

## **Праздничные выходные в кулинарной школе на Тверской площади**

05.09.2014

*В дни празднования 867-летия столицы на Тверской площади пройдут бесплатные мастер-классы от лучших столичных шеф-поваров. В рамках фестиваля региональных продуктов «Мосгастроном» москвичи научатся готовить обеды из сезонных овощей. В меню вкусные и оригинальные осенние блюда: овощной рататуй, тыквенный суп, паста с грибами и многое другое.*

5, 6 и 7 сентября в «Кулинарной школе» на Тверской площади будут работать настоящие звезды: шеф-повар ресторанов Luciano и Zodiac Илья Захаров, бренд-шеф ресторана «Гусятникoff» Антон Прокофьев, ведущая телепрограммы «Универсальный повар» Ника Ганич, гастрономический эксперт Андрей Куспиц и шеф-консультант розничной сети Metro Роман Степаненко.

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

### **Пятница, 5 сентября**

19:00

Андрей Куспиц покажет, как готовить королевский кус-кус – оригинальное и сложносочиненное блюдо. Оно необычно тем, что состоит из нескольких самостоятельных частей: базы из овощей, котлет из баранины, куриных ног и колбасок.

#### В меню:

- королевский кус-кус с овощами, котлетками из баранины с мятой, куриными ногами и колбасками мергез;
- зеленый салат во французском стиле под соусом «Винегрет».

*Справка:* Андрей Куспиц — гастрономический эксперт, сторонник здорового образа жизни, пропагандист вкусной и полезной пищи, основатель компании Le Bon Gut, производящей французские деликатесы из российского мяса.

### **Суббота, 6 сентября**

12:00

Роман Степаненко представит сытный обед из осенних овощей. Москвичи узнают секреты приготовления, пожалуй, самого популярного в мире вегетарианского блюда – овощного рататюя, и простой, но очень вкусной чечевичной похлебки.

#### В меню:

- разноцветный овощной салат-рататуй;
- чечевичная похlebка;
- шоколадный десерт.

*Справка:* Роман Степаненко – гастрономический эксперт, член Национальной гильдии шеф-поваров, член Всемирной ассоциации шеф-поваров WACS, шеф-консультант розничной сети Metro Cash and Carry.

15:00

Ника Ганич будет удивлять учеников сезонным супом из тыквы, свежими макаронными изделиями, изготовленными вручную, а также согревающим осенним напитком.

В меню:

- тыквенный суп;
- паста фреска с грибами;
- теплый согревающий напиток.

*Справка:* Ника Ганич — известная телеведущая, продюсер, кулинарный эксперт. Ника ведет шоу «Кушайте на здоровье» и «Универсальный повар» на канале «Кухня ТВ».

**Воскресенье, 7 сентября**

12:00

Антон Прокофьев разработал для мастер-класса достаточно простое меню, ингредиенты для которого легко найти в любом продуктовом магазине. Он представит ученикам сразу несколько свежих салатов, запеченную утку и русский аналог ризотто – перлотто.

В меню:

- коллекция салатов с сезонными заправками;
- запеченная утка с перлотто;
- воздушный мусс.

*Справка:* Антон Прокофьев — шеф-повар ресторана русской кухни «Гусятникоff», талантливый и перспективный кулинар. Прекрасный ведущий и шоумен. Участник многих кулинарных и телевизионных шоу, ведущий мастер-классов.

15:00

Илья Захаров покажет, как готовить необычный салат из нектаринов, расскажет, что можно сделать из белых грибов, и порадует горожан горячим блюдом из цыпленка с молодым картофелем на гарнир.

В меню:

- салат из нектаринов с козьим сыром и апельсиновой заправкой;
- суп из белых грибов;
- цыпленок с молодым картофелем.

*Справка:* Илья Захаров – фантастический кулинар. Шеф-повар популярных московских ресторанов Luciano и Zodiac. В августе Илья стал победителем Битвы кулинаров на празднике «Московское варенье».

**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://yakimanka.mos.ru/presscenter/news/detail/1265389.html>

---

[Управа района Якиманка](#)