

Piernikowy wyjazd do Torunia

Wycieczka klas gastronomicznych 2K, 4K, 5K, 5G do [Torunia](#) zaczęła się spokojnie, ale szybko okazało się, że wpadliśmy w wir słodkich przygód 🍬

Najpierw trafiliśmy do Manufaktury Cukierków, czyli miejsca, gdzie cukier żąda szacunku, a kolory rządzą światem. Wnętrze było tak różowe, że nawet flamingi 🦩 poczułyby się tam jak u siebie. Różowe ściany, różowe dodatki, różowa energia – nic dziwnego, że nasze lizaki wyszły jak z reklamy słodczy dla księżniczek. Każdy zrobił swój wyjątkowy lizak, choć niektórzy twierdzili, że masa cukierkowa żyła własnym życiem i skręcała się, jak chciała 🍭.

Później przenieśliśmy się z różowego świata do miejsca pachnącego przyprawami, czyli na warsztaty tradycyjnego piernika. Tu już różu nie było, ale za to było dużo mąki, ciasta i dumy z własnych dzieł 🍪. Dowiedzieliśmy się, że kiedyś pierniki dojrzewały miesiącami – co chyba tłumaczy, czemu były takie mądre. Nasze powstały szybciej, chociaż niektórzy chcieli je jeść od razu.

Potem wyruszyliśmy na jarmark, gdzie panowała atmosfera tak kolorowa, że nawet nie tęskniliśmy za różem. Były stragany, smakołyki i rzeczy, których prawdopodobnie nikt nie potrzebuje, ale każdy chce mieć.

Odwiedziliśmy też Krzywy Domek, który wyglądał tak, jakby ktoś próbował go wyprostować, ale mu się nie chciało. Zrobiliśmy tam tyle zdjęć, że pewnie do dziś stoi oszołomiony.

Wycieczka była pełna humoru, słodczy i wrażeń – a dzięki różowemu wnętrzu Manufaktury czuliśmy się jak w krainie lukru i waty cukrowej. Z Torunia wróciliśmy nie tylko bogatsi o doświadczenia, ale też o własne lizaki i pierniki, które dumnie zabraliśmy do domu.