

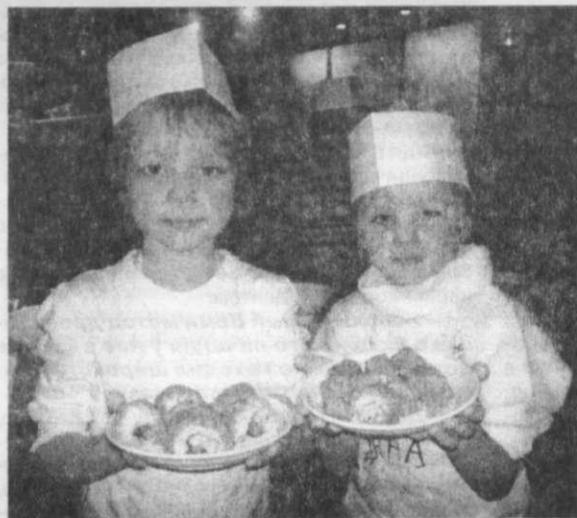
Пятого марта в городской библиотеке Зеленогорска было многолюдно: дети разных возрастов и их мамы собрались на празднование Международного женского дня.

Праздничное мероприятие открывала Анастасия Корсакова – су-шеф ресторана курорта «Терийоки», преподаватель тайского карвинга и неоднократный победитель международных конкурсов по карвингу. Она провела открытый урок по карвингу – это вырезание украшений для праздничного стола из овощей и фруктов. Гости вечера смогли не только полюбоваться, как в руках мастера обычные морковь и редис превращаются в сказочных птиц, бабочек и замысловатые цветы, но и попробовать самим вырезать интересные украшения из овощей.

Далее взрослых и детей порадовало выступление танцевального коллектива «Терийоки» под руководством Аллы Колотвиной. Для некоторых артистов это было первое выступление перед зрителями. Тем важнее для них оказались теплая дружественная обстановка уютного и гостеприимного зала библиотеки. Все танцевальные номера вызвали аплодисменты и одобрение зрителей. Праздничный вечер завершился фантами с пожеланиями. Очень надеемся, что все они счастливо сбудутся!

В то время, как в библиотеке завершался праздничный концерт, в ресторане курорта «Терийоки» готовились к встрече маленьких учеников на кулинарном уроке. В этот день в про-

ДВА ПРАЗДНИКА В ОДИН ДЕНЬ



грамме были блинчики с начинкой – по календарю-то масленица! Уже целый год каждый субботний вечер в ресторане яхт-клуба лучшие повара ресторана и организаторы «Мамино клуба Терийоки» проводят кулинарные уроки для детей от 3 до 12 лет. Дети всё давно умеют делать сами, просто не всегда им дают возможность проявить свои умения и таланты!

Благодаря своей фантазии и интуиции они из самых простых продуктов делают вкуснейшие пиццы и сказочные бутерброды, радостные салаты или волшебное печенье. За этот год наши постоянные участники научились готовить вареники и чебуреки, японские роллы и сибирские пельмени, фруктовые пироги и многое-многое другое. Совсем немного помощи от ведущего урока или повара – и ваш ребенок будет удивлять свою семью и друзей снова и снова. Все, что требуется от нас, взрослых, – не мешать и доверять! Немного времени и терпения – и у вас появится замечательный помощник на кухне!

В конце каждого урока участников ждет чаепитие и фото с шеф-поваром ресторана на память. А еще в апреле организаторы кулинарных уроков подготовили для ваших детей праздничный бонус, узнать о котором вы можете по телефону: 947-75-40.

Алла КРАВЦОВА