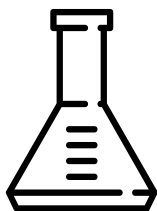


KUCHNIA MOLEKULARNA



WARSZTATY



NAUKOWIEC

Doświadczony w kuchni molekularnej twórca rozmaitych deserów



ŻYWIOŁ OGNI A WODY

Wykorzystanie w nauce żywiołu ognia i wody do tworzenia słodkości



WIEDZA

Eksperymenty wykonywane na podstawie praw fizycznych i procesów chemicznych

Łucja Rybak
Event Manager
FunLife



warsztaty@fun-life.pl



735 025 575

Antoni Grabowski
CEO
FunLife



warsztaty@fun-life.pl



537 520 815

PRZEBIEG WARSZTATÓW

NIESAMOWITE EKSPERYMENTY
Podczas warsztatów wykonamy:



KOLOROWE DRINKI Z SUCHYM LODEM



OGNISTE SŁODYCZE



OWOCOWY KAWIOR



BARWIONY MAKARON



DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE WARSZTATY?



NAUKA POPRZECZ ZABAWĘ

Aktywne branie udziału w warsztatach przez wszystkich uczestników.



MOLEKULARNE DESERY

Uczestnicy wykonują doświadczenia i zabierają do domu molekularne słodkości.



NIESAMOWITE WRAŻENIA

Sala zamieni się w prawdziwą kuchnię pełną zapachów, smaków i eksperymentów.



INFORMACJE

WARSZTATY MOLEKULARNE



CZAS TRWANIA: Godzina lekcyjna (45 min)

MAKSYMALNA ILOŚĆ OSÓB: Bez ograniczeń*

Cena za uczestnika 22 zł

Cena za dojazd: 1 zł/km* (liczony z Warszawy w jedną stronę)

Cena powyżej 100 osób: 18 zł za uczestnika

*Przy dużych grupach dysponujemy nagłośnieniem

Łucja Rybak
Event Manager
FunLife



warsztaty@fun-life.pl



735 025 575

Antoni Grabowski
CEO
FunLife



warsztaty@fun-life.pl



537 520 815