WARSZTATY CZEKOLADOWE

14 lutego był doskonałą okazją do stworzenia własnoręcznie robionych czekolad. Podstawą była naturalna czekolada wysokiej jakości, a dodatki to już fantazja uczniów. Pojawiły się liofilizowane owoce, pianki czy bakalie. Warsztatom towarzyszyła oczywiście degustacja, można było spróbować kilku rodzajów czekolad: deserowej, mlecznej, białej, a nawet różowej, która swój kolor zawdzięcza jagodom. Małe arcydzieła sztuki milusińscy zabrali ze sobą, dla swoich Walentynek i Walentych. A kto z Was dostał taką słodką Walentynkę wykonaną z miłością?