

Собянин пригласил горожан на фестиваль «Московская Масленица»

18.02.2017

В Москве стартовал последний из зимних фестивалей под названием "Московская Масленица". Об этом написал мэр столицы Сергей Собянин в своей микроблоге в Твиттере. Градоначальник пригласил жителей и гостей города принять участие в гуляниях и попробовать различные виды блинов.

"Провожаем зиму с размахом", - написал Сергей Собянин. В Москве оборудовали несколько десятков площадок, как в центре, так и в парковых зонах, где можно будет приобрести сувениры и продегустировать блины. Также на фестивале, о котором рассказал сегодня мэр Москвы Сергей Собянин, запланировано около 1200 различных активностей, включающих мастер-классы (как творческие, так и интерактивные), народные игры и гуляния и многое другое. Напомним, ранее в Москве проходил фестиваль "Путешествие в Рождество", посвященный встрече Нового года. Его посетили несколько миллионов человек.

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 зеленью, 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 Польша", 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".

Фото: [портал мэра и правительства Москвы](#).

