

ATELIER DE CONFECTION D'UN GATEAU POLONAIS

Confection du Mazurek (gâteau polonais aux fruits secs)

Les 19 et 20 avril.

Initialement, cet atelier avait été prévu afin de cuisiner le délicieux gâteau polonais aux fruits secs appelé « Mazurek » en vue de la table polonaise (saveurs gourmandes) qui devait avoir lieu le 22 avril. Cette dernière ayant été annulée, la décision a été prise de maintenir cet atelier qui a ainsi permis aux participants d'exprimer tous leurs talents.

Mercredi 19 et jeudi 20 avril, c'est au domicile de Grażyna Faber-Lafont, que nous remercions, que sont venus, avec leurs ustensiles préférés et leur dose habituelle de bonne humeur, d'abord Bernadette, Geneviève, Marie-France, puis Janine et Jacques.

Beurre, œufs, farine, sucre et noix ont été savamment dosés et utilisés sous la conduite de Grażyna qui a dispensé ses conseils techniques et son savoir-faire indiscutable. Pendant trois heures (temps de cuisson compris), c'est très attentivement et consciencieusement que nos équipes se sont ainsi affairées. Le résultat : un gâteau polonais, ce bon « Mazurek » traditionnel parfaitement réussi et tellement appétissant. Et puis, la satisfaction d'avoir passé un bon moment convivial.

Félicitations à tous les participants. Merci à Grażyna.



Geneviève, Bernadette et Marie-France



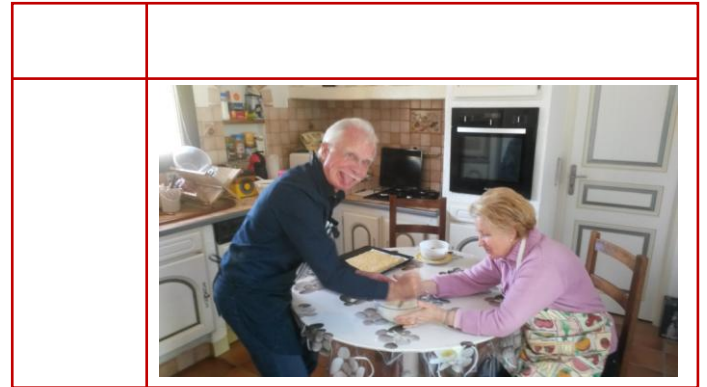
Grażyna, Janine, Jacques



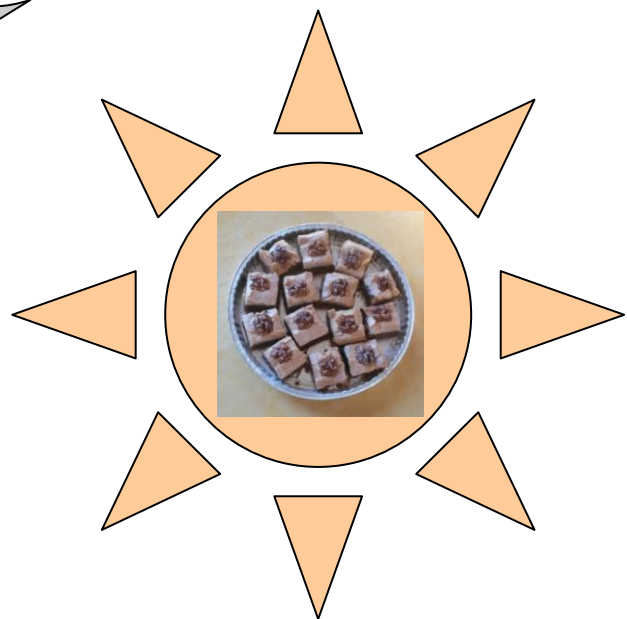


Quelle technique ce Jacques !

Ah ...mais il avait eu le coup de main de l'experte Janine..



Grażyna n'est jamais bien loin ...



Bon appétit ! smacznego !