

### Czekolada pod lupą / warsztaty

18 października, 15 listopada, 20 grudnia, 17 stycznia / 8:30, 10:00, 11:30, 13:00

czas trwania: ok. 60 minut

Kreatywne i słodkie warsztaty podczas których wykonamy czekoladowe praliny wg tradycji Gdańskiej Fabryki Czekolady Bałtyk. Uwielbiacie czekoladę? My też! W czasie warsztatów poznacie osoby, które na temat czekolady wiedzą prawie wszystko.

Zacniemy od gdańskich tradycji czekoladowych i ściśle tajnych receptur tworzenia pralin. Walcowanie? Temperowanie? Cały proces powstawania czekolady weźmiemy pod lupę. Poznamy składniki i sprawdzimy w jaki sposób je połączyć by uzyskać idealną w smaku i konsystencji czekoladę.



Każdy z uczestników wcieli się w rolę cukiernika i dokona trudnych wyborów związanych z rodzajem czekolady tworzącej pralinę i smaku nadzienia! Po ciężkiej pracy czas na słodką nagrodę – czy uda Wam się oprzeć pokusie by nie zjeść od razu wszystkich wykonanych smakołyków?

Ilość uczestników: 24 osoby

Cena: 30 zł od uczestnika, opiekunowie grup bezpłatnie

Rezerwacja dla grup: [bilety.hewelianum.pl](http://bilety.hewelianum.pl) lub tel. 58 742 33 52

Miejsce: Sala Kolumba

**CENTRUM 10 LAT**  
**HEWELIANUM**