

Relacja z Tygodnia Kultury Europejskiej w ZSZ Nr 2 2012/2013

Tydzień Kultury Europejskiej staje się coraz trudniejszym zadaniem dla nas, nauczycieli organizatorów. Dzieje się tak, ponieważ co roku staramy się aby nasz temat przewodni był inny od tych, które pojawiały się w latach wcześniejszych. Tak więc po namyśle i przedyskutowaniu wielu pomysłów w tym roku, jako główny temat tygodnia, ustanowiliśmy Kuchnie Europejską.

Tegoroczny Tydzień Kultury Europejskiej odbył się w dniach od 26.11 – 30.11. Na te dni zostały przygotowane więc szczególnie atrakcje tematyczne. Przede wszystkim, nasza szkoła została przystrojona licznymi plakatami, przygotowanymi przez uczniów i nauczycieli, przedstawiającymi kuchnie europejskie, m.in.: kuchnię brytyjską, włoską, hiszpańską czy też niemiecką. Z tych plakatów uczniowie mogli dowiedzieć się o zwyczajach żywieniowych mieszkańców poszczególnych krajów oraz o ich tradycjach związanych z tym co jedzą lub jak przygotowują potrawy. Ponadto, pojawiły się też karty ze zdjęciami różnych potraw i ich przygotowaniem. Każdy zainteresowany mógł poczytać, że choć niektóre nazwy brzmiały skomplikowanie, ich przygotowanie wcale takie być nie musiało. Co więcej, uczniowie mieli okazje na zajęciach zawodowych przygotowywać potrawy pochodzące z różnorodnych krajów, jak np.: spaghetti wprost z Włoch, sałatkę Grecką lub placki ziemniaczane. Został także zorganizowany konkurs o kuchniach europejskich, w którym nagrodą główną był bon o wartości 50zł do pizzerii „Capri” we Wrześni. Uczniowie mieli także okazje posłuchać przygotowanej audycji radiowej w naszym szkolnym radiowęźle, z której mogli dowiedzieć się o tradycjach i zwyczajach Kuchni Europejskiej.

Na podsumowanie i zakończenie Tygodnia Kultury Europejskiej został zorganizowany drobny poczęstunek w postaci różnorodnych potraw pochodzących z krajów europejskich, słodczy czy też egzotycznych herbat.

Bardzo serdecznie dziękuję wszystkim organizatorom, których grono z roku na rok się rozszerza, a w tym roku byli nimi: D. Dobrucki, P. Moch, E. Raczak, A. Stanisławczyk, L. Szczublewska, B. Szymańska oraz moja skromna osoba.

Ponadto, chciałabym podziękować wszystkim uczniom, którzy pomimo i tak napiętych swych grafików dziennych, znaleźli czas aby przygotować plakaty oraz odpowiedzi do szkolnego konkursu.

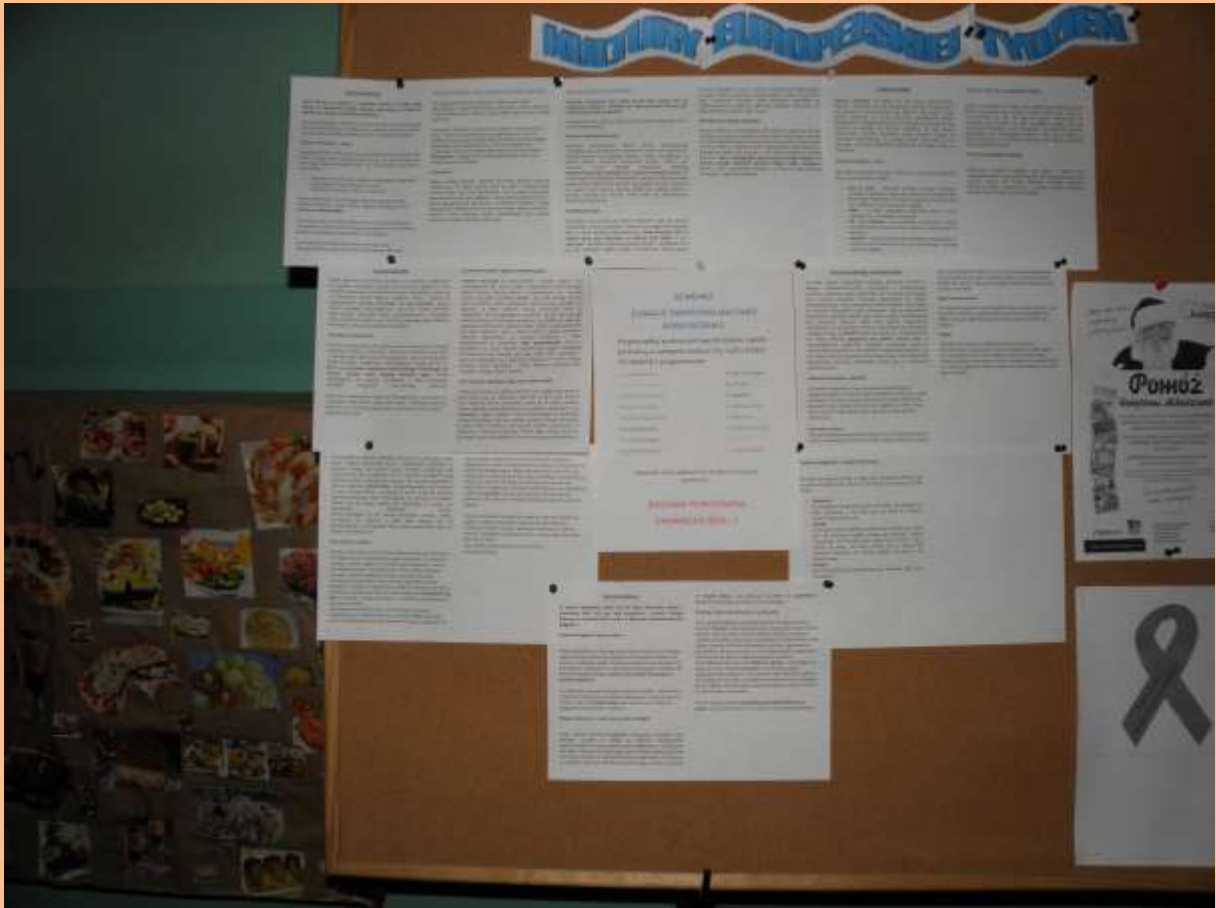
Aleksandra Kubiaczyk











Essen in Deutschland



KONKURS

Z OKAZJI
KULTURY

TYGODNIA
EUROPEJSKIEJ

Przygotuj podane potrawy do krajów z jakich pochodzą, a następnie wybierz trzy i opisz krótko ich składniki i przygotowanie.

1. kuchnia polska

a. ryba z frytkami

2. kuchnia niemiecka

b. kulajda

3. kuchnia francuska

c. migelutki

4. kuchnia włoska

d. pierogi leniwe

5. kuchnia hiszpańska

e. pielniemi

6. kuchnia czeska

f. placek lotaryński

7. kuchnia rosyjska

g. szni-cel

8. kuchnia turecka

h. hoppelpoppe

Nagroda główna: Iban do pizzei - wartość 50€!

Odpowiedzi można składać do:

9.12.2012 nauczycielom języków.

ZYCZYMY POWODZENIA

ORGANIZATORZY :)

Kuchnia brytyjska

Kuchnia brytyjska nie należy do idealnie zdefiniowanej kategorii, ponieważ jest to kulinaria, która w przeszłości była bardzo różnorodna. Jej korzenie sięgają do czasów, kiedy Brytania była państwem kolonialnym i jej kuchnia była bogata w smaki z różnych części świata. Wiele z tych smaków zostało włączone do brytyjskiej kuchni, co stworzyło unikalny styl kulinarny. Wiele z tych smaków zostało włączone do brytyjskiej kuchni, co stworzyło unikalny styl kulinarny.

Kuchnia brytyjska - menu

Wielki brytyjski porządek, z różnymi i różnorodnymi smakami, jest w rzeczywistości bardzo różnorodny.

- Fish & Chips** - tradycyjna brytyjska potrawa, składająca się z smażonej ryby i frytek. Jest to jedna z najbardziej popularnych potraw w Wielkiej Brytanii.
- Sheep's Head** - w Anglii tradycyjnie serwowano ją w ramach świątecznego menu.
- Pie - up i roasting** - jest to tradycyjna i popularna w Anglii metoda gotowania mięs, ryb i warzyw.
- Shepherd's Pie** - tradycyjna brytyjska potrawa, składająca się z mięsa owczego i ziemniaków.



Two Dishes, one of the most popular British dishes

Two Dishes, one of the most popular British dishes, is a classic British dish. It consists of a piece of fish, usually cod or haddock, served with french fries. The fish is typically battered and fried, and the fries are served with a side of tartar sauce.

W kuchni brytyjskiej składniki

W kuchni brytyjskiej składniki są bardzo różnorodne. Wiele z nich pochodzi z Wielkiej Brytanii, ale wiele jest importowane z zagranicy. Wiele z nich jest bardzo popularnych i często spotykanych w kuchni brytyjskiej.

Więcej informacji o kuchni brytyjskiej znajdziesz na stronie: www.britishcuisine.com