

Собянин пригласил горожан на фестиваль «Московская Масленица»

18.02.2017

Фестиваль "Московская Масленица" открылся в Москве вчера, 17 февраля. Мэр Москвы Сергей Собянин пригласил желающих посетить фестивальные площадки и принять участие в народных гуляниях. Соответствующий пост был опубликован на официальной странице мэра Сергея Собянина в Твиттере.

"Провожаем зиму с размахом", - написал Сергей Собянин. Для гостей фестиваля в Москве запланировано более 1200 различных активностей, среди которых - мастер-классы, представления, русские народные игры.

В Москве оборудовали 18 площадок в центре города, 13 - в парковых зонах, еще одна появилась на ВДНХ. В ходе фестиваля гости смогут не только принять участие в развлекательной программе, но и приобрести тематические сувениры. Стоит отметить, что на улицах Москвы уже разместили масленичные арт-объекты.

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](#).

