

**МАСТЕР-КЛАССЫ в рамках выставки «ПРОДЭКСПО-2025»\***

<b>Кулинарная площадка «ОТКРЫТАЯ КУХНЯ»</b>		
<b>11 ноября</b>		
12.50 – 13.45	Победительница телевизионного кулинарного реалити шоу “Полная посадка”, финалистка проекта “Битва шефов” (телеканал Пятница) <b>Виктории Урбанович</b> (РБ) с участием народного артиста России <b>Эдгарда Запашного</b> (РФ).	Национальный рекорд <b>«Клецка с душами»</b>
14.00 – 15.30	<b>Алексей Игорев</b> - директор по продажам компании Wiesheu / Kolb	Мастер-класс-дегустация <b>«Римская пицца, быстро значит вкусно, на печах Atjllspeed».</b>
16.15 – 17.30	<b>Кашиляк Анастасия</b> - золотой призер международных чемпионатов в категории «Изомальт»; суперфиналист телешоу <b>Рената Агзамова</b> «Король Десертов 3»; официальный представитель МККД «Cake Artist World»	Мастер-класс <b>«Новогоднее чудо»</b>
<b>12 ноября</b>		
12.30 – 14.00	<b>Елена Микучик</b> - шеф-повар, эксперт белорусской и славянской кухни, историк кулинарии, автор кулинарных книг, теле и радио ведущая.	Интерактивная лекция с призами на тему: <b>«Неизвестный картофель»</b> и мастер-класс по приготовлению блюда по рецепту 1830 года <b>«Картофельные крокеты»</b>
14.00 – 15.00	Победительница телевизионного кулинарного реалити шоу “Полная посадка”, финалистка проекта “Битва шефов” (телеканал Пятница)	Презентация-дегустация <b>«Уникальные блюда региональной кухни»</b> («Миорские журавины» (г.Миоры, Витебская обл.), «Ивлевские томаты»)

	<i>Виктории Урбанович</i> (РБ) с участием именитого шеф-повара, ресторатора, телеведущего, видеоблогера и автора книг по кулинарии <i>Константин Ивлев</i> (РФ).	(г.Ивье, Гродненская обл.), «Вороновский драмик» (п.Вороново, Гродненская обл.), «Олады из цукини по Плиски» (санаторий «Плисса», Витебская обл.)
<b>13 ноября</b>		
11.00 – 13.00	<i>Юрий Колеснев</i> - шеф-повар, владелец ресторана «La Salute» и кафе «Руккола». Многократный победитель и призер международных кулинарных конкурсов	Мастер-класс « <b>Терруар на тарелке: переосмысление классики — сельдь, свёкла, квас</b> »
<b>Кондитерская площадка «МАСТЕРСКАЯ ВКУСА»</b>		
<b>11 ноября</b>		
13.00 – 14.30	<i>Ольга Готовко</i> - мировая чемпионка; многократная победительница международных соревнований; Кондитер года 2019; судья международной категории WACS	Мастер-класс « <b>Волшебная мастика</b> »
16.00 – 17.30	<i>Натали Ви</i> - шеф-кондитер, эксперт на федеральных каналах — Первый канал, РенТВ, ТВЦ, Волга24; призер многих международных, судья международных кондитерских Чемпионатов, конфетный кондитер №1 в России премии «Женщина года» по версии журнала Expert.RF; «Лучший конфетный проект года» по версии журнала Special_magazine; автор более 700 рецептов конфет, в	Мастер-класс « <b>Шоколадная сказка</b> »

	том числе 15 сборников рецептов	
<b>12 ноября</b>		
10.30-12.00	<i>Марина Абедин</i> - виртуозный шоколатье ТОРАНДЖ	Мастер-класс «Классический трюфель.»
12.00 – 13.00	<i>Евгения Волошина</i> - основательница Международной онлайн-школы по антигравитационным тортам и учредитель Ассоциации кондитеров-антигравитаторов России	Презентация «Антигравитация -ВАУ уровень в кондитерском деле»
16.00 – 17.30	<i>Елена Сучкова</i> - член правления МАК России; независимый эксперт МАК; Олимпийская чемпионка, основатель и старший преподаватель «Школы шоколада» Центра кулинарного искусства РФ; автор 12 книг по кондитерскому делу; почетный член Ассоциации кулинаров России, Италии, Сербии АОЭ, Азербайджана, Молдовы, Греции; судья международной категории WACS	Мастер-класс «Шоколадные картины. Сладкое искусство»
<b>13 ноября (Детский день)</b>		
10.30 – 11.30	<i>Екатерина Хадасевич-Лисовая</i> - белорусская писательница-сказочница, прозаик, педагог. Лауреат белорусской Национальной литературной премии	- Презентация книги Екатерины Ходасевич-Лисовой.  - Интерактивная игра «Вкусная игра».
11.30 – 16.00		Мастер-класс «Пернікі ад лісачкі Красуні» Роспись пряников

16.00 – 18.00	Пархомчик Марина	Мастер-класс «Здобныя «дразды»» Изготовление булочек
<b>Кофейная площадка «ГРАНД-БАРИСТА»</b>		
<b>12 ноября</b>		
12.00 – 14.30	Бариста компании SORSO Компания «Барса»	Мастер-класс-дегустация по изготовлению эксклюзивных кофейных напитков
15.00 – 17.30	Шеф Бариста компании ООО "СВ ВЕЛОР"	Мастер-класс-дегустация по изготовлению эксклюзивных кофейных напитков 15:40 — Мастер-класс «Эспрессо на лeverной эспрессо машине»
<b>13 ноября (Детский день)</b>		
	SV VELOR	<b>Интерактивная зона «Маленький Бариста»</b> - - Мини-чемпионат по ручному помолу на скорость. Смолоть 10грамм кофе быстрее чем 25 секунд. - Детская программа «Путь кофейной косточки». - Дегустации и интерактив для гостей.
12:00		Мастер-класс «Фильтр-кофе в воронке»
14:00		Мастер-класс-дегустация «Эксклюзивный лота фильтр-кофе»

### **Закрытый круглый стол «ВЕРШИНА КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»**

<b>Время</b>	<b>Выступающий</b>
<b>13 ноября 16.00</b>	
	Виктор Белей
	Ольга Мацикова
	Павел Маковка

\*В программе возможны изменения