

**"Niech Wam nie zbraknie nigdy zdrowia,
niech szkoła w dom się wspólny zmienia!
Trzeba dużo zdrowia, dużo czasu stracić,
aby umysł ucznia rozwinąć, wzbogacić,
który gdy dorośnie, dopiero zrozumie,
jak jest w życiu ciężko, gdy się mało umie."**

**14
październik
Dzień
Edukacji
Narodowej**

**Czy trudno być
dyrektorem tak
dużej szkoły?**

Mam dużo obowiązków, ale sprawiają mi one satysfakcję.. Szczególnie, gdy widzę efekty swojej pracy jestem z niej bardzo zadowolona. Widzę, że Pani praca jest bardzo absorbująca.

Myślę, że uczniowie chcieliby wiedzieć jak Pani spędza wolny czas po pracy?

Staram się znaleźć trochę czasu tylko dla mnie. Bardzo lubię czytać ciekawe książki. Jak tylko mam możliwość to odpoczywam na łonie przyrody. To bardzo mnie relaksuje i odpręża.



Z okazji Dnia Nauczyciela najlepsze życzenia dyrekcji, nauczycielom i wszystkim pracownikom szkoły składają KOCHANI UCZNIOWIE !!!

Co Panią skłoniło żeby pracować w szkole?

Takie marzenie miałam już w dzieciństwie. Jedni chcą zostać lekarzami, inni aktorami. Ja zawsze chciałam być nauczycielką.....

A czy lubi Pani gotować?

Bardzo lubię, szczególnie dla najbliższych. To najlepsi krytycy kulinarni.

Wywiad Martyny Rusin z k. III TD z Panią dyrektorką ZSEU dr Urszulą Warczok

Jaką kuchnię Pani preferuje?

Najbardziej lubię proste dania z tradycyjnej polskiej kuchni. Przepadam za plackami ziemniaczanymi.....

.... Co Pani sądzi o swoich uczniach?

Jestem z nich

bardzo dumna. Lubię, kiedy młodzież realizuje swoje inicjatywy, rozwija się zawodowo i startuje w konkursach. Zawsze im kibicuję. i trzymam za nich kciuki.

Bardzo dziękuję za rozmowę.

**Światowy Dzień Żywności
Dzień walki z głodem**

W dniu 17 października obchodzimy w naszej szkole "Dzień walki z głodem". Zapraszamy w tym dniu wszystkich uczniów do odwiedzenia wystawy na ten temat, a po długiej przerwie na pożywnie drugie śniadanie.



Warsztaty gastronomiczne "Warzywa na wiele sposobów"

5 października 2011 r. odbyły się w naszej szkole warsztaty gastronomiczne **"Warzywa na wiele sposobów"**.

W tym dniu gościliśmy szefa kuchni restauracji Balkon w Kopenhadze Michaela Leonhardta i szefa restauracji "Gospoda Śląska" w Rybniku Niedobczycach - Tomasza Hartmana. Od samego rana uczniowie ZSEU mogli poznać sekrety kulinarne stosowane w słynnych restauracjach i porozmawiać z szefami kuchni. Po prelekcjach i krótkiej przerwie rozpoczęła się część praktyczna spotkania. W tej części wzięło udział 30 uczniów wybranych przez szefów kuchni. Kryterium wyboru stanowiła wypowiedź pisemna w języku angielskim na pytanie "Dlaczego chcę zostać kucharzem?".

Nasi uczniowie pod kierunkiem szefów kuchni wykonywali smaczne potrawy.

Były to m.in.: kanapki warzywne z podgrzybkami, puree cebulkowo-tymiankowe, stek z prażoną cebulą, polędwiczka wieprzowa z karmelizowanym selerem, caneloni z selera ze szpinakiem, marchew piklowana, kurczak na



puree marchewkowo-cytrynowym, dorsz na grzance z blanszowaną brukselką. Po wspólnej pracy

wszyscy przystąpili do degustacji niezwykłych potraw. Młodzież była bardzo zadowolona z

warzywnych warsztatów i pewnie już niedługo wykorzysta nowe pomysły w swojej pracy.....



Właśnie jest ku temu okazja, gdyż już 28 października będzie **II Szkolny Konkurs Gastronomiczny**

"Warzywny miks". Zgłoszenia przyjmowane są do **20 października**.

Tak więc : **zgłoś się już dzisiaj!!!**



Europejski Dzień języków Obcych w naszej szkole

Juz po raz kolejny obchodziliśmy w szkole Europejski Dzień Języków Obcych. Uczestniczyli w nich także uczniowie klas gastronomicznych przygotowując smakołyki pochodzące z kuchni różnych narodów.

Specjały, które można było degustować w dniu 28 września wykonali uczniowie klas: II TD, IV TD i II GZ pod kierunkiem p. Zyty Zyman, p. Katarzyny Solis i p. Anny Przybylik Demonchaux

I miejsce W urodzinowym konkursie Radia 90 FM !!!

Dominik Bajer z klasy III TD wziął udział w urodzinowym konkursie Radia 90 FM, które właśnie świętuje swoje 17 urodziny. Należało znaleźć oryginalne zestawienie cyfr 9 i 0. Dominik znalazł te cyfry w cukini rzeźbiąc logo radia metodą carvingu. Jego praca



zyskała uznanie wśród jury, gdyż to właśnie on zajął I miejsce i został zwycięzcą konkursu! **Serdecznie gratulujemy !!!**

Ciekawe i nietypowe restauracje...

Restauracja "Dans le noir"

Jest to restauracja, w której w całkowitej ciemności można zjeść obiad rozkoszując się smakiem i wyostając pozostałe zmysły. Do sali jadalnej wprowadza nas osoba niewidoma, która jest zarazem naszym kelnerem. Wchodząc do środka trzeba poruszać się bardzo ostrożnie i powoli wyobrażając sobie gdzie zmierzamy i co obok mijamy. Głos kelnera jest jedynym źródłem informacji o tym, gdzie się znajdujemy i na jaką przeszkodę możemy natrafić



Jest tak ciemno, że nie widać nawet własnej ręki położonej na ramieniu przewodnika. W tej niezwyklej restauracji zjedzenie posiłku, nalanie wody do szklanki wymaga nie lada umiejętności,

które dla osób widzących są czymś oczywistym. Posługiwanie się sztucami zdaje się być sztuką fechtunku, a pozostawienie pustego talerza i czystego ubrania po posiłku graniczy z cudem. Na świecie znajdują



się cztery takie restauracje. Jedna z nich mieści się w Warszawie.

Dyżurni reporterzy prezentują ...klasę II TD

W tym numerze nasi reporterzy dotarli do klasy II TD.

Przecztajnie czego sie o nich dowiedzieli

.Co sądzisz o swojej klasie?

Fajna, śmiechowa, może być, OK, trichę nieokrzesa, super, rozgadana (najczęstsze odpowiedzi)**Czy lubisz**

gotować?

95 % odpowiedziało, że tak.

Jaką czekoladę polecilibyś znajomym?

taką z całymi orzechami

(najwięcej odpowiedzi), białą, mleczną, studencką z Czech i inne.

Jakie masz zainteresowania?

taniec towarzyski, tworzenie coś z niczego, majsterkowanie, kobiety, sport, motoryzacja, historia, muzyka, komputry, carving.....uff

dużo tego było **Co robisz w wolnym czasie?** gotuję, czytam, spotykam się ze znajomymi, tańczę, jeżdżę na rowerze, gram na komputerze



Martyna poleca....

Marynowany filet z sosem fuzja smaku oraz z gotowaną na parze kukurydzą

Marynowany filet:

Filet z kurczaka
zioła prowansalskie
czosnek
oliwa
kolorowy pieprz
bulion warzywny
Sól

1. Filet zamarynować w ziołach czosnku oliwie, kolorowym pieprzu i soli.
2. Podsmżyć zamarynowany filet. Następnie dusić go w bulionie warzywnym aż będzie miękki.

Sos fuzja smaku:

morela
świeży chrzan
gruszka
sól

1. Morele ugotować z chrzaniem
2. Gdy morela zmięknie, a sos zredukuje się, należy dodać gruszkę pokrojoną w plasterki oraz sól
3. Tak przygotowany sos należy bardzo krótko gotować- tak aby gruszka pozostała w kawałku

Humor wygrzebany ze szkolnych zeszytów

Amundsen zasadził flagę na biegunie.

Dwa przeciwległe punkty na globie nazywamy biegunkami.

Gryzoń to zwierze, które ogryza, co tylko może, np. jabłka, zostawiając ogryzki.

Klimat to coś stałego, co nie wiadomo kiedy się zmienia.

Kość słoniowa wyrasta z nosa.

Bakterie, które rozmnażają się przez kichanie, prowadzi tryb życia koczowniczy.

Wścieklicznę można się zarazić jeśli się ugryzie wściekłego psa.

Choroby weneryczne są rozpowszechniane przez prasę, radio i telewizję.

Koryto należy umyć po zjedzeniu świń.

Układ oddechowy przechodząc przez nos i gardło wpada do żołądka.

Niektóre gazy są tak śmierdzące, jak spaliny wydzielane przez człowieka
Kara śmierci ma charakter nieodwracalny
.Dżdżownicaj jest spiczasta, bo gdyby była prostokątna to by się bardzo męczyła przy wchodzeniu w ziemię.

Powstanie Listopadowe było w listopadzie, a Rewolucja Październikowa też.

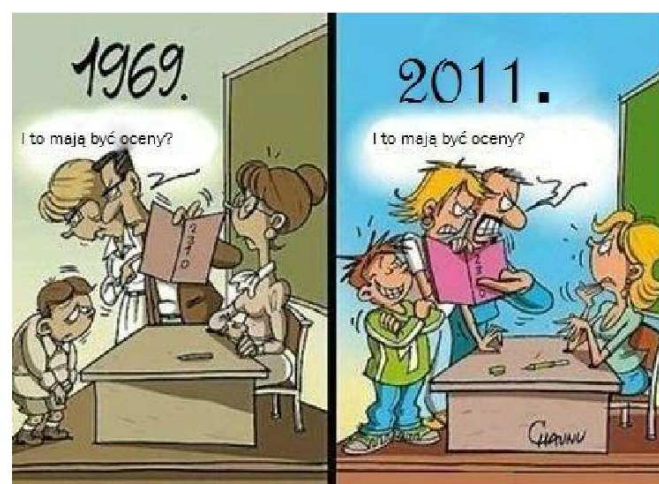
Rolnicy nie lubią kretów, bo obgryzają im korzenie.



Karczmy przy drogach były budowane po to, że gdy koń się zmęczył to zajeżdżał do nich, zjadł, wypił, przespał się trochę i wyruszał znów w drogę.

.Herosi ponoszą adekwatne do czynów konsekwencje, na przykład Syzyf i jego długi język

Skrzydła husarskie ważyły pół metra.
Azja jest największym kontynentem na Ziemi, a nawet na świecie.



Na ukształtowanie powierzchni Ziemi mają wpływ jej trzęsienia oraz wulkanizacja.

Polacy byli waleczni i walczyli w walce o Anglię, walcząc o niepodległość Anglii.

Zostań współautorem "Uczniowskiej książki kucharskiej"

Jeśli

1. lubisz gotować,
2. posiadasz rewelacyjne przepisy
3. chciałbyś się nimi z nami podzielić, to

zostań współautorem tworzonej **"Uczniowskiej książki kucharskiej"**.



UWAGA ! UWAGA !

Wystarczy tylko

1. wykonać swój wyjątkowy przepis,
2. uwiecznić go za pomocą zdjęcia

3. napisać dokładną recepturę i sposób wykonania
4. podpisać się
5. skontaktować się z p. Katarzyną Solis.