

Mariusz Jasiński z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku finalistą ogólnopolskiego konkursu kulinarnego "Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2017" !

16 lutego 2017 r. odbył się półfinał XIII edycji ogólnopolskiego konkursu kulinarnego "Młody Kreator Sztuki Kulinarnej". Uczestnicy konkursu mieli za zadanie przygotować autorskie danie główne z krewetek z dodatkiem dowolnej Primerby Knorr Professional.

Nad przebiegiem konkursu czuwało prestiżowe jury w składzie:

- **Tomasz Purol** - Przewodniczący Jury, Szef Kuchni Restauracji Blow Up Hall, Top Chef
- **Grzegorz Kazubski** - Honorowy Prezes OSSKiC
- **Artur Skotarczyk** - Szef Kuchni Restauracji Muga w Poznaniu
- **Katarzyna Daniłowicz** - Szef Kuchni Restauracji Olszewskiego 128 we Wrocławiu, Top Chef
- **Sebastian Krauzowicz** - Executive Chef Restauracji Copernicus Toruń Hotel
- **Sebastian Olma** - Restauracja Sketch w Teatrze Wielkim w Warszawie.

Naszą szkołę w konkursie reprezentował Mariusz Jasiński z klasy IV TŻ. Już w marcu, w finale konkursu Mariusz zaważczy o główną nagrodę: staż w restauracji uhonorowanej gwiazdką Michelin oraz nominację do finału konkursu dla profesjonalistów Primerba Cup 2017.



Półfinał konkursu

unileverfoodsolutions

Gratulujemy sukcesu i trzymamy kciuki za finał !

(w artykule materiały ze strony organizatora konkursu www.unileverfoodsolutions.pl)

Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2017



unileverfoodsolutions



Jury

unileverfoodsolutions

Wydarzyło się w naszej szkole ...



WARSZTATY KULINARNE BY DANIEL JAKUBIEC

W środowe popołudnie (1 lutego br.) młodzież ZSE-U brała udział w **warsztatach z najnowszych technik kulinarnych z wykorzystaniem kuchni sous-vide oraz syfonu isi**. Uczniowie pracowali pod czujnym okiem **Daniela Jakubiec - doświadczonego i charyzmatycznego Szefa Kuchni z ponad 19-letnim doświadczeniem, który prowadzi Akademię Gotowania i Szkołę Kulinarnych Mistrzów**.

Młodzież sporządziła przepyszne **carpaccio z marynowanego buraka metodą infuzji z ziołową bryndzą i karmelizowanymi orzechami** oraz **cappuccino z borowików z chipsem z bekonu i rozmarynową oliwą**, a także **południczkę z puree z dyni i musem z koziego sera**.

Na deser szef zaplanował **owocową piankę na piernikowym spodzie z espumą z białej czekolady**.

Było prze - pysznie i prze - miło, a na zakończenie wszyscy otrzymali **pamiatkowe dyplomy Szkoły Kulinarnych Mistrzów**.
Dziękujemy za wspaniałe warsztaty !



Serwis Michasi :)



Uczestnicy warsztatów z Szefem :)

Wydarzyło się w naszej szkole ...



Radość z własnego pomysłu... bezcenna :)

WARSZTATY KULINARNE "FINGER FOOD" Z SZEFEM KUCHNI ŁUKASZEM GAMOŃ I RESTAURACJĄ "TAAKA RYBA" Z SUMINY

27 lutego br. w naszej szkole odbyły się niezwykle warsztaty kulinarne dla uczniów klas gastronomicznych. Prowadził je **Szef Kuchni restauracji "Taaka Ryba" z Suminy Łukasz Gamoń**. Tematem przewodnim zajęć był bardzo modny w ostatnim czasie **"finger food"**. Młodzież pod okiem szefa oraz kucharzy przygotowali stół bankietowy a następnie opracowali i wykonali przekąski według własnych pomysłów. W trakcie pracy cennych wskazówek udzielali także **Pan Dawid Koczy (właściciel restauracji)**, **Pani Martyna Przybyła (cukiernik)** i **Pan Krzysztof Firut (kucharz)**. Było wesoło, kreatywnie i bardzo smacznie !

Dziękujemy serdecznie całej ekipie z restauracji "Taaka Ryba" !

Nie możemy się już doczekać kolejnego spotkania !
Zapraszamy do obejrzenia naszej fotorelacji z tego wydarzenia.



Wskazówki do pracy



Praca wre !



Kontrola Szefa :)



Kilka efektów pracy :)



Uczestnicy warsztatów

Kilka słów o ... przyjsciu wiosny

Pierwszy Dzień Wiosny to nie tylko nadejście ciepłych dni i pożegnanie zimy. W wielu krajach ten czas jest określany jako nadejście tego, co nowe i radosne. Nie wszędzie wiosna przychodzi 21 mara. Niektórzy świętują już w lutym, kiedy pojawiają się pierwsze przebiegnięgi, inni czekają aż do maja, kiedy naprawdę robi się na dworze ciepło.

POLSKA I SŁOWACJA

Zwyczaj topienia marzanny traktowany jest głównie jako atrakcja. Jest to obecnie najbardziej znany w Polsce wiosenny zwyczaj. Dawniej związane to było z pogańskimi obrzędami Słowian. Rzucana w rzekę podpalona słomiana kukła symbolizowała odchodzącą zimę i nadchodzącą wiosnę. Kiedyś była to pogańska bogini, przez niektórych zaliczana do grona demonów, kojarzona z zimą i śmiercią. Traktowano ten zwyczaj bardzo poważnie. Topienie marzanny praktykowane jest również na Słowacji.

ROSJA I BIAŁORUŚ

Na terenie obecnej Rosji, Białorusi oraz Ukrainy, jeszcze w dawnych czasach obchodzone było tygodniowe święto zwane Maslenica.



Polska. Topienie marzanny

tipy.pl

W czasie tego radosnego tygodnia odbywają się wesole zabawy, tańce, tańce w korowodzie wokół ogniska. Nieodzownym elementem świętowania jest jedzenie tradycyjnych blin, które symbolizują słońce i wiosnę. Uroczystości te, związane są z pożegnaniem zimy i przywitaniem wiosny.

LITWA

Na Litwie na wiosnę obchodzone jest święto Kaziukas. Od ponad czterystu lat, w dniu wspomnienia patrona Litwy, św. Kazimierza czyli 4 marca, organizowany jest u litwinów słynny jarmark wileński. Przez trzy dni można tam nabyć szereg rękodzieł wykonanych przez wiejskich rzemieślników. Wtedy urządzone są też barwne pochody, podczas których ich uczestnicy odgrywają różne scenki, a także grają na instrumentach. Głównym symbolem uroczystości jest bukiet stworzony z zeszłorocznych ususzonych traw, kwiatów, ziół i kłosów. Święto to kojarzone jest z glinianym dzwonkiem, który brzmi podczas uroczystych pochodów. Ludzie obdarowują się wtedy prezentami zrobionymi z tradycyjnych materiałów takich jak kora drzewna czy glina.

BUŁGARIA

Przywitanie wiosny przypada na 1 marca zwyczajem zwany Martenica, a inaczej świętem Babci Marzec lub Baby Marty. Baba to zgrzyliwa starsza kobieta, która nie chce dopuścić do tego, by odeszła zima. Pierwsze wzmianki o tych uroczystościach można przeczytać w źródłach pochodzących z VII w. Uczestnicy wiosennych obchodów starają się więc udobruchać Babcię Martę, obdarowując się nawzajem tzw. martiniczkami, czyli przeróżnymi ozdobami z czerwonej i białej włóczki.



Bułgaria

podroze.pl



Rosja

tipy.pl



Litwa, jarmark

tipy.pl

Mogą to być np. pompony, bransoletki, wisiorki. Otrzymane od bliskiej osoby martiniczki nosić trzeba aż do chwili, w której ujrzy się bociana lub jaskółkę. Wtedy taki pompon lub bransoletkę można wyrzucić.

INDIE

Hindusi mają swoje święto Holi nazywane też Festiwalem Kolorów, które przypada na moment zrównania dnia z nocą, w miesiącu *phalguna*, czyli na przełomie lutego i marca. To bardzo kolorowe święto - w ten sposób mieszkańcy Indii wyrażają swoją radość z odejścia zimy i witają wiosnę. Posypują się kolorowym proszkiem i polewają barwioną wodą. Najpopularniejsze kolory to żółty, czerwony, fioletowy, niebieski i różowy. To czas, kiedy przestają się liczyć społeczne granice i przestaje obowiązywać wszelkie tabu. Romantyczna atmosfera udziela się również wszystkim zakochanym...

Kilka słów o ... przyjsciu wiosny

IRLANDIA

Imbolc, czyli magia światła. Dzień ten poświęcony był irlandzkiej bogini, która potem stała się chrześcijańską świętą. Chodzi o św. Brygidę, która w celtyckiej mitologii utożsamiana była z młodą, pełną życia dziewczyną. Jej nadejście wiązało się z czasem płodności, owce zaczynały dawać mleko, słońce, świecąc coraz wyżej i mocniej, ogrzewało ziemię, która przygotowywała się do wydania nowych plonów. Św. Brygidę czczono pierwszego dnia lutego, a więc wówczas, gdy jeszcze oznaki wiosny były niezauważalne.

NORWEGIA

Najpóźniej, bo dopiero w połowie maja, Norwegowie witają wiosnę. Ten dzień nie jest przypadkowy. Po pierwsze to rocznica niepodległości, a po drugie dopiero wtedy zaczyna odmarzać Femud, czyli drugie co do wielkości jezioro norweskie mające ponad 100 metrów głębokości. Kiedy zaczyna na nim znikać lodowa kora, to znak, że można zmienić odzież zimową na lżejszą. Tego dnia ludzie odwiedzają sąsiadów, zapraszają ich na naleśniki z dżemem z moroszeki.



Indie, Festiwal Kolorów

qultkultury



Irlandia, Imbolc

wikipedia.pl

HISZPANIA

W Hiszpanii święto wiosny przypada na kilka dni. Od 16 do 19 marca obchodzone jest w Walencji Święto Ognia. Hiszpanie również przygotowują kukły, które u nich nazywa się fallami. Kukły tworzy się z wosku, drewna, plastrów i kartonów. Odbywa się ich uroczysta parada, a po niej - podobnie jak w Polsce - spalanie. Kulminacyjny moment obchodów święta wiosny to 19 marca.

JAPONIA

3 i 4 lutego Japończycy odpędzają demony. Najstarsze osoby w domu lub mężczyźni, którzy urodzili się w roku, któremu patronuje dane zwierzę, rzucają ziarnami, przeważnie soi, w złe duchy. Wszystkie osoby zbierają te ziarenka i jedzą ich tyle, ile mają lat plus jedno za szczęśliwy nadchodzący rok.

**Zima tym roku szczególnie nas nie rozpieszczała, dlatego myślę, że możemy już rozpocząć wielkie odliczanie...
Byle do wiosny ... zostało już tylko 11 dni :)**

Ciekawostki o wiosnie wyszperała P.R.



g3.pl



Przebiśniegi

slaskie.pl



kuku.pl

21 marca
Pierwszy dzień
Wiosny

solejow.pl



Sasanka

2o2.pl

OLEJ KOKOSOWY

jeden produkt, wiele zastosowań

Olej kokosowy nie zawsze cieszył się taką popularnością jak obecnie. Jeszcze do niedawna często mylony był z tłuszczem zwanym olejem palmowym (wiele osób podejrzewało, że olej palmowy to olej kokosowy). Olej palmowy to jednak zupełnie inny rodzaj tłuszczu, który pozyskiwany jest z owoców palmy olejowej i jest szkodliwy dla zdrowia. Pomoc przyniosły badania ludności pacyficznej, która została przebadana jako populacja spożywająca ogromne ilości oleju kokosowego. To właśnie doskonała kondycja mieszkańców tego rejonu przyczyniła się do rozpowszechnienia i zgłębienia wiedzy o oleju kokosowym.

Dzisiaj wiemy, że olej kokosowy jest jednym z najzdrowszych na świecie i ma wiele zastosowań. Skład i odmiany: Olej kokosowy w swoim składzie zawiera ponad 90% nasyconych kwasów tłuszczowych oraz witaminy B1, B2, B3, B6, C, E, kwas foliowy, a także potas, magnez, żelazo, fosfor, wapń i cynk

Dostępny na rynku olej występuje w dwóch różnych odmianach, zależnych od sposobu produkcji:

- olej nierafinowany – tzw. virgin, tłoczony na zimno, ma wyrazisty zapach i smak kokosa, jest dużo droższy od rafinowanego, jednak ma wyższą jakość i właściwości zdrowotne.

- olej rafinowany – produkowany w wysokich temperaturach, często przy użyciu chemicznych rozpuszczalników, bezzapachowy, bezsmakowy, tańszy, z dłuższym okresem przydatności.

Zastosowanie:

Olej ma uniwersalne zastosowanie zarówno jako dodatek w kuchni, jak też jako produkt kosmetyczny. Oto długa lista możliwości jego wykorzystania:

a) **w kuchni:** jest idealny do smażenia, pieczenia, duszenia czy grillowania potraw. Można go stosować zamiast masła do smarowania pieczywa. Olej kokosowy jest szczególnie ważnych dla osób odchudzających się, ponieważ jest łatwo trawiony i przyswajany przez organizm, nie powoduje przyrostu tkanki tłuszczowej.

Zmniejsza apetyt (jest bardzo sycący), pobudza przemianę materii, zwiększa energię i wytrzymałość, wspomaga oczyszczanie organizmu z toksyn pokarmowych
b) **w kosmetyce:** może być stosowany jako: płyn do demakijażu, balsam do ciała, błyszczak do ust, krem nawilżający do twarzy, środek odżywiający paznokcie i naskórek, maska nawilżająca do włosów. Olej kokosowy może również zastąpić mydło do rąk, gdyż doskonale usunie zabrudzenia. Olej kokosowy jest również pomocny w walce z wypryskami – działa antybakteryjnie.



polki.pl

Ponadto stosowany do łagodzenia otarć, zadrapań skórnych oraz poparzeń, w tym również słonecznych. Niezastąpiony również na problem spękanych pięt, szorstkich łokci i kolan.

c) **do zębów i higieny jamy ustnej:** działanie wybielające zęby, pomocny w utrzymaniu higieny dziąseł, wzmacnia i usuwa krwawienia dziąseł, także eliminuje zalegające w ustach toksyny

d) **niekonwencjonalnie:** impregnuje i nabłyszczają drewno: deski do krojenia, meble, drewniane sztuce, oczyści pędzle z farb olejnych, zapobiegnie zaciekom z wody na sprzętach domowego użytku.

(J.S)



28 Zaskakujących Zastosowań Oleju Kokosowego



1. Olejek do masażu
2. Pasta do zębów
3. Lubrykant
4. Na żylaki
5. Na rozstępy
6. Tatuaze
7. Antyperspirant
8. Na oparzenia
9. Działanie przeciwtłupieżowe
10. Na siniaki
11. Odżywka do rąk
12. Wzmacnia paznokcie
13. Do demakijażu
14. Oczyszczanie porów



15. Płyn po goleniu
16. Złuszczanie naskórka
17. Krem do skórek
18. Żel do włosów
19. Pielęgnacja dłoni
20. Na rozdzwajające końcówki włosów
21. Odżywka do włosów
22. Działanie przeciwzmarszczkowe
23. Krem pod oczy
24. Pomadka
25. Krem do opalania
26. Peeling do ciała
27. Substytut wazeliny
28. Środek uszczelniający okna

planetaswiadomości.pl