

USPJEŠNO PROVEDENE EDUKACIJE PEKARSTVA

Edukacije pod nazivom „Kruh i pogače“ i „Dizana tijesta“ održana su za strukovne učitelje kuharstva/slastičarstva: Sandru Živolić (SŠ Eugena Kumičića Rovinj), Igora Cicerana i Roberta Perića (RCK – ŠTUT PULA). Šest dana nadasve zahtjevnih ali svrsishodnih radionica, održalo se u organizaciji kuharske akademije Etoile Academy od 30. kolovoza do 4. rujna 2021. u Tuscaniji.

Upoznali su se s pripremom namirnica te procesom izrade i gotovljenja raznih dizanih tijesta te slastica od istih. Naizgled jednostavna dizana tijesta, zapravo kako kažu podliježu složenoj pripremi i tehnici izrade uporabom pravilne vrste brašna, primjenom pravilne fermentacije dizanog tijesta u posebnim komorama, u kontroliranim uvjetima.

Nevedene edukacije strukovnim učitelja samo su neke u nizu planiranih sklopu projekta KLIK Pula, a na radost svih sadašnjih i budućih učenika ugostiteljskog smjera koji će imati priliku usvojiti dragocjena znanja i vještine.





