

## ***// Konkurs Szkolne potyczki kulinarne***

### ***„Świat na talerzu”***


<b>Klasa</b>	Opiekun
2 TŻiUG gr 2	Dorota Brozdowska
<b>Nazwa kuchni świata</b>	KUCHNIA FRANCUSKA
<b>Imię i nazwisko uczestników konkursu</b>	1. Patrycja Kempkowska 2. Oliwia Żelazna
<b>Nazwa pierwszej potrawy</b>	Ratatouille z sosem cytrynowo-pomidorowym
<b>Przepis i wykonanie</b>	<p>Przepis <a href="https://l.messenger.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fkuchnialidla.pl%2Fratatouille-z-sosem-cytrynowo-pomidorowym&amp;h=AT1TPV08uZtXsitlfywnmMaXKcoC5s67d1UQRLijvTLIIDJUkw1x6mhiiVJfPWL6qaBae_7SBkldDDiUC8pV6txzppKjh5wObbbQC1vFLNo_VNqp-GMUuxDXewrnMlju6pRuSg">https://l.messenger.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fkuchnialidla.pl%2Fratatouille-z-sosem-cytrynowo-pomidorowym&amp;h=AT1TPV08uZtXsitlfywnmMaXKcoC5s67d1UQRLijvTLIIDJUkw1x6mhiiVJfPWL6qaBae_7SBkldDDiUC8pV6txzppKjh5wObbbQC1vFLNo_VNqp-GMUuxDXewrnMlju6pRuSg</a></p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bazylia</li><li>- pieprz</li><li>- cebula</li><li>- ser</li></ul> <p>Wykonanie:</p> <p>KROK 1: PIECZEMY BAKŁAŻANA</p> <p>KROK 2: KROIMY WARZYWA</p> <p>KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY SOS</p> <p>KROK 4: ŁĄCZYMY WARZYWA Z SOSEM</p> <p>KROK 5: DEKORUJEMY DANIE</p>

Zdjęcia min po dwa każdej potrawy



**II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne**  
**„Świat na talerzu”**

<b>Klasa</b>	Opiekun
Np. 2TŻiUG gr 2	p.Dorota Brozdowska
<b>Nazwa kuchni świata</b>	KUCHNIA FRANCUSKA
<b>Imię i nazwisko uczestników konkursu</b>	1.Maja Tomczyk 2.Anna Ziółkowska 3.Oliwia Płotka
<b>Nazwa pierwszej potrawy</b>	Galettes Bretonnes
<b>Przepis i wykonanie</b>	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <p><u>*ciasto</u></p> <p>-jajka-2szt.</p> <p>-mąka pszenna-100g</p> <p><b>-mąka gryczana-200g</b></p> <p>-mleko-200ml</p> <p>-pieprz, sól- szczypta</p> <p>-woda-300ml</p> <p><u>*farsz</u></p> <p>-jajka-np.4 sztuki (w zależności dla ilu osób)</p> <p>-ser żółty-150g</p> <p>-szynka gotowana-150g</p> <p>Wykonanie:</p> <p>- przygotowanie ciasta na naleśniki:</p> <p>Mąkę pszenną i gryczaną mieszamy ze sobą w misce. Dodajemy mleko, wodę i jajko. Doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy, odstawiamy na 20 minut, aby ciasto odpoczęło.</p>

	<p>- smażenie naleśników</p> <p>- faszerowanie naleśników</p> <p>Każdy naleśnik faszerujemy tuż po usmażeniu, układając go spodem do dołu na mocno rozgrzanej patelni naleśnikowej. Na środek naleśnika wbijamy jajko. Białko rozprowadzamy po całej powierzchni ciasta, żółtko powinno znajdować się pośrodku placka. Dookoła żółtka układamy szynkę pokrojoną w szerokie paski. Całość oprószamy serem startym na grubych oczkach i chwilę podgrzewamy, aż białko się zetnie. Żółtko jajka powinno pozostać delikatnie płynne.</p> <p>-składanie naleśników</p> <p>Brzegi naleśnika zakładamy do środka z czterech stron tak, by uzyskać kształt kwadratu. Z wierzchu posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.</p>
<p><b>Zdjęcia min po dwa każdej potrawy</b></p>	
<p><b>Nazwa drugiej potrawy (jeśli będzie)</b></p>	<p>Suflet francuski</p>
<p><b>Przepis i wykonanie</b></p>	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-masło-50g</li> <li>-mąka pszenna-50g</li> <li>-mleko-250ml</li> <li><b>-4 żółtka i 4 białka</b></li> <li>-sól, pieprz- szczypta</li> <li>-ser tarty typu cheddar lub parmezan-80g</li> </ul>

**Wykonanie:**

Masło roztopić, dodać mąkę, mieszać na średnim ogniu, robiąc zasmażkę. Powoli wlać mleko i mocno mieszać, około minutę. Zdjąć z ognia, dodać tarte ser, sól oraz pieprz, wymieszać aż ser się roztopi i połączy w jednolitą masę. Ostudzić. Dodawać stopniowo po jednym żółtku i mieszać. Białka ubić ze szczyptą soli. Wmieszać ręcznie pianę do masy. Kokilki posmarować masłem i oprószyć mąką. Przebrać masę do  $\frac{3}{4}$  wysokości naczynia. Piec około 15 minut w 190 stopniach.

**Zdjęcia min po dwa każdej potrawy**



## II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne „Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
2TŻiUG gr 2	Dorota Brozdowska
Nazwa kuchni świata	Francuska
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Karolina Maron 2. Klaudia Balewska 3. Jagoda Kamińska
Nazwa pierwszej potrawy	Makaroniki z kremem cytrynowym i malinowym
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 125g mąki migdałowej</li> <li>- 125g cukru pudru</li> <li>- 100g białek</li> <li>- 125g cukru zwykłego</li> <li>- barwnik spożywczy (opcjonalny)</li> <li>-</li> </ul> <p>KREM MALINOWY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 150g malin</li> <li>- 350ml śmietanki 30%</li> <li>- 2 łyżki cukru pudru</li> <li>- 1 łyżka cukru wanilinowego</li> <li>- 200g białej czekolady</li> </ul> <p>KREM CYTRYNOWY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250g serka mascarpone</li> <li>- 50g cukru pudru</li> <li>- jedna większa cytryna</li> </ul>

Przepis i wykonanie	<p>Makaroniki:</p> <p>Mąkę migdałową i cukier puder zmielić i przesiać przez sitko. Białka ubić na sztywną pianę dodać barwnik i stopniowo cukier zwykły. Składniki ze sobą połączyć, a masę przełożyć do rękawa cukierniczego. Wyciskać w kółka na przygotowany papier do pieczenia, wykałaczką pozbyć się bąbelków powietrza. Piec w 150 stopniach Celcjusza przez około 20-25 min. Po upieczeniu wystudzić.</p> <p>Krem malinowy:</p>
---------------------	--

	<p>Czekoladę rozpuścić w 100ml śmietanki. Maliny zagotować z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, gotować około 5min. Maliny przetrzeć przez sitko w celu pozbycia się pestek i połączyć z czekoladą. Wystudzić. Resztę schłodzonej śmietanki ubić na sztywno i połączyć z masą.</p> <p>Krem cytrynowy: Mascarpone ubij z cukrem pudrem do uzyskania puszystej masy. Zetrzyj skórkę z cytryny i wyciśnij sok. Dodawaj do kremu aż do uzyskania pożądanego smaku.</p> <p>Makaroniki przekładaj kremami i trzymaj w lodówce.</p>
Zdjęcia potrawy	

