



- ❖ БИТВА ШЕФ-ПОВАРОВ
- ❖ КОНКУРС ЮНИОРОВ
- ❖ КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС ФОТОМОДЕЛЕЙ
- ❖ РОЗЫГРЫШ iPhone10
- ❖ МУЗЫКАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- ❖ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАКА «БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2018»
- ❖ УСТАНОВЛЕНИЕ МИРОВОГО РЕКОРДА
- ❖ МАСТЕР-КЛАССЫ И РОЗЫГРЫШИ ПРИЗОВ
- ❖ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ГОСТИ ФЕСТИВАЛЯ
- ❖ ИНТЕРАКТИВНЫЕ КОНКУРСЫ

7-9 ДЕКАБРЯ, МОСКВА, КРК «КРЕМЛЬ В ИЗМАЙЛОВО»

ОРГАНИЗАТОРЫ



ООО «Фестиваль»



Московская Ассоциация Кулинаров



КРК «Кремль в Измайлово»



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ПАРТНЕРЫ





Исторические факты.

Не многие знают...

История возникновения салата «ШУБА»

История возникновения салата «ШУБА» очень романтична. В 1918 году купец Анастас Богомилов, сильно озабоченный состоянием своих трактиров в Москве и Твери. Его посетители частенько напивались, затевали споры, которые, как следствие, перетекали в драки и, в качестве "повочного эффекта", после этих драк часто обнаруживалась порча имущества Богомилова, билась посуда, ломалась мебель, выбивались окна. И тут один из его поваров, некто Аристарх Прокопцев, придумал интересный рецепт. Он взял сельдь, символизирующую пролетариев, добавил картошки (символизирующей крестьян), кроваво-красной свёклы (цвета крови и большевистского знамени) и французский соус провансаль. И красиво выложил все ингредиенты на блюде, перемазав соусом. В таверне Богомилова это блюдо было презентовано в канун Нового, 1919-го, года. Все посетители и гости данного трактира с удовольствием закусывали этим необыкновенно вкусным блюдом, в связи с чем меньше пьянели и меньше дрались.

В то время блюдо получило название "Ш.У.Б.А.", что расшифровывалось как "Шовинизму и Упадку – Бойкот и Анафема". В последующие годы, когда грянули мировые войны, имена Богомилова и Прокопцева позабылись, аббревиатура в последствии эволюционировала в более привычное уху название "Сельдь под шубой" (хотя картошка, свёкла и соус (майонез) мало смахивают на мохнатую шубу), ну а

блюдо с её простым доступным рецептом и необычным вкусом прижилось в народе, получив широкое распространение.*

Рекордный размер

- Весной 2010 года сельдь под шубой вошла в историю: в День сельди в Калининграде повара приготовили рекордную порцию салата массой 488 кг и длиной по периметру 11,8 метра. На блюдо ушло 50 кг сельди, 98 кг свёклы, 94 кг моркови, 158 кг картофеля, 720 яиц и 50 кг майонеза. Над гигантской сельдкой под шубой трудились повара из шести ресторанов, а попробовать её смогли более 4,5 тысячи горожан.
- 12 сентября 2015 года в Саратове был приготовлен салат весом 631 кг, при этом было использовано 64 кг лука, 110 кг сельди, 120 кг свёклы, 75 кг моркови и 117 кг картофеля, а также 1850 яиц и 70 кг майонеза. Данное достижение было внесено в Книгу рекордов России.*



* данные взяты из сети Интернет



Данная презентация не является публичной офертой и носит рекламный характер.

Организаторы имеют право вносить изменения в программу фестиваля.

Программа фестиваля:

1 ДЕНЬ (7.12.18г.)

КОНКУРС ЮНИОРОВ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ 2018»

Участвуют студенты профильных учебных заведений высшего и среднего профессионального образования.
Количество участников- 30человек.



Жюри конкурса:
Ведущие шеф-повара России, эксперты в области питания.



Специальные гости конкурса:

Евгений Малютин мастер-повар, кавалер высшей награды российских кулинаров «Знак Достоинства».



Антон Прокофьев –шеф-повар, кулинар-исследователь, историк русской кухни.



Мы сделаем мероприятие историческим , весёлым и вкусным!



Программа фестиваля:

Мы сделаем мероприятие историческим, весёлым и вкусным!

2 ДЕНЬ (8.12.18г.)

КОНКУРС ШЕФ-ПОВАРОВ «СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ СТОЛЕТИЯ»

Участвуют шеф-повара и су-шефы ресторанов России, ближнего и дальнего зарубежья.
Количество участников 30 человек.



Ведущий программы:

Олег Назаров.
Руководитель агентства
событийных коммуникаций
«Назаров и партнёры.ш»,
эксперт в области маркетинга
ресторанов,
профессиональный
ресторанный критик, шоу-мен,
писатель-сатирик.

Почётный гость:

Игорь Бухаров.
Президент Федерации
рестораторов и отельеров
(ФРиО), декан факультета
гостиничного и
ресторанного бизнеса
Института отраслевого
менеджмента РАНХиГС
при Президенте РФ



ГЛАВНЫЙ ПРИЗ- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ*



Специальная программа фестиваля: (8.12.18г.)

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА «БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2018»



Почётное жюри конкурса:



Шарова Тамара Николаевна.
Президент Московской
Ассоциации Кулинаров, Москва.
«Большая удача работать в такой команде. Профессиональная организация, внимание к деталям и строгий отбор участников. Это будет настоящий праздник именно в русских кулинарных традициях»



Карлос Мартин Репетто (Аргентина)
Главный шеф-повар Radisson Royal Hotel, Москва

«Для меня большая честь быть частью компетентного жюри для Международного фестиваля «100лет селёдке под шубой». С юности меня привлекала русская кухня и вдохновляла своим многообразием. С первого дня в России я открываю всё новые и новые кулинарные секреты и рецепты»

Орландо Бельдион (Перу)
Владелец и шеф-повар ресторана «Лима», Москва.
«Для подготовки фестиваля объединились усилия многих профессионалов. Готовимся удивить многочисленных гостей и превратить эту юбилейную дату в большой праздник»



**Профессиональный конкурс среди ресторанов на ПРИЗ за лучшее
банкетное меню 2018г.**

Программа фестиваля:

Мы сделаем мероприятие историческим, весёлым и вкусным!

2 ДЕНЬ (8.12.18г.)

**КУЛИНАРНОЕ ДЕФИЛЕ
«СЕЛЁДКА ПОД ЗОЛОТЫМ РУНО»**

Участвуют представительницы
модельного бизнеса.



Музыкальное сопровождение:

Юлия Дубченкова.
Певица, модель.



Лия Личи
Певица, радиоведущая,
модель.



Розыгрыши призов и подарков, много вкусной еды,
детские аниматоры и многое другое...

ГЛАВНЫЙ ПРИЗ- НОРКОВАЯ ШУБА!





Программа фестиваля:

Мы сделаем мероприятие историческим, весёлым и вкусным!

3 ДЕНЬ (9.12.18г.)

**УСТАНОВЛЕНИЕ МИРОВОГО РЕКОРДА
1000КГ САЛАТА «СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ»**

Занесение рекорда в «Книгу Рекордов России»



Ведущий программы:



Олег Назаров. Лучший ресторанный критик страны.

«Идея фестиваля, который будет посвящен юбилею любимого русского блюда, точно привлечет внимание жителей и гостей Москвы. Очень романтичная история возникновения салата. Несколько раз в разных городах пытались поставить рекорд по приготовлению самой большой «Селёдки под шубой». Логично, что рекорд будет побит именно в Москве.»

Музыкальное сопровождение:



**Денис Разумный Дик .
Автор и исполнитель.**

ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ ВСЕ ЛИЦА ФЕСТИВАЛЯ.

Профессиональное жюри фестиваля:

КОНКУРС ШЕФ-ПОВАРОВ «СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ СТОЛЕТИЯ»

С Вами будут опытные эксперты
ресторанного дела, шеф-повара и
специалисты в области питания и пищевого
производства.



Роман Степаненко. Шеф-повар, международный судья WACS.



Руслан Шмидов. Шеф-повар, золотой призёр всемирной олимпиады



Александр Цыганов. Шеф-повар, член Национальной гильдии Шеф-поваров.



КОНКУРС ЮНИОРОВ «СЕЛЁДЬ ПОД ШУБОЙ 2018»



ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА «БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2018»



Трифонов Сергей. Бренд-шеф компании Alto-Shaam.



Дмитрий Табаков. Шеф-повар, золотой призёр всемирной олимпиады.

Установление мирового рекорда в приготовлении **1 ТОННЫ** салата
«Сельдь под шубой», с занесением рекорда в «Книгу Рекордов России»

Портфолио.

Наш опыт и наша гордость.



1-й международный фестиваль «Русская кухня».



Видео презентация:

<https://youtu.be/grtn2fq03lw>

Место проведения: КРК «Кремль в Измайлово»

Дата проведения: 8 июля 2018г.

Количество участников:

- Шеф-повара: 16 человек
- Члены жюри: 6 человек
- Партнёры: 10 компаний
- Гости фестиваля: **6370 гостей**



Данная презентация не является публичной офертой и носит рекламный характер.
Организаторы имеют право вносить изменения в программу фестиваля.

Портфолио

Наш опыт и наша гордость.



Контакты:

Всегда будем рады Вам!

Организаторы Фестиваля:



ООО «ФЕСТИВАЛЬ»

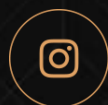


МОСКОВСКАЯ АССОЦИАЦИЯ
КУЛИНАРОВ



КРК «КРЕМЛЬ В ИЗМАЙЛОВО»

Мы в социальных сетях



@eat_fest



www.eat-fest.ru

www.eat-fest.com

www.kremlin-izmailovo.com

Офис в Москве



ТЕЛЕФОН +7 (495)626 22 86

АДРЕС Москва, 3-й Голутвинский переулок 10 стр6

Лобачев Валентин

Исполнительный директор. Бренд-шеф.

+7 (916)728 88 85

Lv-rest@mail.ru

Филиппова Виктория

Креативный директор

+7 (926)492 04 00

eat-fest@mail.ru



Данная презентация не является публичной офертой и носит рекламный характер.
Организаторы имеют право вносить изменения в программу фестиваля.