

13.00–14.00 hod. **Degustace My Raw Joy – RAW-VEGAN-BIO**



15.00–16.00 hod. **Káva a její snoubení s čokoládou**

(Hana Buchtíková a Zdeněk Plášil)

17.00–18.00 hod. **Degustace nejen čokoládového piva**

(Pivovar Němcovi – sládek)

18.00–19.00 hod. **Čokoláda inspirovaná kávou, co mají společného a co rozdílného**  
(Hana Buchtíková a Zdeněk Plášil)

## Augustiniánský klášter

**náměstí Mikuláše z Husi** – přednášková místnost

Nově zrekonstruovaný a otevřený bývalý klášter augustiniánů v Táboře

10.00–11.00 hod. **Příběh čokolatiéra s ochutnávkou „bean to bar“**  
(Jiří Soukup)

11.00–12.00 hod. **Čokoláda v klášterech v minulosti i nyní**  
(Stanislav Krámský a Lenka Želivská)

13.00–14.00 hod. **Degustace nejen čokoládového piva**  
(Pivovar Němcovi – sládek)



14.00–15.00 hod. **Jordi's čokolády** – špičkové „bean to bar“ čokolády z Hradce Králové  
(Marcela Krčálová – Jordis)

15.00–16.00 hod. **Čokoláda 30 let po revoluci u nás v porovnání se světem**  
(Stanislav Krámský)

16.00–17.00 hod. **Příběh čokolatiéra s ochutnávkou „bean to bar“**  
(Jiří Soukup)

## BON BON

**Palackého ulice 20**

11.00–12.00 hod. **Ochutnávka** vybraných pralinek firmy BONBON (Petra Kovandová)

13.00–14.00 hod. **Ořechy v pralinkách** = ať žije klasika (Hana Buchtíková)

16.00–17.00 hod. **Ovocné náplně** ve „víčkovaných“ pralinkách  
(Petra Kovandová a Hana Sloupová)

17.00–18.00 hod. **Současné trendy v čokoládě**  
(Lenka Želivská)

## Coffee und Tee

**Tržní náměstí**

10.00–11.00 hod. **Degustace My Raw Joy – RAW-VEGAN-BIO**

11.00–12.00 hod. **Origine čokolády** – jiná země, stejná chuť? (Jan Václavovský)

13.00–14.00 hod. **Jak se píše kniha o čokoládě**  
(Stanislav Krámský – autor knihy o čokoládě)

14.00–15.00 hod. **Degustace DNA Food – raw čokolády** (David Matějů)

16.00–17.00 hod. **Přednáška o historii** zpracování čokolády (Jan Václavovský)

17.00–18.00 hod. **Jordi's čokolády** – špičkové „bean to bar“ čokolády z Hradce Králové (Marcela Krčálová)

18.00–19.00 hod. **Rozdíl mezi polévanou a formovanou pralinkou**  
(Jan Václavovský)

## Mocca Café

**Pražská ulice**

8 druhů zmrzlín inspirovaných čokoládou u vyhlášeného zmrzlináře Jiřího Hochmana. Jejich vyhlášená Paris-Brest byla oceněná na prestižním festivalu GELATO WORLDTOUR 2017. *Změna programu vyhrazena.*



# PROGRAM FESTIVALU MUZEA ČOKOLÁDY

**12. 10. 2019**

**10.00 – 20.00 hodin**

Muzeum čokolády a marcipánu  
& Kotnovská ulice & Staré město

**TENTOKRÁT NA ULICI** ↗



## Kotnovská ulice

V celé ulici – prodejní stánky s čokoládou a s marcipánem

### Café Budík – káva a dort zóna

- Dezerty a dorty inspirované čokoládou, čoko zmrzlina
- Premiéra chocolate art aneb malování na čokoládu.**
- 18.00 hod. **Jirka Řapek koncert**

### SPINATIC – módní čokoládový salón

- Výstava klobouků a šatů z čokolády
- Doprovodný program: fashion bazárek (možnost zakoupení modýlků z druhé ruky)



### ACCADEMIA del Buon Gusto – relax zóna

- Neřízená ochutnávka italských a španělských čokolád z prestižních manufaktur s možností zakoupení na místě
- Relaxační zóna s italským vínkem

### Muzeum čokolády a marcipánu

- vstupné 100Kč
- **10.00; 12.00; 14.00; 16.00; 17.00; 19.00 hod.** komentovaná prohlídka muzea pro dospělé (*Hana Sloupová, Jitka Kolářová*)
- **11.00; 13.00; 15.00; 18.00 hod.** komentovaná prohlídka muzea pro děti (*Kateřina Chovančíková*) Něco o historii, zpracování a pěstování kakaových bobů zábavnou formou.
- **Dilny pro děti** – potahování perníkových lízátek čokoládou, výroba pralinek, výroba tabulek (zpoplatněno dle ceníku muzea)
- **Muzejní kuchyně** – minikurz výroby pralinek pro dospělé 10.00; 14.00; 18.00 hod.

Cena minikurzu: 150Kč. Kurz je pod vedením čokolatiéra z muzea čokolády. Každý účastník si vyrobí své vlastní pralinky, které si odnáší domů. Vstupenky online v prodeji nebo na místě v recepci muzea. Kapacita 10 osob.

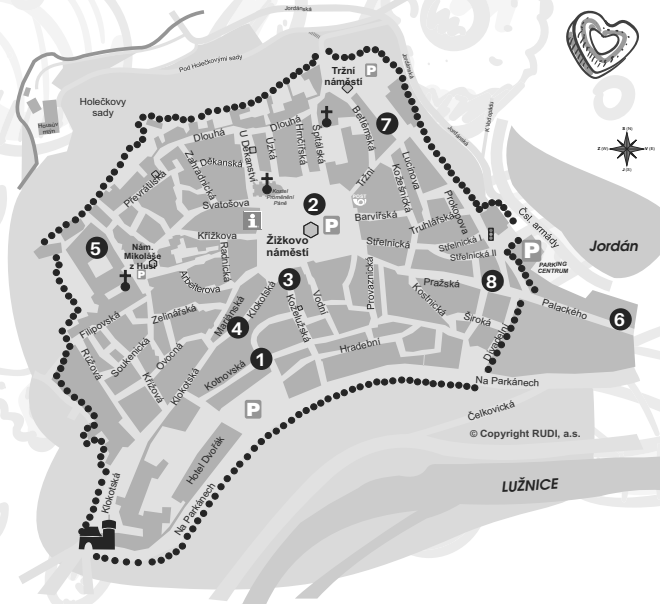
Muzeum si vyhrazuje právo na regulaci počtu návštěvníků při plné kapacitě muzea – přednost mají vstupenky z předprodeje.



## Doprovodný program – malé pódium

- 10.00–11.00 hod. **JH SWING BAND** (koncert)  
11.00–11.30 hod. **KOUZLENÍ S ČOKOLÁDOU** (Kouzelník PET)  
11.30–12.00 hod. **TANČÍME S Finou** (tanec Čokožrouta)   
– předtančení vede Adéla Dudová  
Učení památky Karla Gotta minutou ticha.
- 12.00–13.00 hod. **Jirka Řapek** (koncert)  
13.00–14.00 hod. **Živulenky** (koncert)  
14.00–14.30 hod. **SOUTĚŽENÍ S ČOKOLÁDOU**  
14.30–15.00 hod. **TANČÍME S Finou** (Tanec figurek)  
– předtančení vede Adéla Dudová
- 15.00–16.00 hod. **JH SWING BAND** (koncert)  
16.30–17.00 hod. **TANČÍME S Finou** (tanec Čokožrouta)  
– předtančení vede Adéla Dudová
- 17.00–18.00 hod. **Živulenky** (koncert)

- 1 Kotnovská ulice
- 2 Žižkovo náměstí
- 3 Galerie 140
- 4 Café Obývák
- 5 Augustiniánský klášter
- 6 BON BON
- 7 Coffee und Tee
- 8 Mocca Café



## Žižkovo náměstí

**Čokoládová řeka** – přes 20 druhů teplých čokolád – degustujte celý cen – vstupné 150Kč  
(dramaturgie čokoládové řeky Jitka Kolářová)

### Galerie 140

**Koželužská ulice**  
(program podpořilo Město Tábor)



11.00 hod.  
**O třech kůzlátkách** – Divadlo U plotny  
Klasický pohádkový příběh o jedné rodinné tragédii se šťastným koncem. Dřevěné loutky, strašidelný vlk a popletený kouzelník čekají v dobře známé pohádce pro menší děti. Budou se možná trošku bát, ale určitě víc smát!



14.00 hod.  
**Pohádka O Sněhurce** – divadlo Pruhované panenky

16.00 hod.  
**Cirkusárium** – Divadlo U Plotny  
Tři příběhy zvířecích hrdinů velryby, lišky a hada, kteří se naučí co je třeba a nakonec úplně převrácený konec, protože přeci nejsme ve škole! A cirkus bude? Snad nám děti pomohou.....

**Po celý den se můžete fotit s Finou Čokoládou a Čokožroutem**

## Degustace

### Café Obývák

**Klokotská ulice 106** – nově otevřená pražírna kávy

10.00–11.00 hod. **Čokoláda inspirovaná kávou**, co mají společného a co rozdílného (*Hana Buchčíková a Zdeněk Plášil*)

12.00–13.00 hod. **Fresh pralinky z muzea** (*Jiří Soukup – čokolatiér*)