

Chleba z okienkami albo myszy w torcie

Chleb powszedni może być podłużny lub okrągły, ale okolicznościowy przybiera różne kształty, a do tego dekorowany jest zależnie od pory roku. Chalki występują w wersji żydowskiej i tureckiej – ta ostatnia ma „okienka”, lecz również jako plecionka, warkocz czy świder, każde plecione w różny sposób. Dla Artura Gatkowskiego przygotowanie tych i jeszcze kilku innych wypieków okazało się proste i łatwe. W kwietniu reprezentował będzie wielkopolskich piekarzy podczas finału XIII Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarza. Wraz z nim do Wrocławia pojadą przyszli cukiernicy, dzisiejsi uczniowie zawodu z Wrześni i Gniezna.

Do rywalizacji o miano reprezentantów województwa w Piekarni PSS „Spolem” 10 stycznia stanęło sześcioro przyszłych cukierników i jedyny piekarz. Wszyscy uczniowie trzech klas szkół zawodowych Gniezna i Wrześni. Otrzymał listę wypieków, które mieli przygotować pod okiem komisji w określonym czasie. Dekoracja miała nawiązywać do określonej pory roku. Podczas oceny pod uwagę była brana także organizacja pracy, pomysłowość i sposób prezentacji wyrobu. A na koniec także jego smak. Artur Gatkowski, uczeń ZSP nr 3 w Gnieźnie, do obowiązkowego zestawu chlebow i chałek dodatkowo dorzucił jeszcze dekoracyjny kraba i bułki śniadaniowe. Wrześnianka Rokšana Eszer zaskoczyła kolegów, nakrywając swój stół wcześniej przygotowaną, fantazyjnie udrapowaną serwetą. W centrum ustawiła tort wyglądający jak krąg sera z grasującymi na nim myszami.

Jedną z nich ubrała w zielony kubraczek.

- Piekarze i cukiernicy to artyści w swoim fachu, muszą się wykazać nie tylko wiedzą, ale również pomysłowością i inicjatywą – przypomniała Anna Krystowiak, dyrektor Wydziału Kształcenia Ponadgimnazjalnego i Ustawicznego Kuratorium Oświaty w Poznaniu. – Uczestnicy konkursu wykazali się bardzo dobrym przygotowaniem w szkole i zakładach pracy, gdzie odbywają praktyki w zawodzie. Poprzez udział w konkursie mają zaliczoną część



Wrześnianka Rokšana Eszer zaskoczyła kolegów, nakrywając swój stół wcześniej przygotowaną, fantazyjnie udrapowaną serwetą. W centrum ustawiła tort wyglądający jak krąg sera z grasującymi na nim myszami



egzaminów zawodowych. Niektórzy będą reprezentować nasze województwo podczas ogólnopolskiego finału. Życzę im sukcesu, ale najlepszym sprawdzianem kwalifikacji będzie, jeżeli pracodawcy zatrudnią ich u siebie po ukończeniu szkoły.

W ocenie komisji kwalifikacje piekarskie Artura Gatkowskiego są bardzo wysokie i kwalifikują go do reprezentowania województwa w ogólnopolskim finale. Próg 80 punktów – jest to dolny limit wymagany do zakwalifikowania się do finału – przekroczyło także czworo cukierników – w kolejności: Dawid Rzepka, Bartosz Pasternicki, Rokšana Eszer i Bartosz Stańczak. Pierwsza trójka uczy się zawodu w pracowni cukierniczej Przemysława Kuczory. Jej właściciel towarzyszył im podczas konkursu i nie krył zadowolenia z sukcesu podnieczonych. Będzie może uda im się

dzie Cukiernika. Tegoroczna rywalizacja zakończy się 9 kwietnia we Wrocławiu.

- Organizację konkursu na szczeblu wojewódzkim doskonale przygotowała pani Krystyna Jadosz, autorytet w dziedzinie piekarnictwa i cukiernictwa w skali kraju – podkreślił Henryk Zander, dyrektor Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 w Gnieźnie, gospodarz konkursu. - Rywalizacja mogła się odbyć w Gnieźnie dzięki pomocy władz PSS „Spolem”. - Doceniamy młodych pracowników, chcemy, żeby mieli kontakt przez pracę z naszą firmą, staramy się im pomóc w marszu wybraną drogą – zapewnił Szymon Fabisiak, prezes PSS. - I zawsze chętnie gościmy ludzi, którzy chcą coś dobrego zrobić dla Wielkopolski.

Zawodników i ich kolegów niebawem czekają egzaminy zawodowe, a po ich zdaniu zastaną czeladnikami w swoich