

## Прямо в тыкву, или Осенний мастер-класс по карвингу

22.09.2014

Сразу два бесплатных мастер-класса прошли в Москве в минувшую пятницу. На Тверской площади толпы людей собрались, чтобы научиться искусству карвига – художественной резьбе по овощам и фруктам. Под руководством мастера Андрея Адамайтеса все желающие вырезали розочки из огурцов и помидоров, лилии из перцев, бабочек из моркови и лебедей из яблок. Освоив «простые» овощи, участники мастер-класса смогли приступить к главному и самому сложному элементу карвинга – тыкве. Из-за твердой кожуры вырезать из нее узоры – довольно трудоемкое занятие, зато получившиеся в итоге фонарики смогут поразить всех любителей Хэллоуина.

Тыкве нашли применение и на кулинарном мастер-классе повара Андрея Панина. Под его руководством участники научились готовить крем-суп из тыквы, стейк с грибами и тыквенной пенкой и даже десерт из тыквы!

Делимся с вами рецептом основного блюда - стейка с грибами и тыквенной пенкой. Для его приготовления вам понадобятся:

Тыква – 150г.  
Сливки – 150г.  
Стейк – 200г.  
Шампиньоны - 3 шт.  
Розмарин  
Тимьян

Тыкву выпекать с травами в фольге в духовке 40 мин. при температуре 200 градусов. Затем остудить и смешать с сливками, измельчить в блендере и убрать в холодильник. Стейки панировать в травах и обжарить с двух сторон, далее запекать 10 минут. Грибы надрезать и обжарить с двух сторон. При подаче выдавить из сифона пену на мясо и грибы. Приятного аппетита!

### О фестивале

Фестиваль региональных продуктов «Мосгастроном» стартовал 22 августа и продлится до 28 сентября. На площадках фестиваля можно попробовать продукты из разных регионов России и стран СНГ. Здесь же регулярно проводятся бесплатные кулинарные мастер-классы, лекции о здоровом питании, развлекательные мероприятия, а также всенародные дегустации.

### Площадки

- [«Из Крыма с любовью» – площадь Революции.](#)
- [«Из Армении с любовью» – Новопушкинский сквер.](#)
- [«Лучшие из лучших» – Манежная площадь.](#)
- [«Москва купеческая» – Климентовский переулок.](#)
- [«Лучшие из лучших» – Арбат.](#)
- [«Есть время Есть» – Тверская площадь.](#)

Подробности, веб-трансляции и расписание «Кулинарной школы» можно посмотреть на сайте <http://mosgastronom.ru>.

---

Адрес страницы: <http://metrogorodok.mos.ru/presscenter/news/detail/1300394.html>

---