

Z okazji Nowego Roku składamy wszystkim najserdeczniejsze życzenia.
Niech ten Nowy Rok 2012 pozbawiony będzie przykrości,
a składa się jedynie z sukcesów i szczęśliwych chwil.
Niech marzenia zmieniają się w rzeczywistość,
a sukcesy przerosną oczekiwania.
Wszelkiej pomyślności w Nowym Roku
życzy
Redakcja "Gastromaniaka"

**Nie
zapomnij !!!
21 styczeń
Dzień Babci
22 styczeń
Dzień Dziadka**

"Pomysł powstania tego święta w Polsce pojawił się w 1964 roku. Już rok później święto to zaczął popularyzować "Express Poznański". W roku 1966 również "Express Wieczorny" ogłosił dzień 21 stycznia "Dniem Babci". W latach osiemdziesiątych postanowiono, że dziadki też powinny mieć swoje święto. Przyjęto, że Dzień Dziadka będzie obchodzony 22 stycznia."

W tych dniach nie możesz zapomnieć o swoich dziadkach! Pamiętaj, że największą radością dla nich będzie czas spędzony właśnie z Tobą. Zadbaj także o drobiazg, który może im sprawić przyjemność. Mogą to być: kwiatki, czekoladki, witaminy, torcik, ramka z Twoim zdjęciem, książka itp. No i jeszcze złóż życzenia !!!

Do życzeń dla wszystkich babć i dziadków dołącza się także redakcja "Gastromaniaka"



Już niedługo rozpoczynają się długo wyczekiwane ferie zimowe.

Pamiętaj, ! W województwie śląskim okres ferii zimowych rozpoczyna się od 30 stycznia 2012 i będzie trwać do 12 lutego 2012. Już teraz zaplanuj co będziesz robić w tych dniach. Zapraszamy Cię do wzięcia udziału w kursach organizowanych w tym

czasie w naszej szkole: barmańskim i barystycznym. Informacji o kursach udziela p. Anna Ryś i p. Dariusz Idzik. Możesz także skorzystać z zajęć sportowych lub pojeździć na łyżwach na lodowisku znajdującym się na terenie szkoły.

Czwartoklasistów zapraszamy do udziału w maratonach przedmiotowych.

W tym numerze polecamy :

Polskie kulinarne rekordy Guinnessa str.4

Niech żyje bal str.2

Lodowe restauracje str. 3

Proponujemy wam debiutujący program kulinarny naszego ucznia. W pierwszym odcinku Adrian gotuje z Metrowym.

http://www.youtube.com/watch?v=YsG_hmLVKw



NIECH ŻYJE BAL! -czyli zabawa do białego rana

Karnawał to okres zabawy, balów i przebieranek, który rozpoczyna się zazwyczaj w Święto Trzech Króli, czyli 6 stycznia, a kończy we wtorek przez Środą Popielcową. Dawniej tańczono wokół ognisk lub urządzano skoki, gdyż wierzono, że to przyniesie bogate plony. Dodatkowo spożywano duże ilości tłustego jedzenia, aby przygotować się przed postem rozpoczynającym się w Środę Popielcową. Do dziś organizowane są na całym świecie zabawy karnawałowe, często przebierane z bogato zastawionymi stołami.

Przepis na udane karnawałowe przyjęcie to nie tylko dobra muzyka i doborowe towarzystwo, ale również ciekawe menu.

"Ja w karnawale"

Karnawał chcę przeżyć
codziennie z humorem
chcę tańczyć i śpiewać
karnawału być wzorem
Nieważne jak ubrany
w krawacie, czy w muszce
najważniejszy wigor
gdy z panną się puszcę
To nie o to chodzi
co zaraz myślicie
w karnawale taniec
nam umiła życie
Kiedy Cygan zagra
na akordeonie
ja szybkością tańca
każdego przegonię
W tangu argentyńskim
czy fokstrota szale
nikt tak nie zatańczy
jak ja w karnawale
Jan Lutobarski



Proponujemy wam aby podać proste przekąski i przystawki, głównie warzywne a nad ranem, gdy opadamy troszkę z sił i potrzebny jest duży zastrzyk energii, polecamy podgrzać

pożywne i sycące danie. Łatwe i szybkie do przyrządzenia są: PALUSZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Zakupione ciasto tniemy na paseczki, smarujemy

rozmałym jajem, zanurzamy w sezamie i pieczemy w 180 st.C.do zrumienienia. ŚLIWKI W BEKONIE Śliwki suszone zawijamy w cienki plaster wędzonego boczku przebijamy

wykałaczką i smażymy wolno z każdej strony na patelni teflonowej bez dodatku tłuszczu. Zamiast śliwki można zastosować wątróbkę drobiową. SMAKOWITE

TARTINKI czyli kanapki na jeden kęs wspaniale przyozdobionych na pumperniku, krakersach z różnymi pastami. Dla osłody proponujemy chrust.

Już niedługo ...Walentynki 2012

Zapraszamy do wzięcia udziału w konkursach walentynkowych które odbędą się

14 lutego 2012 roku.

W tym dniu można uczestniczyć w następujących konkursach:

1. Konkurs na **"Najpiękniejsze serce walentynkowe"** - wykonane z dowolnych surowców, może być jadalne lub nie
2. Konkurs na **"Romantyczną kolację we dwoje"**



Weź udział w konkursach !!!

3. Konkurs na **"Walentynkowy stół dla zakochanych"**

Szczegółowych informacji o konkursach udzielają p. Katarzyna Solis (8 D lub 10 D) i p. Dariusz Idzik (3D).

Zgłoszenia do poszczególnych konkursów są przyjmowane do 20 stycznia.

**Nie zwlekaj!!!
Zgłoś się już dziś!!!**

"Zima...zima...zima ! Pada pada ŚNIEG !!!!!"

W sezonie zimowym polecamy ... lodowe restauracje.

Niewiele osób wie, że w Finlandii znajduje się niezwykła restauracja. W bajkowej scenerii w kompleksie igloo podzielonym na dwie części, noszące nazwy Wielka Niedźwiedzica i Gwiazda Polarna jest usytuowana Lodowa Restauracja.

Posiłek serwowany jest do stołów wykutych w lodzie, zasiadających na lodowych ławkach gości chronią od zimna skóry reniferów. W menu królują specjały fińskiej kuchni: potrawy z mięsa reniferów, ryb, grzybów i różnego rodzaju jagód. Do smakołyków z Laponii zalicza się także pardwę, maliny moroszkki i kawior lojrom (ukeleirogen).

Bardziej odważni mogą przenocować w Hotelu Lodowym. Co roku do jego budowy wykorzystuje się

30 tysięcy ton śniegu i 4 tysięcy ton lodu.. Otwarcie hotelu ma miejsce w połowie grudnia. Hotel dysponuje 140 miejscami w pokojach dwuosobowych i apartamentach. Ma duży hall, kościół z lodu i lodowy bar. W połowie kwietnia, kiedy topnieją śniegi, cała budowla sływa do rzeki Tornelw.

Brr, już nam się robi zimno !!!



Jak się rozgrzać zimą???

Przedstawiamy sprawdzone sposoby:

1.gorąca herbata, najlepiej z sokiem malinowym

2.talerz gorącej pożywnej zupy

(np. kapuśniak, krupnik, grochówka)

3.gorąca kąpiel z aromatycznymi olejkami

4.ciepły koczek

5.bieganie wokół domu

6.są jeszcze inne sposoby, ale musicie je sobie znaleźć sami

Życzymy Wam

NIEZMARZNIĘTYCH

FERII

ZIMOWYCH !



Na kilka chwil przed maturą i egzaminem zawodowym

Twoje największe marzenie to .. Większość odpowiadała, że największym marzeniem jest znaleźć dobrą pracę. Dziewczyny chciały także wziąć ślub (niektóre przy fontannie w Barcelonie). Mieć własny program kulinarny, wybrać odpowiedni kierunek studiów i być szczęśliwym

Co sądzisz o swojej klasie? Już czwarty rok jesteście razem..

Jest świetna! Zawsze jest wesoła atmosfera. Bardzo mi się podoba, jest spoko. Tu są naprawdę fajni ludzie, można z nimi o wszystkim porozmawiać. **Kim chciałbyś (chciałbyś) być w przyszłości?** Najczęstsze odpowiedzi to: szefem kuchni, właścicielką restauracji, dietetykiem, opiekunką dla dzieci, właścicielką dyskoteki w Hiszpanii.

przedstawiamy klasę IV TD.

Jakie masz plany po skończeniu szkoły?

Większość chce się dalej uczyć i pracować, przede wszystkim w gastronomii ale nie tylko. Niektórzy chcą wyjechać za granicę

Co lubisz najbardziej gotować?

Właściwie każdy ma swoją ulubioną dziedzinę lub grupę potraw, których wykonanie sprawia mu przyjemność. Są to: pieczenie ciast, sporządzanie sałatek, potraw z

kurczaka, pierogów, naleśników, racuchów z jabłkami, potrawy mięsne. A niektórzy po prostu wolą improwizować..

Trzymamy za Was kciuki na maturze i egzaminie zawodowym !!! POWODZENIA !!!

Czas na chwilę relaksu...

Polskie kulinarne rekordy Guinnessa

NAJWIĘKSZA PIZZA ŚWIATA

29 sierpnia 2010 roku w Krakowie został pobity rekord Guinnessa na najdłuższą pizzę świata. Poprzedni rekord w tej samej kategorii wynosił 407 metrów. Pizza musiała tworzyć jedną całość i posiadać minimum dwa dodatki. Przy jej wykonaniu pracowało ponad 200 kucharzy z pizzerii Magillo i sieci sklepów Makro

Do jej produkcji zużyto łącznie **3,5 tony mąki, 1500 litrów sosu pomidorowego i 1600 kg mozzarelli.**



©Agencja Gazeta

BARMAŃSKI REKOR GUINNESSA
4-go marca 2011 roku w warszawskim klubie

Capitol, Polak **Maciej Szymański.** ustanowił nowy rekord Guinnessa w

podbijaniu butelki na przedramieniu 39 razy! Aby pobić rekord Maciej musiał zacząć od przerwania butelki trzymanej na karku w kierunku swojego przedramienia, a później odbijać ją tak, aby obracała się

o 360 stopni. Aby zakończyć zadanie, butelka musiała zostać złapana. Poprzedni rekord w tej samej kategorii wynosił 31 podbić. Próba bicia rekordu odbyła się podczas barmańskich zawodów Warsaw

Flair Challenge 2011, gdzie zawodnicy z całego świata prezentowali swoje umiejętności przygotowując koktajle dla jury i publiczności.

Wszystko zostało przygotowywano na ponad kilometrowym stole. Kiedy składniki były na swoich miejscach, pizza wjeżdżała do specjalnie na tę okazję zbudowanego pieca indukcyjnego w kształcie lokomotywy, który wolno opiekął ciasto.

Po wyczerpujących 18 godzinach pracy nad pizzą, oficjalny juror z radością ogłosił wyniki.

Od tamtej chwili nowy rekord na najdłuższą pizzę na świecie wynosi **1 km, 10 metrów i 28 cm.**

Najdłuższa pizza została z wielkim smakiem skonsumowana przez kibicujących krakowian.



"Wszyscy znamy kogoś, kto ma śmiech jak rozrusznik od Jelcza"

Może zlokalizujecie taką osobę, gdy będzie czytała **HUMOR** wysperany przez Monikę i Karolinę z kl. III TD

Żona z mężem w restauracji. Ona zamawia:
- Stek, pieczone ziemniaczki i lampka czerwonego wina...
Kelner pyta:
- A warzywo?
Żona:
- Mąż zje to co ja...

Gość zamówił schabowego w restauracji. Patrzy, a kelner niesie danie trzymając kotlet palcem. - Panie kelner! Czemu trzyma pan mój kotlet palcem? - Bo nie chcę, żeby czwarty raz upadł mi na podłogę...



- Kelner, to jest ta duża porcja kotleta? Śmiać mi się chce.
- To dobrze, bo zazwyczaj klienci są wściekli.

Czterech klientów zamawia napoje w restauracji:
- Poproszę o herbatę indyjską.
- A dla mnie proszę o chińską.
- Ja proszę o turecką.
- A ja obojętnie jaką, tylko żeby była w czystej szklance.
Po chwili kelner przynosi herbaty:
- Który z panów zamawiał w czystej szklance?

Do wytwórni pasztetów przyjechała kontrola z sanepidu.
Inspektor pyta:
- Czy ten pasztet z zająca jest naprawdę z zająca?
- Tak, ale prawdę mówiąc dodajemy jeszcze koninę.
- A w jakich proporcjach?
- Pół na pół... Jeden zajac, jeden koń.