

## Czym skorupka za młodu...

Od lat w środowisku piekarskim mówi się o tym, że spada spożycie chleba, że konsumenci nie wiedzą, jakie są zalety zdrowotne pieczywa, że coraz częściej zamiast w piekarni kupują chleb w supermarkecie. Wielu piekarzy narzeka, wieszczy upadek rzemiosła, próbuje konkurować z producentami przemysłowymi. Wydaje się, że nie jest dobra droga. Na szczęście są firmy, które szukają konstruktywnych rozwiązań, wychodzą z własnymi pomysłami do klienta i próbują go wychować. Jak wiadomo, wychowanie najlepiej zacząć już w najmłodszym wieku, dlatego tak dużą wartość mają spotkania z dziećmi. Dodatkowym powodem jest fakt, że to właśnie dzieci często namawiają rodziców do pewnych zakupów. Dzień Dziecka jest okazją, by zorganizować spotkanie z rzemieślnikiem, by zaprosić najmłodszych do piekarni. Choć maluchy bywają z rodzicami w cukierni i sklepie z pieczywem, jednak większość nigdy

nie widziała, jak wygląda prawdziwy cukiernik lub piekarz, nie wie, jak wygląda produkcja pieczywa dziś, a już tym bardziej nie ma pojęcia, jak robiono to dawniej.

Z wielką przyjemnością informujemy na łamach „Przeglądu” o inicjatywach podejmowanych przez firmy i osoby związane z branżą piekarską, mających na celu dotarcie do konsumentów, szczególnie tych najmłodszych. Tym razem prezentujemy dwugłos dotyczący współpracy podwarszawskiej Piekarni Wanda i firmy Hopsasa, organizującej edukacyjne warsztaty dla dzieci i dorosłych. Wandzie Oskrobie oraz Małgorzacie Jesiotr i Kindze Jesiotr-Foltyniewicz – gratulujemy pomysłu. A wszystkim zachęcamy do czerpania inspiracji. Naprawdę warto! P.K.

## Udana współpraca

### Piekarnia „Wanda”, Otwock

**Wanda Gódź:** *Co sprawia, że ludzie tak interesują się pracą w piekarni? Zapach, ciepło czy ta swoista magia, która powoduje, że z mąki i wody powstaje chrupiące pieczywo? Zapewne wszystko to razem sprawia, że do piekarni zawsze ciągnęli wszyscy – każdy dorosły i każde dziecko, wszyscy ciekawi byli pracy piekarza. Moi znajomi niejednokrotnie wzdychali, jak bardzo zazdroścą mi ciepłego pieczywa na co dzień.*

*Nic dziwnego, że często odzywali się do nas nauczyciele, opiekunowie grup szkolnych i przedszkolnych, którzy chcieli wizytą w piekarni urozmaicić dzieciom szkolną codzienność. Niestety – w naszej piekarni nigdy nie było to takie proste. Wymogi sanitarne, szatnie brudne-czyste, maszyny... Jak przyjąć dzieci w zakładzie produkcyjnym, nie narażając się na surowy osąd ze strony inspekcji sanitarnej? Przecież dzieci chcą wszystkiego dotknąć, spróbować. Upominać dziecko, że tak nie wolno? A cóż to za radość dla dziecka być w piekarni i stać na baczność?*

*Wszelkie te problemy udało się rozwiązać, kiedy moja bratowa i jej siostra założyły Hopsasa – firmę, która zajmuje się między innymi działalnością edukacyjną. Dziewczyny stworzyły wiele warsztatów, które przybliżają różne dziedziny wiedzy. Wśród zajęć oferowanych przez Hopsasa znalazła się również lekcja o chlebie, doskonale wpisująca się w program szkolny. Naturalnie, lekcja organizowana jest we współpracy z nami,*



■ Przedstawicielki udanego tandemu: Wanda Gódź (z lewej) – piekarnia „Wanda” i Małgorzata Jesiotr – „Hopsasa”.

*z Piekarnią Wanda. Dostarczamy dzieciom uformowane bochenki, które wypiekane są podczas lekcji, różne rodzaje pieczywa, aby mogły ich spróbować, a także kwas. Wydałyśmy również wspólną ulotkę, na której znalazły się przepisy na domowy chleb, chulkę i focaccię. Została pomyślana jako rodzaj materiałów edukacyjnych dla uczestników zajęć, ale świetnie spełnia również rolę promującą naszą wspólną działalność – nasi klienci mogą ją znaleźć w każdym punkcie filialnym i chętnie zabierają ją ze sobą. Współpraca z Hopsasa pomaga nam szerzyć modę na zdrowe pieczywo i jest świetną reklamą naszej działalności.*



## Firma Hopsasa, Otwock

**Małgorzata Jesiotr i Kinga Jesiotr-Foltyniewicz** (właścicielki): *Lekcje o chlebie organizowane razem z Piekarnią Wanda szybko stały się jednym z naszych przebojów. Przyjeżdżają na nie chętnie uczniowie (zwłaszcza klas trzecich) i przedszkolaki, bardzo często organizujemy również urodziny z pieczeniem chleba i pikniki. Bardzo zainteresowani są również dorośli.*

*Podczas lekcji opowiadamy dzieciom nie tylko o tym, jak powstaje chleb, ale również na czym polegała dawniej praca w polu. Dzieci oglądają niewielką wystawę dawnych sprzętów rolniczych (plug, sierpy, cepy, przetaki, niecki, wialnia i inne). Wystawie towarzyszy barwna opowieść, ilustrowana między innymi pokazem młocki cepem. Dzieci ciekawe są wszystkiego, umożliwiamy im więc jak największą aktywność: mogą spróbować same wymłócić zboże, odwiać plewy, rozetrzeć ziarno na mąkę, no i wreszcie wyrobić ciasto. Opowiadamy im, jakie są główne składniki ciasta, następnie odbywa się rytuał wączania kwasu (reakcje dzieci na ten zapach bywają dość zabawne) i mieszenie ciasta. Wyobraźnia dziecięca nie zna granic, często więc zaskakiwane jesteśmy tym, jakie arcydzieła wylepiane są przez uczestników zajęć: powstają serca, warkocz, kwiaty, ale i miecze, jaszczurki, duchy, ślimaki... Wypieczone „buteczki” dzieci mogą zabrać ze sobą na pamiątkę razem z ulotką z przepisami, o którą zresztą same się upominają.*

*Współpraca z Piekarnią Wanda nie ogranicza się do lekcji o chlebie. Jak wspominałam, organizujemy również wspólnie urodziny (piekarsko-cukiernicze) i zapraszamy Wandę do udziału w innych przedsięwzięciach, np. w odbywającym się co roku w Józefowie Festiwalu Otwarte Ogrody. Dla dzieci takie warsztaty są niewątpliwie świetną zabawą i ciekawym doświadczeniem, bo czym skorupka za młodu nasiąknie, tym na starość trąci. 🍞*