Tradycyjnie i z fantazją. Czas na karnawałową zabawę

Bale karnawałowe, połowinki i studniówki – tego typu imprezy dominują w białostockich lokalach podczas karnawału. Prócz szkół i osób prywatnych, coraz częściej ich ofertą zainteresowane są też parafie.

W tym roku karnawał będzie trwał równo dwa miesiące – od 6 stycznia do środy popielcowej – 6 marca, która oznacza początek wielkiego postu. Czasu na zabawę jest więc sporo, tak jak wiele jest sposobów na spędzenie karnawału: od szaleństw w klubach lub na dyskotekach, poprzez domowe prywatki, po bale, organizowane w lokalach gastronomicznych. W karnawałowej ofercie tych ostatnich można przebierać. Gościnny Dom – Lech, należący do białostockiej spółki Lech - Garmażeria Staropolska kusi klientów eleganckim wystrojem sal i pierwszorzędnym jedzeniem.

- Zaczynamy od balu sylwestrowego, a styczeń i luty mijają pod znakiem karnawałowych bali, połowinek i studniówek – mówi Adam Zwolan, członek zarządu firmy Lech. -  Wiele szkół średnich jest naszymi stałymi klientami od lat, zwłaszcza przy organizacji połowinek, jednakże cały czas staramy się też pozyskać nowych klientów na studniówki. Współpracujemy również z uczelniami wyższymi. Dużym powodzeniem cieszy się też Sylwester Juliański, stała pozycja w naszym kalendarzu imprez.

**Tematycznie czy klasycznie?**

Na Podlasiu bale studniówkowe i połowinkowe mają z reguły tradycyjny charakter - ważna jest odpowiednia oprawa: elegancka sala, galowe stroje i rozpoczynający tańce - polonez, nadający imprezie dostojeństwa.

- O oprawę muzyczną dba DJ, rzadziej zespół muzyczny – mówi Bożena Gajek, kierownik Gościnnego Domu – Lech. – Wystrój sali dostosowujemy do sugestii młodzieży i chętnie pomagamy w realizowaniu różnych pomysłów.

Jeśli chodzi o bale, obecnie coraz popularniejsze stają się tematyczne imprezy karnawałowe, podczas których uczestnicy przebierają się w stroje zgodne z ustalonym wcześniej motywem przewodnim.

- Pomysły bywają bardzo oryginalne – pamiętam np. bal pod hasłem „Jeszcze w zielone gramy”, kiedy to każdy z uczestników musiał mieć jakiś element stroju w kolorze zielonym i ułożyć rymowankę ze słowem „zielony” – opowiada Bożena Gajek. – Innym razem uczestnicy balu musieli przebrać się za osoby lub rzeczy, którymi nie chcieliby być – ktoś przebrał się więc za buraka cukrowego, ktoś inny za zakonnicę.

Jednym z ulubionych karnawałowych motywów jest impreza w stylu PRL-u, do którego nawiązują stroje uczestników, dekoracje, a także menu.

- Rekwizyty to m.in. girlandy z szarego papieru toaletowego, siatki z butelkami mleka czy podstawki w formie kartek na mięso – wymienia Bożena Gajek. – Fryzury a’la „mokra włoszka”, krzaczaste wąsy, stroje milicjantów, bananowe spódnice, a do tego przeboje z tamtych lat i obowiązkowo śledzik, tatar i galaretka z nóżek na stole – to wszystko sprawia, że uczestnicy przenoszą się w inną rzeczywistość, świetnie się przy tym bawiąc.

W organizację zabaw karnawałowych najczęściej angażują się osoby prywatne, w gronie znajomych. Ale nie tylko.

- Coraz częściej naszymi klientami w okresie karnawału stają się parafie, które organizują bale dla swoich wiernych – dodaje Bożena Gajek. - Takie bale są z reguły starannie przygotowane - najczęściej zaczynają się polonezem i są prowadzone przez osoby, które organizują konkursy i zabawy dla gości.

**Coś dla ciała**

Niemniej ważne niż oprawa wieczoru jest też menu, oferowane przez lokal, a dobra kuchnia to mocna strona Gościnnego Domu – Lech.

- Z dań głównych proponujemy pieczony filet z kaczki z jabłkiem, z sosem z malin lub gruszką z żurawiną, serwowany z babką ziemniaczaną, albo karkówkę pieczoną w ciemnym sosie z grillowanymi warzywami i pęczakiem – wymienia kierownik lokalu. – Z dań rybnych polecamy łososia lub dorsza po szlachecku – w płatkach migdałowych.

Praktycznie podczas każdego rodzaju zabawy powodzeniem cieszą się niewielkie przekąski - koreczki z łososia z oliwką, sakiewki z szynką, serem mozzarella i pomidorami suszonymi, tartinki z różnymi pastami czy roladki rybne.

- W tym okresie, z uwagi na bogatą tradycję naszych wyrobów garmażeryjnych, chętnie zamawiane są półmiski wyrobów ekstra, takich jak sum faszerowany pistacjami, pięknie dekorowany rakami, czy udziec jagnięcy z trawą żubrową lub cytrynową – dodaje Bożena Gajek. - W karnawale rośnie też zainteresowanie cateringiem, dostarczanym na imprezy domowe lub firmowe. W tym przypadku sprawdzają się dania łatwe do podgrzania, a także półmiski swojskich wyrobów i przekąsek oraz tatar.