Пропаду на 3 дня (2 февраля 2014)

Дорогие мои, пропадаю на 3 дня. У нас снова МК Мишеля Вийома. Программа насыщенная, интересная. Только на завтра запланировано 14 рецептов. С нетерпением жду начала, а особенно часть с шоколадом. Это меня сейчас волнует прямо до дрожи. Видя сегодня инстурментарий Мишеля, поняла, что будет ОЧЕНЬ интересно.
Постараюсь в среду сделать отчет о МК с фотографиями.
Те, кто едет на МК, напишите, всретимся. Всем, кто едет на практическое занятие, желаю удачи и усвоить все-все -все.

Комментарии (36)

> **dancedance92** 2 февраля 2014 19:16
>
> Ооох, Леночка, успехов тебе!)))Как же я мечтаю тоже там оказаться!))Я тут Вову уговорила в апреле на мастер-класс приехать, так же Нина Тарасова будет его проводить.. Останется только успеть записаться..Я прям уже живу этими мыслями!))Надеюсь, свидимся!:)))

> **eastflower** 2 февраля 2014 19:18
>
> Ксюша, а Нина в Санкт-Петербурге будет проводить? Завтра спрошу ее.

dancedance92 2 февраля 2014 19:22

Я ей писала недавно, спрашивала.. Она сказала, что ближе к 20-м числам апреля планируется мастер-класс в Санкт-Петербурге. Я так обрадовалась, потому что тогда я точно смогу попасть.. Ведь мы к середине апреля хотим вернуться в Россию. В Питер на пару недель, а потом домой.Ты уточни у нее, пожалуйста!)Ты не хочешь в апреле попасть туда ?:)

eastflower 2 февраля 2014 19:24

Оксаночка, конечно, хочу. Но пока тяжело загадывать.Если приедешь в Питер - пиши, обязательно увидимся.

dancedance92 2 февраля 2014 19:26

Понимаю…Сама назагадывала, но как все повернет - не известно..Буду надеяться на лучшее!:)И деньги коплю уже…:)Обязательно встретимся, это даже не обсуждается!:)

zuzu38 2 февраля 2014 19:17

Удачи! Я к тебе скину еще сладости для флешмоба.

eastflower 2 февраля 2014 19:24

Спасибо большое! О, сладости я люблю :-))

natallita 2 февраля 2014 19:28

приятного и продуктивного тебе МК! и много-много новых знаний и умений в результате, чтобы твои прекрасные работы стали еще лучше!

eastflower 2 февраля 2014 19:31

Наташа, спасибо! Буду стараться все запомнить и запечатлить. Правда, у меня камера на фотоаппарате не всегда включается :((

liligorina 2 февраля 2014 19:30

О, как интересно. С нетерпением жду отчета! :)

eastflower 2 февраля 2014 19:31

Лиля, спасибо! Буду стараться запечатлить все.

i_muminov 2 февраля 2014 19:42

Елена успешного МК, надеюсь на интересный фотоотчет))

eastflower 2 февраля 2014 20:50

Спасибо большое!

sunpolina 2 февраля 2014 19:44

Леночка, чудесного и вкусного МК! Просто потрясающего :)))

eastflower 2 февраля 2014 20:50

Полиночка, спасибо!

tata_cher 2 февраля 2014 20:11

Круто, Лен! На инструменты я бы тоже взглянула)Лен, если это возможно… а сколько стоят МК у вас?

eastflower 2 февраля 2014 20:51

Танечка, спасибо! Постараюсь сфотографировать.МК стоит 15 тыс 3 дня, практическое занятие - 20 тыс тоже 3 дня. Меня взяли в помощники.

tata_cher 2 февраля 2014 20:56

Лена, спасибо за ответ)

magdacook 3 февраля 2014 00:48

вот это круть! супер) я бы тоже посмотрела на профессиональные инструменты)))

eastflower 3 февраля 2014 00:49

Мариночка постараюсь завтра запечатлеть все формы и инструменты, но больше всего поразили трафареты для шоколада.

ilona_fanilla 3 февраля 2014 04:00

Хороших и плодотворных дней! Возвращайся с красотой и идеями!)

tomasi 3 февраля 2014 17:42

Леночка!Сейчас принесли посылку со счастливыми пряниками, прямо подмешено а них счастье.Я летаю, как воздушный шарик от восторга.И Такие разные, такие вкусные.У мамы после операции настроение улучшилось.Удачи Тебе!Радости!Успеха в Твоём счастливом труде.

eastflower 4 февраля 2014 01:28

Я так рада!!! Мне очень приятно, что вам понравились, особенно вашей маме.

tomasi 4 февраля 2014 09:51

И они все разные и необыкновенно вкусные.Отложила на День Святого Валентина. Пряники бкдут украшенинм стола.Я попробую испечь по Твоему рецепту, пусть создпют ыон для Твоих шедевров.Еще раз огрлмное спасибо !За визиьки тоже!

eastflower 4 февраля 2014 20:34

Пеките, пеките. Рецепт простой, ничего сложного. Попробуйте расписать. Это только в первый раз долго и страшно, а потом уже легче будет.

tomasi 4 февраля 2014 20:56

Лена!Вы ангел.Так, как у Вас вряд ли получиться, потому что Вы закладываете в тесто и глазурь свою энергию, свой вкус, свою доброту , частичку души и красоту тоже.Продолжаю любоваться,не ем.Хорошего Вам МК.Спасибо за визитки!

eastflower 4 февраля 2014 21:07

Татьяна, спасибо вам большое за ваши теплые слова. Мне стало тепло и радостно. Завтра покажу красоту и расскажу, как все было. Спасибо большое!

tomasi 4 февраля 2014 21:09

Буду ждать.А можно посвятить Вам сказку и иллюстрировать её Вашими пряниками? Мне хочется, чтобы они остались в вечности.Edited at 2014-02-04 04:10 pm (UTC)

eastflower 4 февраля 2014 21:11

Как здорово!!! Спасибо! Я ее детям своим прочту.

tomasi 4 февраля 2014 21:31

Постараюсь завтра написать.Название:Пряник для сфинкса(Петербургская сказка),пришлю по почте.

eastflower 4 февраля 2014 21:32

Татьяна, вы просто-волшебница!

tomasi 4 февраля 2014 21:39

И в половину так, как у Вас не получится, но буду стараться выводить мтрлчки, покрывать их глазурью и творить на них мережки смыслов.Вы как настоящий художник вдохновляете людей.Цепная реакция вдохновения.Навернле это же случилось и на МК. Много людей стали счастливыми?Edited at 2014-02-04 04:41 pm (UTC)

eastflower 4 февраля 2014 21:51

Ну, на МК Мишель Вийом всех сделал счастливым. Точнее, все завтра будут счастливыми, когда будут пробовать его творения. Я лишь училась и помогала процессу.

tomasi 4 февраля 2014 22:23

Мы ждём фотографии и отчет, наверное уже послезавтра.Очень интересно про формы,посмотреть на людей и тортики, если можно.

wowcook 7 февраля 2014 01:16

Лена, ну как МК? Жду фотографий! И новой красоты!

eastflower 7 февраля 2014 01:24

Оленька, все будет.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

