

На днях в Парке Горького во второй раз прошел «Праздник Еды», гастрономический фестиваль, организуемый журналом «Афиша-Еда», главными героями которого стали повара лучших московских ресторанов

Все, кто пришёл в этот день в Парк Горького, увидели, как пюре превращается в пенку и как готовят капучино из каракатицы. Любознательные узнали, что такое «низкотемпературный» лосось и как приготовить домашние шоколадные конфеты. Гостеприимные освоили новые рецепты праздничных блюд и законы сервировки, а те, кто заботится о здоровье, узнали о здоровом питании и экологически чистых продуктах ещё больше.

На нескольких сценах фестиваля проходили мастер-классы поваров лучших московских ресторанов. Обозреватель be-in.ru Алена Чендлер и Алексей Калабин сфотографировали поваров, принимавших участие в фестивале, и попросила их поделиться секретами идеального завтрака.

Алексей Зимин. Главный редактор журнала «Афиша-Еда»;

Для меня это чаще всего кофе и яйцо всмятку. Ещё я бы посоветовал всем есть холодный легкий суп, который настоялся с вечера, с лимонным соком.



Рецепт яйца-пашот на сайте журнала «Афиша-еда». Время приготовления – 15

минут.

Йоханнес Нудинг. Шеф-повар ресторана Les Menus par Pierre Gagnaire

Утренний прием пищи – самый важный. Человек должен есть на завтрак то, что он любит. Что касается рецепта, то это комбинация из фруктов, воды, чая и витаминов, никакого жира. Свой день я всегда начинаю с кофе и хлопьев.



Рецепт французских тостов с яблоками на сайте журнала «Афиша-еда»;
Время приготовления – 10 минут.

Илья Шалев. Шеф-повар кафе-бара Ragout

Завтрак – самая серьезная трапеза дня. Например, у северных народов принято есть мясо, в Америке предпочитают стейк с яйцом. Важнее всего понять, какая еда утром больше всего подходит именно вашему организму. Вообще, следует есть мясо, яйца, творог. К тому же, мясо можно приготовить тысячами способами, сырники – двумя тысячами.

С другой стороны, мне очень нравится фраза Уильяма Блейка: «Утром думай. Днем действуй. Вечером ешь. Ночью спи».

Идеальный завтрак с точки зрения московских поваров

Автор: Administrator
21.06.2013 20:54 -



Рецепт Афиши-Еда: салат с лососем и авокадо. Время приготовления: 10 минут. Рецепт опубликован на сайте журнала «Афиша-Еда».

Федор: Я ничего не могу посоветовать, потому что сам не завтракаю, а просыпаюсь сразу к обеду.

Максим: А я завтракаю цесариным яйцом. Мне нравится, что это здоровый продукт. Ещё люблю творог с земляникой, а иногда пью по утрам холодное вино.



Рецепт приготовления сангрии на сайте журнала «Афиша-Еда». Время – 5 минут.

Иван Шишкин. Шеф-повар кафе Delicatessen

Лучше всего начинать день с рогаликов и кофе.

Идеальный завтрак с точки зрения московских поваров

Автор: Administrator
21.06.2013 20:54 -



Идеальный завтрак с точки зрения московских поваров