

*"Dzisiaj rano niespodzianie zapukała do mych drzwi  
Wcześniej niż oczekiwałem przyszły te cieplejsze dni  
Zdjąłem z niej zmoknięte palto, posadziłem vis a vis  
Zapachniało, zajaśniało wiosna, ach to ty  
Wiosna, wiosna, wiosna, ach to ty" (M. Grechuta)*  
Za kilka dni rozpoczyna się kalendarzowa wiosna.

Z tej okazji życzymy Wam przede wszystkim dużo słońca w każdym dniu.  
Redakcja „Gastromaniaka”

#### SERDECZNIE ZAPRASZAMY

W dniu 20 marca br. odbędą się po raz VIII Rybnickie Targi Edukacji.  
Targi zaplanowane są dla dwóch grup odbiorców. Od godziny 9.00 zapraszamy uczniów  
gimnazjów do Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych przy ul. św. Józefa 30, gdzie będą  
mieli okazję zapoznać się z szeroką ofertą edukacyjną, a także odwiedzić stoisko  
Młodzieżowego Biura Pracy i Młodzieżowej  
Rady Miasta Rybnika.

#### Pokaz kuchni molekularnej na Śląskiej Wyższej Szkole Medycznej w Katowicach.

Niedawno, bo 12 marca odbył się niesamowity pokaz kuchni molekularnej. W  
pokazie wzięli udział uczniowie z klasy II TK i III TK.  
Pokaz przeprowadzał w atmosferze pełnej żartów, Mistrz Kuchni,  
kucharz „naukowiec”, kulinarna gwiazda m.in. czwartkowej śniadaniowej telewizyjnej  
"Dwójki" - Łukasz Konik.  
Kucharz zachęcał do eksperymentowania z kuchnią molekularną.  
Pokazał, że zdrowa kuchnia nie musi być nudna, jeśli lekkie dania przyprawiane są  
fantazyjną formą.  
W kuchni przypominającej laboratorium, najlepszy kucharz wśród naukowców,  
zaprezentował, jak ugotować coś oryginalnego, smacznego, zdrowego i  
dietetycznego wykorzystując wiedzę o zjawiskach fizycznych  
i właściwościach fizyko-chemicznych produktów spożywczych.

Pokaz zapewnił wszystkim uczestnikom niesamowitych wrażeń !

Czekamy na kolejne ciekawe wydarzenie !



Pokaz kuchni molekularnej

Gastromaniak

**I miejsce w Regionalnym Konkursie Kulinarnym w Bielsku dla Mariusza !**

W dniu 26.02.2015r. w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych odbyła się już **VI edycja Bielskiego Regionalnego Konkursu Kulinarnego Szkół Gastronomicznych**, którego temat brzmiał „**Finezja smaku potraw z podrobów zwierząt rzeźnych**”. Głównym celem konkursu było poszerzanie przez uczniów wiedzy i umiejętności z zakresu przedmiotów zawodowych, rozwijanie zainteresowań, pomysłowości, inicjatywy i kreowanie swojej inwencji. Konkurencja tegorocznego konkursu była wysoka, gdyż do zmagania o zwycięstwo stanęli uczniowie ze szkół z Czech, Wisły, Żywca, Rydułtów, Bielska-Białej oraz z Rybnika. Spośród uczestników konkursu profesjonalne jury pracujące w komisji technicznej i degustacyjnej wyłoniło najlepszych.

**Pierwsze miejsce** oraz nagrodę specjalną za najlepszą aranżację otrzymał uczeń naszej szkoły – **Mariusz Jasiński z klasy 2TŻ, autor dania: "Mus z wątróbek/żel z jabłek/biszkopt z majeranku/piana z koziego sera/puder z buraka"**

Ocenie podlegały różnego rodzaju kryteria: przygotowanie stanowiska pracy, BHP, profesjonalizm pracy, walory organoleptyczne, wygląd potrawy, aranżacja talerza i dobór składników.

A w trakcie trwania konkursu dla uatrakcyjnienia pobytu w szkole dla uczestników, opiekunów i zaproszonych gości zostały przeprowadzone warsztaty i liczne pokazy.

Gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!

**A co o konkursie mówią nasi uczestnicy?**

**By lepiej poznać konkursowe zmagania naszych uczestników, czyli Mariusza Jasińskiego z klasy 2TŻ oraz Mateusza Sobeczko z klasy 2GZ, zapytaliśmy o ich wrażenia z tych kulinarnych zmagania.**

**„Sądzę, że konkurs nie należał do prostych ze względu na swoją tematykę, ponieważ rzadko używam podrobów zwierząt rzeźnych.” – mówi Mateusz Sobeczko, uczestnik konkursu:**

**„Czy napotkałem jakieś trudności w czasie pracy?**

**Myślę, że stres zrobił swoje i przez to nieco żółtka wpadło do białka i prawdopodobnie z tego powodu suflet nie wyrósł. Ale z chęcią chciałbym spróbować swoich sił w jeszcze nie jednym tego typu konkursie .**

**A jak te zmagania kulinarne ocenia sam zwycięzca konkursu?**

**„Porównując poziom konkursu w tym roku i w ubiegłym, bo również wtedy miałem możliwość reprezentowania naszej szkoły, myślę, że był zdecydowanie wyższy.**

**„Nie ma co ukrywać, że największymi rywalami okazali się Czesi, co jest spowodowane ich wysokim poziomem edukacji w zakresie gastronomii.” – dodaje Mariusz.**

**„Trudności w czasie pracy....?”**

**Było ich kilka, przede wszystkim wylała mi się masa przygotowana na biszkopt z majeranku i przypaliły mi się chipsy z buraka, na szczęście zostawiłem sobie trochę surowców i udało mi się uratować sytuację**

**Przyznaje on jednak:**

**„Myślę, że zdecydowanie warto startować w tego typu konkursach, ponieważ dają one możliwość zaprezentowania się i porównania z uczniami z innych szkół w kraju i za granicą, oraz zdobywa się kolejne doświadczenie.”**



## Biała masa cukrowa (idealna do wykańczania ciast i tortów):

### Składniki:

- 80 dag cukru pudru
- 50 g glukozy w proszku
- 4 łyżeczki żelatyny
- 70 ml zimnej wody
- 3 łyżeczki margaryny „Planta”
- olejek migdałowy

### Wykonanie:

Żelatynę zalać wodą i odstawić na 5 minut. Postawić nad parą wodną, mieszać aż się „rozluźni” następnie wsypać glukozę. Uważać żeby mieszanka się nie zagotowała (gdy tak się stanie trzeba zacząć wszystko od nowa). Dodać plantę i zdjąć z ognia zanim tłuszcz się dokładnie roztopi. Wlać olejek migdałowy. Stopniowo do masy dodawać cukier puder jednocześnie cały czas wyrabiać. Gotową masę wałkujemy na blacie posypanym mąką ziemniaczaną. Taka ilość masy wystarczy na pokrycie tortu o średnicy 28 cm.

### Hiper-Gastro radzi:

Przesoloną zupę uratuje surowy ziemniak wrzucony do garnka lub kilka łyżek surowego ryżu zawiniętego w gazę

Przypalone mleko uratujemy gotując je ponownie ze szczyptą soli

Pieczyno odzyska swą świeżość jeśli nasmarujemy go mlekiem i wstawimy na chwilę do nagrzanego piekarnika.



Patryk Lewiński

Gastromaniak

### I miejsce w Kulinarnym Konkursie Językowym !

27 lutego br. odbył się III Międzyszkolny Konkurs **Kulinarno-Językowy** w Tychach. Miło nam poinformować, że **Patryk Lewiński z klasy IV TD** okazał się bezkonkurencyjny, a jego potrawa "Maślany rekin na czarnym risotto z galaretką z białego wina" wzbudziła ogólny podziw! Konkurs składał się z dwóch etapów.

Pierwszy z nich to kwalifikacje, podczas których zadaniem Patryka było wymyślenie własnego przepisu na danie główne kuchni śródziemnomorskiej i przesłanie go w języku obcym organizatorom konkursu.

Autorzy najbardziej oryginalnych i najbardziej poprawnych pod względem językowym przepisów zostali zaproszeni do etapu II. Tu, zadaniem uczestników było przygotowanie trzech porcji dania konkursowego w określonym limicie czasu. Następnie przeprowadzono z naszym uczniem rozmowę w języku obcym na temat potrawy, inspiracji do przygotowania jej a także samego przepisu kulinarnego.

**Patryk Lewiński okazał się najlepszy i zdobył I miejsce!**

**Serdecznie mu gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!**

## PODAŻAJĄC ZA GWIAZDKĄ MICHELIN – czyli Mariusz.... poleca ...

Comber jagnięcy w pudrze z pietruszki / Soś winno - wiśniowy / Kasza jaglana z młodą cebulką / Puree oścypkowe / Pieprznik Jadalny Krwista jagnięcina, aromatyczna pietruszka i delikatna kasza....

To świetna i wyważona kompozycja, gdzie charakteru nadaje wytrawny soś wiśniowy. Wykańczanie kasz różnego rodzaju puree to świetna alternatywa, w tym przypadku by zastąpić ciężkie masło, idealnie odnalazła się dymka. Wędzony aromat oścypka sprawuje funkcję wiążącą całego talerza, a leśny charakter kurek podkreśla jałowiec...

## Szkolny konkurs kulinarny....

6 marca odbył się w naszej szkole szkolny konkurs kulinarny „Postne wietrzenie lodówki ... z zakąską na talerzu”. Konkurs realizowany był na zajęciach dodatkowych „ABC gastronomii .... dla każdego”.

Jury konkursowe przyznało:

**I miejsce** Patrycji Rożek z klasy I TŻ za wyjątkowe tortille z wkładką warzywną i szpadkami z kurczaka

**II miejsce** Marcie Pukrowiec z klasy I TGH za wspaniałe grzanki i faszerowane pieczarki

**III miejsce** Karolinie Mordak z klasy I TŻ za rewelacyjne bruschetty i faszerowane pomidory

**Wyróżnienie** – Dorocie Seweryniak za smakowite jajo poszetowe na grzance z sosem holenderskim.

Wszystkim nagrodzonym GRATULUJEMY !!!

Odszukaj:

1. Pomidor
2. Ogórek
3. Sałata
4. Cebula dymka
5. Czosnek
6. Szczypiorek
7. Koper
8. Pietruszka
9. Rzodkiewka
10. Szpinak
11. Brokuły
12. Kalarepa
13. Seler
14. Rzeżucha

Pozostałe litery czytane od lewej do prawej utworzą hasło

P	S	Z	C	Z	Y	P	I	O	R	E	K
O	Z	S	N	S	O	W	A	K	Z	L	A
M	P	I	A	J	E	K	I	O	O	T	L
I	I	O	M	Ł	Ł	L	O	P	D	D	A
D	N	E	W	A	A	R	E	E	K	C	R
O	A	Z	Y	W	A	T	U	R	I	Z	E
R	K	K	A	Z	U	J	A	Ą	E	O	P
C	O	G	Ó	R	E	K	E	S	W	S	A
B	R	O	K	U	Ł	Y	I	Ę	K	N	W
I	O	R	Z	E	Ż	U	C	H	A	E	S
C	E	B	U	L	A	N	D	Y	M	K	A
Ą	P	I	E	T	R	U	S	Z	K	A	:)