

Warsztaty z okazji Światowego Dnia Makaronu

24 października 2018r. w szkolnej pracowni piekarsko-cukierniczej odbyły się nietypowe warsztaty kulinarne. Tym razem przy stanowiskach zebrali się nie uczniowie, a nauczyciele naszej szkoły, którzy postanowili zgłębić tajniki produkcji potraw z makaronem. Powody spotkania były dwa. Od kilkunastu lat w dniu 25 października obchodzony jest Światowy Dzień Makaronu, który uznawany jest za jedną z najstarszych potraw świata. Drugim powodem było przypomnienie sposobu przygotowania ciasta i makaronu – składnika wielu potraw, który kiedyś sporządzano w każdym domu. Uczestnicy warsztatów przygotowali ciasto używając mąki oraz jaj, a prosta receptura pozwoliła otrzymać makaron dużo smaczniejszy niż ten kupowany w sklepie.

Ochoczo pracująca ekipa wyczarowała cztery przepyszne dania na bazie makaronu:

- pappardelle z krewetkami i pomidorkami,
- tagliatelle - wstążki zapiekane ze śliwkami i jabłkami,
- zapiekane strozzapreti z pastą pomidorową i mozzarellą,
- ravioli ze szpinakiem i serem feta.

Wszystkie potrawy zostały zdegustowane i ocenione jako wykwintne. Serdecznie dziękujemy uczestnikom za udział i zaangażowanie. Zajęcia odbyły się w ramach **Szkoły Promującej Zdrowie**.

Opracowanie: **Urszula Machaj, Agnieszka Siwoń**