***CHOCOLADE PAAS WORKSHOP***

Chocolade heeft de reputatie een afrodisiacum te zijn. De Azteken geloofden destijds al in de kracht van chocolade. De bevolking verbond het product cacao met de godin ***Xochiquetzal***, de godin van de vruchtbaarheid.

De drank cacao zou ook de vermoeidheid tegengaan, dat wordt veroorzaakt door het bestanddeel cafeïne. De drank cacao werd veelvuldig gebruikt aan het hof van keizer ***Montezuma***.

Leerrijke informatie, maar bovenal is chocolade gewoon een product om te eten en mee te werken. Bij Rudolf Vermeulen leer je wat chocolade is en hoe het verwerkt kan worden.

Wegens enorm succes in het verleden met bonbons maken en de komende Paasdagen in het vooruitzicht organiseren we nu voor weer;

 ***“Een chocolade Paasworkshop”.***

De workshops wordt gehouden op Zaterdag 12 april a.s. bij Rudolf Vermeulen, Willibrorduslaan 1-3, Waalre. Er is voldoende parkeer gelegenheid op het plein voor de kerk.

De workshops vangen aan om precies 09:30 uur en duurt ca. 2,5 uur.

 Gelieve voor die tijd aanwezig te zijn.

Je wordt ontvangen met koffie / thee en een overheerlijke bonbon.

De kosten bedragen € 20,- per persoon. De inschrijving staat open voor jou en één introducé. Het maximum aantal deelnemers wordt gesteld op 25. Bij minder dan 10 deelnemers gaat de middag niet door.

Tijdens deze workshop maak je eigen gemaakte Paas Chocolade creatie’s en

aan het eind mag je de zelf gemaakte producten mee naar huis nemen.

Voor meer informatie zie : [www.rudolfvermeulenbonbons.com](http://www.rudolfvermeulenbonbons.com/)

De organisatie van deze dag is in handen van Rien Mulder

Je kunt voor deze workshop aanmelden **vóór 31 maart 2025** a.s. Voor vragen kun je contact opnemen met het secretariaat.

Wij begroeten je graag op deze tijd (keuze) voor enthousiaste snoepers.

Met vriendelijke groet,

Yvonne Kerkkamp-Guldenaar

Secretaris Personeelsvereniging