



Департаментом Культуры города Москвы при поддержке компании "ПИР Экспо" в рамках фестиваля "Лучший Город Земли" провёл фестиваль "Русской кухни и региональных продуктов". С 12 по 15 июня улицу Кузнецкий мост посетили несколько сотен человек, которые дегустировали российские продукты, блюда русской кухни от известных ресторанов, принимали участие в шоу-программах и мастер-классах от шеф-поваров, участников, ведущих и продюсеров популярнейших кулинарных телепроектов, блогеров и писателей.



На фестивале были представлены верхоянская жеребятина, ямало-ненецкая оленина, агинская баранина, карась и омуль, магаданская креветка, алтайский горный сыр, колымский чир, башкирский гусь – эти и многие другие продукты можно было не только

попробовать, но и купить по доступной цене. Некоторые из них были приготовлены здесь же в передвижной печи, другие – на двухъярусной жаровне, а третьи – на огромных вертелах. Мед, морс, компот, а также русский белый квас для приготовления окрошки или просто для утоления жажды от компании «Очаково», партнера Фестиваля, утоляли жажду и прекрасно подчеркивали вкус блюд русской кухни.

Среди участников Фестиваля – известные рестораны "ЦДЛ", "Воскресенье", "Чемодан" и компании, представляющие региональные продукты – "РЕПА", "Северное сияние", "LavkaLavka", "Старик и Море", "Белевская пастила" и мороженое "33 пингвина".

Один из шеф-поваров Георгий Трояно учил, как делать легкий летний обед в русском стиле, готовить корюшку, делать попкорн из русской гречки и по-настоящему царские блюда. Светлана Хлыстова, кулинарный блогер и участник проекта "МастерШеф", показала в чем заключается свежесть русского духа. А другая участница проекта "МастерШеф", Екатерина Алферова, провела сразу 4 мастер-класса: "Летние закуски а-ля Русь", "Летняя птица", "Свекольник 2.0" и "Полуденные грезы". "

Дарья Глазун, шеф-повар ресторана сибирской кухни "Чемодан", выступила с мастер-классами "Полярная ночь с шишками" и "Ужин русского северянина", раскрыв перед нами некоторые секреты "суровой" кухни далекого Севера. от Максима Шитова, бренд-шефа "Кулинарной Студии Clever" гости узнали о старомосковских трапезных традициях. Об этапах становления русской кухни сквозь пространство и время поведал историк и кулинар Павел Сюткин. Известный эксперт также представил гостям гастрономические обычаи от Москвы до самых до окраин.



Особый интерес у гостей вызвал мастер-класс Сергея Милянчикова, кулинарного блогера и финалиста проекта "МастерШеф". Ароматный супчик в булке, достался одной из зрительниц, а рецепт смогли унести с собой все присутствующие. Ведущий передачи "Готовит Готовцев" Кирилл Готовцев своим примером убеждал, что чао и бао можно делать по-русски, а Ника Ганич, продюсер и ведущая кулинарных телепрограмм, приготовила аппетитные калитки с архангельские картофелем.

Рецепт дуэта из кролика и утки с пюре из летних овощей посетители узнали от Светланы Ханинаевой, су-шефа ресторана "Saxon+Parole". Этим летом гости Фестиваля

смогут порадовать себя и невероятными колбасками, которые их научил готовить Алексей Уваров, шеф-повар ресторана «Колбасофф». Алексей – эксперт в вопросах пивной кухни, поэтому назначение колбасок и их роль в жизни болельщиков Чемпионата мира по футболу, который сейчас идет в Бразилии, вполне актуальны.

"Утка по-российски", "Дичь, лес и Крым" – названия мастер-классов шефа ресторана "Гусятникофф" Антона Прокофьева. Андрей Бугайский и Мария Сорокина, телеведущие и кулинарные блогеры, представили рыбу с молодыми овощами на мастер-классе "Стерлядь по-дворянски". В рецепт блюда входит один секретный ингредиент, который так и не был раскрыт.

Заключением стал мастер-класс "Сюрприз" от организаторов, в ходе которого москвичи и гости из других городов научились готовить полноценный и вкусный ужин из трех блюд всего за полчаса.

ИА "Media Times" по материалам пресс-службы фестиваля.