

DZIEŃ EUROPEJSKI W DZIEWIĄTCE

Dzień Europy (9 maja) jest dniem, w którym co roku świętujemy pokój i jedność w Europie. 9 maja przypada rocznica podpisania historycznej Deklaracji Schumanna.

W swoim przemówieniu wygłoszonym w Paryżu w 1950 r. Robert Schuman (ówczesny francuski minister spraw zagranicznych) zaproponował nową formę współpracy politycznej w Europie, która uniemożliwiłaby wybuch nowej wojny.

Jego pomysł polegał na utworzeniu ponadnarodowej instytucji europejskiej sprawującej zarząd nad całą produkcją węgla i stali. Traktat powołujący do życia tę instytucję podpisano już w rok później. Plan Schumana uważa się za załóżek tego, czym dzisiaj jest Unia Europejska.

W tym roku szkolnym zapraszamy uczniów i nauczycieli na kulinarną podróż po Europie.



W każdym z państw można znaleźć rarytasy, które posmakują największym koneserom. Sława niektórych z nich przekroczyła granice danego kraju i potrawa stała się popularna na całym świecie.

- 1. KUCHNIA FRANCUSKA** - Crème brûlée – jeden z najlepiej znanych na świecie deserów, w dosłownym tłumaczeniu oznacza przypalony krem, jednak jest do smakołyk w pełni wyjątkowy.
- 2. KUCHNIA HISZPAŃSKA** – paella– danie przygotowywane z ryżu z mięsem, owocami morza i innymi dodatkami, zależnie od gustu. Nieodłącznie kojarzy się właśnie z tym krajem.
- 3. KUCHNIA GRECKA** – moussaka – zapiekanka na bazie bakłażanów i mięsa mielonego z sosem beszamelowym, to jedno ze sztandarowych greckich dań.
- 4. KUCHNIA WŁOSKA** – spaghetti –przygotowywane na różne sposoby, z wieloma dodatkami, to zdecydowanie obok pizzy jedno z najpopularniejszych dań we Włoszech.

5. KUCHNIA NIEMIECKA – golonka po bawarsku, kuchnia niemiecka bezsprzecznie kojarzy się z dość tłustymi mięsami.

6. KUCHNIA AUSTRIACKA - sznyceł wiedeński- potrawa składająca się z panierowanej w bułce tartej i smażonej na maśle cielęciny, podanej z plasterem cytryny i sałatką ziemniaczaną.

7. KUCHNIA PORTUGALSKA – Francesinha to portugalska kanapka nafaszerowana mięsem do granic możliwości. Pomiędzy kromkami chleba znajdują się (UWAGA) kotlet, kiełbasa, boczek, parówki, cebula. Warstwy spaja żółty ser, a dzieło wieńczy sadzone jajko. Tradycyjnie całość polewa się gorącym sosem. MNIAM

8. KUCHNIA POLSKA – oczywiście pierogi

Pierogi to polski odpowiednik włoskiego ravioli, chińskiego dumpling i empanada rodem z Ameryki Łacińskiej. Jest to najbardziej typowe danie w kuchni każdej babci. Pierogi w Polsce można przygotować na różne sposoby; najpopularniejsze i najbardziej typowe to na słodko i na słono. Wśród „słonych” pierogów można wyróżnić kilka rodzajów. I są to np. pierogi z białym serem i ziemniakami, z kapustą i grzybami czy też z mięsem. I te pierogi są pokryte cebulą podsmażoną na małej ilości tłuszczu. „Słodkie” pierogi mają najczęściej owocowe wypełnienie i są podawane z kwaśną śmietanką, którą wcześniej można jeszcze posłodzić. Ostatnio stało się popularne eksperymentowanie z nadzieniem do pierogów. Wypełnia się je np. szpinakiem z fetą, czekoladą, czy nawet kurczakiem. Można próbować nawet z rybą.

Każdy z krajów ma o wiele więcej charakterystycznych dla siebie tradycyjnych potraw. Podczas zbliżających się wakacji zachęcamy do kulinarnych podróży – mogą one odbywać się w Twojej kuchni.

A tymczasem z okazji Dnia Europy zapraszamy Was do udziału w konkursie na najciekawszą prezentację multimedialną pt. „Najbardziej znane potrawy europejskie”. Zwycięska praca zostanie wyświetlona ich na szkolnym ekranie.

Za udział w konkursie każdy uczeń otrzymuje 10 pkt. natomiast za pracę wyróżnioną 20pkt.

Życzymy powodzenia!

Bernadetta Cyran
Jolanta Prucnal