

# Słodkie święto w Gastronomii

Data publikacji: 12.04.2014 13:00

Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej w Cieszynie w piątek obchodził święto wprawdzie międzynarodowe, lecz jednak nietypowe i dość mało znane. Jako że to na 12 kwietnia przypada Międzynarodowy Dzień Czekolady, uczniowie obchodzili go dzień wcześniej, w piątek.

Było naprawdę słodko. Na stołach w jednej z sal królowała czekolada w różnych postaciach. Były klasyczne kostki, ale największą atrakcją była płynna, ciepła czekolada zarówno podana w miseczkach, jak i ta spływająca z czekoladowej fontanny. W czekoladzie maczało się wafle lub kawałki owoców i ... palce lizać. Dosłownie, bo słodka ciecz spływała delektującym się nią po palcach.

Święto Czekolady w ZSEG organizowane jest od 4 lat. Pomysłodawcą był jeden z uczniów, obecnie już absolwent. Czekoladowy poczęstunek, którym dzięki sponsorowi, firmie Trumpf Mouxion Chocolates ze Skoczowa, delektować można się za darmo, przygotowywany jest głównie z myślą o uczniach szkoły, ale nie tylko. Impreza jest otwarta i przyjść może każdy, z czego korzystają też uczniowie innych szkół, gimnazjów. Jest to z pewnością forma promocji szkoły, ale dyrektor Lilianna Zemła podkreśla, że owszem, tak wyszło, ale wcale nie organizowali święta z myślą o promocji.

W piątkowe popołudnie szkołę odwiedzili przedstawiciele Wydziału Edukacji Starostwa Powiatowego, dyrektor Domu Narodowego, zastępca dyrektora Powiatowego Urzędu Pracy, czyli organu prowadzącego szkołę i instytucji, z którymi szkoła na co dzień współpracuje. Po oficjalnej inauguracji święta każdy uczeń i gość szkoły mógł do woli delektować się czekoladą.

**- Czekolada to magnez, dobry humor, dobry smak. Wszystkim robi się słodko. A uczniowie widzą, że można zrobić show. Że gastronomia to nie koniecznie musi być ciężka praca w kuchni, z garami, gdzie właściwie nikt tego kucharza nie widzi, z wyjątkiem tych w telewizji, tylko że to też może być coś przyjemnego. Też na pewno trzeba to przygotować, co wymaga pracy, ale chcemy, żeby uczniowie zobaczyli, co można w gastronomii robić** – mówi dyrektor szkoły Lilianna Zemła.

Ewelina Tkacz, nauczyciel przedmiotów zawodowych gastronomicznych w ZSEG wyjaśnia, że czekolada jest mleczna, gorzka, z dodatkiem imbiru, chili i najlepiej smakuje ze świeżymi owocami. **- Przypraw dodajemy do czekolady przetopionej. Najlepiej smakuje ze świeżymi owocami. Truskawki, pomarańcze, banany, jabłka, tylko że jabłka i banany są tak niekomfortowe, że szybko ulegają ciemnieniu. Bardzo dobre są winogrona. W przypadku czekolady płynnej jeżeli jest podgrzana, bardziej uwydatniony jest smak, niż w przypadku czekolady w tabliczce. Bardziej się rozpląwa w ustach i jest ciekawsza** – wyjaśnia Ewelina Tkacz. Przyznaje, że Międzynarodowy Dzień Czekolady nie jest zbyt popularnie obchodzonym świętem. **- Ale jesteśmy przecież szkołą gastronomiczną, więc kto, jak nie my mamy go obchodzić** – dodaje Ewelina Tkacz.

Zdradza też, że taką płynną czekoladę możemy zrobić sobie sami w domu. Wystarczy wziąć jakąkolwiek czekoladę (mleczną, gorzką, byle była to prawdziwa czekolada a nie wyrób czekoladopodobny i pamiętając, że biała czekolada to wcale nie czekolada, choć tak się nazywa) i rozpuścić ją w kąpieli wodnej. **- W garnku gotujemy wodę. Do niego wkładamy drugi, mniejszy garnek albo miseczkę z czekoladą i na tej parze topimy czekoladę. Chodzi o to, żeby czekolada nie dotykała bezpośrednio dna, źródła ciepła, bo się przypali. Podgrzewamy czekoladę w tej kąpieli wodnej mieszając, dolewamy mleka lub śmietanki. To trochę trwa, muszą rozpuścić się wszystkie grudki** – wyjaśnia. Jako że dziś mamy Międzynarodowy dzień Czekolady może warto spróbować wykorzystać podany przepis? Smacznego!

