

Chokoladesmagning med tilvalg

Chokoladesmagning



Chokoman (Jørgen Gornitzka) vil føre jer ind i chokoladens verden, på en underholdende og let forståelig vis. Undervejs mens der smages på mere end 12 forskellige chokolader, kommer der vidt omkring chokolade set fra forskellige vinkler. Der fortælles i en uhøjtidelig og munter tone, om hvordan man får mest ud af chokoladen i sit liv og køkken. Mange personlige tips og erfaringer bliver overgivet. Også forklaringen på "hvorfor chokolade er så sundt". Smagningen tager en time

Udvidelse med demonstration



I en praktisk seance demonstreres hvordan man sikrer at chokoladen altid bliver blank. Og hvordan man overtrækker konfekt med jævn overflade, samt tips til pyntning. Så man har teknikken på plads til næste gang man skal overtrække konfekt eller lignende derhjemme

Det tager ca. ½ time ekstra.

Udvidelse med Smagsprøver



Til sidst udleveres en pose med 3 udvalgte stykker fyldt chokolade fra Chokomans chokoladeværksted. Så man kan fornemme hvordan råvarer af højeste kvalitet, blandet med fantasi, håndværk og kærlighed kan løfte fyldt chokolade til et højere niveau. Der forklares lidt om stykkerne, deres baggrund og tilblivelse.

Så en oplevelse hvor man bliver klogere på chokolade, på mange niveauer.