

Gastronomiczne wieści z życia szkoły

Kategorie wagowe jaj

Kategoria Symbol Masa w gramach

astronomii

Przysłowia o jajach

Masa galaktyki spiralnej (NGC 7742) przypomina swoim kształtem jajo sadzone, ze względu na żółty blask jądra. Została odkryta w 1784 roku, znajduje się w odległości 70 milionów lat świetlnych od Ziemi.

Przysłowia o jajach:

- Póstrzelić komuś kukulczkę jajko
- Obchodzić się z kimś jak z jajkiem
- Siedzieć jak na jajkach
- Jaja kolumba
- Nosić się jak kura z jajkiem
- Kura znosząca jajka
- Nie stuleczy nie domiesz się, czy zle, czy dobre jajko
- Przyjdzie św. Weronika, znieśie jajko
- Koczka druku
- Jajko może być mądrejsze od kury
- Łatwiej mieć jajko bez żółci, niż kurę po dziekaniu jajki
- Serce w bogactwach, jest szybsze, niż w mądrej głowie

**E - PUBLIKACJA
informacje
nagrania audio
zdjęcia i rysunki
film**



Jaja

Potrawy z jaj smażonych

Jajecznica

Omlet biszkoptowy

Jajo sadzone

Stabilność piany

Czynniki podwyższające stabilność piany:

- kwas
- cukier puder
- wrzący syrop glukozowy

Czynniki obniżające stabilność piany:

- niewieleż jaj
- niedokładna oddzielenie żółtek od białek
- zbyt długi czas ubijania

W numerze: Projekt MAPPTIPE Smaki wakacji - kuchnia bułgarska Owoce egzotyczne - kiwi Młodzi Gotują 2013

Nauczanie metodą multimedialną

MAPPTIPE to Multimedialna Aplikacja do Tworzenia Internetowych Publikacji Edukacyjnych. Jej idea jest udostępnienie polskim nauczycielom i uczniom jednolitego narzędzia, dzięki

któremu ma szansę powstać spójna i wiarygodna baza multimedialnych zbiorów edukacyjnych. Baza publikacji edukacyjnych dostępna jest na portalu edukator.pl

E.A.

Praca zespołowa uczniów klas gastronomicznych w finale

Celem konkursu było testowanie nowej jakości edukacyjnej w postaci internetowej aplikacji MAPPTIPE przez przygotowanie internetowej publikacji na dowolny temat. Uczniowie biorący udział w konkursie mieli kilka miesięcy na

wybranie tematu, skompletowanie materiałów w postaci informacji, zdjęć, rysunków, filmów i podkładu głosowego. Zadanie nie było łatwe z uwagi na fakt, iż uczestnicy projektu nie chodzą do tej samej klasy, dlatego niezwykle ważną była umiejętność pracy w zespole. Po długich naradach został wybrany temat publikacji z dziedziny technologii

gastronomicznej: Jaja. Z prezentacji można się dowiedzieć o jajach prawie wszystkiego. Przedstawiona została budowa, wartość odżywcza, ocena świeżości, potrawy, właściwości jaj wykorzystywane w gastronomii, takie jak spulchnianie czy emulgowanie. Ponadto przedstawione zostały jaja w sztuce, filmie, literaturze, kosmetyce, a nawet w astronomii.

Emilia Antończyk

Finałści konkursu

Nadesłano łącznie ponad 300 prac, które komisja oceniała wg 4 kryteriów: estetyka, multimedia, prawo, pomysł. Do finału zakwalifikowano 21 prac, które zdobyły minimum 18 punktów na 20 możliwych. Pracę uczniów naszej szkoły, czyli: Patrycji Pogoda i Magdy Choroba z klasy IV c T,

Karoliny Jałowieckiej i Angeliki Siatkowskiej z klasy II d T, Arkadiusza Grzybowski, Moniki Guzy i Dominiki Tomczak z klasy II c T, Klaudii Pogoda i Beaty Tołysz z klasy I c T pod koordynacją pani Emilii Antończyk można zobaczyć na stronie: edukator.pl/index.php/presentationPlayer/play/id/3928

Smaki wakacji

Zbliżają się wakacje. Większość z nas zapewne wyjedzie z rodzinnego miasta. Niektórzy wybiorą się za granicę. Taki wypoczynek jest dobrą okazją aby poznać nowe smaki, dlatego też poznajmy kuchnię bułgarską.

Dania kuchni bułgarskiej są bardzo różnorodne.

Można podzielić je na dwa rodzaje: jedną grupą są dania syte, dominujące w mięso i duszone warzywa, z drugiej strony spotkamy jednak lekkie sałatki i pyszne zupy. Ciepły klimat tego bałkańskiego kraju daje szeroki wybór owoców, warzyw oraz ziół, które uprawia się naturalnie i ekologicznie. Bułgaria słynie również z wyrobów mlecznych, jaj



znoszonych przez drób z wolnego wybiegu (jedna z najlepszych klas), jak i również jogurtu zwanego mlyako kiselo, który dostępny jest na całym świecie. Najbardziej znany

jednak i ceniony jest ser feta sirene, który dodawany jest do bardzo wielu dań. W kuchni bułgarskiej na próżno można szukać potraw mącznych, dania

rzadko kiedy mają słodki smak. Za to desery są bardzo oryginalne. Bułgarzy spożywają bardzo dużo pieczywa. Jest to nieodłączny element, który podawany jest

praktycznie do każdej potrawy. Mają oni także swój własny sposób spożywania chleba: nie trzymają go w dłoni gdy go spożywają, lecz kładą go na

serwetkę obok talerza i odrywają po kawałku.

*Kasia Kwiecień
kl. 1 cT*

Foto: <http://pixabay.com/pl> na licencji Creative Commons. Zdjęcia można zmieniać, rozpowszechniać, nawet w celu komercyjnym bez pytania o zgodę.

Tikwenik (ciasto z dynią)

Składniki:
* 20 dag mąki
* 1/10 l wody
* 5 dag masła
* 50 dag dyni
* 5 dag łuskanych orzechów włoskich
* 3 dag oleju roślinnego
* 12 dag cukru
* 2 jajka
* sok z cytryny
* sól

Sposób przygotowania:
Mąkę połączyć z wodą, masłem, olejem i jajami.

Wszystkie składniki dobrze wyrabiamy i formujemy 4-5 cienkich placków. Gotować na parze obraną i pokrojoną dynię, posypać cukrem, później pokropić sokiem z cytryny. Przygotowane wcześniej placki przełożyć dynią i wyłożyć na blaszkę i piec przez pół godziny w temperaturze 190 stopni.

Posiłki w Bułgarii

Odgrywają bardzo ważną rolę, gdyż często spożywane są w gronie większym niż rodzinnym. Najczęściej obiad zaczyna się od lekkiej sałatki i kieliszka rakiji (mocny napój alkoholowy), potem podawana jest czorba (zupa). Danie główne nazywane mandżaną popija



się winem. Uczta kończy się deserem; przeważnie jest to ciasto nasączone bardzo słodkim syropem.

*Kasia Kwiecień
kl. 1 cT*



Owoce egzotyczne - kiwi

Jest jednym z najbardziej pożywnych owoców na świecie. Zawiera duże ilości witaminy C - jeden owoc pokrywa dzienne zapotrzebowanie dorosłego człowieka na tę witaminę!



Sorbet z kiwi (4 porcje)

4 kiwi
1/3 szkl. cukru
1 szkl. wody
2 białka
Sok z połowy cytryny

Sposób

przygotowania:

Zagotować wodę z cukrem. Mieszać aż cukier się rozpuści. Obrane kiwi zmixować z sokiem cytrynowym, dodać wystudzony syrop i ubite białka. Wszystko przemieszać i w płaskim naczyniu włożyć do zamrażarki na około 5 godzin. Co godzinę



przemieszać. Podawać uformowane kulki w schłodzonych pucharkach.

Ciekawostki:

- * kiwi zawiera więcej witaminy C niż pomarańcza
- * kiwi zawiera tyle potasu co banan

Zastosowanie owocu kiwi w kosmetyce

Zmieszany z wodą i alkoholem jest świetnym tonikiem dla skóry.

Jedzenie kiwi może być bardzo dobre dla naszej cery oraz chroni przed zmarszczkami.

Agata Foks
kl. 1 cT

SUPER FOOD

Kiwi zawiera także duże ilości witaminy E i witamin z grupy

B oraz potasu, cynku, fosforu i magnezu. Zgniecione czarne nasiona kiwi dają olej bogaty w Omega 3. Ze względu na

swoje ponadprzeciętne walory odżywcze zaliczone zostało do grupy tzw. superfood. Owoce kiwi działają zapobiegawczo i

pomaga przy następujących schorzeniach: nowotwory, depresja, zwyrodnienie plamki żółtej, nadwaga.



KONKURS WAKACYJNY

To już ostatnie przedwakacyjne wydanie "Dwójki od Kuchni". Z tej okazji przygotowaliśmy konkurs wakacyjny. Udokumentujcie swoją fantazję kulinarną oraz zainteresowanie tematyką żywności i żywienia poprzez artykuły i zdjęcia, które można wysłać na maila: odkuchni2@gmail.com. Najlepsze prace będą prezentowane

na łamach szkolnej gazetki, a ich autorzy zostaną nagrodzeni.

E.A.

Na zdj od lewej Agnieszka i Marta z kl.1dT prezentujące desery z dodatkiem owoców kiwi, po prawej deser w wykonaniu Beaty i Patrycji z kl. 1dT.

Fotografie: Zbiory redakcji "Dwójki od Kuchni"

Młodzi Gotują 2013

"Jaja na przystawkę i deser" tematem tegorocznej edycji cieszącego się uznaniem w regionie wojewódzkiego konkursu gastronomicznego. Zespół reprezentujący naszą szkołę otrzymał wyróżnienie za aromat i smak przystawki.

VI edycja konkursu Młodzi Gotują

28 maja 2013 r. w Zespole Szkół Ekonomicznych im. K. Adamieckiego w Dąbrowie Górniczej odbyła się VI edycja konkursu Młodzi Gotują. W konkursie rywalizowało aż 15 zespołów dwuosobowych z całego województwa śląskiego. W tym roku zadaniem konkursowym było wykonanie trzech porcji deseru i zakąsek z jaj. Ponadto uczestnicy mieli do rozwiązania test teoretyczny dotyczący następujących zagadnień: rodzaje deserów i ich charakterystyka,



technika sporządzania deserów z wykorzystaniem właściwości funkcjonalnej z jaj, ocena świeżości jaj, GMP/GHP oraz HACCP wobec jaj. Karolina Jałowiecka i Angelika

Siatkowska z klasy 2 dT otrzymała wyróżnienie za aromat i smak przystawki, serwując "Potrójny przysmak leśniczego" - jajecznicę z

serem, musztardą dżemową oraz świeżymi ziołami podaną na grzankach. Jako deser wykonały "Marzenie kapryśnej królowej"- suflet czekoladowy z sosem wiśniowym



w asyście cytrynowej pianki z ciasteczkami. Uczennice do konkursu przygotowała pani Emilia Antończyk. W przyszłym roku zadaniem konkursowym będzie wykonanie

zupy z dowolnych warzyw oraz przystawki z ziemniaka. Szkolne eliminacje odbędą się w pierwszym semestrze roku szkolnego 2013/14 (test i zadanie praktyczne).

E.A.

Autorzy bieżącego numeru Dwójki od Kuchni

Bieżące wydanie "Dwójki od Kuchni" zostało przygotowane przez uczennice pierwszej klasy Technikum żywienia i usług gastronomicznych:

Kasię Kwiecień oraz Agatę Foks z pomocą nauczyciela przedmiotów zawodowych i opiekuna gazetki pani Emilii Antończyk.

E.A.



Serdeczne podziękowania

Serdecznie dziękujemy wszystkim osobom, które zakupiły wydrukowane wydania "Dwójki od Kuchni". Za zgromadzone pieniądze zostały zakupione nagrody dla uczniów redagujących

gazetkę - 30 nagród książkowych oraz dwa zaparzacze do kawy i herbaty. Gazetka jest wydawana od stycznia 2012r, zwyciężyła już 5-ciorotnie w comiesięcznym konkursie Junior Media.

E.A.