

Warsztaty marcepanowe

Warsztaty zostały podzielone na część teoretyczną oraz część praktyczną. W części teoretycznej wysłuchaliśmy ciekawego opowiadania, z którego dowiedzieliśmy się, że kilkaset lat temu słodczyce wytwarzane były nie przez cukierników, a aptekarzy i traktowano je jako lek na migreny, złe samopoczucie i smutki. Bardzo nas ta informacja zaskoczyła i jednocześnie ucieszyła - każdy chyba wie, że słodkości poprawiają nastrój. Dowiedzieliśmy się także, że kiedyś słodczyce były na wagę złota, ich cena była bardzo wysoka. Podczas praktycznych zajęć zrozumieliśmy dlaczego - wytworzenie jednego małego cukierka marcepanowego to ciężka i długotrwała praca, wytworzenie całego worka słodkości to zdecydowanie ogromne wyzwanie. Warsztaty były wspaniałym doświadczeniem i ciekawą lekcją cierpliwości oraz pokory. Mogliśmy od podstaw wykonać samodzielnie marcepan, rozgniatając i rozcierając migdały w moździerzach, dodając do nich cukier oraz wodę różaną. Mieliśmy przy tym wiele radości.