

Radosna parada kulinarna na 100 lecie odzyskania niepodległości w ZSG. 05 - 09.11.2018 r.

Spółeczność szkolna, miłośnicy obchodów 100 lecia niepodległości mieli okazję wziąć udział w festiwalu biało – czerwonych potraw, który odbył się w naszej szkole , w dniach 05-09.11.2018r. Smacznie, uroczystie i radośnie zapraszaaliśmy do stołu, do degustacji biało – czerwonych potraw na 100 lecie niepodległości Polski. Młodzi adepci sztuki kulinarnej, kelnerskiej i hotelarze oraz nauczyciele zespołu przedmiotów gastronomicznych i hotelarskich zaprosili do wspólnego biesiadowania amatorów dobrego jedzenia i biało – czerwonych barw. W menu znalazły się m.in.:

- w poniedziałek : tartinki biało – czerwone pyszne na śniadanie, młodzi kucharze przygotowujący danie to: 1 Ba pod kierunkiem p.B.Kruszyńskiej i p.M.Kuczmy;
- we wtorek: aperitif z okazji stulecia niepodległości i drobne przekąski niepodległości wykonane przez 4Gb, 4L pod kierunkiem p.M.Adamczewskiej, A.Ostrowskiej, L.Zaleskiej ;
- w środę: koreczki biało-czerwone z sera i pomidorków, smaczne przekąski; pyszne słodkości: serniczki oraz "...z ziemi włoskiej do Polski..."- panna cotta, kucharzami w tym dniu byli: 1 Bc pod kierunkiem p.I.Beker i p.M.Jarzombek; kl 3Zb pod kierunkiem K.Kupisz; 2 Ga, 2 Gb pod kierunkiem P.M.Mateckiej, L.Zaleskiej;
- w czwartek odbył się Dzień Zdrowego Jedzenia i Gotowania pod hasłem „100 dni zdrowego odżywiania się na 100 lecie niepodległości”. Uczniowie z klas Technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz Branżowej Szkoły I stopnia w zawodzie Kucharz przygotowali wystawę plansz informacyjnych na temat zasad zdrowego odżywiania się. Serwowaliśmy w tym dniu zdrowe przekąski oraz „słodkości niepodległości” w barwach biało - czerwonych, swoje umiejętności zaprezentowały klasy: 1Bb pod kierunkiem p.K.Kupisz, p.B.Kruszyńskiej; 4H pod kierunkiem p.E.Jaśniewskiej, 2Ba z p.M.Kuczma, 2Bb z p.M.Jarzombek; 3Ga z p.L.Zaleską, 2K1 z p.A.Pokrzywą; Odbyła się również prelekcja dotycząca zdrowego jedzenia i gotowania przeprowadzona przez p. K.Kupisz.
- w piątek finał festiwalu miał miejsce w auli szkolnej, na zakończenie przepięknej uroczystości, montażu słowno-muzycznego z okazji 100 lecia odzyskania niepodległości. W tym dniu serwowaliśmy na przekąskę: zdrowe kanapeczki i koreczki z serów i warzyw czerwonych; na deser : słodkie przysmaki owocowe w barwach biało-czerwonych, baby polskie, oraz torcik niepodległościowy. Jako digestif zaserwowaliśmy sok z buraka i jabłka. Kunszt sztuki kelnerskiej i kucharskiej zaprezentowały klasy: 2L z p.M.Adamczewską ; 3GB, 4Ga z p.A Ostrowską i p.L.Zaleską, 2K1 z p.A.Pokrzywą, 2Gb z p.I.Beker; A wszystko to otoczone biało-czerwonym łańcuchem 100-u bezpiecznych zasad pracy w gastronomii, zrealizowanym na zajęciach bhp przez naszych uczniów z p.M.Jarzombek. Uczniowie z Technikum hotelarstwa zorganizowali wystawę plansz i plakatów p.t. „100 lecie niepodległości = 100 lecie historii w hotelarstwie” przygotowaną pod kierunkiem p.M.Juszczak. Serdecznie dziękujemy naszym uczniom za radosne i kulinarne świętowanie obchodów 100 lecia odzyskania niepodległości i zapraszamy w każdym następnym roku do współorganizowania takich uroczystości.

Dyrekcja i nauczyciele zespołu przedmiotów gastronomicznych i hotelarskich.