| **Гастрономический форум-фестиваль «В Сибири-ЕСТЬ!» в рамках мероприятия Сибирская продовольственная неделя 2024 «Дни ритейла в Сибири» «Экспоцентр Новосибирск» ПАВИЛЬОН В стенд В100 Расписание презентаций / мастер-классов** | | |
| --- | --- | --- |
| **4 декабря** | | **Тип** |
| **Модератор :** **Николай Ильин**, **шеф повар** Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров в СФО ,основатель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор» | | |
| **10:30-11:30** | **шеф-повар** **Николай Ильин**, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров в СФО ,основатель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор» и Георгий Соломатин, учредитель компании «Армаз»;  **Мастер-класс:** «Использование локальных продуктов в приготовлении классических блюд» | Мастер класс , презентация, дегустация |
| **11:30-12:30** | Пленарное заседание. |  |
| **12:30-13:30** | **сыровар Ирина Валентинова (**г. Новосибирск, Первомайский район ) , владелец фермы «Коза Милка»  **Мастер-класс:** «Приготовление брынзы и адыгейского сыра» | Мастер-класс |
| **13:30-14:30** | **шеф кондитер Наталья Бутарева** (г.Новосибирск), Вице-президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров в СФО, основатель кондитерской студии Эль Кремо.  **Мастер класс:** «Сибирский десерт».  **Анастасия Бессонова** (г.Новосибирск, Советский район ), производство микрозелени, владелец фермы Sibrostok . | Мастер-класс, презентация |
| **14:30-15:30** | **шеф-повар** **Андрей Архандеев** (г. Кемерово), ресторан-бар Milton, член Chefs Team Russia .  **Мастер-класс:** «Мороженое с белыми грибами , карамелизированными лисичками и грибной пудрой».  «Салат с попкорном из печени цыпленка с заправкой из одуванчиков».  **Производитель:** **Алеся Павлюк** ( Мошковский район , НСО) | Мастер класс , презентация, дегустация |
| **15:30-16:30** | **шеф кондитер Оксана Целович** (г.Новосибирск), основатель студии «Все в шоколаде»  **Мастер класс:** «Десерт из шоколада .Конфеты из шоколада» | Мастер-класс |
| **16:30-17:30** | **квасовар Антон** **Емельянов (** п. Краснообск, НСО), основатель квасоварни "Славянка".  **Мастер-класс:** «Приготовление Сибирского сбитня» | Мастер-класс |
| **5 декабря** | |  |
| **10:30-11:30** | **квасовар Антон** **Емельянов** **(** п. Краснообск, НСО), основатель квасоварн "Славянка"  **Мастер-класс:** «Варка Новосибирского кваса на коржах из печи» | Мастер-класс |
| **11:30-12:30** | **шеф-повар Андрей Коробкин,**  **Мастер-класс: «**Пирог с томленой уткой, квашеной капустой и брусничным демиглясом, Утиное филе с печеными яблоками и шкварками.» | Мастер-класс |
| **12:30-13:30** | **шеф-повар Владимир Глухов** , сеть «Мясоруб» , сеть «Во все ребра»,член Национальной Ассоциации Кулинаров России в СФО  **Мастер класс : «**Американские блюда с сибирским духом»  **Производитель**: ГК Горкунов | Мастер-класс |
| **13:30-14:30** | **шеф-повар** **Николай Ильин**, Президент представительства Национальной Ассоциации Кулинаров в СФО, основатель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор» и Георгий Соломатин, учредитель компании «Армаз»;  **Мастер-класс:** «Использование локальных продуктов в приготовлении классических блюд»  **Производитель:**АО «Карасукский мясокомбинат» | Презентация, дегустация |
| **14:30-15:30** | **шеф-повар Максим Богданов** , ресторан «Бирман& Пельмени»  член Шефс Тим Раша, член национальной Ассоциации кулинаров России в СФО  **Мастер класс : «**Судак Строганов с сибирским акцентом» | Мастер-класс |
| **15:30-16:30** | **Шеф-повар Алексей Свеклин** (г.Новосибирск), банкетные залы «Белый зал» , « Парадиз», член Национальной Ассоциации кулинаров России в СФО  **Мастер класс :** Старорусская кухня в современной интерпретации | Мастер-класс , Презентация, дегустация |
| **16:30-17:00** | **Екатерина Романова (**с. Локти, Мошковский р-н,НСО), мед и пчелопродукция, Пасека Романовых.  **Мастер-класс:** "Изготовление свечи из вощины" | Мастер-класс |
| **6 декабря** | | |
| **11:00-12:00** | **технолог ПОП-кондитер Плющева Вера** (г.Новосибирск)  **Мастер-класс:** десерты без сахара, глютена и лактозы. | Мастер-класс |
| **12:00-**  **13:00** | **шеф-повар Игорь Сизиков** ( г.Новосибирск), член Национальной Ассоциации Кулинаров в СФО, старший преподаватель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор»  **Мастер-класс:** Блюда из ферментированной капусты | Мастер-класс |
| **13:00-14:00** | **шеф-повар Вероника Каргиева** (г. Новосибирск), преподаватель школы кулинаров и рестораторов «Гастроинкубатор»  **Мастер-класс:** «Новосибирский десерт» | Мастер-класс |