

Русский фастфуд, любимое блюдо Льва Гумилева и тот самый оливье: гастрономическая программа фестиваля "Времена и эпохи. Собрание"

07.06.2017

На фестивале "Времена и Эпохи. Собрание" историю можно попробовать на вкус! Гуляя по площадкам фестиваля гости смогут узнать историю возникновения любимых блюд, изучить, как менялась русская кухня на протяжении столетий и какие блюда чаще всего бывали на столах москвичей в будни и по праздникам. А в кулинарной школе на Тверской площади – научиться готовить наиболее интересные исторические блюда: "русский фастфуд" – рыбную кулебяку, изысканные завтраки и небанальные десерты, самый правильный оливье и ризотто по "фирменному" рецепту семьи Гумилевых. 7 июня, в 14.00, приглашаем вас в пресс-тур по кулинарным площадкам фестиваля – смотреть, пробовать и удивляться!

Мы начнем нашу прогулку в 14.00 в павильоне-"Кухне" на Тверской площади – там в это время стартует кулинарный мастер-класс по приготовлению кулебяки с рыбой. Именно это блюдо в начале XX века стало популярным "фастфудом" и с успехом продавалось на рынках и ярмарках, в том числе и на Хитровском рынке, воспетом Гиляровским.

После этого - отправимся на Кузнецкий мост – смотреть, как готовили повседневные блюда москвичи XV-начала XX веков.

В местной пекарне вам покажут приготовление караваев, угостят старомосковскими калачами и бутербродами со смальцем и медом.

На кухне Московского царства XVII века - научат готовить на костре кулеш и щи с няней, перловку с требухой и чечевичную кашу с репой. Тут же продаются кулебяки, коврижки, оладьи, кренделя приготовленные по старинным рецептам.

Местная "Лавка мясника" посвящена русской кухне XV века. Здесь маринуют и коптят мясо, в котлах варят гуляш из говядины с медом и смальцем, жарят домашнюю колбасу и подают с маринадами и соусом из дикой брусники. Можно попробовать вяленое мясо оленя, быка и цесарки.

По соседству, "средневековые рыбаки" солят, вялят, коптят и запекают в печи рыбу.

В "лавке зеленщика" учат заготавливать запасы на зиму по методикам крестьян XIX века: квасить и бить огурцы, делать варенье.

Рядом расположена чайная лавка XIX века. Здесь можно понаблюдать за купеческим чаепитием с самоваром, отведать киселя и сбитня.

Готовим блюда по старинным рецептам на площадке "Времен и эпох" на Тверской площади

7 июня

Кулинарные мастер-классы от «Школы хорошего вкуса»

Гиляровский, Шмелев, Бунин оставили нам описания блюд русской кухни, которые в начале XX века наиболее часто встречались на столах мелкого чиновничества и дворянства, подавались в трактирах и кухмистерских. Попробуем приготовить их вместе!

-14.00-15.30- Кулебяка с рыбой

-16.00-17.30- Кислые щи. Самый популярный суп в трактирах начала 20 века.

-18.00-19.30- Слоеный пирог с яблоками и ягодами. В начале XX века традиционное дрожжевое тесто русских пирогов все чаще заменяли слоеным.

8 июня

Кулинарные мастер-классы от «Школы хорошего вкуса»

Начало 20 века - это время, когда в первый раз прозвучала в полный голос тема национальных кухонь Российской империи, грузинской, украинской, белорусской.

-14.00-15.30 - Похлебка с картофелем. Белорусская кухня, рецепт начала XX века.

-16.00-17.30 - Малороссийские вареники. Малороссия – Украина, рецепт начала XX века.

-18.00-19.30 - "Мокрое пирожное" (холодный кисель со сливками). Традиционный русский десерт, соседствовавший в меню ресторанов Серебряного века с бланманже.

9 июня

Кулинарные мастер-классы от «Школы хорошего вкуса»

Изучаем главные гастрономические тенденции начала XX века. Это и небывалый интерес к кулинарным книгам (особенно французским), и впервые оформленный интерес к вегетарианским (а не просто постным) блюдам.

-14.00-15.30- “Зелёный” суп-пюре. Шведский яблочный компот.

-16.00-17.30- Яйца “Буланжер”

-18.00-19.30- Цыплята в шпинатном соусе

10 июня

Кулинарные мастер-классы от Елены Кашубской.

Тема занятий: Футуристы. Ресторан или “клуб по интересам”

-14.00-15.30- Поздние завтраки московской интеллигенции. Яйца Пашот или Бенедикт. Русская яичница.

-16.00-17.30- Кокиль из белой рыбы. История блюда, особенности приготовления в ресторациях начала XX века

-18.00-19.30- Шашлычки а-ля Кавказские, или как подавали простое блюдо в ресторации.

11 июня

Кулинарные мастер-классы от Елены Кашубской.

Тема занятий: Встреча поэтов. Меню ресторации “Вена”

-14.00-15.30- Уха “по-московски”. Как купеческая Москва повлияла на рецептуру знакомого всем рыбного супа

-16.00-17.30- Ризотто “Миланезе” с молодой спаржей. Любимое блюдо Льва Гумилева

-18.00-19.30- Салат с бочковой сельдью, зеленой фасолью, лимонным яблоком и горчиной заправкой

12 июня

Кулинарные мастер-классы от Елены Кашубской.

Тема занятий: Праздничные застолья литературных кругов XX века.

-14.00-15.30 - Гратен в сливках с зеленью. Французская рецептура с российским орловским картофелем

-16.00-17.30 - Праздничный салат от месье Оливье в ресторации “Эрмитаж” с отварным языком и раковыми шейками

-18.00-19.30 - Закуска к шампанскому. Профитроли с деликатесными начинками.

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/presscenter/news/detail/6136479.html>

[ГБУ "Московские ярмарки"](#)