

Warsztaty edukacyjne w piekarni Kopacz w Nowym Brzesku

„Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba podnoszą z ziemi przez uszanowanie, dla darów nieba... Tęskno mi, Panie...

C.K. Norwid

Zajęcia z uczniami w klasie 3 dotyczące powstawania chleba rozpoczynamy wspomnieniem o szacunku, jakim w Polsce go otaczano. Przed pierwszym pokrojeniem chleba wykonywano nad nim znak krzyża, a gdy przypadkiem upadł na ziemię, podnoszono go i przepaszając, całowano. Starego chleba nie wyrzucano – z suchego robiono inne potrawy. Kromkę chleba dawano przy rozstaniu jako znak błogosławieństwa na drogę i zapowiedź szczęśliwego powrotu. Początkowo chlebem nie wolno było karmić zwierząt, przywilej jego spożywania mieli tylko ludzie. Pierwsze wzmianki o polskim chlebie sięgają czasów króla Bolesława Chrobrego. Od XII wieku zaczęły pojawiać się pierwsze młyny, a wraz z nimi pierwsze cechy piekarskie. Najstarszy w Polsce cech piekarzy założono w Krakowie w 1260 roku na mocy przywileju księcia Bolesława Wstydlwego. Dzięki wielowiekowym tradycjom naszej branży piekarniczej, receptury doskonalone były na przestrzeni setek lat i przekazywane z pokolenia na pokolenie. W ten sposób najlepsi piekarze korzystają z przepisów mających nawet ponad 300 lat – a te najsmakowitsze oparte są na zakwasie. W podążaniu za informacją jak dziś powstaje chleb nasi uczniowie wybrali się do pobliskiej piekarni w Nowym Brzesku na warsztaty, które prowadził osobiście właściciel piekarni Pan Wojciech Kopacz. Dokonując autoprezentacji dowiedzieliśmy się, że porzucił swój wyuczony zawód informatyka i zajął się wypiekaniem chleba i produktów cukierniczych podtrzymując jednocześnie tradycję rodzinną i realizując swoją pasję do piekarnictwa. Od 80 lat stosowany jest zakwas, który stosuje Pan Kopacz w swojej piekarni. Mieliśmy okazję zobaczyć jak rośnie i przybywa go pod mączną pierzyną w dużej dzieży. Zakwas to produkt, który z odrobiną drożdży powoduje, że ciasto chlebowe rośnie. Podczas warsztatów byliśmy świadkami przygotowywania chleba i wkładania go do form, wzrastania w ciepłym miejscu, wkładania go do potężnych pieców chlebowych. Czuliśmy wspaniałe zapach pieczonego chleba, widzieliśmy wyjmowanie go z pieca i układanie na półkach. Zdziwieni byliśmy ilością rodzajów wypiekanego chleba ale najbardziej podobała nam się produkcja bułek i urządzenia do krojenia ciasta i wytwarzania okrągłych bułeczek. Przechodząc przez całą linię produkcyjną, zaczynając od magazynu z mąką doszliśmy do miejsca rozdysponowywania pieczywa, pakowania i ładowania na samochody w celu dostarczenia go do sklepów. W swoim biurze Pan Kopacz opowiadał nam o swojej pasji, czyli produkcji pieczywa, o szacunku do chleba i polskiej tradycji związanej z chlebem, uwrażliwiał na poszanowanie chleba i zwrócił uwagę, że są tacy ludzie, którzy potrzebują go bardzo.... Na zakończenie spotkania zostaliśmy poczęstowani najsmaczniejszym i najzdrowszym chlebem wypiekanym w piekarni Kopacz w Nowym Brzesku. Wspólnym pamiątkowym zdjęciem zakończyliśmy wspaniałe warsztaty. Z szacunkiem i podziwem dla zawodu piekarza podziękowaliśmy za edukacyjne i bardzo wartościowe spotkanie.

Wychowawczyni i uczniowie klasy III a, b
SP w Wawrzeńcicach