
POZnań travel


WIELKOPOLSKI
WIEŻY
POZnań travel


POZnań travel


POZnań.travel


POZnań.travel


POZnań.travel


POZnań.travel


POZnań.travel

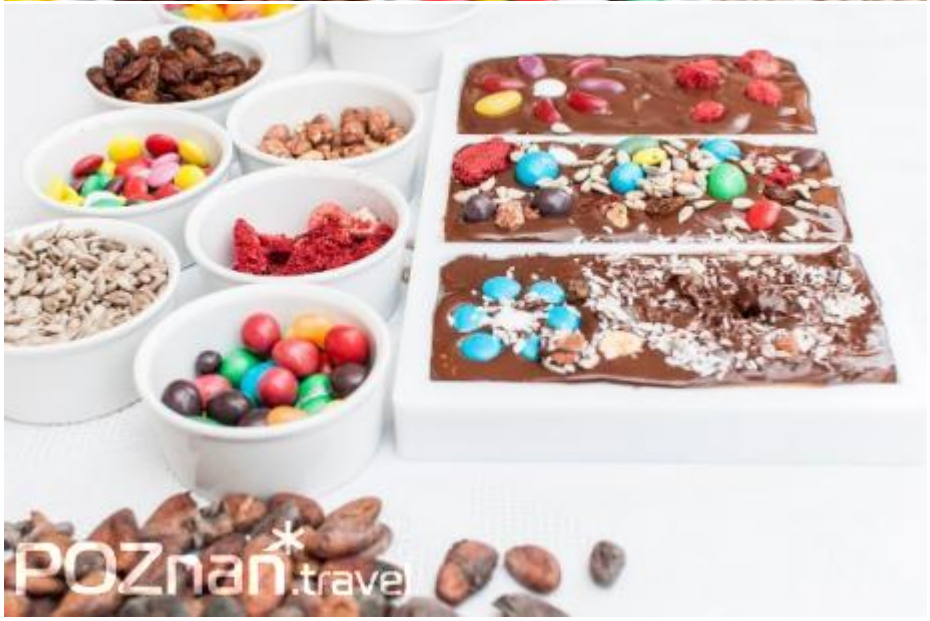

„Błażeńskie urządzenie"
PIERWSZE WZMIANKI
z połowy XVI wieku
KOZIOŁKÓW
koziołki
stoczyły w roku
1913
dopiero od ... 100 lat
około roku 1550 zegar
Zegar spłonął w pożarze
ratusza ponad 100 lat później
1596
Bartłomieja
12:00
POZnań.travel


POZnan travel


POZnan travel


POZnan travel





Muzeum Czekolady

Rozpocznij swoją przygodę na plantacji kakaowca i zakończ własnoręcznie wykonaną tabliczką czekolady w gronie przyjaciół lub rodziny.

Muzeum Czkolady to magiczne miejsce w samym centrum Poznania. Mieści się na ulicy Wrocławskiej, pfzy samym Starym Rynku, a więc w sercu wszystkiego! Z zespołem muzeum przenisiesz się do krainy czekolady.

Wizyta w muzeum przedstawia historię od ziarna do tabliczki czekolady – najpierw na zawieszonych grafikach, następnie w filmie. To podróż w głąb Afryki i plantacji drzew kakaowca. Dowiecie się tam wszystkiego o historii kakao i czekolady, o uprawie i jej drodze do Europy (krótki film). Zapoznacie się z opakowaniami i przedmiotami związanymi z historią czekolady. Podczas wycieczki możecie spróbować pysznych wyrobów, czyli prawdziwych czekolad, a następnie jak powstają belgijskie czekoladki, które oczywiście bez ograniczeń geustujecie. Spodziewany czas wizyty wraz z warsztatem to około 50 minut.

WARSZTATY INDYWIDUALNE

Czynne 7 dni w tygodniu, w godzinach od 10:00 – 18:00.

Wejścia o równych godzinach:

10:00 / 11:00 / 12:00 / 13:00 /14:00 /15:00 /16:00 / 17:00

Bilety:

dorośli 18,00 zł / z warsztatem 38,00 zł / os.
dzieci (do 16 roku życia) 15,00 zł / z warsztatem 35,00 zł / os.

Dla przedszkoli, szkół podstawowych, gimnazjów i szkół średnich z nauczycielem proponujemy zwiedzanie muzeum wraz z warsztatem po obniżonej cenie specjalnej 29,00 zł za ucznia i wstęp wolny dla nauczycieli. Grupom szkolnym zalecamy rezerwacje, przynajmniej 7 dni wcześniej, a najlepiej z dużym wyprzedzeniem również w innych godzinach. Zalecamy również korzystanie z warsztatów szkolnych. UWAGA! 1 opiekun na każde rozpoczęte 10 uczestników – gratis.

PLAN: ZWIEDZANIE MUZEUM + WARSZTATY (DZIECI I DOROŚLI)

ZWIEDZANIE

Prezentacja wyrobu pralin wraz z degustacją.
Prezentacja na ekranie całego procesu powstawania czekolady – od plantacji do tabliczki.
Graficzna sceneria historii powstawania czekolady od ziarna do tabliczki.

WARSZTATY

Degustacja ziarna kakao.
Każdy uczestnik otrzymuje strój deseranta.
Każdy uczestnik tworzy własną tabliczkę czekolady.
Każdy uczestnik pakuje zrobioną przez siebie tabliczkę czekolady i zabiera do domu.

WARSZTATY GRUPOWE

GRUPY

Całkowity koszt atrakcji 29,00 zł / os. Wstęp wolny dla nauczycieli – 2 na grupę robi również własną tabliczkę czekolady. Grupom przedszkolnym, szkolnym i licealnym zalecamy rezerwacje, co najmniej

7 dni wcześniej a najlepiej z dużym wyprzedzeniem. Zapraszamy również grupy zorganizowane – indywidualne. Czas trwania 50 min.

Opowiadanie przez Chocolatiera historii czekolady wg. ekspozycji od ziarna do tabliczki czekolady.
Prezentacja na ekranie całego procesu powstawania czekolady – od plantacji do tabliczki.
Degustacja ziarna kakao.
Degustacja różnych rodzajów, najlepszych na świecie belgijskich czekolad
Poznanie światowej nowości – 4 rodzaj czekolady
Degustacja tłuszczu kakaowego
Każdy uczestnik otrzymuje strój deseranta (fartuch i czapkę kucharską).
Każdy uczestnik tworzy własną tabliczkę czekolady.
Każdy uczestnik pakuje zrobioną przez siebie tabliczkę czekolady i zabiera do domu.
Dyplom Chocolatiera

W ofercie warsztatowni znajdziecie 4 rodzaje zajęć:

1. WARSZTAT ZDOBIENIE TABLICZKI CZEKOLADY Z POZNAŃSKIMI KOZIOŁKAMI
Przygotowanie własnej tabliczki czekolady z postacią kozłów poznańskich, dwuetapowo, wpierw czekoladą utrwalenie w formie kozłów, a następnie zdobienie całej tabliczki czekolady ulubionymi dodatkami. Tabliczka zapakowana do domu.

2. WARSZTATY NARZĘDZIA CZEKOLADOWE
Przygotowanie czekoladowych narzędzi, oprószenie kuchem kakaowym. Zapakowanie do domu

3. WARSZTATY ZDOBIENIA PIERNIKÓW
Warsztat ten to połączenie wiedzy o czekoladzie oraz produkcji pierników. Wybrane przez Was pierniki ozdobicie najlepszą belgijską czekoladą. Następnie spakujemy je do domu.

4. WARSZTATY PRZEDŁUŻANE
Całkowity koszt atrakcji 40,00 zł / os. Czas trwania 1,5 h.

Opowiadanie przez Chocolatiera historii czekolady wg. ekspozycji od ziarna do tabliczki czekolady.
Prezentacja na ekranie całego procesu powstawania czekolady – od plantacji do tabliczki.
Degustacja ziarna kakao.
Degustacja różnych rodzajów, najlepszych na świecie belgijskich czekolad.
Poznanie światowej nowości – 4 rodzaj czekolady.
Degustacja tłuszczu kakaowego.
Każdy uczestnik otrzymuje strój deseranta (fartuch i czapkę kucharską).
Każdy uczestnik tworzy własną tabliczkę czekolady.
Każdy uczestnik pakuje zrobioną przez siebie tabliczkę czekolady i zabiera do domu.

Dyplom Chocolatiera.
Pokaz ręcznego temperowania czekolady.
Szaszłyk czekoladowy w wykonaniu każdego dziecka.
Poczęstunek świeżymi pralinami z nadzieniem a w ziemie gorącą czekoladą.