

Фестиваля “Рыбная неделя”

23.05.2018

Каша Крузенштерна, зразы “Адмирал Нельсон” и профитроли Джека Воробья: все это можно будет научиться готовить, а после и съесть, на театрализованных кулинарных мастер-классах, которые проходят в рамках фестиваля “Рыбная неделя”. В фестивале представлено более 100 видов рыбы и морепродуктов всех возможных способов обработки: охлажденная продукция, замороженная, копченая, вяленая, консервированная...

В павильоне “Кухня” нас ждут повара, которые не только научат готовить изысканные десерты и основные блюда, но и прочитают отрывки из книг о путешествиях и даже из воспоминаний пассажиров “Титаника”.

В рамках мастер-классов участники проекта «СПЕЦКОР» приготовят и попробуют традиционные “Морские галеты” которые упоминал Роберт Стивенсон в романе “Остров Сокровищ”. Конан Дойл в “Морском Договоре” любимым блюдом своих героев назначил “куриный карри”. Его тоже можно будет научиться готовить, а в процессе – послушать отрывки из этого произведения.

“Лабскаус” - традиционное блюдо скандинавских моряков. Звучит сложно, но приготовить его смогут даже дети! В основе блюда – мясо и овощи. К этому блюду подойдет хлеб Робинзона Крузо. Герой романа Даниеля Дефо пек такой хлеб на необитаемом острове. Рецепт дожил до наших дней и повара им с удовольствием поделятся.

Русский мореплаватель Иван Федорович Крузенштерн очень любил традиционную рисовую кашу в тихоокеанском стиле - с кокосовым молоком и кокосовой мякотью. На мастер-классах она тоже будет в меню. Прекрасным дополнением к ней станут зразы “Адмирал Нельсон”, которые изобрел польский придворный повар, восхищенный подвигами знаменитого английского адмирала. И куда ж без самого знаменитого “морского” блюда - макарон по-флотски?

У морской романтики вкус ананаса. По крайней мере, так считал легендарный норвежский исследователь Тур Хейердал. В каждое свое морское путешествие он обязательно брал консервированные ананасы. Они были приготовлены по особому рецепту, которым повара с радостью поделятся на мастер-классе. Например, повара научат нас готовить сразу четыре десерта, которые подавали на борту Титаника: сливовый пудинг, яблочные меренги, пудинги под названием “Сан-Суси” и “Вальдорф”.

Когда: 23 мая (ср) в 15:30

Где: около входа в «Шоколадницу», ул. Тверская д.17

Регистрация: <https://spetskor.timepad.ru/event/729041/>

Адрес страницы: <http://centrprof.dtoiv.mos.ru/projects/special-correspondent/detail/7348151.html>

["ГБУ Городской центр профессионального развития"](#)