

Dla każdego coś słodkiego

Przez kilka ostatnich miesięcy uczniowie technikum realizowali program autorski pt. ***Wybrane zagadnienia z cukiernictwa w połączeniu z określaniem wartości odżywczych gotowych wyrobów***”.

Uczniowie II klasy technikum kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych spotykali się na dodatkowych zajęciach pozalekcyjnych, żeby zgłębiać tajniki cukiernictwa. Wykazali się własną inwencją twórczą wychodząc z propozycjami wyrobów, które chcieliby przygotować. Szukali inspiracji na blogach kulinarnych, czasopismach i kulinarnych programach telewizyjnych. Z ogromnym zaangażowaniem wykonywali wyroby cukiernicze zwracając uwagę na efekt końcowy związany z dekorowaniem wyrobów. Wypiekali wyroby z różnych rodzajów ciast stosując właściwe techniki pracy, nauczyli się zasad stosowania kremów i mas cukierniczych. Następnie spędzili żmudne godziny na wykonywaniu obliczeń koniecznych do określenia wartości odżywczej i energetycznej przygotowanych wyrobów. Nauczyli się korzystać z tablic wartości odżywczych i przeliczać je wg potrzeb. Najbardziej interesującym zagadnieniem było zastępowanie wzajemnie surowców w celu podwyższenie lub obniżenia wartości odżywczej i energetycznej gotowych wyrobów.

Uczestnicy na bieżąco dokumentowali swoje działania. Wszystkie wyniki pracy zebrano w jeden dokument w postaci broszury, który można ściągnąć w formacie pdf ze strony internetowej szkoły. Broszura zawiera normatyw surowcowy w przeliczeniu na g/ml/ oraz przybliżone miary domowe, opis wykonania wyrobów cukierniczych z określoną wartością odżywczą i energetyczną w przeliczeniu na jedną porcję wraz z fotografią wyrobu wykonaną przez uczestników programu. Wszystkim uczestnikom programu serdecznie dziękuję za wspólnie spędzony czas.

Koordynator i autor programu

Leonia Szary