



ЧЕМПІОНАТ З МІНІ-ФУТБОЛУ

Оле, але-але-але! У середу, 22 квітня, у Львові відбувся турнір з міні-футболу серед команд Холдингу емоцій !FEST. Впродовж дня 16 команд боролись за перемогу. Найсильнішими цього разу стали команда магазину "Два кроки від хати" (з вул. Тарнавського), команди ресторанів "Гасова лампа" та Театр пива "Правда". Все як розказують легенди: групи підтримки, емоції, адреналін, азарт, нерви, кумедні моменти, смак перемог та поразок!

Перший матч команда Львівської майстерні шоколаду провела з командою Копальні кави, здобувши перемогу з рахунком 2:0. Другий – з Криївкою. Матч був ще напруженішим, оскільки до кінця гри залишалось 2 хвилини, а рахунок

«Такі дієства неймовірно згуртовують колектив і допомагають у кращому розумінні одне одного»

залишався 2:2 і наші хлопці на останніх секундах повернули голюву комбінацію, здобувши перемогу з рахунком 3:2. Цим вони забезпечили собі вихід з групи і потрапили у вісімку кращих команд даного турніру.

Гідно тримаючись у грі з командою охорони, наші хлопці підтримували рахунок 1:1, але на останній секундці пропустили фатальний гол, програвши 1:2. Таким чином команда Львівської майстерні шоколаду завершила гру у турнірі.

Відзначились голевими моментами капітан команди ЛМШ Анатолій Бірюков (3 голи) і нападаючий Віталій Новак (3 голи) в усіх



матчах! Молодці! А також за нашу команду активно вболівала дівчача група підтримки, котра протягом усіх матчів мотивувала і не давала розслабитись нашим гравцям! До них приєднувались ще й вболівальники з інших команд)) "Дуже задоволений, що нарешті настала можливість проявити себе у спорті. Люблю футбол, а ще більше змагання. Такі дієства неймовірно згуртовують колектив і допомагають у кращому розумінні одне одного. Ми зіграли дуже згуртовано і віддали усі свої сили, щоби досягти перемог. Єдине, нам забракло троха везіння. А так – це прекрасна пропаганда здорового способу життя! Хочу ще!" – розповів Анатолій Бірюков, капітан збірної ЛМШ.

Ми дуже вдячні за організацію такого спортивного заходу! Маємо надію, що це лише початок традиції активного відпочинку.

До Львова на «Шоколадний вікенд»

Львівська майстерня шоколаду в березні цього року запросила до себе на «Шоколадний вікенд» та організувала декілька незабутніх днів для своїх гостей у Львові!

«Вікенд», який відбувся з 6 по 8 березня міг виграти кожен, хто протягом 4-х тижнів лютого замовляв шоколадні вироби через інтернет-крамницю ЛМШ, а переможця було визначено за допомогою сервісу Random.org. Цього року нашим гостем став Андрій Костик, який приїхав до Львова разом зі своєю другою половинкою.

Гості провели приємний шоколадний вечір для двох в Львівській майстерні шоколаду, де на них чекав індивідуальний майстер-клас

від нашого шоколат'є та солодке частвування. Гостей радо прийняв у себе готель «Дністер» - один з кращих готелів Львова, який виступив партнером «Шоколадного вікенду». Крім того, гості отримали унікальні шоколадні сувеніри зі Львова та повезли з собою додому багато приємних вражень.

Ось лише частинка вдячного відгуку, який залишив для нас пан Андрій:

«...Львів дуже красиве місто. Дякую організаторам за чудовий вікенд, жаль тільки, що він так швидко закінчився. Проте, приємні спогади про ці вихідні ще довго грітимуть душу... Дякую за чудові вихідні! З повагою, Андрій».



У квітні цього року відбулась цікава та весела подія – у Львові зустрілись представники Львівської майстерні шоколаду з різних міст України. Працівники цих закладів були визначені як такі, хто найкраще вправляється з обслуговуванням відвідувачів, особливо таємних, які навідуються до ЛМШ не просто насолодитись атмосферою та шоколадом, а в першу чергу оцінити рівень сервісу та професійні навички працівників. Щасливчиками, яких

Один з днів проведених у Львові найкращі працівники провели, знайомлячись з архітектурними пам'ятками та підземеллями міста Львова, а також відчували на собі що означає вислів "справжня львівська погода"

було запрошено до Львова на вікенд стали Роксолана Папуша з Дніпропетровська, Володимир Сілін з Житомира, Наталія Авксентьева з Одеси, Зоряна Зозуля з Трускавця, Таня Рибак та Віка Григор'єва з Хмельницького. Програма зустрічі була доволі насиченою і неймовірно цікавою. Однією з подій, на яку отримали запрошення наші щасливчики, був найгучніший фестиваль весни "LIVE in LVIV". Один з днів проведених у Львові найкращі працівники провели, знайомлячись з архітектурними пам'ятками та підземеллями міста Львова, а також відчували на собі що означає вислів "справжня львівська погода". Завершенням вікенду стала екскурсія

на виробництво Львівської майстерні шоколаду, під час якої наші щасливчики отримали змогу побачити всі процеси виготовлення шоколадної продукції та познайомитись з майстрами та відповідними спеціалістами шоколадної справи. Ознайомившись з усіма етапами виготовлення цукерок, вони зізнались, що до останнього не вірили в те, що все в нас робиться вручну і були раді переконались в цьому на власні очі. Після екскурсії учасники познайомились з засновницею Львівської майстерні шоколаду Наталією Дубовою, поділились своїми враженнями від перебування у Львові, від побаченого на виробництві, а також отримали змогу висловити свої зауваження та ідеї щодо роботи закладів.

Можна з впевненістю сказати, що учасники зустрічі залишилися задоволенні і залишили нам відгуки, повернувшись додому: "Хочу сказати дякую Вам, що проводите такі заохочувальні заходи, де працівники з усієї України мають нагоду зустрітись разом в одному місті, знайти нових друзів, обмінятися досвідом і просто дуже гарно відпочити, залишивши в цьому місті частинку власної душі, щоб обов'язково сюди повернутись... Після такого хочеться ще більше викладатись на повну, вкладати в роботу всю душу, адже ти знаєш, що це буде не дарма".

Це була перша зустріч такого роду, організована для працівників, але точно не остання! Тому чекаємо на кожного з вас у Львові наступного разу!





Вимірюю його відстані кроками, голос – дзеленьканням трамваю та різноголоссям вуличних музик. Його аромат – терпкий, а лице заплакане... Шукаю закапелки кожен день, пак Ти, Льво-ве, відкриваєш мені їх сам. Любитись це місто за його самотність, особливо за людей, які жи-вуть поруч під кавальчиком небесного полотна...

А чому Ти любиш місто Лева? Повідай про ті місцини у Львові, де Тобі подобаєть-ся проводити час, де відчуваєшся добре, де відпочиваєш душою, куди хочеться повертатись чи просто щось притягує. **Нетелі Белендю**



УЛЯНА РІЙ
живе у Львові 8 років

Найулюбленіший мій закапелок — Парк Знесіння! Саме там можна покататись на ве-лосипеді, залізти на якийсь пагорб почитати

чи просто поспілкуватись з другом. До речі, цей парк я ще люблю називати "місцем для двох", бо туди мені подобається приходити лише з однією людиною. То може бути друг чи давній знайомий, з яким можна поговори-ти на різні теми або просто помовчати вдвох...



КАТЯ ПІКУШ
живе у Львові 7 років

Львів — це завжди відкриття. Ідучи на роботу дорогою, якою вже ходила сто разів і тут на очі потрапляє неймовірної краси арка будинку,

або ще яка краса і думаєш собі: "як можна було стільки ходити і не зауважувати цього?!" А все від того, що досягнути одразу всієї кра-си та величі цього міста просто неможливо. Відпочивати та проводити добре час можна у будь-якому куточку, бо це місто сприяє гар-ному настрою!



НАСТЯ ІЛЬНИЦЬКА
живе у Львові 3 роки

Я ніколи не думала про те, що питання про за-кутки Львова так западе в душу. Пригадала ті місцини, деякі навіть відвідала, бо давно там не була. А в голові так і рояться картинки про події, які там відбулись. Чесно кажучи, Львів – те місто, в якому куди не глянь знайдеш свій ку-точок, своє натхнення. Будь це Стрийський парк і ліва стежка в гору до лавочки, чи га-ласливий дворик Кривої липи, де завше зу-стрічаємо давніх знайомих, чи нічний Висо-кий Замок, куди витягують друзі, щоб вилити душу, вдивляючись в вогні міста. Можливо, це місце біля Нетпуна, де можна поспівати пісень на будь-який смак, а чи маленький не-примітний дворик на вулиці Театральній — та-кий рідний, такий домашній, де на поручнях балкончиків висять попрані хідники. А може звичайний двір 54 школи, де бачачи малень-ких хуліганів, згадую про шкільних друзів. А та-

кож вулиця Сербська... Як же не згадати про її скрипки і саксофони, душевні нотки для мого натхнення. Звісно, у кожного з нас є та таємна "халабуда", де ми ховаємось від усього світу. Нещодавно хороший товариш показав мені свій таємний закуток – це закинутий дім, де можна посидіти на даху і там ніколи не буває людей... Місце тихе і спокійне, але дивовижне тим, що тебе ніхто не бачить, а ти бачиш усіх. Звісно, в мене теж є таке місце. Тільки моє (я люблю так думати, що воно тільки моє)! Кожен раз приходячи туди відкриваю для себе щось нове: споруди, лавочки, краєвиди. Це місце для мене маленький рай, куди можна прийт-ти просто аби відпочити з друзями від шуму міста, щоб поговорити про життя, поплакати, на самоті слухати шум вітру чи просто відчути себе королем "великої гори"... Хоча, чесно кажучи, не важливо де ВАНШ куточок, адже не місце робить нас щасливими, а те, ким ми є чи ким ми стали, перебуваючи тут!



АНДРІЙ БАКАЙЧУК
живе у Львові 25 років

Живу у Львові з народження вже ось 25 з хвостиком років. Це дивовижне місто, в якому є безліч шляхів для самореалізації. Хоча, парк Костюшка для мене є цілим Львовом, де присівши на лавці з кухликом гарячої кави можна спостерігати за неординарними та

епатажними людьми. Кожного четверга після 6 вечора на алеї "червоних лавочок" збирається моя компанія. Забуваючи про всі проблеми саме в цей один вечір ми просто граємо в рухливі ігри. Доволі часто прохожі мимо люди зупиняються, щоб дізнатись що відбувається, або чи можна приєднатися до нас. Ці вечори приносять мені натхнення і заряджають мене неабияким позитивом!

КРАЩИЙ МЕРЕЖЕВИЙ БРЕНД

- 1 МІСЦЕ** Львівська майстерня шоколаду
- 2 МІСЦЕ** Іль Моліно
- 3 МІСЦЕ** Мураками
- 4 МІСЦЕ** Сушия

Ресторанний портал Києва «Ласун» оголосив переможців чергового щорічного рейтингу ресторанних закладів Києва – “Кращі ресторани 2014”! На 1-му етапі рейтингу ресторанів проводилось опитування серед користувачів portalu. В результаті були сформовані списки лідерів у номінаціях, які стали основою для 2-го етапу – опитування експертів. У підсумку за результатами цих 2-х етапів і був сформований остаточний список переможців та призерів. Львівська Майстерня Шоколаду здобула 1 місце у номінаціях “Краща кондитерська” та “Кращий мережевий бренд!”

У ЧЕРНІГОВІ СОЛОДКО

У нашій чоколядовій родині знову поповнення! Цього разу Львівська майстерня шоколаду відкрилася для нових ласунів у Чернігові. Всього у старих добрих традиціях: цукеркові ляди, різноманітні вироби з шоколаду, сувеніри на згадку – до кольору, до вибору! І, звичайно, неймовірно запашна львівська кава в поєднанні з топленим шоколадом, які не залишають байдужими жодного відвідувача вже кілька років.

Тішимося, що багато людей очікували на відкриття, цікавилися і знімкувалися. А головне – залишилися задоволеними та щасливими, коли нарешті скуштували справжнього шоколаду та відчули кавовий аромат Львова. Особливо щасливими були

Всього у старих добрих традиціях: цукеркові ляди, різноманітні вироби з шоколаду, сувеніри на згадку – до кольору, до вибору!

мами з дітками, які мають нову місцину, де можна весело та смачно провести час. Проектна команда зі Львова в захваті від древнього колоритного міста. Привітні колеги з Чернігова провели для них захоплюючу екскурсію містом, разом відвідали найстарішу церкву в Україні, розповіли багато

цікавих історій, аби передати атмосферу цього легендарного міста.

Бажаємо успіху, процвітання та розвитку нашим колегам! З великим натхненням та ентузіазмом продовжувати чоколядову справу!



Шоколадні новинки – крок до відвідувача, це приємний і солодкий жест, адже ми любимо дивувати новими інгредієнтами, смаками та ексклюзивністю. До крамниць уже дісталися цукерки “Веселі драчки” – ніжний фатч із м'ятним або лимонним смаком. За львівським говором, “драчки” – дрібні бійки. Фатч – тонко нарізані солодоші з однорідною начинкою. Його основа – легка начинка, створена на основі цукрового сиропу, який швидко охолоджується до температури -35°C та ретельно перемішується з білим шоколадом, утворюючи зв'язки кристалізованого цукру, цукрового сиропу та шоколаду. “Я завжди стараюся зробити акцент на назву, вона дуже привертає увагу клієнтів, а саме слово “фатч” породжує цікавість ласунів, які неодмінно бажають спробувати ці незвичні солодоші”, – ділиться Оксанка з цукерок, натомість Марічка додає, що “М'ятні драчки” стали її улюбленицями, адже мають освіжаючий смак і несуть легку прохолоду: “Це саме те, що потрібно після солодкого”.

Цукерки “Петрус Мокка” та “Петрус Ваніль” – ніжне ванільно-кавове суфле у чорному або молочному шоколаді. Можна подавати по-різному: багато покупців обирають їх через любов до “пташиного молока”, а інша частина сприймає його як суфле із кавою або ваніллю. За львівським говором, “петрус” – то камінь.

Продавчиня цукерок Яна дуже вподобала собі цукерки “Рейвах” – м'який грильяж із насінням соняшника, кеш'ю та журавлиною у чорному шоколаді. За львівським говором, “рейвах” перекладається як розгардіяж. Яна не втрачає жодної нагоди запропонувати власне новинку і говорить, що це слово стає імпульсом для ще однієї цукерки у пакетику покупця. На її думку, саме таке поєднання є чимось “свіженьким”

у солодкій продукції ЛМШ.

Цукерки-печиво “Шкут” – повітряне бізе з журавлиною або мигдалем у чорному та молочному шоколаді. За львівським говором, “шкут” – малюк. Створюючи ці найніжніші ласощі, наші майстри ретельно стежать за рецептом та процесом приготування, адже саме в ньому криється таємниця легкості та неперевершеного смаку!

“Журавлина у шоколаді” стала ще одним щастям для любителів уже класичної вишні, вона дещо кисліша і помітно легша за її попередницю. Це ті солодоші, які стають сусідами у кошику покупців і гарно доповнюють одне одного.

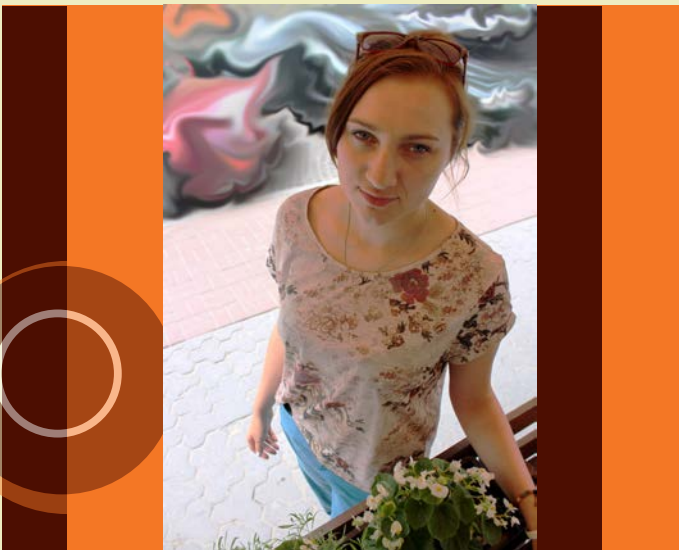
Набір цукерок “Еспресо-шоколад” – вміщує десять шоколадних цукерок із рідкою кавовою начинкою, що схожа на безалкогольний цукровий лікер у молочному або чорному шоколаді, а упакування у формі старенького потяга із колоритними пасажирами. P. S. Не намагайтеся розрізати цукерку!

Набір цукерок “П'яний секстет” – божевільне поєднання чорного шоколаду з алкоголем. Це своєрідний набір-коктейль із ромом, бренді, віскі, граппою, джином та коньяком. До слова, “секстет” – це як квартет, тільки шістьох. Консультант залу Орися запевняє, що саме цей набір не залишить байдужим жодного нашого гостя, бо саме таких цукерок вони давно чекали.

Новий формат шоколадних тафель зробив неабиякий ажітаж у шоколадній крамниці. 80-грамові тафлі виготовлені з класичного чорного, білого та молочного шоколаду, а також з додатками: подрібненим мигдалем, фундуком та кеш'ю, а упакування у вигляді конверту нагадує вітальну листівку зі Львова!



ІНТЕРВ'Ю З УЛЬКОЮ ІВАНІК



4 березня 2015 р. у Львівській майстерні шоколаду, що на вулиці Сербській відбувся турнір "Найкращий бариста ЛМШ 2015". Про нього ми поговорили з ініціатором та організатором турніру, головною бариста ЛМШ Ульяною Іванік.

Розкажи, як з'явилася ідея турніру бариста, що Тебе надихнуло на його організацію?

Натхнення завжди черпаю від роботи з кавою. Я – людина, яка щодня відкриває для себе нові факти про каву та способи її приготування. Знаєш, згідно з дослідженнями Університету Каліфорнії, пара, яка підіймається від кави, містить стільки антиоксидантів, скільки є у трьох апельсинах. Такі цікаві моменти не можуть не надихати!)) Насправді, я була учасником "Турніру бариста 2013" у Львові, після чого мені дуже сильно захотілося, щоб у нас теж відбувалось щось подібне. Турнір робили більше для самих працівників, ніж для компанії.

Турнір організували, аби обрати людину для тренінгу в Києві?

Головною метою було дати можливість нашим бариста проявити себе та показати всю свою майстерність і любов до кави. Компанія дала мені можливість відвідати курси латте-арту в Києві. Повернувшись, я наважилася зробити турнір у Львівській майстерні шоколаду, щоб обрати найкращого. Над головним призом не довелося довго міркувати – я запропонувала саме ці курси, які мене, власне, і надихнули. Я справді вважаю, що цей тренінг просто повинен пройти кожен, хто обожнює працювати з кавою, закоханий у неї. Тому, деякою мірою, це так – спершу було бажання дати можливість комусь відчути на собі дію цього тренінгу, а потім з'явилася ідея про організацію турніру.

Із чим складним Ти зіткнулась під час організації конкурсу?

Підготовка до турніру була дуже веселою та цікавою. Це був новий досвід для всіх – мені подобалися ті нотки взаєморозуміння, що з'являлися між всіма людьми, з якими я перетиналася під час організації. Я відчувала, що нами керує натхнення. У такій атмосфері забуваєш про будь-які труднощі. Єдине, про що я переживала – це те, щоб у наших учасників все вийшло, щоб вони проявили свою індивідуальність та креатив.

Критерії оцінювання базувалися на стандартах Львівської майстерні шоколаду чи барних реаліях і потребах української аудиторії?

Оцінювання було максимально наближеним до світового рівня. Хороший бариста не той, хто залежить від аудиторії, а той, хто робить аудиторію залежною від своєї кави. Тут усе починається з основи – цілей нашої компанії. Такі ніби-то дрібнички, а насправді покращують смак та якість кавових напоїв. Учасників ми обирали за усним та письмовим тестуванням, а оцінювання відбувалося у два етапи: теоретичний і практичний. Як завжди, теорія передувала, але переможця визначала саме практика.

Хто зрештою отримав головну нагороду і поїхав вчитися латте-арту?

Кожен учасник отримав подарунок від компанії та теплі слова від журі. Проте, основний подарунок отримала наша бариста Наталія Задворна.

Скажи, Ульяно, як обирали ведучого?

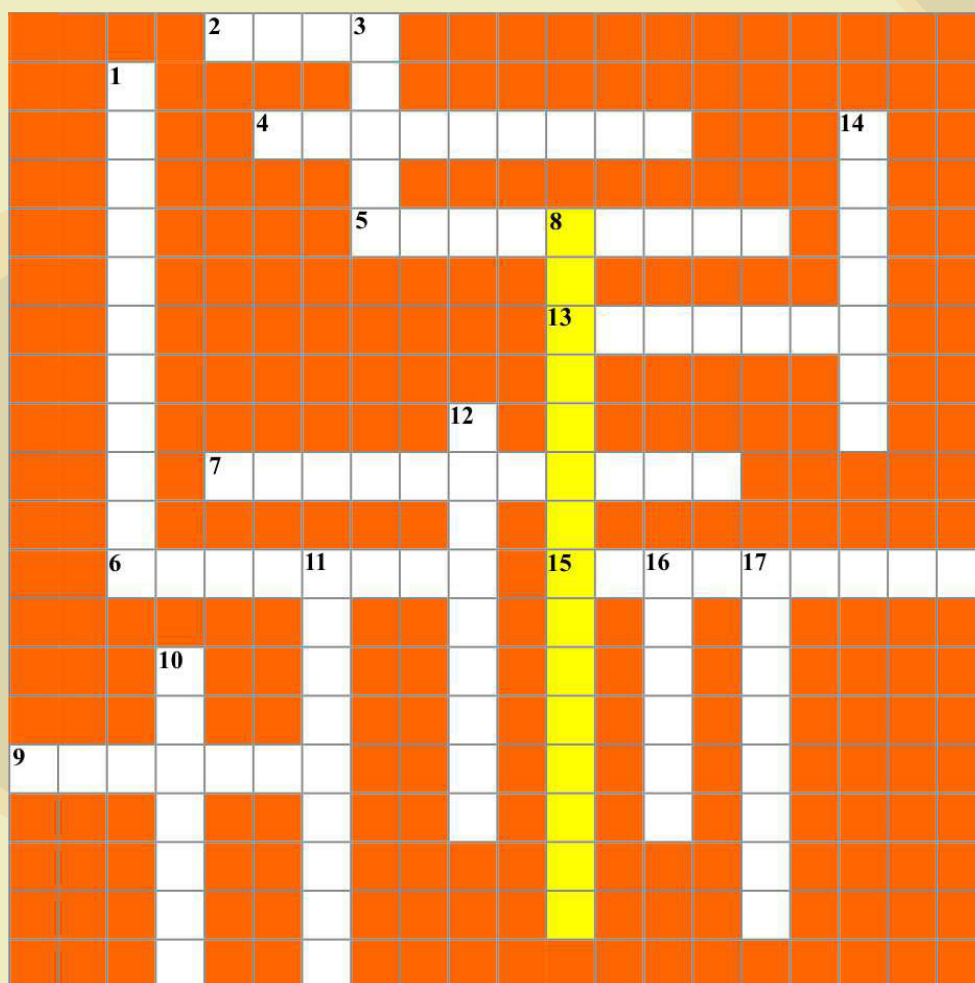
Ведучого ми обрали за його харизму. І не помилилися, адже протягом всього турніру панувала радість і весела атмосфера. Було позитивно і прикольно. Ми зуміли створити атмосферу дружби, не загострювали конкуренцію, до того ж, усі стали переможцями, адже здобули неабиякий досвід. Співпраця з Тарасом була дуже цікавою і продуктивною. Він вносив свої корективи і пропозиції. Я справді рада, що все було так – це подарувало всім море позитиву. Для мене навіть немає найяскравішого моменту. Весь турнір – великий світлий спогад із дуже доброю енергетикою. Зрештою, я навіть не чула негативних коментарів від інших. Здається, що турнір справді сподобався всім і я безмежно тішусь цим. Адже мета досягнута і я можу собі поставити плюс до карми!))

Чи плануєш розширювати турнір у майбутньому?

Ми плануємо зробити турнір у між усіма бариста Львівської майстерні шоколаду та обрати з-поміж нас найкращого та найвправнішого. Зараз я просто хочу подякувати всім учасникам цієї події – це справді моменти, які надихають на рух вперед!

ЦУКЕРКОВИЙ КРОСВОРД

Солоденькі, заповнюючи ці клітини ви маєте змогу поринути у цукерково-шоколадний світ та пригадати назви та вміст наших найсмачніших цукерок. Але це не все... Відгадавши виділене ключове слово кросворду, маєте можливість взяти участь у розіграві подарунка. Ключове слово потрібно надіслати на електронну адресу: galiivanuk@gmail.com. У листі потрібно обов'язково вказати: своє прізвище та ім'я, а також місто та адресу закладу, у якому працюєте. Листи приймаються до 15 липня 2015 року (включно). Переможця буде обрано за допомогою сервісу Random.org, а результати будуть оголошені 15.07.2015р. усім учасникам розіграшу.



ПО ГОРИЗОНТАЛІ:

2. Алкогольна цукерка, в основі якої ганаш з чорного шоколаду.
4. Трюфель нестандартної форми з цинамоновим післясмаком.
5. Майстер шоколадної справи, а ще назва пралінової цукерки.
6. Цукерка, яка складається з праліне та марципаново-ромової начинки.
7. Цукерка, яка складається з горіхового крему, кавового марципану та цільного лісового горіха.
9. Ніжний крем на основі перетертих горіхів.
13. Набір, який складається з 9-ти марципанових та горіхових цукерок.
15. Цукерка, яка складається з марципану та карамелізованого мигдалю.

ПО ВЕРТИКАЛІ:

1. Трюфель на основі чорного шоколаду з відтинком ванілі.
3. Крем на основі чорного, білого або молочного шоколаду з додаванням вершків.
8. Єдиний трюфель на основі молочного шоколаду.
10. Цукерка, яка складається з карамелі та мигдалю.
11. Набір з 16-ти цукерок.
14. Назва цукерки, яка символізує давню назву міста Львів.
16. Цукерка, яка складається з м'якого грильяжу, горіхів кеш'ю та журавлини.
17. Мигдаль перетертий з цукровою пудрою.