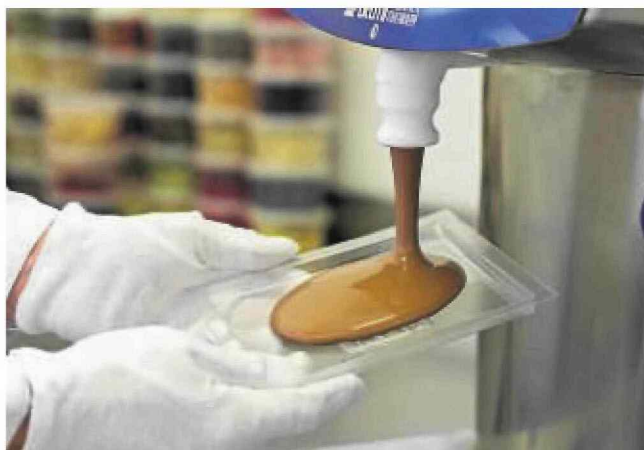
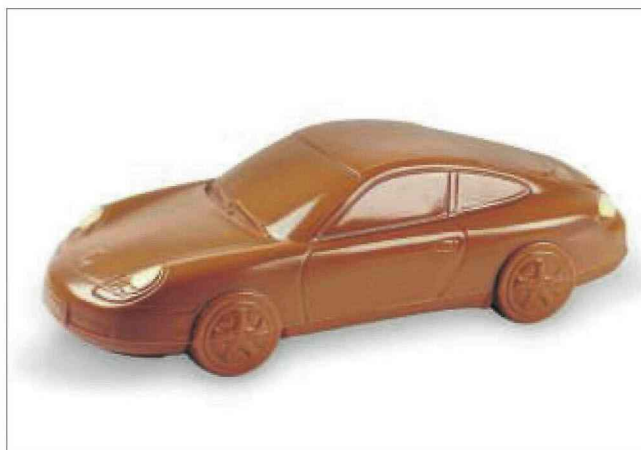


Czekoladowe dzieła sztuki będą tworzone w Poznaniu



Temperatura wylewanej czekolady wynosi 28 stopni C.



Czekoladowe porsche 911 - gratka dla fanów motoryzacji

/Dzień Czekolady.

Dla mamy i babci - czekoladowy zestaw kosmetyczny, dla fanów motoryzacji odjazdowe porsche, a dla zapalonych wędkarzy... czekoladowe sardynki. Poznań niedługo zostanie polską stolicą czekolady. To u nas będą z niej tworzone prawdziwe dzieła sztuki.

Mleczna, gorzka, biała, deserowa, napowietrzana, nadziewana. Już jutro będziemy obchodzić Światowy Dzień Czekolady. To u nas znajduje się siedziba firmy, która z czekolady tworzy dzieła sztuki. Choć w tej chwili sprzedaje wyroby europejskich czekoladników, już niedługo produkcja designerskich figurek ma ruszyć także w stolicy Wielkopolski.

Zanim jednak czekolada rozplynie się w naszych ustach, musi

/Konkurs.

Wygraj tabliczkę czekolady zaprojektowaną przez siebie.

Wystarczy wejść na stronę www.chocoplay.pl Aby wziąć udział w konkursie należy, według kroków podanych na stronie www.chocoplay.pl, opisać swoją czekoladę, a więc: kształt, smak, dodatki. Do tego należy uzasadnić, dlaczego akurat taka czekolada jest idealna. Odpowiedzi prosimy wysłać do 12 kwietnia na: konkurs.poznan@naszemiamsto.pl. Nagrodzimy 5 osób.

przejsć skomplikowane procesy produkcyjne. - Droga od ziarna do czekolady jest długa - mówi Katarzyna Krzyżańska z MM Brown Polska, właściciela marki

Chocolissimo. I dodaje: Świeżo zebrane nasiona kakao ulegają fermentacji, suszeniu i prażeniu. Dopiero potem zostają rozdrobnione i rozdzielone na miazgę i tłuszcz kakaowy, by ostatecznie znów mogły zostać połączone w odpowiednich proporcjach. Płynna jeszcze czekolada jest mieszana tak długo, aż wszystkie składniki zostaną ze sobą dokładnie połączone. Co dalej? Pozostaje wlanie jej do specjalnych form. - Temperatura wylewanej czekolady wynosi około 28 stopni Celsjusza. Następnie po dokładnym rozprowadzeniu masy w formie dodawane są wszelkiego rodzaju dodatki - wyjaśnia Katarzyna Krzyżańska.

SMARTFON I PIWO

W ten oto sposób powstają fantazyjne figurki z czekolady. Wśród nich zestawy narzędzi, przybory kuchenne, butelki piwa, a dla prawdziwych gadżeciarzy smartfon, natomiast dla dam prawdziwa nowość - pantofelek z czekolady. Nie brakuje też czekoladowych waria-

cji dedykowanych fanom sportu, takich jak buty piłkarskie czy piłki golfowe. Miłośnicy motoryzacji też nie powinni narzekać, czekają na nich bmw z3 roadster, porsche 911 carrera i zestaw Airshow. - Przygotowanie każdego nowego wzoru wiąże się z długimi pracami nad sama formą, która umożliwi nam wylanie odpowiednio grubej warstwy czekolady odpornej na pęknięcie - informuje Katarzyna Krzyżańska.

NASTĘPCY KOLUMBA

Można powiedzieć, że Europejczycy bardzo późno poznali smak czekolady i byli długo za... Majami i Aztekami, którzy rozkoszowali się specjalnym napojem z kakaowca wielki temu. Na nasz kontynent kakao trafiło dopiero w XV w., dzięki Krzysztofowi Kolumbowi. Jednak zanim w Niemczech wyprodukowano pierwszą tabliczkę czekolady musiało upłynąć kilkadziesiąt lat. Miało to miejsce w 1839 r. ●

Błażej Dąbkowski

b.dabkowski@polskapresse.pl