

«Рецепт нашего пломбира хранится в тайне»

О мороженом, которое можно попробовать только в ГУМе, рассказывают категорийный менеджер «Гастронома №1» **Татьяна Берестнева** и шеф-кондитер «Ресторации BOSCO» **Марина Сячина**. Беседовала **Анна Карманова**

Когда начинается история знаменитого гомовского мороженого?
Татьяна Берестнева: В ГУМе стали продавать мороженое в 1954 году. Можно сказать, что эта история началась со вторым рождением самого ГУМа, которое состоялось после реконструкции в 1953 году. В самом магазине организовали цех, тут и готовили — сначала только пломбир и крем-брюле, потом появились и другие сорта. Мороженое сразу стало символом, как и сам ГУМ и его фонтан.
Где тогда продавалось мороженое?
Т.Б.: На первом этаже на каждой линии стояли продавцы с лотками-треножниками, которые накладывали шарики мороженого в хрустящие вафельные стаканчики. Мороженое было недорогое, доступно всем, поэтому очереди были очень большие.
Цех до сих пор находится здесь?
Т.Б.: Да, но вы туда не попадете. Посещать цех, где делают легендарное мороженое, запрещено не только представителям



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ BOSCO

СМИ, но и работникам магазина. Так мы поддерживаем традицию — процесс производства должен быть окутан тайной, как это было всегда.
Изменилось ли что-то с советских времен — рецептура, процесс изготовления?
Т.Б.: Несмотря на то, что многие процессы производства автоматизирова-

лись, гомовское мороженое по-прежнему делают вручную, технология не изменилась. Рецепт мороженого тоже с советских времен не изменился. Основной ингредиент — натуральное молоко.
Никаких консервантов-красителей?
Т.Б.: Да, в нашем мороженом нет консервантов, ни-

чего искусственного. Шоколад, черника, клубника — все натуральное. Но мы можем себе это позволить, ведь производство маленькое, рассчитано только на ГУМ. Так что в другом месте это мороженое не попробовать.
А какое мороженое посетители чаще всего выбирают?
Т.Б.: Самый популярный сорт пломбира сейчас — ванильный, его больше всего покупают.
Марина Сячина: У нас в ресторанах тоже ванильное мороженое очень популярно, особенно зимой! Абсолютно для всех подразделений, независимо от сезона, готовим его, а еще шоколадное, клубничное и ягодное.
У вас тоже рецепты в секрете держатся?
М.С.: Нет, я бы не сказала. Просто у нас все рецепты разработаны под специальное оборудование. Основа — классическое итальянское мороженое, это молоко, сливки, желтки, сахар, загустители. Если делаем ванильное мороженое, то добавляем ваниль. Только натуральную ваниль, никакого ва-

нилина. А для «Страталлы», например, замешиваем крошки из натурального шоколада.
А что еще вы кладете в сливочное мороженое?
М.С.: Орехи очень хорошо дополняют вкус! Мы делаем пасты из разных орешков — фисташек, фундука, кедрового ореха, арахиса и замешиваем с мороженым. В зависимости от сезона у нас появляются разные вариации — осенью, например, делаем арбузное и дынное мороженое, летом ягоды сезонные используем. Из ягод, кстати, варим сиропы для мороженого и делаем пюре и сорбеты.
А дома такой сорбет можно сделать?
М.С.: Думаю, что-то подобное сделать можно. Будут, конечно, различия — у нас же специальная техника для приготовления мороженого есть. Мы готовим из ягод или фруктов пюре, например из манго, смешиваем с сахарным сиропом и добавляем желирующее вещество — чтобы мороженое форму держало при подаче, не растеклось. Но это для ресто-

ранов и кафе нужно, а дома, думаю, можно просто приготовить сахарный сироп — воду и сахар надо в равных пропорциях взять, — смешать с полкило ягодного или фруктового пюре, заморозить — вот и будет домашний сорбет.
Как вы придумываете новые сочетания?
М.С.: Пробуем, следим за новыми веяниями, ходим на мастер-классы. Мы уже больше десяти лет работаем — и все время нужно что-то новое придумывать, разрабатывать новые сочетания. Всегда есть классика и есть что-то необычное. Например, мы готовим имбирный сорбет и мороженое «Тирамису» с сыром маскарпоне и печеньем савоярди.
Сейчас популярно мороженое на основе йогурта — готовите такое?
М.С.: Бывает, делаем. Здесь, конечно, и молоко со сливками используются для нужной консистенции, но их значительно меньше, чем в другом мороженом, поэтому получается такой диетический вариант.



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ