Кулинария – искусство приготовления пищи. Еда – это топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. К сожалению, в большинстве случаев интерес к проблеме питания возникает с годами, когда большинство продуктов оказывается вредным для растущего организма.

Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

«В здоровом теле – здоровый дух!» - настроение, здоровье, готовность трудиться во многом зависит от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться, регулировать не только объём пищи, но и её качество. Излишняя полнота и другие функциональные нарушения организма часто являются следствием неправильного питания. Владение кулинарией требует большого объёма знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Мы стремимся возродить традиции семейных праздников и здорового питания. Полученные знания помогут не только накормить семью, но и принять гостей.

Мастер-класс «Шоколадные поделки»

Шоколадные фонтаны, фруктовые пальмы, приготовление шоколадных конфет, мороженого и других сладостей.

Вы готовите только из проверенных компонентов, делаете яства с любовью, что, несомненно, отражается на их вкусе.

Мы научим вас делать любой праздник оригинальнее и вкуснее!

Мастер-класс «Приготовление стейков»

Мы все любим стейки, но не у каждого из нас получается их правильно приготовить. На этом мастер-классе мы расскажем вам всё о стейках: как выбрать мясо, какую часть использовать для того или иного вида стейка, какие степени прожарки бывают. Мы приготовим гарнир и идеальный соус. Теперь вы сможете порадовать своих гостей и себя самого идеальными стейками!