

NÉZD MEG!

A MACARONKÉSZÍTÉS REJTELMEI

Háfra Katalin csokoládémester és macaronkészítő bemutatója: macarontöltés, macarondíszítés és beszélgetés a macaronkészítés rejtelméről.

Időpontok: szombaton és vasárnap 12:00-13:00

Helyszín: Bolka Csokoládé asztala

Ingyenes. Regisztráció nem szükséges.

SZAMOS MARCIPÁN LÁTVÁNYBEMUTATÓ

Időpontok: szombaton és vasárnap 10:00-12:00, 13:00-16:00

Helyszín: Marcipán Múzeum Műhelye, Dumtsa Jenő utca 14.

Ingyenes. Regisztráció nem szükséges.

GULYÁS GYÖNGYVÉR CSOKOLÁDÉMESTER MINI-BEMUTATÓJA

Időpontok: vasárnap 10:00-10:30

Helyszín: a Lady Lavender Manufaktúra asztala

Ingyenes. Regisztráció nem szükséges.

KÓSTOLJ ÉS OKOSODJ!



CSOKIKULT GASZTROSÉTA

AZ 55. SZERESD SZENTENDRÉT SÉTA, KAKAÓ-KULTÚRÁS KALANDOK A BELVÁROSBAN

Kedves szentendrei helyekre látogatunk el, ahol a tehetséges chéfek, cukrászok csokoládés eledelekkel várnak. Lesz előétel, főétel, desszert, ráadás desszert!

Időpont: október 2., vasárnap 14:00

Találkozó: Apor-híd (Kossuth Lajos utca és Dumtsa Jenő utca találkozási pontja)

Ár: 4800 Ft *Részvétel kizárólag regisztrációval: edesszentendre@gmail.com*

MADAGASZKÁRI KÓSTOLÓ AZ ÉDENI CSOKIBOLTBAN

Madagaszkári kakaóbab és a belőle készült 45%, 70% és 80% és 100%-os csokipasztillák a színen, magyarázattal

Időpont: szombaton és vasárnap 10:00-20:00, 10:00-18:00

Ingyenes. Regisztráció nem szükséges.

KÓSTOLÓ A SZAMOS ÚJDONSÁGAIBÓL

A vadonatúj „Csemegekocka” család bemutatója, kóstoltatása. Életre kel a Szamos Csokoládé Múzeum életnagyságú csokoládés lány szobra, akivel személyesen is találkozhattok.

Időpontok: szombaton és vasárnap 10:00-12:00, 13:00-16:00

Helyszín: Szamos Múzeum Cukrászda (Dumtsa Jenő utca 12.)

Ingyenes. Regisztráció nem szükséges.

ALKOSS!

ÉDES, SZÍNES VILÁG A PÓLÓBÁRBAN!

Színezd ki fekete-fehér bonbonminta táskádat, pólódat szárnyaljon a fantáziád!

Időpontok: szombaton és vasárnap 10:00-17:00

Helyszín: Pólóbár (Dumtsa Jenő utca 11.)

Ingyenes (a póló textilfilcstől megvásárolható). Regisztráció nem szükséges.

HANGOLÓDJ!

Hallgass ritkán hallott zenéket a Dumtsa Korzón a nagy kakaóbab termesztő vidékek (Madagaszkár, Karib – szigetek, Kuba, ...) zenei világából.

A programok ingyenesek a CsokiKult Gasztroséta kivételével.

A Szentendrei Édes Ünnepet az Édeni Édes-ségek (csokibolt) és a Dumtsa Korzó csapata szervezi. *Regisztráció, érdeklődés, észrevétel: edesszentendre@gmail.com*



MŰVÉSZET – GASZTRONÓMIA – JÁTÉK – ZENE

SZEPTEMBER 30. – OKTÓBER 1-2.



II. SZENTENDREI ÉDES ÜNNEP



PORT.hu

Édeni

SZEPTEMBER 30., PÉNTEK

11.00-21.00 – Képző-, iparművészeti és kézműves vásár

14.00- 19.00 – Játszósarok a kicsiknek

ZENEI PROGRAM

15.00-17.00 – Demeter Erik – ének, gitár

17.00-19.00 – Borivan – Örömmzene magyar és latin dallamokkal

OKTÓBER 1., SZOMBAT

11.00-21.00 – Képző-, iparművészeti és kézműves vásár

11.00-21.00 – A II. Édes Ünnepek alkalmából a Magyar Méhészeti Egyesület élő kaptár bemutatója valamint mézes finomságok kóstolója és vására

13.00-19.00 – Játszósarok a kicsiknek

OKTÓBER 2., VASÁRNAP

10.00-19.00 – Képző-, iparművészeti és kézműves vásár

10.00-19.00 – A II. Édes Ünnepek alkalmából a Magyar Méhészeti Egyesület élő kaptár bemutatója valamint mézes finomságok kóstolója és vására

10.00-19.00 – Játszósarok a kicsiknek

ZENEI PROGRAM

16.00-18.00 – Oti Voice Duó – Egy „hang” és egy basszusgitár

Pop dalok jazz-es elemekkel.

TEMATIKUS PROGRAMOK SZOMBATON ÉS VASÁRNAP

EGYÉL CSOKISAT

KIÁLLÍTÓINK

mind fiatal és tehetséges csokoládékészítők, érdekes személyiségek. Beszélgetsek velük, kóstoljatok náluk, és kérjétek emlékebe receptjeiket!

— BOLKA CSOKOLÁDÉ —

A fiatal Háfra Katalin macaron és csokoládé manufaktúrája. Kiváló alapanyagok felhasználásával, nagy gondossággal készítik az egyedi bonbonokat, csokoládékat, macaronokat.

Kínálata a hétfőre: Kézműves macaronok, csokinyalókák, gyümölcsös borzselékok

— CSOKICSEL —

Szekér Zsolték családi csokiműhelye, ahol hétköznapi tárgyak valóságos csokoládé másait készítenek belga csokoládéből.

Kínálatuk a hétfőre: Csokoládé szerszámok, csavarok, dugóhúzó és sok egyéb csokoládé tárgy

— ÉDENI ÉDESSÉGEK —

Szentendre csokiboltja – a Szentendre Édes Ünnepek szervezője – 13 éve kínálja a világ legjobb táblás csokoládéit, több mint 80 féle kézműves bonbon, frissen pörkölt babkávét, szálás teát, házi forró csokoládét.

Kínálata a hétfőre: Különleges trüffelzöng, csokikrémek

— NANETT —

Nagy Anett manufaktúrája Dörgicséről. 3 éve foglalkozik szörpök, lekvárok és bonbonok készítésével. Termékeihez, bonbonjai töltelékébe mindent maga állít elő, természet kertjében. Finomságait a szolid harmónia jellemzi.

Kínálata a hétfőre: Kézműves bonbonok, lekvárok szívből, saját kertből. – **Csak szombaton!**

— LADY LAVENDER —

A fiatal Gulyás Gyöngyvér csokoládé manufaktúrája. Igényes, kézzel készített csokoládé, melynek készítésénél a szakértelem, a türelem, a hagyomány, a szakma szeretete és az egyéniség van a középpontban.

Kínálata a hétfőre: Kreatív bonbonok és gyümölcsös-csokoládés pohárkrém. – **Csak vasárnap!**

CSOKIKULT PROGRAM

A város kedvenc helyei kínálnak erre a hétfőre készített csokoládés ételeket, italokat, desszerteket

MŰVÉSZ ÉTTEREM

Dumtsa Jenő utca 7.

– Csokis-mogyorókrémes gofri

PALAPA

Dumtsa Jenő utca 14/a

– Pulyka steak mole poblano: roston sült pulykamell, fűszeres, csokoládé mártással

– Csokis-banános empanada: sült tésztabatyuk csokoládéval és banánnal töltve, mentás csokiöntettel

LA MOCCA

Dumtsa Jenő utca 13/a

– Csokoládé-likőrös Mokka

VITÉZ KÜRTÖS

Dumtsa Jenő utca 2. előtt

– Csokoládécseppes kürtöskalács

SZAMOS MÚZEUM CUKRÁSZDA

Dumtsa Jenő utca 12.

– Csemegekocka család: Puncsos, Bécsi, Feketeerdő, Sós-karamellás

ÉDENI ÉDESSÉGEK

Dumtsa Jenő utca 9.

– A Bonbon Macchiato család bemutatkozik

– Sütőtökös-fahéjas forró csokoládé

MJAM KARIBI ÉTTEREM

Városház tér 2.

– Huaraci – régi mexikói étel: kukoricatortillára halmozott „pulled pork”, bab, zöldségek, korianderrel, mandulás, chilis csokimártással

CHRISTINE CAFE ÉTTEREM

Görög utca 6.

– Vargánya cappuccino csokoládés kéksajttal

– Marhapofa vörösboros csokiszósszal, csalános burgonyapürével

– Csokoládészüflő málnagranitával

DOROTHEA BISTRO CAFE

Főtér 15, Jankó János u. felől

– Dekadens-narancsos csokoládétorta



Az édességeket négy szentendrei művész és helyi étterem, cukrászda jeles képviselőjének párosa tervezte és készítette el. Keressétek és kérjétek mindkét napon a GastroArt deszerteket!

LOLA

Dumtsa Jenő utca 5.

– Gyönyörök kelyhe: csokoládés kehely fűszerezett szederrel és arany pralinéval

– Alkotópáros: Regős István képzőművész és Által Gábor mestercukrász

Regős István ihlető „Gyönyörök kertjének” reprodukciója megtekinthető a cukrászdában!

PROMENÁD VENDÉGLŐ

Duna-korzó, Futó u. 4.

– Kőfaragó kocka: mákkocka, piros gyümölcscsel

– Alkotópáros: Pistyur Imre szobrász és Buchberger Edit, a Promenade Vendéglő tulajdonosa

Pistyur Imre szobrai megtekinthetők az étterem kertjében!

DOROTHEA BISTRO CAFE

Főtér 15, Jankó János u. felől

– Urimódi batikolt sajtorta: Gluténmentes fehér-csokoládés-mangós sajtorta

– Alkotópáros: Ur Eleonóra batikművész és Ryan Hoyt, a Dorothea Bistro Café tulajdonosa
Ur Eleonóra batikolt alkotásai megtekinthetők a kávézóban!

KEDVES KÁVÉZÓ ÉS ÉTTEREM

Fő tér 13.

– Tonkababos hangyamisu: tiramisu tonkababbal, csokoládéöntettel Farkas Zsófia Óriáshangya műve alapján

– Alkotópáros: Farkas Zsófia szobrászművész és Ludányi József, a Kedves tulajdonosa
Farkas Zsófia szobrai és az „Óriáshangya” című művének fotója megtekinthetők a kávézóban!

