



04.05.2017

WARSZTATY PIECZENIA CHLEBA

Wiele osób kupując pieczywo, albo nie przywiązuje do tego wielkiej wagi lub też szuka swoich ulubionych wypieków i z dokładnością wybiera najlepszej jakości, odpowiadający właściwej diecie i pieczony na naturalnych składnikach chleb. W jakiegokolwiek postaci i ilości spożywane pieczywo # 1 w większości pojawia się zarówno w codziennym jadłospisie, jak i podczas różnych spotkań... nie tylko kulinarnych.

Podążając za wysoką świadomością współczesnego człowieka na temat jakości produktów spożywczych Gminny Ośrodek Kultury zaproponował pierwszy z cyklu WARSZTATÓW ZDROWEJ ŻYWNOŚCI, który został zorganizowany końcem kwietnia w Rychwałdzie. Pomysłodawczynią spotkań jest pani Anna Polak, która jest instruktorką JOGI oraz podróżniczką i osobą pełną optymizmu, pasji i ogromnej wiedzy na temat zdrowej żywności.

Na pierwsze WARSZTATY PIECZENIA CHLEBA, zaproszone zostały członkinie Koła Gospodyń Wiejskich właśnie z Rychwałdu. Po miłym wprowadzeniu w temat i zapoznaniu się z gatunkami chlebów oraz najzdrowszymi produktami do jego wykonania, panie zabrały się do wyrabiania „ciasta z intencją”. Przy wspólnym stole każda uczestniczka ugniotła swoje ciasto, a po jego wyrośnięciu przełożono je do foremek, obsypano ziarnami wg uznania i tak trafiły do rozgrzanych piekarników.

Zapach pieczonego chleba rozniósł się po Sali. W oczekiwaniu na finał panie przygotowały masło czosnkowe, którym posmarowano pieczywko. Żadna z uczestniczek nie odeszła z pustymi rękami. To było wyjątkowo pyszne spotkanie i mamy nadzieję, że wkrótce znów spotkamy się na warsztatach związanych ze zdrową żywnością.

Gabriela Kolonko



