

Skąd się bierze chleb? Na czym polega praca piekarza? W jaki sposób przygotowuje się pieczywo? – na te pytania uczniowie klasy III szukali odpowiedzi podczas wizyty w Piekarni Państwa Heleny i Bernarda Kała w Suchej.

W pierwszej kolejności obejrzeni pomieszczenie, w którym piecze się chleb. Dowiedzieli się o sposobie produkcji pieczywa oraz produktach potrzebnych do jego wytworzenia. Dzięki uprzejmości Gospodarzy mieli okazję przyjrzeć się przyrządom i maszynom, które w piekarni spełniają ważną rolę – piekarskiej łopacie do wyciągania gorących bochenków z pieca oraz urządzeniom do mieszania mąki i ciasta chlebowego.

W piekarni zostali hojnie obdarowani – poza wiedzą, gościnnością i życzliwą atmosferą, także i świeżymi wypiekami.

Uczniowie klasy III wraz z wychowawcą Katarzyną Wujec składają serdeczne podziękowania Państwu Helenie i Bernardowi Kała oraz Pracownikom Piekarni za życzliwe przyjęcie oraz przekazanie informacji o tajnikach piekarskiego rzemiosła.

{morfeo 60}