

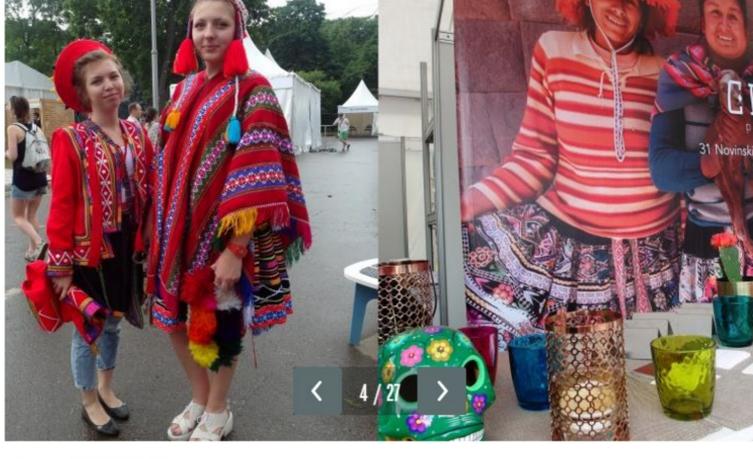
Найти рецепт Закуски Салаты Супы Вторые блюда Выпечка Каши Пирогы Торты Десерты Напитки

ГЛАВНАЯ

9 июня 2016 / Елена Бон

## Записки с праздника Taste of Moscow 2016 от Елены Бон

Любит ли кто-то есть и готовить так же сильно, как любим я и моя семья? После фестиваля Taste of Moscow 2016 у меня исчезли всякие сомнения на этот счет: нас таких много!



Сразу сознаюсь: несмотря на то, что Фестиваль входит в линейку мировых фестивалей Taste Festivals и проводится далеко не первый год, мы на него попали впервые. Ждали ли чего-то особенного от посещения? Да, наверно, но вот то, что это особенное будет в такоом количестве и в таких масштабах – даже не могли предположить!

На Престижной аллее рядом со стадионом «Лужники» расположились шатры – настоящие филиалы более чем 20 популярных ресторанов и баров Москвы, несколько площадок для проведения кулинарных мастер-классов, палатки с продукцией от разнообразных магазинов, частных предприятий и фермерских хозяйств... Именитые шеф-повара специально для Фестиваля разработали уникальные блюда и представили свои фирменные шедевры, которые можно было приобрести за «тейсты» - местную валюту (по курсу 1 тейст – 100 рублей). Для взрослых в отдельной зоне организовали дегустацию и продажу горячительных напитков, что было особенно приятно, учитывая надоедливый дождик и прохладный ветер в те дни. Была и специальная зона для детей (Kid's zone) с яркими батутами, бассейном с шариками, веселыми аниматорами в смешных костюмах, шатром для занятий рисованием, лепкой из кинетического песка, выдуванием мыльных пузырей и чтением красочных книжек, а также контактная миниферма, где можно было пообщаться с очаровательными минипигами, застенчивыми кроликами, степенными гусями, вездесущими курами и непоседливыми козами, которые буквально рвались на волю из контейнеров для транспортировки... Перепробовав кучу всяких вкусностей, уставшие посетители могли отдохнуть на мягких пуфах или полюбоваться видом на Москов-реку, а затем пойти и приобрести что-нибудь для дома или научиться чему-нибудь новому, причем, не всегда связанному непосредственно с едой. Так, для желающих был организован мастер-класс живописи или обучение английскому языку, а детшкам рассказывали об основах ментальной арифметики. Кроме этого, все время работы Фестиваля гостей развлекали разноплановые музыкальные коллективы (мы попали на шикарное выступление квинтета «Afgasound»).

Сложно выделить что-то одно из всего многообразия увиденного, съеденного, выпитого, услышанного и купленного, так что постараюсь по возможности восстановить общую картину событий, свидетелями и непосредственными участниками которых мы стали.

Прямо на входе на территорию фестиваля (к которому мы довольно долго брели, прячась под зонтами, вдоль набережной) разговорчивые девушки из «**Tutti Frutti Frozen Yogurt**» угостили нас вкуснейшим йогуртовым мороженым с соленой карамелью, и мы сразу поняли: праздник начался! Как выяснилось, к выбранному виду лакомства можно было добавить различные ягоды, фрукты, топpling и сиропы по желанию и сделать, таким образом, вкус десерта по-настоящему уникальным.

Потом (к счастью, к тому времени выползло солнышко, а дождик решил сделать небольшой перерыв) мы подошли к палаткам различных ресторанов. Правда, первым было представительство **Ethad Airways Abu Dabi**, где можно было увидеть симпатичных стюардесс в униформе, рассказывавших о комфортности условий перелетов, и блюда, которые подает компания своим пассажирам во время рейсов, а также взять скидочный купончик на все билеты. В тот момент я вспомнила о своей давней мечте побывать в Арабских эмиратах))

Как только мы покинули уютный шатер авиакомпании, перед нами неожиданно возникли две девушки в ярких национальных костюмах, приглашавшие всех в **ресторан перуанской кухни «Chicha»**, где кормили мясными тако и загадочными какигори с фруктами и ягодами. И после этого понеслось:

- **ресторан авторской охотничьей кухни «G.Graf»**, дичь для блюд которого добывается с собственных охотничьих угодий;

- **«Gutai»**, предлагавший два вида тако (с мясом и птицей), спринг ролл с крабом и гёдза с говядиной;

- **ресторан «Сыр»**, где можно было приобрести домашнюю пасту, котлеты из баккалы, пирожное дзепполе, но главное, на что мы сразу обратили внимание, ароматную с пылу с жару пиццу «Маргарита»!

- **бар-ресторан японской кухни «Макоето»**, разбивший на Фестивале при содействии декоратора и флориста Валерия Комарова милый полисадничек в горшочках, а из меню предлагавший гостям японскую пиццу с морепродуктами, баклажаны с кусочками нежной говядины и овощами, а также рулетики с деликатесным гребешком и филе рыбы-меч в соусе из бальзамического крема, терияки и черного перца...

У палаточки **«Мираторг»** девушки в ковбойских шляпах консультировали гостей относительно того, что же вкуснее – стейки из мраморной говядины, тосты с ростбифом или прочие мясные «сытности». **Ресторан «Jamie Oliver in Moscow (Jami's Italian)»**, входящий в международную сеть семейных итальянских ресторанов, где готовят по авторским рецептам Джейми Оливера, привез разные консервы (томаты, каперсы), крупы, паленту, а еще много всяких тарелочек, полотенчиков и даже зонтиков, а из блюд представил на суд посетителям Фестиваля одно специальное, от шефа – «Вителло Тоннато» и суп, пенне с копченой форелью и тирамису. Были еще **рестораны: «Roni»** с меню в азиатском стиле, **«Федя, дичь»** с блюдами из мяса северного оленя, кролика и утки и **«Ян Примус»**, щедро раздававший гостям подарочные сертификаты на целый литр любого разливного пива или флет айрон стейк при посещении самого заведения и заказе на 1600 рублей. Было и еще много-много других – своеобразных, уникальных, но обязательно гостеприимных...

Любители сладенького могли зайти в палатку **кондитерского дома Франсуа Бодреро** или в **булочную Food Network**.

Запить приобретенные вкусности можно было обычной (хотя какой!) минеральной водой **S.Pellegrino** или выбрать себе баночку с ярким ароматом цитрусовых этой же марки. Или же стаканчиком согревающего чая, например, от **Tess**.

На Фестиваль свои симпатичные кружечки / тарелочки / чайнички / баночки и прочие мелочи, необходимые для уюта, привез **Williams & Oliver**. Формы для выпечки, кастриольки, формы для запекания, этажерки для пирожных и много иной всякой кухонной утвари предлагал **Moul'flex** от французского производителя De Buyet, оригинально оформив одну из своих витрин в виде Эльфелевой башни. А те, кто еще не обзавелись своей собственной кухней, могли это сделать прямо на Фестивале – обратившись к представителям компании **«Мария»**. Предпочитающим готовить на свежем воздухе свою продукцию представил бренд **Big Green Egg** и **Scavora** – дизайнерские дровяные очаги и грили ручной работы в виде огромных чаш из стали Сог-Теп. Последние меня очень впечатлили, поскольку приготовление на них банального стейка превращается в настоящее огненное шоу. Думаю, такой я обязательно приобрету для дачи при первом удобном случае: уверена, мои гости будут в полном восторге!

Попрактиковаться в искусстве карвинга, а за одним купить необходимый инвентарь, можно было у **Fiskars**. Я, например, минут десять не могла оторваться от созерцания завораживающего процесса превращения обычных морковки и яблока в изящных птиц, а помидора – в изысканную лилию. К сожалению, я так пока не умею, но очень хотела бы научиться!

Для тех, кто ставит во главу угла качество и безопасность употребляемых в пищу фруктов, овощей, ягод и прочих продуктов, фирма **Greentest** предлагала приобрести нитрат-тестеры и измерители интенсивности рентгеновского излучения.

Из производителей всякой вкуснятины не могу не отметить щедрую дегустацию бренда **Unigrande (ЗАО «Умалат»)**, после которой мы обзавелись по весьма-весьма-привлекательной цене (со скидкой 30-40 % от магазинной) парой упаковок нежной сливочной Качорикотты, шоколадной Рикотты (напомнившей нам по вкусу шоколадный плавленный сыр, но с более легкой текстурой и менее жирный) и сливочного масла, сделанного по ГОСТУ. В палатке **ТК «Яблокофф»** не могли удержаться от того, чтобы не полакомиться хрустящими чипсами и сухариками из разных сортов яблок, а у **Emily's Pantry** – перепробовать остро-пряные натуральные фруктовые чатни. Поскольку я большая поклонница натуральных растительных масел, которое испробовала при приготовлении собственных блюд, просто обязана рассказать Вам об ароматнейшем подсолнечном масле первого отжима от **«Николаева и сыновей»**. Были на Фестивале и палатки со всякими вкусняшками для здорового питания, многочисленными видами гранолы, чаем, кофе, кедровыми орешками и маслом, натуральными растительными и не только продуктами из Греции, Италии, Дагестана, японскими конфетками и даже черной икрой... Просто поразило разнообразие видов меда-суфле от бренда **Peroni**: банановый, малиновый сорбет, «Маргарита и клубника», «Злаки с молоком», «Мохито с мелиссой», «Парадиз с абрикосом» и еще штук двадцать других. И главное: все это можно было попробовать! Бренд **«Синий хлеб»** угощал гостей вкусными и полезными конфетами из сухофруктов, упакованных как маленькое эскиммо на палочках (купили парочку и тут же съели), цукатами (понравились тыквенные), солодовой карамелью (без сахара) и многими другими деликатесами... Хороши оказались и итальянская выпечка, и разнообразные сыры, и оливковое масло, а также знакомая нам моцарелла Galbani, которую мы и так часто покупаем...

Но едва ли не самой интересной и массовой частью Фестиваля стали мастер-классы. **Компания Electrolux**, генеральный спонсор Taste of Moscow 2016, организовала обучающие мероприятия под руководством известных шефов как для детей (в детской зоне на площадке «ПекуДляТебя»), где каждый ребенок от 5 до 12 лет мог попробовать свои силы в приготовлении десерта, так и для взрослых – каждый час на площадке Chef's Secrets. При этом можно было не только узнать много интересного о продуктах и здоровом питании, а также выведать секреты и самому освоить технику приготовления кулинарных шедевров, но и принять участие в очень заманчивом розыгрыше современной духовки с паром Electrolux PlusSteam. За такой замечательный приз было столько желающих побороться, что ни одного свободного места за столами просто не было!

Зато нам удалось протиснуться сквозь плотную толпу посетителей на площадку «Кухни мира» с журналом **«Гастрономъ»**, которая пользовалась ошеломляющим успехом! В тот момент свой мастер-класс вел Сергей Югов – шеф-повар ресторана «Китайские новости», увлеченно рассказывая о разных соусах в бутылках с иероглифами и прочих необычных добавках. К сожалению, мы подошли тогда, когда процесс был уже в самом разгаре, но в любом случае получили от увиденного громадное удовольствие и незабываемые впечатления, как и от всего праздничной еды в целом! Если будет возможность, обязательно посетим его и на следующий год. И Вам советуем тоже: другое такое место где так органично переплетаются польза и наслаждение – надо еще поискать!

### Ключевые слова

мед, вино, сыр, фрукты, ягоды, мясо, сливочное масло, моцарелла, стейк, гриль, выпечка, алкоголь, ресторан, мастер-класс, еда, декор, Мираторг, десерт, Taste of Moscow, Гастроном, отзыв, соленая карамель, taste, Taste of Moscow 2016, Electrolux, Taste Festival, Scavora, кулинарный фестиваль, Лужники, Tutti Frutti Frozen Yogurt, йогуртовое мороженое, Chicha, Gutai, крем-мед, Макоето, G.Graf

### Поделиться с друзьями



Если вы заметили ошибку или неточность, пожалуйста, [сообщите нам](#).

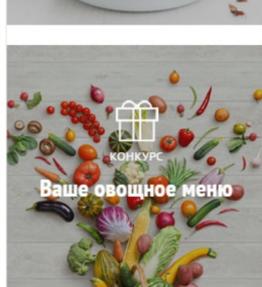
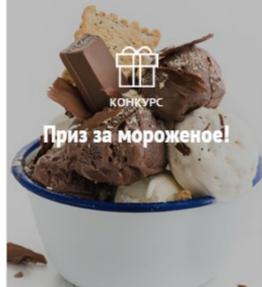
## КОММЕНТАРИИ

Имя  E-mail

Проверочный код

**ДОБАВИТЬ КОММЕНТАРИЙ**

Пока нет комментариев



### ХОТИМ ЗНАТЬ

Какой способ приготовления мяса кажется вам сложным?

- НА ГРИЛЕ
- НА СКОВОРОДЕ
- ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ
- ТОМЛЕНИЕ
- В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

**ОТВЕТИТЬ**

Все опросы

### ПОДПИШИТЕСЬ НА РАССЫЛКУ РЕЦЕПТОВ И СОВЕТОВ

- Живите со вкусом! Рецепты и советы «Гастронома»
- Рецепты выпечки от Gastronom.ru. С нами все получится!

**ПОДПИСАТЬСЯ**

НОВОСТИ Loading...

Журналы в планшете теперь всегда могут быть с вами | Кулинарные журналы для тех, кто верен бумаге | Другие популярные журналы издательского дома «Издательский дом «Гастроном»



ПОДПИШИТЕСЬ НА РАССЫЛКУ РЕЦЕПТОВ И СОВЕТОВ | Адрес электронной почты  **ПОДПИСАТЬСЯ**

