

# Chatki z piernika

## – uczniowski konkurs w Żorach

Nauka, a przy tym sporo zabawy. W dniach 16-22 lutego 2011 roku w ZS nr 1 w Żorach zostały zorganizowane warsztaty dla uczniów pierwszych, drugich i trzecich klas szkół zawodowych, techników, a także OHP.

**P**odczas 3 etapów uczniowie musieli wykazać się nie tylko dokładnością, ale i pomysłowością. – Celem urządzania imprezy na terenie szkoły, a nie w zakładzie piekarskim, było pokazanie się kuratorium i wyjście naprzeciw oświacie – mówi Szymon Konkol, organizator imprezy.

**■ Etap 1. Chłonni wiedzy**  
16.02.2011 r. odbyło się szkolenie, podczas którego Daniel Waliszewski, technolog firmy ECO-TRADE, krok po kroku pokazywał, jak wykonać i wypiec ciasto piernikowe, a następnie według przygotowanych szablonów wykroić wzór, który następnie był sklepany białkiem i wykończony barwioną wedle uznania masą cukrową. Najwięcej trudności młodym cukiernikom sprawiło wykrojenie wzoru i wałkowanie ciasta, natomiast dekorowanie gotowego domku to już była czysta przyjemność. Pomimo jednego wzoru, prace wykonane przez uczestników różniły się od siebie, ale pozostawały na bardzo wysokim, wyrównanym poziomie.

**■ Etap 2. Doskonalenie nabytych umiejętności**  
17-21.02.2011 r. to był czas pracy z piernikiem w zakładach, w których młodzież odbywa praktyki zawodowe. Każdy uczestnik otrzymał „na wynos” ciasto piernikowe, na którym w tym

czasie mógł ćwiczyć już nie szablonową, a wymyśloną przez siebie kompozycję piernikowej chatki.

### ■ Etap 3. Konkurs

22.02.2011 r. odbyła się część konkursowa, będąca finałem warsztatów piernikarskich.

Ze względu na bardzo wysoki i wyrównany poziom części konkursowej, decyzją jurorów wszyscy uczestnicy zostali nagrodzeni nagrodą główną, tj. wyjazdem na profesjonalne szkolenie do firmy ECO-TRADE. Najlepszymu zespołowi, wyróżniającemu się wzorową współpracą i organizacją pracy, została przyznana nagroda specjalna w postaci sprzętu hi-fi, którą ufundowali wspólnie Izba Rzemieślnicza w Rybniku oraz Cech Rzemiosł

#### Komisja konkursowa:

przewodniczący: Tomasz Kaszuba  
członkowie: Jolanta Gembalczyk (Cech Żory), Piotr Niewelt (Cech Rybnik)

w Rybniku – laureatami tej nagrody zostali uczniowie z OHP oddz. Rybnik, reprezentujący zakład piekarniczo-ciastkarski Mariusza Orlika.

### ■ Co dalej?

Ustalono już wstępnie, że kolejne warsztaty dla uczniów ZSZ w zawodach cukiernik i piekarz organizowane przez małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego odbędą się w Jastrzębiu-Zdroju w kwietniu, a ich tematyką będzie praca z masami plastycznymi i marcepanem. Do współpracy w organizacji tych szkoleń zaproszono firmy: 5M, Zeelandia i Credin. Wszystkich zainteresowanych uczestnictwem w tym szkoleniu lub pomocą w organizacji odsyłamy do strony internetowej MAMZ – [www.technolog.friko.pl/akademia](http://www.technolog.friko.pl/akademia). ■



Uczniowie na tle swoich prac

foto: z archiwum organizatora