

Konfrontacja **Mistrzów**

„LEKCJA Z MISTRZEM” JEST JEDNYM Z PROJEKTÓW REALIZOWANYCH PRZEZ MAŁĄ AKADEMIE MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO – STOWARZYSZENIA SKUPIAJĄCEGO WOKÓŁ SIEBIE MISTRZÓW I PASJONATÓW ZAWODÓW PIEKARZ I CUKIERNIK



SZYMON
KONKOL

Działaniu Małej Akademii przyświeca cel niesienia pomocy młodszym kolegom po fachu w realizacji ich ambicji zawodowych. Jedną z form pracy z młodzieżą przysposabiającą się do zawodu są zajęcia warsztatowe prowadzone przez osoby będące uznanymi autorytetami w branży.

Dzięki współpracy Akademii i Zespołu Szkół nr 1 w Żorach w szkolnej pracowni spotkali się uczniowie klas II ZSZ, by wziąć udział w niecodziennej lekcji. Zajęcia z zakresu technologii piekarskiej poprowadził mistrz świata w piekarstwie, zdobywca pucharu Louisa Lesaffre – Tomasz Kaszuba. Towarzyszył mu laureat ubiegłorocznej edycji Konkursu Piekarsko-Cukierniczego Subregionu Rybnickiego w kategorii piekarz – Sylwester Stawarczyk, uczeń klasy III ZSZ w Zespole Szkół nr 9 w Jastrzębiu-Zdroju.

Zajęcia podzielono na dwa bloki tematyczne: metody produkcji pieczywa żytniego na kwasach piekarskich oraz wytwarzanie wyrobów zdobnych z ciasta pszennego.

NIE Z KAŻDEJ MAKI będzie chleb

W pierwszej części zajęć Tomasz Kaszuba poprowadził wykład poświęcony tradycyjnym metodom prowadzenia ciast na kwasach piekarskich i rozczynach drożdży. W ciekawy sposób opowiedział o dawnych, często już zapomnianych sposobach wytwarzania pieczywa, dawnych sprzętach produkcyjnych i stosowanych niegdyś maszynach. Uczniowie poznali tajniki prawidłowego procesu fermentacji oraz



Zajęcia z zakresu produkcji pieczywa żytniego prowadził Tomasz Kaszuba



Tomasz Kaszuba i uczestnicy lekcji ze swoimi wypiekami

specyficzne procesy zachodzące w kolejnych fazach prowadzenia ciasta.

Dużą część wykładu Tomasz Kaszuba poświęcił charakterystyce wad produkcyjnych oraz metodom zapobiegania tym wadom. Zwrócił też uwagę na rodzaj i jakość surowców stosowanych podczas produkcji, metody prawidłowego magazynowania i rolę procesów przygotowania surowców do produkcji. Na koniec zapoznał uczniów z recepturami na ciasto żytnie i pszenne, zwracając szczególną uwagę na rolę prawidłowego i dokładnie odmierzonego namiaru surowcowego.

Z POLEPSZACZEM czy bez?

Głównym tematem części praktycznej, poświęconej produkcji pieczywa żytniego, był wpływ surowców polepszających na jakość pieczywa. Z rozmowy z młodymi adeptami piekarskiego rzemiosła wynikało, że w każdej z piekarni, w których praktykują stosuje się różne „tajemnicze substancje” dodawane do ciasta. Większość uczniów nie miała dotychczas okazji prowadzić tradycyjnego ciasta wyłącznie na naturalnym kwasie piekarskim. Tomasz Kaszuba zaprezentował proces przerabiania kwasu na ciasto, ręczny sposób mieszania ciasta

i formowania kęsów. Następnie każdy z uczestników szkolenia uformował własne chleby, które po przeprowadzeniu rozrostu wypieczono. Wszystkim uczniom udało się sporządzić doskonałej jakości pieczywo, które utrzymało swe walory przez kolejny tydzień – choć w niektórych przypadkach bochenki zostały zjedzone jeszcze tego samego dnia.

BUŁKA nie musi być nudna

Kolejny etap szkolenia przeprowadzony został przez Sylwestra Stawarczyka. Tematem były metody formowania wyrobów z ciast pszennych drożdżowych. Sylwester zaprezentował swym kolegom proces prowadzenia ciasta i metodę wyplatania koszy z ciasta bułkowego. Wszystkiemu przyglądał się Roman Somerlik – właściciel piekarni, w której Sylwek praktykuje. Pomimo towarzyszącej tremy młody mistrz z wprawą wywiązał się z podjętego zadania, a efektem były śliczne kosze, wykonane samodzielnie przez uczestników szkolenia. Uczniowie nie kryli zaskoczenia faktem, że w tak prosty sposób można uzyskać ciekawy

i niebanalny wyrób – bo kto powiedział, że bułka musi być nudna?

Zarówno mistrz świata, jak i młody mistrz uczniów regionu wyśmienicie wywiązali się z trudnego zadania, jakim było „przywołanie ich do tablicy”. Konfrontacja mistrzów często wzbudzała uśmiech na twarzach uczestników szkolenia. Zaplanowane na kilka godzin zajęcia przedłużyły się do późnych godzin wieczornych i nikt nie chciał opuścić szkoły.

Zarówno cykl szkoleń „Lekcja z Mistrzem”, jak i inne projekty realizowane są dzięki wsparciu firmy 5M Logistyka Cukiernictwo-Piekarnictwo, udostępniającej nieodpłatnie surowce na potrzeby tej działalności. Za życzliwość i bezinteresowną pomoc dziękujemy w imieniu adeptów Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego.

Więcej informacji o Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego dostępnych jest na stronie internetowej: www.technolog.friko.pl/akademia oraz na Facebooku: www.facebook.com/almanach.cukierniczo.piekarski.



Sylwester Stawarczyk i Tomasz Kaszuba

*Mała Akademia
Mistrzostwa Zawodowego*

» REKLAMA