

## **Finezyjne dekoracje i smakowite pieczywo**

**Misternie wykonane dekoracje w marcepanie, karmelu, czekoladzie oraz bułki fermentowane w soku brzozowym, czy wypiekane na podkowach – to tylko niektóre smakołyki, które będzie można zobaczyć podczas pokazów w ramach przestrzeni specjalnych targów Polagra-Tech.**

### **Coś dla łasuchów**

W niedzielę i poniedziałek (12 i 13 września) na przestrzeni pokazowej XVI Forum Rzemieślników Piekarstwa i Cukiernictwa (pawilon 5) królować będą cukiernicy. Będzie można przyjrzeć się technice pracy rzemieślników oraz uzyskać praktyczne informacje przydatne w doskonaleniu warsztatu cukierniczego. W niedzielę zwiedzający będą mogli obejrzeć jak powstają misterne karmelowe figurki – delfiny, łabędzie oraz marcepanowe dekoracje zachwycające swoją formą i bajecznymi kolorami. Zainteresowani zdobieniem tortów powinni wybrać się na pokazy dekoracji w stylu angielskim. Smakoszy słodczy Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP zaprasza w poniedziałek na prezentację figur z czekolady. Tego dnia cukiernicy pokażą również różne wzory ciastek i deserów.

### **Piekarska precyzja i finezja**

Środa i czwartek (14 i 15 września) na tej samej przestrzeni to dni dedykowane piekarzom. Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP zaprasza na pokazy wypieku na kamieniu na liściach pokrzywy, kapusty oraz chrzanu, bułek z posypką z kwiatu akacji, bułek fermentowanych w soku brzozowym oraz chlebów wypiekanych na podkowach. W specjalnym pokazie Józef Ziółkowski, Mistrz Piekarski, przedstawi tajniki produkcji chałki i plecionek. Ostatniego dnia na miejscu wyrabiane będą najstynniejsze w Wielkopolsce Rogale Marcińskie oraz galanteria piekarska wykonywana na potrzeby restauracji, hoteli i cateringu.

## **Mistrzowskie desery**

Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych Expo Sweet oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie zapraszają do pawilonu 9 na liczne pokazy polskich i zagranicznych Mistrzów Cukiernictwa. W dniach 12 – 16 września swój kunszt zaprezentują laureaci wielu konkursów krajowych i zagranicznych. Pokażą oni technikę pracy w karmelu i czekoladzie. Wiele uwagi poświęcone będzie kompozycjom smakowym oraz technologii sporządzania deserów śmietanowych i tradycyjnej produkcji cukierniczej. Nad całością czuwać będzie Janusz Profus, Mistrz Cukierniczy – Maestro Czekolady Cadbury-Wedel. Pokazy będą odbywać się codziennie w dniach 12-15 września między godziną 10.00 a 16.00, w czwartek – 16 września od godziny 10.00 do 15.00.

Więcej informacji:

Katarzyna Supa

tel. 61 869 21 37

[katarzyna.supa@mtp.pl](mailto:katarzyna.supa@mtp.pl)