

Вкусный «День Варенья» на Даниловском рынке



Самый сладкий день в году для Даниловского рынка пришелся на начало осени. В пятницу 6 сентября здесь шумно и вкусно прошел «День Варенья». Это событие было решено провести по случаю сезона осенних заготовок, и в честь него все посетители, заглянувшие в этот день на рынок, получили возможность купить некоторые сезонные овощи и фрукты по праздничным сниженным ценам.

Но главным в этот день стало, конечно же, варенье. Его приготовили в «День Варенья» около 25 литров и тут же съели буквально за час! Кроме сладкой дегустации гостям рынка также раздавали в подарок рецепты оригинального варенья от журнала «Афиша-Еда».

Провести мероприятие в таком необычном и активном формате удалось благодаря участию компании «Технофлот». Компания предоставила всю посуду для красивой подачи фруктов, орехов и других ингредиентов, а также необходимый инвентарь для приготовления разнообразного и вкусного варенья во время праздника.

Ароматное варенье пузырилось и кипело в керамических емкостях от Kilner прямо на глазах у гостей Даниловского рынка. Здесь же с пылу с жару все желающие дегустировали готовое варенье, разложенное в аппетитные креманки и тарелочки. Посетители рынка могли даже пощупать и рассмотреть в деталях инвентарь и посуду от брендов Weck, Kilner, Gerbera, которыми пользовались повара.

Яркая керамическая посуда ручной работы из Швеции от Gerbera нашла немало поклонников среди москвичей. Немалый интерес вызвали и стеклянные банки Weck с особыми железными крышками для надёжного и удобного домашнего консервирования. Гости праздника также смогли оценить и всю прелесть изделий для кухни от компании Kilner: «Технофлот» представил на Даниловском рынке емкости для варки варенья, лопатки, ложки, термометры, кувшины и оригинальные банки и бутылочки.

Для всех присутствующих изысканные сладости из инжира, клюквы, спелых яблок, слив и других щедрых даров осени готовили повара-кондитеры ресторана Double Dutch. Этот новый московский ресторан, совместный кулинарный проект известной сети Ginza Project

и Вильяма Ламберти, был открыт только летом, но уже успел отлично зарекомендовать себя благодаря отменной классической кухне с понятными, но яркими блюдами в меню, и очень приятным ценами. Гости «Дня Варенья» оценили мастерство поваров и вкус особого авторского варенья.

Праздник на Даниловском рынке стал позитивным и ярким началом наступившей осени. «День Варенья» надолго запомнится гостям рынка: он подарил многим приятные гастрономические впечатления, а прекрасным хозяйкам — еще и вдохновение, и новые сладкие рецепты.

Вопросы и заказы присылайте на hello@azcontent.ru