



SK

gotowanie.onet.pl

Pierwszy dzień wiosny...

Pierwszy dzień astronomiczny wiosny przypada na 20 marca. Jak wszyscy wiemy wiosna to dla wszystkich owocny czas, gdyż jest to koniec zimy i mrozów. Dni stają się dłuższe a Słońce dodaje nam energii. Wiosna rozpoczyna się wraz z równonocą wiosenną, a kończy przesileniem letnim. Wiosna jest także czasem zakończenia szkoły dla absolwentów oraz wkroczeniem w czas matur i egzaminów zawodowych. Chodź wiosenna pogoda zawitała u nas wcześniej bo już z drugim tygodniem marca, miejmy nadzieję że będzie w dalszym ciągu tak piękna

Światowy Dzień Ziemi 2014 r

Światowy Dzień Ziemi – akcje prowadzone corocznie na wiosnę, których celem jest promowanie postaw ekologicznych w społeczeństwie. Organizatorzy Dnia Ziemi chcą uświadomić politykom i obywatelom, jak kruchy jest ekosystem planety ludzi. Na obchody składa się zwykle wiele wydarzeń organizowanych przez różnorodne instytucje.

Światowy Dzień Ziemi 2014 będzie częścią ogólnopolskiej kampanii edukacyjnej dla klimatu "Zmieniaj nawyki - nie klimat!". Dzień Ziemi to największe ekologiczne święto świata, obchodzone od 1970 roku, obecnie w 192 krajach świata. Organizatorzy ze wszystkich krajów od wielu lat skupieni są w Earth Day Network, z siedzibą w Waszyngtonie. W Polsce Dzień Ziemi obchodzony jest od 1990 roku. Międzynarodowy Dzień Ziemi obchodzony jest 22 kwietnia, czyli tuż po świętach Wielkanocnych.



SK

blog.roza-kwiaty.pl

Kuchnia molekularna

Co to jest kuchnia molekularna?

Gotowanie molekularne to nic innego jak świadome i celowe wywoływanie reakcji chemicznych i zjawisk fizycznych na kuchennym blacie. Potrzebne są do niego solidna wiedza, laboratoryjne wyposażenie i talent.

W zwykłych czynnościach kuchennych takich jak gotowanie, smażenie zachodzą reakcje fizyczne oraz chemiczne. Gotowanie molekularne w większym stopniu wykorzystuje zjawiska, które zachodzą podczas przygotowywania potraw. Dodatkowo cała geneza potraw opiera

się na całkowicie naturalnych składnikach. Bardzo często do zamrażania produktów używa się ciekłego azotu, który potrafi osiągnąć temperaturę $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$. Dzięki tej substancji możemy dosłownie w kilka sekund zamrozić potrzebny nam produkt, a aromaty i wszystkie wartościowe związki w nim zawarte nie mają szans, aby się ulotnić.



PK, DZ

Gastromaniak

12 lutego 2014r. uczniowie klasy III TD i IV TD wzięli udział w pokazie kuchni molekularnej, który odbył się w Śląskiej Wyższej Szkole Medycznej w Katowicach w wykonaniu wybitnego szefa kuchni Łukasza Konika. Uczniowie obserwowali i pomagali wykonać m.in. potrawy przygotowane w oparach ciekłego azotu, suchego lodu, gotowania w próżni. Ciekłym azotem mrozili zioła, sporządzali lody, sorbety i serniki. Mieli przyjemność degustować kaczkę sous

vide, wędzonego łososia oraz dymiące drinki owocowe.

Czterogodzinne spotkanie poszerzyło wiedzę uczniów o nowoczesnych metodach stosowanych w gastronomii.



PK, DZ

Gastromaniak



PK, DZ

Gastromaniak

Przygotowania do Olimpiady Kulinarnej w Luksemburgu i „Kulinarne Talentu 2014” w gorącym wywiadzie Kamili z Karolem i Karoliną

"Ugotuj mi coś ... od serca"

Regulamin językowego konkursu kulinarnego

- Idea konkursu polega na:
 - opracowaniu własnego autorskiego przepisu kulinarnego lub inspirowanego dowolną recepturą kulinarną;
 - wykonaniu autorskiej potrawy samodzielnie lub z towarzyszeniem innych osób;
 - wykonaniu zdjęcia potrawy oraz zdjęcia autora/-ów z potrawą;
 - przesłaniu przepisu do weryfikacji do pani Katarzyny Solis (dokument Word) na adres kasiasolis@gmail.com;
 - wykonaniu tłumaczenia przepisu potrawy na dowolny język obcy (poprawność tłumaczenia przepisu uczestnicy powinni weryfikować u nauczycieli języków obcych).
- Skompletowane materiały, spełniające wymogi konkursowe, mają zawierać:
 - przepis wraz z nazwą potrawy w języku polskim i obcym oraz nazwiskiem/-ami wykonawcy/-ów;
 - fotografię potrawy oraz jedno zdjęcie z jej autorem/-ami.
- Wszystkie powyższe materiały **należy przesłać w formie elektronicznej (dokument Word) w terminie do 24 marca 2014 do pani Katarzyny Solis na adres e-mailowy: kasiasolis@gmail.com.**
- Każdy uczeń może wysłać dowolną liczbę przepisów.
- Wyróżnione autorskie przepisy zostaną umieszczone w elektronicznej książce kucharskiej.
- Autorzy najlepszych przepisów otrzymają nagrody rzeczowe.



Przygotowania do Olimpiady Kulinarnej w Luksemburgu i „Kulinarne Talentu 2014” w gorącym wywiadzie Kamili z Karolem i Karoliną

KG: W zeszłym roku, w listopadzie wygraliście bardzo prestiżowy konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych w Polsce – „Zgotuj sobie sukces”. Zakwalifikowaliście się do młodzieżowej kadry reprezentacji kraju w olimpiadzie kulinarniej, która odbędzie jesienią tego roku w Luksemburgu. Jak wyglądają przygotowania do olimpiady?

KW: Na razie byłam raz na zgrupowaniu w Warszawie.

KK: Wyglądają dosyć ciężko. Dostałam się wraz z Karoliną do grona kucharzy i teraz musimy starać się o zakwalifikowanie ostateczne do kadry. Karolina pracuje na kuchni zimnej, natomiast ja jestem na kuchni ciepłej.

KG: Ile osób razem z Wami się przygotowuje?

KK: Na kuchni ciepłej jest obecnie 13 osób, a na główny konkurs pojedą tylko 4. Natomiast na kuchni zimnej jest 12 osób.

KG: Jak się współpracuje z Kurtem Schellerem?

KW: Bardzo dobrze. Jest zabawny, ale też bardzo szczery, jeśli chodzi o krytykę potraw. Jedliśmy u niego obiad. Ma bardzo fajnego pieska.

KK: Kurt Scheller jest mistrzem w swoim fachu. Potrafi docenić starania swoich uczniów. Bardzo dobrze się z nim pracuje.

KG: Czy zaproponowaliście swoje autorskie przepisy?

KK: Tak, to był jeden z etapów zakwalifikowania się do ścisłej grupy.

KW: Ja również.

KG: Czego najbardziej się obawiacie w czasie olimpiady? Czy jest określony czas na wykonanie potraw?

KK: Największą presją będzie czas, no i to że będziemy pracować na nieobrabianych produktach. Obawiam się końcowego efektu. Mamy 6 godzin na sporządzenie 70 porcji dań głównych, przystawek i deserów.

KG: A tak prywatnie, co najbardziej lubicie gotować? Skąd się u Was wzięła pasja do gotowania? Czy może ktoś z rodziny miał wpływ na wybór tego zawodu?

KW: Nie mam specjalnie popisowych dań. Gotowanie jest moją pasją... i już. Zawsze chciałam gotować. Teraz najbardziej kibicuje mi moja mama.

KK: Ja mogę gotować wszystko, byle ze świeżych i dobrej jakości produktów. Dla mnie gotowanie nie jest pasją, to zawód, w którym liczy się ciężka praca i kreatywność.. Pasjonatem jest mój wujek, który nie jest zawodowym kucharzem, a gotuje bardzo dobrze. To właśnie on pomógł mi przy wyborze zawodu.

KG: Niedługo (27 marca br.) bierzecie udział w kolejnym ważnym konkursie „Kulinarne Talencie 2014” u Roberta Sowy. Jak idą przygotowania? Co przygotowujecie?

KK: Bardzo dobrze. W przygotowaniach pomaga mi mój szef Damian Nielaba, u którego odbywam praktyki w „Rezydencji pod Wiatrakami” w Popielowie. Na konkursie podam duszonego łososia w klarowanym maśle, poddanego procesowi szybkiego wędzenia oczywiście z dodatkami.

KW: Na ten konkurs przygotowuje mnie szef kuchni z restauracji „Wodna wieża” w Pszczynie, gdzie odbywam praktyki. Otrzymałam od niego rekomendację i muszę być dobrze przygotowana.

KG: Będziemy trzymać za Was kciuki! Dziękuję za rozmowę.

Kurs barmański

W dniach 20-23.01.2014r. w naszej szkole odbył się kurs barmański. Kurs prowadził barman Ryszard Maciejewski ze Stowarzyszenia Polskich Barmanów z Katowic. W kursie uczestniczyli uczniowie klas hotelarskich. Uczniowie uzyskali informacje na temat asortymentu alkoholi oraz sporządzali napoje mieszane na ich bazie. Kurs zorganizowała pani Anna Ryś.



DZ

Gastromaniak

Kurs baristyczny

W dniach 20-21.01.2014r. w naszej szkole odbył się kurs baristy. Kurs prowadziła Pani Renata Lebiezka z Małopolskiej Szkoły Baristów w Krakowie. W kursie uczestniczyli uczniowie klas kelnerskich, hotelarskich i gastronomicznych. Uczniowie uzyskali informacje na temat mieszanek kaw oraz uczyli się zaparzać aromatyczne espresso, klasyczne cappuccino i eleganckie latte macchiato. Kurs zorganizowała pani Anna Ryś.



DZ

Gastromaniak

Nowa redakcja !

Z przyjemnością prezentujemy nową redakcję!
Od prawej strony:

- Stanisław Kudzia
- Klaudia Wieczorek
- Wioletta Ledwoń
- Daria Zieleźny
- Paweł Kmieć

Jeżeli interesujesz się dziennikarstwem, uwielbiasz fotografować, obrabiać zdjęcia, tworzyć różne ciekawe graficzne projekty to zapraszamy do nas. Gastromaniak to świetna gazeta, w której będziesz mógł robić to co lubisz, w spaniałej atmosferze. Nie czekaj dołącz się do tworzenia czasopisma "Gastromaniak" !

Jeżeli jesteś zainteresowany/ana to przyjdź do pani Katarzyny Solis do sali 8D.



PK

Gastromaniak