Tytuł warsztatów: Pieczenie chleba

Prowadzenie: Kamil Polak, tel. 576 667 880

Miejsce warsztatów: prowadzący zapewnia potrzebną salę w Kasince Małej

Uwaga: dostępność warsztatów od października 2019

Czas trwania warsztatów: 4 godziny w soboty, Kasinka Mała

Liczba uczestników i krótki ich opis:
Min. 10 osób - max. 15 osób. Osoby powyżej 8 roku życia. Wymagana minimalna sprawność manualna.

Opis warsztatów:
Omówienie tradycyjnego pieczenia chleba
Nauka rozpoznawania zboża oraz gatunków mąki
Nauka wyrabiania ciasta
pieczenie chleba

Przebieg warsztatów:

- zapoznanie się tradycją pieczenia chleba
- nauka wyrabiania ciasta
- pieczenie chleba
- nauka rozróżniania gatunków zboża oraz mąki
- sprzątanie
- degustacja chleba

Rezultat:

- zapoznanie z tradycyjnym pieczeniem chleba
- kształtowanie umiejętności współpracy w grupie
- forma wypoczynku i relaksu
- własnoręczne wyrobienie i upieczenie chleba
- każdy uczestnik otrzyma pamiątkowy dyplom, upieczony chleb zabiera ze sobą

Niezbędne materiały: zapewnia prowadzący warsztaty

Koszt warsztatów: 60 zł/os.

Przykładowe zdjęcia z warsztatów: