

Курник по-старомосковски, уха из стерляди и мороженое "Семь куполов": традиционная и современная столичная кухня на фестивале "Москва 870. Город, где создается история"

31.08.2017

День города – это праздник всего московского! А что может рассказать о городе больше, чем то, что и как в нем едят? Гости фестиваля "Москва 870", который пройдет с 1 по 10 сентября, попробуют лучшие старомосковские яства, поностальгируют по советской кухне и познакомятся с последними достижениями столичных рестораторов. И не забудьте заглянуть в кулинарную школу на Тверской площади! Там гостей ждут необычные мастер-классы: будем готовить по любимым рецептам семей московских архитекторов разных эпох.

Предлагаем вашему вниманию краткий гид по ресторанной программе в День города. У тех, кто знаком с московской кухней не так близко, как хотелось бы, появился замечательный шанс это исправить. Подумайте уже сейчас свой кулинарный маршрут по площадкам фестиваля!

Начнем наше вкусное путешествие с шале "Дружба народов" на площади Революции, где приготовят блюда традиционной русской и московской кухни: расстегаи с красной рыбой или курицей, уху из стерляди, малосольные огурцы, блины с вареньем, фермерским творогом или сметаной, а также напитки – кисели и сбитни. К примеру, порция ухи их стерляди обойдется в 150 рублей.

В шале пекарни "Вольные хлеба" на площади Революции посетителям предложат вспомнить вкус классических советских пончиков, совсем не похожих на популярные сейчас американские донаты. Они готовятся во фритюре, посыпаются пудрой и подаются с несколькими соусами на выбор – малиновым, ванильным, шоколадным. Цена – 25 рублей за одну штуку. Также вы найдете здесь великолепные свежеспециальные крендели – с глазурью и орехами.

Ресторан "Годунов" традиционно работает с лучшими рецептами русской кухни. В фестивальные дни его повара порадуют гостей площадки на площади Революции колбасками из оленины, пирожками с визигой, рулетом из молочного поросенка, фаршированным судаком. Многие позиции из меню "Годунова" являют собой образцы идеальной старомосковской кухни. Порция курника старомосковского в слоеном тесте с блинами – 120 рублей.

"Кухня мира поздравляет Москву" – яркий и показательный проект городской уличной еды. В этом ресторанном шале, которое также откроется на Площади революции, вы найдете блюда разных кухонь мира, полюбившиеся москвичам: фахитос с курицей, биф роллы, фалафель, долма, плов в мангале и т.д.

Ресторанное шале старорусской кухни "Илья Муромец" на Старом Арбате предложит гостям "Богатырскую" кулебяку, караваи, мясо на углях, блины по старинным рецептам, сибирские пельмени и аппетитное жаркое, которое будут подавать в расписном глиняном горшочке.

Одна из лучших московских чайных и джелатерий "Чайная высота" славится тем, что постоянно изобретает новые десерты. И сейчас, специально ко Дню города, "Чайная высота" выпустила удивительную новинку – чемоданчики мороженого "Семь холмов" и "Семь куполов". Чемоданчик – это специальный контейнер, с которым можно отправиться в гости или на пикник – лакомство ни за что не растает! В каждом скрывается по 7 шариков мороженого: сорбэ "Katyusha" и "Березовый вампир", джелато "Голубое Средиземное", пломбиры "Черное на черном", "Бородино", "Коза, свекла, апельсин и его цветы" из козьего молока и многие другие. Ищите их на Тверской площади!

На фестивале "Москва 870" можно не только отобедать по-московски, но и научиться по-московски готовить – в кулинарной школе на Тверской площади. Эта площадка фестиваля посвящена архитектуре, поэтому и готовить мы будем те блюда, которые любили подавать в семьях известных московских архитекторов. Один день фестиваля – одна именитая семья! 1 сентября изучаем меню Елисеевых: варим Гурьевскую кашу и печем пирог с груздями. 2 сентября побываем на кухне Рябушинских: встречайте юшку картофельную и печеную утку с грушей. 4 сентября готовим изумительного кролика с лисичками и уху по-купечески, которыми лакомились Шехтели. Это только несколько примеров мастер-классов, следите за расписанием школы!

А 9-10 сентября на Тверской улице, где пройдет кульминация фестиваля, будет реализован грандиозный кулинарный проект "Время московской кухни". Московские рестораны приготовят для гостей праздника блюда, которые были придуманы в столице или пользовались здесь огромной популярностью в разные эпохи. В меню праздника – кулебяка, пирожки-"карасики", беляши-перемячи, шашлык по-карски, торт "Птичье молоко", раф-кофе и другие блюда и напитки.

Осенью 2017 года Москва отметит 870-летие. Мероприятия, приуроченные к юбилею, пройдут на площадках по всему городу с 1 по 10 сентября. Кульминацией праздника станет программа 9 и 10

сентября на Тверской улице. Там откроются тематические площадки “Москва покоряет”, “Москва строит”, “Москва изобретает”, “Москва открывает”, “Москва создает” и “Москва ставит рекорды”. Подробности о праздновании юбилея столицы смотрите на сайте <https://www.mos.ru/cityday/>.

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/presscenter/news/detail/6821445.html>

[ГБУ "Московские ярмарки"](#)