

II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
1 TŻiUG gr 1	Magdalena Kluga-Maron
Nazwa kuchni świata	KUCHNIA HISZPAŃSKA
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Kotkudak Yevheniia 2. Karbowska Marta 3. Gaudecka Oliwia 4. Kamińska Wiktoria 5. Kamińska Julia
Nazwa pierwszej potrawy	Tortilla
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <p>Ziemniaki 1000 g Cebula 150 g Oliwa 150 ml Jaja 6 szt Sól do smaku</p> <p>Wykonanie:</p> <ul style="list-style-type: none">• Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną ziemniaków i cebuli, pokroić na cienkie plastry• Zrumienić pokrojone warzywa na 100 ml oliwy, następnie dusić, mieszając, ok. 20 minut. Zdjąć z ognia i zalać tłuszczem.• Jaja rozbić, wymieszać z ziemniakami i cebulą, doprawić solą i smażyć.• Gdy spód się zrumieni, zsunąć tortillę na duży talerz i ponownie włożyć na patelnię wierzchem na spód, aby zrumienić drugą stronę.• Pokroić na porcje i podawać na ciepło lub na zimno.

Zdjęcia



Nazwa drugiej potrawy

Churros

Przepis i wykonanie

Przepis

Składniki:

1 szklanka (250 ml) wody
100 g masła
1 łyżka cukru waniliowego
2 łyżki cukru
Szczypta soli
1 szklanka mąki pszennej
3 jajka
1 litr oleju roślinnego
Cukier puder z cynamonem
SOS CZEKOLADOWY
200 ml śmietanki 30% lub 18%
100 g czekolady deserowej

Wykonanie:

- Wodę zagotować z masłem, cukrem wanilinowym, cukrem i solą.
- Dodać mąkę i mieszać (ucierać) drewnianą łyżką przez ok. 2 minuty, aż powstanie gładka, sprężysta i odchodząca od brzegów garnka masa.

- Odstawić z ognia i postawić garnek na desce. Przystudzić (ok. 30 minut).
 - Wbić jedno jajko i mieszać drewnianą łyżką do połączenia się składników w jednolite ciasto. Powtórzyć z dwoma kolejnymi jajkami, za każdym razem mieszając do połączenia składników.
 - Przełożyć je do rękawa cukierniczego. Rozgrzać tłuszcz w garnku (180 stopni C). Wyciskać ok. 8 - 10 cm kawałki ciasta bezpośrednio do tłuszczu. Końce odcinać nożyczkami lub nożem.
 - Smażyć partiami po parę sztuk, po około 2 minuty z każdej strony na złoty kolor, wyławić łyżką cedzakową i odkładać na talerz wyłożony ręcznikami papierowymi. Po przestudzeniu posypać cukrem pudrem z cynamonem.
- Sos czekoladowy:
śmietankę zagotować, odstawić z ognia, dodać połamaną na kosteczki czekoladę, mieszać do rozpuszczenia i otrzymania gładkiego sosu.


Zdjęcia



II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
1 TŻiUG gr 1	Magdalena Kluga-Maron
Nazwa kuchni świata	KUCHNIA HISZPAŃSKA
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Bukowska Amelia 2. Łach Paulina 3. Kozłowska Julia 4. Grabkowski Bartosz 5. Kordalski Kacper
Nazwa pierwszej potrawy	Krem kataloński
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none">• 750 ml mleka 3,2% (3 szklanki)• 1 łyżeczka Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera• 1 kora cynamonu• skórka obrana z 1 pomarańczy• skórka obrana z 1 cytryny• 6 żółtek• 150 g cukru• 35 g skrobi kukurydzianej• 50 g cukru na skorupkę <p>Wykonanie:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Z porcji mleka odlej 100 ml, pozostałe mleko zagotuj razem z cukrem z wanilią, cynamonem, skórką pomarańczy i cytryny. Po zagotowaniu usuń skórki cytrusów i korę cynamonu.2. W międzyczasie żółtka wymieszaj dokładnie z cukrem.3. Skrobię kukurydzianą wymieszają z odlanym wcześniej mlekiem.4. Zagotowane mleko przelewaj stopniowo do żółtek z cukrem, cały czas mieszając. Następnie dodaj rozmieszaną z mlekiem skrobię, wymieszaj i przelej z powrotem do garnka. Ustaw na średniej mocy palnika i ciągle mieszając, podgrzewaj do zgęstnienia (uważaj, aby nie przypalić kremu).

	<p>5. Gotowy krem rozłóż równomiernie do kokilek, odstaw do wystudzenia, a następnie schłodź w lodówce</p> <p>6. Przed podaniem krem posyp cukrem i skarmelizuj przy użyciu palnika lub wstaw na kilkanaście sekund do ustawionego na funkcję grill piekarnika tuż pod górną grzałkę.</p>
<p>Zdjęcia</p>	
<p>Nazwa drugiej potrawy</p>	<p>Paella z krewetkami i chorizo</p>
<p>Przepis i wykonanie</p>	<p>Przepis</p> <p>Składniki: <u>podkreślić surowce charakterystyczne dla danej kuchni świata</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 g chorizo • 350 g dużych krewetek surowych, w pancerzach • 250 g ryżu do paelli lub ryżu do risotto (arborio, carnaroli) • 100 g groszku zielonego (może być mrożony) • 2 papryki • 1 pomidor • 1 duża cebula • 3 ząbki czosnku • 800 ml bulionu warzywnego • 2 łyżeczki wędzonej papryki • 1 łyżeczka słodkiej papryki • sól, pieprz • posiekana natka pietruszki do podania <p>Wykonanie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drobno posiekaj cebulę i czosnek. Papryki umyj, oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w dużą kostkę. Pokrój pomidora w kostkę. 2. Chorizo pokrój w plastry. 3. Podsmaż chorizo na patelni przez 3 minuty.

4. Wsyp na patelnię ryż i dokładnie wymieszaj, aż stanie się przezroczysty.
5. Rozłóż ryż równomiernie na patelni i wlej gorący bulion, zamieszaj.
6. Dopraw do smaku solą i pieprzem i gotuj pod przykryciem przez 15 minut. Staraj się jak najrzadziej i najkrócej mieszać, by nie wyzwalać skrobi z ryżu. Ryż powinien wchłonąć prawie cały płyn.
7. Dodaj na patelnię zielony groszek, wymieszaj. Następnie ułóż krewetki na wierzchu i gotuj jeszcze przez ok. 5 minut, aż będą gotowe.
8. Zestaw patelnię z ognia i daj potrawie odpocząć ok. 5 minut.
9. Podawaj posypane świeżo siekaną natką pietruszki.

Zdjęcia



II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
1 TŻiUG gr 1	Magdalena Kluga-Maron
Nazwa kuchni świata	KUCHNIA HISZPAŃSKA
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Kłosowska Roksana 2. Bendik Anna 3. Jabłońska Wiktoria 4. Majchrzak Wiktoria
Nazwa pierwszej potrawy	Pączki hiszpańskie
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none">• 200 g mąki pszennej• 100 g masła• 250 ml wody• 4 jajka• szczypta soli• olej do smażenia <p><u>Na glazurę lukrową:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 200 g cukru pudru• 1 łyżka soku z cytryny• 2-3 łyżki gorącej wody <p>Wykonanie:</p> <p>W garnku zagotować szklankę wody z masłem i szczyptą soli. Zmniejszyć ogień i na wrzątek jednym ruchem wsypać przesianą mąkę, cały czas energicznie mieszając. Ucierać ciasto, aż będzie gładkie i zacznie odstawać od ścianek garnka. Ostudzić.</p> <p>Ciasto przełożyć do miski miksera i zmiksować z wbijanymi kolejno jajkami. Przełożyć do szprycy cukierniczej. Z papieru pergaminowego wyciąć kwadraty o boku około 10 cm, posmarować je olejem. Na każdy wycisnąć kółka ciasta o średnicy 6 – 7 cm (można też najpierw wyłożyć je na papier, a potem wyciąć – jest chyba szybciej)</p>
Zdjęcia	

**Nazwa drugiej potrawy**

Croquetas de jamón – krokiety hiszpańskie

Przepis i wykonanie**Przepis****Składniki:**

0, 5 lita mleka,
7 dag mąki,
8 dag masła,
15 dag hiszpańskiej szynki (jamón ibérico),
Mała cebulka,
Dwa ząbki czosnku,
Biały pieprz i sól,
Szczypta gałki muszkatołowej,
Łyżka oliwy z oliwek.

Składniki panierki:

4-5 jajek,
25 dag bułki tartej,
20 dag mąki.

Wykonanie:

Przed przygotowaniem ważne jest, aby wiedzieć, że zaleca się rozpoczęcie wykonania dzień wcześniej, by beszamel odpowiednio zgęstniał, co ułatwia formowanie masy. Kiedy krokiety są gotowe do smażenia, włóżcie je do lodówki (jeśli nie dzień wcześniej, zostawcie je przynajmniej na godzinę).

Wykonanie:

1. W rondelku rozgrzejcie łyżkę oliwy; w międzyczasie drobno posiekajcie cebulkę (możecie posłużyć się szatkownicą do warzyw, jeśli Ci, dla których przygotowujecie krokiety wolą nie wyczuwać kawałków cebuli); pokrójcie również szynkę. Gdy oliwa jest

	<p>wystarczająco gorąca, wrzucicie na nią cebulę i na moment przed tym, jak się zeszkli, dorzucicie szynki i szybko wszystko podsmażcie, aż ta ostatnia osiągnie właściwą teksturę. W tym momencie można też dodać posiekany czosnek.</p> <p>2.Następnie rozgrzejcie masło, a podczas jego topnienia podgrzejcie mleko w mikrofalówce; w ten sposób składniki łatwiej się wymieszają. Do stopionego masła dodajcie mąkę i zacznijcie mieszać wszystko drewnianą łyżką; nie zabierze to dużo czasu, upewnijcie się więc, że macie pod ręką przygotowane mleko. Następnie wlejcie część mleka na patelnię, wciąż mieszając. Gdy zawartość patelni gęstnieje, dolejcie więcej mleka, nie przerywając mieszania. Osiągnięcie właściwej konsystencji beszamelu może zająć około 5-10 min. , w zależności od składników i temperatury. Gotujący się beszamel doprawcie solą, białym pieprzem i szczyptą gałki muszkatołowej; uważajcie, bo szynka może być dosyć słona. Zaczekajcie, aż mieszanka zgęstnieje i zdejmijcie ją z ognia.</p> <p>3.Możecie zostawić beszamel w rondlu lub- jeśli wolicie- przelać go do innego naczynia i równo rozsmarować. Teraz nadchodzi czas, żeby zostawić go do przestudzenia, aby następnie wstawić go do lodówki na 1-2 godziny lub (najlepiej) na noc.</p> <p>4.Parę godzin później (lub następnego dnia) wyciągnijcie beszamel z lodówki i przygotujcie bułkę tartą, jajka i mąkę do panierowania: dwiema łyżkami lub rekami (wolę to ostatnie) formujcie 5-6-centymetrowe, owalne krostki.</p> <p>5.Gdy zrobicie już wszystkie, obtoczcie każdy z osobna w mące, maczajcie w rozkłóconym jajku, a następnie znów obtoczcie, tym razem w bułce tartej; dwa ostatnie kroki radzę powtórzyć, aby uniknąć wycieku beszamelu na zewnątrz.</p> <p>6.I to wszystko! Nasze krostki są gotowe do smażenia, albo w głębokim garnku, albo na głębokiej patelni. Smażcie je 3-5 min., aż się ładnie zezłocą.</p> <p>Krostki można podawać jako danie główne, z sałatką lub ziemniaczanym puree, ale mogą też odgrywać na naszym talerzu "rolę drugoplanową"; na cokolwiek się zdecydujecie, gwarantuję, że będziecie oblizywać każdy, z dziesięciu palców!</p>
Zdjęcia	

