

В четверг, 4 сентября, в рамках фестиваля региональных продуктов <Мосгастроном> на Тверской площади прошел рыбный день. Бренд-шеф рыбной эколавки <Свои люди> провел мастер-класс по запеканию трески и приготовлению наваристой ухи, которую смогли попробовать

05.09.2014

Вчера на кухне проекта <Кулинарная школа> готовили рыбу. По этому случаю на Тверской площади установили мобильную печь ручной работы, выкованную кузнецами. На ней в 25-литровом казане Валерий Бородин, бренд-шеф эколавки <Свои люди>, варил камчатскую уху из промысловой рыбы.

Первые 25 литров ухи разошлись за считанные минуты. Горожанам настолько понравился суп, что пришлось готовить вторую порцию. Итого было съедено 50 литров ухи. В рамках своего мастер-класса Валерий Бородин, приехавший из Владивостока, научил москвичей запекать в фольге филе океанической трески в сливочно-чесночном соусе, а также готовить салат из морской капусты с кальмаром.

Пока взрослые наслаждались рыбой, дети создавали театральные игрушки <Волшебный карп> на площадке <Творческая мастерская> под руководством Виктории Щербенко (преподаватель рисунка и живописи, педагог <Бюро детского счастья> и открытых мастерских музея <Гараж>).

Весь вечер детей развлекали ведущие-аниматоры, которые играли с ребятами в игры морской тематики: рыбалку в фонтане, вязание морских узлов из каната.

Фестиваль региональных продуктов <Мосгастроном> продлится до 28 сентября. Подробности, веб-трансляции и расписание <Кулинарной школы> можно посмотреть на сайте <http://mosgastronom.ru>.

Адрес страницы: <http://perovo.mos.ru/presscenter/news/detail/1264796.html>

[Управа района Перово](#)