



Бельгия. Сладкое путешествие с мастер-классом по приготовлению шоколада

Стоимость

от € 579 для человека с учетом авиаперелета. Подробнее о стоимости и дни выездов смотрите после описания программы.

Программа

День 1. Брюссель

Перелет из Киева в Брюссель. Переезд из Брюсселя в Брюгге на поезде. Свободный вечер в Брюгге. Отдых в отеле.

День 2. Брюгге

Брюгге. Город принадлежит к самым прекрасным европейским городам, сохранившим в неприкосновенности свой уникальный средневековый облик. Мы посетим **музей шоколада Choco-Story** и примем участие в одном из мастер-классов по приготовлению шоколада (мастер-классы проводятся на английском, французском и голландском языках!) **Мастер-класс "От боба до шоколадного напитка"** Во время такого мастер-класса Вы приготовите свой собственный шоколадный напиток, используя несколько типичных инструментов, такие, как 'metate' и 'molinillo', своего рода точильный камень и ручную мельницу - миксер. Напиток богов, приготовленный Вашими руками, несомненно, окажется самым вкусным! Длительность: 2 часа **Мастер-класс "Пralине & трюфели"** Каждый участник:

- получает белый передник
- может взять с собой приблизительно 250 г пралине, которые он или она сделали сами
- получает бокал вина, как дополнение к шоколадной дегустации

Программа мастер-класса:

- посещение музея (1 час)
- рассказ о составе различных типов шоколада
- смешивание ингредиентов
- приготовление пралине и трюфелей
- приготовление ракушки
- наполнение ракушки пастой со вкусом лесного ореха

- запечатывание пралине, покрытие конфеты слоем шоколада

Длительность: 3 часа Возможен **Мастер-класс для детей** Группы для детей 6 – 9 лет и 9-12 лет. Программа: создание рисунка по схемам, используя темный и молочный шоколад. Приготовление больших шоколадных капель, покрытых сухофруктами, изготовление роз из кукурузных хлопьев. Группы для детей 12- 16 лет. Программа: создание рисунка по схемам, используя темный и молочный шоколад. Также во время мастер-класса участники узнают, как делается шоколадный дождь для фруктов и зефира. В стоимость включено:

- посещение Choco-Story
- бумажный передник и колпак
- шоколад для рисунка
- рисунок и приготовленные самостоятельно сладкие шедевры можно забрать с собой

Продолжительность: 2 часа Также мы прогуляемся по многочисленным шоколадным магазинчикам: **Шоколадное ателье Roose's Chocolate World Шоколадный магазин "The Old Chocolate House" Шоколадный магазин "The Chocolate Line Шоколадный магазин Delices de Bruges** Отдых в отеле.

День 3. Брюссель

Завтрак. Переезд в Брюссель. **Музей шоколада ESPACE PLANETE**. Мы узнаем о происхождении шоколада, о всех его достоинствах и истории развития шоколадной культуры. Визит длится 45 минут. В конце визита каждый посетитель получит балатон с шоколадом. Но это ещё не всё! Мы отправимся в виртуальное путешествие к Земле Вкусов: шоколад с тимьяном, шоколад с перцем Чили, шоколад с фиалками ... это все это будет сопровождаться дегустацией домашнего горячего шоколада. Наша шоколадная прогулка по Брюсселю продолжается! На площади Grand Sablon можно посетить несколько различных магазинов шоколада: **Pierre Marcolini, Wittamer** и **Leonidas**. В Marcolini можно найти очень хороший и красиво упакованный шоколад. **Wittamer** производит шоколад, который затем поставляется в Суд Бельгии, а **Leonidas**, конечно же, одно из самых известных бельгийских шоколадниц. Здесь можно найти очень вкусный шоколад «**Манон**» (**Manon**) – пралине из белого шоколада, заполненное кофейным кремом... А что же делать после дегустации небесного шоколада? Ходить за покупками, конечно! **Louizalaan** является одной из самых известных торговых улиц Брюсселя.

День 4. Воскресенье

Овеянные ароматом шоколада, ванили, корицы и сладкими воспоминаниями, мы отправляемся домой. Трансфер в аэропорт.

Стоимость

Для взрослых :

€579 для одного человека в двухместном номере. В стоимость входит:

- перелет Киев-Брюссель-Киев(стоимость может меняться в зависимости от высокого сезона и тарифа авиаперевозчика).
- проживание 2 ночи в отеле 3* в центре Брюгге;
- проживание 1 ночь в отеле 3* в центре Брюсселя;

- завтраки континентальные;
- переезд Брюссель-Брюгге-Брюссель;
- страховка.

Дополнительно оплачивается:

- входные билеты в музеи и на мастер-классы (оплачивается на месте).

Для детей :

Мастер классы в музее шоколада в Брюгге Choco-Story - €10/чел, музей Какао и Шоколада в Брюсселе - дети до 12 лет - бесплатно. tab:Что мы увидим]

Что мы увидим

Брюгге

Столицу провинции Западная Фландрия называют Северной Венецией. Весь город вдоль и поперек изрезан множеством узеньких каналов, а вдоль них плотными рядами выстроились разноцветные резные фасады, которые делают Брюгге похожим на пряничный городок. Здешние умельцы охотно воплощают эти домики в шоколаде. По богатому выбору кафе и ресторанов городок соперничает со знаменитыми европейскими столицами. Но корону шедевров этой удивительной страны по праву заслуживает бельгийский шоколад! Брюгге - настоящая Мекка для шоколаголиков. Мы увидим музей шоколада, напоминающий декорации к любимым сказкам, многочисленные шоколадные кафе и ресторанчики, где абсолютно все блюда меню приготовлены на основе или с добавлением этого волшебного ингредиента. Мы увидим мастер классы настоящих бельгийских шоколатье! Аромат теплого льющегося шоколада, свежайших трюфелей и марципановых угощений ... Любителей удовольствий покрепче Брюгге порадует огромным выбором пива, которого в Бельгии варят более 600 сортов. Даже для небольшого бара 20 сортов - обычный ассортимент.

Музей шоколада Choco-Story в Брюгге

Шоколадный Музей Choco-Story покажет нам историю преобразования какао в шоколад, и приготовления шоколада с ацтекских времен до наших времен. В музее есть библиотека со множеством книг о шоколаде и какао.

Брюссель

Город «всех цветов радуги цивилизации», город соборов и вокзалов, парков и виадуков... Сердцем города является Гран-плас / Гроте-маркт — главная площадь. Каждый дом на площади имеет своё название и каждый принадлежал когда-то определённой гильдии. Например, дом «Волчица» занимала гильдия стрелков из лука, дом «Тележка» был построен гильдией производителей масел и жиров. Бельгия считается родиной пралине, картофеля фри и бельгийских вафель, поэтому эти блюда весьма популярны по всей стране и в частности в её столице. Помимо Fritkots, специализирующихся на продаже картофеля фри, и закусочных с вафлями, на улицах города расположены киоски с деликатесами, например, виноградными улитками и свежими морепродуктами. В Брюсселе мы пройдемся по городу, заглянем в шоколадные мастерские, украшенные к праздникам домиками и фигурками из шоколада и пряников, увидим процесс приготовления свежайших конфет прямо на наших глазах.

Музей Какао и Шоколада в Брюсселе

Музей находится в самом сердце столицы на Гран Плас. Нам предложат попробовать себя в роли кондитеров с последующей дегустацией вкусного результата.

Музей шоколада ESPACE PLANETE

Мы отправимся в виртуальное путешествие к Земле Вкусов: шоколад с тимьяном, шоколад с перцем Чили, шоколад с фиалками ... это все это будет сопровождаться дегустацией домашнего горячего шоколада.