

## DZIEŃ CZEKOLADY

12 kwietnia 2017 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno Hotelarskich został zorganizowany Światowy Dzień Czekolady.

Z tej okazji w naszej szkole zaplanowano specjalistyczne warsztaty dla gimnazjalistów z Grudziądza, oraz wystawę i degustację słodkości z czekolady dla konsumentów warsztatów szkolnych.

Europejczycy po raz pierwszy zakosztowali czekolady w roku 1519, kiedy to władca Azteków, Montezuma, zaproponował spożycie ostrego napoju hiszpańskiemu odkrywcy Cortezowi oraz jego armii. Hiszpańscy konkwistadorzy przywieźli nasiona kakaowca do swojego kraju rodzinnego, gdzie to zaczęto łączyć je z przyprawami i cukrem celem stworzenia odświeżającego napoju. Nie tylko zyskał on popularność w Europie, ale także przez wiele wieków pozostawał napojem elit.

## WARSZTATY DLA GIMNAZJALISTÓW

Nauczyciele chcąc zaznajomić gimnazjalistów z historią, techniką wykonania oraz smakiem czekolady przygotowali w auli szkolnej prezentację i degustację różnych rodzajów czekolad, słodczy z wykorzystaniem czekolady, czekolady pitnej, ciasta czekoladowego oraz ciesząc się największym zainteresowaniem fondue czekoladowego z owocami.

Uczniowie mogli zapoznać się z historią czekolady oglądając przygotowany film oraz czytając gazetkę „10 ciekawostek o czekoladzie”

Po części wstępnej gimnazjaliści zostali zaproszeni na warsztaty, podczas których mieli możliwość samodzielnego wykonania domowych pralin:

- Praliny orzechowe
- Praliny malinowe
- Ferrero Roche
- Szyszki

## STOLÓWKA WARSZTATÓW SZKOLNYCH

Dekoracja stołówki była bardziej uroczysta, tego dnia dominowały barwy związane z kolorem czekolady, na jednym ze stolików rozłożono książki kulinarne z recepturami potraw z wykorzystaniem czekolady oraz przygotowano gazetkę tematyczną. Dodatkowo dla każdego konsumenta przygotowano informację zawierającą receptury na domowe praliny oraz ciekawostki związane z czekoladą. Konsumenci mogli poczęstować się słodkimi, domowymi pralinami, owocami w czekoladzie (foundue), oraz napić się gorącej czekolady z chilli. Podczas dnia czekolady konsumenci podkreślali miłą atmosferę panującą w stołówce oraz jej uroczysty wygląd, wyrażali zadowolenie z urozmaicenia jadłospisu i z możliwości poznania domowych słodczy z wykorzystaniem czekolady.

Koordinatorami odpowiedzialnymi za zorganizowanie Dnia Czekolady były Katarzyna Rejewska-Markiewicz i Anna Sarnowska. Klasy, które brały udział w organizacji Dnia czekolady: IIbTŻiUG i IITTŻ.



