

KIS SÉFEK MŰHELYE

A szakkör célja az volt, hogy a diákok játékos, élményalapú formában sajátítsák el a főzés és konyhai munkavégzés alapjait, miközben fejlődött együttműködési készségük, kreativitásuk, önállóságuk és felelősségtudatuk. Valamint az ő általuk nem ismert ízek vagy idegen „nem szeretem íz” megkedvelése. Szülői visszajelzések alapján sikerült valahogy a mondás igazsága a magunk által készített étel a legfinomabb.

Az év során rendkívül sokféle ételt készítettünk. Az egyszerűbb alapreceptektől egészen a nagyobb közösségi események vendéglátásáig jutottunk el. A diákok nagy lelkesedéssel és aktív részvétellel dolgoztak minden alkalommal.

A foglalkozások során készült többek között:

- lángos,
- pizza,
- különféle gombás és zöldséges tészták,
- töltött húsok,
- halas ételek
- pörkölt,
- zöldségkrémlevesek,
- hidegtálak,
- desszertek,
- piskóták,
- torták,
- fonott kalácsok,
- aprósütemények,
- valamint ünnepi alkalmakhoz kapcsolódó ételek is.

Kiemelkedő közösségi élményt jelentett a közel 80 fő részére készített karácsonyi ebéd megszervezése és lebonyolítása.

A diákok részt vettek az előkészítésben, az ételek elkészítésében, a tálalásban és a terítésben is.



A húsvéti időszakban ünnepi hidegtálakat készítettünk, amelyeknél külön hangsúlyt kapott az esztétikus tálalás és a kreatív díszítés.

A tanulók önálló ötletekkel, dekorációkkal és tálalási megoldásokkal gazdagították az elkészült ételeket.

A képek jól bemutatják a foglalkozások sokszínűségét, a közös főzés örömét és a diákok lelkes munkáját.

Esztergom, 2026. 07. 25.

Vági Ágnes

