DZIENNIK ZACHODNI junior

Dwójka od Kuchni

ZS nr 2 Jastrzębie - Zdrój

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU GRUPA WYDAWNICZA polskapresse

PARTNER OPERON WYDAWNICTWO PEDAGOGICZNE

Jesienne wydanie Dwójki od Kuchni, a w nim: Świat bez głodu Przedszkolaki w szkolnej pracowni gastronomicznej Jesienne Przysmaki oraz Święto Chleba

Świat bez głodu

W dniach 15-19 października w ramach Światowego Dnia Żywności została przeprowadzona akcja charytatywna. W ramach kampanii Świat bez głodu na terenie szkoły sprzedawano różnego rodzaju wyroby

wypiekane przez uczniów, takie jak: pierniki, szarlotki, pizzerinki, babki piaskowe oraz drożdżowe (każdego dnia tygodnia inny wyrób), a także opaski z logiem PAH Świat bez głodu. Ponadto 16 października na terenie Galerii Jastrzębie odbyła się sprzedaż drobnych ciasteczek i opasek.

Ewa Goraus

Kto pomógł?

Dzięki zaprzyjaźnionym sklepom udało się pozyskać surowce na ten właśnie cel i cały dochód ze sprzedaży mógł być przeznaczony na Polską Akcję Humanitarną. Ponadto uczniowie klas: ICT, IDT, IICT, IIICT, IVDT wypiekali ciasteczka z własnych surowców, a następnie przekazli je na sprzedaż, by wesprzeć akcję.
W wyniku tego przedsięwzięcia udało się uzyskać 1746,67 zł za co serdecznie Wam wszystkim dziękujemy!!!
Koordynatorem akcji była pani Ewa Goraus.
Mamy nadzieję, że w kolejnych latach sukces zostanie powtórzony.

"Bite of passion"

W jesiennym numerze nie zabrakło jesiennych przysmaków z jabłkiem w roli głównej. Swoją pasję gotowania zaprezentowała Magda Choroba z klasy 4 CT, ujawniając nie tylko talent kulinarny, lecz

również fotograficzny, więcej na drugiej stronie gazetki oraz na blogu prowadzonym przez Magdę: biteofpassion.blogspot.com
Zachęcamy do wypróbowania smakowitych przepisów.

Czym skorupka za młodu nasiąknie...

W październiku naszą szkolną pracownię gastronomiczną odwiedzili niezwykli goście - przedszkolaki chętne do wypróbowania swych kulinarnych umiejętności. Relację z niecodziennej lekcji maturzystów z klasy 4DT z małymi gastronomami przeczytacie na trzeciej stronie gazetki. Zapraszamy do lektury!

Emilia Antończyk

Jesienne (przy)smaki

Sarlotka Posypana

Składniki:
1 szklanka mąki, 1 szklanka kaszy manny, 1 szklanka cukru, 170 g zmrożonego masła, 750 g jabłek
Jabłka należy umyć, obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, w misce wymieszać mąkę, kaszę i cukier. Następnie na blaszkę (najlepiej tortownicę) wysypujemy warstwowo 1 szklankę wymieszanej mąki, kaszy i cukru, następnie połowę jabłek, znów 1 szklankę wymieszanej mąki, kaszy i cukru, drugą połowę jabłek i resztę wymieszanej mąki, kaszy i cukru. Na górę na tarce z dużymi oczkami ścieramy zmrożone masło. Pieczemy w temp 180st. ok 60 minut.
Dobra Rada : W trakcie pieczenia z szarlotki wypływa trochę tłuszczu, dlatego polecam na niższe piętro piekarnika położyć inną blaszkę, by na nią nadmiar tłuszczu spłynął.

Mus jabłkowy z jogurtowa chmurka

Lekki deser na osłodę. Składniki na 3 porcje :
2 jabłka, 0,5 l wody, 2 łyżki cukru z wanilią, 1 łyżka ekstraktu waniliowego,
150 ml jogurtu naturalnego ,120 g ciastek korzennych (lub ciastek
maślanych i przyprawy do piernika)
50 gram orzechów włoskich

Jabłka obrać i pokroić w słupki . Do garnuszka włożyć pokrojone jabłka zalać wodą i gotować do miękkości. Dodać cukier z wanilią i ekstrakt waniliowy .
Odparować nadmiar wody z jabłek i pozostawić do ochłodzenia. Następnie rozdrobnić blenderem.

Ciastka rozdrobnić w rozdrabniaczu lub włożyć do woreczka i rozgnieść tłuczkiem
do mięsa a orzechy posiekać nożem .
Do szklanki lub pucharka

wkładać po kolei : mus jabłkowy , rozdrobnione ciastka, jogurt naturalny, ciastka i orzechy.

Dary jesieni kojarzą mi się przede wszystkim z grzybami, orzechami i jabłkami...

Jesienny kisiel
Deser który wspaniale pasuje do jesiennego klimatu...
taka domowa wersja sklepowego kisielu, za którym nie przepadam...
Jednak domowa wersja jest pyszna :)
Składniki:
500 ml wody
1 jabłko
1 marchewka
2 łyżki cukru
1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
kilka orzechów włoskich.
Jabłko i marchew umyć obrać i zatrzeć na tarce
400 ml wody zagotować z cukrem.
Dodać marchew i jabłka znów doprowadzić do wrzenia.
100 ml zimnej wody wymieszać z mąką ziemniaczaną w wlać do gotującej się wody z jabłkiem
mieszać do zgęstnienia.
Podawać posypane orzechami.

Moja ulubiona szarlotka... łatwa, szybka i bez zbędnych kombinacji...
Składniki:
300g mąki pszennej, 200g margaryny, 100g cukru
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
2 duże jabłka
Cynamon (opcjonalnie)

Mąkę, cukier, i margarynę ugnieść do momentu uzyskania kruszonki. Połowę wykładamy na blachę. Jabłka myjemy kroimy na pół i usuwamy gniazda nasienne. Kroimy w plasterki i układamy na kruszonce w najlepiej w kształt kwiatu zaczynaj od zewnątrz kierując się do wewnątrz.
Jabłka posypujemy cynamonem, w wypadku, gdy mamy kwaśne jabłka polecam posypać je garścią cukru. Pozostałą kruszonkę wysypać na jabłka. Całość piec w temperaturze 200 stopni przez ok 1 godzinę. Pyszna jest już zaraz po wyciągnięciu z piekarnika.

Jabka w cieście z żurawiną

Ciasto: 2 szklanki mąki, 200 g masła, 1 łyżeczki proszku do pieczenia, opakowanie serka waniliowego (użyłam Danio 150g), garść cukru

Dodatkowo:
7-8 szt. średnich jabłek, pół szklanki suszonej żurawiny, cukier i cynamon do smaku
Lukier:2 łyżki szklanki cukru
1 łyżka Serka waniliowego

Wszystkie składniki łączymy (tj. mąkę, masło, proszek do pieczenia, serek). Gotowe ciasto dzielimy na 2 równe części. Jedną część rozwałkowujemy i układamy na dnie blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Obrane jabłka dzielimy na połówki, usuwamy gniazda nasienne, w ich miejsce wkładamy suszoną żurawinę. Połówki jabłek układamy na cieście żurawiną do dołu. Następnie rozwałkowujemy drugą część ciasta i przykrywamy nią jabłka.Pieczemy 45 minut w temperaturze 180 stopni. Łączymy cukier z serkiem. Lukier rozsmarowujemy pędzelkiem po gorącym cieście. *Magda*

Przedszkolaki w Dwójkowej Kuchni

Przedstawiamy relację uczniów 4 klasy technikum, kształcących się w zawodzie Kucharz, z wizyty przedszkolaków w pracowni gastronomicznej!

Marzena: Zadaniem dzieci było wykonanie, upieczenie i udekorowanie ciasteczek. My, uczniowie ZS nr 2, byliśmy opiekunami i pomocnikami w wykonaniu zadania powierzonemu dzieciom.Chłopcy, którzy pracowali ze mną byli bardzo aktywni i chętni do pracy. Obaj ze sobą współpracowali i nie ukrywali swoich umiejętności. Ich wyobraźnia była inspirująca. Dla nas także było to miłe doświadczenie, szczególnie kiedy przedszkolaki dziękował nam za ukazanie im odrobiny naszego przyszłego zawodu.

Beata: Pracowałam z dwiema dziewczynkami, osobiście uważam, iż pomysł z pracą z przedszkolakami był bardzo trafny, ponieważ mogły zobaczyć jak wygląda praca i nauka w szkole gastronomicznej.

Joanna: Zadaniem było upieczenie ciastek, a następnie udekorowanie ich według własnego uznania przez dzieci. Moi podopieczni nie mogli pohamować swojego łakomstwa pierwszą partię zjedli bez udekorowania. Przy następnej lukier już zagościł na ciasteczkach, jednak zamiast trafić na talerz, niezwłocznie znajdowały miejsce w buziach małych gastronomów.

Adam: Praca z takimi małymi dziećmi to sama przyjemność. Moje chłopaki bardzo cieszyli się ze swoich wypieków. Mam nadzieję, że tak jak ja spędzili tutaj przyjemnie czas i będą mieli miłe wspomnienia.

Karol: Praca z tymi dziećmi była bardzo interesująca, dzieci radziły sobie świetnie w roli kucharzy.

Daniel: Pracując z dziećmi czułem się szczęśliwy, ponieważ dzieci chciały się dużo nauczyć. Było również bardzo zabawnie (szczególnie lukrowanie). Chciałbym, aby takie akcje odbywały się o wiele częściej.

Paweł: Było super! Przedszkolak, którym się opiekowałem streścił mi historię swojego rodu ;) Najbardziej rozbawił mnie żart: "Przychodzi Karol do restauracji i mówi: - Poproszę frytki. Ale nie ma ziemniaków. To zjem z chlebem."

Dominika: Praca z dziećmi bardzo mi się podobała. Najbardziej rozbawiło mnie, jak dziewczynki którymi się opiekowałam, dekorując ciasteczka polewą, ubrudziły nią sobie całą buzię.

Klasa 4DT

Dziękujemy i czekamy na nowe wyzwania

Serdeczne podziękowania składamy organizatorowi akcji, którym była pani Iwona Wewióra - Szkolny Doradca Zawodowy.

Mamy nadzieje, że częściej będą odbywały się tego typu spotkania. Albowiem jak głosi przysłowie :

"Czym skorupka za młodu nasiąknie..."

Promocja zawodu

Niezwykle trudne zadanie miała do wykonania pani Anna Labza (nauczyciel przedmiotów zawodowych), która oprócz sprawowania opieki nad swoimi uczniami, musiała pilnować grupy przedszkolaków. Gratulujemy wytrwałości oraz życzymy sukcesów podczas kolejnych akcji promujących zawod kucharza oraz technika żywienia.

Święto Chleba

Chleb był zawsze czymś więcej niż tylko produktem spożywczym. We wszystkich kulturach wielbiono go jako dar niebios. Wyjątkowa wartość chleba sprawiała, że również praca przy jego wypieku była uznawana za wyjątkowo godną. Rozpalanie ognia, wyrabianie ciasta, formowanie bochenków, wkładanie do pieca i wyjmowanie - każdy miał określone zadanie. Podobne czynności były wykonywane w podobny sposób, przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Jastrzębskie Święto Chleba

Już po raz drugi obchodzono w Jastrzębiu - Zdroju "Święto Chleba". Przedsięwzięcie przygotował ZS nr 2 w Galerii Jastrzębie, koordynatorami akcji były panie Iwona Wewióra i Monika Goik.

Chleb z własnego pieca...
- trochę historii

Ludzie egzystowali przez tysiące lat, zanim chleb stał się ich pożywieniem. Przemierzali ogromne przestrzenie i żywili się głównie tym, co sami upolowali. Nasiona dzikich traw żuli na surowo. Z

epoki kamiennej, ok. 10 tysięcy lat p.n.e., pochodzi najstarsze znalezisko potwierdzające wykorzystanie nasion: źdźbła traw wyrzeźbione w porożu renifera.
Droga do wypieku chleba prowadziła od papki zbożowej, sporządzanej z nasion roztartych między kamieniami, poprzez podpłomyki, formowane z papki zbożowej i pieczone na żarze lub na gorących kamieniach.
"Bochenkowy" kształt chleba powstał również dzięki temu, że kamienie najpierw rozgrzewano w ogniu, następnie zanurzano w papce zbożowej, która oblepiała kamień i była pieczona w tym kształcie.
Gdy ludzie nauczyli się wypiekać chleb, stali się mniej zależni od wyników polowania. Mogli zacząć prowadzić osiadły tryb życia, budować własne siedziby, gromadzić zapasy, zbierać ziarna zbóż i na nowo je wysiewać.

Przysłowia o chlebie

"Chlebem i solą ludzie ludzi niewolą"
"Wszędzie chleb o dwóch skórkach pieką"
"Głodnemu chleb na myśli"
"Daj Boże chleb, a ja zęby znajdę"

Przepis na chleb ziołowy z cebulą

600 g mąki pszennej pełnoziarnistej
125 ml letniej wody
30 g drożdży
50 g masła
Po 1 łyżce koperku, szczypiorku, natki pietruszki (drobno posiekanych)
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 łyżeczka soli

Mąkę wsypać do miski, zrobić dołek, dodać drożdże rozdrobnione z wodą, odczekać 15 minut, aż ciasto wyrośnie. Dodać pozostałe składniki, dobrze wyrobić. Odstawić na 1 godzinę. Jeszcze raz zagnieść, uformować podłużny wałek, włożyć do natłuszczonej, oprószonej mąką prostokątnej formy, odstawić na 15 minut. Czas pieczenia: 40 min w 220 st. następnie 20 min w 180 st. potem odstawić na 10 min w wyłączonym piekarniku.

Błędy przy wypieku chleba

Najczęstsze problemy z wypiekiem chleba:
* Skórka odchodzi - piec był zbyt gorący lub ciasto zbyt krótko rosło
* Bardzo duże pory w chlebie - ciasto rosło zbyt szybko
* Chleb się kruszy - ciasto było zbyt zwarte
* Chleb jest kleisty - ciasto było zbyt miękkie, chleb zbyt krótko się piekł lub ma za dużo mąki żytniej
* Chleb jest spłaszczony, szeroki - ciasto rosło zbyt długo
*Powierzchnia chleba silnie popękała - ciasto zbyt mało wyrosło

Zwyczaje związane z chlebem

Z dokumentów z 1929 roku:
"Jako dni wypieku chleba przyjmuje się wtorek i piątek, unika się czwartków, bo to sprowadza nieszczęście do stajni i krety do ogrodu. Szczególnie wtedy, gdy wypiek w ten dzień odbywa się częściej niż trzy razy w roku. Nad rozczynem wykonuje się trzy razy znak krzyża.

(...) Pierwszy bochenek wykłada się na stół spodem do góry"
Więcej informacji na temat zwyczajów, histori, a także ciekawe przepisy znajdziecie w książce
M. Merzenich i E.Thier "Chleb z własnego pieca."
Fotografie: zbiory własne redakcji wykonane w Muzeum Chleba w Radzionkowie oraz podczas obchodów Święta Chleba w Galerii Jastrzębie. *E.A.*