

"Pokochaj jesień"

*Spróbuj pokochać jesień z niesamowitymi urokami
Spójrz ile piękna niesie obdarzając cię nowymi dniami.
Kolorowo jak wiosną barwne liście ostatki zieleni
Dadzą chwilę radosną twą szarość życia mogą odmienić.
Wieczór szybciej nastaje słońce też znika wcześniej niż
latem
Lecz nowe czy nie daje chwile spokoju skorzystaj zatem.
Tadeusz Karasiewicz*

Witamy w nowym roku szkolnym 2011/2012 !!!

W tym numerze polecamy:
Informacje o tym co
wkrótce się wydarzy w
naszej szkole.
Przeczytaj koniecznie !!!
str 2

Co nieco o krabach
dowiecie się od Martyny
str. 4

Prezentujemy nietypowe
restauracje...
str.5

Dowiecie się co myślimy o
grzybach w artykule
"Grzyby nie takie straszne"
str.6

"Niedoceniona gruba
panienka, czyli słów kilka o
...dyni" str. 7

Co klasa III TD myśli o
sobie???? str. 3

**Redakcja
"Gastromaniaka"
poszukuje chętnych
gastromaniaków do
współpracy !!!
Czekamy na ciebie!**

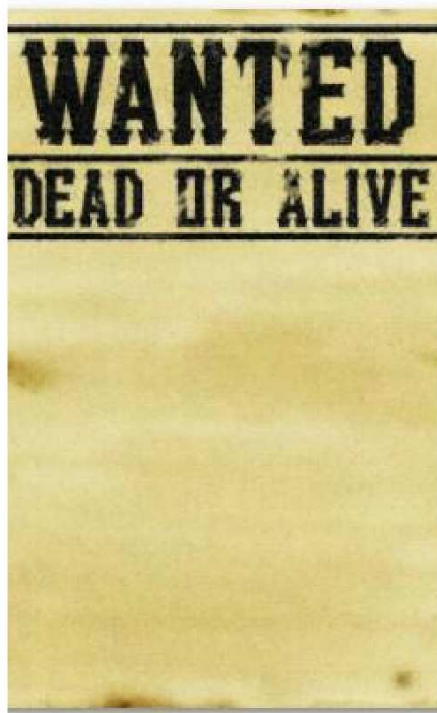
Poszukiwany, poszukiwana...

Znaki szczególne:

- * Wiek: **15-19 lat**
- * Miejsce nauki: **ZSEU**
- * Stan cywilny:
nieistotny
- * Stan majątkowy:
nieważny
- * Cel:
**współredagowanie
gazetki wirtualnej
w ZSEU**

**NIE ZWLEKAJ !!!
ZGŁOŚ SIĘ JUŻ DZIŚ!!!**

Kontakt: p. Katarzyna Solis
i p. Anna
Przybylik_Demonchaux



Niebawem wydarzy się....

6 października w naszej szkole po raz kolejny będzie obchodzony "**Światowy Dzień Jabłka**". Spółdzielnia Uczniowska "U Pasika" zaprasza wszystkich uczniów do wzięcia udziału w konkursie na najlepszą, najlepiej wykonaną i opisaną potrawę z jabłka.

Pamiętaj!!! Zgłoszenia do konkursu przyjmowane są do 30 września!!!

**Nie zwlekaj!!!
Zgłoś się już dzisiaj!!!**

Nagrodą główną dla najlepszej klasy, jest kupon ufundowany przez SU U Pasika w wysokości **50 zł** do wybrania w sklepiku szkolnym w terminie do **21.10.2011r**



"W środę 28 września w ramach Światowego Dnia Języków Obcych zapraszamy **WSZYSTKICH** na degustację potraw kuchni hiszpańskiej, rosyjskiej, niemieckiej, angielskiej. "

Wasi kucharze

KONKURS!

**UWAGA
WAŻNE**

Niedługo rusza "**II szkolny konkurs gastronomiczny- Warzywny miks**" !!!

Informacji udziela p. Katarzyna Solis



**Wyjątkowy
17 październik 2011**

W tym dniu w naszej szkole będziemy obchodzić w ramach Światowego Dnia Żywności Dzień walki z głodem. Z tej okazji uczniowie klas gastronomicznych wraz ze Spółdzielnią "U Pasika" i Radą Młodzieżową przygotowują pożywne drugie śniadanie. Odbędzie się ono na parterze w części D.

Zapraszamy **WSZYSTKICH** na długiej przerwie .

PAMIĘTAJ !!! 5.10.2011
Szkolenie dla kucharzy "**Kulinaria i rynek pracy**"

W następnym numerze:

jedyny w swoim rodzaju i wyjątkowy wywiad z Panią dyrektorem

dr Urszulą Warczok

Przeczytaj koniecznie!!

Dyżurni reporterzy prezentują ... klasę III TD

W tym roku szkolnym przedstawiamy klasy kucharskie, kelnerskie, technika organizacji usług gastronomicznych oraz hotelarskie.

Klasy będą prezentowane w losowo wybranej kolejności. Tak więc zaczynamy od klasy kucharzy - III TD



Twoja ulubiona potrawa?

* kartoflona, placki, pierogi, tort orzechowy z kremem czekoladowym, sernik wiedeński i wiele innych

Lubisz zapach kapusty?

* tak, ale kiszanej na Boże Narodzenie
* doprowadza mnie do szału



Informacje o klasie zebrali narażając się niejednej osobie:

Rafał i Michał

Najciekawsze zdarzenie, którego świadkiem byłeś w kuchni?

- * oszołomienie kurczaka
- * ślizganie na oleju
- * strzelające kluski

Czy strój gastronomiczny jest wygodny?

- * dają radę, tylko spodnie mogłyby być dłuższe
- * guziki mi się w brzuch wbijają

Dlaczego wybrałeś ten kierunek?

- * bo lubię gotować i jeść (najczęstsza odpowiedź)

Twoja największa kuchenna porażka?

- * spalenie wody
- * klopsy, które wyglądały jak przetrzuta trawa

Wychowawczynie :

Pani profesor Patrycja Bielaczek

Z jakiej potrawy jesteś najbardziej dumny?

- * czekoladowy fondaut z wiśniami zaprawionymi w winie z sorbetem mascarpone
- * Zupa cebulowa z grzankami zapiekania z żółtym serem
- * rolada makowa z migdałami i miodem

Martyna poleca ciekawostki kulinarne z różnych stron świata...

Niemal wszędzie gdzie rybacy je łowią uchodzą na niebywały przysmak. Owoce morza przyrządzone nawet w najprostszy sposób robią duże wrażenie u smakoszy. Niestety im dalej w głąb lądu, tym trudniej o świeże egzemplarze.

Owoce morza możemy kupować w postaci mrożonej, gotowanej lub w puszkach.

Owoce morza.
...mniam.....
PYCHA!!!



Kraby.....

W tym numerze poświęcę uwagę krabom...

Dlaczego kraby???

Urzekło mnie to, że wszystkie gatunki krabów można przyrządzić w ten sam sposób.

Zdjęcie : jeden z największych

Cechą charakterystyczną niektórych skorupiaków jest to, że po włożeniu do wrzątku natychmiast zmieniają kolor pancerza na pomarańczowoczerwony. Pod wpływem podwyższonej temperatury uwalniają się barwniki karotenoidowe, wcześniej związane z cząsteczkami białka.

: krab kamczacki

KROK 1

Należy wkładać je kolejno głową w dół do wrzątku a następnie gotować.



KROK 2 i 3

Kraby gotujemy w specjalnie przygotowanym wywarze court bouillon lub w osolonej wodzie. Należy pamiętać o tym, że słabo osolona woda pozbawia mięso smaku. Najdelikatniejsze mięso kryje się najczęściej w kleszczach. W pancerzu brzuszny też znajdziemy mięso, które smakosze uważają za niebywały rarytas,



Ciekawe i nietypowe restauracje ...

Rozpoczynamy cykl prezentacji nietypowych, dziwnych i ciekawych restauracji świata. Dziś pod lupę bierzemy restaurację o nazwie **"Modern toilet"**



Wszystkie 100 miejsc dostępnych dla gości jest zazwyczaj zajętych.

Stoły wyglądają niczym zlewy pochodzące z komunalnego mieszkania

Restauracja Modern Toilet w Taipei oferuje unikalne lody w kształcie stolca.

Smakołyki są dostępne, rzecz jasna, w smaku czekoladowym. Co więcej, lody podawane są na swego rodzaju mini sedesie. Wydaje się, że tak ordynarny pomysł nie zapewni frekwencji.

Nic bardziej mylnego. Lokal jest niezwykle pożądanym miejscem

Goście siedzą na muszlach klozetowych, jedzą z misek i talerzy w kształcie minitoalet. Ideą restauracji jest: im więcej toalety w restauracji tym lepiej.

Chcielibyście, aby tak oryginalna restauracja pojawiła się w Polsce?

Na ścianach powieszono umywalki, baterie prysznicowe, toalety, ręczniki, szlafroki - wszystko co związane jest z toaletą.



GRZYBY NIE TAKIE STRASZNE

GRZYBY są skarbem polskiej kuchni i jednym ze szcudniejszych darów naszych lasów. Jednak w ostatnim czasie zyskały one miano zbędnych trucicieli. Czy słusznie?

CZARNY SCENARIUSZ

Skutkiem zjedzenia trującego grzyba, poza śmiercią mogą być ciężkie uszkodzenia wątroby, ośrodkowego układu nerwowego oraz nerek. Odpowiedzialna jest za to Amanityna

**MUSISZ BYĆ PEWIEN ŻE GRZYB
JEST NA 100 % JADALNY!**

Dzieciom do 3. roku życia nie zaleca się jedzenia grzybów. Poza tym, już od najmłodszego warto uczyć dzieci odróżniać grzyby jadalne od trujących.

Kup atlas lub poradnik

a dowiesz się:
kiedy i w jakich miejscach
należy szukać grzybów
jak szukać grzybów
jak rozpoznawać grzyby i ich
trujące sobowtóry
jak zbierać grzyby?

Grzyby nie posiadają ogromnej wartości odżywczej lecz mają bardzo duże walory smakowe.



SKŁAD CHEMICZNY GRZYBÓW

ok. 90% wody
-3-6% białka
-5-8% węglowodanów
śladowe ilości tłuszczu oraz witamin z grupy B:B1, B2, PP
Grzyby są prawdziwym grzyby

Grzyby to jedne z wielu środków żywnościowych, które znalazły zastosowanie w produkcji gastronomicznej. Zastosowania grzybów w kuchni są nieprawdopodobnie szerokie. Można je suszyć, marynować, smażyć, dusić, gotować itp.

Warto korzystać z bogactwa darów lasu lecz trzeba to robić z głową!!!!

Ciekawe przepisy znajdziesz w październikowym artykule "Martyna poleca"



Zabieraj tylko grzyby jadalne, co do których nie masz wątpliwości. Kupuj grzyby całe, które mają zarówno cały kapelusz, jak i nóżkę. Grzyby powinny być zdrowe i jędrne. Przed przyrządzeniem potrawy z grzybów, obejrzyj dokładnie każdy z nich.

Grzyby jadalne zbieraj do koszyka lub łubianki. Świeżo zebrane grzyby warto od razu przyrządzić i zjeść. Jeśli nie zjemy grzybów od razu, warto je ususzyć, zasolić, zamarynować. Grzybów przeznaczonych do suszenia nie należy myć wodą.

NIEDOCENIONA GRUBA PANIENKA

Dynie to rośliny pochodzące z Ameryki Środkowej. Rodzaj ten liczy około 20 gatunków. Uprawiana już od 4000 lat p.n.e. przez Inków. Do Europy rośliny sprowadzone zostały przez Hiszpanów w XVI wieku. Rośliny przeważnie są jednoroczne. Dynię uprawia się jako roślinę pokarmową, paszową lub przemysłowąoleistą.

OWOCE DYNI OSIAGAJĄ MASE
200 kg a rekord to 765 kg

Historia dyni sięga czasów starożytnych słynny wódz, polityk i wielki smakosz Lukullus (117-56 r. p.n.e.) podawał na swoich synących z przepychu ucztach dynię smażoną w miodzie.

Dynia czyli Cucurbita L.

DYNIA JEST REWELACYJNA DO POTRAW ALE RÓWNIE WSPANIALE NADAJE SIĘ DO CARWINGU

Do dyniowatych należą m.in.: arbuzy, melony, kabaczki i tykwy. Są odmiany, które uprawia się tylko dla oleistych nasion, ale istnieją także odmiany, które wykorzystuje się do celów leczniczych, kosmetycznych lub ozdobnych.



Dynia na polach nowożytnej Europy pojawiła się dopiero w XVI wieku.

100 g pestek dyni pokrywa połowę dziennego zapotrzebowania na żelazo

JUŻ NIEDŁUGO BĘDZIECIE MOGLI WYKORZYSTAĆ DYNIE NA AMERYKAŃSKIE ŚWIĘTO HAALLOWEEN.

MIAŻSZ dyni ma niską wartość kaloryczną (100g daje około 30 kcal). Natomiast jej wartość odżywcza jest dość duża.

Z witamin najwięcej ma prowitaminę A (2 mg), posiada też witaminę C (8-9 mg), witamin z grupy B (w tym B1 - 50 mcg, B2 60 mcg).

Jest dosyć zasobna w składniki mineralne, głównie wapń (20 mg), magnez (10 mg), żelazo (0,8 mg), fosfor (140 mg).

Jeśli masz ochotę rzeźbic w warzywach i owocach zgłoś się do nauczycieli przedmiotów gastronomicznych z naszej szkoły.



Ciekawe przepisy znajdziesz w październikowym artykule "Martyna poleca"

PESTKI zawierają wiele białek (27-29%), tłuszczów (36-47%) i węglowodanów (11-19%), dlatego ich wartość energetyczna jest 20 razy większa niż miąższu. Ze składników mineralnych najwięcej jest fosforu (1,14%), dużo jest także żelaza (10 mg). Pestki dyni zawierają także znaczące ilości witamin, głównie z grupy B, w tym B1 (0,24 mg), B2 (0,19 mg) są bogate w lecytynę.



Humor wygrzebany... ze szkolnych zeszytów

Specjalnie dla Was wyszperaliśmy ciekawe wpisy ze szkolnych zeszytów... nie wiedzieć czemu piętnowane przez nauczycieli. Hm... Oczywiście c.d.n.....

"Matką Juliusza Słowackiego była Salmonella Słowacka."

"Cesarz Klaudiusz był nieśmiały, więc nie odważył się zabić swojej żony."

"Kwas solny ma silne właściwości rżące"

"W czasie mgły latarnik wyje na latarni i tym ostrzega okręty."

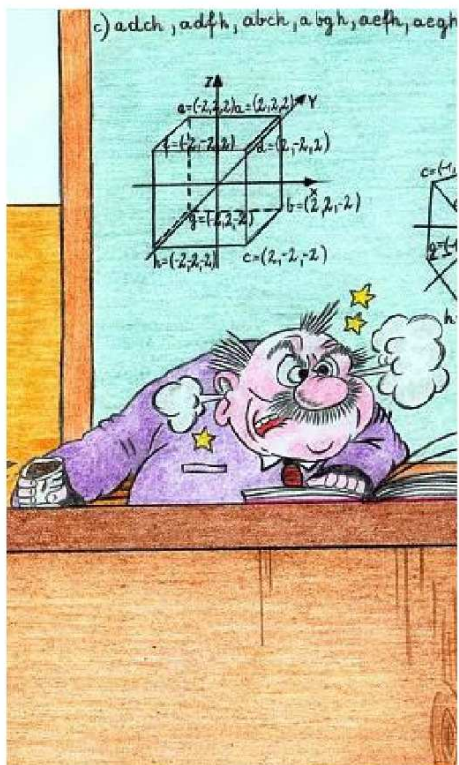
"Kopernik ruszył Ziemię i dlatego zobaczył, że jest okrągła....."



Kolumb myślał że odkrył Indie, a to były Stany Zjednoczone.

Na ukształtowanie powierzchni Ziemi mają wpływ jej trzęsienia oraz wulkanizacja.

"Mumia to żona faraona."



Kurczęta są produktem jaj sadzonych.

Mumie służyły jako wkłady do grobów i były robione przez Egipcjan.

Trójkąt równoramienny ma równe ramiona, jednak jeden z boków jest krótszy.

Niektóre bakterie rozkładają obornik na kompot.

Wilki zaliczamy do zwierząt zębatych.

Chopin wszystko co widział przerabiał na muzykę.

Żarty....

" Ołtarz gotycki składał się z blatu i czterech nóg"

Żarciki...

Washington był prezydentem Stanów Zjednoczonych, a Lincoln - USA.

Dowcipy...

"Pod broń powołano całą młodzież od 16 do 60 lat."

"Linijka 20 centymetrowa ma ponad 20 centymetrów."

Górale robią kierpce z własnej skóry.

Ludzie pierwotni gdy chcieli rozpalić ogień musieli pocierać krzemieniem o krzemień a pod spód podkładali stare gazety.

Wielbłądy wędrują przez pustynię w karnawałach.

Poglądy Antygony doprowadziły ją do grobu