

	18 июля	21 июля	22 июля
12:00		Дискуссия	
12:15		Юлия Назарова, "Глобальная проблема в моём холодильнике" (вице-президент, член управляющего совета фонда благотворительный фонд "Фонд продовольствия "Русь") Катерина Антоневиц, "Доесть нельзя выбрасывать: как не терять еду", (эксперт Отделения Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН для связи с Российской Федерацией) модератор - Наталья Паласьос	мастер-класс Марианны Орлинковой (заместитель главного редактора журнала Гастроном, бренд-шеф ресторана "Лесной Терем" в Асташово и бистро "Kolette" в Будапеште. Пятнадцать лет учит готовить всех, до кого может дотянуться. Написала пять кулинарных книг и издала 52. Считает, что еда спасет мир, если мир научится спасать еду. Ненавидит выбрасывать еду и умеет придумывать меню-пазлы, чтобы ни кусочка не пропадало и все равно было очень, очень вкусно.) "Ваше маленькое безотходное производство"
12:30		мастер-класс Юрия Книжника (шеф-повар проекта "Самый Цимес")	<i>Дегустация</i>
12:45		"Безотходная ашкеназская кухня"	
13:00			
13:15		мастер-класс Алёны Спириной (управляющий партнер Кулинарной Школы "Хлеб и Еда")	мастер-класс Марка Стаценко (бренд-шеф ресторана YURA и СтандАрт отеля) "Дырка от бублика"
13:30			<i>Дегустация</i>
13:45		"Овощи и хлеб: Как разобрать овощи в холодильнике и как заморозить хлеб, чтобы его сохранить". <i>Дегустация</i>	
14:00			
14:15			мастер-класс Елены Чекаловой (журналист и рачительная домохозяйка)
14:30		мастер-класс Тимура Абузярова (шеф-повар ресторанов Wine Happens, Beer Happens, Bao+Noodles, Fishop, Tyler) "Вершки и корешки" <i>Дегустация</i>	"Рыбная похлебка в стиле "буйабес", приготовленная из костей рыб, панцирей креветок и голов трески". <i>Дегустация</i>
14:45			
15:00		мастер-класс Георгия Трояна (шеф-повар ресторана "Северяне") и Антона Ковалькова (шеф-повар ресторана "Белуга").	мастер-класс Никиты Подерягина (шеф-повар ресторана Bjorn) "Просто о ферментации". <i>Дегустация</i>
15:15		"Калинка-малинка. Как не потерять ни одной ягодки (переработка мятых ягод и кустов)"	
15:30			
15:45		мастер-класс Антона Абрезова (экс-шеф Gräs / MADbaren) "Море без остатков"	Татьяна Елизарова (совладелец компании по обжарке кофе "Happy Roasters", сертифицированный Q grader (дегустатор, оценщик качества кофе), международный тренер по обжарке, сенсорному анализу, зеленому кофе) МК "Coffee Waste". <i>Дегустация</i>
16:00		лекция Анны Успенской (создатель проекта "Фудшеринг Москва") и Михаила Крюкова (руководитель благотворительного проекта «Доброномика» («Добровольцы»)) "Фудшеринг: спасение еды в Москве"	
16:15			мастер-класс Андрея Рывкина "Кухня без остатков. Хорошие привычки с ранних лет" Мастер-класс для детей и их родителей <i>Дегустация</i>
16:30		мастер-класс Дмитрия Журавлёва (востоковед, автор кулинарных книг и популярный блогер, пишущий о еде, основатель культурно-гастрономического проекта Товарищество с Кулинарной Ответственностью) "Жареный рис по-янчжоуски". <i>Дегустация</i>	
16:45			
17:00		лекция Тахира Холикбердиева (владелец и создатель ресторанных проектов в Краснодаре и Москве: «Скотина», «Южане», «Пирог мясника», Mr.Drunke Bar, «Ребро Адама» на Даниловском рынке) и мастер-класс Булата Ибрагимова (шеф-повар ресторана Южане)	мастер-класс Андрея Пруцких (бармендер московского бара Insider, лучший бармендер России 2018 года по версии Diageo Reserve World Class) "Напитки и food waste. Как использовать один набор ингредиентов четыре раза"
17:15			18+
17:30		"От рожек до ножек, или зачем есть животное целиком". <i>Дегустация</i>	<i>Дегустация</i>
17:45			
18:00			
18:15			

18:30			
18:45			
19:00			
19:15	<p>круглый стол с авторитетными экспертами из разных областей. Food Waste в России: что делать и кто виноват. нетворкинг. дегустация блюд и напитков, приготовленных с использованием food waste</p>	<p>Диско-суп (Алёна Спирина и Дмитрий Журавлёв, под вопросом - Дмитрий Зотов, шеф-повар ресторанов Buro Tsum, Крылышко или ножка, Zotman Pizza Pie) приготовят 150 литров супа из того, что осталось нераспроданным в этот день. Несколько желающих смогут поучаствовать в процессе. Подстать международным Disco Soup, проходящим в 40 городах мира! около 500 человек смогут отведать результат под музыку за условные деньги. Все вырученные средства будут использованы в благотворительных целях Фондом Продовольствия "Русь"</p>	<p>"Остатки сладки" или шефский стритфуд совместно с кафе Даниловского рынка. Московские шефы совместно с "The Hummus", "Chowder &amp; Pie", "Дагестанской лавкой", "Батоном", "Щепкой", United Kitchen и другими кафе рынка наглядно продемонстрируют, что можно готовить без остатков, причем готовить очень вкусно!</p>
19:30			
19:45			
20:00			
20:15			
20:30			
20:45			
21:00			
<p>Суббота, 21 июля, экскурсия по рынку "Как правильно выбирать продукты" (Катя Плотникова, шеф-повар Moments, Plates)</p>			
<p>Суббота, 21 июля в течение дня, конкурс фонда продовольствия "Русь" по росписи футболок акриловыми красками</p>			