

Słodkie warsztaty kulinarne

W dniu 24 lutego w Domu Kultury w Woli Zgłobieńskiej dzieci miały okazję przygotować chrupiące i złociste domowe faworki oprószone cukrem pudrem. Faworki nazywane są też chrustem. Nazwa ta nawiązywała do suchych gałązek, które szeleszczą i trzeszczą, podobnie jak gryzione faworki. Jedyny problem jest taki, że ich zrobienie jest dosyć pracochłonne. Uczestnicy z zapałem brali udział w poszczególnych etapach przygotowania.

Sposób wykonania nie jest trudny, ale wymaga nieco siły - ciasto trzeba porządnie zbić wałkiem. To czynność niemal terapeutyczna, pozwala rozładować złość i negatywne emocje. Efekt końcowy był rewelacyjny, faworki wyszły cieniutkie, chrupiące, po prostu przepyszne. Niestety faworki mają tylko jedną wadę, zdecydowanie za szybko znikają z talerzy!

Serdecznie dziękujemy Pani Wiesławie Ziomek, Pani Lidii Chmiel oraz Pani Urszuli Michno z Koła Gospodyń Wiejskich w Woli Zgłobieńskiej za pomoc i przeprowadzenie warsztatów.

Dziękujemy również licznie przybyłym uczestnikom warsztatów, którzy aktywnie brali udział w tworzeniu słodkości i czerpali przyjemność z tego wydarzenia. Zapraszamy na kolejne warsztaty.