



## CLANWILLIAM EXPO Streeksjeugskou: 12 April 2024

### KULINÊRE KUNS – BLOM TYD, TEE TYD

#### Algemene reëlings:

- Alle deelnemers bring alle toerusting en bestanddele saam vir die voorbereiding van hul geregte asook 'n skotteltjie vir handewas en opwas.
- Junior en Senior deelnemers moet hul eie eenplaat gasstofies saambring.
- Elke deelnemer moet ook alle resepte (gegees en eie) saambring, netjies gebind.
- Elke deelnemer moet 'n spyskaart by hul geregte plaas.
- Elke deelnemer moet eie tafel doek, breekware en tafelversierings bring
- Opdiening gaan nie net oor die tafelversierings of duursame breekware nie, maar ook oor die kuns van opdiening van die geregte. Dus is die garnering en die manier hoe die geregte lyk en smaak net so belangriker as hoe die tafel gedek is.

#### Junior Junior: “Tea for One”

##### Deelnemer dek 'n teetafel en bedien tee met kolwyntjie en happie vir 1 persoon

- Deelnemer ontvang 2 kolwyntjies om te versier volgens bogenoemde tema
- Maak alle botter versiersel reeds by huis aan en kleur dit na gelang van wat jy mag nodig kry
- Bring ook 'n klein sout happie saam wat jy by die huis gemaak het om saam met jou versierde kolwyntjie op te dien

#### Junior: “Tea for Two”

##### Deelnemer dek 'n teetafel en bedien tee met kolwyntjie en sout gevulde pannekoek vir 2 persone

- Deelnemer ontvang 4 kolwyntjies om te versier volgens bogenoemde tema
- Maak alle botter versiersel reeds by huis aan en kleur dit na gelang van wat jy mag nodig kry
- Maak ook enige versiering uit plastiese versiersel om saam met botter versiersel op kolwyntjies te gebruik (foto's waar jyself dit maak moet by resepte aangeheg word)
- Maak pannekoek deeg tuis aan en bring saam met 12 – 16cm pan(deursnee) om pannekoek in te bak
- Bedien pannekoek met soutvulsel van keuse wat ook reeds tuis gemaak is

#### Senior: “Tea for Four”

##### Deelnemer dek 'n teetafel en bedien tee met Dubbel-Laag koek en sout Pannekoek stapel vir 4 persone

- Deelnemer ontvang 2 vanilla 16-20cm(deursnee) koeke om as dubbel-laagkoek te versier volgens bogenoemde tema

- Maak alle botter versiersel reeds by huis aan en kleur dit na gelang van wat jy mag nodig kry
- Maak ook enige versiering uit plastiese versiersel om saam met botter versiersel op laagkoek te gebruik (foto's waar jyself dit maak moet by resepte aangeheg word)
- Maak pannekoek deeg tuis aan en bring saam met 12 – 16cm pan(deursnee) om pannekoek in te bak
- Bring sout vulsel van keuse saam waarmee jy die pannekoek stapel gaan vul asook 'n losboompan om dit in te bou

## **RESEPTE**

### **Botterversiersel**

#### **Bestanddele:**

125g Botter – sag  
 250G Versiersuiker  
 10 ml vanieljegeursel

Kleursel soos benodig vir jou idee

#### **Metode**

Klits botter so sag en romerig. Voeg versiersuiker bietjies op 'n slag by totdat alles in is en mengsel glad is. Voeg geursel by en kleursel(indien nodig) by. Indien versiersuiker bietjie styf is kan melk bygevoeg word tot regte dikte is.

### **Pannekoek deeg**

#### **Bestanddele**

1 eier  
 2e(30ml) Olie  
 1k(250ml) Water  
 1t (5ml) Asyn  
 1k (250ml) Meel  
 1ml sout  
 1t(5ml) Bakpoeier

#### **Metode**

Plaas die eier,olie, water en asyn in bake n klits baie goed saam.  
 Sif die meel en sout by eiermengsel in en klits goed deur(geen klonte).  
 Laat staan mengsel.  
 Roer bakpoeier by net voor pannekoek gebak word.  
 Gee omtrent 8 pannekoeke