

We wtorek w naszej szkole pracownia gastronomiczna była bardzo głośnym miejscem. Zebrali się tam uczniowie, którzy odbywali miesięczny staż u pracodawców w Lipsku w ramach projektu PO WER oraz ich koleżanki i koledzy ze szkoły, którzy nie mieli możliwości wyjechać do Niemiec. Uczestnicy stażu mieli za zadanie przekazać tajniki kuchni niemieckiej- tym razem skupili się na słodkościach i przekąskach znanych m. in. ze słynnego Oktoberfest. Kuchnia niemiecka, która najczęściej kojarzy się z ciężkimi i tłustymi potrawami, tym razem dała się poznać z innej strony. W pracowni gastronomicznej zagościli nie tylko uczniowie klas żywieniowych i hotelarskich, którzy na co dzień mają styczność z kuchnią, ale również logistycy- dla niektórych warsztaty w pracowni gastronomicznej Norwida były pierwszym zetknięciem z kuchnią w ogóle. Wszyscy dali radę, skrupulatnie przedzierali się przez tajniki niemieckich receptur, nieraz wykazując się przy tym niemałą kreatywnością i humorem. Efektem pracy były typowe niemieckie ciasteczka migdałowe oraz ciasto orzechowe, jak również Obatza- typowa przekąska bawarska serwowana w czasie Oktoberfest. Dziękujemy wszystkim uczniom, którzy odkrywali przed koleżankami i kolegami sekrety kuchni niemieckiej i z wielką cierpliwością prowadzili ich przez wszystkie etapy procesów technologicznych- w szczególności Ilonie Gągoł i Natalii Rudzkiej z kl. 2TLH oraz Weronice Woś i Kindze Pachucie z kl. 2TŻ oraz wszystkim tym, którzy mieli odwagę stawić czoła nowemu wyzwaniu- szczególnie logistynom z klasy 2 TLH J

Agnieszka Romanek

Anna Kołodziejczyk

{gallery}2018/warsztatyniem/small{/gallery}

{gallery}2018/warsztatyniem{/gallery}