

Picu cepšana un maizes degustācijas darbnīca “Dzīļu” maiznīcā pie Ainas Borsukovas

1.b, 2.b, 3.b un 5.a klases skolēni apmeklēja “Dzīļu” maiznīcu Malnavā. Tikās ar uzņēmēju, seno arodu - maizes cepšanas meistari Ainu Borsukovu.

Saimniece bērniem pastāstīja par maizes cepēja profesiju, maizes cepšanas prasmēm gan pēc sentēvu metodēm, gan mūsdienu receptēm. Bērni baudīja pašceptu siltu maizīti. Bija iespēja pašiem gatavot picas un tās nogaršot. Picas gatavoja gan no tradicionāliem produktiem (desa, tomāti, siers), gan no zivju konserviem, kas šķita ļoti interesanti un garšīgi. Mājās skolēni un audzinātājas brauca ar pozitīvām emocijām.

Skolēnu atsauksmes par darbnīcu:

Kristiāna, Valters: “Ekskursijas laikā es uzzināju, ka picā var likt zivi un citas netradicionālas sastāvdaļas.

Nikola: “Jutos forši, jo man patika “Dzīles”. “Man patika saimnieces viesmīlība, viņas māja, labi iekārtotā virtuve un picas gatavošana.”

Agnese: “Man patika cept picu, ēst siltu maizi un vēl patika kārtība saimnieces virtuvē”.

Marta: “Uzzināju, ka ciemos nedrīkst teikt - nē.”

