

ROZVOJOVÁ AGENTÚRA Banskobystrického samosprávneho kraja, n. o.

**Štátny inštitút odborného vzdelávania Bratislava
Stredná odborná škola obchodu a služieb Krupina**

Si Vás dovoľujú pozvať na workshop spojený s praktickými ukážkami :
„ Talianske pekárske umenie.“

Umenie talianskych pekárov, Vám bude predstavené prostredníctvom p. Mária Maurizi, z firmy Forno Maurizi Roma, v dňoch 29.3.2019 – 30.3.2019.

Na dvojdňovom workshope v SOŠOaS Krupina sa naučíte piecť typické talianske veľkonočné pečivo COLOMBA a ďalšie sladké dobroty castagnole, frappe , ako aj pripravovať pravú taliansku Pizzu.

O kvalite múky Vám svojou prednáškou rozšíri vedomosti p. Paolo Montalto, ktorý bude zastupovať mlyn Farchioni .

Zo stretnutia si okrem receptov a pracovných postupov odnesiete aj množstvo gastronomických poznatkov, ktoré využijete vo svojej práci .



Program :

29.3.2019 piatok

9.30 - 10.00 hod. prezentácia v budove SOŠOaS Krupina , M.R. Štefánika 8

10.00 – 10.15 hod. otvorenie workshopu privítanie hostí

10.15 – 10.30 hod. Príhovor zástupcov BBSK, ŠIOV

10.30- 12.00 hod. **Teoretické vzdelávanie:**

Talianske pekárske tradície, rôzne druhy múk a ich použitie vo výrobe za účasti odborníka z pekárne forno Maurizi Roma a mlyna Farchioni (Umbria)

12.00 -13.00 hod. obedňajšia prestávka, presun na pracoviská dielne SOŠOaS Krupina

13.00 - 16.00 hod. **Praktické cvičenia:**

1.Colomba - typický tradičný veľkonočný koláč porozprávame si jeho históriu aj rôzne obmeny, naučíme sa tajomstvo receptu vyskúšame si to vlastnoručne, urobíme prvú predprípravu cesta

2. Pripravíme ďalšie sladké dobroty (castagnole, frappe, podľa dohody)

30.3. 2019 sobota

9.00 – 12.00 hod. **Praktické cvičenia:**

1. Druhá predpríprava cesta na Colombu

2. Príprava tzv. Bignè di San Giuseppe - typické koláčiky, ktoré sa pripravujú pred 19. 3. (meniny sv.Jozef)

12.00 – 13.00 hod. obed

3. 13.00 -16.00 hod. **Praktické cvičenia:**

1. Pečíeme Colombu, Bignè di San Giuseppe

2. Príprava cesta na pizzu, pečenie pizze

31.3.2019 nedeľa: 11.00 – 13,00 hod.

Degustácia pripravených dobrôt v školskej cukrárni „ Študentský svet“ pre verejnosť .

Po skončení sa rozlúčime s našimi talianskymi hosťami.

Ste srdečne vítaní a tešíme sa na Vašu účasť.

V Krupine 11.2.2019

Mgr. Anna Borbuliaková
riaditeľka SOŠOaS Krupina

Pokyny pre účastníkov workshopu .

Celý workshop je pre účastníkov bezplatný , hradený z prostriedkov usporiadateľov. Účastník si hradí len ubytovanie a stravovanie. Vzhľadom na kapacitu potravinárskych dielní SOŠOaS Krupina, si dovoľujem vyhradiť právo za každú zúčastnenú školu/organizáciu, nahlásiť len dvoch účastníkov. Ich účasť Vám potvrdíme spätným mailom.

V rámci workshopu si Vám dovoľujeme ponúknuť nasledovné možnosti:

Stravovanie / obedy/ počas workshopu, bude zabezpečené v školskej jedálni GAS
cena obedu je 3,33€.

Ako alternatíva je stravovanie v reštaurácii v susedstve školy, alebo možnosť donášky jedla, kontakt poskytneme účastníkom.

Ubytovanie je možné zabezpečiť v hotely Slovan Krupina v dvojposteľových izbách cena ubytovania je 12,50 /1deň.

Ďalšie možnosti ubytovania sú v penziónoch na území mesta Krupina./ vlastné zabezpečenie účastníkom kurzu /.

Svoju účasť prosím potvrdte do 11.3. 2019 do 12,00 hod
Poprosím nahlásiť svoju účasť na SOŠOaS Krupina č. telef. 045/5512403
Alebo mailom na adresu : skola@sosoaskrupina.sk
soupka@mail.t-com.sk