

Рыбный день на Тверской площади

02.09.2014

4 сентября в рамках фестиваля региональных продуктов «Мосгастроном» на Тверской площади пройдет рыбный день. В четверг бренд-шеф рыбной эколавки «Свои люди» проведет мастер-класс по запеканию трески и приготовлению наваристой ухи – ее смогут попробовать все желающие.

Место встречи изменить нельзя. На Тверской площади москвичей по-прежнему ждут интересные и бесплатные уроки на теплой и уютной кухне проекта «Кулинарная школа». Четверг целиком и полностью посвящен промысловой рыбе. Чтобы создать особое настроение, приходите на площадь в тельняшках!

16:30 – 17:30

В рамках своего мастер-класса бренд-шеф эколавки «Свои люди» Валерий Бородин (Владивосток) научит москвичей запекать в фольге филе океанической трески в сливочно-чесночном соусе, а также готовить салат из морской капусты с кальмаром.

16:30 – 17:30

Дети смогут посетить мастер-класс по созданию театральной игрушки «Волшебный карп» на площадке «Творческая мастерская». Делиться секретами будет Виктория Щербенко, преподаватель рисунка и живописи, педагог «Бюро детского счастья» и открытых мастерских музея «Гараж».

18:00

В шесть вечера начнется дегустация свежесваренной ухи (50 руб./тарелка). Москвичи отведают традиционную камчатскую уху из настоящей промысловой рыбы России. Уха будет готовиться в чугунном казане на печи, выкованной русскими кузнецами.

16:00 – 19:00

Вечером детей ждет развлекательная программа с ведущим-аниматором, который будет играть с ребятами (рыбалка в фонтане, вязание морских узлов из каната, морские игры и т.д.) и заодно вести дегустацию.

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://presnya.mos.ru/presscenter/news/detail/1255205.html>

[Управа Пресненского района](#)