

# Warsztaty kulinarne

16.12.2019 uczniowie klas VII zgłębiali tajniki tradycyjnej kuchni polskiej uczestnicząc w warsztatach kulinarnych pod hasłem: „SMACZNIE, ZDROWO, TRADYCYJNIE”

„Jesteście na warsztatach nie tylko po to, żeby zobaczyć, jak się przygotowuje pierogi, ale po to, aby zrobić je samodzielnie w domu.” Tym zdaniem przywitała uczniów jedna z pań prowadzących warsztaty kulinarne. Uczniowie nieco zaskoczeni wyjęli kartki, aby zapisać przepis na tradycyjne ciasto pierogowe. Ku naszemu zaskoczeniu - byli to głównie chłopcy.

Zajęcia składały się z czterech modułów:

1. lepienie pierogów- warsztaty prowadzone przez panie z Koła Emerytów w Staninie: Zofię Czubek, Janinę Kozakowską, Lucynę Piszcz, Zofię Skwarek,
2. wypiek tradycyjnego chleba- warsztaty prowadzone przez p. Małgorzatę Abramek,.
3. wyrób masła- warsztaty prowadzone przez p. Małgorzatę Matyszek,
4. przygotowanie zdrowych napojów- warsztaty prowadzone przez p. Barbarę Gajownik.

Czy uczniowie wykorzystają zdobyta wiedzę i umiejętności? Tego nie wiemy, ale jesteśmy przekonani, że dowiedzieli się, że przygotowanie tradycyjnych potraw nie jest trudne a efekt końcowy daje dużo satysfakcji. Tradycja to nie nuda, ale smak i zdrowie, o czym wszyscy mogli się przekonać degustując przygotowane potrawy.













