

### **Ольга Квасова, Ступино, Московская обл.**

Выражаю искреннюю благодарность компании ЖАР-ПТИЦА за организацию замечательных занятий по выпечке, карвингу и кулинарии. На этих встречах мы познаём новые рецепты от настоящих мастеров своего дела и обмениваемся опытом. Так держать! Огромное спасибо Устиновой Людмиле Петровне за «золотые руки» и добрую улыбку. Каравай изумительный, пахнет детством и доброй душой пекаря. Удачи в работе и до новых встреч!

### **Нина Кузина, Москва**

Кулинарный практикум прошёл в доброжелательной обстановке. Всё понятно и доходчиво объясняется и показывается. Рецепты доступные и блюда получаются необыкновенно красивые и потрясающе вкусные. Я новичок и узнала много полезного для себя. Пирог с косами и фигурками с начинкой из яблок – настоящий шедевр! Такие занятия – большой стимул к творчеству. После них сразу хочется начинать печь!

### **Моника Хапова, Москва**

Огромное спасибо за интереснейшую информацию и оригинальные идеи по работе с тестом. Сначала удивилась: как можно так красиво печь? Но ещё больше удивилась, когда смогла всё успешно сделать своими руками. Обязательно буду закреплять полученные навыки на практике дома.

### **Ирина Карabanова, Тверь**

Устинова Людмила Петровна – необыкновенной души человек, от которого исходит такая позитивная энергетика! По окончании занятия получила большое удовольствие от общения за чаем с замечательным вкусным пирогом. Вернулась домой под большим впечатлением и с желанием продолжить обучение, так как за одно занятие всё охватить невозможно.

### **Ольга Щелкунова, Клин**

Я впервые посетила кулинарный практикум «Распись рождественских пряников». Всё очень здорово! Преподаватель всё доступно объясняет и показывает, работает с каждым индивидуально и контролирует, чтобы у каждого всё получилось. После занятий хотелось быстрее попасть домой и сделать «вкусные подарки» близким к Новому году – напечь и расписать пряники. От занятия получила огромное удовольствие, планирую посетить и другие занятия.

### **Татьяна Лонкина, Москва**

Людмила Петровна Устинова раскрыла нам секреты приготовления и оформления выпечки к Пасхе. Мы узнали все тонкости этого ремесла: как испечь кулич, как его украсить, как подать. Мы научились делать из мастики украшения для кулича – завитки, цветочки, листики. Пасхальный веночек – чудо! Спасибо за рецепты и интереснейшее занятие.

### **Галина Фокина, Сургут**

Кулинарный практикум по пасхальной выпечке посетила впервые. Давно не занималась такой декоративной стряпней. Обычно стараешься готовить быстро и без всяких украшений. А тут столько узнала! Из простого кружочка теста получились ангел, петушок, зайчик и милый барашек. Пока лепила, представляла, как буду это делать дома со своими внуками. Ведь такие занятия развивают у детей усидчивость и трудолюбие, развивают творческие способности. Дети привыкают и к тому, что приготовленные блюда должны быть не только вкусными, но и красивыми.