



2019. április 1.

Folytatódott a Magyar Cukrász Ipartestület sweeTEN programja. Ezen a napon **Fülöp Kata** segítségével a konfliktuskezeléssel ismerkedtek és szót ejtettek a non verbális kommunikáció elemeiről és jelzésértékű tartalmáról.

Wessely Márta előadásában a social média fajtáiról, felhasználási lehetőségeiről esett szó melynek gyakorlati oldalát is megismerhették esettanulmányok formájában. A délelőttöt rég elfelejtett sütemények prezentációja zárta. A csemegének nevezett termékek egyik legismertebbje a nagyburgonya, amelyet népszerűségben követ a béka. Mindkettő készítését alapszabályként kihorzsolt indiánertészta és párizsi krém töltelék jellemzi, melyet marcipánnal burkolnak és az elnevezésnek megfelelően díszítenek. Különleges volt a kis Vuk csemege, amit jelentős kézimunka ráfordítással készítenek, de a gyerekek kedvence. Másik érdekes termék az őszibarack elnevezésű sütemény, amely régen a vidéki lagzik elengedhetetlen kelléke volt, mára már szinte elfeledték a vevők és a cukrászok is egyaránt.

A sütitket köszönjük Dezse Gergőnek, Fűrész Tibornak, Reichert Mirának, a Horváth cukrászdának.

Délután **Juhos József** kápráztatott el két termékével és szórakoztató szakmai történetekkel. A csodálkozás a dohánnyal készített és ízesített mousse-nak szólt, ami megmutatta, hogy egy élvezeti cikk más szemmel és megközelítéssel - és persze - egy magabiztos szakmai tudással hogyan édesítheti meg a pillanatokat.