

Новые музеи шоколада в шоколадной стране



*Бельгийский шоколад высоко ценится по всему миру. Подлинная рецептура, высокое содержание какао, использование натурального какао-масла и отборных какао-бобов гарантируют производство шоколада превосходного качества. В 1912 году в Брюсселе впервые приготовили пралине (шоколад с начинкой) и с тех пор, бельгийские шоколаты передают ценнейшие знания от поколения к поколению. И сейчас здесь творят самые изобретательные шоколаты, а их инновационные решения делают бельгийский шоколад самым изысканным и необыкновенным лакомством. Несмотря на то, что **Бельгия экспортирует две трети всего шоколада производимого в мире**, сами бельгийцы выражают не меньший интерес к сладкому, потребляя в среднем более **6 кг шоколада на человека в год!** Учитывая эти факторы, никого не удивляет, что бельгийцы создают целые музеи, посвященные любимому деликатесу. А для большинства путешественников шоколадные музеи входят в обязательную часть маршрута по Бельгии.*

12 января 2019 года крупнейший в мире музей бельгийского шоколада [Chocolate Nation](#) распахнул свои двери в городе Антверпен, где в 1831 году открылась самая первая шоколадная фабрика в Бельгии. Chocolate Nation – это не музей в традиционном понимании, а место, где можно изучить традиции, историю и инновации создания шоколада. Он находится прямо напротив железнодорожного вокзала Антверпена, который считается одним из самых красивых вокзалов мира и занимает территорию более 4000м². 14 тематических зон музея увлекают посетителей в путешествие от экваториальных плантаций до порта Антверпена – самого большого склада какао в мире. Фантастическая машина невероятных размеров демонстрирует процесс производства шоколада, а экскурсовод рассказывает, и каким путём достигается такой бархатный вкус. Посетители узнают секрет приготовления бельгийского шоколада и дегустируют разные вкусы. Не удивительно, что в Chocolate Nation есть и своё производство сладостей. Старший шоколаты музея Патрик Обрион более 14 лет являлся правой рукой Пьера Марколини – одного из самых знаменитых бельгийских мастеров и владельца 40 шоколадных бутиков по всему миру. А сейчас Патрик руководит Лабораторией по обучению шоколаты, где посетители могут увидеть сам процесс работы. Также гости музея могут поучаствовать в мастер-классах по приготовлению пралине.

15 февраля 2019 другой музей шоколада [Choco-Story](#) переехал в новое здание в Брюсселе – в три раза просторнее предыдущего! В Choco-Story посетителям рассказывают историю создания

шоколада от какао-бобов до плитки шоколада. Также гости музея узнают историю шоколада со времён древних Ацтеков и Майя, выращивавших какао-бобы тысячи лет назад. Новое здание музея находится в самом центре Брюсселя, как раз между двумя городскими достопримечательностями: площадью Гран-Плас и Писающим мальчиком. Новые площади музея (1850 м²) позволили пересмотреть работу музея и задействовать все 5 чувств восприятия посетителей. Теперь гости музея смогут проследить за процессом производства и насладиться дегустацией шоколада. Видеомаппинг и дополненная реальность помогают вовлекать посетителей в процесс, а цифровые панели в музее привлекают молодёжь. По предварительной записи можно провести дегустации и мастер-классы для организованных групп.

После открытия нового музея Chocolate Nation в Антверпене и расширения Choco-Story в Брюсселе, количество музеев шоколада в Бельгии возросло до четырёх. Также в Брюгге есть второй музей шоколада [Choco-Story Flanders](#). Здесь путешественникам поведают историю шоколада и тайны его производства. Детям от 6 до 12 лет будет интересно изучить музей, участвуя в «шоколадной охоте». Шоколад изготавливается вручную прямо на месте, а мастер-классы бронируют по предварительной записи. В Брюсселе есть ещё один музей шоколада – [Belgian Chocolate Village](#). Он расположен в бывшей викторианской кондитерской фабрике, прекрасно сохранившейся до наших дней. На территории 900м² представлены самые разнообразные экспозиции, а тропическая теплица с произрастающими там какао-деревьями является поводом для гордости музея. Посетителям предлагают попробовать шоколад, который делают при них. Также большое внимание в музее уделяют семьям с детьми: для детей есть специальные аудио-путеводители и интерактивные станции.

Музеи шоколада – это лишь один из способов познакомиться с шоколадным наследием Бельгии. В таких городах, как Брюссель, Антверпен, Брюгге и Гент можно принять участие в шоколадных прогулках, шоколадных демонстрациях и дегустациях. Настоящим фанатам шоколада в Бельгии обязательно стоит посетить мастер-класс по приготовлению пралине. А для тех, кто любит пиво так же сильно, как шоколад, рекомендуется непременно принять участие в фуд-пейринге, в ходе которого можно узнать о сочетании различных сортов пива и шоколада и найти свою идеальную комбинацию лучших бельгийских произведений!

Ссылки:

[Раздел, посвящённый шоколаду на сайте VISITFLANDERS](#)

[Фотографии Бельгийского шоколада](#)

[Брошюра о шоколадных достопримечательностях во Фландрии и Брюсселе](#)

Visuals and copyright

1. Chocolate Nation
2. Chocolate Shop (The Chocolate Line)
3. Chocolate workshop (c) Kris Jacobs

Представительство офиса по туризму Фландрии и Брюсселя VISITFLANDERS в России
AVIAREPS

www.visitflanders.ru
visitflanders@aviareps.com
+7 495 9375950