



Numer specjalny festiwalowy

Data wydania 31.03.2017 r.

Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu

GARFFITI



VIII Festiwal Zupy

VII Festiwal Zupy

VI Festiwal Zupy

V Festiwal Zupy

IV Festiwal Zupy

III Festiwal Zupy

II Festiwal Zupy

I Festiwal Zupy

Tradycja festiwalu

IX Festiwal Zupy jest kontynuacją Festiwalu zapoczątkowanego 27 marca 2009 roku.

Co roku gromadzi on wielu fanów sztuki kulinarnej, ale przede wszystkim jest sprawdzianem umiejętności dla uczniów naszej szkoły, sprawdzianem nie tyle jakim, ponieważ w jury zasiadają przedstawiciele najlepszych restauracji Radomia.

Każda zupa oceniana jest pod względem smaku, konsystencji, zapachu, wyglądu ogólnego oraz pomysłu i oryginalności.

VIII Festiwal Zupy

ZIEMNIACZANA W RÓŻNYCH ODSŁONACH

Kremowe pyry z niespodzianką i chipsami z batata I miejsce

Zupa ziemniaczana z chorizo, bekonem w towarzystwie kulek serowo-ziemniaczanych II miejsce i nagroda specjalna od restauracji FUEGO

Ziemniaczana eksplozja III miejsce

Słodki Amerykanin nagroda publiczności od restauracji DWOREK SASKI

Szmaragdowy sekret nagroda specjalna od restauracji TEATRALNA

Chrust na pierzynie nagroda specjalna od Gospodarstwa Sadowniczego TB - Tomasz Bankiewicz - KOMORÓW

Kremowe pyry z niespodzianką i chipsami z batata I miejsce

Składniki:

4,5 kg ziemniaków
4 pory /1 kg/
1 kg cebuli
0,5 kg marchewki
1 główka czosnku
0,2 kg masła
1 op. pieprzu białego mielonego
1 kg prawdziwków lub
podgrzybków (mrożonych)
0,3 kg orzechów włoskich
0,15 oliwy truflowej
0,15 kg ziaren czarnuszki
1 l oliwy Kujawskiej
0,001 kg kielków pora
0,5 kg batatów
1 op. kminku mielonego

Sposób wykonania:

Ziemniaki, cebulę i białą część pora kroimy w kostkę, a marchewkę w nieco drobniejszą. Pokrojone warzywa wrzucamy do gorącego naczynia z oliwą, po czym dusimy stale mieszając przez 5 minut, dorzucamy 3 łyżki masła. Jeśli trzeba, można podlać odrobiną wody. Podduszone warzywa zalewamy wodą, tak by przykryć powierzchnię warzyw. Gotujemy do miękkości.

Z połowy grzybów przygotowujemy wywar. Wywar precedzamy.

Na patelnię wlewamy odrobinę oliwy, dorzucamy 3 łyżki masła.

Kiedy masło się rozpuści dokładamy

umyte i pokrojone w grubsze kawałki grzyby (z wywaru również).

Chwile podsmażamy i dorzucamy

przesiekane orzechy włoskie. Doprawiamy solą i białym pieprzem.

Z batatów przygotowujemy chipsy (kroimy na cienkie plastry

i smażyjemy na głębokim tłuszczu).

Odsączamy na papierowym ręczniku.

Ugotowane warzywa miksujemy wraz z wywarem na jednolitą masę,

chwile gotujemy. Doprawiamy

solą i białym pieprzem.

Do głębokich talerzy bądź misek nakładamy uduszone grzyby

z orzechami, zalewamy zupą,

posypujemy posiekany szczypiorem, ziarnami czarnuszki i kroplami

oliwy truflowej, kielkami pora.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 3TGA: Agata, Dorota, Krzysztof, Ilona

Opiekun: Marzena Wnęć



Zupa Brzadowa z suszonych owoców i grzybów z kluseczkami

Składniki

0,5 kg suszonych jabłek
 0,5 kg suszonych gruszek
 0,5 kg suszonych i podwędzanych śliwek
 0,5 kg suszonych grzybów (prawdziwków)
 5 łyżek miodu
 5 jajek
 1 litr słodkiej śmietanki 30%

Do dekoracji

100 g suszonej żurawiny
 100 g suszonej moreli
 sól, pieprz

Sposób wykonania:

Suszone owoce moczymy ok. 1 godzinę. Następnie odsączyc, pokroić w drobne paseczki, po czym wrzucamy do naczynia z ciepłą wodą i gotujemy. Grzyby suszone moczymy, a następnie gotujemy, odsączamy i drobno siekamy. Dodajemy do owoców. Wywar z grzybów dolewamy, dosładzamy miodem, gotujemy ok. 30 minut. W miseczce roztrzepujemy jajka ze śmietaną, hartujemy wywarem i wlewamy do zupy powoli, stale mieszając. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Kluseczki kaszubskie ziemniaczane łyżką kładzione

Składniki:

2 kg ziemniaków
 3 łyżki mąki pszennej
 2 jajka
 sól, pieprz

Sposób wykonania:

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce na drobnych oczkach i odcisnąć. Zlać sok a mączkę zebrać i ponownie dodać do ziemniaków. Ciasto zagęścić mąką. Dodać jajka i sól do smaku. Dobrze wyrobione ciasto dzielić łyżką na małe porcje i wrzucić do osobnego garnka z wodą, gotować 15-20 minut, aż do wypłynięcia. Zblanszować na maśle. Dodać do zupy.

Barszcz z podlesia z lubczykiem

Składniki:

2 kg buraków
 1 kg fasoli perłowej (drobnej)
 1 kg marchewki
 0,4 kg pietruszki
 0,4 kg seler
 1 kg kapusty białej
 2 kg jabłek (antonówek)
 1 kg pomidorów całych w puszcze
 0,2 kg cebuli
 5 kg ziemniaków
 szklanka kwasu z kiszanej kapusty
 2 pęczki natki pietruszki
 doniczka lubczyku
 0,80 kg wołowiny z części szyjnej(karkówka)
 0,25 kg słoniny
 sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, goździki
 zakwas z buraków (produkcja własna)

Sposób wykonania:

Fasolę namoczyć dzień wcześniej ugotować. Buraki oczyścić, opłukać, ugotować w skórkach, przestudzić, obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Opłukane i pokrojone na części mięso, wykładamy do zimnej i powoli doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy płomień, szumujemy kilkakrotnie, po czym zmniejszamy ogień, aby rosół tylko mrugał i trzymamy na ogniu 2 godziny. Pokrojoną w kostkę włoszczyznę dodajemy na 40 min, liść i pieprz zaś na 10 min przed końcem gotowania. Miękkie mięso wyjąć, pokroić w paseczki. Obrane ziemniaki pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie z kwasem z kiszanej kapusty w proporcji 3:1. Jabłka umyć, obrać, usnąć gniazda nasienne, blanszować w małej ilości wody. Do wywaru dodać wcześniej ugotowaną fasolę, ziemniaki, buraki, pomidory oraz w kostkę jabłka porcjować na talerze.

Zakwas z buraków

Buraki myjemy, obieramy, kroimy w plastry. Zalewamy letnią wodą i dodajemy pokrojone jabłka. Następnie dodajemy śliwki, skórkę chleba razowego oraz czosnek w plastrach. Przykrywamy gazą i odstawiamy na 3-4 dni.

Zupa z pomuchlem, szczeką i banią po kaszubsku z dodatkiem szorów

Składniki:

filety z dorsza bałtyckiego 1,5 kg
 szczupak filet 1000 g lub szczupak świeży 2,5 kg
 kasza jęczmienna perłowa 0,3 kg
 marchew 1,5 kg
 pietruszka korzeń 0,6 kg
 seler 1,1 kg
 cebula 0,65 kg
 dynia świeża 0,2 kg
 ziele angielskie - opakowanie
 liść laurowy - opakowanie
 pieprz w ziarenkach - pół opakowania
 pieprz mielony - pół opakowania
 sól do smaku
 śmietanka 30% 0,5 l
 masło extra 0,1 kg
 cytryna 0,65 kg
 lubczyk suszony - opakowanie
 kolendra suszona - opakowanie
 lubczyk świeży - dwie doniczki
 kolendra świeża - dwie doniczki
 czosnek - dwie główki
 cebula szalotka - opakowanie
 ziemniaki surowe 0,46 kg
 mąka pszenna graham (1850) 0,28 kg
 mąka pszenna (500) 0,32 kg
 drożdże 0,03 kg
 olej rzepakowy 10 ml
 cukier - do smaku
 kminek - opakowanie

Sposób wykonania:

Wywar:

5 litrów wody zagotować z upaloną cebulą, liśćmi laurowymi, zielem angielskim, pieprzem w ziarenkach, solą, suszoną kolendrą i lubczykiem. Kaszę opłukać, zalać 3 litrami zimnej wody i gotować. Marchewkę, pietruszkę i selera umyć, obrać i pokroić w zapałkę. Wywar precedzić, dodać oczyszczoną i pokrojoną dynię i masło. Gdy dynia będzie miękka dodać marchew, pietruszkę oraz selera. Gdy warzywa będą miękkie, dodać pokrojone w dużą kostkę ryby (wcześniej posolone i skropione sokiem z cytryny). Gdy ryba będzie miękka, dodać rozklejoną kaszę i śmietankę. Doprawić czosnkiem, solą i pieprzem oraz częścią posiekanych świeżych ziół. Udekorować siankiem z marchewki, łódeczkami z cebulki oraz listkami świeżych ziół. Podawać z szorami.

Szory:

Mąkę pszenną i gryczaną przesiać. Ziemniaki ugotować i przepuścić przez praskę. Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie. Wszystkie składniki połączyć dodając sól, olej i kminek. Wyrobić. Formować kulki, pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte kulki rozwałkować cienko i smażyć na suchej patelni.

Zupa z bobu z lubelszczyzny

Składniki:

10 l bulionu warzywnego (0,7 kg marchwi; 0,8 kg pietruszki; 0,6 kg selera; 0,7 kg porów; 0,5 kg kapusty; 3 pęczki natki pietruszki; 1 kg cebuli; opakowanie liści laurowych; 1 opakowanie ziela angielskiego)
 6 kg luskanego bobu
 5 kg ziemniaków
 1 kg cebuli
 3 główki czosnku
 1 kg selera korzeniowego
 0,1 l oliwy
 4 pęczki szczypiorku
 sól
 pieprz
 kolorowy pieprz
 opakowanie cząbrzu ogrodowego suszonego

Przygotowanie:

Przygotować bulion warzywny. Cebulę oraz czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Delikatnie podsmażyć na oleju. Dodać starty w drobne paski seler korzeniowy. Do garnka dodać ugotowany bób, listki laurowe, ziele angielskie, sól, cząber i pieprz. Gotować 30 minut. W tym czasie obrać ziemniaki i pokroić w grubą kostkę. Dodać do garnka i gotować jeszcze przez 15 minut. Wyjąć listki i ziele z zupy. Połowę zupy rozdrobnić blenderem, drugą połowę zostawić z bobem i kawałkami ziemniaków. Połączyć zupy i dodać pokrojony szczypiorek. W razie potrzeby doprawić.

Śląski złoty rosół

Składniki:

wołowina rosółowa (szponder) 1,5 kg
 kura rosółowa 1 szt.
 natka pietruszki 2 pęczki
 cebula 0,6 kg
 koperek 3 pęczki
 lubczyk świeży 1 doniczka
 czosnek polski 2 główki
 sól
 liście laurowe
 ziele angielskie
 magi w płynie 1 butelka
 mąka pszenna 2 kg
 jaja 10 szt.
 olej 0,5 l
 pieprz czarny ziarnisty

Sposób wykonania:

Mięso umyć, oczyścić, pokroić na mniejsze części. Zalać zimną wodą, tyle, aby przykryła mięso. Dodać suche przyprawy, trochę soli i powoli gotować.
 Po godzinie dodać warzywa, a marchew należy zrumienić na patelni lub w piecu.
 Gotować ok. 3-4 godziny uzupełniając odparowaną wodę. Pod koniec gotowania dodać czosnek i ogonki z natki i koperku związane bawełnianą nitką.
 Mięso wyjąć z rosółu, zmielić, doprawić i uformować małe, zgrabne kulki, które gotujemy osobno w osolonej wodzie. Sporządzamy domowy makaron.
 Rosół podajemy w głębokich talerzach z makaronem, kuleczkami mięsnymi, posypanymi natką i koperkiem.

Zupa fasolowa Jasi Fasolowej z Tropi nad Dunajcem

Składniki:

850 g fasoli białej suchej
 850 g wędzonych żeberek
 850 g mięsa z łopatki wieprzowej
 225 g boczku wędzonego
 10l wody
 600 g ziemniaków
 400 g marchwi
 300 g pietruszki
 1 por
 400 g selera
 250 g cebuli
 16 ząbków czosnku
 0,5l oleju
 300 g mąki
 100 g bułki tartej
 6 liści laurowych
 20 ziaren ziela angielskiego
 sól i pieprz do smaku
 3 jaja
 1 pęczek natki pietruszki (do ozdoby)

Sposób wykonania:

Fasolę gotować z dodatkiem oleju i soli przez 20 min. Dodać szklankę wody i gotować przez 20 min dodać wody i gotować do około 60 min.
 Ugotować wędzone żeberka do miękkości.
 Sporządzić wywar z żeberek i wlać go do gotującej się fasoli po godzinie od jej wstawienia.
 Zmilić mięso z łopatki wieprzowej, przyrządzić masę z 8 ząbków czosnku, 1 łyżki bułki tartej, 2-3 jajek. Doprawić solą i pieprzem. Zrobić małe klopsiki wielkości fasoli. Podsmażyć je na oleju ze wszystkich stron.
 Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na skwarki.
 Na tłuszczu z boczkiem podszkolić cebulę pokrojoną w kostkę. Cebulę ze skwarkami dodać do gotującej się fasoli.
 Na pozostałym tłuszczu sporządzić zasmażkę z 8-12 płaskich łyżek mąki.
 Dodać mięso z żeberek, klopsy, ziemniaki, jarzyny, 2 ząbki czosnku posiekanego, liść laurowy, ziele angielskie.
 Gotować na małym ogniu, aż warzywa będą miękkie (ok. 15 min).
 Dodać zasmażkę i doprawić zupę do smaku.
 Podać ze świeżą natką pietruszki.

Zalewajka z pieczarkami

Składniki:

Bulion:

woda 10 litrów
marchew 2 kg
pietruszka 1 kg
seler 1 kg
por 0,5 kg
pieprz czarny

Zalewajka:

żur 3L
śmietana 18% 0,5L
ziemniaki 1 kg
kielbasa wiejska 1,5 kg
boczek wędzony 1 kg
pieczarki 1,5 kg
cebula 0,5 kg
czosnek 1 główka
przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziola prowansalskie, tymianek
świeże ziola: tymianek, rozmaryn

Sposób wykonania:

Przeprowadź obróbkę wstępną warzyw.
Warzywa korzeniowe włóż do garnka, zalej zimną wodą i gotuj. Do gotującego się wywaru dodaj pora.
Dodaj przyprawy.
Gotuj na małym ogniu pod przykryciem.
Gotowy wywar przecedź przez sito. Ugotowane warzywa wystudź i pokrój w kostkę.
Ziemniaki pokrój w drobną kostkę. Wywar z powrotem postaw na mały ogień i dodaj ziemniaki.
Kielbasę pokrój w cienkie plasterki. Dodaj połowę do wywaru.
Pokrój pieczarki w cienkie plasterki i duś.
Boczek pokrój w cienkie paski i podsmaż na suchej paleni aż znacznie wytapiać się tłuszcz. Dodaj pozostałe plasterki kielbasy.
Podsmaż całość, aż wszystkie składniki się zarumienią.
Dodaj do zupy.
Wymieszaj żur ze śmietaną. Zahartuj. Wlewaj powoli do zupy, ciągle mieszając.
Porcję gotowej zalewajki udekoruj świeżymi ziołami.

Polewka gdańska z suszonymi grzybami

Składniki:

2 kg marchewki
0,4 kg suszonych grzybów
0,5 kg pieczarek
2,5 l zakwasu na żurek
1 kg pietruszki (korzeń)
0,2 kg pora
0,4 kg selera
1 główka czosnku
0,8 kg cebuli białej
0,5 kg masła
2 kg kielbasy myśliwskiej
1 litr śmietany 18%
liść laurowy opakowanie
ziele angielskie opakowanie
ziarna pieprzu opakowanie
majeranek 2 opakowania
kura 2 sztuki
ziemniaki 4 kg

Sposób wykonania:

Grzyby zalewamy gorącą przegotowaną wodą i odstawiamy na kilka godzin. Najlepiej namoczyć je dzień wcześniej. Po namoczeniu gotujemy je, w tej samej wodzie w której się moczyły ok. 30 minut.
Cebulę kroimy w drobną kostkę, a kielbasę w paski.
Smażymy na łyżce masła. Cebula powinna mieć lekko żółty kolor. Usmażoną cebulę razem z kielbasą wrzucamy do garnka z bulionem. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i ziarna pieprzu.
Gotujemy na małym ogniu aż marchewka i seler będą miękkie. Ugotowane warzywa wyjmujemy i ucieramy na tarce lub kroimy w drobną kostkę. Wrzucamy znowu do zupy. Ugotowane i odcedzone grzyby suszone kroimy w kostkę i dodajemy do zupy.
Wlewamy zakwas do żurku i wsypujemy majeranek.
Czosnek przeciskamy przez praskę i dodajemy do zupy.
Gotujemy jeszcze kilka minut.
Zupę zabelamy śmietaną.

Zupa grzybowa z sójką mazowiecką

Składniki:

1,5 kg wołowiny z/k
0,1 kg suszonych grzybów
10 litrów wody
3 kg ziemniaków
0,2 kg cebuli
0,5 litra śmietany 36%
0,6 litra śmietany 18%
0,2 kg mąki
0,2 kg kaszy jaglanej
sól, pieprz (do smaku)
barszcz biały 2 litry

Sposób wykonania:

Umytą wołowinę wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Po doprowadzeniu do wrzenia zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze przez około 30 minut. Grzyby starannie myjemy, następnie zalewamy ciepłą wodą. Trzymamy je w wodzie około 30 minut. Dopiero po tym czasie zaczynamy wodę z grzybami gotować na małym ogniu. Do przygotowanego wywaru dodajemy posiekane grzyby. Mieszamy wywar z grzybami z rosółem i gotujemy przez około 45 minut. Dodajemy pokrojoną drobno cebulę i ziemniaki. Zupę zaprawiamy śmietanką wymieszaną z łyżką mąki i doprawiamy do smaku pieprzem i odrobina soli.

Sójka mazowiecka

Składniki:

2 kg mąki
1 szkl. ciepłej wody
0,5 oleju
0,08 kg drożdży
0,1 kg cukru
Sól
3 jaja do smarowania

Farsz:

0,25 kg kaszy jaglanej
5 g suszonych grzybów
0,5 kg kiszzonej kapusty
0,2 kg cebuli
0,2 kg surowego boczku
sól, pieprz
olej
liść laurowy

Sposób wykonania:

Farsz: Grzyby namaczamy na noc. Gotujemy i siekamy drobno. Kaszę gotujemy w osolonej wodzie. Kapustę gotujemy do miękka z liściem laurowym. Cebulę kroimy, podsmażamy na oleju, dodajemy boczek. Dorzucamy kaszę, pokrojone grzyby i kapustę. Doprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto: W wodzie rozrabiamy drożdże dodajemy cukier i odstawiamy do wyrośnięcia. Mąkę przesiewamy, dodajemy sól, olej i drożdże. Odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 1-1,5 h. Walkujemy ciasto, wykrawamy krążki, kładziemy farsz, zlepiamy. Robimy falbankę. Smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy ok. 40 min w 180 stopniach.

Zupa rybna Szafranowe szaleństwo

Składniki:

3 kg ziemniaków
0,5 kg cebuli
1 kg pora
0,8 kg marchwi
0,4 kg pietruszki korzeń
0,4 kg selera
1 litr oleju
3 kg filetu dorsza
4 puszki pomidorów
butelka wina białego
3 pęczki natki pietruszki
2 kostki masła
świeży tymianek (3 doniczki)
liście laurowe, ziele angielskie
1 opakowanie szafranu
sól pieprz

Sposób wykonania:

Warzywa poddać obróbce wstępnej. Przygotować wywar jarski i pokroić ziemniaki w kostkę. Rybę pokroić w kostkę, oprószyć przyprawami i podsmażyć na maśle. Pomidory zblendować. Do wywaru dodać por podsmażony na maśle. Do wywaru dodajemy zblendowane pomidory i podsmażoną rybę. Następnie dodajemy przyprawę. Krótko gotujemy. Na koniec dodajemy rozdrobnioną pietruszkę.

Historia szkoły

Kalendarium

1930 r. Założenie Państwowej Żeńskiej Szkoły Zawodowej. Pierwotnie szkoła mieściła się przy ul. R. Traugutta w budynku po zlikwidowanej prywatnej trzyletniej Żeńskiej Szkole Zawodowej pani Felicji Niwińskiej, a następnie w budynku Towarzystwa Kredytowego Ziemskiego przy ul. S. Żeromskiego 35.

1947 r. Utworzenie klas gastronomicznych w Państwowym Żeńskim Liceum Gospodarczym powołanym przy Państwowych Żeńskich Szkołach Zawodowych.

1949 r. Utworzenie klas Liceum Gastronomicznego w Państwowym Żeńskim Liceum Gospodarczym przy Państwowych Żeńskich Szkołach Zawodowych.

1950 r. Przeniesienie Państwowego Żeńskiego Liceum Gospodarczego do budynku przy ul. R. Traugutta 61.

1954 r. Wydzielenie z Państwowego Liceum Gospodarczego Technikum Gastronomicznego Ministerstwa Handlu Wewnętrznego w Radomiu, przekształconego następnie w Technikum Gospodarcze.

1977 r. Zmiana nazwy szkoły na Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego.

1989 r. 18 grudnia - przeniesienie ZSPS do frontowego budynku przy ul. R. Traugutta.

1992 r. Uruchomienie stołówki ZSPS przy ul. S. Moniuszki 8.

1992 r. 24 listopada- oficjalne otwarcie nowej siedziby szkoły przy ul. Armii Ludowej.

1998 r. Oddanie do użytku nowoczesnej sali gimnastycznej.

2002 r. Zmiana nazwy szkoły na Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich.



Piszcie do nas

Artykuły, zdjęcia, komentarze można wysłać na adres: zssih_gazetka@autograf.pl

Redakcja

SZKOLNE KOŁO DZIENNIKARSKIE

Opieka: Panie M. Gralec, I. Tomczyk-Spólna, A. Bilski