

Warsztat z wegańskiego cukiernictwa

Warsztat dla młodzieży, ze szkół branżowych

Cel warsztatu:

- Przekazanie wiedzy o podstawowych technikach używanych w wegańskim cukiernictwie
- Zapoznanie młodzieży z wpływem diety roślinnej na środowisko
- Odpowiedzenie na pytania: czym zastępujemy jajko, jak upiec ciasto
- bez mleka i w jaki sposób otrzymać krem bez tradycyjnej śmietany.

Czas	Aktywność	Narzędzie
7 min	Przedstawienie się w grupie – trenerka się przedstawi po krótko Następnie po kolei każda osoba mówi jak chce, żeby się do niej zwracać.	flamastry, taśma papierowa
3 min	Informacja o czym będzie i jak przebiegnie warsztat. Kontrakt: <ul style="list-style-type: none">- nie przerywamy sobie- można pić- będzie przerwa w połowie jeśli macie pytania, podnoście ręce	
20 min	Na początek kilka słów o tym, czemu dieta roślinna, jakima wpływ na środowisko i w jaki sposób można w prosty sposób wprowadzać chociaż niektóre jej elementy w codzienny jadłospis. Opowiem też trochę o sobie, jak wyglądała moja droga jako osoby zajmującej się roślinną kuchnią.	
10 min	Kilka słów o kuchni roślinnej w kontekście biznesowym -o dynamice rynku, o tym czemu	

Projekt „Młodzi Przedsiębiorczy. Program rozwoju kompetencji społecznych i obywatelskich w szkołach branżowych” korzysta z dofinansowania o wartości 110 187,00 EUR otrzymanego od Islandii, Liechtensteinu i Norwegii w ramach Funduszy EOG. Celem projektu jest wypracowanie i wdrożenie kompleksowego programu rozwijania kompetencji społecznych i obywatelskich (KS) uczniów szkół branżowych poprzez nauczanie przedsiębiorczości w praktyce”.

	warto zadbać o potencjalnego klienta, czy kuchnia roślinna przynosi zyski?	
25 min	Zapoznanie z wegańskim cukiernictwem – zaczniemy od upieczenia podstawowego biszkoptu, na którego bazie można przygotowywać wspaniałe torty.	Dwie duże miski, mikser, szpatułka, okrągła forma do ciasta średniej wielkości, piekarnik, papier do pieczenia, szklanka
10 min	Wegański krem – z czego robimy? Prezentacja przygotowania bitej śmietany	Miska, mikser
25 min	Brownie idealne, bez jajek i mleka	Mikser, papier do pieczenia, dwie miski, małą kwadratową blachę do pieczenia. Waga kuchenna, palnik, piekarnik, garnek i szklanka
25 min	Wegański sernik – czym jest tofurnik, nernik i jagielnik i prezentacja przygotowania mini serniczka	Blender, palnik, garnek, szpatułka, waga kuchenna, miska i stoik
20 min	Słodycze bez pieczenia – przygotujemy kulki mocy i batony.	Płaska blacha, papier do pieczenia, palnik, garnek, dwie miski, patelnia, szpatułka

Projekt „Młodzi Przedsiębiorczy. Program rozwoju kompetencji społecznych i obywatelskich w szkołach branżowych” korzysta z dofinansowania o wartości 110 187,00 EUR otrzymanego od Islandii, Liechtensteinu i Norwegii w ramach Funduszy EOG. Celem projektu jest wypracowanie i wdrożenie kompleksowego programu rozwijania kompetencji społecznych i obywatelskich (KS) uczniów szkół branżowych poprzez nauczanie przedsiębiorczości w praktyce”.

20 min	Garść informacji o tym, co zastępuje jaki składnik w kuchni wegańskiej, jak zrobić własne mleko, czym jest agar i jakich błędów unikać.	Blender, palnik, mały garnek, miska
25 min	Podsumowanie warsztatu, miejsce na pytania i wspólne rozmowy. Czas na ogólną refleksję, pytanie uczestników i uczestniczek o to czy im smakowało, jaką widzą różnicę pomiędzy tradycyjnym przepisem, a wegańskim i czy to, co robili było trudne. Na koniec spytać czy któryś z przepisów wykorzystają w przyszłości, czy w swoich lokalach uwzględniłi by ofertę dla wegan i czy z chęcią sięgną po inne przepisy tego typu. Przykładowe źródła przepisami z zakresu kuchni roślinnej.	

Projekt „Młodzi Przedsiębiorczy. Program rozwoju kompetencji społecznych i obywatelskich w szkołach branżowych” korzysta z dofinansowania o wartości 110 187,00 EUR otrzymanego od Islandii, Liechtensteinu i Norwegii w ramach Funduszy EOG. Celem projektu jest wypracowanie i wdrożenie kompleksowego programu rozwijania kompetencji społecznych i obywatelskich (KS) uczniów szkół branżowych poprzez nauczanie przedsiębiorczości w praktyce”.