

Готовим по науке: на фестивале "Снова в школу" юные кулинары проведут мастер-класс по молекулярной кухне

30.08.2016

1 сентября в 14.00 в кулинарной студии в Новопушкинском сквере (площадка "Математика" фестиваля "Снова в школу") пройдут открытые занятия по приготовлению блюд молекулярной кухни. Юные кулинары Алиса Мазьяне и Алексей Старостин научат всех желающих готовить мильфей с клубничной пеной с кинзой и бальзамиком, а также лавандовый мусс с медом и спагетти из черной смородины.

"В молекулярной кухне продукты разбираются на молекулы и собираются вновь в необычной форме. Мы освоим приемы загущения, вспенивания и желеирования. Это только звучит сложно. На самом деле, молекулярная кухня – это легко и просто! Приглашаем взрослых и детей, получится у каждого", – рассказал соведущий мастер-класса, 15-летний Алексей Старостин.

Алексей Старостин – победитель первого сезона проекта "МастерШеф Дети". Увлекается игрой на аккордеоне и гитаре, учит английский. Знает много рецептов разных стран мира. Леша старается готовить домашние блюда и очень любит работать вручную, не используя никакую технику.

Его соведущая, Алиса Мазьяне – 13-летний повар из Риги. Полуфиналистка проекта "МастерШеф. Дети". Часто готовит дома десерты, ведет кулинарный блог @micro_chef в социальной сети Instagram. Обожает эксперименты на кухне, выбирая популярные в Прибалтике продукты, которые российские шеф-повара используют сравнительно редко. Например – ревень, аронию, брюкву, почки черной смородины, сосны и крыжовника, молодой первоцвет, лаванду.

В рамках фестиваля "Снова в школу", кулинарные занятия в Новопушкинском сквере проводятся ежедневно с 14.00 до 20.30. Взрослые и юные повара раскрывают секреты приготовления экзотических блюд, а также полезных завтраков, и блюд, которые удобно взять с собой на учебу.

Подробное расписание работы этой площадки смотрите на официальном сайте [фестиваля](#).

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/presscenter/news/detail/3639382.html>

[ГБУ "Московские ярмарки"](#)