

CAFFE ART I NOWOCZESNE SERWOWANIE DAŃ – szkolenie doskonalące dla nauczycieli w Krakowie

03-04 czerwca 2017 r. dziesięć nauczycielek ZSSChiO w Jarosławiu, w ramach projektu pn. „**Blżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim**” brało udział w warsztatach z zakresu baristki oraz przygotowania i dekoracji dań kuchni śródziemnomorskiej. Jednostką prowadzącą szkolenie była Krakowska Szkoła Restauratorów.

Aktywnie w szkoleniu brały udział: Urszula Machaj, Agnieszka Siwoń, Wanda Mazurek, Wioletta Stoch, Marta Pels, Marzena Wojnar, Anna Piekłak, Stanisława Makarowska oraz Monika Krypel.

Warsztaty odbywały się w dwóch blokach tematycznych. W pierwszym, w ciągu 8 godzin uczestniczki zmagaly się z CupTasting (umiejętność rozpoznawania rodzajów kawy oraz określania profili smakowych), coffee in goodspirits (wykorzystanie kaw alternatywnych w łączeniu z alkoholami), oraz **Latte Art** (mleko: jak prawidłowo przygotować mleko, odpowiedni jego dobór, stopień chłodzenia, proporcje użytego mleka, spienianie i teksturowanie, wzory lane z ręki (freepouring), wzory rysowane sosem i szpikulcem.

W kolejnym bloku, uczestniczki pracowały pod okiem Szefa Kuchni - Pawła Wojtyga, sporządzając typowe potrawy kuchni śródziemnomorskiej takie jak: bakłażany zapiekane z mozzarellą i pesto, zupa oliwkowa z kurczakiem, tarta z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem ricotta, krewetki z sałatką z kus kusa, filet z soli w cieście fillo z sosem pomidorowo śmietanowo czosnkowym, bruschetta z pomidorami i kalmarami, camembert zapiekany z migdałami i owocami, krem z pomidorów z karmelizowaną marchewką, tagiatelle z sosem maślano winnym z krewetkami i kalmarami, gruszki zapiekane z ciastem francuskim i miodem flambirowanym, comber jagnięcy marynowany w rozmarynie z czerwoną cebulą i czosnkiem podany z polentą, łosoś gotowany na parze z pesto i rukoli, roladki z łososia i bekonu na kremie selerowym.

Zajęcia były powiązane tematycznie z planowaną innowacją w klasie technik żywienia i usług gastronomicznych, co z pewnością ułatwi prowadzenie zajęć z zakresu kuchni śródziemnomorskiej. Wyczarowane potrawy nie tylko były zdrowe, co gwarantuje kuchnia krajów basenu morza śródziemnego, ale również kolorowe i pięknie podane.

Na zakończenie kilka ciekawostek z zaczarowanego świata kawy :

- pierwsza kawiarnia w Polsce powstała za Żelazną Bramą w Warszawie w 1724 roku. Kawiarnia zbankrutowała ponieważ warszawiacy początkowo nie chcieli pić kawy w miejscach publicznych,
- statystyczny Polak wypija 5,5 kg kawy rocznie, a mieszkaniec krajów skandynawskich nawet 3 razy więcej,
- palone ziarna kawy tracą aromat w ciągu 2 tygodni, zmielona traci aromat po godzinie, natomiast napar kawowy w ciągu kilkunastu minut.

„Wiedza teoretyczna, to nie wszystko – ucz się i pracuj na poziomie mistrzowskim”. Uczestnictwo w różnych formach doskonalenia praktycznego zarówno nauczycieli jak i uczniów podnosi poziom kształcenia w ZSSChiO w Jarosławiu.

Opracowanie: Wanda Mazurek