

**REALIZACJA NASZYCH DZIAŁAŃ**

Dnia 08.12.2020 r. odbyły się pierwsze  zajęcia ***sekcji tematycznej Lubię to - warsztaty kulinarne.***

**Temat pierwszych zajęć: BEZA IDEALNA.**

Na warsztatach zostały omówione rodzaje bezy : włoska, francuska i szwajcarska. Po części teoretycznej przystąpiono  do zajęć praktycznych. Wspólnie przygotowano  bezę, a następnie każdy z uczestników zrobił  własne mini pavlowy. Po wstawieniu bez do piekarnika przygotowano  krem mascarpone, którym później  każdy z uczestników  udekorował swoje bezy. Na końcu nastąpiła degustacja i wymiana doświadczeń kulinarnych.

**Temat drugich zajęć: Biszkopt**

Na tych zajęciach zostały dokładnie omówione rodzaje biszkoptów, został przedstawiony najlepszy  i najłatwiejszy przepis na perfekcyjny biszkopt. W części praktycznej przygotowano biszkopty zgodnie ze sprawdzonym przepisem i radami, co i w jakiej  kolejności wykonywać. Kolejnym krokiem było upieczenie i dekoracja biszkoptu.  Na koniec zajęć nastąpiła  degustacja i jak zwykle wymiana doświadczeń.

**Temat trzecich zajęć: Kruche ciasto**

 Zajęcia rozpoczęto od teorii. Następnie zrealizowano część praktyczną *przygotowując* kruche ciasto. Każdy uczestnik zajęć przygotował kruche spody  do kruchych babeczek. Przygotowano także krem mascarpone, na bazie którego stworzono trzy różne smaki kremu, którym uczestnicy udekorowali swoje kruche babeczki. Jak zawsze na koniec zajęć nastąpiła degustacja i wymiana doświadczeń z zakresu wyrobu kruchego ciasta.

**Temat czwartych zajęć: Zdrowe ciasta - ciasta warzywne i bez glutenu.**

Na początku zajęć omówiono dokładnie temat zdrowego odżywiania. Przedstawiono walory ciasta marchewkowego, szpinakowego i bezglutenowego. W części praktycznej przygotowano ciasto bezglutenowe. Pokazano jak z pięciu składników zrobić pyszne ciacho. Tak jak zawsze na końcu uczestnicy skosztowali swojego wypieku i wywiązała się ciekawa rozmowa.

***Były to warsztaty pełne wrażeń!***

*Trener zajęć: Karolina Tuszyńska*