

## REPORTÁŽ Z KROUŽKU VAŘENÍ

Letos poprvé představuji na stránkách školy kroužek vaření, který probíhá na naší škole již od října 2016. Činnost je zaměřena na studenou kuchyni a děti jsou opravdu velice kreativní a šikovné.

Vytvořili jsme již mnoho pomazánek, salátů a dezertů, ale také jsme se naučili domácí tatarskou omáčku, jak všemožně využít listové těsto nebo jak připravit a co jsou „kanapky“.

Minulý týden se nám nádherně povedly ovocné dorty se želatínou. Posuďte sami.

A pro kuchařské nadšence recept:

Dortový korpus pomažeme marmeládou. Na ni dáme vrstvu krému z tvarohu, zakysané smetany a vanilkového cukru. Na krém naskládáme kompotové ovoce a zalijeme želatínou, připravenou z kompotové šťávy. Necháme v ledničce ztuhnout. Dobrou chuť :-).

Za ZŠ B. Hrozného zpracovala Andrea Grymová







