

Festiwal Czekolady

kategoria:

Dla dzieci

na Piotrkowskiej

Pozostałe

autor: inf. organizator

01.03.2020

godz. 10:00 - 18:00

29 lutego - 1 marca 2020 roku poczujecie się jak Charlie w fabryce czekolady, gdy w klimatycznych przestrzeniach Hali Odlewnia na Piotrkowskiej 217 pojawią się producenci czekolady i słodczy z Polski i z zagranicy, którzy zachwycą wszystkich wyborem kolorowych pralin i różnorodnością czekoladowych tabliczek.



Piotrkowska 217 już nigdy nie będzie taka sama....

29 lutego - 1 marca 2020 roku poczujecie się jak Charlie w fabryce czekolady, gdy w klimatycznych przestrzeniach Hali Odlewnia na Piotrkowskiej 217 pojawią się producenci czekolady i słodczy z Polski i z zagranicy, którzy zachwycą wszystkich wyborem kolorowych pralin i różnorodnością czekoladowych tabliczek.

Magiczne aranżacje wewnątrz oraz na zewnątrz placu Piotrkowskiej 217, atrakcyjny program i wielu znakomitych gości. Zapraszamy do [Miasteczka Czekolady](#), pełnego magii i niespodzianek. Zapach czekolady będzie unosił się w całym mieście.

Na miłośników słodczy czekają stoiska pełne fantastycznych smaków, a to wszystko za sprawą ziarna kakaowca, od którego zaczyna się ta historia "Bean to bar".

CZEKOLADA POMAGA, dlatego słodkie kuferki z Fabryki Cukierków „Pszczółka” trafią do honorowych dawców krwi, biorących udział w akcji "Oddaj krew za torbę słodczy". Do festiwalowej codzienności należeć będą warsztaty cukiernicze zarówno dla dzieci jak i dorosłych oraz otwarte pokazy cukierniczych mistrzów.

Wielbicieli czekolady i innych słodkości, wszystkich zakochanych oraz entuzjastów domowych wypieków, zapraszamy na [najsłodsze wydarzenie w Łodzi](#).

W programie:

1. Strefa wystawiennicza manufaktur polskich i zagranicznych: czekolady, praliny, muffiny, torty, ciasta i ciastka, lizaki, cake pops, fondue, czekolada na gorąco i wiele innych słodkich niespodzianek, których nie znajdziemy na półkach w supermarkecie.
2. Strefa warsztatów dla dzieci: Jadalne zwierzaki: słodkie pandy, misie i kotki z masy cukrowej, dekorowanie pierników, kwiaty z papieru waflowego, jeże z owoców, warsztaty z robienia i dekorowania pralin - warsztaty poprowadzą mistrzynie cukiernictwa, laureatki prestiżowych konkursów: Gabriela Górecka i Monika Kołodziej - Pielą

Zrób wymarzonego lizaka i cukierka - warsztaty pracy z karmelem - zajęcia prowadzone przez Cukier Lukier z Lublina

3. Strefa warsztatów dla dorosłych: Udekoruj wymarzony tort w domu - warsztaty z lepienia i z modelowania figurek w masie lukrowej prowadzone przez mistrzynię lukru Gabrielę Górecką
4. Kurs zdrowych słodczy dla dzieci - warsztaty dietetycznej Agatą Kornacką, edukatorką żywienia "Czas na zielone"
5. Strefa kreatywnych zabaw z czekoladą
6. Prelekcje:
7. O fenomenie szwajcarskiej czekolady opowie Krzysztof Sankowski, dystrybutor marki FAVARGER
8. Od ziarna do tabliczki „Bean to bar”, czyli jak zrobić czekoladę w domu - rozmowa z Janem Woźniakiem, właścicielem manufaktury Beskid Chocolate
9. Quiz czekoladowy z nagrodami dla zwiedzających - „Wszystko z miłości do czekolady”
10. Rozmowa o zdrowych słodkościach z dietetykiem Agatą Kornacką "Czas na zielone" -

spotkanie dla świadomych rodziców.

11. Strefa Czekoladowego Kina: seanse dla dzieci i romantycznie dla Pań z gorącą czekoladą. Tytuły są słodką, czekoladową niespodzianką!
12. Akcja Społeczna „Oddaj krew za torbę słodczy” wspólnie z Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Łodzi 29.02.2020 godz. 11.00-16.00 - Plac na terenie kompleksu Piotrkowska 217. Sponsorem czekoladowych kuferków jest Fabryka Cukierków „Pszczółka”
13. Strefa kreatywnych zabaw z czekoladą

Więcej na: <https://festiwal-czekolady.pl/>, [Festiwal Czekolady w Łodzi](#)

Zaplanujcie wolny weekend z nami, a podniesiemy Wam poziom hormonów szczęścia.

Kup bilet! >>> [TUTAJ](#)

Kontakt: festiwal@weform.com.pl, wspolpraca@weform.com.pl