

17. Mesterségem címere: a diótorta készítő

2020. 09. 05.

A diótorta készítésével ismerkedhettek meg a Mesterségem címere elnevezésű szakkör felnőtt résztvevői. Fekete Lajosné szakács, a foglalkozás vezetőjeként a gyakorlatban mutatta be a résztvevőknek a dióspiskóta alap, a diókrém, valamint a tortát díszítő csokimáz elkészítésének a munkamenetét. Az interaktív tortakészítés fázisai közben a foglalkozásvezető beavatta a résztvevőket néhány mesterfogásba is. Például: mi a titka a jó piskóta alapnak és krémnek, hogyan lehet szépen vágni a csokimázt, hogy ne sérüljön. Kiemelte a torták díszítésének fontosságát, és akár ehető virágokkal való tálalásának esztétikai sokszínűségét.

A foglalkozás az "Érik a szőlő" - Marcali éléskamrája" projekt keretében a helyi hagyományos cukrászmesterség bemutatásához kapcsolódott.

Fotók: Zsirai Tibor







