**INFORMACJA PRASOWA**

Łódź, 16.02.2023r.

**Słodko, a zdrowo! Asia Banad zaprasza na bezpłatne warsztaty kulinarne dla dzieci w Manufakturze**

**Już w najbliższy weekend (18-19.02) w Qulinarium w Manufakturze Asia Banad, dietetyczka, influencerka i cukiernik z zamiłowania pokaże najmłodszym jak w prosty sposób przygotować pyszne, słodkie i przede wszystkim zdrowe pączki! Warsztaty są bezpłatne i skierowane do wszystkich dzieci.**

**Warsztaty kulinarne dla dzieci – Słodko, a zdrowo!**

**18-19.02, godz. 12.00 – 16.00, Qulinarium**

Dzieciaki wprost przepadają za łakociami i nikomu nie trzeba tego udowadniać. Warto jednak zadbać o to, aby najmłodsi sięgali po zdrowe przysmaki, pozbawione wysoko przetworzonych składników, nadmiaru cukru i konserwantów. Przygotowanie takich smakołyków w domowych warunkach wcale nie musi być skomplikowane. Doskonale wie o tym **Asia Banad, dietetyk z wykształcenia, cukiernik z miłości, blogerka i trenerka kulinarna.** Asia prowadzi swój profil na Instagramie (@posypane) oraz stronę internetową, gdzie dzieli się ze swoimi obserwatorami różnorodnymi przepisami na smakowite desery. Jak sama mówi - *Wszystko po to, by zachęcić domowych kucharzy do śmiałego próbowania swoich sił w tworzeniu pysznych wypieków – bez stresu i kreatywnie*.

Nie inaczej będzie podczas weekendowych warsztatów dla dzieci, podczas których Asia pokaże najmłodszym sprawdzony i szybki sposób na przyrządzenie pysznych i co najważniejsze zdrowych, pieczonych donutów orkiszowych **bez cukru i sztucznych barwników**, idealnych na finał karnawału. Z pewnością wielką frajdę sprawi dzieciakom dekorowanie wypieków na wiele różnych sposobów z wykorzystaniem posypek i kolorowego lukru. Asia pokaże, jak przygotować lukier na bazie ksylitolu, czyli zdrowszego zamiennika cukru. Co więcej, tym razem filozofia „zero waste” zostanie wprowadzona w życie dosłownie – ani jeden okruszek się nie zmarnuje!

*- Czy może być kolorowo, karnawałowo i pysznie, ale nie aż tak ciężko? Jasne! Naturalnie kolorowe, kwiatowe, piękne i pyszne pieczone donuty to wspaniała alternatywa. Słodkie, ale bez cukru i bez pszennej mąki. Wiosna przyjdzie dzięki nim szybciej* – dodaje Asia Banad.

Warsztaty są **bezpłatne**, a osoby chcące wziąć w nich udział nie muszą przynosić ze sobą żadnych kuchennych gadżetów – wszystkie potrzebne narzędzia i sprzęty będą już czekać na małych cukierników**. Zapisy na warsztaty możliwe są na miejscu (do pół godziny przed każdą turą zajęć) lub drogą mailową** – [marketing@manufaktura.com](mailto:marketing@manufaktura.com).

Wydarzenie odbędzie się w Qulinarium, zarówno w sobotę, jak i niedzielę, w godzinach od **12.00 do 16.00**. W jednej turze zajęć może wziąć udział około **20 osób**. Na uczestników czeka nauka poprzez świetną zabawę – czyli to, co dzieci lubią najbardziej.

Karnawałowa odsłona warsztatów z Asią Band to pilotażowy odcinek nadchodzącej serii warsztatów kulinarnych, w których królować będzie filozofia zdrowego gotowania w duchu no waste.

**Kobiety, które tworzyły Łódź – Manufaktura rozpoczyna cykl upamiętniający łódzkie włókniarki**

**600-lecie Łodzi to wyjątkowy jubileusz pod wieloma względami. Twarzami wielkiego święta miasta zostały łódzkie włókniarki, jednomyślnie wybrane przez łodzian w plebiscycie na patronat roku. O historiach tych niezwykłych kobiet, które tworzyły Łódź przez cały rok będzie opowiadać Muzeum Fabryki i Manufaktura.**

Cykl wydarzeń i atrakcji został zainaugurowany na Rynku Włókniarek Łódzkich 10 lutego, w 52. **Rocznicę strajku włókniarek** z 1971 roku. – *Nie ma lepszej okazji, by zaprosić Państwa do wspólnego celebrowania siły łódzkich kobiet. Ich determinacja i waleczność kiedyś zadecydowały o bycie robotniczych rodzin, a dziś pozostają wielką inspiracją dla młodych pokoleń* – mówiła Anna Lisiewicz, prezes Stowarzyszenia „Ludzie Fabryki”. Obchody 600-lecia Łodzi pod patronatem włókniarek rozpoczną się na przełomie lutego i marca, warsztatami zorganizowanymi wspólnie z Archiwum Państwowym w Łodzi. „Czy jestem łodzianinem?” to **warsztaty genealogiczne** dla dorosłych, w trakcie których chętni odkryją swoje korzenie i sprawdzą, jakie ciekawe historie kryją ich rodziny.

W połowie kwietnia, z okazji Dnia Włókniarza, Manufaktura zaprosi na **Piknik „U włókniarek”**. To będzie doskonała okazja, by poznać robotnicze życie po pracy. – *Robotnice z fabryk włókienniczych często postrzegane są bardzo sztampowo. Pokryte białym pyłem z krosien, zajęte wyłącznie ciężką pracą, a potem obrządkiem w domu, jednakowe. Prawda jest jednak zupełnie inna – ich życie po pracy było niesamowicie wesołe i pełne energii, a kobiety-włókniarki pełne pasji i chęci aktywnego uczestnictwa w życiu kulturalnym* – dodaje Lisiewicz. Czas wolny robotników zostanie pokazany na wystawie zdjęć archiwalnych w Muzeum Fabryki, a same włókniarki pokażą, jak spędzały czas wolny – przygotowując autorskie specjały kulinarne czy bawiąc się na potańcówce Bigiel Bandy.

W ramach projektu nie zapomniano także o najmłodszych łodzianach. Dla nich zaplanowano warsztaty w szkołach, w trakcie których będą mogli stworzyć własne karty pamięci o potomkiniach włókniarkach, które później trafią do **Atlasu Włókniarek Łódzkich**, wyjątkowego zbioru opowieści o robotnicach z fabryk. Atlas, tworzony głównie online i dostępny dla łodzian, zostanie zaprezentowany w formie księgi podczas lipcowych obchodów urodzin Łodzi.

Zwieńczeniem projektu będzie **święto ulicy Ogrodowej** – matecznika łódzkich robotników. Wrześniowe obchody skupią się na robotniczej codzienności i ukazaniu dawnych potańcówek, koncertów, wspólnego celebrowania świąt i wielu innych. Będzie to także doskonała okazja do spotkania z włókniarkami z dawnych Zakładów „Marchlewskiego” i posłuchania ich niesamowitych opowieści z fabryki i nie tylko.

**Finał karnawału w iście karaibskim stylu? Tylko w Manuarte**

**Szalony czas imprez i wydarzeń towarzyskich powoli dobiega końca. Z tej okazji Manuarte przygotowało dla swoich gości specjalne wydarzenie – bal karnawałowy w rytmach gorącej, latynoskiej muzyki.**

**Bal karnawałowy**

**18.02, godz. 20.00, restauracja Manuarte**

Ostatki już niebawem – przed nami ostatni karnawałowy weekend i okazja do oddania się wspaniałej zabawie w gronie najbliższych. Z pomysłem dla miłośników tańca przychodzi restauracja Manuarte - wyjątkowe miejsce na mapie Manufaktury, które wielokrotnie udowodniło, że łodzianie wprost uwielbiają klimat kubańskich imprez. Najlepszym tego przykładem jest pękający w szwach parkiet podczas weekendowych zabaw - w piątki i soboty w Manuarte organizowane są fiesty, w trakcie których liczy się tylko muzyka, taniec i oczywiście wyśmienite jedzenie, o czym doskonale wiedzą stali bywalcy tego miejsca. Nie inaczej będzie podczas wielkiego balu karnawałowego, który odbędzie się już w **najbliższą sobotę** (18.02) o **godzinie 20.00**. Na gości Manuarte czekać będzie szampańska zabawa w towarzystwie gorącej muzyki tanecznej, którą zapewni DJ Angel. Nie zabraknie również najlepszego, karaibskiego jedzenia - menu zostało stworzone na bazie intrygujących dań i przystawek. Podczas karnawałowego balu będzie można spróbować m.in. wytrawnych pączków z kozim serem, morelami, tymiankiem i musem z pieczonych buraków, szarpanego kurczaka z musem z awokado i mięty, curry z kalafiorem, czerwoną fasolą i marchewką, placuszków z batatów z wędzonym twarogiem i kuminem, cukinii faszerowanej kaszą bulgur, papryką i oliwkami czy też pieczonego łososia z glazurą z mango i chilli. Pojawią się również domowe nachosy, chimichurri, salsa z zielonego ogórka, zupa fasolowo-pomidorowa z boczkiem i bakłażanem i wiele więcej kuszących smakołyków oraz koktajli.

Jak karnawał to tylko w **przebraniu**! Manuarte zachęca swoich gości, aby na bal przyszli w bardziej niecodziennym stroju, jednak nie jest to wymagane. **Rezerwacji miejsc** najlepiej dokonywać telefonicznie pod numerem 607 193 193, lub poprzez profile w mediach społecznościowych restauracji. Cena za osobę to 190zł.

***Właściciel***

*Właścicielem Manufaktury jest Union Investment Real Estate GmbH – wiodąca międzynarodowa firma inwestycyjna specjalizująca się w otwartych funduszach nieruchomości dla inwestorów indywidualnych i instytucjonalnych. Model biznesowy Union Investment bazuje na ponad 50 latach doświadczeń w branży nieruchomości oraz eksperckim know-how w zakresie zarządzania aktywami. Obecnie Union Investment zarządza aktywami o wartości 32 miliardów euro w ponad 840 nieruchomościach komercyjnych i mieszkalnych o łącznej powierzchni ok. 8,4 mln. mkw.*

***Zarządca***

***APSYS*** *jest jednym z wiodących operatorów branży nieruchomości komercyjnych w Polsce i we Francji. Spółka realizuje działania w segmencie nieruchomości handlowych, projektach mixed-use, inwestycjach mieszkaniowych oraz w obszarze zarządzania powierzchniami biurowymi. Firma powstała w 1996 roku i działa jako inwestor, deweloper, agent ds. najmu, menadżer projektu oraz zarządca nieruchomości.*

*Apsys zawsze był firmą z wizją i ambicjami, by realizować unikalne projekty, tworzyć miejsca ikoniczne, znaczące, na stałe wpisujące się w tkankę miejską. Począwszy od 2022 r. w swojej działalności spółka kieruje się hasłem “Razem, inne miasto jest możliwe”. Apsys chce jeszcze mocniej i odpowiedzialniej wykorzystywać potencjał miast, wpływać na ich przemiany uwzględniając potrzeby środowiskowe, pobudzać rozwój społeczny i ekonomiczny, a ponadto wspólnie, w oparciu o dialog z interesariuszami, tworzyć komfortowe otoczenie dla ludzi.*

*Celem strategicznym firmy jest zmiana miast na lepsze i tworzenie wyjątkowych miejsc, dzięki którym życie wszystkich staje się piękniejsze.*

*Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i specjalistycznej wiedzy wszystkie działania, niezależnie od wielkości i lokalizacji poszczególnych nieruchomości, są dopasowane do potrzeb klienta. Do największych inwestycji firmy należą Manufaktura w Łodzi oraz Posnania w Poznaniu. APSYS Polska zarządza obecnie ponad 1 000 000 mkw. GLA w 23 obiektach handlowych zlokalizowanych w 18 największych miastach w kraju oraz biurowcem Arkada Business Park w Bydgoszczy i kompleksem biurowym React zlokalizowanym w centrum Łodzi. Apsys prowadzi także inwestycję mieszkaniową - Solea Mieszkania przy Wyścigach na warszawskim Mokotowie.*