



РАСПИСАНИЕ Tea Bar 2019

Зона Чай-Кофе, Пав.3, зал 14

24 сентября, вторник

12.45-13.15	Flower Cold Pear	НЕСЛУЧАЙНО 08.08
13.30-14.00	Чайные блинчики: шу пуэры, красный, белый чай и габа	Art of Tea
14.15-14.45	Зеленый матча	Matchabotanicals
15.00-15.30	Моринга - "Супер-фуд" или "Чудо-дерево"	Cambogica
15.45-16.15	Целебный чагочай	Лавочка.Онлайн

25 сентября, среда

12.00-12.30	Дарджилинг - чай-шампанское	Кантата
12.45-13.15	Чайные сорта с суперфудами	Кантата
13.30-14.00	Комбуча-ферментированные напитки на основе чая	Kombucha Hill
14.15-14.45	Голубой и розовый матча	Matchabotanicals
15.00-15.30	Чай в капсулах	ДАБЛБИ
15.45-16.15	Иван-чай. Секреты растущей популярности.	Вологодский иван-чай

26 сентября, четверг

TEA STARS (Дегустации и мастер-классы от чемпионов Tea Masters Cup)		
12.00-12.30	Наталья Прохоренко, компания МАЙ, титестер-разработчик по фруктово-травяным чаям. Чемпион России ТМС-2018 в категории «Мастерство чайной миксологии».	
12.45-13.15	Екатерина Соколова компания Mariya resort and spa, менеджер чайного дома. Чемпион России и 2 место в мировом финале ТМС-2018 в категории «Мастерство чайной композиции».	
13.30-14.00	Полина Сагара, независимый чайный проект Sagara.ru, Чемпион России и 3 место в мировом финале ТМС-2018 в категории «Мастерство приготовления чая».	
14.15-14.45	Анна Свищева, руководитель чайного направления ДАБЛБИ, Чемпион России ТМС-2017 в категории «Мастерство чайной композиции»	
15.00-15.30	Андрей Колбасинов, Чемпион России ТМС-2019 в категории «Мастерство чайной миксологии»	
15.45-16.15	Юлия Якунина, Чемпион России ТМС-2019 в категории «Мастерство чайной композиции»	
16.30-17.00	Ольга-Алиссия Дайнеко, Чемпион России и 3 место в мировом финале ТМС-2017 в категории «Мастерство приготовления чая».	



27 сентября, пятница

12.00-12.30	Цейлонский чай - подлинное наслаждение в каждой чашке	Чайное бюро Шри-Ланки
12.45-13.15	Японские чаи	Мумatcha.ru
13.30-14.00	Душистые сны	Алеф-Трейд