

Sweet Targi w Katowicach

W dniach 25 – 27 marca 2017 roku w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach już VIII raz odbyły się targi sektora piekarniczo – cukierniczego.

Czterdziestoosobowa grupa młodzieży z Zespołu Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu uczestniczyła w trzecim dniu tych targów. **Udział był możliwy dzięki projektowi WND-RPPK.09.04.00-18-0020/16 „Blżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim. Beneficjentem projektu jest Starostwo Powiatowe w Jarosławiu.**

Sweet Targi 2017 to promocja zdrowej żywności z zastosowaniem najnowocześniejszych technologii produkcji. Zarówno organizatorzy jak przede wszystkim sami wystawcy podkreślali, że to co słodkie nie musi być niezdrowe i kaloryczne, a sama produkcja może być przyjazna środowisku.

Dla młodzieży, targi były doskonałą okazją do zapoznania się z nowościami technologicznymi i nowymi trendami w piekarnictwie, cukiernictwie i lodziarstwie.

Młodzież miała okazję zapoznać się z tegorocznymi hitami lansowanymi przez producentów mieszanek lodziarskich na całym świecie i odpowiedzieć sobie na pytanie: które lody w tym sezonie najchętniej wybiorą konsumenci w Polsce. Uczniowie poznali technologię produkcji najnowocześniejszych mikсів piekarniczych z całego Świata. Mogli ocenić walory sensoryczne pieczywa na zakwasie, bezglutenowego, z ziarnami, pomidorami i ziołami. Branża lodziarska i piekarnicza mocno zaznaczyła swoją obecność także w sektorze maszyn prezentowanych podczas targów. Na stoiskach wystawczych podziwiała misternie wykonane wyroby cukiernicze i gigantyczną figurę smoka z plastycznej czekolady, która powstała podczas bicia rekordu sporządzania wyrobów z czekolady.

Poza tym organizatorzy przygotowali wiele dodatkowych atrakcji i imprez towarzyszących. Młodzież miała okazję obserwować przy pracy swoich rówieśników podczas zmagañ konkursowych Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego dla szkół „Zdrowo-Smacznie-Artystycznie.

Dużym zainteresowaniem wśród zwiedzających cieszył się pokaz baristyczny. Bariści zaopatrzeni w włoską kawę i najnowocześniejsze młynki oraz ekspresy z dużą perfekcją przygotowywali boski napój na kilka sposobów. Podczas degustacji można było spróbować kawy aromatyzowanej i zdecydować, która jest najlepsza do ciast, deserów, w kawiarni i cukiernictwie. Bariści zaprezentowali proste rozwiązania na małe desery kawowe np.: espresso z bitą śmietanką, solonymi orzeszkami ziemnymi, nutellą i spienionym mlekiem. Cała prezentacja miała zachęcić zwiedzających do twórczego podejścia do parzenia kawy.

Targi to promocja, zachęta, nowoczesność technologiczna, a także uwaga skierowana na ochronę środowiska. Młodzież jest pod wrażeniem i bardzo dziękuje organizatorom projektu za umożliwienie im udziału w targach, przez co mogli wzbogacić swoją wiedzę zawodową.