

ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССОВ



**ВЕДУЩАЯ ПЛОЩАДКИ МАСТЕР-КЛАССОВ - ЕКАТЕРИНА ШАПОВАЛОВА,
АВТОР ПРОЕКТА «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РОССИИ»**

25 МАЯ | ЧЕТВЕРГ

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ОБЕД

- ЛЕКЦИЯ. Русский минтай: как выбрать минтай.** **16.30 – 17.30**
Русская рыбопромышленная компания.
- МАСТЕР-КЛАСС. Минтай в кляре из паприки.**
Ведущий: Александр Казакевич, шеф-повар ресторана «Миллионка» (Владивосток).
- МАСТЕР-КЛАСС. Бульон из минтая, нерка конфи, морской виноград, устричный лист.** **18.00 – 19.00**
Ведущий: Алексей Алексин, бренд-шеф сети ресторанов Токуо (Владивосток).
- ЛЕКЦИЯ И ДЕГУСТАЦИЯ. Алтайские продукты, содержащие Омега 3, Омега 6 и Омега 9.** **19:30-20:30**
Ведущая: Илона Пашнина, производство «Специалист», Алтайский край.

26 МАЯ | ПЯТНИЦА

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ОБЕД

- МАСТЕР-КЛАСС. Обжаренный минтай с овощами в пикантном соусе.** **16.00 – 16.50**
Ведущий: Егор Анисимов, бренд-шеф ресторана Zuma (Владивосток).
- МАСТЕР-КЛАСС. Камчатские щи из квашеной морской капусты и пончики из минтая с соусом из маринованного папоротника.** **18.00 – 19.00**
Ведущий: Михаил Нкрасов, бренд-шеф ресторана «Два Моря. Океан» (Петропавловск-Камчатский).
- МАСТЕР-КЛАСС. Тельное из минтая.** **19.30 – 20.30**
Ведущий: Денис Лужецкий, шеф-повар ресторана Gusto (Владивосток).

27 МАЯ | СУББОТА

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

- МАСТЕР-КЛАСС. Завертон с минтаем и соусом из черемши.** **11.30 – 12.30**
Ведущий: Илья Степанов, бренд-шеф федеральной сети автокофеен Coffee Machine.
- ДЕГУСТАЦИЯ. Чай из дальневосточных дикоросов /лист березы, почка сосны, лист смородины, ромашка, чага, липа, корень элеутерококка/**
Ведущий: Кирилл Щукин, шеф-бариста федеральной сети автокофеен Coffee Machine.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ОБЕД

- МАСТЕР-КЛАСС. МЕУНТАН /острый корейский суп с минтаем, мидией, кальмаром, луком пореем, пророщенной соей/** **13.00 – 14.00**
Ведущий: Максим Можаровский, бренд-шеф панорамного ресторана водного комплекса "Акватория" (Владивосток).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПОЛДНИК

- МАСТЕР-КЛАСС. Намазка из минтая / рыбацкий хлеб.** **14.30 – 15.30**
Ведущий: Никита Лоек, шеф-повар ресторана Rakushka (Владивосток).
- МАСТЕР-КЛАСС. Лепёшка из минтая.** **16.00 – 17.00**
Ведущая: Галина Ким, основатель «Сестры Ким» (Владивосток)
- МАСТЕР-КЛАСС. Дальневосточный десерт «Уссурийский полдник»: крем с приморской клубникой, варенье из лимонника, ломаное песочное печенье, сливки, кедровый орех.** **17.30 – 18.30**
Ведущий: Сергей КЛАДОВ, шеф-кондитер ресторана AquaTerra, VLADIVOSTOK Grand Hotel & SPA (Владивосток).
- МАСТЕР-КЛАСС. Бурятский черемуховый десерт «Холисо»** **19:00-20:00**
Ведущая: Ольга Цыдыпова, шеф-повар корнеры бурятской кухни «Алтан Булаг» (Владивосток).

Завершит работу уличный гастрофестиваль минтая «O!Meга Вкус» 28 мая.