

Piekarze uczą wypieku chleba na Rynku w Opolu. Jest bardzo duże zainteresowanie

Trwają warsztaty wypieku świątecznych chlebów na Rynku w Opolu. Ruszył Jarmark Bożonarodzeniowy.

Chętni próbują swoich sił, korzystając z podpowiedzi piekarzy, a własnoręczne wypieki zabierają później ze sobą.

Jak mówi Artur "Chlebek" Ziemacki, mistrz Piekarni Świętego Mikołaja, zainteresowanie jest bardzo duże, ale podczas jednych warsztatów można upiec maksymalnie 12 chlebów o wadze 1 kilograma.

- Pytania dotyczą wielu kwestii - ocenia. - Najtrudniejsze w pieczeniu chleba jest dojście do tej prawidłowej receptury. Śmiejemy się z kolegami piekarzami, że pierwsze śliwki robaczywki - receptura robiona trzy razy nie wychodzi, dopóki nie dopasuje się jej do swoich umiejętności, produktów i oczywiście piekarnika, który musi stać się naszym przyjacielem. W pieczeniu chleba nie ma improwizacji, ale są momenty, gdzie można zobaczyć, na ile da się przesunąć pewne granice receptury.

Uczestniczki warsztatów wiedzą, że własnoręczny wypiek ma niepowtarzalny smak.

Jedna z kobiet zwraca uwagę na smak, bo taki chleb jest pieczony w inny sposób, skoro zrobiono go własnoręcznie, a nie hurtowo. Poza tym ma bardzo ciekawe dodatki i jest naturalny.

Inna uczestniczka była ciekawa, czy uda się upiec dobry chleb oraz jaki będzie mieć smak. Mówi też o satysfakcji i radości, skoro przygotuje się chleb samodzielnie.

Warsztaty wypieku chleba potrwać do 18:00. Z kolei przez dwie godziny dłużej można zrobić sobie zdjęcie ze świętym Mikołajem i towarzyszącymi mu dwoma żywymi reniferami.