**Площадка: Зеленоград**

**14 декабря, пятница**

15:00–15:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

16:00–16:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

17:00–17:45 Мастер-класс «Карельские лодочки».Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

18:00–18:45Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана.

**15 декабря, суббота**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**16 декабря, воскресенье**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель».Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**17 декабря, понедельник**

15:00–15:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

16:00–16:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

17:00–17:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

18:00–18:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана.

**18 декабря, вторник**

15:00–15:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

16:00–16:45Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

17:00–17:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

18:00–18:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп.

**19 декабря, среда**

15:00–15:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

16:00–16:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

17:00–17:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

18:00–18:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту.

**20 декабря, четверг**

15:00–15:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки;

16:00–16:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

17:00–17:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

18:00–18:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки.

**21 декабря, пятница**

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**22 декабря, суббота**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**23 декабря, воскресенье**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**24 декабря, понедельник**

15:00–15:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

16:00–16:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

17:00–17:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

18:00–18:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана.

**25 декабря, вторник**

15:00–15:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

16:00–16:45Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

17:00–17:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

18:00–18:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп.

**26 декабря, среда**

15:00–15:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

16:00–16:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

17:00–17:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

18:00–18:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту.

**27 декабря, четверг**

15:00–15:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки;

16:00–16:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

17:00–17:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

18:00–18:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки.

**28 декабря, пятница**

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**29 декабря, суббота**

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой».Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**30 декабря, воскресенье**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**31 декабря, понедельник**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**1 января, вторник**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**2 января, среда**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**3 января, четверг**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**4 января, пятница**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**5 января, суббота**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**6 января, воскресенье**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**7 января, понедельник**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач». Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.

**8 января, вторник**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45 Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**9 января, среда**

15:00–15:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

16:00–16:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

17:00–17:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

18:00–18:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту.

**10 января, четверг**

15:00–15:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки;

16:00–16:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

17:00–17:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

18:00–18:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки.

**11 января, пятница**

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой». Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**12 января, суббота**

12:00–12:45 Мастер-класс «Секретные вареники с творогом». Будем лепить новогодние вареники по Ростовскому рецепту;

13:00–13:45 Мастер-класс «Салат Столичный». Приготовим всеми любимый праздничный салат, рецепт которого придумали в Москве;

14:00–14:45 Мастер-класс «Карельские лодочки». Будем выпекать традиционное новогоднее блюдо Карелии – калитки;

15:00–15:45 Мастер-класс «Хворост по-татарски».Будем готовить национальный праздничный десерт Татарстана;

16:00–16:45Мастер-класс «Картофельные зразы с грибной подливой».Сделаем необычные Новгородские котлетки;

17:00–17:45 Мастер-класс «Медвежья лапа».Научимся готовить самое популярное праздничное блюдо Мордовии;

18:00–18:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области.

**13 января, воскресенье**

12:00–12:45 Мастер-класс «Коврижка медовая».Будем выпекать праздничный десерт Владимирской области;

13:00–13:45 Мастер-класс «Токмач».Будем готовить традиционный Татарский суп;

14:00–14:45 Мастер-класс «Салат из кальмара и морской капусты».Научимся готовить уникальный новогодний салат по–приморски;

15:00–15:45 Мастер-класс «Пышки в Петербурге». На мастер-классе научимся готовить традиционный десерт Северной столицы;

16:00–16:45 Мастер-класс «Бефстроганов». На мастер-классе научимся готовить настоящий бефстроганов, созданный в Санкт-Петербурге;

17:00–17:45 Мастер-класс «Выборгский крендель». Узнаем историю и научимся готовить крендель по старинному рецепту;

18:00–18:45 Мастер-класс «Слойка Свердловская». На мастер-классе будем выпекать невероятно мягкие и воздушные слойки.