



GAZETA
KULTURALNO-INFORMACYJNA
ZESPOŁU SZKÓŁ
EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH
W TARNOWIE
NR 60



Z kuchennymi nowinkami na obiadach u samego króla Stanisława Augusta Poniatowskiego



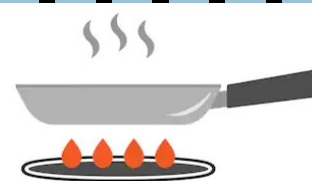
OPRACOWANIE I REDAKCJA

Redaktor naczelny : Wiktor Wolak kl 2 TD

Redaktorzy : Marcin Grzegórzko kl 2 TD,

Paulina Noga kl 2 TM

Opiekun : mgr Maria Sienicka



Spis treści

Kurier Krakowski
Str. 2

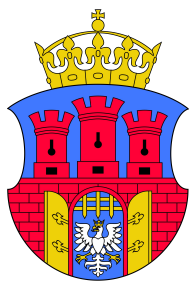
Wywiad Z Królem -
czyli co się dzieje w
Krakowie
Str. 3,4

Obiady czwartkowe
na Wawelu Str. 5

Kuchnia a nauka czyli
kuchnia molekularna
Str. 6,7

Spróbuj sam !
Przepisy kuchni
molekularnej Str. 8





Kurier krakowski

KRÓL Z WIZYTĄ W KRAKOWIE

Król Stanisław August Poniatowski po spotkaniu z carycą Katarzyną w Kaniowie przybywa do Krakowa w celu dopełnienia obowiązku koronacyjnego.

16 czerwca 1787 roku król Stanisław August Poniatowski zawitał do Krakowa. Będąc na przedpolach miasta a mianowicie we wsi Czyżyny, monarcha został z samego rana przywitany przez ludność żydowską z miasta Kazimierz. Żydzi przygotowali uroczysty pochód, w którym niesiono zwoje Tory, liczne proporce, a ludność była odświętnie ubrana. Pochód udoskonali muzycy oraz błazen na drewnianym koniku, który swoimi harcami spłoszył konia króla co o mały włos nie skończyło się tragedią. Tuż po owym feralnym incydencie, monarchę przywitał wojewoda krakowski Piotr Małachowski, który podróżował z królem aż do samego Krakowa.



W Barbakanie wręczono władcy symboliczne klucze do miasta po czym prezydent Józef Wytyszkiewicz wygłosił uroczystą mowę. Podczas całego przejazdu króla przez miasto dźwięk dzwonów kościelnych mieszał się z wiatami mieszkańców, którzy zgromadzili się, by przywitać monarchę.





WYWIAD Z KRÓLEM - CZYLI CO SIĘ DZIEJE W KRAKOWIE

Po długotrwałych staraniach udało się przeprowadzić wywiad z królem Polski Stanisławem Augustem Poniatowskim. Mam nadzieję, że nasze spotkanie będzie udane i dowiemy się interesujących informacji o pobycie króla w przepięknym mieście, jakim jest Kraków.

-Witam Waszą Wysokość. Na początku chciałabym podziękować za umożliwienie rozmowy z Królem oraz przeprowadzenie krótkiego wywiadu. To dla mnie nie wyobrażalny zaszczyt.

- Dzień dobry. Ja również chciałbym podziękować za zaproszenie. Jest mi z tego powodu niezmiernie miło.

- Całe miasto mówi o odwiedzinach króla. Ludność za wszelką cenę pragnęła godnie powitać swego monarchę. Czy udało im się?

- Owszem. Mile zaskoczyło mnie huczne powitanie na przedmieściach, jak i w samym mieście.

- Co najbardziej zachwyciło Waszą Królewską Mość podczas pobytu w Krakowie?

- Najbardziej urzekło mnie to, że ludność tak chętnie przybyła, aby mnie przywitać. Nie miało znaczenia to, że każdy jest z innej warstwy społecznej, ale to, żeby powitanie wypadło jak najlepiej.

-Tak, dla mnie również jest to niezwykle, jak w obliczu ważnych wydarzeń potrafimy się zjednoczyć. Przejdźmy w takim razie do głównego celu wizyty w Krakowie. Co Króla do nas sprowadza?

- Dopełnienie obowiązku. Otóż zwyczaj nakazuje, aby w przed dzień koronacji każdy król Polski odbył pielgrzymkę z wawelskiej katedry do kościoła św. Michała na Skalce. Moja koronacja odbyła się we Warszawie, więc przybyłem tutaj, aby spełnić to, co nakazano przed laty.

-Rozumiem. Czy oprócz tego Wasza Wysokość ma inne plany?

- Oczywiście, że tak. Chciałbym odwiedzić groby moich wielkich poprzedników, a także zwiedzić Kraków i spotkać się z poddanymi.

- Doszły mnie słuchy, że ludność pragnie przedstawić swojemu władcy prośby i postulaty. Czy zostaną one przez Waszą Wysokość wysłuchane?

- Wszystko zależy od rangi danej sprawy. Jeżeli będę w stanie spełnić ciche oczekiwania, tak też się stanie.

-Pozostaje więc mieć nadzieję na to, iż wszystko pójdzie pomyślnie. - Może teraz przejdziemy do spraw spoza Krakowa. Jest Król od jakiegoś czasu w podróży. Czy Wasza Wysokość tęskni za Warszawą?

-To oczywiście, że tęsknię. Jak mówi powiedzenie

„wszędzie dobrze, ale w domu najlepiej”

- Przed swoim wyjazdem zlecił Król wykonanie Pałacu Myślewickiego. Jak postępują prace?

- Co jakiś czas docierają do mnie informacje ze stolicy. Mogę powiedzieć tyle, że główny wykonawca, Dominik Merlini radzi sobie świetnie.

Wszystko idzie jak najbardziej po mojej myśli i jeśli prace nadal będą postępować w tym tempie, pałac wkrótce zostanie ukończony.

-Bardzo mnie to cieszy. Myślę, że zakończymy już nasz wywiad. Było mi bardzo miło poznać Waszą Królewską Mość. Dziękując za ten zaszczyt, wyrażam nadzieję, że spotkamy się kiedyś w naszej stolicy.

- Dziękuję bardzo. Mnie również miło było porozmawiać o obecnych wydarzeniach. Życzę wszystkim mieszkańcom Krakowa, by w tym pięknym grodzie żyło się im spokojnie i dostatnio, a ja dołożę wszelkich starań, by Najjaśniejsza Nasza Rzeczpospolita pozostała w pokoju i bezpieczeństwie.

Jesteś tego warta !



Zapraszamy na pokaz mody

Dom Mody 'Angelina' ma niezmierny zaszczyt poinformować Państwa o wprowadzeniu do sprzedaży naszej nowej kolekcji pełnych uroku, oszałamiających sukien wieczorowych. Damy będą mieć do wyboru całą paletę barw oraz ogromne urozmaicenie faktur. Nasze suknie wykonane zostały z płótna, sukna, wyrobów bawełnianych, jedwabnych tkanina także filców, wstążek, dzianin, ozdobnej pasmanterii oraz koronek.

Oferujemy suknie gładkie oraz w geometryczne wzory. Oficjalna prezentacja strojów odbędzie się 14 czerwca 1787 roku o godzinie 18:00 w budynku Domu Mody przy ulicy Szewskiej 28. Serdecznie zapraszamy zainteresowanych.

Właściciele Domu Mody Angelina



WIELKA STRATA!

UCZEŃ BACHA NIE ŻYJE 20 czerwca 1787 roku Karl Friedrich Abel został znaleziony martwy w swoim mieszkaniu w Londynie. Ten słynny wirtuoz, muzyk i kompozytor niemiecki był autorem 27 dzieł muzycznych: symfonii, przepięknych uwertur, koncertów fortepianowych, kwartetów smyczkowych, odznaczających się doskonałą melodyką. Wraz z Johannem Christianem Bachem prowadził pierwsze publiczne koncerty w Londynie które zostały nazwane Bach-Abel-Concerts To wielka strata dla europejskiej kultury.



Stary, wiele wieków liczący zwyczaj dopełniony przez króla Polski

Stanisław August Poniatowski przed koronacją odbył pielgrzymkę do ołtarza św. Stanisława w kościele św. Krzyża w Warszawie, w tamtejszej bowiem kolegiacie św. Jana Chrzciciela, za zgodą sejmu urządzono ceremonię koronacyjną. Stary zwyczaj jednak nakazywał królom odbywać peregrynację do kościoła św. Michała na Skałce. Z tego względu 21 czerwca 1787 roku król Stanisław August Poniatowski odbył uroczystą procesję ekspiacyjną. Wyruszyła ona z Wawelu. Monarchę poprzedzali biskupi i miejscowy kler z krakowskich kościołów, niosąc ze sobą relikwie świętych, w tym relikwiarz zawierający głowę św. Stanisława. Po drodze król wstąpił do kościoła św. Katarzyny, który pełnił funkcję świątyni stacyjnej.



Królowie podążali z Wawelu na Skałkę pieszo albo powozem, z powrotem szli pieszo. Królewska procesja na Skałkę miała oprawę artystyczną, a ulice zostały przepięknie udekorowane.

Obiad czwartkowy na Wawelu



Jak każdy z nas wie, zamek królewski pełni aktualnie rolę rezydencji naszego wspaniałego króla Stanisława Augusta Poniatowskiego. Specjalnie na jego przyjazd Wawel poddano gruntownemu remontowi. Utworzone zostały trzy sale (m.in. Sala Srebrna), na których odbywają się przyjęcia i bale. Natomiast od najbliższych ludzi króla dowiedzieliśmy się o kolejnej uczcie wystawianej przez naszego monarchę w Sali Senatorskiej, która będzie miała miejsce już w najbliższy wtorek, 19 czerwca, o godzinie 18:00.

Na przyjęciu mają pojawić się dania, które serwowane są na obiadach czwartkowych. Na stole mają znaleźć się wędliny, barszcz z uszkami, różnego rodzaju pieczenie, paszteciki, ryby, jarzyny, a także owoce. Ma to być prawdopodobnie jedno z liczniejszych spotkań, z tego względu, iż król zaprosił na nie swoich przyjaciół, wybitnych artystów i ludzi uczonych, ale nie zapomniał także o swoich poddanych. Zaproszenia przekazano kilkudziesięciu osobom, mających pełnić rolę przedstawicieli poszczególnych dzielnic Krakowa. Wśród zaproszonych są także redaktorzy Kuriera Krakowskiego, którzy w kolejnym numerze opowiedzą o szczegółach



Kuchnia a nauka czyli kuchnia molekularna

Kuchnia molekularna – na czym polega? Branża gastronomiczna wciąż się rozwija – choć wszyscy lubimy tradycyjne, domowe smaki, podczas wyjść do restauracji często poszukujemy czegoś nowego, egzotycznego i odkrywczego. Taka właśnie jest kuchnia molekularna: niestandardowe formy i połączenia robią ogromne wrażenie i sprawiają, że pozornie zwykły posiłek staje się niezwykłym doświadczeniem.



Kuchnia molekularna – również kuchnia kreatywna; rodzaj kuchni wykorzystujący wiedzę naukową na temat gotowania. Jej celem jest otrzymanie czystych smaków nietypowymi sposobami, niekiedy w zaskakujących zestawieniach.



Kuchnia a nauka czyli kuchnia molekularna

Jakich metod używa się w kuchni molekularnej?

Warto wiedzieć, że kuchnia molekularna zalicza się do lekkostrawnych, a nawet niskokalorycznych, ponieważ używa się z niej naprawdę niewielkich ilości tłuszczu. Często wykorzystywanym sposobem obróbki dań jest metoda vakuum, która polega na wkładaniu składników (no. różnego rodzaju mięs) do foliowego woreczka, odessaniu powietrza i gotowaniu przez dłuższy czas w wodzie, w stosunkowo niskiej temperaturze. Dzięki temu potrawy są soczyste, smaczne, a przy tym niepozbawione wartości odżywczych.



Inną metodą wykorzystywaną w kuchni molekularnej, która jeszcze do niedawna wydawałaby się obrazem rodem z filmu science fiction, jest tzw. sferyfikacja. Polega ona na przyrządzaniu z różnych składników małych kulek, wyglądem przypominających kawior. Do wywarów dodaje się alginat sodowy, a następnie zanurza w roztworze chlorku wapnia. W ten sposób powstają kuleczki o różnych smakach, które nieodmiennie zadziwiają gości restauracyjnych. W kuchni molekularnej nie stroni się od oryginalnych rozwiązań. Do smażenia można np. używać wody z dodatkiem specjalnego cukru roślinnego, który podnosi jej temperaturę wrzenia.



Kuchnia przystosowana do tego typu dań przypomina bardziej laboratorium, ponieważ aby osiągać tak oryginalne efekty, konieczne jest sięganie po nowatorskie sprzęty, np. piece konwekcyjne lub lasery. Myli się jednak ten, kto sądzi, że stosowanie w kuchni metod naukowych zabija jej „duszę”. W rzeczywistości szefowie kuchni parający się takimi metodami to prawdziwi pasjonaci, chcący nieustannie się rozwijać i poszukujący coraz to nowych sposobów na zaskoczenie gości. W dodatku dania kuchni molekularnej wyglądają jak małe dzieła sztuki – a przecież nie od dziś wiadomo, że jemy również „oczami”.



Spróbuj sam !

Przepisy kuchni molekularnej

Składniki:

- 4 porcje (po ok. 170g każda) polędwicy wołowej
- 1 łyżka soli
- zmielony, czarny pieprz do smaku
- 60 ml oliwy z oliwek
- ok. 40 g świeżych liści bazylii
- 5 dużych ząbków czosnku
- cytryna (skórka i sok)
- 2 łyżki startego parmezanu
- od 16 do 20 szparagów (w zależności od rozmiaru)



Sposób przyrządzenia:

1. Napełnij wodą Sous-Vide i podgrzej do temperatury 56.5 stopni Celsjusza.
2. Równomiernie przypraw mięso solą i pieprzem, następnie włóż je do worków próżniowych (po dwie porcje do każdego) i szczelnie zamknij.
3. Zanurz worki z mięsem w cyrkulatorze i ustaw czasomierz na 2 godziny. Jest to minimalny czas gotowania. Mięso może zostać w Sous-Vide dłużej, ale w pełni ugotowane będzie już po 2 godzinach.
4. W międzyczasie blanszuj liście bazylii we wrzątku przez około 30 sekund. Następnie wrzuć je do miski z zimną wodą, żeby się nie rozgotowały. Po chwili wyjmij je z wody, osusz i drobno pokrój.
5. Z czosnkiem zrób to samo co z bazylią.
6. Do malaksera włóż czosnek, bazylię i parmezan. Dodaj oliwę z oliwek oraz łyżeczkę soli. Całość blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji.
7. Dodaj tyle soku z cytryny, aby uzyskać odpowiedni dla siebie smak.
8. Włóż pojedynczo szparagi do worków próżniowych. Dodaj do smaku sól oraz odrobinę pesto. Zamknij szczelnie worek.
9. Zanurz szparagi w wannie Sous-Vide obok mięsa na 15 minut, następnie wyjmij i otwórz worki.
10. Na dobrze naoliwionym grillu bądź patelni grillowej podsmażaj steki na dużym ogniu przez 30-45 sekund z każdej strony.
11. Podawaj ze szparagami i dodatkowym pesto wedle życzenia.

