

Święta, święta i po świętach.

Po czasie świątecznym nadszedł bardzo szybko Nowy Rok. Co nam przyniesie magiczna liczba 2013? Oby jak najlepszy czas. Z pewnością możemy go zacząć tanecznym krokiem w czasie karnawału. Zapusty to okres zimowych balów, maskarad, pochodów i zabaw. Rozpoczyna się najczęściej w dniu Trzech Króli, a kończy we wtorek przed Środą Popielcową, która oznacza początek wielkiego postu i oczekiwania na Wielkanoc.

Nie traćcie czasu, nie zapadajcie w sen zimowy, tylko bawcie się.

Nowy Rok witamy wszyscy z nadzieją, że będzie on lepszy od poprzedniego.

Widowiskowe karnawały odbywają się w Rio de Janeiro, w Wenecji oraz na Wyspach Kanaryjskich i w Niemczech. Największym po karnawale w Rio de Janeiro pod względem liczby odwiedzających go turystów jest Notting Hill Carnival w



Londynie. Co roku w ciągu dwóch dni przyciąga ponad 1,5 mln turystów. Po czasie zabaw nastąpi czas pokuty czyli Wielki post, przygotowujący do przeżycia najważniejszych dla chrześcijan, świąt wielkanocnych. Obejmuje on okres liturgiczny od Środy Popielcowej do Wielkiego Czwartku. Tradycyjnie wielki post określany bywa jako czterdziestodniowy.

Propozycje dań karnawałowych:

Szybko i dekoracyjnie, na jeden kęs- babeczki z serem pleśniowym lub rogaliki serowe a do tego półmisek kolorowych kanapek z salami i chorizo albo

małe kolorowe kanapeczki tartinki z krewetkami, z łososiem itp. Z ryb proste koreczki śledziowe czy roladki łososiowe z chrzanem.

W czasie postu chleb smarowało się powidłami lub maczano go w oliwie. Nawet do kawy nie stosowano śmietanki.

Desery były kiedyś zupełnie wykluczone a cukier znacznie ograniczony. W czas postu nie wypadało grać skocznych polek i mazurków. Większość z tych ograniczeń przetrwało po dziś dzień jednak w bardzo okrojonej wersji.

Dbajmy o tradycję i pielęgnujmy zwyczaje.

Zdarzało się, że w czas postu dzieciom chowano zabawki pilnujcie ich:)



Na następnych stronach tego wydania znajdziecie min.: przepisy, szkolne neeowsy, wywiady.

S Z K O L N E Newsy

W dniach 7 i 8 grudnia 2012 roku w Zespole Szkół EkonomicznoUsługowych w Rybniku zorganizowano **DRZWI OTWARTE SZKOŁY - JARMARK ŚWIĄTECZNY** dla młodzieży, rodziców, nauczycieli, przyjaciół, sympatyków oraz wszystkich zainteresowanych poznaniem ZSE.U. Podczas jarmarku przeprowadzono wiele przedsięwzięć i imprez o charakterze dydaktycznym oraz artystycznorozrywkowym m. in.:

pokazy: carvingu,
pakowania
prezentów,
komponowania
stroików

świątecznych;
występy
artystycznowokalne
prezentacje
uczniowskich
plastycznych prac
konkursowych;
zwiedzanie
pomieszczeń
szkolnych
spotkania z
pedagogiem
i doradcą
zawodowym.
Uczniowie wykazali
się dużą
pomysłowością w
tworzeniu stanowisk
klasowych (zresztą
jak co roku). Były na
nich stroiki i ozdoby
świąteczne,
biżuteria, mydła i



inne propozycje na upominki a
nawet anioły z makaronu. Dla
smakoszy młodzież przygotowała
wiele ciast i ciasteczek a nawet
barszcz z krokietem i pierogi.
Prawdziwy świąteczny przepych.



**ZAPRASZAMY ZA ROK
na pewno będzie równie
smacznie i kolrowo.**

NASZ UCZEŃ wśród 50 najlepszych w Olimpiadzie o Żywności

7 grudnia odbył się etap
okręgowy

Z przyjemnością
informujemy, że
Bartek Koboj został
zakwalifikowany do etapu
centralnego
XV Ogólnopolskiej
Olimpiady o Żywności.



Finał odbędzie się w
marcu w Poznaniu.
Napewno zrelacjonujemy
to wydarzenie.
Trzymamy kciuki!

S Z K O L N E N e w s y

20 listopada 2012r. odbyła się w Wodzisławiu Śląskim druga edycja wojewódzkiego konkursu gastronomicznego "Śląska Jesień Kulinarna w Ekonomiku" zorganizowanego pod tematem przewodnim "Wariacje z karkówką". W zmaganiach wzięło udział 12 drużyn.



Pokonaliśmy uczniów z Wisty, Bielska Białej, Zabrze, Rydułtów, Ornontowic, Jastrzębia Zdroju, Katowic i Wodzisławia oraz ze Świnoujścia i Czeskiego

Kromeriza. Oceniającymi były takie osobistości jak: Przewodniczący - Krzysztof Gawlik Executive Chef, Ekspert Kulinaryny RM GastroTomasz Nowak Doradca kulinaryny RM

I MIEJSCE DLA KUCHARZY Z ZSEU W RYBNIKU

Zadaniem uczniów było przygotowanie w ciągu 90 minut 3 porcji dania głównego na bazie karkówki i kaszy pszennożyrczanej Pessa. W tegorocznej edycji konkursu I miejsce zdobył zespół: Martyna Rusin z klasy IV TD i Daniel Ząbik z klasy I GZ.
GRATULUJEMY !!!

Gastro, Damian Nielaba SzeF Kuchni restauracji 'Rezydencja pod wiatrakami'
Barbara Duda przedstawiciel

firmy Agro Wodzisław, Wiesław Wróblewski prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarnego, Bogusław Kubaszek SzeF kuchni restauracji Stary Zdrój z Jastrzębia Zdroju,



**WSZYSTKICH CHĘTNYCH
GIMNAZJALISTÓW
ZAPRASZAMY NA KOLEJNE
WARSZTATY Z CYKLU:**

" GOTOWANIE PO ANGIELSKU".

Młodzież naszej szkoły gotuje różnorodne potrawy posługując się na zajęciach głównie językiem angielskim. Zajęcia mają różnorodną tematykę, zajmowaliśmy się rybami, kuchniami świata, a w kolejny poniedziałek zapraszamy na pyszne desery.

S Z K O L N E Newsy

Chcąc kultywować tradycje świąt Bożego Narodzenia w naszej szkole odbył się Międzyszkolny konkurs bożonarodzeniowy kucharskokelnerski: POTRAWY I STOŁY BOŻONARODZENIOWE.

Patronat nad konkursem objął
ŚLĄSKI KURATOR OŚWIATY
PAN STANISŁAW FABER



Jury po długich i burzliwych naradach wyłoniło zwycięzców :

I miejsce : Zespół Szkół Ekonomiczno Usługowych z Gliwic

II miejsce : Zespół Szkół Ekonomiczno Usługowych z Rybnika (E.Seneczyn i M.Stacherczak)

III miejsce Zespół Szkół Zawodowych z Raciborza

Młodym adeptą sztuki kulinarnej i kelnerskiej przyznano atrakcyjne nagrody rzeczowe.

Młodzieżową ZSEU. Młodzież zaprezentowała wyśmienite potrawy min.: pierogi z kaczką, jeleń w cytrusach oraz świąteczny łosoś z sosem.

Zespoły składały się z 2 kucharzy i 2 kelnerów. Zadaniem drużyny było

przygotowanie dwóch dań świątecznych oraz nakrycie stołu.

Podczas konkursu młodzież mogła podziwiać Dominka Bajer - Mistrza Polski Juniorów w Carvingu, który zorganizował interesujący pokaz rzeźbienia w warzywach, owocach oraz w mydle.

Nagrody sponsorowane były przez: Dom Przyjęć Kalimera z Lysek, Restaurację Evergreen z Rybnika, Restaurację Leśna

Perła z Radlina, Przedsiębiorstwo Handlowe Świat Alkoholi z Rybnika, RM Gastro, Firmę Weindich z Chorzowa a także Radę



Potrawa miesiaca.....

W cyklu "Martyna poleca" na zimowe dni proponujemy szybki i pożywny żurek.

Ogrzeje każdego zmarzłego po saneczkowej wyprawie :)
Ze względu na zawartość czosnku może będziemy zdrowsi ponieważ pomaga on w zwalczaniu przeziębień.

Składniki (dla 8 osób):
1,5 l wywaru
warzywnego
0,5 l zakwasu na żurek
0,5 kg białej kiełbasy
(pokrojona i

podsmażona)
100 g wędzonego
boczk (pokrojony w
kosteczkę i
podsmażony)
majeranek
4 ziarna pieprzu
2 ziarna ziela
angielskiego
1 listek laurowy
1 szklanka
śmietanki kremówki
1 łyżka mąki
sól, 3 ząbki czosnku



Sposób wykonania:

Do wywaru z zakwasem dodajemy przyprawy, zioła i gotujemy w garnku przez 20 minut na wolnym ogniu. Dodajemy podsmażony boczek oraz kiełbasę i gotujemy jeszcze przez 10 minut.

Następnie.....

czosnek ucieramy w moździerzu z dodatkiem 2 szczypt soli, na gładką masę.

Sporządzamy zawiesinę.

Śmietankę mieszamy z mąką i zagęszczamy żurek.

Żurek możemy

podawać z chlebem, ziemniakami oraz z ugotowanym na twardo jajem.



TROCZĘ SŁODKOŚCI NA KONIEC KARNAWAŁU

Normatyw surowcowy:

Mąka 500g
Cukier 5g
Masło 80g
Mleko 200 cm³
Żółtka 6 sztuk
Drożdże 50g
Skórka cytrynowa 30g
Sól 4g
Spirytus 30 cm³
Marmolada 200g
Smalec do smażenia 750g
Cukier puder 100g
Lub pomada 200g

SMACZNEGO:)

Sposób wykonania:

Sporządzić rozczyzn. Do wyrośniętego rozczyznu dodać żółtka utarte z cukrem,

przesianą mąkę, skórkę cytrynową i spirytus. Do wyrobionego ciasta dodać roztopiony tłuszcz, ponownie krótko wyrobić. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, rozwałkować na grubość 1.5 cm. Wyciąć okrągłą foremką krążki, na połowę z nich nałożyć na środek marmoladę i przykryć krążkiem, zlepiać palcami brzeg ciasta. Wyrośnięte pączki smażyć w płaskim rondlu z obu stron. Wyjąć na sito, posypać cukrem pudrem lub polukrować.

KIM SĄ JURORZY POLSKIEGO "MasterChef"?

Komentarzy na temat polskiej edycji kulinarnego reality show "MasterChef" jest wiele, jedne bardzo pochlebne, inne przeciwnie. Pewnym jest, że wzbudził on lub poszerzył zainteresowanie kulinariami polskiego społeczeństwa. W jury programu, oprócz Magdy Gessler, pojawiła się Ania Starmach i Michel Moran. Wybierali oni finalistów kulinarnego realityshow, a następnie eliminowali kolejnych uczestników z gry.

GOTOWANIE TO SZTUKA A OCENIANIE?

Magdalena Gessler (ur. 10 lipca 1953) - to restauratorka, właścicielka i współwłaścicielka kilkunastu restauracji w całej Polsce. Prowadzi program "Kuchenne rewolucje". Z wykształcenia jest malarką. Ukończyła malarstwo na



Akademii Sztuk Pięknych w Madrycie. Jest właścicielką restauracyjnego imperium, otworzyła ponad 20 restauracji i kawiarni. Jej flagową restauracją jest restauracja "U Fukiera", mieszcząca się na starym mieście w



Warszawie, która posiada rekomendację przewodnika Michelin. O sobie mówi: "jestem czarodziejką smaku, zaklinaczką kolorów, kapłanką zapachu."



Michel Moran. Urodził się we Francji, choć

jego rodzice to Hiszpanie. Doświadczony szef kuchni i restaurator. Tajniki kuchni zaczął zgłębiać już jako 14 letni chłopiec. Wykształcenie zdobywał w paryskiej szkole hotelarstwa Jean Doruant. Natomiast praktyki zawodowe odbywał w pięciogwiazdkowym hotelu "Royle Monceau" zlokalizowanym w samym sercu Paryża oraz w restauracji "Le Jardin". Utalentowany i wielkiego

serca, Michel Moran uwielbia gościć zawsze zadowolonych klientów swojej warszawskiej

restauracji "Restaurant Bistro de Paris". Od momentu pełnienia funkcji jurora w MCh stał się autorem słynnego i zabawnego hasła "oddaj fartucha" :). Do Polski, jak wyznał w jednym z wywiadów, przyjechał, bo się zakochał. Jakie są jego preferencje kulinarne? Przyznaje, że najbardziej lubi proste, niewyrafinowane dania.

KIM SĄ JURORZY POLSKIEGO "MasterChef"?

Widzom telewizji TVN znana jest jako zwyciężczyni konkursu "Gotuj o wszystko" realizowanego w ramach programu "Dzień Dobry TVN".

Anna Starmach, bo o niej mowa, Jest absolwentką słynnej szkoły kucharskiej Le Cordon Bleu w Paryżu, którą ukończyła z wyróżnieniem oraz studentką wydziału Historii Sztuki na Uniwersytecie Jagiellońskim w Krakowie. Pasję do sztuki łączy z gotowaniem.

Kulinarną inspiracją są dla niej obrazy. Przedstawiona kolorystyka, pora roku na nich

znajduje swoje odzwierciedlenie na talerzu. Doświadczenie zawodowe zdobywała w renomowanych restauracjach. Pracowała we francuskiej Lameloise oznaczonej trzema gwiazdkami w przewodniku Michelin oraz w najlepszych restauracjach w Krakowie takich jak Ancora oraz w luksusowym Hotelu Starym (Prix Villegiature 2007) w Krakowie.



Każdy z jurorów jest inny. Różnią się oni doświadczeniem zawodowym, życiowym, mają różne upodobania kulinarne, różne opinie ale napewno wszyscy są miłośnikami dobrego smaku i kochają gastronomię.



**ŻYCZYMY WAM RÓWNIE
WIELKIEJ PASJI
I ZAMIŁOWANIA
DO GOTOWANIA.**

**UWAGA!!!
"GRZYBOWY" KONKURS ROZTRZYGNIĘTY!**

**Agnieszka Salich
z klasy 4TD**

W konkursie należało podać nazwę potoczną oraz łacińską grzyba przedstawionego na zdjęciu. Prawidłowej odpowiedzi udzieliła:



GRATULUJEMY!!!
Agnieszka otrzymuje nagrodę redakcji: książkę kucharską Roberta Makłowicza

JAK ELEGANCKO NAKRYĆ STÓŁ?

Podstawą eleganckiego serwowania jest nienaganny stół. Nakrycie stołu często dodaje blasku najbardziej powszednim daniom. O estetyce stołu powinniśmy pamiętać także na co dzień i starać się każdy posiłek jeść przy ładnie i czysto nakrytym stole. Bardzo istotnym elementem dobrze nakrytego stołu jest obrus, lecz w restauracjach nie tylko on znajduje zastosowanie jako bielizna stołowa.

Kolor obrusów, czy jak kto woli bielizny stołowej, dobieramy do koloru i wzoru serwisu oraz

wystroju pomieszczenia, zawsze muszą być one czyste i idealnie wyprasowane.

Obrus wzorzysty, kolorowy pasuje do zastawy gładkiej, natomiast do zastawy w desenie - obrus jednolity. Powinien on zwisać ok. 25-30 cm poza brzegi stołu z każdej strony i nie dotykać siedzisk krzeseł.

Do bielizny stołowej zaliczamy: moltony, skirtingi, napperony, laufry, serwetki dekoracyjne oraz osobiste do wycierania ust



i przykrywania ubrania, serwetki kelnerskie do serwowania potraw a także ściereczki do polerowania zastawy stołowej. Najlepszymi tkaninami na obrusy są tkaniny bawełniane i lniane. Są one dość trwałe, mocne, dają się łatwo



Gdy już dopasujemy

bieliznę stołową należy zastanowić się nad zastawą co jest oczywiście zależne od zaplanowanego menu.

Jak co ułożyć? Zobacz w kolejnym numerze.

prac i gotować. Stół możemy nakryć w dwojaki sposób albo całą płytę stołu jednym obrusem albo na blat kładziemy serwetki pod każde nakrycie.

Molton - tkanina kładzona pod obrus, bezpośrednio na blacie stołu. Chroni blat, zapobiega przesuwaniu się

obrusa, tłumi odgłosy przestawiania naczyń.

Skirtingi - marszczone ozdobne falbany, używane do dekoracji bocznych powierzchni stołów. Przypina się je do obrusa na wysokości blatu stołu za pomocą klamer lub rzepów.



Laufry - są to duże dekoracyjne serwetki często ozdobione haftami lub koronkami. Na laufrach ustawia się kwiaty, świece oraz lustra.

REPORTAŻ PRZEMKA MISZTAŁA Z MISTRZEM POLSKI JUNIORÓW W CARVINGU

Pasjonat, artysta, złota rączka, tak można określić ucznia ZSEU Dominika Bajer z Nowej Wsi, który z warzyw i owoców tworzy dzieła sztuki. Choć carvingu, nauczył się sam, już zdążył zdobyć tytuł Mistrza Polski.

Przed nim kolejne wyzwania. Jak to wszystko się zaczęło?

Przemysław Miształ:
A wiec, jak rozpoczęła się ta cała bajka związana z carvingiem?

Dominik Bajer:
Pamiętam dokładną datę, był to 10 luty 2010 roku, wtedy to w naszej rodzinnej restauracji Kalimera w Lyskach odbywało się wesele. Moja mama wtedy zatrudniła pewnego kucharza. To on właśnie zainteresował mnie carvingiem. Zakochałem się w tej sztuce i podjąłem decyzję, że spróbuję swych sił.
PM: Rozumiem, że od razu zabrałeś się do roboty?
DB: Ujmę to tak..



Ziemniaki i jeszcze raz ziemniaki. To były moje pierwsze materiały do carvingu.

PM: A później?? Co było matrycą twoich dzieł? Jak to były owoce/warzywa?

DB : W szczególności arbuzy, lecz



także warzywa korzenne, rzepy i bulwy.

PM: A co polecilibyś naszym czytelnikom?

DB: Myślę że to nie ma różnicy. Rzeźbmy w tym co chcemy i to co chcemy.

I miejsce w Carvingowych Mistrzostwach Polski Juniorów 2012r.

PM: Ile czasu spędzasz przy jednym arbuzie?

DB: To zależy od wzoru i formy, około 2-3 godzin

PM: A więc, masz tytuł Mistrza Polski Juniorów Carvingu.



Szczerze gratulacje z tego miejsca, ale opowiadaj...

Co dało Ci to zwycięstwo?

DB: Bardzo dziękuję. Udało się zdobyć 1 miejsce, ale wiem, że był to słuszny werdykt. To wyróżnienie spowodowało że stałem się bardziej ambitny,

REPORTAŻ PRZEMKA MISZTAŁA Z MISTRZEM POLSKI JUNIORÓW W CARVINGU

bardziej się angażuję, wiem już jak ma to wyglądać!
Dążę do dwukrotnego obronienia tytułu, bo wiem, że mam ogromną szansę, inaczej już bym tam nie pojechał.
PM: Jak przygotowywałeś się do konkursu?



PM: Osobiście nasuwa mi się pytanie, czy to co robisz jest trudne?

DB: Uważam, że carving polega na 2 cieniach

(nacięcia i podcięcia). To wszystko leży w naszej wyobraźni, to ona sprawia jakie efekty końcowe możemy uzyskać.

DB: Zacząłem rzeźbić z PRACOWNIĄ SZTUKI KULINARNEJ. Opracowałem z ekipą pracowni kilka

projektów, które były kilkakrotnie korygowane przeze mnie już w domu.
PM: I dałeś radę powiązać ten wysiłek ze szkołą? Przecież jesteś w klasie maturalnej? Nie obawiasz się trochę?

DB: Powiem tak! Szkoła jest ważna, tak jak i matura. Nie mam jednak zamiaru studiować, tylko

brnąć dalej w carving i kuchnię. To jest to na czym mi zależy. To moja przyszłość.

PM: Na jarmarku zauważyłem mydełka, pięknie rzeźbione. Co sprawiło że i mydła dopadłeś?

DB: To jest bardzo



ciekawe. Pewnego dnia we Wrocławiu organizowałem razem z Pracownią sztuki kulinarnej event, gościem

była tam min. Pani Gessler. Tam spotkałem się z tym po raz pierwszy. Poznałem Marka, który zajmował się rzeźbieniem, ale tylko w mydłach. I znowu złapałem bakcyła.
PM: Dziękuję za wywiad i życzę dalszych sukcesów.
Trzymamy kciuki!