



Choinka

Świąteczna

Składamy życzenia świąteczne pełne pozytywnych emocji i spędzania tych cudownych wraz z całą rodziną i znajomymi w doskonałych nastrojach i równie świetnej harmonii. Niech w nadchodzącym roku 2015 spełnią się Wasze wszystkie marzenia, niech spełnią się nawet najbardziej nieosiągalne pomysły.

Redakcja „Gastromaniaka”

[Polska reprezentacja wywalczyła dwa brązowe medale na Kulinarnym Pucharze Świata !!!](#)



Polska

Reprezentacja

W dniach od 22 do 26 listopada w Luksemburgu odbywały się zmagania o **Kulinarny Puchar Świata - CWC (Culinary World Cup)**.

W rywalizacji brało udział 105 ekip kucharzy z całego świata, a prace konkursowe oceniało jury złożone z 55 szefów kuchni.

Polską kadrę juniorów przygotowywaną przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni reprezentował nasz absolwent Karol Karpiak.

Polska reprezentacja wywalczyła dwa brązowe medale: pierwszy w konkurencji tzw. stołu zimnego (przygotowano przystawki, dania główne, desery), natomiast drugi w kategorii dań gorących. Otrzymanie medalu na tak prestiżowych zawodach świadczy o bardzo wysokim poziomie umiejętności młodych kucharzy.

Tegoroczny występ reprezentacji juniorów był najlepszy w całej historii startów.

Gratulujemy Karolowi i wszystkim kucharzom z kadry !!!

Jarmark świąteczny w naszej szkole

5 i 6 grudnia 2014 r.
Zespół Szkół

Ekonomiczno – Usługowych po raz szósty zaprosił wszystkich chętnych na

DRZWI OTWARTE SZKOŁY – JARMARK ŚWIĄTECZNY

Jarmark cieszył się dużym zainteresowaniem uczniów oraz lokalnej społeczności szkoły. Każda klasa przygotowała stoisko, na którym podziwiano własnoręcznie wykonane ozdoby choinkowe, stroiki i stajenki świąteczne, oraz prawdziwe domowe ciasteczka na świąteczny stół.

W trakcie trwania Jarmarku można było uczestniczyć w wielu imprezach takich jak:

- Występy artystyczne młodzieży;
- Pokaz pakowania prezentów;

- Pokaz mody świątecznej;
- Kalambury;
- Quiz wiedzy;
- Karaoke;
- Prezentacja stołów świątecznych;

Gościnnie w Jarmarku Świątecznym uczestniczył nasz absolwent **MATEUSZ PIECOWSKI**, jego występ cieszył się dużym zainteresowaniem.

Dodatkowo gimnazjaliści oraz ich rodzice mogli **zwiedzić szkołę** i porozmawiać z **doradcą zawodowym** na temat kierunków kształcenia i dopasować je do swoich zainteresowań



Świąteczny Jarmark

W naszej szkole



Uczniowie

przebrani za św. Mikołaja



Talent

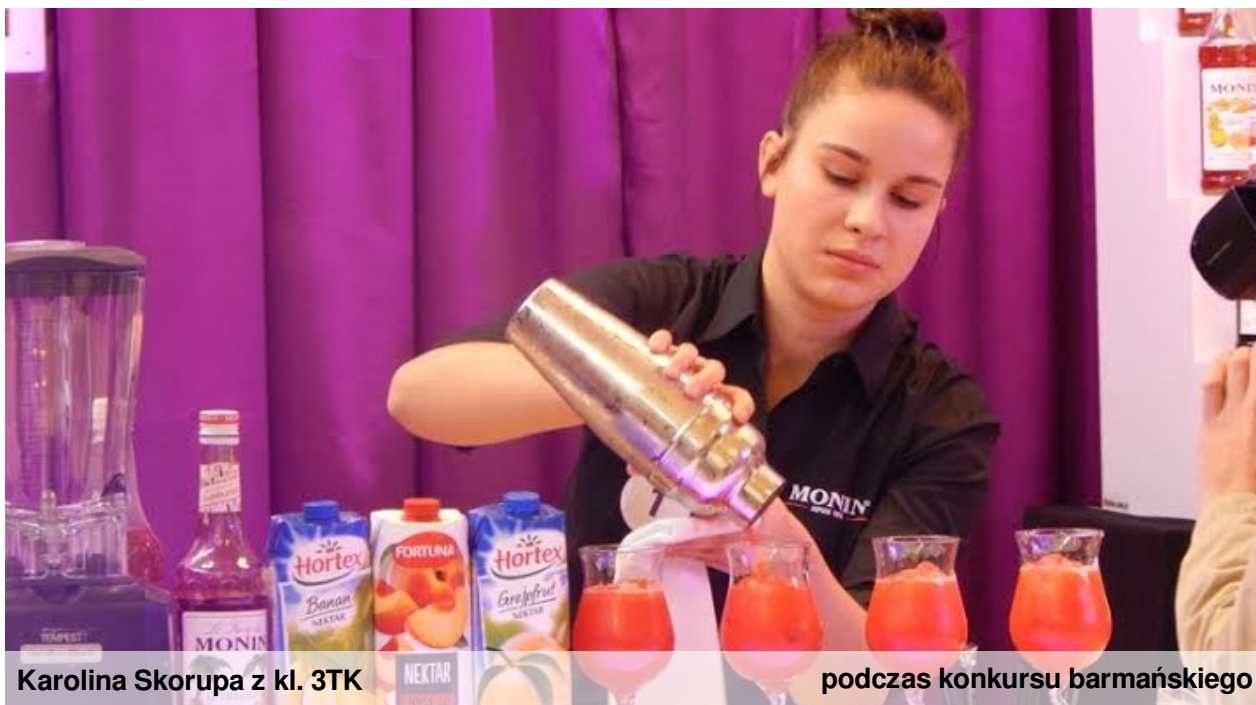
of zse-u

Szkolne newsy

27 listopada w naszej szkole, odbył się finał imprezy **Talent of ZSE-U**. Uczniowie zgromadzili się na auli, gdzie oglądali występy trzynastu zakwalifikowanych już wcześniej uczestników.

Wśród występujących znaleźli się tancerze, muzycy, mażoretki, a także osoby zajmujące się sztukami walk. Przed zaprezentowaniem swoich talentów na scenie, obejrzelśmy krótki film, który miał przybliżyć nam każdego

z uczestników. Wybór zwycięzcy był naprawdę trudny. Ostatecznie jurorzy zdecydowali, że pierwsze miejsce należy do śpiewającej **Karoliny Hozer z klasy 1TR**. Kolejne takie wydarzenie już za rok!



4 grudnia br w Warszawie odbył się w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Warszawie **Ogólnopolski Konkurs Barmański "MONIN CUP JUNIOR POLAND 2014"**. Organizatorem konkursu był **Bussiness Food Solutions**, a głównym sponsorem firma **Monin**. Uczestnicy konkursu mieli możliwość udziału w

pokazie **Mistrza Świata IBA 2014 w kategorii Classic - Wojciecha Urbańskiego**. Naszą szkołę reprezentowała **Klaudia Skorupa z klasy 3 TK**. Gratulujemy !!!

Szkolny konkurs kulinarny „W poszukiwaniu smaku doskonałego...”

W dniu 28 listopada 2014 roku odbył się w naszej szkole **konkurs kulinarny „W poszukiwaniu smaku doskonałego”**. W konkursie mogli wziąć udział uczniowie klas gastronomicznych, którzy opracowali przepis na danie konkursowe (w ilości 4 porcji) z uwzględnieniem obowiązkowych produktów : wątróbki drobiowej i gruszki . Autorzy najlepszych propozycji dań zostali zakwalifikowani do części praktycznej i w czasie 90 minut wykonali swoje dania w dniu konkursu. Do ostatecznej rywalizacji stanęło 14 uczniów:

·Dominika Zimoń,
Anna Ramolla
·Dominika Rynkowska
·Karolina Hajduczek
·Sonia Kała
·Zuzanna Kluba
·Patrycja Rożek
·Krzysztof Kłaczek
·Krzysztof Jaworski

·Karolina Mleczko
·Dorota Seweryniak
·Karolina Mordak
·Beata Kuźnik
·Mariusz Jasiński
Po upływie wyznaczonego czasu potrawy były przekazywane do oceny jury. Ocen potraw konkursowych dokonywali znakomici kucharze współpracujący ze szkołą:
·Damian Nielaba – szef kuchni w restauracji „Rezydencja Pod Wiatrakami” w Rybniku
·Martyna Marcol – szef kuchni w restauracji „Europa” w Rybniku
·Dominik Bajer – kucharz i dwukrotny Mistrz Polski Carvingu Juniorów



Uczniowie startujący w konkursie w czasie pracy korzystali z przypraw i produktów sponsorowanych przez firmę „PRYMAT”. W wyniku zmagania konkursowych wyłoniono zwycięzców:
·I miejsce: Anna Ramolla z klasy II TG za „Szaszłyki z wątróbki i kurczaka z salsą gruszkową”
·II miejsce: Beata Kuźnik z klasy

I TG za „Udka z kurczaka faszerowane boczkiem i wątróbką drobiową z pieczonymi ziemniakami i aromatycznym sosem”
·III miejsce: Zuzanna Kluba z klasy II TŻ za „Pęczotto z warzywami duszonymi na maśle z wątróbką”
Jury postanowiło także wyróżnić pracę kilku uczniów.
Wyróżnienie otrzymali

:
·Krzysztof Kłaczek z klasy I TGH za „Naleśnikowe Wariacje”
·Dorota Seweryniak z klasy I TŻ za „Filet z tilapii z wątróbką w sosie marchewkowym z nutą wanilii”
·Mariusz Jasiński z klasy II TŻ za „Wątróbka/gruszka/ jęczmień”
Nagrody dla zwycięzców i uczniów w wyróżnionych

w konkursie zasponsorowała firma „Prymat”. Otrzymali zestawy przypraw, fartuszki oraz książki Roberta Sowy z autografem Mistrza. Pozostali uczestnicy otrzymali także upominki od firmy „Prymat”.
Zwycięzcom, wyróżnionym i wszystkim uczestnikom GRATULUJEMY !!!

Zrób coś wyjątkowego na święta czyli świąteczne przepisy kulinarne.



Piernikowy domek

Składniki:

- 40 dkg maki
- 10 dkg masła
- 15 dkg cukru
- 10 dkg miodu (z tego 5 dkg sztucznego)
- 2 jajka
- Pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 łyżki kakao
- Lukier: 2 -3 białka, 500 g cukru pudru, sok z cytryny

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, dodać masło, cukier i posiekać nożem do wielkości ziaren grochu. Następnie dodać jaja, miód, sodę, proszek do pieczenia, przyprawę i kakao i zagnieść ciasto. Ciasto dokładnie wyrobić, a następnie schłodzić 2 godziny w lodówce. Potem delikatnie zagnieść i wycinać wg szablonu elementy domku. Elementy domku wypiekać w temp. 190 C. Z białek, soku z cytryny i cukru pudru zrobić gęsty lukier. Elementy domków udekorować dowolnie wg własnego uznania, a następnie zlepić za pomocą lukru. Wykończyć lukrem i cukrem pudrem.

Życzymy przyjemnej zabawy :)

Wszystkich kochających czekoladę zapraszamy na ciasto czekoladowe !

Składniki:

- 3 szklanki mąki,
- 1 ½ szkl. cukru,
- 1 ½ szkl. mleka,
- 3 jaja,
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- 20 dkg, margaryny,
- 3 łyżki dżemu,
- 2-3 łyżki kakao,
- czekolada gorzka,
- masło 50 g

Sposób przygotowania:

Margarynę utrzeć z cukrem i jajami na jednolitą masę. Następnie dodawać na przemian mąkę z mlekiem. Kolejno wsypujemy sodę oczyszczoną, kakao i dżem. Ciasto dokładnie ucieramy. Do wysmarowanej tłuszczem formy i wysypanej mąką wlewamy ciasto i pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku w temp. 180 C przez 40-45 minut. Masło rozpuszczamy i wrzucamy do niego połamaną na kawałki czekoladę. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia czekolady i połączenia składników. Gotową polewą wykańczamy ciasto.

Smacznego !



Czekoladowe ciasto sporządzone przez uczniów naszej szkoły

Ciasteczka korzenne

Składniki:

- 150 g mąki
- 60 g cukru
- 100 g masła
- 10 g kakao
- 100 g mielonych orzechów
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy i mieszamy ze zmielonymi orzechami, kakao, przyprawą do piernika, cynamonem oraz cukrem. Dodajemy masło, jajko oraz żółtko. Wszystkie składniki dokładnie zagniatamy, ale nie wyrabiamy zbyt długo. Następnie ciasto zawijamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na 40-45 minut.

Po tym czasie ciasto rozwałkujemy (grubość 3-4 mm) i wycinamy z niego ciasteczka. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 10-14 minut.

Po upieczeniu możemy przełożyć ulubionym dżemem i wykończyć polewą czekoladową.

Smacznego!



Przygotowane przez nasze uczennice :)

Ciasteczka

„Kompot z suszu pachnie wigilią i ... wspomaga trawienie”

Kompot z suszu po świątecznych obżarstwach doskonale wspomaga trawienie. Bez niego trudno wyobrazić sobie wigilijną kolację. Tradycyjny wigilijny kompoty przygotowuje się zwykle z suszonych jabłek, gruszek, śliwek i moreli. Do kompotu doskonale nadają się także suszone figi i suszone plasterki pigwy.

Przygotowania **kompotu** najlepiej zacząć dzień przed wigilią. Wieczorem należy owoce zalać lekko ciepłą, przegotowaną wodą. W wigilijny poranek go zagotowujemy, doprawiamy i odstawiamy do ostygnięcia. Do gotowania można dodać kawałek kory cynamonu i kilka goździków oraz pokrojone w plastry cytryny lub pomarańcze.

Tak przygotowany kompot niesamowicie smakuje i pięknie pachnie, a przy okazji fantastycznie pomaga w trawieniu świątecznych smakołyków.



:)

Kompot z suszu

Top lista 10 kulinarnych prezentów na święta.

Dorota i Karolina przedstawiają

Prezent świąteczny powinien być świetną niespodzianką. I to właśnie dlatego, wielu z nas zdarzają się wpadki. Pamiętajcie, żeby przeprowadzić dokładną obserwację „obiektu”, który chcecie obdarować. Bo tak naprawdę, to nieważne, czy prezent jest drogi, wypasiony, czy tani... Najważniejsze to żeby został podarowany od serca i uwzględnił oczekiwania osoby obdarowywanej.

Dzisiaj proponujemy prezenty dla wszystkich kochających gotować i jeść (naturalnie).

Jak prezentuje się najbardziej pożądany prezent gwiazdkowy? Sprawdźcie nasz ranking **10 najlepszych prezentów kulinarnych**:

1. Zestaw noży kuchennych (oczywiście PROFESJONALNYCH)
2. Książka kucharska (najlepiej ulubionego szefa kuchni)
3. Fartuch (wiadomo musi być ekskluzywny, design jest bardzo ważny)
4. Rękawice i łapki kuchenne (najlepiej dopasowane do fartucha)
5. Urządzenie wielofunkcyjne do kuchni (pracę można sobie ułatwić)
6. Ściereczki (wielofunkcyjne naturalnie)
7. Pojemniki do przechowywania naszych kulinarnych skarbów
8. Obrusy świąteczne (po prostu muszą być i już)
9. Blachy i formy do pieczenia (nowa blacha może nas zainspirować kolejnym kulinarnym pomysłem)
10. Zestaw do dekorowania ciast i deserów (zawsze się przydaje)

No to ruszamy na zakupy ! Powodzenia w wyborze prezentów dla najbliższych!



„Zadbaj o świąteczny wystrój stołu”

Święta zbliżają się wielkimi krokami. Niedługo zasiądziemy przy wigilijnym stole. Przygotujmy się do tego już teraz, aby nie dekorować go w pośpiechu.

- **Stół wigilijny** stanowi bardzo ważny element w czasie Świąt Bożego Narodzenia, a szczególnie w Wigilię, kiedy cała rodzina zasiada do niego i spędza przy nim większość wieczoru. Wokół niego odgrywa się większość czynności związanych z wieczerzą. Przystrojony śnieżnobiałym obrusem, najczęściej ustawionym w pobliżu choinki. Pod obrusem w tradycyjnym domu znaleźć można zielone gałązki igliwia, sianko i czerwone wstążeczki. Czasami umieszcza się pod nim kilka banknotów, które mają zapewnić rodzinie dostatek na nadchodzący rok. Na samym już stole znajduje się pełna zastawa stołowa z dodatkowym kompletem dla zbłądzonego, nieznanego gościa. Zazwyczaj mieści się tam dwanaście potraw na cześć owych dwunastu apostołów. Do wieczerzy wigilijnej powinna zasiąść parzysta liczba uczestników, gdyż nieparzysta oznaczała zawsze jakieś nieszczęście dla jednego z nich. Stół wigilijny w czasie Bożego Narodzenia jest praktycznie jednym z najważniejszych miejsc. Przy nim jednoczy się rodzina, spędza wspólnie czas, śmieje się i śpiewa. W jego pobliżu uczestnicy dzielą się opłatkiem i składają sobie z głębi serca najlepsze życzenia.

Każdy może zaplanować swój własny stół świąteczny. My przygotowaliśmy taką propozycję: na kremowym obrusie ułożyliśmy pomarańczową serwetę, na której ułożyliśmy brązowy filc z wyciętymi dekoracjami świątecznymi (same je zrobiłyśmy). Do dekoracji wykorzystaliśmy elementy piernikowe: wykonaliśmy domek z piernika i piernikowe sanie, w których umieściłyśmy korę cynamonu, gwiazdki anyżu i wysuszone plastry pomarańczy. Całość dekoracji dopełniło menu wykonane również z piernika, pomarańczowe serwety i świeczniki w pomarańczy.

Zachęcamy do tworzenia własnych inspiracji. Powodzenia !



Wigilijny stół

przygotowany przez uczniów z naszej szkoły

Świąteczny humor :)

Do świętego Mikołaja rozdającego prezenty w domu towarowym podchodzi Jasio, zaczyna tarmosić go za spodnie i krzyczy:

– Tato, mama mówiła, żebyś kupił mleko i masło, jak będziesz wracał do domu.

Przychodzi mały Romuś z przedszkola. Mama z przerażeniem spostrzega, że dziecko ma podrapaną całą buzię.

– Co się stało, synku? – pyta czule.

– A, bo tańczyliśmy wokół choinki, pani kazała się nam wziąć za ręce, ale dzieci było mało, a jodełka taka duża...

Dwóch braci spędza noc przed wigilią u dziadków. Przed pójściem spać, klękają przed łóżkami i zaczynają się modlić. Jeden z nich, ile sił w płucach zaczyna głośno wołać:

– Modlę się o nowy rowerek, modlę się o nowe żołnierzyki, modlę się o nowy odtwarzacz DVD...

Starszy brat pochylił się i szturchnął młodszego mówiąc:

– Dlaczego tak krzyczysz? Przecież Bóg nie jest głuchy?

Na to chłopiec odpowiada już szeptem:

– Bóg nie jest, ale babcia tak.

Wieczór wigilijny. Cała rodzina gotowa, stół zastawiony, czekają tylko na pierwszą gwiazdkę. Oczywiście, przy stole zostawiono jedno dodatkowe, puste miejsce. Nagle rozlega się pukanie do drzwi.

– Kto tam? – pyta ojciec.

– Strudzony wędrowiec, czy jest dla mnie miejsce?

– Jest.

– A mogę skorzystać?

– Nie.

– Ale dlaczego?

– Bo tradycyjnie musi być puste.

