



Warsztaty Zielarskie

17 kwietnia mieliśmy przyjemność gościć w naszej szkole Panią Justynę Pargieła - zielarkę, fitoterapeutkę i wielokrotną ekspertkę występującą w TVP 2 w Pytanie na Śniadanie.

Pani Justyna z młodzieżą uczącą się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych przeprowadziła warsztaty w terenie na temat wiosennych dzikich roślin jadalnych. Uczniowie mieli za zadanie zbierać rośliny spotkane na spacerze, które później posłużyły do kolejnej praktycznej części warsztatów.

Część praktyczna odbyła się w kuchni szkolnej. Wszyscy uczestnicy pod bacznym okiem naszej prowadzącej samodzielnie przygotowali *Zupę z pokrzywy z płatkami jaglanymi*, *Pesto z podagrycznika ze słonecznika podane z makaronem*, *Chipsy z babki zwyczajnej, pokrzyw i liści lipy*. Przygotowywali również *Sól z czosnakiem*, *Omlęt z mniszka lekarskiego, pokrzywy i jasnoty* oraz *Kiszone pączki, łydgi, kwiaty i liście mniszka lekarskiego*.

Tekst A. Kupiec

