W ramach projektu "Więcej wiem, więcej potrafię, więcej mogę" zrealizowany został szereg zajęć praktycznych, podczas których Uczennice i Uczniowie zdobywali nowe umiejetności. O efektach ich pracy można było przeczytać w Głosie Świdnika. Gratulujemy!

nr 12 (2072) GŁOS ŚWIDNIKA str.7

*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 smakowity 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 podobają, że podczas ferii zimowych przychodziły codziennie na 8 godzin.**



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



Walentynkowy stół, ozdobiony amarantowymi różami przygotowały: Monika Sobiesiak, Patrycja Psujek, Weronika Mazurek, Paulina Zawada i Barbara Krajesz. Całości dopełniał smakowity 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 wspaniały tort czekoladowy. Robił tak duże wrażenie, że poprosiliśmy dziewczęta, by zdradziły tajniki 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 delicjami ... i wyszedł nam tort piętrowy. Aby dodać mu niecodziennego wyglądu, po posmarowaniu boków masą, obłożyłyśmy je mlecznymi czekoladkami. Dodałyśmy też kolorowe piórka i perełki. 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 przywodziła na myśl walentynki i romantyczną randkę. Dużo czerwonych róż, własnoręcznie zrobionych z atłasu. Umieszczone w filiżankach, wysokich kieliszkach, nawet tekturowych rolkach po papierze toaletowym owiniętych złotą siateczką, tworzyły ciekawe ozdoby. Dla kontrastu, gdzieniegdzie na obrusie leżały czarne piórka i jasne perełki. Ledwie zdążyłam obejrzeć sposób nakrycia stołu, dziewczęta wniosły niezwykle apetyczny, wiosenny tort. Mnóstwo białej masy, srebrne, jadalne perełki i truskawki. Po prostu ślina nam ciekła, zanim go pokroiły. 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 zwarzyć. Nie bez znaczenia jest także mniejsza kaloryczność takich mas, w porównaniu do bitej kremowej śmietany. Kolejne warstwy ciasta tworzyły rozwinięte, 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 wierzch tortu posmarowały ubitym sernikiem na zimno (z torebki) i obsypały wiórkami kokosowymi. Góra ciasta to misterna piramida z truskawek, posmarowanych specjalną glazurą. Sprawia ona, że owoce nie obsychają 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 Lędzwa i Agnieszka Kanar postawili na wiosenne klimaty. Nakrycie ich stołu miało wyraziste 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 Lędzwa i Agnieszka Kanar, czyli zespół, który wymyślił wiosenny stół.



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 uchwytu i pojemnika z gąbką, w której po nasączeniu wodą, układa się kwiaty. Bardzo wygodne urządzenie. Można kupić w kwiaciarni, wraz z ozdobną, tiulową kryzą.

**Źródło: Głos Świdnika nr 12 (2072)**