

CIEKAWOSTKI

- Pomysł na tworzone w Manufakturze Cukierków cukierki i lizaki pochodzi z Francji z XVII w.
- Aby uzyskać biały kolor karmelu, używamy specjalnego ogromnego haka, dzięki któremu następuje odpowiednie napowietrzenie masy karmelowej
- Miesięcznie potrafimy wytworzyć 10 km cukierków, a także zużyć 2500 kg cukru, czyli połowę masy afrykańskiego słonia
- Czy wiesz, że cukier jest naturalnym konserwantem, podobnie jak sól?
- Preferencje smaku słodkiego pojawia się już u noworodków

CENY BILETÓW

28
zł

**Pokaz edukacyjny
ręcznego
wykonywania
cukierków
BEZ CUKRU**

W cenę biletu wliczony jest słodki poczęstunek z cukierków bez cukru.

Każdy uczestnik otrzymuje dodatkowo dwa lizaki bez cukru.

24
zł

**Pokaz edukacyjny
ręcznego
wykonywania
cukierków**

W cenę biletu wliczona jest paczka cukierków.

Podczas pokazu odbywa się także degustacja ciepłych cukierków.

28
zł

**Pokaz edukacyjny
ręcznego
wykonania
cukierków
+ lizak**

W cenę biletu wliczona jest paczka cukierków oraz lizak ukręcony przez karmelarzy w trakcie pokazu.

Wszystkich uczestników częstujemy ciepłymi cukierkami.

28
zł

LUB

33
zł

**Warsztaty
"Wykonaj sam
lizaka"**

Podczas warsztatów każdy uczestnik samodzielnie kręci lizaka, którego zabiera ze sobą, a dodatkowo otrzymuje dyplom i słodki poczęstunek

Kupując bilet za 33 zł, każdy uczestnik otrzymuje dodatkowo paczkę cukierków.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Warsztaty Kręcenia Lizaków i Pokazy Wytwarzania Cukierków
Manufaktura Cukierków / WARSZAWA, ul. Nowy Świat 51

Manufaktura
cukierków

Wycieczka do MANUFAKTURY CUKIERKÓW



**UMÓW
WYCIECZKĘ**
tel. 692 888 751

MANUFAKTURA CUKIERKÓW TO WYJĄTKOWE MIEJSCE W WARSZAWIE

Dzieci mogą tu zobaczyć
jak powstają kolorowe cukierki
i nauczyć się robić własne lizaki
rzemieślniczą metodą
pochodzącą z XVII w.



To jedyna okazja, aby podejrzeć,
jak doświadczony cukiernik zamienia cukier
i wodę w niesamowite, kolorowe, pyszne
i jedyne w swoim rodzaju smakołyki!

Wszystkie etapy produkcji wykonujemy ręcznie,
bez użycia maszyn, a cały proces trwa zaledwie
45 minut. Nasze warsztaty cukiernicze to
doskonały sposób na edukacyjną oraz
ciekawą wycieczkę, która pobudza kreatywność
i sprawia dzieciom wiele radości.

Cukierki i lizaki powstają na oczach widzów.

Przyjdź do Manufaktury Cukierków i przeżyj
niezapomniane chwile. Daj się zabrać w aktywną
podróż i nie przegap tej niesamowitej okazji,
aby nauczyć się wyjątkowej umiejętności
i stworzyć własne pyszne lizaki!

Cukierki i lizaki, które powstają w Manufakturze
Cukierków nie zawierają glutenu, konserwantów,
sztucznych składników i wypełniaczy. Kolor nadają im
naturalne barwniki, a za smak odpowiadają głównie
naturalne aromaty. Dla osób chcących ograniczyć
spożycie cukru stworzyliśmy słodycze bezcukrowe,
w których cukier zastąpiliśmy ksylitolem.

W asortymencie Manufaktury Cukierków znajdują
się słodkości w 80 smakach i ponad 150 wzorach. Na
specjalne zamówienie nasi cukiernicy wykonują lizaki
z dedykacją, cukierki z indywidualnym wzorem,
a także karmelowe rzeźby.

Jak przebiegają Warsztaty Kręcenia Lizaków i Pokazy Wytwarzania Cukierków?

Każde wydarzenie rozpoczyna się o pełnej godzinie. Dzieci uczestniczące w Pokazach, są obserwatorami i nie mają możliwości pracy z karmelem. Za stół produkcyjny zapraszamy wyłącznie osoby zapisane na Warsztaty. Podczas spotkania nasi Cukiernicy opowiadają o pochodzeniu metody produkcji karmelków, przeprowadzają przez cały proces tworzenia i formowania słodyczy, zdradzają tajniki oraz ciekawostki swojej pracy.

JAK POWSTAJĄ SŁODYCZE



KARMEŁ

Na granitowy blat wylewamy gorącą masę
o temperaturze 160°C i nadajemy jej wybrany smak



BARWA

Następnie tej słodkiej masie nadajemy apetyczne kolory,
korzystając głównie z naturalnych barwników



BIAŁY KOLOR

Biel uzyskujemy dzięki ręcznemu
rozciąganiu karmelu na haku



KSZTAŁT

Wreszcie kolorową masę formujemy w dowolne
kształty lub nabijamy na patyczek