DZIENNIK ZACHODNI junior

GASTROMANIAK

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych
ul. Św. Józefa 30
44-217, Rybnik

Numer 5 11/15

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU POLSKA PRESS GRUPA

PARTNER Fundacja orange

Jesień to szczególny czas w gastronomii.
Obfituje w liczne konkursy i wydarzenia kulinarne. Nasi uczniowie również mieli okazję uczestniczyć w warsztatach i pokazach ze znakomitymi szefami kuchni i kucharzami. Specjalnie dla Was prezentujemy te niezwykłe wydarzenia.
Może w następnych, to Ty właśnie będziesz gotować z szefem ?

Absolwenci ZSE-U: kucharze i szefowie kuchni

Warsztaty z Marcinem Wojciechowskim

Warsztaty z szefową kuchni restauracji "Europa" w Rybniku - p. Martyną Marcol

Warsztaty z Karolem Karpiakiem

W tym numerze polecamy również inne ciekawe wydarzenia:

Warsztaty kulinarne, to nie jedyne ważne listopadowe wydarzenie kulinarne. Relacje z ich przebiegu przedstawiamy na **stronach 2,3,4 i 6.**

Zobacz też konieczne jak wyglądał **pokaz kuchni molekularnej w wykonaniu szefa kuchni Łukasza Konika. (strona 5)**

Część uczniów klas gastronomicznych uzyskała również dodatkowe umiejętności i kwalifikacje w zawodzie kucharz, zdając rewelacyjnie **egzamin akredytacyjny.** Już niedługo zostaną im wręczone międzynarodowe certyfikaty. Informacja na temat na **stronie 7.**

A na koniec zasmakuj dobrego humoru ! (strona 8)

Kuchnia molekularna

Warsztaty kulinarne z szefową kuchni restauracji "Europa" w Rybniku Panią Martyną Marcol - absolwentką ZSE-U !!!

19 października 2015 r. w naszej szkole odbyły się fantastyczne i inspirujące warsztaty kulinarne dla uczniów. Warsztaty przeprowadziła **Pani Martyna Marcol - szef kuchni restauracji "Europa" w Rybniku**. Uczniowie uczęszczający na zajęcia dodatkowe "ABC gastronomii ... dla każdego" ochoczo pracowali pod okiem profesjonalistki, szybko i sprawnie wykonując zlecone zadania.
W bardzo przyjaznej atmosferze powstały niesamowite kompozycje smakowe:

- **krem z pieczonej dyni z mlekiem, imbire, pestkami dyni oraz olejem rydzowym**
- **zapiekane śliwki z kruszonką i sosem angielskim**
- **filet z kurczaka ze skórą, konfitowana marchewka, puree z groszku, chipsy z marchewki, groszek gotowany**
- **placki z dyni z bryndzą i konfiturą z czerwonej porzeczki**

- **filet z kaczki, kuskus z miętą i cytryną, konfitura z czerwonej porzeczki, pieczona marchew z sosem sojowym**.

Pani Martynie dziękujemy za to niezwykłe przeżycie kulinarne.
Z niecierpliwością czekamy na kolejne spotkania.

Wrażeniami ze wspólnego gotowania podzieliła się
Patrycja z klasy II TŻ

Dla mnie zajęcia z Panią Martyną Marcol - szefową wspaniałej restauracji ,,Europa,, były naprawdę niesamowitym doświadczeniem. Bardzo dużo się tego dnia nauczyłam, dostałam wiele cennych rad i wskazówek, które z pewnością przydadzą mi się w przyszłości, a do głowy wpadło tysiące nowych pomysłów na nowe dania i desery. Po prostu bomba pełna kulinarnych inspiracji! Chciałabym powtórki…

Dyniowe inspiracje oraz ciekawostki poleca Dorota...

www.vege.com.pl

Największa w Polsce wyhodowana dynia **ważyła 403,5 kg** – WOW!
Dynia ma właściwości **zdrowotne i lecznicze**, (zmniejsza ryzyko choroby wieńcowej, wzmacnia system odpornościowy i wpływa na uczucie sytości - polecana w dietach odchudzających.
Kupując dynię **postukaj w nią** – jeśli wydaje głuchy odgłos to znaczy, że jest dojrzała i można ją kupić.

Jesień to bez wątpienia czas, kiedy dynia zyskuje naszą popularność.
Sezon na ten wdzięczny produkt trwa!
Dlatego też przedstawiamy „Kilka sposobów na dynię”:

1. Jesienne zupy krem
2. Dynia pieczona
3. Zupa mleczna z dynią
4. Risotto z dynią
5. Puree z dyni – ciekawy dodatek do różnego rodzaju dań
6. Smażone placki dyniowe

A może coś w słodkim wydaniu?

7. Sernik dyniowy
8. Babeczki dyniowe

Innymi ciekawymi pomysłami, na zastosowanie dyni w naszej kuchni, podzieliła się z nami szefowa kuchni w restauracji Europa – Martyna Marcol. Jej propozycje to aromatyczny krem z pieczonej dyni z mlekiem, imbirem, pestkami dyni i olejem rydzowym czy coś dla naszych łasuchów - placki z dyni z bryndzą oraz czerwoną porzeczką (obok zdjęcia tych niesamowitych dań oraz uczniowie, którzy brali udział w warsztatach)

Fotorelacja z warsztatów kulinarnych z restauracją "EUROPA"

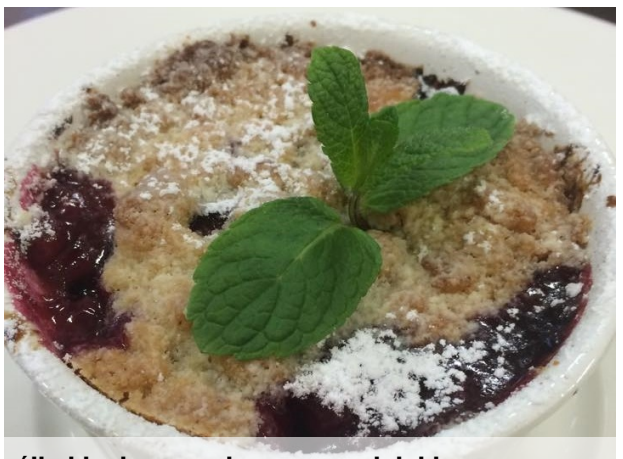
Zdjęcia wspólnie wykonanych potraw

Degustacja wg Piotrka .

placki z dyni, bryndza, porzeczka .

kurczak, groszek, marchew .

krem z dyni, olej rydzowy, imbir, pestki dyni .


śliwki z kruszonką, sos angielski .

. .

. .

. .

. .

Kolejne inspirujące warsztaty kulinarne.....
tym razem tajemnice wieprzowiny odkrył Karol Karpiak

W piątek, 6 listopada 2015 r. mieliśmy przyjemność uczestniczyć w **warsztatach kulinarnych z rozbioru i przerobu półtuszy wieprzowej**. Zajęcia prowadził nasz absolwent **Karol Karpiak - kucharz wrocławskiej restauracji "Szajnochy 11", członek fundacji Food Think Tank.** Młodzi adepci kulinarni aż do godziny 20.00 chętnie uczyli się rozbioru tuszy, wytapiali domowy smalec i mogli spróbować samodzielnie przygotowanej świeżonki. Uczniowie zdobyli umiejętności produkcji tradycyjnych krupnioków, których podstawą jest świeża krew, podroby i ugotowana kasza jęczmienna. Wykonali także necówkę, czyli tradycyjny wyrób regionalny charakterystyczny dla Śląska Cieszyńskiego.
Młodzież mogła poczuć się jak u babci na wsi.
Karolowi serdecznie dziękujemy za przeprowadzenie warsztatów !
I już dzisiaj zapraszamy do kolejnych takich wydarzeń !

Było bardzo smakowicie !
Dziękujemy !

Byliśmy na ...
pokazie kuchni molekularnej !!!

Selfie z szefem ? Czemu nie ?

Pokaz prowadził szef kuchni Łukasz Konik

Maja pomaga szefowi !

Po raz kolejny uczniowie naszej szkoły (klasa II TG i I TŻ) mogli wziąć udział w fascynującym **pokazie kuchni molekularnej**, który odbył się 4 listopada br. w **Śląskiej Wyższej Szkole Medycznej w Katowicach.** Pokaz wykonał znany **szef kuchni Łukasz Konik.** Uczestnicy pokazu mieli okazję dowiedzieć się czym jest nowoczesna, zdrowa kuchnia molekularna oraz mogli poznać techniki gotowania w ciekłym azocie, zasady efektownego wędzenia oraz żelifikacji. W czasie pokazu uczestnicy degustowali m.in, drinki z suchym lodem, pianki śmietanowo-czekoladowe, lody o smaku kiszonych ogórków, świeżo wędzonego łososia, lizaki molekularne ...

Pokaz odbył się w SWSM w Katowicach

To wydarzenie jeszcze nie raz będzie inspiracją dla naszych uczniów do tworzenia nowych kompozycji kulinarnych. Zapraszamy do obejrzenia fotorelacji z tego niezwykłego wydarzenia.

A kto nie był ... NIECH ŻAŁUJE !

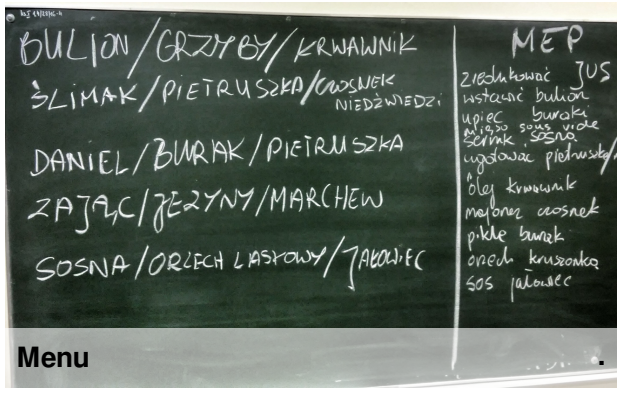
Chętnych do pomocy nie brakowało

Zmrożone zioła...

Molekularne drinki....

Warsztaty kulinarne "Las i ziemia"

Było... FANTASTYCZNIE !



Menu .

W czwartek 26 listopada specjalnie dla uczniów ZSE-U zorganizowaliśmy kolejne warsztaty gastronomiczne.
Tym razem inspirował nas profesjonalny kucharz, współpracownik Marcina Czubaka, finalisty Top Chef, pracujący w restauracji **"Staromiejska 13"** w Katowicach **Pan Marcin Wojciechowski.**

Tematem zajęć był **"Las i ziemia"**. Uczniowie wykonywali pod okiem profesjonalisty menu degustacyjne :) a w nim same specjały! Stosowaliśmy różne obróbki technologiczne w tym także metodę sous -vide.

Mieliśmy możliwość przyrządzić zająca, daniela, ślimaki. Korzystaliśmy z darów "lasu i ziemi". Sami zobaczcie jak wspaniale, efektywnie i smacznie spędziliśmy czwartkowe popołudnie.

Serdecznie dziękujemy
Panu Marcinowi Wojciechowskiemu
za przekazaną wiedzę oraz poświęcony czas.

Czekamy z niecierpliwością na kolejną dawkę wiedzy kulinarnej dla naszych uczniów.

. .

Grupowe selfie .

Zadowolona I TŻ .

zając/ marchew/jeżyna .

. .

bulion/grzyby/krwawanik .

daniel/pietruszka/burak .

. .

ślimak/pietruszka/czosnek niedźwiedzi .

Egzaminy akredytacyjne potwierdzające umiejętności i kwalifikacje zawodowe

W poniedziałek, 9 listopada 2015 r. odbyły się po raz kolejny w naszej szkole **egzaminy akredytujące umiejętności i kwalifikacje w zawodzie kucharz**. Czternastu uczniów potwierdziło powyższe umiejętności w zakresie **sporządzania naleśników z nadzieniem słonym i słodkim zdając egzamin na bardzo wysokim poziomie.**

W egzaminie wzięli udział:

- **Alicja Rosa z klasy II TG**
- **Natalia Sykulska z klasy II TG**
- **Beata Kuźnik z klasy II TG**
- **Nikol Jankowiak z klasy II TG**
- **Dominika Zimoń z klasy II GZ**
- **Mateusz Rula z klasy II GZ**
- **Grzegorz Pietrzak z klasy II GZ**
- **Martyna Wrona z klasy II TG**
- **Michalina Musiolik z klasy II TG**
- **Nikola Dydak z klasy II TG**
- **Zuzanna Stoczkowska z klasy II TG**
- **Roksana Pawlak z klasy II TGH**
- **Klaudia Kuczera z klasy II TGH**
- **Edyta Woźnica z klasy II TG.**

Wszystkim uczestnikom gratulujemy !!!

VII Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy

Dnia 28 października 2015 r. odbył się **VII Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy w Cieszynie**.

W tym konkursie naszą szkołę reprezentowali **Mariusz Jasiński z klasy III TŻ i Mateusz Sobeczko z klasy III GZ**.

Podczas konkursu uczniowie musieli sporządzić danie z wykorzystaniem filetu z karpia ze skórą.

Uczniowie naszej szkoły sporządzili następujące dania:

Mariusz Jasiński :
Karp / wędzone żółtko / puree z ogórka kiszonego / puder z palonego masła / chleb

Mateusz Sobeczko :
Aromatyczny karp na kremowym puree z kalafiora z delikatnym sosem śmietanowo - winnym, mchem ze szpinaku i karmelizowaną szalotką

W konkursie uczestniczyło 18 zawodników z całego województwa i Czech. Uczniowie byli oceniani przez profesjonalne jury w składzie, m.in.:

Carlos Gonzalez Terejra - dziennikarz kulinarny i pasjonat dobrego gotowania,

Nasi uczniowie z jurorem

Jacek Dutka - Prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego w Bielsku - Białej**,**

Mateusz Wojnar - szef kuchni Hotelu Mercure w Cieszynie,

Dawid Konior - szef kuchni restauracji "Miodowa 8" w Wadowicach.

Nasi uczniowie zajęli w konkursie następujące miejsca:

Mariusz Jasiński IV miejsce,
Mariusz Sobeczko VI miejsce !

GRATULUJEMY !!!

Konkurs kulinarny

Mateusz i Mariusz

Szczypta dobrego, kulinarnego HUMORU

www.kuku.pl

www.komiksiarz.pl

www.kuku.pl

Nowe stroje od firmy PRYMAT :)

Dziękujemy !

Blondynka gotuje obiad.
Nagle mąż zamyka książkę kucharską.

- Prosiłam Cię tyle razy, żebyś mi nie przeszkadzał w kuchni !
Zamknąłeś książkę kucharską i teraz nie wiem co ugotowałam !

- Co robi kucharz gdy go atakują?
- Wzywa posiłki….

- Proszę wodę mineralną, ale bez soku.
- Bez jakiego soku?
- Wszystko jedno, może być bez malinowego…

www.humordlakobiet.pl

Śmiech to zdrowie !!!

Specjalnie dla Was dowcipy wyszperała

Karolina
z klasy II TŻ

www.zszywka.pl

www.kuku.pl