

## **PROGRAM TARGÓW „FESTIWAL CZEKOLADY”**

**Wejście** na Targi Cukiernicze „Festiwal Czekolady i Słodocy” – wejście główne Pałacu Kultury od strony ul. Marszałkowskiej i pl. Defilad

godziny otwarcia targów:

13.XI – 12:00-19:00

14.XI – 10:00 – 19:00

15.XI – 10:00 – 18:00

### **Wydarzenia specjalne:**

Prapremiera książki *Wykwintne Desery Polskie*, pod patronatem p. Anny Komorowskiej. Przepiękny album z deserami najlepszych polskich cukierników. Pani Anna Komorowska zaszczyca imprezę swoją obecnością i będzie podpisywać książki w piątek od g. 14:00.

Akcja „Oddaj krew za czekoladę” – w sobotę 14.XI przed Pałacem stanie ambulans PCK, w którym będzie można oddać krew. Wszyscy, którzy to uczynią, otrzymają specjalny prezent od Festiwalu – wielką torbę słodocy oraz możliwość wejścia dla 2 osób dorosłych wraz z dziećmi bezpłatnie i bez kolejki.

Wybory Króla (lub Królowej) Czekolady. Każda osoba ubrana na czekoladowo (większość garderoby musi wyglądać czekoladowo) może wejść na teren Festiwalu bezpłatnie. Oceny „czekoladowości” stroju dokonuje się w Recepcji głównej. Ocena jest nie podlega dyskusji ani zaskarżeniu i jest ostateczna. Osoby, które zostaną zakwalifikowane do konkursu uczestniczą w finale dnia ok. godziny 18-tej. Zwycięzca dnia otrzymuje 10kg czekolady. Ostatniego dnia wybierana jest najbardziej czekoladowo osoba, która otrzyma roczny zapas czekolady – 36kg.

### **Goście specjalni Festiwalu.**

**Pani Krystyna Sienkiewicz** - piątek, g. 13:00. Pani Sienkiewicz podpisywać będzie album *Warszawa lata 50*.

**Pani Anna Komorowska**, piątek, g. 14:00. Pani Komorowska podpisywać będzie albumy *Wykwintna kuchnia polska* oraz *Wykwintne desery polskie*.

**Pan prof. Jerzy Bralczyk** - piątek, g. 15:00. Prof. Bralczyk podpisywać będzie książkę *Jeść!!!*.

**Pani Anna Seniuk** - sobota , g. 12:00. Pani Seniuk podpisywać będzie album *Warszawa lata 70*.

**Pani Beata Tyszkiewicz**, niedziela, g. 12:00. Pani Tyszkiewicz podpisywać będzie album *Warszawa lata 60*.

## WYDARZENIA I POKAZY CZYNNIE PRZEZ CAŁY CZAS TARGÓW

13, 14, 15 XI	SALA
możliwość zakupu wyjątkowych produktów polskiego rzemiosła cukierniczego	wszystkie sale
pokaz jedyne w Polsce tortu multimedialnego z mappingiem wizyjnym,	Trojka
makieta największej kolejki czekoladowej, powiększona o nowe elementy	Trojka
wystawa czekoladowych zwierzątek	Trojka
wystawa tortów okolicznościowych	Trojka
wypiek certyfikowanych Rogali Świętomarcińskich	Ratuszowa
ręczna produkcja i oblewanie czekoladą pianek mlecznych	Ratuszowa
dekoracji tortów w stylu angielskim	Ratuszowa
elegancka dekoracja stołu na przyjęcie okolicznościowe	Ratuszowa
wystawa czekoladowych Syrek Warszawskich	Ratuszowa
ręczna produkcja cukierków i lizaków z karmelu	Ratuszowa
ręczne dekorowanie Torcików Wedlowskich	Marmurowa
pokazy baristów, przygotowanie różnych rodzajów kawy	Marmurowa
ręczne wykonywanie pralin, dekorowanie	Marmurowa
wykonanie lodów z użyciem ciekłego azotu	Marmurowa
najlepszy mikser świata – KitchenAid – pokazy możliwości wykorzystania	Marmurowa

START	PREZENTACJE I POKAZY NA FORUM TARGÓW W DNIU 13 XI (PIĄTEK)
12:00	Uroczyste otwarcie II Targów Cukierniczych „Festiwal Czekolady i Słodczy”
12:15	Sugarcraft zdobienie babeczek
13:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual cook
13:45	Zioła. Jak zbierać, przetwarzać, stosować. Wykład p. Magdy Gorzkowskiej, autorki książki o ziołach.
15:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual Cook
16:00	Batida – dekorowanie ciastek, wykonanie lizaków i figurek z plastycznej czekolady
16:30	Praliny bez tajemnic: temperowanie czekolady, wylewanie form, przygotowanie ganachu, nadziewanie, zamykanie.-Joanna Olszewska Cukieteria.pl by Sempre.
17:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual Cook
17:30	Wręczenie nagrody dnia w konkursie Czekoladowego Króla.

START	PREZENTACJE I POKAZY NA FORUM TARGÓW W DNIU 14 XI (SOBOTA)
10:15	Karmelkowo – pokaz ręcznego wykonania lizaków
11:00	Sugercraft – Dekoracja tortu 3D
12:00	„Japońskie słodycze” – wykład Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek, autorki jedynej polskiej książki, która zdobyła główną nagrodę w międzynarodowym konkursie Gourmand World Cookbook Awards
13:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual cook
13:30	Biotini – jak przygotować zimową BIO herbatę
14:00	Java Coffee „Dlaczego kawa jest słodka” wykład poprowadzi Mistrza Polski Aeropress, Paweł "Kapitan Strzykawa" Trzciniński
15:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual Cook
16:00	Cukiernia Sowa - pokaz tworzenia pralin od wyboru smaku do prezentacji w witrynie
17:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual Cook
17:30	Francuskie eklery. Nadzienia i sposób dekoracji.
18:00	Wręczenie nagrody dnia w konkursie Czekoladowego Króla.

START	PREZENTACJE I POKAZY NA FORUM TARGÓW W DNIU 15 XI (NIEDZIELA)
10:15	Cukiernia Deker - Praliny. Nadzienia aromatyzowane ziołami. Majeranek, bazylia, rozmaryn.
11:00	Batida – dekorowanie ciastek, wykonanie lizaków i figurek z plastycznej czekolady
12:00	Cukiernia Sowa – pokaz palenia kawy
13:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual cook
13:30	Japońskie słodycze – wykład Magdaleny Tomaszewskiej-Bolałek, autorki jedynej polskiej książki, która zdobyła główną nagrodę w międzynarodowym konkursie Gourmand World Cookbook Awards
14:15	Sugercraft – Dekoracja tortu świątecznego
15:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual Cook
16:00	Wręczenie nagród w konkursie tortów okolicznościowych.
16:30	Finał główny w konkursie na Czekoladowego Króla
17:00	Samsung pokaz przygotowania wypieków z użyciem pieca dual Cook

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany godziny i tematów pokazów.

Wstęp na Targi jest płatny. Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc w Pałacu, Organizator zastrzega sobie prawo do wstrzymania sprzedaży biletów oraz okresowego zamknięcia wstępu na Targi w przypadku przepełnienia sal wystawowych. Powyższe ograniczenia są podyktowane względami bezpieczeństwa.