

Uczennice ZS nr 1 radzą, jak elegancko nakryć stół, upiec oryginalny tort...

Świąteczna ściągawka

Jak ułożyć oryginalny bukiet kwiatów, nakryć elegancko stół, wykonać ciekawą kartkę urodzinową czy przygotować smaczkowy tort? Młodzież z Zespołu Szkół nr 1 uczy się tego na zajęciach dodatkowych „Dekoracje florystyczne w gastronomii”, prowadzonych przez Małgorzatę Motyl, nauczycielkę przedmiotów zawodowych: - Robimy je drugi rok, w ramach szkolnego projektu „Więcej wiem, więcej potrafię, więcej mogę”. Gastronomia jest tu dość szeroko rozumiana, od wykonania zaproszeń, dekoracji stołu i potraw, po menu, wizytówki przy nakryciach i bukiety. W zajęciach uczestniczy 10 osób. Tak się im podoba, że podczas ferii zimowych przychodzą codziennie na 8 godzin.



Walentynkowy stół, ozdobiony amarantowymi różami przygotowały: Monika Sobiesiak, Patrycja Psujek, Weronika Mazurek, Paulina Zawada i Barbara Krajesz. Całości dopełniał smaczkowy tort ozdobiony świeżymi truskawkami.

Anna Cieślak i Karolina Wilkołek przygotowały dekorację stołu na przyjęcie urodzinowe, w tonacji biało-pomarańczowej. Jako główną ozdobę ułożono świeże kwiaty, róże, storczyki i tulipany, pływające świece oraz wspinały tort czekoladowy. Robił tak duże wrażenie, że poprosiłyśmy dziewczęta, by zdradziły tajemnicę jego wykonania: - Pieczemy lub kupujemy biszkopt. Przekładamy go dwiema masami - ajerkoniakową i toffi - można użyć gotowych, ubijanych z mlekiem. Górę ciasta ozdobiłyśmy czekoladkami rafaello oraz delikacjami ... i wyszedł nam tort piętrowy. Aby dodać mu niecodziennego wyglądu, po posmarowaniu boków masą, obłożyłyśmy je mlecznymi czekoladkami. Dodałyśmy też kolorowe piórka i perłki. Pomarańczowa wstążka nawiązuje do kolorystyki obrusów. Dziewczęta własnoręcznie zrobiły też urodzinowe kartki. Wykorzystały do tego ozdobny wizytówkowy papier, dekoracje florystyczne i puściły wodze fantazji...

Stół Ani i Karoliny robił niesamowite wrażenie. Skąd wzięły tak zaskakujące pomysły? - Szukałyśmy inspiracji w Internecie, przeglądałyśmy książki. Dużo pomogła nam prezentacja przygotowana przez naszą

sorkę - przyznały uczennice. Kolorystyka następnego stołu od razu przywołała na myśl walentynki i romantyczną randkę. Dużo czerwonych róż, własnoręcznie zrobionych z atlasu. Umieszczono w filiżankach, wysokich kieliszkach, nawet tekturowych rolkach po papierze toaletowym owiniętych złotą siateczką, tworzyły ciekawe ozdoby. Dla kontrastu, gdzieś tam na obrusie leżały czarne piórka i jasne perłki. Ledwie zdążyłam obejrzeć sposób nakrycia stołu, dziewczęta wniosły niezwykle apetyczny, wiosenny tort. Mnóstwo białej masy, srebrne, jadalne perłki i truskawki. Po prostu ślina nam ciekła, zanim go pokroiliśmy. Warto kilka słów powiedzieć o jego wykonaniu, bo to świetna podpowiedź, jak zrobić tak imponujący tort bez pieczenia pracochłonnego biszkoptu i ucierania masy, która przecież może się zważyć. Nie bez znaczenia jest także mniejsza kaloryczność takich mas, w porównaniu do bitej kremowej śmietany. Kolejne warstwy ciasta tworzyły rozwinęte, puszyste spody do rolady, pieczone przez jedną ze świdnickich piekarni. Uczennice przełożyły je dwiema gotowymi masami: czekoladową i waniliową oraz czerwoną galaretką i truskawkami. Następnie, boki i

wierzchnię tortu posmarowały ubitym sernikiem na zimno (z torebki) i obсыпали wiórkami kokosowymi. Górę ciasta to misterna piramida z truskawek, posmarowanych specjalną glazurą. Sprawa ona, że owoce nie obсыchają za szybko. Można ją zastąpić kilkoma łyżkami tężejącej galaretki. Autorkami tych wspaniałości były: Monika Sobiesiak, Patrycja Psujek, Weronika Mazurek, Paulina Zawada, Barbara Krajesz, Piotr Mazurek, Agnieszka Lędźwa.



Bukiet ze świeżych kwiatów zawsze jest ozdobą elegancko nakrytego stołu. Dziewczęta z ZS nr 1 doradzają, by kwiaty ułożyć w specjalnych „mikrofonach”. Składają się z uchwyty i pojemnika z gąbką, w której po nasączeniu wodą, układa się kwiaty. Bardzo wygodne urządzenie. Można kupić w kwiaciarni, wraz z ozdobną, tiulową kryzą.



Anna Cieślak i Karolina Wilkołek są autorkami czekoladowego tortu, ozdobionego perłkami, delikatnymi piórkami i żywymi kwiatami.

wa i Agnieszka Kanar postawiła na wiosenne klimaty. Nakrycie ich stołu miało wyraziście kolory. Było dużo świeżych kwiatów, a na obrusie leżały ptaszki, misie, motylki, żabki, biedronki. Tak może wyglądać stół przygotowany na przyjęcie z okazji urodzenia dziecka. Ta grupa także przygotowała tort, nawet piętrowy i bardzo specyficzny, bo zrobiony z ... kolorowych ręczników. Wykorzystano trzy, różnej wielkości frotowe ręczniki, umiejętnie zwinięte wokół sztywnej, tekturowej rolki, po folii aluminiowej. Jako

ozdoby służyły dobrane kolorem wstążki i koraliki. - Taki tort to dobry pomysł na różne okazje. Na przykład na pierwszą rocznicę ślubu, zwaną papierową, można go zrobić z rolek papieru toaletowego, oczywiście ciekawie ozdobionych. Idąc na parapetówkę, robimy go ze ściereczek kuchennych - podpowiadają uczniowie. Oczywiście, wszystkie te ciekawe i oryginalne pomysły, można wykorzystać przygotowując świąteczny stół. Powodzenia!

Anna Konopka



Na zdjęciu od lewej: Małgorzata Motyl oraz Piotr Mazurek, Agnieszka Lędźwa i Agnieszka Kanar, czyli zespół, który wymyślił wiosenny stół.

