

## **Зефирно-Мармеладная Экскурсия в пекарне «Хлебные Традиции»**

Добро пожаловать на захватывающую Зефирно-Мармеладную Экскурсию в пекарне, где вас ждёт увлекательное путешествие в мир сладких и ароматных угощений! Мы расскажем вам о том, как из простых ингредиентов создаются настоящие произведения кулинарного искусства, от воздушного зефира до ярких мармеладок.

### **Программа экскурсии**

#### *Знакомство с пекарней*

В начале экскурсии вас встретит наш опытный гид, который расскажет историю нашей пекарни и поделится секретами производства. Вы узнаете, какие традиции и инновации мы применяем в процессе создания сладких лакомств.

#### *Мастерская зефира*

В этой части экскурсии мы проведем вас в мастерскую, где изготавливается зефир. Вы узнаете, как из сахарного сиропа, пектина и натуральных ароматизаторов появляется нежный, воздушный зефир. С вами проведут демонстрацию взбивания зефирной массы, расскажут о процессе формирования и сушки зефира. Также, вы сможете попробовать различные виды зефира, от классического до необычных вкусов, таких как клубника, ваниль или малина.

#### *Путеводитель по мармеладной лаборатории*

Далее вас ждет переход в мармеладную лабораторию. Здесь вы увидите, как из свежих фруктов, сока и натуральных компонентов создаются мармеладки. Гид продемонстрирует процесс варки сиропа, заливки в формы и декорирования готового мармелада. Вы сможете попробовать мармеладки разных форм и вкусов, от традиционного апельсина до экзотических фруктовых комбинаций.

#### *Творческий мастер-класс*

В конце экскурсии у вас будет возможность стать настоящими мастерами и создать свой собственный десерт! Под руководством наших кондитеров вы сделаете небольшой зефир или мармелад, который сможете забрать домой как сувенир.

#### *Заключение и дегустация*

На финальном этапе экскурсии вас ждет небольшая дегустация, вы попробуете лучшие образцы зефира и мармелада, а также сможете приобрести продукцию пекарни с эксклюзивными скидками.

Экскурсия подходит как для детей, так и для взрослых. В ходе экскурсии вас ждёт увлекательная информация о процессе производства, истории зефира и мармелада, а также множество вкусовых открытий. Дегустации и мастер-классы, где все участники смогут не только попробовать, но и сами сделать частицу сладкого волшебства.

Продолжительность экскурсии 2 часа. Стоимость экскурсии 1 500 рублей с человека. Обязательно захватите с собой хорошее настроение и фотоаппарат, чтобы запечатлеть самые вкусные моменты, и бутылочку воды!

