

24.04.2017

В самом центре столицы открылся фестиваль "Московская Масленица". Для его гостей подготовили более сотни уникальных арт-объектов и разноцветные блины 120 видов. Также в программе - бесплатные экскурсии, спортивные игры и забавы, мастер-классы, лекции и многое другое. Впрочем, до понедельника будет идти подготовительный этап фестиваля - на площадях Революции, Манежной и между ними пройдут репетиции игр и хороводов, будет работать мастерская карнавальных костюмов. На других площадках также получится попробовать разнообразные блины и принять участие в мастер-классах.

- Мы впервые проводим Масленицу в широком формате: если раньше она проходила локально, в последние выходные масленичные недели, то в этом году фестиваль проходит с 17 по 26 февраля на 33 городских площадках, включая центр города, городские парки и ВДНХ, - рассказал руководитель департамента торговли и услуг Алексей Немерюк. - На каждой площадке можно будет попробовать блины. Их представлено более 120 сортов, цены на блины начинаются от 50 рублей.

Непосредственно у фестиваля 13 площадок - они компактно расположились в центральной части города. Например, на Новом Арбате одна за другой протянулись сразу 4 площадки, столько же уместилось и на Тверском бульваре. У каждой своя тематика и оформление. На Манежной площади, например, выросла восьмиметровая ледяная фигура Масленицы - на ее изготовление ушло более 30 тонн чистейшего льда из озер Первоуральска, над оформлением скульптуры трудились пять художников. Называется эта площадка "Царство весны" - помимо ледяной фигуры ее отличают выступления фольклорных коллективов и зрелищные исторические реконструкции. А Новопушкинский сквер и Тверской бульвар украсили дымковские игрушки высотой от полутора до трех метров. Рядом с ними появились русские сани высотой 7 метров, с которых можно скатиться как с горки и выставка глиняной игрушки разных стилей.

Что касается кухни, то она более чем насыщена. В рамках фестиваля откроются три кулинарные школы: на площадях Тверской и Революции, а также в Новопушкинском сквере. Всех желающих именитые повара научат печь как обыкновенные классические тонкие и пышные блины, так и блинчики на кефире, из гречневой и ржаной муки, со сладкими и сытными начинками. Запланированы мастер-классы по приготовлению гречишных, шоколадных, гурьевских блинов и даже блинов из сельдерея.

Многие рецепты были разработаны специально для фестиваля, рассказали "РГ" в оргкомитете. "Например, безалкогольный грог "Бергамот и нуазет". Премьера этого горячего имбирного чайного коктейля с натуральным бергамотом, горьким апельсином, специями и топленым маслом нуазет приурочена специально к открытию "Московской Масленицы", - пояснили организаторы. Попробовать оригинальный напиток получится на Тверской площади.

По другим адресам кулинарных изысков тоже в достатке. Их разработку доверили лучшим московским ресторанам, подавшим заявки на участие и прошедшими через жесткий отбор. На Манежной площади в шале гранд-кафе "Dr. Живаго" гостям предложат попробовать блины со щучьей икрой, дичью, творогом и сгущенкой. А кафе "Жар-птица" испечет блины на кедровой муке. В фестивальной меню ресторана "Годунов" - блины с мясом, тыквой и творогом, красной икрой, а еще множество видов выпечки: старорусский курник, грибная кулебяка и грушевый пирог. В Новопушкинском сквере сеть ресторанов "Теремок" предложит разноцветные - желтые, зеленые, красные - блины, а также представит блинный 3D-принтер. На нем можно будет испечь блин по собственному дизайну.

Источник - [Российская газета](#)

---

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/media-about/detail/5719467.html>

---