

## Пряничный карнавал



Направление Москва Продолжительность 1 час Заезды Каждый день

### Мастер-класс по росписи вкуснейших пряников

Рекомендуемое кол-во человек

Стоимость на группу/ руб.

30 человек

19500

30-60 человек

36000

60-90 человек

49500

Этот мастер-класс создан для любителей сладкого!

С помощью мастер-класса по росписи имбирных пряников ребята одновременно станут художниками и кондитерами и создадут вкусные подарки для себя или своих родных и близких.

Все пряники приготовлены вручную из натуральных ингредиентов (муки, масла, сахара, яиц и имбиря) и поэтому их можно давать детям. Для росписи мы используем пищевые красители и сахарную пудру, поэтому в мастер-классе могут принять участие даже самые маленькие гости.

Для создания простых узоров не потребуется много времени. Однако, если максимально вовлечься в процесс, то можно создать настоящие съедобные картины. А так как наши пряники могут храниться довольно долго, то их можно подарить кому-нибудь из близких.

ФОРМА ПРЯНИКОВ зависит от тематики мероприятия (Новый Год, День Защитника Отечества, 8 марта и т.д.) и пожеланий заказчика.

Мастер научит ребят, как пользоваться съедобными красками, покажет несколько интересных техник и представит примеры готовых работ. После этого ребята смогут сотворить свои первые кулинарные шедевры.

Красиво упакованные, раскрашенные вручную и вкусные пряники – результат кропотливого труда и старания ребят. Такие шедевры можно съесть незамедлительно или подарить кому-нибудь из близких.

#### В стоимость включено:

- Выезд ведущего и проведение мастер-класса (1 мастер - на класс из 30 человек)
- Все необходимые ингредиенты и оборудование (3 пряника на человека, цветная глазурь, упаковка (пластиковая коробочка))
- Одноразовые фартуки и перчатки для участников

#### Примечание:

- Комиссия агентствам не предоставляется