

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

ОРЕХОВЫЙ БУЛЬВАР, ВЛ. 24

ВОЗРАСТНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ 6+

04.10 пятница

13:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Бараньи ребра с кремом из зеленого горошка и черной смородиной

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

05.10 СУББОТА

12:00 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ
Испечем ватрушку из фермерского творога со сливками

13:00 ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ
Испечем пирожки по старинному рецепту

13:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Бараньи ребра с кремом из зеленого горошка и черной смородиной

14:00 ПИРОГ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
Испечем пирожки с начинкой из шампиньонов и молодого картофеля

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

15:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Говяжий стейк с лесными грибами и горчичным соусом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

06.10 ВОСКРЕСЕНЬЕ

12:00 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ
Испечем ватрушку из фермерского творога со сливками

13:00 ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ
Испечем пирожки по старинному рецепту

13:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Бараньи ребра с кремом из зеленого горошка и черной смородиной

14:00 ПИРОГ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
Испечем пирожки с начинкой из шампиньонов и молодого картофеля

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

15:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Говяжий стейк с лесными грибами и горчичным соусом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

07.10 ПОНЕДЕЛЬНИК

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

Познакомимся с традиционными осенними рецептами, приготовим ароматную выпечку к праздничному столу и полезные блюда из сезонных овощей и фруктов.

08.10 ВТОРНИК

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

09.10 СРЕДА

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

10.10 ЧЕТВЕРГ

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

11.10 ПЯТНИЦА

13:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Бараньи ребра с кремом из зеленого горошка и черной смородиной

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

12.10 СУББОТА

12:00 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ
Испечем ватрушку из фермерского творога со сливками

13:00 ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ
Испечем пирожки по старинному рецепту

13:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Бараньи ребра с кремом из зеленого горошка и черной смородиной

14:00 ПИРОГ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
Испечем пирожки с начинкой из шампиньонов и молодого картофеля

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

15:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Говяжий стейк с лесными грибами и горчичным соусом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

ФЕСТИВАЛЬ ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ 4-13 ОКТЯБРЯ

13.10 ВОСКРЕСЕНЬЕ

12:00 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ
Испечем ватрушку из фермерского творога со сливками

13:00 ПИРОЖКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ
Испечем пирожки по старинному рецепту

13:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Бараньи ребра с кремом из зеленого горошка и черной смородиной

14:00 ПИРОГ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ
Испечем пирожки с начинкой из шампиньонов и молодого картофеля

15:00 ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЫ
Приготовим сладкие оладьи с медом и мускатным орехом

15:00 ОТКРЫТЫЙ КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС НА ОФИРЕ
Говяжий стейк с лесными грибами и горчичным соусом

16:00 РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКА С КУРИЦЕЙ
Приготовим нежные рулетики с курицей и пряными травами

17:00 МОСКОВСКИЕ ПЛЮШКИ
Испечем плюшки на сливочном масле с сахаром и корицей

18:00 ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
Испечем печенье с корицей, мускатным орехом и ванилью

Единовременно в творческих мастер-классах могут участвовать **15 человек**, в кулинарных – **12**

Все творческие и научные мастер-классы доступны детям с **5 лет**, кулинарные – с **6 лет**, столярное дело – с **7 лет**

При наличии свободных мест к участию допускаются взрослые

Участие в мастер-классах осуществляется в порядке живой очереди