



Kto z nas wyobraża sobie poranek bez aromatu świeżo parzonej kawy...? Miłośnicy tego trunku mogą rozkoszować się wieloma gatunkami i smakami. Istnieje również kilka metod parzenia kawy, a obecnie bardzo popularne stało się jej dekorowanie różnymi wzorami.

W związku z tym, że przyrządzenie i podanie kawy staje się niemalże sztuką, w dniach 18-21 stycznia 2022 roku w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim oraz w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie odbył się „Zaawansowany Kurs Latte Art.” w ramach projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

Przez ostatni tydzień, młodzież pod okiem pana Marcina Rusnarczyka - Mistrza Polski Baristów uczyła się tworzyć różne wzory na cappuccino, np. serca i rozetki. Na puszystej piance powstawały różne wzory i wzorki.

Ponadto uczestnicy zdobyli ogólną wiedzę na temat odmian, hodowli i sposobów parzenia kawy. Na zakończenie kursu wszyscy uczestniczący otrzymali certyfikat ukończenia Zaawansowanego Kursu Latte Art.

Warto dodać, że kawa ma pozytywny wpływ na nasz organizm. Otóż, polepsza pamięć krótkotrwałą i chwilowo podwyższa poziom IQ, a także dotlenia organizm, przez co ułatwia koncentrację.

[PDF](#)
[Następny wpis](#)
[Poprzedni wpis](#)