

V tednu prehrane smo k podaljšanemu bivanju povabili poklicno slaščičarko, gospo Magdaleno Peršič. Prijazno se je odzvala našemu vabilu in v četrtek, 18.10. 2012 prišla pripravljena kot se za ta poklic spodobi.

Gospa Magdalena je sicer zaposlena na Mlinotestu, kjer ustvarja razne sladke dobrote. Ker pa vsak mojster potrebuje tudi pomočnike, je s seboj pripeljala tudi svoji hčeri Lucijo in Katjo.

V dobri uri smo izvedeli kakšne šole so potrebne za poklic slaščičarja, kako pomembna je čista in ustrezna obleka, kako strogi so glede higiene in katere pripomočke potrebuje slaščičar, da je delo lažje in izdelek lepši. Seveda pa je za tako spretnost potrebnih veliko let vaje.

Učencem je prikazala, kako se naredi čim bolj zdravo torto. Seveda je to sadna torta z lahkim nadevom. Izgledati pa mora tudi lepo, zato se jo lahko okraši na različne načine.

Spretnost so morali pokazati tudi učenci, ko so s posebnimi slaščičarskimi vrečkami na papir pisali svoja imena. Spoznali so, da to delo ni prav lahko, a da vaja dela mojstra, če ta dela vajo.

Na koncu smo torto tudi pokusili, a čisto malo, saj nas je v vrsti čakalo kar lepo število. Bila je res izvrstna.

Gospe Peršič smo se za njeno pripravljenost prikazati svoj poklic lepo zahvalili in si obljubili, da bomo v šolo povabili še katerega poklicnega mojstra.