

DZIEŃ CHLEBA

Dziś, to miejsce zamienione jest w centrum ciastkowo - chlebowo - ludowych animacji.

Podczas warsztatów "od ziarenka do bochenka" odkrywamy tajniki pracy w piekarni, począwszy od wyboru mąki i aromatycznych ziół po wypiek bochenków.

Oglądamy rodzaje ziaren, w młynkach próbujemy uzyskać z nich mąkę, poznajemy składniki do wyrobu tradycyjnego zakwasu chlebowego a następnie własnoręcznie wyrabiamy ciasto na podpłomyki.

Wrabiamy kolejne ciasto - tym razem słodkie na ciastka, poznajemy składniki i lepimy ciastkowe misie.

Kiedy nasze podpłomyki i misie pieką się w piecu, na "deser" dowiadujemy się z czego zrobiony jest lukier, który służy nam do ozdabiania kolejnych ciasteczek.

Po pracy czas na odrobinę przyjemności - bawimy się i odpoczywamy w strefie zabaw.

Żegnając gospodarzy zabieramy nasze wypieki i każdy z nas otrzymuje prezent - tradycyjny chlebek.

Serdecznie dziękujemy za przepisy i gościnność.