

Szkoła pieczenia chleba

w pracowni gastronomicznej ZSSChiO

Kto z nas nie lubi zapachu świeżego pieczywa? Kto nie zachwyca się jego smakiem? A co dopiero, gdy ten urzekający smak połączony jest ze zdrowiem jakie on nam daje! Dzisiaj wybór właściwego pieczywa to „być albo nie być”. Chleb jest podstawą w diecie i dlatego wpływa na nasze zdrowie. Jednak część społeczeństwa dokonuje wciąż niewłaściwego wyboru, kupując „biały chleb” o niskiej wartości odżywczej, dlatego warto nauczyć się piec samemu „zdrowy”, o wysokiej wartości odżywczej chleb. Z takiej lekcji skorzystali uczniowie klasy trzeciej Gimnazjum w Szówsku uczestnicząc w szkolnych warsztatach wypieku prozdrowotnego chleba z mąki orkiszowej pełnoziarnistej, gryczanej, jęczmiennej, owsianej, kukurydzianej z dodatkiem nasion oleistych i suszonych owoców. Gimnazjaliści mieli okazję przekonać się, że pieczenie chleba w domu nie jest trudne i może być dobrą zabawą.

Warsztaty zostały zorganizowane przez panie: U. Machaj i W. Stoch przy pomocy uczennic klasy IV technikum żywienia i usług gastronomicznych: Agnieszki Pieczonki, Katarzyny Jurczyk i Katarzyny Sobejko.

U. Machaj, W. Stoch