

На фестивале «Мосгастроном» москвичей научат готовить сытные обеды

12.09.2014

С 12 по 14 сентября в рамках фестиваля региональных продуктов «Мосгастроном» на Тверской площади пройдут бесплатные мастер-классы от лучших столичных шеф-поваров. На предстоящих выходных москвичей научат готовить сытные обеды. В меню осенний суп-гуляш, цыпленок в крем-соусе, куриные голубцы и многое другое.

12, 13 и 14 сентября на уютной кухне проекта «Кулинарная школа», что на Тверской площади, будут работать именитые шеф-повара: Андрей Рыдзевский (Bonduelle), Григорий Калиниченко (проект «Хлеб с маслом»), Константин Ивлев (многократный обладатель звания «Шеф года»), Антон Аренс (ресторанный критик) и Владимир Тавлинцев (кулинарная студия «Гастроном»).

Мастера выступят перед учениками, в распоряжении которых полностью оборудованная кулинарная школа, а также все необходимые ингредиенты. Особенность предложенных рецептов в том, что даже самые необычные блюда будут приготовлены из российских продуктов!

Пятница, 12 сентября

19:00

Андрей Рыдзевский покажет, как готовить сытные блюда, способные поднять настроение в осенний день: наваристый суп из фасоли, вкуснейшего цыпленка и оригинальный салат с орехами и изюмом.

В меню:

салат с сельдереем и морковью, изюмом и орехами; суп из двух видов фасоли с говяжьими фрикадельками; цыпленок в крем-соусе с грибами и кукурузным гарниром.

Справка: Андрей Рыдзевский – бренд-шеф марки Bonduelle. Член российской Гильдии шеф-поваров, участник гастрономических выставок Европы и России. Частый гость телевизионных шоу.

Суббота, 13 сентября

12:00

Григорий Калиниченко подготовил оригинальное меню, центральным блюдом которого станет тушеная рыба. На закуску пойдут галушки и «икра заморская».

В меню:

икра из баклажанов на хлебе «Здоровье»; рыба тушеная с сезонными овощами; оренбургские галушки с разными соусами.

Справка: Григорий Калиниченко – бренд-шеф проекта «Хлеб с маслом». Участвовал в открытии ресторанов восточноазиатской, средиземноморской и египетской кухни. Провел свыше 300 мастер-классов.

15:00

Константин Ивлев раскроет секреты одного из самых необычных осенних блюд – супа-гуляша из диетического мяса, а также расскажет, как приготовить оленину так, чтобы она была мягкой и сочной.

В меню:

суп-гуляш с олениной и овощами; оленина под соусом с пюре из запеченных яблок и груш (подача с шишечками).

Справка: Константин Ивлев – шеф-легенда. Возглавляет Федерацию профессиональных поваров и кондитеров России. Член Французской гильдии гастрономов Chaine des Rotisseurs. Автор книги «Моя философия кухни». «Шеф года» по версии «Коммерсантъ-Weekend», Time Out и «Шеф».

Воскресенье, 14 сентября

12:00

Антон Аренс предоставит посетителям мастер-класса возможность по-новому взглянуть на самые обычные голубцы, покажет, как правильно готовить классическое ризотто, а также научит делать сытную итальянскую пасту с российской курочкой.

В меню:

куриные голубцы карри в кокосовом молоке; ризотто с белыми грибами; паста с курицей.

Справка: Антон Аренс — известный ресторанный критик, кулинарный обозреватель, популярный блогер. Ведущий многих телевизионных кулинарных программ и гастрономических интернет-шоу.

15:00

Владимир Тавлинцев покажет, как приготовить простые, при этом очень вкусные, а главное – сытные блюда из самых простых и недорогих ингредиентов.

В меню:

зеленый салат с куриной печенью и пикантной заправкой; суп-пюре из шампиньонов; овощная запеканка.

Справка: Владимир Тавлинцев – профессиональный повар, специалист по французской и итальянской кухне. Работал с известными шеф-поварами в лучших ресторанах Москвы. Шеф-повар ресторана французской и авторской кухни «Кадриль с омаром».

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://golyanovo.mos.ru/presscenter/news/detail/1281481.html>

[Управа района Гольяново](#)