

Wyroby artystyczne

*Mała Akademia
Mistrzostwa Zawodowego*

W ramach Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego odbyła się kolejna edycja projektu „Lekcja z Mistrzem”. Tym razem w rolę mistrza prowadzącego wcielił się laureat Mistrzostw Europy i Mistrzostw Świata w Piekarnictwie Wiesław Kucia.

Szymon Konkol

3 listopada odbyło się szkolenie technologiczne przeznaczone dla uczniów kształcących się w zawodzie cukiernika i piekarza. Zajęcia odbyły się w pracowni MAMZ przy Zespole Szkół nr 1 w Żorach. W pokazowej lekcji wzięło udział 25 uczniów klas pierwszych z Rybnika, Żor, Jastrzębia-Zdroju i Katowic.

Tematem pokazu i szkolenia praktycznego były wyroby artystyczne na bazie ciasta martwego. Podczas zajęć młodzież zapoznała się z metodami wytwarzania zdobionych chlebów okolicznościowych oraz opłynała umiejętności wykonywania eksponatów artystycznych płaskich i przestrzennych z wykorzystaniem ciasta z dodatkiem drożdży oraz ciasta martwego.

Teoretyczne podstawy piekarstwa artystycznego

Zajęcia warsztatowe poprzedził wykład, dzięki któremu młodzież zapoznała się z tajnikami powstawania artystycznych i przestrzennych instalacji z zastosowaniem ciast martwych. Prowadzący, Wiesław Kucia, bez trudu zyskał sobie sympatię uczniów, przekonując ich, że zawód piekarza może być też zawodem artystycznym.

Zasadniczą część wykładu przeznaczono na zapoznanie się z recep-

turami na słone i słodkie ciasta martwe oraz z procesem wyrabiania ciast i modelowania dekoracji chlebów okolicznościowych.

Mistrzowski pokaz

Drugim etapem szkolenia był specjalnie na tę okazję przygotowany pokaz. Wiesław Kucia zaprezentował kursantom wybrane techniki wykonania eksponatów z zastosowaniem ciast martwych. Na oczach zdumionej młodzieży spod rąk mistrza wychodziły kolejne dzieła sztuki. Młodzież poznała technikę formowania róż, liści, winogron, kłosów i innych motywów roślinnych oraz elementów zdobniczych wykorzystywanych podczas dekoracji chlebów okolicznościowych, takich jak chleby weselne, dożynkowe i powitalne.

Praktyka czyni mistrza

Kulminacyjnym punktem szkolenia były zajęcia praktyczne, podczas których młodzi adepci piekarskiego fachu zmierzali się z tematem zdobnictwa chlebów okolicznościowych. Zadaniem każdego z 25 kursantów było wykonanie autorskiej dekoracji na okrągłym chlebie.

Warto w tym miejscu podkreślić, że w spotkaniu uczestniczyli uczniowie klas pierwszych, którzy mają za sobą zaledwie dwumiesięczną praktykę w zawodzie.

Po zakończeniu sześciogodzinnej lekcji wszyscy uczestnicy otrzymali świadectwa odbycia szkolenia i opa-

nowania wiadomości i umiejętności w zakresie zadania zawodowego: „Techniki i technologie wytwarzania wyrobów artystycznych na bazie ciasta martwego oraz wytwarzania i dekoracji chlebów zdobionych”.



Wiesław Kucia nie tylko przekazywał swoją wiedzę, ale także wspierał uczniów przy pracy



Choć uczestnicy to pierwszoklasiści, to niektóre prace pokazały ich zdolności manualne