют «лабораторией». Гостей фестиваля делил на группы по 8 - 15 человек. Всем раздают белые халаты, шапочки, бахилы. Тяжелые сумки закрываем в шкафчики. Берем широкие картонные пиалы с красными, зелеными и желтыми ложками - и в бой! Точнее - на пир!

Глаза разбегаются! Столько видов: сказка, да и только! Пора пробовать! Кондитеры в белых халатах щедро накладывают сладкие шарики. Кстати, все мороженое тут сделано вручную. Для начала беру экзотику - с перцем чили и аджикой! Специалисты рекомендуют

ею его пробовать первым, чтобы возбудить рецепторы. Им не объешься - острое, как и сами приправы. Закушу, пожалуй, шариками с индейкой. Ну так, на любителя. Все равно что вареную птицу закусить мороженым. Хотя - сытно. А вот с карамелизованным беконом - пальчики оближешь. Напоминает сухарики к пиву. Кстати, этот вид лакомства, а также десерт с вялеными сицилийскими томатами и свежим базиликом поставлены на поток. Их уже даже подделывают!

- Не умеют готовить. Нарезали бекон и добавили мороженое, - смеется президент Ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС» Владимир Олейников. - Настолько невкусно, что есть невозможно. А у нас технология такая: весь бекон «запечатан» в сахаре, который не дает жиру выйти наружу. Когда кусаете мороженое, чувствуете сначала сладкий, потом соленый вкус, и только после этого - сам бекон.

Идем дальше: ого, мороженое 18+! С пивом, водкой, белым вином. В последнее добавлены еще и грецкие орехи, и сыр дорблю. Напитки чувствуются явственно - хмелеешь на раз.

РАДОСТЬ ВЕГАНОВ

А вот нежится в вазочках жареное мороженое с ванильным соусом. Оно готовится по классическому французскому рецепту XVIII века. Следом - нежно-голубой десерт на тайском Ан-чае, посыпанный посеребренной морской солью. Тыквенное. С тархуном. Из можжевельника. С малиной и базиликом.

А вот и радость веганов и тех, кто гонится за стройной фигурой: безлактозное, обогащенное клетчаткой, низкокалорийное. Тут обнаруживаю, что по всей пиале растеклось мороженое с древесным углем. И хочу еще один вид черного - с настоящей нефтью!

- Единственное в мире, - гордится Владимир Олейников. - Сорт сложный в производстве. Надо уметь соблюсти грань, сколько экстракта нефти добавить.

А вот еще из разряда экзотики - из лепестков роз с добавлением крахмальных нитей. Похоже на стеклянную лапшу розового цвета.

ХОЛОДЕЦ С АЛЯСКИ

Нас просят взять чистые пиалы. Будем пробовать мороженое эскимосов «Акутак», что в переводе означает «смесь». Оно двух видов. В одном тазике - с мясом лоса, в другом - с облепихой. Бее! Выглядит неаппетитно. Напоминает сырое мясо с желе и ягодами. Две женщины в цветастых платьях морщатся. «Ася, будешь?» - «Неет!» Зато я в отличие от них, как пионерка, всегда готова! Ложечку - с мясом лоса. Мм, похоже на холодец! Ну-ка, а облепиха? Напоминает саму себя, но с мясным желе. Первый вид готовится на основе жира, либо тюленьего, либо китового, и добавляется сало оленя или лоса. Второй - на основе ягод.

- Тут мы взяли привычную всем облепиху, - объясняет шеф-повар Алексей Завьялов. - Эти два вида абсолютно без сахара. На животных жирах, ведь на Аляске, как и в Якутии, практически нет сливок и молока. Хранится мороженое в вечной мерзлоте.

каждого вида. Вскоре вынесут сетки.

- Мороженое с золотом сделано на основе дерзких арабских специй и пряностей, - улыбается кондитер Марина Девятко. - А серебро - на выварке миндального молока.

Попутно варят кофе на песке. Тоже с золотом. За основу взята технология из Абу-Даби.

Если уже сыты десертами по горло, приглашают расстрелять калории на всевозможных активностях - квесты с ценными призами, мастер-классы по созданию лакомства. Например, научат, как напечатать любую картинку на вафельном стаканчике.

После завершения фестиваля обещают пустить в массовое производство примерно пять видов. Все остальные - ну разве что рестораторы заинтересуются эксклюзивом. Фестиваль продлится до 16 июня.



Холодное лакомство и верному псу приятно.

БИТВА ЗА ВАСИЛЬКИ

СРАВНИМ

■ Мне, конечно, не терпится попробовать цветочную новинку. Недавно ее выпустили в Беларуси. Придумали в Гомеле. Необычно оформили упаковку - на оборотной стороне поместили шуточный разговорник для иностранцев.



Первая партия поступила в магазины 13 мая, но вскоре исчезла с прилавков. Возникли перебои с поставками из-за огромного спроса на лакомство. За неделю белорусы съели 100 тысяч порций! А для следующей партии не успели подготовить сырье. Вскоре «васильки» вновь появились в белорусских магазинах, но в небольших количествах. Упаковку немного изменили.

Оказывается, в России тоже есть свое васильковое мороженое. Так и называется - «Россия». По вкусу отличается.

- У белорусов стаканчик сделан из льняной муки, в мороженое добавлены лепестки васильков и семена льна, а у нас оно с рожью и льном, - рассказывает «СВ» Владимир Олейников. - Вкусы отличаются. Наше как бы тянется, поскольку тягучими свойствами обладают лен, овес и рожь.

Пока, к сожалению, российские и белорусские мороженщики действуют по принципу «каждый сверчок знай свой шесток». Российские «васильки» можно попробовать на фестивале. А вот белорусское лакомство, к сожалению, на ВДНХ не найдешь - его можно попробовать только в Минске.

- Разработка не запатентована, и я не уверена, что мы будем конкурировать в этом вопросе, - сказала «СВ» кондитер Марина Девятко. - Наше мороженое мы готовили на своей территории, в лаборатории «Технограда».

ОМАРЫ В СЕРЕБРЕ

Для тех, кто может себе позволить заплатить несколько тысяч рублей, на втором этаже создали VIP-зону. Открывают ее в 18.00 - в это время начинается садиться солнце, и в панорамные окна можно любоваться закатом. Там можно попробовать «ювелирное» мороженое - с настоящими золотом (23 карата) и серебром, а также с... омаром. Рекомендуют лопать не все сразу, а постепенно, в течение двух часов, чтобы прочувствовать вкусы.

- Одна золотая пластинка стоит примерно 1000 рублей, из серебра - 500, - отмечает Владимир Олейников. - На все металлы есть сертификаты, стоит проба. Омар, которого мы используем, - около 6500 рублей, и его хватает примерно на 10 шариков мороженого.

Нам раздают по три пиалы - для



На такой выставке кондитер может превратиться в ювелира.