



Śmietana, cukier, czekolada, galaretka truskawkowa, sok z cytryny... Te właśnie produkty okazały się kluczem do sukcesu dla uczennic II klasy o specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego z Zespołu Szkół nr 1 w Świdniku. Ewelina Frańczyk i Katarzyna Sierdak wzięły udział w konkursie pod hasłem „Desery Europy”, zorganizowanym przez Stowarzyszenie Polskich Kucharzy i Cukierników w Lublinie. Tematem kulinarnych zmagania w cukierni „Chmielewski” stał się deser na bazie śmietany i czekolady. Dziewczęta przygotowały słodką przekąskę o frywolnej nazwie „Czekoladowa pokusa z Norwida”. Zachwyciła jurorów smakiem i wyglądem, a Ewelinie i Kasi przyniosła zwycięskie laury.

- Zajęcie pierwszego miejsca, to dla nas ogromna satysfakcja oraz potwierdzenie, że dobrze wybrałyśmy szkołę. Widać nadajemy się do tego zawodu - śmieją się dziewczęta, które bardzo lubią przyrządzać także sałatki. Od razu podają przepis na „Owocowy raj”:

- Ponieważ trwa sezon owocowy, zachęcamy do zrobienia lekkiej i smacznej sałatki z arbuza, brzoskwiń i ananasów z puszek, kiwi, bananów skropionych sokiem z cytryny, truskawek oraz rodzynek. Wszystkie owoce należy pokroić w dużą kostkę, posypać rodzynekami i delikatnie wymieszać. Po prostu pychota!

- To są naprawdę wyjątkowe uczennice, dlatego wybrałam je do konkursu - podkreśla Małgorzata Motyl, kierownik szkolenia praktycznego. - Zawsze można na nich polegać. Są bardzo obowiązkowe, sumienne. Wygrana jest ukoronowaniem ich umiejętności. Zdobyte przez nie pierwsze miejsce jest jednocześnie pierwszą tak poważną nagrodą w historii szkoły, więc tym bardziej się cieszymy.

Dziewczęta ani myślą spoczywać na laurach. We wrześniu wezmą udział w konkursie „Dziczyna i grzyby”. W czasie wakacji nie tylko więc odpoczywają, ale i szukają inspiracji na kolejne smakowite dania.

Czekoladowa pokusa z Norwida

Składniki:

0,5 l śmietany 36%,

3 łyżki cukru pudru,

cukier waniliowy,

3 łyżki rumu,

sok z cytryny,

galaretka truskawkowa,

0,5 szkl. gorącej wody,

0,5 kg truskawek,

3 tabliczki czekolady,

listki mięty

Sposób wykonania: Ubić śmietanę. W trakcie ubijania dodać cukier, cukier waniliowy, rum, sok z cytryny. Galaretkę rozpuścić w pół szklanki wody. Gdy wystygnie, wymieszać z truskawkami pokrojonymi w drobną kostkę. Czekoladę rozpuścić, wystudzić w dowolnym kształcie.

Kolejność układania: Układać na przemian: bita śmietana, płatek czekolady, bita śmietana, truskawki z galaretką, płatek czekolady, bita śmietana, płatek czekolady.

Źródło: [Głos Świdnika](#)