

**ČOKO
FEST**

TISKOVÁ ZPRÁVA

Praha Čokoládový Festival 2018

Praha, 12. listopadu 2018 – Do nákupního centra Galerie Harfa zamíří všichni milovníci čokolády. Od pátku 16. do neděle 18. listopadu 2018 se uskuteční 7. ročník Čokoládového festivalu s kulinářskou přehlídkou a prodejními stánky s čokoládovými delikatesami. Vstup je zdarma.

Galerie Harfa Čokoládový festival 2018, pořádaný agenturou **ChrisEvents**, je jedinečnou událostí pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek.

Návštěvníkům festival nabídne tři hlavní sekce:

- kulinářskou přehlídku, na které šéfkuchaři významných restaurací předvedou své nápadité recepty;
- prodejní stánky s degustacemi a čokoládovými specialitami;
- dětské tvořivé dílničky, umělecká vystoupení a workshopy.

„Letos bude v Galerii Harfa kolem 30 stánků, ochutnávek a také se uskuteční řada zajímavých soutěží. Jednou z nich je například Hra o poklad. Každý, kdo se do hry bude chtít zapojit, si může u vstupu za 30 Kč zakoupit zlatý čokoládový pohár. Každý pohár obsahuje klíč k pokladu, ale pouze jeden z těchto klíčů otevře truhlu s dárky a odměnou 8 000 Kč!“ komentuje program organizátor Čokoládového festivalu Chris Delattre.

Návštěvníci se mohou těšit na kulinářskou přehlídku šéfkuchaře Marka Váni, který bude připravovat jídla dle zajímavých receptů: kuřecí Mole s Fatalii Yellow, dýňovou polévku s bílou čokoládou. Chybět nebude ani šéfkuchař Jiří Holub ze Sirupárny Olomouc, který bude vařit vepřovou kýtu s čokoládovou omáčkou. Firma Tupperware naučí děti vyrobit čokoládový donut. Taky jsme pozvali jednoho z nejlepších českých „chocolatier“, Martina Pokorného (Cukrářství Mag). Ten předvede výrobu úžasných pralinek. Uvidíte cukráře Romana Sejvala, který bude vyrábět bonboniéry. Václav Kijonka (Mr. Vonka) naučí děti vyrobit pralinky nebo brownies.

Návštěvníci budou mít možnost ochutnat a zakoupit si různé druhy čokolád u více než 45 stánků: ČokoKebab, Kamila Chocolates, ČokoFontana, Kamelie – víno z Francie, Mr. Vonka, BonBon, Jablíčko, Sirupárna, Čokoláda Lyra, Čo-Xo, Čokoládovna Janek, Šmakujto, Atelier Sladkostí, Koruna pralinky, Waffle Brno, Tupperware, Africká Kuchyně, Al Andalous, Čokolandia, Medovinka, Lucky Brownies, Mléčný Karamel, El Ekvador, Nos Macarons a mnoho dalších.

A protože letošnímu ročníku budou i nadále kralovat děti, bude opět připraven stánek s malováním na obličej, stánek s malováním čokoládou a barevným pískem. Děti se budou moci také zúčastnit karnevalu v sobotu odpoledne.

Program je pro návštěvníky připravený v čase:

- **pátek 16. 11.: 14–18 hod.**
- **sobota 17. 11.: 10–18 hod.**
- **neděle 18. 11.: 10–17 hod.**

Pokud chcete ochutnat čokoládové pivo, čokoládový kebab, ovoce s čokoládou a mnoho dalšího, co si doma jen tak nepřipravíte, zapište si termín 16.–18. listopadu 2018 do svých kalendářů.

Kontakt:

Čokoládový Festival

Agentura ChrisEvents s.r.o.

Jižní 299/25, 783 01 Olomouc

delattre_chris@yahoo.fr, info@cokoladovy-festival.cz

www.cokoladovy-festival.cz

Program Praha Čokoládový Festival 2018

V Praze už je na ČokoFest 2018 připraven nabitý program (+ degustace zdarma):

Pátek 16/11:

- 14:10 – TBEE Girls
- 14:20 – Martin Pokorný (Chocolatier) – Výroba pralinek
- 15:00 – TBEE Girls
- 15:15 – Tupperware – Jak se dělá čokoládový donut
- 15:45 – TBEE Girls
- 16:00 – Jiří Holub – Vepřová krkovička s čokoládovou omáčkou
- 16:30 – TBEE Girls
- 16:40 – Čokoláda LYRA – Naučte se degustovat čokoládu
- 17:15 – TBEE Girls

Sobota 17/11:

- 10:30 – Roman Sejval: Výroba bonbonu a bonboniéry
- 11:15 – TOP Mažoretky
- 11:30 – Martin Pokorný (Chocolatier) – Jak připravit pravou čokoládovou mousse
- 12:15 – TOP Mažoretky
- 12:30 – Tupperware – Jak se dělá čokoládový donut
- 13:15 – Škola vaření – Kuřecí Mole s Fatalii Yellow a čokoládou
- 14:00 – Roman Sejval – Výroba bonbonu a bonboniéry
- 14:30 – Čokoláda LYRA – Naučte se degustovat čokoládu
- 15:15 – Pigy a čokoláda
- 15:30 – Roman Sejval – Výroba bonbonu a bonboniéry
- 16:00 – Pigy a čokoláda
- 16:15 – Jiří Holub – Vepřová krkovička s čokoládovou omáčkou

- 16:45 – Pigy a čokoláda
- 17:00 – Václav vaří s dětmi

Neděle 18/11:

- 10:00 – Workshop Brazilské tanec
- 10:30 – Škola vaření – Škola vaření – Dýňová polévka s bílou čokoládou
- 11:00 – Workshop Brazilské tanec
- 11:30 – Jiří Holub – Vepřová krkovička s čokoládovou omáčkou
- 12:00 – Workshop Brazilské tanec
- 12:30 – Tupperware – Jak se dělá čokoládový donut
- 13:15 – Soutěž
- 13:30 – Čokoláda LYRA – Naučte se degustovat čokoládu
- 14:00 – Berušky
- 14:15 – Martin Pokorný (Chocolatier) – Výroba pralinek
- 14:45 – Berušky
- 15:00 – Škola vaření – Kuřecí Mole s Fatalii Yellow a čokoládou
- 15:30 – Soutěž
- 15:45 – Václav vaří s dětmi
- 16:15 – Vyhodnocení a losování soutěží „Hledání klíče ke kufru“ a „Získej tři razítka a vyhraž“