



WATSZTATY CUKIERNICZE

W kwietniu uczniowie klasy 7d uczestniczyli w warsztacie cukierniczym w białoleńskiej piekarni **PiekarEnka**.

Po dotarciu na miejsce młodzież została powitana przez pracowników piekarni i zaproszona do pachnącego chlebem i słodkościami zakładu, co od razu spotkało się z dużym zainteresowaniem.

Po zapoznaniu z regulaminem pracy uczniowie nałożyli przygotowane dla nich kolorowe fartuszki, umyli ręce i pod dyskretnym nadzorem opiekunów zapoznawali się z wnętrzem piekarni.

Ważnym punktem warsztatów było przygotowanie ciasta do wypieku chałek. Po wstępnej instrukcji uczniowie z zapalem wałkowali przyszłe pyszności, a następnie zdobili zapieczone warkocze: czekoladą, migdałami, orzechami, kruszonką... Inwencja twórcza siódmioklasistów okazała się być nieograniczona. Kiedy chałki piekły się w piecu, młodzi wykrawali formami ciastka, które przyozdobione również wylądowały się w gorącym piecu. Przedostatnim punktem warsztatów było przygotowanie babeczek z kremem waniliowym lub cytrynowym i opalaną bezą.

W piekarni wszystko było ciekawe: worki z różnymi rodzajami mąki, wielki mikser, piec do wypieku chleba, bułek i ciast.

Duże wrażenie na uczestnikach warsztatów wywarła maszyna wyrabiająca ciasto na chleb.

Ostatnim punktem warsztatów była degustacja ciasteczek przy apetycznym zapachu wypieków.

Na zakończenie wszyscy uczestnicy otrzymali własnoręcznie wykonane chałki i babeczki z bezą, a także butelkę wody na drogę. Podziękowaniom za wartościowe warsztaty i wzrost poziomu cukru we krwi towarzyszyły roześmiane buzie i torby z pysznościami.

Uczniowie klasy 7d wraz z opiekunami bardzo dziękują pracownikom **PiekarEnki** za zorganizowanie i przeprowadzenie niezapomnianych, ciekawych i bardzo wartościowych warsztatów cukierniczych.

Opiekunki:
Alicja Rączka
Beata Rudziewicz