

Szanowni Państwo

Jeśli jesteście zainteresowani zorganizowaniem warsztatów wypiekowych w szkole, gospodarstwie agroturystycznym, czy nawet kursem indywidualnym, zapraszam do skorzystania ze szkolenia, które organizuję w ramach działań AKADEMII CHLEBA ŻYCIA.

(więcej o mojej działalności na www.chlebzycia.eu zakładka >>> O MNIE)

Warsztaty takie trwają 1 dzień i zajmują ok. 6 godzin., zwykle 8.00 – 14.00. Kwestia przerw jest do uzgodnienia. Organizowane są w klasach, salach lub innych pomieszczeniach, które czasowo dostosować można do tego celu. Wyposażenie jakim Państwo dysponujecie może być wykorzystane do tego kursu, ale nie ma takiej konieczności. Szczegóły omówić możemy w indywidualnej rozmowie.

Tematem, który zwykle na początek proponuję, jest : „WYPIEK CHLEBA NA ZAKWASIE” Uczestnicy tego kursu zobaczą jak od podstaw wygląda : prowadzenie ciasta, jego obróbka, aż do końcowego wypieku i degustacji przygotowanego chleba.

Skrótowy opis przebiegu szkolenia:

- 1) Przywitanie i prezentacja metody wytwarzania
- 2) Przygotowanie (z udziałem uczestników) surowców i ciasta
- 3) Porcjowanie kęsów ciasta do foremek wypiekowych, odstawienie do rozrostu (ok. 3godz), oraz przygotowanie zakwasu do powtórnego użycia (prezentacja)

W tym czasie:

- 4) Ewentualna przerwa ok. 20-30 min (do uzgodnienia)
- 5) Omówienie z udziałem uczniów :
 - Zakwas metody prowadzenia w zakładkach piekarniczych oraz w domu.
- 6) Przygotowanie porcji zakwasu do zabrania przez uczestników (dla chętnych)
- 7) Wsad do piekarników rozrośniętych kęsów ciasta. (Wypiek ok.1 godz)

W tym czasie:

- 8) Omówienie z udziałem uczniów zagadnień związanych z użytymi surowcami, w tym:
 - Mąka jej rodzaje i typy oraz jakość.
- 9) Ewentualna przerwa (do uzgodnienia)
- 10) Wyjęcie wypieczonego chleba z piekarnika
- 11) Studzenie (ok 20 min)

w tym czasie:

- Odpowiedzi na pytania uczestników
- 12) Degustacja wyrobów.

Prezentacja i korzystanie z przedstawionych na kursie metod daje potrzebną wiedzę, by samodzielnie, używając tylko dostępnych w gospodarstwach domowych sprzętów, wypiec znakomity, zdrowy CHLEB NA ZAKWASIE.

Każdy uczestnik szkolenia otrzyma:

- 1) Skróty opis prezentowanej metody (rozdany przed zajęciami do śledzenia i nanoszenia notatek)
- 2) Dwie broszury w wersji PDF (wysyłam na maila):
 - „AKADEMIA CHLEBA ŻYCIA – WYPIEK CHLEBA NA ZAKWASIE”
 - „AKADEMIA CHLEBA ŻYCIA – ZAKWAS PIEKARSKI
- 3) Porcję zakwasu piekarskiego do dalszego prowadzenia w domu.
- 4) Paczkę MĄKI PIEKARSKIEJ BISZKOPTOWEJ – uniwersalnej mąki nie tylko do wypieku chleba.
- 5) Dyplom uczestnictwa w warsztatach.
- 6) Pieczywo wytworzone na zajęciach – do dyspozycji kursantów

Koszt warsztatów ustalany jest indywidualnie i zależy od ilości osób oraz odległości do Państwa. Ofertę kosztową dostosowaną do umówionych ustaleń wysyłam w oddzielnej korespondencji.

Pozdrawiam i zapraszam do kontaktu.

chlebzyciajasinski@gmail.com tel. 502 225 119

Robert Jasiński