



Spotkanie z zawodem: **PIEKARZ**

TO BYŁA PYSZNA LEKCJA

Poznać produkcję chleba i słodkich przysmaków, to nie tylko olbrzymia ciekawość, ale i wielki zaszczyt. 28 marca uczniowie klasy 3A gimnazjum mieli przyjemność uczestniczyć w Akademii Piekarza. Już w drzwiach powitały nas uśmiechnięte panie Karolina i Katarzyna.

W głowach mieliśmy mnóstwo pytań:

- Jak wygląda praca w piekarni?
- Jakie umiejętności musi posiadać piekarz?
- Jaką szkołę należy ukończyć, aby zostać piekarzem lub cukiernikiem?
- W jaki sposób działają drożdże?
- Jakich warunków potrzebują drożdże do wzrostu?
- Dzięki czemu chleb staje się elastyczny i rośnie?
- Jakie są etapy produkcji chleba?
- Jak wybrać pieczywo dobrej jakości?
- Czy chleb jest zdrowy?

Młodzież rozpoczęła zajęcia od obejrzenia filmu ukazującego tajemnice piekarskie. „Tradycja zobowiązuje”, to od 90 lat motto działalności piekarni „GRZYBKI” i tymi słowami rozpoczęła spotkanie pani Karolina. A wszystko zaczęło się w 1927 roku, kiedy to Henryk Cichowski otrzymał dyplom czeladnika w zawodzie piekarza. Od tego momentu życie swoje i jego ukochanej żony Tosi zostało na stałe związane z produkcją pieczywa. W 1986 roku tradycje rodzinne przejęły dzieci: Andrzej i Krzysztof Cichowscy oraz Elżbieta Federowicz. Obecnie w piekarni pracuje także trzecie pokolenie, wnuczki i wnukowie Henryka i Tosi. Wszyscy słuchaliśmy zaciekawieni

jak to od pokoleń wypiekano chleb.

W dalszej części spotkania nasi uczniowie poznali różne rodzaje mąki, dowiedzieli się, czym jest zakwas i ile osób pracuje na to, byśmy codziennie rano mogli cieszyć się świeżym pieczywem na śniadanie. Oglądali doświadczenia, które pokazały, jakich warunków potrzebują drożdże do wzrostu oraz dowiedzieli się czy gluten jest koniecznym składnikiem świetnie wyrośniętego chleba. Po części teoretycznej przyszła pora na zwiedzanie. Młodzież udała się na halę produkcyjną, by poznać tajemnice piekarzy i cukierników. Wędrówka po labiryncie korytarzy, sal i schowków była przyjemnością nie tylko dla oka. Wszędzie pachniało świeżym chlebem i chrupiącymi bułeczkami. Pani Karolina zadbała również abyśmy, mogli poznać walory smakowe wypieków tej piekarni. Zanim przystąpiliśmy do praktycznej pracy z ciastem dokładnie umyliśmy ręce, założyliśmy białe fartuchy i czepki. Poczuliśmy się jak prawdziwi piekarze. Przyszła pora na kulinarne eksperymenty. Zamieniliśmy się w cukierników i każdy mógł przygotować własne chałki i ciasteczka. Z olbrzymim zaangażowaniem tworzyliśmy swoje dzieła. Ufff ciężka to praca. Najgorsze jednak okazało się czekanie aż panie wyjmą nasze bułeczki i ciasteczka z pieca. Widok był imponujący a piękny zapach unosił się w powietrzu.

Pani Katarzyna i Karolina z entuzjazmem i pasją podzieliły się swoją wiedzą a my w wyśmienitych humorach z wypiekami na twarzy i w siatkach wyruszyliśmy do Rembertowa.

To była wyjątkowa lekcja, podsumowali uczniowie dopytując się, dokąd pojedziemy następnym razem. Dziękujemy za pomoc rodzicom w organizacji tych zajęć.

Koordynator doradztwa edukacyjno-zawodowego

Elżbieta Sobiepan