

Москвичей бесплатно научат готовить заморские блюда из российских продуктов на фестивале «Мосгастроном»

19.09.2014

С 19 по 21 сентября в рамках фестиваля региональных продуктов «Мосгастроном» на Тверской площади пройдут бесплатные мастер-классы от лучших столичных шеф-поваров. Москвичей научат готовить заморские блюда из российских продуктов. В меню крем-супы из тыквы и горошка, сочный стейк, шоколадный фондан и многое другое.

19, 20 и 21 сентября на уютной кухне «Кулинарной школы», которая находится за памятником Юрию Долгорукому, будут работать опытные шеф-повара: Егор Панин («Прайм»), Анатолий Кулешов («Московский дом рестораторов»), Анастас Николаидис (шеф-кондитер из Греции), Алексей Карпов (повар-консультант журнала «Гастроном») и Станислав Валенюк (Артель кулинаров «Пировный»).

Пятница, 19 сентября

18:00

Егор Панин расскажет, как готовить самый популярный осенний крем-суп, а затем поделится секретами приготовления сочного стейка из говядины.

В меню: тыквенный крем-суп из овощей; стейк с грибами и тыквенной пенкой; «Папкин» хворост.

Справка: Егор Панин – шеф-повар «Студии Юлии Высоцкой», шеф-технолог сети ресторанов «Прайм».

Суббота, 20 сентября

12:00

Анатолий Кулешов подготовил оригинальное меню, центральным блюдом которого станет говяжья вырезка. Компанию ему составит севиче (холодная закуска) из редкой российской рыбы – муксуна.

В меню: говяжья вырезка в свекольном соусе; севиче из муксуна; крем-суп из зеленого горошка.

Справка: Анатолий Кулешов – один из лучших преподавателей «Московского дома рестораторов».

15:00

Анастас Николаидис расскажет, как приготовить средиземноморские фаршированные перцы, «язычки» из баклажанов, а также всеми любимый десерт с жидким центром – шоколадный фондан.

В меню: средиземноморские фаршированные перцы; греческие «язычки» из баклажанов; шоколадный фондан.

Справка: Анастас Николаидис – греческий шеф-кондитер, долгое время работающий в лучших московских кафе и ресторанах.

Воскресенье, 21 сентября

12:00

Алексей Карпов представит свою версию осеннего супа-пюре из тыквы, а затем научит делать спагетти с баклажанами и жарить (!) яблоки с сыром.

В меню: тыквенный суп-пюре с пряными гренками; спагетти с печеными баклажанами и томатным соусом; жареные яблоки с ванилью и сливочным сыром.

Справка: Алексей Карпов — повар-консультант издательского дома «Бонниер Пабליкейшенз»; повар-консультант журнала «Гастрономъ», проекта «Книга Гастронома» и сайта Gastronom.ru.

15:00

Станислав Валенюк перевернет представления москвичей о заморских блюдах. Он научит готовить салат «Капрезе» из яблок, ризотто – из обычной гречки, а «Панна-котту» – из сметаны.

В меню: салат «Капрезе» с медовыми яблоками и сыром; ризотто с гречкой и осенними грибами; десерт «Панна-котта» со сметаной и карамелью.

Справка: Станислав Валенюк – шеф-повар Артели кулинаров «Пировный», постоянный участник кулинарных шоу. Повар-универсал, который одинаково хорошо умеет готовить и печь.

Фестиваль региональных продуктов «Мосгастроном» продлится до 28 сентября. Подробности, веб-трансляции и расписание «Кулинарной школы» можно посмотреть на сайте <http://mosgastronom.ru>.

Адрес страницы: <http://preobr.mos.ru/presscenter/news/detail/1296176.html>

[Управа района Преображенское](#)