

КОФЕ БАР

Мастер-классы, дегустации кофе и альтернативных напитков

22 АВГУСТА

11:00–11:45	Не-осенний Vibe с Green Milk <i>Иван Мах, шеф-бариста</i>
12:00–12:45	Кофейный «суп» — чему мы можем научиться от зарубежного тренда? <i>Нгуен Минь Туан, ИБХФ РАН</i>
13:00–13:45	Два лица колумбийской гейши <i>Светлана Нартахова, «Синтония»</i>
14:00–14:45	Дегустация напитков в азиатском стиле на основе кофе Alta Roma и смесей Almafood <i>Юлия Агалакова, Андрей Балашов</i>
15:00–15:45	Лето — пора кофейных лимонадов <i>Василий Кузовкин, Liga Univer</i>
16:00–16:45	Матча vs Ходзича: два японских чая, покорившие мир <i>Валерия Александрова, «МАТЧА ФОРЕСТ»</i>
17:00–17:45	Мультикультура <i>Сергей Степанчук и Александра Тищенко, Green-tiger.ru</i>
18:00–18:45	Мастер-класс по латте-арту <i>Самаган Курманбеков, golden.barista</i>
19:00–19:45	Азиатский тюльпан в твоей чашке <i>Егор Запивалов, Lebo Professional Академия</i>

23 АВГУСТА

11:00–11:45	Дегустация напитков на основе нового бренда растительного молока OatGoat
12:00–12:45	Разница вкуса: воронка Origami и Dripper Eggonaut от MHW-3Bomber <i>Никита Новиков, «ЗаДРИПанный кофейник»</i>
13:00–13:45	Матча: от традиций к экспериментам <i>Анна Ерухина, Bloom-n-brew</i>
14:00–14:45	Кофе и какао — где спрятался шоколад? <i>Анна Макарова и Мария Баранов, ТГ-каналы "Это мы пьём!" и "Моя Боня сожрала обои, я сварила кофе"</i>
15:00–15:45	Авторские популярные напитки от J'PAN и БМК <i>Сергей Кожокар, старший бармен J'PAN</i>
16:00–16:45	Актуальность растительного молока в 2026 и авторские напитки на его основе <i>Даниэль Сахабутдинов, Zinus</i>
17:00–17:45	Эпоха дофамина: каждый глоток — открытие <i>Анна Черненко, «ЭТЛОН КОФЕ»</i>
18:00–18:45	Сектор вкус на барабане (основы сенсорного анализа) <i>Федор Невольников, Анастасия Невольникова, ТГ-канал "ККК Какой Кофан Крутой", и Дмитрий Мочалов, ТГ-канал "Пирожок с робустой"</i>

МИКС БАР

Миксологические эксперименты и дегустации авторских напитков

22 АВГУСТА

11:00– 11:45	Купажирование чая <i>Магда Лапонова, Чайная «Нитка»</i>
12:00– 12:45	Дегустация напитков на основе нового бренда растительного молока OatGoat
13:00– 13:45	Кофе-рейв в стиле Нунчи <i>Никита Ильин, Nunchi</i>
14:00– 14:45	Матча будущего: от плантации до вендинга <i>Анна Урлапова, DAOMatcha</i>
15:00– 15:45	Шоколад и специи — искусство необычных сочетаний <i>Анастасия Ясенкова, «Шоколадная мастерская»</i>
16:00– 16:45	Азиатский код в напитках: как выбирать неочевидные сочетания и превращать их в рецепты <i>Ульяна Ашер, KOJO coffee roasters</i>
17:00– 17:45	Трендовая безалкогольная миксология <i>Данил Мартыненко, Drinksome</i>
18:00– 18:45	Холодные напитки на основе натурального тайваньского чая <i>Ольга Щербакова, Chi Cha San Chen</i>
19:00– 19:45	Дегустация авторского напитка "Габа-виски" <i>Эйво Рут, "Ampermy"</i>

23 АВГУСТА

11:00– 11:45	Традиционные индийские напитки <i>Сартхак Сингхал, Indian Cup</i>
12:00– 12:45	Сенсорный дизайн напитка: как гарниш управляет опытом гостя? <i>Валерия Батыршина, кофейня «Просвет»</i>
13:00– 13:45	Дегустация какао <i>Андрей Варламов, Teville</i>
14:00– 14:45	Мастер-класс с дегустацией по приготовлению молочных коктейлей без сахара в домашних условиях <i>Георгий Харебашвили, My Sweet Dust</i>
15:00– 15:45	Разные способы заваривания чая <i>Елена Пажетных, «Чайное пространство СуХэСюань»</i>
16:00– 16:45	Всё о комбуче: дегустация от Bloomtea
17:00– 17:45	Дегустация живого какао — нового тренда в культуре напитков <i>Кристина Андреева, «Ахимса Шоколад»</i>
18:00– 18:45	Натуральный кокос в меню: от кофе до авторских коктейлей <i>Эвелина Баянова, UltraLife</i>

ЛЕКТОРИЙ

22 АВГУСТА

11:00–11:40	Свой кофе: как найти тот самый среди тысячи вариантов <i>Владимир Сулакшин, «Зелёные Люди»</i>
11:50–12:30	Как НЕ пить плохой матча дома и в заведениях: от покупки до идеальной чашки <i>София Богданова, «Матчамания»</i>
12:40–13:20	Вкусный кофе в путешествии: опыт Кофеманьяков <i>Марина Демидова, «Кофеманьяки»</i>
13:30–14:10	Магия вкуса: как работают наши рецепторы и как их прокачать? <i>Майя Михайлова, Brew Riot</i>
14:20–15:00	Чай — это просто <i>Иван Превезенцев, Silky Drum</i>
15:10–15:50	Дофаминовое меню: почему в одни заведения мы возвращаемся, а в другие — нет <i>Александра Снопкова, Sasha foodie</i>
16:00–16:40	Не просто гость: куда может привести любовь к напиткам? <i>Екатерина Рязанцева, Barista Buro / «Катяка Кексик»</i>
16:50–17:30	Простая миксология: делаем напитки дома, как в кофейне <i>Алекс Федорова, «Пособие для чайников»</i>
17:40–18:20	Тренды в чашке: какой чай мы будем пить завтра? <i>Дарья Рубан, Юлия Кожевникова, «ЧАЁК»</i>
18:30–19:10	Концентрат знаний. Инструкция по применению <i>Дарья Пляшкевич, Lebo Professional</i>
19:20 - 20:30	ЭКОКВИЗ! Медиа ШЭР / Шеринг. Экология. Рациональность

23 АВГУСТА

11:00–11:40	Мороженое без химии: 9 лет семейных экспериментов и 3 лайфхака для вашей кухни <i>Елизавета Макарова и Макар Макаров, Lavcream</i>
11:50–12:30	Психология напитков to go: что мы на самом деле покупаем в стакане? <i>Анастасия Колмакова, UMBA</i>
12:40–13:20	Кофейный маршрут: как всегда найти хороший кофе в любом городе за 10 минут <i>Анастасия Королева, ТГ-канал @coffeeinmsk</i>
13:30–14:10	Безалкогольная миксология: что такое моктейль и как делать вкусные напитки дома? <i>Антон Каратаев, кофейня «Готча»</i>
14:20–15:00	Функциональная еда и напитки для энергии, продуктивности и лёгких подъёмов в 6 утра <i>Александра Легран, нутрициолог</i>
15:10–15:50	Психология выбора. Премиальный чай или масс-маркет? <i>Давид Карамян, «Ассоциация Чайных Сомелье»</i>
16:00–16:40	Здоровый образ жизни в режиме большого города. Практичные решения для занятых людей <i>Алла Кайнова, KAYNOVA BALANCE</i>
16:50–17:30	Зачем оно надо? Нишевые девайсы для приготовления кофе <i>Сабрина Темурова, Роман Лунгу, «Московская Школа Бариста»</i>
17:40–18:20	1001 знакомство с чаем <i>Елена Пажетных, «Чайное пространство СуХэСюань»</i>
18:30–19:10	Живое какао — новый тренд в культуре напитков <i>Кристина Андреева, «Ахимса Шоколад»</i>
19:20–20:00	Холодная экстракция. Научный подход к качеству <i>Илья Комаров, «СТАНЦИЯ МАЯК»</i>