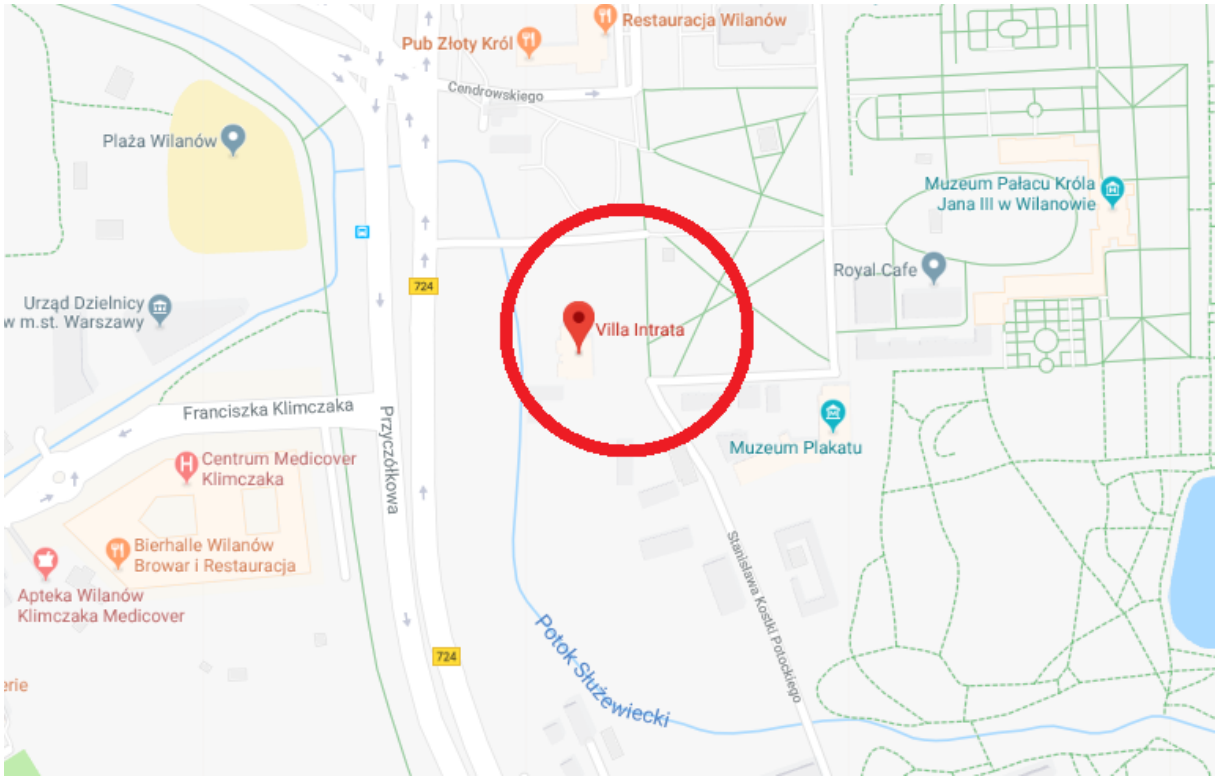
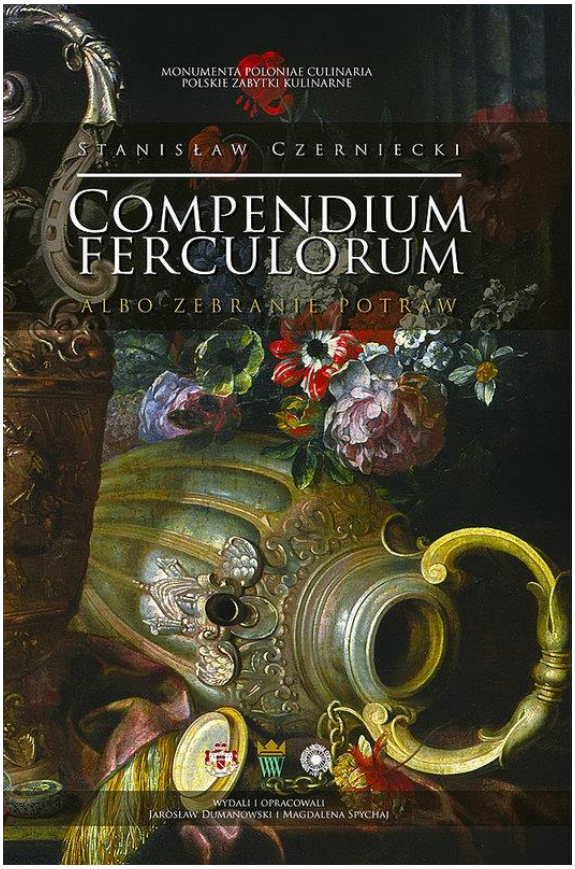
Wycieczka klasy 7a do Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

29 kwietnia 2019 r. uczniowie klasy 7a z wychowawczynią p. Sylwią Konecką-Pszczółkowską oraz nauczycielką polskiego p. Anną Borową pojechali na warsztaty kulinarne ,, W staropolskiej kuchni ‘’ do Villi Intraty na teranie Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.



WPROWADZENIE

Na początku wycieczki odbyła się krótka rozmowa z edukatorkami: Karoliną i Krzysią na temat początków polskiej kuchni. Uczniowie czytali przepis zamieszczony w książce kucharskiej oraz omawiali szczegóły gotowania.



W staropolskiej kuchni

29 kwietnia 2019

ŁOSOŚ ŻÓŁTO PO KRÓLEWSKU

600 g filetu z łososia
1 l esencjonalnego wywaru warzywnego
200 ml białego wina
Ocet
Pieprz
Szafran
Cynamon

Łososia oczyszczamy i porcjujemy, wykładamy na głęboką blachę. Wywar warzywny zagotowujemy z winem i doprawiamy octem, pieprzem, szafranem i cynamonem. Następnie zalewamy rybę i pieczemy 25 minut w temperaturze 130°C.

VILLA INTRATA

WYGLĄD SALI I STANOWISK DO GOTOWANA

POSZCZEGÓLNE ETAPY PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

1.WARZYWA I OWOCE

MUS Z PIECZONEGO
KALAFIORA

1 kalafior
100 g masła
150 ml śmietany 30%
1 limonka
Gałka muszkatołowa
Sól/pieprz

Kalafiora pieczemy około 30 min w temperaturze 200°C. Następnie studzimy i blendujemy w Termomiksie z dodatkiem masła i śmietanki. Doprawiamy sokiem z limonki, gałką muszkatołową, solą i pieprzem do smaku.

2. RYBA I DODATKI

SOCZEWICA Z CHRZANEM
I MUSZTARDĄ

300 g czarnej soczewicy belugi
50 g chrzanu
50 g musztardy
80 g masła
1 cebula
Mały pęczek natki pietruszki
Sól/pieprz
Bulion do gotowania soczewicy (opcjonalnie woda)

Soczewicę gotujemy w bulionie do miękkości. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę i podsmażamy. Ugotowaną soczewicę mieszamy z musztardą, chrzanem, masłem oraz posiekanymi listkami natki pietruszki, doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

ŁOSOŚ ŻÓŁTO PO
KRÓLEWSKU

600 g filetu z łososia
1 l esencjonalnego wywaru
warzywnego
200 ml białego wina
Ocet
Pieprz
Szafran
Cynamon

Łososia oczyszczamy i porcjujemy, wykładamy na głęboką blachę. Wywar warzywny zagotowujemy z winem i doprawiamy octem, pieprzem, szafranem i cynamonem. Następnie zalewamy rybę i pieczemy 25 minut w temperaturze 130°C.

3. SEROWNIK

SEROWNIK

1 kg sera
18 jajek
250 g cukru
90 g mąki
140 g klarowanego masła
1 cała pomarańcza
250 g kruchego ciasta

Ser mielimy dwukrotnie w maszynce o drobnych oczkach, dodajemy zblendowaną i przetartą przez sitko ugotowaną do miękkości pomarańczę. Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy ubite białka i w masie delikatnie rozprowadzamy ser. Dodajemy przesianą mąkę i klarowane masło. Na upieczony spód z kruchego ciasta wylewamy masę sernikową. Pieczemy w temp. 170 °C około 20 min.

SKOŃCZONE POTRAWY

Po godzinie gotowania uczniowie wspólne zasiedli do ogromnego stołu aby skonsumować przygotowane przez nich dania.

DANIE GŁÓWNE

DESER

SPACER PO OGRODACH W WILANOWIE

Wycieczkę uważamy za udaną. Wszyscy uczestnicy warsztatów bawili się świetnie. Myślimy, że wspomnienia, które po nich zostały uczniowie zapamiętają na naprawdę długo.