

Уникальной ухой из ската и чавычи будут угощать всех желающих на «Рыбной неделе»

07.10.2016

□

Настоящую уху из ската, чавычи и прочих видов рыбы с Дальнего Востока приготовят 8 октября в честь «Рыбной недели» на фестивале «Золотая осень» в Москве, после чего ее смогут отведать все желающие, сообщает оргкомитет цикла фестивалей «Московские сезоны».

- По традиции на столичных «Рыбных неделях» мы варим уху и угощаем ею всех желающих. 8 октября в 12:00 на площадке «Городской рынок» знаменитый шеф-повар Константин Ивлев начнет варить ароматный суп из нескольких видов дальневосточной рыбы, - отмечают организаторы.

Всего будет сварено 350 литров любимого народом, а за счет начинки еще и оригинального супа – ухи. Тем временем на фестивале можно отведать тонны простой рыбы, включая деликатесную, со всех концов страны и закупиться ей для дома.

Фестиваль «Золотая осень» проходит в Москве с 23 сентября по 9 октября.

Адрес страницы: <http://bogorodskoe.mos.ru/presscenter/news/detail/3906812.html>

[Управа района Богородское](#)