

Собянин пригласил горожан на фестиваль «Московская Масленица»

18.02.2017

Как стало известно жителям Москвы, 17 февраля текущего года с столице стартовал фестиваль "Московская Масленица". Сегодня мэр Москвы Сергей Собянин личным приглашением позвал всех жителей и гостей города принять участие в масленичных гуляниях.

- Провожаем зиму с размахом. На фестивале «Московская Масленица» вас ждут народные гуляния и 120 видов блинов. Приглашаю всех, - прокомментировал в своем микроблоге в социальной сети Твиттер глава Москвы Собянин.

Сергей Собянин такж отметил, что на территории Москвы будут размещены 33 фестивальные площадки, 14 из которых расположатся в центре города. Основной темой украшений города станут соломенные фигуры Масленицы, а также дымковские игрушки.

Гости фестиваля могут попробовать 120 видов блинов. Кормить гостей фестиваля будут известные столичные рестораны, гастрономические стартапы.

На Манежной площади в шале гранд-кафе «Dr. Живаго» можно будет попробовать блины со щучьей икрой, дичью, творогом и сгущенкой. Кафе «Жар-птица» предложит блины на кедровой муке.

Ресторан «Годунов» — блины с мясом, тыквой и творогом, красной икрой, а еще — множество видов выпечки: старорусский курник, грибную кулебяку и грушевый пирог.

Ресторан «Коломенский двор» приглашает в блинное путешествие вокруг света: блины по-азиатски (спринг-роллы и тайские блинчики «Роти»), по-европейски (норвежские блины со слабосоленой семгой, сливочным сыром и зеленою, французские сладкие блинчики-крепы), по-кавказски (абхазские блинчики ачачква из кукурузной муки, блины с сыром сулугуни, блины с фаршем из телятины) и по-русски (боярские блины из пшеничной и гречневой муки с медом, сметаной, вареньем или икрой, гурьевские оладушки и традиционные блины на пшеничной муке и молоке — с самыми разнообразными начинками).

Здесь же можно будет приобрести ремесленные товары из Владимирской, Нижегородской, Калужской областей.

На площадь Революции стоит заглянуть за блинными роллами от «Гинза Польш», блинами, приготовленными по старинным рецептам, и блинным тортом от «Кофе Тайм», панкейками с вареньем, шоколадом и ягодами от «Эль Гаучо», голубыми блинами с клубникой и базиликом и черными — с ванильной сметаной и шоколадной стружкой от «Амм... кафе». Сюда также идем за сладостями из Вологодской области и украшениями для дома: имеется широкий выбор посуды и сувениров из фарфора и фаянса.

На переходе от Манежной площади к площади Революции ждут сыры из Тверской, Владимирской и Ленинградской областей, красная и черная икра, рыбные деликатесы. А еще — сувениры из Нижегородской, Ивановской и Владимирской областей и из Белоруссии.

На Тверской площади постоянный участник «Московских сезонов» ресторан «Чайная высота» предлагает цветные слоёные чайные блины. Это блюдо придумали два года назад, и оно настолько пришлось по вкусу гостям, что вошло в постоянное меню ресторана.

Здесь же расположился ресторан «Ginza Project». Он порадует блинами с лососем и медовым соусом, оригинальными блинами с грибным жульеном, оладьями с мясом, шпинатом, сыром роклет и вялеными томатами.

Ценителям изысканного фастфуда на этой площадке может приглянуться сытный «блин-дог» от ресторана «Fusion».

На Тверскую площадь стоит заглянуть за необычными аксессуарами. Здесь представлены платки, шали и шарфы в эстетике русского неофольклоризма от Kokosha-studio, а также кожаные изделия из Казани, выполненные в технике традиционной татарской кожаной мозаики. В частности, здесь можно найти оригинальную кожаную обувь — от модных лоферов до мужских высоких ичиг. На этой же площадке гостей ждет широкий выбор полезных продуктов: орехи и сладости от «Сибирского кедра», мука ручного помола и масло кедрового и грецкого орехов от компании «Живое семя».

Кроме того, на Тверской площади можно будет приобрести оригинальную посуду: керамические изделия от «Дымов Керамика», блинницы с видами Москвы и домашний текстиль от членов Московского Союза Художников и эксклюзивную посуду от «Tupperware»: специально к «Московской Масленице» эта компания выпустила серию посуды с традиционными русскими орнаментами.

В Новопушкинском сквере сеть ресторанов «Теремок» удивит цветными — желтыми, зелеными,

красными — блинами, а также блинной хай-тек новинкой: 3D-принтером. Испечь блины по собственному дизайну предложат всем гостям фестиваля. Любителей сладкого в уютном сквере ждут голландские блинчики-оладьи «Пофферчъес» с джемом, шоколадом, сахарной пудрой и мороженым.

На площадке в Климентовском переулке гости фестиваля смогут попробовать настоящие бретонские галеты от французской блинной «Галет и Берет». В меню — блины-галеты из гречневой муки по бретонским и нормандским рецептам с разными аппетитными начинками: с семгой и зеленью; с жульеном, грушей и беконом; с соленой карамелью и др.

Рядом можно приобрести расписные пряники от «Пряничного терема». В ассортименте — разнообразные плоские пряники (в т.ч. посвященные празднику Масленицы), пряники на палочке, пряничные раскраски, букеты из пряников, пряничные домики и даже оригинальные пряничные чашечки (из них можно выпить горячего чая или кофе, а потом их съесть).

Адрес страницы: <http://nekrasovka.mos.ru/presscenter/news/detail/4994475.html>

[Управа района Некрасовка города Москвы](#)