

## Горожане выбрали фирменный торт российской столицы

12.10.2015

### **Подведены итоги народного голосования за звание фирменного торта российской столицы.**

Напомним, что с пятого сентября в Москве стартовало голосование, где горожане могли выбрать, какой, по их мнению, торт достоин звания главного столичного угощения. Огромное количество людей приняло участие в голосовании.

В рамках опроса, 18 сентября "активные граждане" попробовали несколько видов тортов, которые приготовил Анастасис Николаидис - российский кондитер греческого происхождения. По его мнению, фирменный торт "Москва" стоило выбрать еще давно. Ведь теперь главный столичный десерт станет традиционным и узнаваемым для всех москвичей и туристов. Горожан угощал руководитель департамента торговли и услуг Алексей Немерюк. Он сообщил, что общее число проголосовавших, уже превысило 200 000. "Я думаю, что наш новый десерт займет достойное место на столах всех семей России", - отметил он. Народное голосование проходило как в офлайн, так и в онлайн режиме.

### **И вот, после подведения итогов этого масштабного опроса, победителем был признан торт "Ореховый со сгущенкой". Теперь он будет носить гордое звание главного столичного угощения - торта "Москва".**

Итоги голосования объявила заместитель мэра по вопросам экономической политики и имущественно - земельных отношений Наталья Сергунина. "Для правительства Москвы все это несколько необычно - чего-чего, а торт мы пока не выбирали. Голосование проходило с пятого сентября, со Дня города, и в интернете, и в офлайне. Всего проголосовало более 200 тысяч человек. И мне было интересно, какой торт победит, и это оказался торт со сгущенкой", - прокомментировала Наталья Сергунина. Сообщается, что торт "Ореховый со сгущенкой" лидировал по сумме онлайн- и офлайн-голосования, получив 58 913 голосов.

В завершении стоит сказать о составе нового фирменного торта "Москва". По словам его создателя, он состоит из четырех белково-сбивных коржей, прослоенных кремом на основе вареной сгущенки с добавлением ореха фундука. Поверхность торта декорирована красной блестящей глазурью на основе белого шоколада.

---

Адрес страницы: <http://uzhnoport.mos.ru/presscenter/news/detail/2218155.html>

---

[Управа Южнопортового района](#)