

Czekoladowa Wielkanoc

Co można wyczarować na Wielkanoc z czekolady? Swoimi propozycjami podzielili się z nami uczniowie z Zespołu Szkół nr 1 w Żorach, których odwiedziliśmy podczas warsztatów „Robimy sobie jaja z czekolady”. W ciągu zaledwie 5 godzin Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego z płynnej czekolady młodzież stworzyła prawdziwe cuda. W foremkach szybko zastygła czekolada i powstały figurki zajaczków, słoni, misiów, a nawet żabek i dziewczynki z harfą. Na pierwszy rzut oka trudno było uwierzyć, że to są jadalne czekoladki.

- Nie mieliśmy wiele pracy. Trzeba było tylko cierpliwie czekać aż czekolada się schłodzi w lodówce. Potem musieliśmy figurkę ostrożnie wyciągnąć z foremki i usunąć zbędną ilość czekolady, a potem pomalować ją perłowymi barwnikami – tłumaczyli nam Sebastian Biernat i Krzysztof Ulbrych, uczniowie z Ochotniczego Hufca Pracy z Rybnika, którzy uczestniczyli w warsztatach. Razem przygotowali zajaczkę z wielkanocną pisanką w pomarańczowe kropczki. - Taki zajaczek to słodki prezent na święta – dodają. Sebastian w przyszłości chce robić takie figurki, bo zamierza zostać cukiernikiem. Krzysztof marzy o pracy kucharza.

Naszą uwagę przykuła też czekoladowa żabka z wielkim

sercem. Starannie wykonały ją Klaudia Kolano i Patrycja Szczyпка, uczennice z klasy o profilu kucharz z Technikum nr 3 w Żorach. - To były ciekawe warsztaty. Zdobyliśmy cenne doświadczenie zawodowe - powiedziały 18-latki.

W zajęciach wzięło udział łącznie 20 osób. Byli to uczniowie z Żor, Rybnika i Jastrzębia. Uczyli się pod kierunkiem mistrza cukiernictwa Dawida Waliszewskiego. Każda para uczniów robiła czekoladowe figurki, a oprócz tego każdy uczeń wykonał po trzy różne tabliczki czekolady: z aromatem pomarańczowy, z odrobiną alkoholu

i nutką chili. W sumie powstało 60 bloczków czekolad. Próbowaliśmy. Palce lizać!

Podczas zajęć wykorzystano 15 kilogramów czekolady.

- Pozostałe 30 kilogramów przekazaliśmy uczniom. Z 15 kilogramów będą robić figurki na praktykach w swoich miejscowych zakładach pracy. Pozostałe przeznaczą na zrobienie konkursowych prac, które będziemy oceniać po świętach. Jeśli je zaakceptujemy, uczniowie otrzymają certyfikat zaliczenia szkolenia - mówi Szymon Konkol, lider Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego. Katarzyna Śleżiona



To nasza żabka z czekolady - mówią Klaudia Kolano i Patrycja Szczyпка