

На фестивале «Мосгастроном» москвичей бесплатно научат готовить заморские блюда из российских продуктов

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 Пабликейшенз»; 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://timiryazevskiy.mos.ru/presscenter/news/detail/1296081.html>

[Управа района Тимирязевский города Москвы](#)