

ПРОКОЧАЙ

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 11:45	Шоколадный пейринг Casha Shokos
12:00 - 12:45	Как вписать в любые ваши напитки ароматику трав, цветов и специй Надежда Сова (Симонова), Ольга Позднякова, "ДУША ВКУСА"
13:00 - 13:45	Как стать экспертом в кофейном мире? Разбираем самый вкусный кофе Надежда Ким, LEBO Professional
14:00 - 14:45	SOAKING METHOD - он вам не ферментация Александр Лякишев, Дмитрий Шапаро, Mikale
15:00 - 15:45	Как научиться находить персики в кофе? Валерия Тарасого, August Coffee Roaster
16:00 - 16:45	Знаменитый и загадочный габа-чай - что это такое, и как он на нас влияет? Екатерина Карасёва, CHISTO CHAY
17:00 - 17:45	Авторские напитки от шеф-бариста, или как приготовить тот самый «Лавандовый Раф» Ольга Сазонова, "БМК", OSAKOSH
18:00 - 18:45	В чем отличие органической лаванды для кулинарии от обычной? Сергей Русаков, "Лавандовый Замок"

ВАЖНО - ВЫСТУПЛЕНИЕ ПРОЙДЕТ В ЗОНЕ BREW BATTLE

18:00 - 18:45	Почему дорожает кофе на полке? Владислав Калистратов, CafeStore от Модульбанка
---------------	--

1 сентября

11:00 - 11:45	Безалкогольная миксология на основе сиропов Виктория Соболев, "Комплекс-Бар"
12:00 - 12:45	Тренировка обоняния в чае, кофе и повседневной жизни Наталья Леликова, "Юлиус Майнл Руссланд"
13:00 - 13:45	Как выбрать девайсы для домашнего приготовления. Базовые рекомендации по завариванию кофе. Валерия Череватова, Юлия Агалакова, Choose
14:00 - 14:45	Фудпейринг на основе шоколада: привычные и необычные вкусовые сочетания Алексей Герман, "Шоколадный цех"
15:00 - 15:45	Слабоалкогольные и безалкогольные коктейли как тренд. Секреты создания. (18+) Руслан Мингазов, "Кочевник"
16:00 - 16:45	Фриз-драй кофе - просто добавь воды Руслан Вислин, "ФЛОУ"
17:00 - 17:45	Фика - больше, чем просто перерыв на кофе или шведский путь от запрета пить кофе до философии жизни Кристина Шорохова, Ska vi FIKA?
18:00 - 18:45	Современная турка - какая она? Сергей Ближников, Чемпион мира по приготовлению кофе в джезве 2019



КОФЕ БАР

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 11:45	Каппинг кофе из Азии: необычные сорта из Китая, Индонезии и постферментированный кофе с лавандой August Coffee Roasters
12:00 - 12:45	Эспрессо и напитки на его основе от бренда Doppio Владимир Матвейчук, "Комплекс-Бар"
13:00 - 13:45	Дегустация фильтр-позиций Lebo Professional Ислам Абдурафиков, LEBO Professional
14:00 - 14:45	Сухие основы при разработке авторских напитков Денис Нехаев, OSNOVA tech
15:00 - 15:45	Осенние напитки на основе матча Matcha Forest
16:00 - 16:45	Купаж цветов лаванды, розы и жасмина в ярком сочетании с кофе Владислав Кузьмин, "НОТИК КОФЕ"
17:00 - 17:45	Дегустация кофе со специями: корицей, кардамоном, перцем чили, карри Группа Компаний Nadin
18:00 - 18:45	Все любят рафы Василий Кузовкин, Liga Univer, Nemoloko

1 сентября

11:00 - 11:45	Авторский раф без сахара в домашних условиях: быстро, легко и вкусно! My Sweet Dust
12:00 - 12:45	Как заварить воронку дома стабильно и вкусно Майя Михайлова, Вячеслав Киселев, Brew Riot Barista School
13:00 - 13:45	Попробуйте яркий вкус кофе из Африки "Лалибела кофе"
14:00 - 14:45	Кофе на каждый день для разного тебя. Дегустация спешелти дрипов и фильтр-кофе бренда Choose. Choose
15:00 - 15:45	Как приготовить интересный Cold Brew в домашних условиях Владимир Матвейчук, "Комплекс-Бар"
16:00 - 16:45	Авторские кофейные коктейли с сиропами Flavor Bay Flavor Bay
17:00 - 17:45	Осенние авторские напитки Дмитрий Лошманов, LEBO Coffee
18:00 - 18:45	Презентация дрип-сета на основе конилона («кофе будущего») Валентина Моксунова, "Колибри кофе"



МИКС БАР

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 11:45	#кофекавино, чем кофейный мир вдохновлялся у винного Екатерина Лапина, WIN-WIN
12:00 - 12:45	Откройте для себя лавандовый чай "Лавандовый замок"
13:00 - 13:45	Вкусы Прованса - напитки на основе шоколада Надежда Сова (Симонова), Ольга Позднякова, "ДУША ВКУСА"
14:00 - 14:45	Чай в пирамидках и листовой брендов Niktea, Althaus: выбираем лучшее для дома "Алеф Трейд"
15:00 - 15:45	Как стать барменом/бариста не выходя из дома, профессиональные секреты Владислав Недорезов, "Комплекс-Бар"
16:00 - 16:45	Натуральный напиток из ягод и фруктов за 1 минуту "Второй завод"
17:00 - 17:45	Корпусные конфеты без молока и рафинированного сахара Алексей Ермолаев, "Шоколадная мастерская Ермолаевых"
18:00 - 18:45	Дегустация новых лотов Amazing Cacao в горячем шоколаде Евгений Грихонин, Amazing Cacao

1 сентября

11:00 - 11:45	Дегустация чая с добавлением "суперфудов": гуараны, куркумы, семян льна Группа Компаний Nadin
12:00 - 12:45	Как создавать и нарушать правила при заварке чая "Мойчай.ру"
13:00 - 13:45	Какао как символ возрождения и трансформации у древних народов Майя: ритуальное значение, влияние на тело и сознание. Нунэ Рохас, Cacao Spirit
14:00 - 14:45	Новинки чайной карты из ассортимента бренда Doppio Владимир Матвейчук, "Комплекс-Бар"
15:00 - 15:45	Дегустация новой линейки чаев MAÎTRE de Thé сезона 2023-2024 MAÎTRE de Thé
16:00 - 16:45	Моктейли - это просто?! Попробуй лимонады со вкусом популярных коктейлей. Антон Возрастов, Vortex-food
17:00 - 17:45	Лимонады, чаи, молочные коктейли из натуральных сухих основ OSNOVA tech
18:00 - 18:45	Освежающие лимонады Lapochka без сахара Lapochka drinks

МАСТЕРСКАЯ

#ЧАШКАФЕСТ

31 августа

11:00 - 14:00	Создание букетов из сухоцветов От студии "Лавандовый замок" Под руководством флориста соберем ароматный лавандовый и осенний букеты: <ul style="list-style-type: none"> • 11.00 "Лавандовый букет" • 11.00 "Осенний букет" • 12.00 "Лавандовый букет" • 12.30 "Осенний букет" • 13.00 "Лавандовый букет" Стоимость мастер-класса "Лавандовый букет": 1900 р. Стоимость мастер-класса "Осенний букет": 2750 р.
14:15 - 17:00	Бесплатный мастер-класс. Создание открыток. От компании "Прямой Диалог"
17:15 - 19:45	Мастер-класс по росписи пряника "1 Сентября" "Пряничная Мастерская Татьяны Гафнер" Стоимость мастер-класса: 800 р.

1 сентября

11:00 - 14:00	Бесплатный мастер-класс. Картина из песка. От компании "Прямой Диалог"
14:15 - 17:00	Создание уникального рисунка на прянике От студии LeVal cake Стоимость мастер-класса: 550 р.
17:15 - 19:45	Кастомизация текстильных изделий, создание авторских свечей и аксессуаров из натурального камня. От мастерской "Сундучок Царевны" Стоимость мастер-класса "Свеча из вошны с лепным декором "лаванда": 400 р. Стоимость мастер-класса "Роспись текстильного мешочка для хранения чая или кофе": 500 р. Стоимость мастер-класса "Роспись сумки-шоппера": 1000 р. Стоимость мастер-класса "Браслет из натурального камня": 600 р и 1000 р (зависит от сложности исполнения) Участие в беспроигрышной лотерее: 200 р.

ПРОКОЧАЙ

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 11:45	Шоколадный пейринг Саша Shokos
12:00 - 12:45	Как вписать в любые ваши напитки ароматику трав, цветов и специй Надежда Сова (Симонова), Ольга Позднякова, "ДУША ВКУСА"
13:00 - 13:45	Как стать экспертом в кофейном мире? Разбираем самый вкусный кофе Надежда Ким, LEBO Professional
14:00 - 14:45	SOAKING METHOD - он вам не ферментация Александр Лякишев, Дмитрий Шамаро, Mikale
15:00 - 15:45	Как научиться находить персики в кофе? Валерия Тарасюго, August Coffee Roaster
16:00 - 16:45	Знаменитый и загадочный габа-чай - что это такое, и как он на нас влияет? Екатерина Карасёва, CHISTO.CHAY
17:00 - 17:45	Авторские напитки от шеф-бариста, или как приготовить тот самый «Лавандовый Раф» Ольга Сазонова, "БМК", OSAKOSH
18:00 - 18:45	В чем отличие органической лаванды для кулинарии от обычной? Сергей Русаков, "Лавандовый Замок"

ВАЖНО - ВЫСТУПЛЕНИЕ ПРОЙДЕТ В ЗОНЕ BREW BATTLE

18:00 - 18:45	Почему дорожает кофе на полке? Владислав Калистратов, CafeStore от Модульбанка
---------------	--

1 сентября

11:00 - 11:45	Безалкогольная миксология на основе сиропов Виктория Соболев, "Комплекс-Бар"
12:00 - 12:45	Тренировка обоняния в чае, кофе и повседневной жизни Наталья Леликова, "Юлиус Майнл Руссланд"
13:00 - 13:45	Как выбрать девайсы для домашнего приготовления. Базовые рекомендации по завариванию кофе. Валерия Череватова, Юлия Агалакова, Choose
14:00 - 14:45	Фудпейринг на основе шоколада: привычные и необычные вкусовые сочетания Алексей Герман, "Шоколадный цех"
15:00 - 15:45	Слабоалкогольные и безалкогольные коктейли как тренд. Секреты создания. Руслан Мингазов, "Кочевник" 18+
16:00 - 16:45	Фриз-драй кофе - просто добавь воды Руслан Вислин, "ФЛОУ"
17:00 - 17:45	Фика - больше, чем просто перерыв на кофе или шведский путь от запрета пить кофе до философии жизни Кристина Шорохова, Ska vi FIKA?
18:00 - 18:45	Современная турка - какая она? Сергей Блинников, Чемпион мира по приготовлению кофе в джезве 2019



КОФЕ БАР

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 11:45	Каппинг кофе из Азии: необычные сорта из Китая, Индонезии и постферментированный кофе с лавандой August Coffee Roasters
12:00 - 12:45	Эспрессо и напитки на его основе от бренда Doppio Владимир Матвейчук, "Комплекс-Бар"
13:00 - 13:45	Дегустация фильтр-позиций Lebo Professional Ислам Абдурафиков, LEBO Professional
14:00 - 14:45	Сухие основы при разработке авторских напитков Денис Нехаев, OSNOVA tech
15:00 - 15:45	Осенние напитки на основе матча Matcha Forest
16:00 - 16:45	Купаж цветов лаванды, розы и жасмина в ярком сочетании с кофе Владислав Кузьмин, "НОТИК КОФЕ"
17:00 - 17:45	Дегустация кофе со специями: корицей, кардамоном, перцем чили, карри Группа Компаний Nadin
18:00 - 18:45	Все любят рафы Василий Кузовкин, Liga Univer, Nemoloko

1 сентября

11:00 - 11:45	Авторский раф без сахара в домашних условиях: быстро, легко и вкусно! My Sweet Dust
12:00 - 12:45	Как заварить воронку дома стабильно и вкусно Майя Михайлова, Вячеслав Киселев, Brew Riot Barista School
13:00 - 13:45	Попробуйте яркий вкус кофе из Африки "Лалибела кофе"
14:00 - 14:45	Кофе на каждый день для разного тебя. Дегустация спешелти дрипов и фильтр-кофе бренда Choose. Choose
15:00 - 15:45	Как приготовить интересный Cold Brew в домашних условиях Владимир Матвейчук, "Комплекс-Бар"
16:00 - 16:45	Авторские кофейные коктейли с сиропами Flavor Bay Flavor Bay
17:00 - 17:45	Осенние авторские напитки Дмитрий Лошманов, LEBO Coffee
18:00 - 18:45	Презентация дрип-сета на основе конилона («кофе будущего») Валентина Моксунова, "Колибри кофе"



МИКС БАР

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 11:45	#кофекаквино, чем кофейный мир вдохновлялся у винного Екатерина Лапина, WIN-WIN
12:00 - 12:45	Откройте для себя лавандовый чай "Лавандовый замок"
13:00 - 13:45	Вкусы Прованса - напитки на основе шоколада Надежда Сова (Симонова), Ольга Позднякова, "ДУША ВКУСА"
14:00 - 14:45	Чай в пирамидках и листовой брендов Niktea, Althaus: выбираем лучшее для дома "Алеф Трейд"
15:00 - 15:45	Как стать барменом/бариста не выходя из дома, профессиональные секреты Владислав Недорезов, "Комплекс-Бар"
16:00 - 16:45	Натуральный напиток из ягод и фруктов за 1 минуту "Второй завод"
17:00 - 17:45	Корпусные конфеты без молока и рафинированного сахара Алексей Ермолаев, "Шоколадная мастерская Ермолаевых"
18:00 - 18:45	Дегустация новых лотов Amazing Cacao в горячем шоколаде Евгений Грихонин, Amazing Cacao

1 сентября

11:00 - 11:45	Дегустация чая с добавлением "суперфудов": гуараны, куркумы, семян льна Группа Компаний Nadin
12:00 - 12:45	Как создавать и нарушать правила при заварке чая "Мойчай.ру"
13:00 - 13:45	Какао как символ возрождения и трансформации у древних народов Майя: ритуальное значение, влияние на тело и сознание. Cacao Spirit
14:00 - 14:45	Новинки чайной карты из ассортимента бренда Doppio Владимир Матвейчук, "Комплекс-Бар"
15:00 - 15:45	Дегустация новой линейки чаев MAÎTRE de Thé сезона 2023-2024 MAÎTRE de Thé
16:00 - 16:45	Моктейли - это просто?! Попробуй лимонады со вкусом популярных коктейлей. Антон Возрастов, Virtex-food
17:00 - 17:45	Лимонады, чай, молочные коктейли из натуральных сухих основ OSNOVA tech
18:00 - 18:45	Освежающие лимонады Lapochka без сахара Lapochka drinks



МАСТЕРСКАЯ

#ЧАШКАФЕСТ



31 августа

11:00 - 14:00	Создание букетов из сухоцветов От студии "Лавандовый замок" Под руководством флориста соберем ароматный лавандовый и осенний букеты: <ul style="list-style-type: none">• 11.00 "Лавандовый букет"• 11.00 "Осенний букет"• 12.00 "Лавандовый букет"• 12.30 "Осенний букет"• 13.00 "Лавандовый букет" Стоимость мастер-класса "Лавандовый букет": 1900 р. Стоимость мастер-класса "Осенний букет": 2750 р.
14:15 - 17:00	Бесплатный мастер-класс. Создание открыток. От компании "Прямой Диалог"
17:15 - 19:45	Мастер-класс по росписи пряника "1 Сентября" "Пряничная Мастерская Татьяны Гафнер" Стоимость мастер-класса: 800 р.

1 сентября

11:00 - 14:00	Бесплатный мастер-класс. Картина из песка. От компании "Прямой Диалог"
14:15 - 17:00	Создание уникального рисунка на прянике От студии LeVal cake Стоимость мастер-класса: 550 р.
17:15 - 19:45	Кастомизация текстильных изделий, создание авторских свечей и аксессуаров из натурального камня От мастерской "Сундучок Царевны" Стоимость мастер-класса "Свеча из вошины с лепным декором "лаванда": 400 р. Стоимость мастер-класса "Роспись текстильного мешочка для хранения чая или кофе": 500 р. Стоимость мастер-класса "Роспись сумки-шоппера": 1000 р. Стоимость мастер-класса "Браслет из натурального камня": 600 р и 1000 р (зависит от сложности исполнения) Участие в беспроигрышной лотерее: 200 р.

