

**W dniu 27 października 2016 roku w naszej szkole miało miejsce historyczne wydarzenie - nadanie imienia szkole. Pełna nazwa to:
Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku,
Technikum nr 3 i Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 3
im. Władysława Grabskiego**

Nadanie imienia szkole to wydarzenie niezwykle. Uczniowie ZSE-U w Rybniku mieli możliwość właśnie w takim przedsięwzięciu uczestniczyć. O tym, jak wyglądała ta uroczystość można przeczytać na str. 2



foto-jedynak



foto-jedynak



foto-jedynak

W tym numerze polecamy m.in:

- * informacje o konkursach kulinarnych, w których brali udział nasi uczniowie
- * relacja z Rajdu Kucharza
- * informacja o nowym projekcie unijnym realizowanym przez naszą szkołę
- * kilka słów o grzybach
- * śląski słownik kulinarny
- * humor z kulinarną nutą...

**NIE PRZEGAP !
PRZECZYTAJ !**

Relacja z uroczystości nadania szkole imienia Władysława Grabskiego



foto-jedynak

27 października 2016 rok

27 października 2016r. odbyło się oficjalne nadanie naszej szkole imienia Władysława Grabskiego. Uroczystość rozpoczęła się o godz. 11.00 Mszą św. w kościele św. Jadwigi Śląskiej, podczas której **biskup Marek Szkudło** poświęcił sztandar szkoły. Następnie w auli **Dyrektor ZSE-U dr Urszula Warczok** powitała wszystkich gości i odbyła się akademia okolicznościowa z udziałem m.in. **Prezydenta Miasta Rybnika Piotra Kuczery**, jego zastępcy **Wojciecha Świerkosza**, **Wicestarysty Powiatu Rybnickiego Marka Profaski**, **Przewodniczącego Rady Miasta Jana Mury**, **Wiceturatora Oświaty Dariusza Domańskiego** oraz **Dyrektor Delegatury w Rybniku Alicji Bartkowiak**.

Gościliśmy także przedstawicieli instytucji zaprzyjaźnionych ze szkołą, uczelni wyższych, dyrektorów szkół ponadgimnazjalnych i gimnazjalnych, emerytowanych nauczycieli i pracowników szkoły.



foto-jedynak



foto-jedynak



foto-jedynak

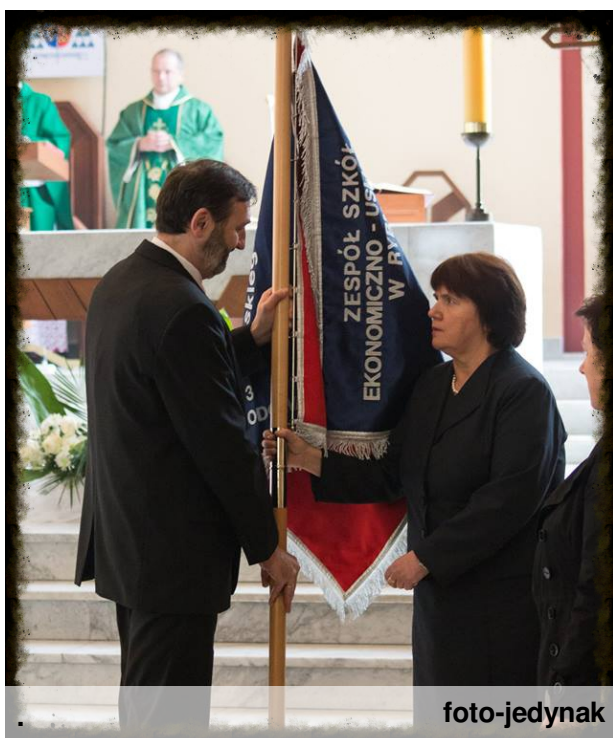


foto-jedynak



foto-jedynak

W głównym holu szkoły nastąpiło odsłonięcie tablic pamiątkowych prezentujących portret patrona, nową nazwę szkoły oraz historię szkoły.

Na scenie auli uczniowie i absolwenci naszej szkoły przedstawili inscenizację pod tytułem „**Powróćmy jak za dawnych lat**”, a na zakończenie uroczystości goście zostali zaproszeni do zwiedzania szkoły.

Półfinał i finał ogólnopolskiego konkursu kulinarnego "Mistrzostwa Młodych Kucharzy"

Mistrzostwa Młodych Kucharzy to obecnie jeden z najbardziej prestiżowych konkursów kulinarnych dla młodych kucharzy w Polsce. Tegorocznej edycji konkursu, oprócz głównego sponsora **Makro Cash& Carry** patronował również najbardziej znany przewodnik **Gault&Millau Polska**. Uczestnicy biorący udział w konkursie reprezentowali nie tylko szkoły gastronomiczne, ale także restauracje.

Do trzeciego etapu konkursu – **półfinału**, który odbył się 20 października br. w Akademii Efektywnej Przedsiębiorczości Makro w Warszawie zakwalifikowały się **najlepsze 24 zespoły młodych kucharzy w kraju**.

Były one oceniane przez najlepszych szefów kuchni i specjalistów branży gastronomicznej:

- **Agatę Wojda**, szefową kuchni restauracji „Opasły Tom”, czterokrotną zdobywczynię wyróżnień (jako jedyna w Polsce) Bib Gourment przewodnika Michelin; w 2105 roku wyróżnioną przez Gault&Millau jako kobieta szef
- **Justynę Adamczyk** - Redaktor Naczelną polskiej edycji Żółtego Przewodnika Gault&Millau – jedną z dwóch najbardziej prestiżowych światowych marek na wydawniczym rynku kulinarnym
- **Michała Bryś** - szefa kuchni i współwłaściciela restauracji L'enfant Terrible w Warszawie, wyróżnionego przez Żółty Przewodnik Gault&Millau tytułem „Szef Jutra 2016”.
- **Michała Kuter** - właściciela i szefa kuchni restauracji "A Nóż Widelec" w Poznaniu, zdobywcę tytułu Szef Roku kuchni tradycyjnej Gault&Millau 2016. Szef kuchni roku regionu Wielkopolska/ Dolny Śląsk;



W trakcie konkursu

ks



Z Pawłem Oszczykiem

ks

Uczniowie z ZSEU finalistami konkursu !

- **Pawła Oszczyk** - szefa restauracji "La Rotisserie w Mamaison Hotel Le Regina Warsaw", w 2014 roku wyróżniony przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną nagrodą Prix du Chef de l'Avenir - Kucharz Przyszłości; w 2015 roku uhonorowany tytułem „Szefa Roku”.

- **Witka Iwańskiego** - szefa kuchni Restauracji Aruana, Hotel Narvil Conference & Spa, w 2014 roku zdobył tytuł Młody Talent przyznany przez francuski przewodnik „Gault & Millau”.

Spośród 24 zespołów jury wybrało 12 drużyn, które zmierzyły się w finale konkursu 21 października 2016 r.

Wśród 12 najlepszych zespołów w kraju znaleźli się także uczniowie z rybnickiego ekonomika – Mariusz Jasiński i Zuzanna Sałbut, jedyna drużyna reprezentująca Górny Śląsk.

Mariuszowi i Zuzi gratulujemy fantastycznego występu na Mistrzostwach Młodych Kucharzy i godnego reprezentowania szkoły. Wszyscy finaliści wezmą również udział w warsztatach organizowanych przez jury konkursu.



Z Agatą Wojda :)

ks



Uczestnicy konkursu z jurorami

ks

Nowy projekt unijny w naszej szkole

W roku szkolnym 2016/2017 realizujemy kolejny projekt Unii Europejskiej we współpracy ze szkołą hotelarską TOPI w Saragossie (Hiszpania), Szkołą Gastronomiczną w Biograd na Moru (Chorwacja) oraz Liceum Hotelarskim w Mazamet (Francja). Tytuł projektu brzmi: „Gastronomia i hotelarstwo w krajach basenu Morza Śródziemnego – kompetencja, pomysłowość, wielokulturowość” numer 2016-1-PL01-KA102-023590 i jest realizowany w ramach projektu „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego” ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus + **sektor Kształcenie i szkolenie zawodowe**.

"Gastromaniak"

WWW.JUNIORMEDIA.PL

Byliśmy w Cieszynie na VIII Beskidzkim Konkursie Młodych Kucharzy



Dyń/ziemniak/polędwiczka/rozmaryn/prawdz

25 października 2016 r. odbyła się VIII edycja ogólnopolskiego Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy w Cieszynie. W tegorocznych zmaganiach wzięło udział 19 uczniów ze szkół gastronomicznych. Naszą szkołę reprezentowały: **Beata Kuźnik z klasy III TG** i (po raz pierwszy!) **Wiktoria Stania z klasy II TŻ**. Obie uczennice wykonały w trakcie zmagani konkursowych swoje autorskie potrawy. Jury konkursowe wysoko oceniło jakość potraw wykonanych przez nasze uczennice. Szczególne uznanie zdobyła zaproponowana przez nie kompozycja smakowa. Obie zostały wyróżnione za najlepiej doprawione potrawy. W wyniku zmagani konkursowych **Beata Kuźnik zdobyła bardzo dobre IV miejsce (!)**, natomiast startująca po raz pierwszy w konkursie ogólnopolskim **Wiktoria Stania - IX miejsce!**



Ziemniak/królik/cebula/seler/tymianek



Uczestnicy konkursu

V Rajd Kucharza

7 października 2016 roku odbył się "V Rajd Kucharza". Miejscem docelowym była Równica. Klasy 2 TŻ, 3 TŻ i 3 TGH wyruszyły na swoją wyprawę od miasta Brenna, natomiast klasy 2 TG i 3 TG zdobyły szczyt od strony Ustronia. Na miejsce zawiozły nas autobusy opłacone z projektu "Decydujesz-Pomagamy". Pogoda nam dopisała. Na szlaku zza chmur wyjrzało słońce, a na szczycie zastał nas śnieg.



Równica... ponownie zdobyta!



Na szczycie spożyliśmy posiłek w postaci pieczonej kielbasy i gorącej herbaty, a rozgrzało nas ognisko. Na koniec każdy otrzymał medal uczestnictwa w rajdzie.

Uczestnicy rajdu w wyśmienitych humorach wrócili do szkoły i już teraz z niecierpliwością czekają na kolejny taki wyjazd. Do zobaczenia za rok :).



Słów kilka

o grzybach



Borowik szlachetny

jak inne grzyby w trakcie obróbki cieplnej, dlatego jeśli znajdzie się w potrawie to smakowicie chrupie .: Według mnie to król wśród grzybów, wspinały do zup, sosów, a nawet do jajecznicy.

2. Podgrzybek zajęczy (bardzo smaczny, ponieważ nie jest kwaskowaty, a mięsz jest twardszy).

3. Podgrzybek jadalny (bardzo ceniony; posiada specyficzny, raczej przyjemny smak i aromat).



Koźlarz czerwony

6. Pieczarka łąkowa. Nie ma chyba osoby na świecie, która nie spotkałaby się z tym grzybem. Może niekoniecznie w lesie, ale w sklepach na półkach. Jest ona najbardziej popularna wśród grzybów na polskim rynku w gastronomii. Oprócz grzybów jadalnych często możemy spotkać wiele grzybów podobnych do tych przeze mnie przedstawionych. Zjedzenie ich może skończyć się dla nas nawet śmiercią. Należy więc bardzo na nie uważać. Poznajcie kilka grzybów trujących:

1. Goryczak żółciowy (bardzo gorzki w smaku, nie można się go pozbyć).

2. Borowik królewski

3. Grzybiec purpurowozarodnikowy

Na świecie istnieje wiele gatunków grzybów, które są wykorzystywane w gastronomii od lat, lub dopiero co wprowadzane. Ze względu na ich smak i aromat możemy stworzyć wiele ciekawych, smacznych i niespotykanych dań. Do najlepszych grzybów często spotykanych w lasach w Polsce należą :

1. Borowik szlachetny (bardzo smaczny ceniony z uwagi na silny przyjemny specyficzny aromat, zwłaszcza w postaci suszu, jest twardy, nie rozpada się tak szybko jak inne grzyby.



Maślak żółty

4. Koźlarz czerwony (jadalny i smaczny grzyb; wzbogaca bardzo smak zup, sosów, a w jajecznicy jest niezmierny :) U nas „na wsi.,” jest nazywany Polokiem ze względu na jego charakterystyczne zabarwienie) ;)

5. Maślak żółty

Zdania co do smaku są podzielone. Jednym smakuje, a innym nie. Charakteryzuje go śliski śluz na kapeluszu który trzeba dokładnie umyć. Małe maślaki najlepiej sprawdzają się jako zamarynowane w słoiczkach i podawane tak do przystawek, większe zaś pasują do zup czy sosów.



Podgrzybek zajęczy

Jesienne produkty sezonowe



Muchomor czerwony

4. Gołąbek wymiotny

5. Muchomor czerwony

A teraz zobaczcie jakie grzyby spotkałam w lesie z moim bratem i przyjacielem. Ciekawa jestem , czy zgadniecie co to ?

Życzę Wam udanych wędrówek w poszukiwaniu smacznych polskich grzybów (tych jadalnych oczywiście) i stworzenia przepysznych potraw z ich udziałem.

Patrycja :)



Gołąbek wymiotny



Na jesienną słotę Patrycja poleca "Nadziewane ziemniaczane łódeczki"

Nadziewane ziemniaczane łódeczki

Składniki:

ziemniaki
mięso mielone
cebula
tłuszcz
jajo
sól
pieprz
papryka czerwona
ser

Sposób przygotowania

Cebulę podsmażamy na tłuszczu, dodajemy mięso, mieszamy i całość krótko razem. Następnie dodajemy do masy jajo i przyprawiamy do smaku. Obrane ziemniaki wydrążamy i krótko obgotowujemy we wrzącej, osolonej wodzie. Do przygotowanych ziemniaków nakładamy nadzienie i układamy na blaszce posmarowanej olejem. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 30 min w temp.

Humor z gastronomią w tle

W dworcowej restauracji kelner potrząsa za ramię klienta.

- Proszę Pana, zamykamy!
- Dobrze, tylko nie trzaskajcie drzwiami.

Krzyczy gość w restauracji:

- Czy będę siedział tu głodny całą noc?
- Nie proszę pana, zamykamy o dziewiątej - odpowiada kelner

W restauracji klient zamówił kotleta. Siedzi pochylony nad talerzem i płacze. Podchodzi zaintrygowany kelner i pyta:

- Dlaczego Pan płacze?
- Może moje łzy go przekonają i zmięknie.

W restauracji klient pyta kelnera:

- Mam 10zł... Co mi Pan proponuje?

Na to kelner:

- Inną restaurację.

Dwóch klientów w restauracji głośno mieszają herbatę. Wszyscy na nich patrzą. Dostrzega to jeden i lekko speszony mówi do kolegi:

- Ty... My chyba nie w tę stronę mieszamy.

... A TERAZ PROGRAM KULINARNY, W KTÓRYM POKAZEMY, JAK POWIEDZIEĆ MĘŻOWI, ŻE DZIŚ NIE MA OBIADU...



Przychodzi gość do ekskluzywnej restauracji:

- Chciałbym zamówić coś extra, cena obojętna.
- To może kawior? - proponuje kelner.
- A co to jest?
- To są jaja jesiotra.
- Pan poda dwa na twardo.

W restauracji oburzony klient mówi do kelnera:

- W jadłospisie znajduje się tylko jedna potrawa. Nie dajcie żadnego wyboru!
- Owszem, dajemy. Może pan zamówić albo nie.

W restauracji rodzina posila się promocyjnym obiadem. Zostaje sporo resztek i ojciec prosi kelnera:

- Czy może pan mi zapakować te resztki? Wzięlibyśmy dla pieska...
- Hura - krzyczą dzieci - będziemy mieli pieska.



Nadziewane ziemniaczane łódeczki

pr

Dlaczego blondynka, gotując kisiel, otwiera wszystkie okna w domu?-



**bo na opakowaniu jest napisane:
gotować w przeciągu 5 minut.**

AnkaGotuje.pl

AnkaGotuje.pl

Śląski słownik kulinarny

F

Fazan- bażant
Fet- tłuszcz
Fladynbrod- podplomyk
Flaszynefner- otwieracz do butelek
Frup- korek

G

Galaret- mięsna galareta
Gerować- fermentować
Gnot- kość
Gorki- gorący
Grincojg- włoszczyzna

H

Hawerloki- płatki owsiane
Hauskyjza- ser domowy

Zespół redakcyjny "Gastromaniaka":

K. Solis, P. Rożek, K. Mordak,
D. Seweryniak, B. Kuźnik, N. Jankowiak