

## Массаж шоколадом | Un massage au chocolat

Auteur: Ольга Юркина, [Люцерн](#) , 10.04.2009.



© CHOCOSUISSE

Выставка «100% шоколад» проходит в Люцерне

|  
L'exposition "100% chocolat" a lieu à Lucerne.  
Un massage au chocolat



2 апреля в Историческом музее Люцерна открылась удивительная выставка, главным и единственным экспонатом которой стал... шоколад: во всех своих формах и проявлениях. Организаторы выставки утверждают, что без шоколада жизнь просто невозможна: «Он хорош в любое время года, в любой

момент. Шоколад соблазняет, приносит счастье, утешает, насыщает, успокаивает и балует. Его можно есть, пить, лизать, в нем можно купаться и с ним можно играть...» Все это, включая самые оригинальные сорта шоколада, и предлагают попробовать на выставке в Люцерне.

Многочисленными дегустациями в стране шоколада Швейцарии мало кого удивишь. Но в Люцерне подготовили эксклюзивную программу. Например, ужин из четырех блюд, каждое из которых сопровождается изысканным шоколадом в сочетании со специально подобранным вином. А на закуску – красочный спектакль о страстях и интригах, разыгрывающихся вокруг шоколада в XVII веке при дворе флорентийского герцога Козимы Медичи Третьего. Впрочем, чтобы узнать, удастся ли посланнику французского короля выкрасть у герцогского аптекаря рецепт жасминного шоколада, ужинать не обязательно: можно просто сходить на спектакль в Исторический музей.



30 апреля и 28 мая у посетителей выставки будет уникальная возможность погрузиться в историю шоколада в Швейцарии, узнать об изобретении молочного порошка, шоколадных колбасок и других традиционных рецептов, и, вдохновившись изобретательностью швейцарских мастеров, попробовать свои силы в создании собственного оригинального сорта. Кстати, проявить смекалку и творческие способности смогут и дети - придумать и вылепить пасхальных шоколадных зайчиков.

А 7 мая организаторы выставки предложат гостям совершить воображаемое путешествие в жаркую Африку, где из бобов-какао производят уникальные сорта шоколада.

Между тем, в Люцерне погрузиться можно не только в историю и тайны приготовления шоколада, но и... в сам шоколад. В салоне красоты Nail & Body Oase проводят сеансы массажа шоколадом. Кстати, с помощью сладкого варева можно сделать и расслабляющую маску для лица, и маникюр. В чем заключается процедура шоколадного маникюра, трудно себе представить...



Детей ожидает не меньше сладких удовольствий, чем взрослых: от фантастических шоколадных путешествий с играми и угощениями до спектакля «Чарли в Стране шоколада» и занимательных экскурсий.

Главная особенность выставки в Люцерне в том, что она приоткрывает не только светлые, но и темные стороны более чем 300-летней истории шоколада в Европе. Например, рассказывает о незаконной эксплуатации детского труда на плантациях. Поэтому посетители, помимо наслаждений лакомствами, смогут задуматься о таких насущных проблемах цивилизации, как справедливое вознаграждение труда и рациональное использование природных ресурсов.

Все самое интересное на выставке «100% шоколад»:

4 апреля, 17-19 часов: вернисаж для детей и шоколадный праздник.

5 и 8 апреля, 14-17 часов: ателье по лепке шоколадных зайчиков (Образовательный центр строительства и ремесел, Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe, Heimbachweg 8, 6003 Luzern)

28 августа, 18.00 – 1.00: шоколадная «Ночь в музее» для детей.

26 апреля, 18.00 – эксклюзивный ужин в Art Deco Hotel Montana (в качестве закуски, в 16.30 в Историческом музее: спектакль «Delizia mortale –из истории шоколада»)

30 апреля и 28 мая, 19-21ч.: семинар «Шокколирующая история» и мастер-класс по приготовлению шоколада

5 июня, 19-21ч.: дегустация «Виски и шоколад»

Выставка «100% шоколад» проходит в Историческом музее Люцерна со 2 апреля по 30 августа

Historisches Museum Luzern

Pfistergasse 24 Luzern

041 228 54 24/22

Подробная информация на сайте музея: [www.hmluzern.ch](http://www.hmluzern.ch)

Статьи по теме:

[Швейцарскому шоколаду "Тоблерон" исполнилось 100 лет](#)

[Праздники Женевы](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/culture/massazh-shokoladom>