

Блинный масленичный фестиваль

22.02.2014

В течение всей масленичной недели, с 24 февраля по 2 марта в Москве будет проходить Блинный фестиваль. Специально для этого праздника столичные кафе и рестораны подготовили новые блюда из традиционного русского угощения, а также необычные прочтения привычных рецептов. Гости смогут узнать редкие способы приготовления блинов, попробовать самостоятельно их испечь и, конечно, вдоволь насладиться вкусом главного масленичного лакомства.

Фестиваль будет проходить на пешеходных зонах в центре города. Палатки и столы для масленичной трапезы расположатся в Камергерском переулке, на Кузнецком Мосту, на площади перед ЦУМом и в Новопушкинском сквере на Пушкинской площади.

В фестивале примут участие более 30 кафе, ресторанов и пекарен. Помимо привычных блинов со сметаной, вареньем, медом и маслом, москвичей ждут блины с экзотическими начинками, блины-вафли и даже индонезийские блины.

- Мы представим блины мира, - рассказал создатель Кулинарной мастерской Жени Гаврилова Женя Гаврилов. - У нас будут норвежские блины - с семгой, сыром и укропом, индонезийские блины - с кокосовой стружкой, шоколадом и бананом, а также классические русские и французские блины. Я много путешествовал по миру, и хочу, чтобы люди попробовали эти совершенно разные виды блинов. Надеюсь, на мастер-классе мы сможем рассказать о них подробнее.

В свою очередь, создатель вафельного бара Bakersville Анастасия Щербакова сказала, что у нее в палатке гости фестиваля вообще не найдут традиционных блинов.

- У нас будут не блины, а вафли. Думаю, вафли - это блины нового поколения, - говорит Щербакова. - Вафли будут разные: со шпинатом, семгой и сливочным сыром, с кокосом и тропическим конфитюром, будут вариации на русскую тему - с яблоками и медом. А на мастер-классе мы расскажем о приготовлении вафель.

Во время фестиваля на мастер-классах можно будет усовершенствовать свои навыки в приготовлении теста, варенья, научиться расписывать пряники. А благотворительный проект Hand Made Charity в рамках фестиваля проведет уроки кулинарного мастерства для детей из неблагополучных семей.

Любителей хот-догов на фестивале ждет масленичный вариант этого блюда: немецкие блины с сосиской. Baskin Robbins не только приготовит блины со своим фирменным мороженым, но и обещает удивить посетителей олимпийскими вкусами, специально разработанными для фестиваля. На фестивале можно будет попробовать бабушкины пирожки со всевозможными начинками и полакомиться расписными пряниками, в ассортименте также предусмотрены холодные и горячие напитки, в том числе настоящий русский самовар на еловых шишках.

Адрес страницы: <http://sokolniki.mos.ru/presscenter/news/detail/957219.html>

[Управа района Сокольники](#)