

Warsztaty „Moja domowa piekarnia”

W środę 25 stycznia w szkolnej pracowni gastronomicznej odbyły się warsztaty dla osób, które interesują się wypiekiem chleba w warunkach domowych. Z zaproszenia na bezpłatne warsztaty skorzystało dziesięć osób, mieszkańcy Jarosławia i okolic. Spotkanie miało na celu zainteresowanie konsumentów procesem produkcji pieczywa, poszerzenie wiedzy na temat jego produkcji oraz zachęcenie do samodzielnego wypieku chleba w warunkach domowych.

Jeszcze do końca XX wieku chleb był podstawowym produktem spożywczym a statystyczny Polak spożywał w ciągu roku około 100 kg pieczywa. Obecnie sytuacja uległa dużej zmianie i nadal spożycie pieczywa maleje, w ubiegłym roku statystyczny Polak zjadł tylko 65 kg chleba. Zmiana stylu życia, w tym zwyczajów żywieniowych oraz większe dochody społeczeństwa to główne powody mniejszego spożycia pieczywa. Mimo to specjaliści od żywienia podkreślają, że pieczywo, zwłaszcza ciemne i na zakwasie stanowi ważny składnik naszej diety i dostarcza wielu cennych składników odżywczych. Walory odżywcze pieczywa dostrzegają również piekarze oferując konsumentom coraz bogatszy asortyment pieczywa.

Podobny cel przyświecał organizatorom warsztatów, dla uczestników zostało przygotowanych 11 receptur z różnymi dodatkami, a do sporządzenia ciasta można było użyć zakwas żytni lub zakwas pszenny. **Chleb orkiszowo – gryczany, chleb z suszonymi pomidorami, orkiszowy chleb cebulowy, chleb z mąki owsianej, chleb pszenny z koszyka, chleb pszenno - żytni na zakwasie z kminkiem, chleb pszenny na zakwasie żytnim z czarnuszką, chleb orkiszowy z orzechami i miodem, chleb owsiano – gryczany oraz domowy razowiec** to asortyment pieczywa, które powstało podczas środowego spotkania.

Uczestnicy z dużym zapałem przystąpili do części praktycznej warsztatów i już po około dwóch godzinach zapach pieczonego chleba rozniósł się po szkole. Spotkanie było okazją do wymiany doświadczeń bo dla większości osób nie był to pierwszy chlebowy eksperyment. Po wypieku i wystudzeniu uczestnicy ocenili pieczywo podkreślając walory sensoryczne poszczególnych bochenków, część wypieków zabrali ze sobą do domu.

Zachęcamy wszystkich do podobnych doświadczeń w warunkach domowych i do skorzystania ze sprawdzonych **receptur** które zamieszczamy poniżej.

Warsztaty zorganizowały Pani **Wioletta Stoch** i Pani **Urszula Machaj** a pomocą uczestnikom służyła **Agnieszka Pieczonka** z klasy IVż.

Opracowanie: **U. Machaj, W. Stoch**