

5 - 14 kwietnia Festiwal Czekolady i Kawy

03.04.2019 16:40 Natalia Salamon / ŁOT

Przez dziesięć kwietniowych dni ponad dwadzieścia kawiarni i restauracji w Łodzi serwować będzie wspaniałe desery i pyszne, dopasowane do nich kawy.

Partner główny:

PRIMULATOR

Festiwal Czekolady i Kawy

**5-14
KWIECZNIA 2019**

Organizatorzy:

Jemy w Łodzi

 **ŁÓDZKIE CENTRUM
WYDARZEŃ**



Zawsze jest dobra pora by jeść czekoladę, ale niewątpliwie najlepszą są obchody Światowego Dnia Czekolady, który przypada 12 kwietnia. To właśnie z tej okazji portal Jemy w Łodzi we współpracy z Łódzkim Centrum Wydarzeń organizują co roku najśladzkie wydarzenie kulinarne

w naszym mieście – Festiwal Czekolady i Kawy. W tym roku partnerem imprezy jest firma PRIMULATOR zaopatrująca i projektująca kawiarnie, lodziarnie i cukiernie w całej Polsce, dlatego obok wspaniałych deserów, lokale biorące udział w wydarzeniu przygotowują też pyszne kawy i napoje kawowe.

Festiwal potrwa dziesięć dni. Od 5 do 14 kwietnia aż 23 łódzkie kawiarnie i restauracje zaproszą gości na popisowe desery, nowoczesne monoporcje i kreatywne wypieki oraz odpowiednio dobrane kawy, które pomogą wydobyć ze słodkości maksimum smaku. Impreza będzie okazją dla szefów kuchni i cukierników, by zaprezentować pełnię swoich umiejętności, a dla baristów, by pokazać, że kawa niejedno ma oblicze, a jej parzenie potrafi być sztuką. Najwięcej festiwalowych lokali a także wydarzeń towarzyszących Festiwalowi Czekolady i Kawy mieści się na ul. Piotrkowskiej.

Wśród kaw pojawiła się oczywiście klasyka przygotowana w oparciu o najwyższej jakości ziarna specjalty, które pozwolą pokazać bogactwo i różnorodność kawowych aromatów. Ale są też wyszukane, kreatywne propozycje, jak kawy parzone na zimno albo po wietnamsku, napoje kawowe z owocami, orzechami, lodami, pikantnymi przyprawami, chałwą, słonym karmelem, likierami, a nawet specjalna propozycja na bazie prażonego kakaowca.

Każdy łódzki smakosz z pewnością znajdzie w tej ofercie coś dla siebie. Ale Festiwal Czekolady i Kawy to również okazja, by dowiedzieć się na ich temat więcej i nauczyć się je przyrządzać. Wszystko dzięki serii warsztatów dla amatorów i profesjonalistów, które poprowadzą eksperci firmy PRIMULATOR, bariści Owoców i Warzyw i Hot Air Cafe oraz cukiernicy Cocoart's i czekoladnicy Manufaktury Czekolady. W ich trakcie będzie można dowiedzieć się jak parzyć świetną kawę w domu i restauracji, nauczyć się przyrządzać nowoczesne desery i pracować z czekoladą, a nawet stworzyć własną, autorską tabliczkę.

Festiwalowe propozycje

Słodkie i kawowe propozycje przygotowane przez festiwalowe lokale są niezwykle ciekawe i bardzo różnorodne. Mamy piękne monoporcje, kolorowe cake pops'y, musy z najwyższej jakości czekolady czy wariacje na temat domowych ciast i klasycznych deserów. W słodkościach pojawi się czekolada ciemna, biała, a nawet różowa. Będą połączenia z owocami, orzechami i nietypowymi przyprawami. Goście będą mogli sprawdzić jak smakuje złoty deser, deser w stylu azjatyckim, wegańska WZ, a nawet słodki burger!

Lista uczestników Festiwalu Czekolady i Kawy:

1. Bawełna (Rynek Manufaktury)

Deser: Czekoladowe tiramisu

Kawa: Cold brew ananasowe z pianką z białej czekolady

Cena deseru: 20 zł | cena zestawu z kawą: 36 zł

2. Bistro Śródmieście (Piotrkowska 71)

Cake Pop'sy z kremem czekoladowym z mascarpone oblane trzema rodzajami czekolady: gorzką, mleczną i białą, podane na konfiturze cytrynowo-pomarańczowej.

Do deseru kawa z palarni Quba Caffè – kawa Bio, mieszanka Arabika + Robusta pochodząca z organicznych zbiorów z owocową, ale lekko pikantną nutą, o delikatnym, naturalnym smaku i aromacie.

Cena deseru: 10 zł | cena zestawu z kawą: 15 zł

3. Bubamara (Rynek Manufaktury)

Deser: Malinowa skrytka w musie z białej czekolady na podstawku z własnego wyrobu pasty pistacjowej w czekoladowym okręgu

Kawa: Halvah Latte – latte z chałwą waniliową

Cena deseru: 19 zł | cena zestawu z kawą: 29 zł

4. Cocoart's (ul. Okopowa 111)

Deser: Mus na bazie kawy brazylijskiej przełamany puree wiśniowym, ułożony na brownie na ciemnej czekoladzie (70% części kakaowych) i obłany mleczną czekoladą połączoną z orzechami laskowymi.

Kawa: espresso lub cappuccino.

Cena deseru: 14 zł | cena zestawu z kawą: 16 zł

5. DZIEŃ DOBRY caffè (ul. Narutowicza 57)

Deser: kokosowa panna cotta z białej czekolady z salsą mango i lodami z białą czekoladą i limonką

Kawa: pikantne latte z czekoladową śmietanką

Cena deseru: 15 zł | cena zestawu z kawą: 20 zł

6. Fafalafa (ul. Struga 5)

Deser: Wegańska WZ – ultraczekoladowy biszkopt, delikatny kokosowy krem, dżem porzeczkowy i czekoladowa polewa

Kawa: łagodna czarna kawa z ekspresu przelewowego

Cena deseru: 10 zł | cena zestawu z kawą: 15 zł

7. Forno Nero (ul. Piotrkowska 79)

Deser: Monoporcja - brownie śliwka / mus biała czekolada / gruszka / galaretka pigwa / glaze brzoskwinia

Kawa: espresso

Cena deseru: 15 zł | cena zestawu z kawą: 19 zł

8. Gęsi Puch (al. Politechniki 2)

Deser: duet idealny, czyli aksamitny mus nugatowy w podwójnie czekoladowym kielichu, w parze ze świeżymi owocami lasu.

Kawa: delikatne macchiato z orzechową kruszonką.

Cena deseru: 20 zł | cena zestawu z kawą: 29,90 zł

9. Hot Air Cafe (ul. Piotrkowska 217)

Deser: klasyczne tiramisu z kremem z mascarpone, dodatkiem konfitury z cascary i biszkoptami nasączonymi espresso

Kawa: Kakao nitro cold brew - nasyczone azotem Cold brew z prażonego kakaowca z Dominikany, jasna barwa, czekoladowy zapach i mleczne body

Cena deseru: 12 zł | cena zestawu z kawą: 24 zł

10. Jul's (ul. Struga 3)

Mus kawowo-czekoladowy na podkładzie bezglutenowym i kokosowe latte.

Cena deseru: 12 zł | cena zestawu z kawą: 22 zł

11. Kawiarnia w Podwyrku (ul. Piotrkowska 116)

Deser Układanka - połączenie słodkiego brownie z aksamitnym musem z białej czekolady i musem z czekolady deserowej przełamane orzeźwiającym smakiem galaretki cytrynowo-lawendowej.

Kawa Affogato - doppio z naszej autorskiej mieszanki kawowej podawane z gałką lodów śmietankowych.

Cena deseru: 10 zł | cena zestawu z kawą: 15 zł

12. Lokal (Aleja Leona Schillera)

Deser: Sfera czekoladowa - biszkopt maślany / żelka z czarnego bzu / crunch z orzechów

laskowych / mus czekoladowy z rozmarynem
Kawa: czarna kawa Blue Drop Columbia La Berta

Cena deseru: 14 zł | cena zestawu z kawą: 17 zł

13. Lokalove (Tylina 5)

Deser: Czekoladove Love: mus czekoladowy na czekoladowej chmurce z chrupkami truskawkami w sosie

Kawa: Espresso na lodzie z bitą śmietaną

Cena deseru: 15 zł | cena zestawu z kawą: 18 zł

14. Lód Miód Cafe (Piotrkowska 114)

Deser: lodowa PAVLOVA z czekoladą Ruby – klasyczny deser Pavlova, czyli połączenie słodkiej bezy, musu malinowego oraz bitej śmietany przełamane dwoma smakami lodów czekoladowych: Nowości – różowej czekolady RUBY oraz intensywnej czekolady 70% kakao.

Kawa: doppio na lodach czekoladowych – moc podwójnego espresso z kawy 100% Arabica ze słodyczą lodów czekoladowych. Połączenie idealne, które rozbudzi i umili każdy dzień.

Cena deseru: 16 zł | cena zestawu z kawą: 27 zł

15. Maison a.s. (ul. Księży Młyn 16)

Deser: złoty deser z orzeszkami ziemnymi i solonym karmelem, pianka nugatowa, biszkopt czekoladowy, kruszonka migdałowa, mus na bazie gorzkich czekolad Alpaco 66% i Macae 62% Valrhona

Kawa: Cappuccino #Nespresso-Origin Brazil z płatkami jadalnego złota na wierzchu

Cena de

seru: 16 zł | cena zestawu z kawą: 25 zł

16. Manufaktura Czekolady (ul. Piotrkowska 217)

„Kawa w blasku pomarańczy” – pośród blasku pomarańczy, w bezpiecznej, słodkiej przystani spoczywa intensywnie czekoladowe ciasto, okryte czarna taflą lustra w towarzystwie niepowtarzalnego, puszystego musu kawowego, który pobudzi podniebienie każdego miłośnika klasycznych połączeń smakowych. A do tego nietypowy listek bazylii dodający świeżości.

Deser podawany z pobudzającym czekoladowym espresso :)

Cena deseru: 12 zł | cena zestawu z kawą: 18 zł

17. Miriam - kawiarnia i księgarnia (ul. Piotrkowska 35)

Deser: Czekoladowe Źródło – deser na bazie czekolady 70% i 30% wypiekany po zamówieniu klienta, podawany na ciepło z owocami leśnymi.

Kawa: espresso doppio, słony karmel

Cena deseru: 14 zł | cena zestawu z kawą: 21 zł

18. Owoce i Warzywa (ul. Traugutta 9)

Czekonator – czekoladowy sernik nowojorski z orange curd. Deser idealnie łączy się z podwójnym espresso (Brazylia Fazenda Sertao, obróbka naturalna, wyczuwalna czekolada, orzechy i kwasowość żółtych owoców).

Cena deseru: 14 zł | cena zestawu z kawą: 18 zł

19. Pawilon (Wojska Polskiego 65/67, Aleksandrow Łódzki)

Poczwórny zawał w Pawilonie czyli czekoladowy brownie burger w donacie z lodami z palonego masła, karmelizowaną gruszką i kremem orzechowym. Burger podany ze słodkimi frytkami z cukrem i ketchupem z marmolady oraz shotem espresso.

Cena deseru: 26 zł | cena zestawu z kawą: 26 zł

20. Restauracja Sote (NoBo Hotel*** ul. Liściasta 86)

Deser: czekoladowy fondant z chili z płynną czekoladą rozpuszczającą się po przekrojeniu.

Kawa: Latte Kahlua – ciepła kawa espresso z mlekiem i likierem kawowym Kahlua.

Cena deseru: 17 zł | cena zestawu z kawą: 25 zł

21. Stacja Street Food (ul. Traugutta 9)

Deser: ChocoBao - czekoladowa puchata bułeczka z czekoladowym nadzieniem, polana czekoladową polewą z owocową nutą.

Kawa: kawa po wietnamsku ze słodkim mleczkiem skondensowanym

Cena deseru: 10 zł | cena zestawu z kawą: 16 zł

22. Stare Kino by Antoine Lopez (ul. Piotrkowska 120)

Czekoladowe ciasteczko sable, ganache z czekolady 72% z nutą bazylii, galaretka z octu balsamicznego, mus z białej czekolady i konfitowane wiśnie i wybrana kawa z oferty restauracji.

Cena deseru: 23 zł | cena zestawu z kawą: 27 zł

23. Wall Street BBQ (al. Piłsudskiego 10)

Brownie z kawowym musem oraz Caffè Latte

Cena deseru: 20 zł | cena zestawu z kawą: 34 zł

Wydarzenia towarzyszące Festiwalowi Czekolady i Kawy 2019

Zacniemy już pierwszego dnia Festiwalu. W piątek, 5 kwietnia odbędą się pierwsze z dwóch czekoladowo-kawowych warsztatów przygotowanych przez [Manufakturę Czekolady](#) i [Hot Air Cafe](#) (Piotrkowska 217). Uczestnicy spotkania, które rozpocznie się o godzinie 16.00 dowiedzą się, jak powstaje czekolada od samego ziarenka i będą mogli stworzyć własną tabliczkę czekolady. Następnie kawowi specjaliści Hot Air Cafe pokażą jak przygotować najlepszą domową kawę. Warsztaty te odbędą się również tydzień później, 14 kwietnia. Koszt udziału wynosi 100 zł od osoby, a zapisywać można się pod numerem: 575 111 943.

W pierwszy festiwalowy weekend czeka więcej atrakcji. W niedzielę, 7 kwietnia, w klubokawiarni [Owoce i Warzywa](#) (Traugutta 9) odbędą się wyjątkowe warsztaty z Romanem i Gabi w rolach głównych. Kim są bohaterowie spotkania? Roman to barista z Owoców i Warzyw oraz finalista tegorocznych Mistrzostw Polski Brewers Cup. I to właśnie on opowie podczas spotkania o tym, czym jest Gabi. Na razie zdradzimy tylko, że to świetny i wygodny pomocnik w domowym parzeniu wyśmienitej kawy. Uczestnicy warsztatów poznają kawowe przepisy i napiją się pysznej kawy. Warsztaty rozpoczną się o godzinie 12.00, a koszt udziału wynosi 40 zł od osoby. Rezerwacje miejsc pod numerem: 793 411 992.

Dzień później, w poniedziałek 8 kwietnia na Szkolenie Baristyczne – Liga Baristów zaprosi partner Festiwalu Czekolady i Kawy – firma [Primulator](#) (Lodowa 128). Szkolenie dedykowane jest początkującym baristom – mogą wziąć w nim udział osoby zaczynające pracę w gastronomii, pragnące podnieść swoje kwalifikacje, a także amatorzy zafascynowani tematem kawy. Szkolenie składa się z części teoretycznej i praktycznej. W pierwszej opisane są krok po kroku etapy podróży ziarna kawy z plantacji, poprzez palarnię, aż do kawiarni. W trakcie części praktycznej uczestnicy szkolenia dowiedzą się jak parzyć prawidłowo espresso, jak pracować na ekspresie ciśnieniowym, jak prawidłowo spieniać mleko oraz przygotowywać kawy mleczne. Zajęcia rozpoczną się o godzinie 10.00 i potrwać do 16.00, więc zarezerwujcie sobie wolny dzień. Koszt udziału wynosi 100 zł dla uczestników Festiwalu Czekolady i Kawy i 150 zł dla pozostałych osób. Rezerwacje miejsc pod numerem: 503 195 790.

Na ostatniej festiwalowej prostej zrobi się bardzo słodko. W sobotę, 13 kwietnia, w cukierni [Cocoart's](#) (Okopowa 111) odbędą się warsztaty z monoporcji. To wydarzenie to gratka dla

każdego, kto kocha słodkości i chciałby nauczyć się tworzyć czekoladowe dzieła sztuki. Jego uczestnicy dowiedzą się, jak w domowej kuchni stworzyć nowoczesny deser, którym nie powstydziliby się dobra restauracja. W znanej cukierni butikowej będzie można poznać tajniki przyrządzania i dekorowania monoporcji. Przewodnikiem po świecie deserów będzie mistrz cukiernictwa Adam Marszałek. Warsztaty rozpoczną się o godzinie 18.00, a koszt udziału wynosi 100 zł od osoby. Miejsca można rezerwować pod numerem: 515 844 113.