

Gasztronómiai bemutató és kóstoló a Szilvanapon

A 2008. szeptemberében megrendezett Szilvanapokon ismét lehetőséget kapott iskolánk, hogy immár hatodik alkalommal megszervezhesse gasztronómiai bemutatóját és

nek, majd szombaton a szakács tanulók mutatták meg tudásukat. Ők a helyszínen elkészített finomságokkal kedveskedtek az odalátogató érdeklődőknek. A rendezvényt párhuza-

állított kiállítást, észrevételeiket, tapasztalataikat a vendégek könyvünkbe írhatták be.

Az iskolai gyakorlati képzés egyik fontos feladata a tanulók „élő munkában” való foglalkoztatása. Egy-egy ilyen rendez-

biztonságos, higiénikus munkavégzés, a vendégek előtti munka a szakmai kompetenciák fejlesztésében fontos szerepet játszik. Célul tűztük ki továbbra is a hasonló rendezvényeken való részvételt.



kóstolóját. A XI. rendezvény számunkra is sok újdonságot hozott. Ebből adódóan a Szarvas Város Közoktatási és Közgyművelési Intézménye valamennyi intézményegysége segített a szervezésben és dekorálásban. Elmondhatjuk, hogy a közös munka eredményeképpen egy igen színvonalas bemutatót tudtunk létrehozni, amiért ezúton is köszönetet mondunk. Pincér és szakács tanulóink egyaránt kivették a részüket a többnapos munkából. Felszolgálóink a pénteki napon a szilvapalinka kóstolón segítettek a rendezvény szervezői-

mosan az iskolába érkező angol és finn testvériskolák vendégei sem maradtak program nélkül. A szakiskola tantertermében egy szándéknyilatkozatot írtak alá a további együttműködésről, mely után a helyszínen szilvából készített helyi specialitásokat kóstolhattak vendéglátós diákjainknak köszönhetően. A Szilvanapon végzett hostess tevékenységet szakközépiskolás tanulóink segítették a kérdőívek kitöltésével. A színvonalasan felszerelt pultban a kóstoló mellett a látogatók megtekinthették az iskolai gyakorlatokon készített fotókból össze-

Szilvás receptek

Szilvás sorbet

Hozzávalók: 1 kg szilva, 50 dkg kristálycukor + 3 dl víz, 1 citrom leve, fahéj - ízlés szerint, 1 kg jég
Elkészítés: A szilvát megmossuk, kimagozzuk, majd felfőzzük vízzel és a cukorral. Leturmixoljuk, utána szűrőn átnyomjuk. Ízesítjük fahéjjal és citromlével. Ha kihűlt, fagyasztóba dermesztjük. Darált jéggel üvegpohárban tálaljuk.

Rántott szilva

Hozzávalók (10 adaghoz): 4 dl fehérbor, 5 db tojás, 6 dkg kristálycukor, 30 dkg liszt, 5 dkg fahéjas porcukor, 80 dkg szilva, a sütéshez kb. 1 liter olaj
Elkészítés: A szilvákat megmossuk, kimagozzuk, a mag helyére fahéjas porcukrot teszünk. Elkészítjük a bortésztát: a tojásokat szétválasztjuk, a fehérjéből a kristálycukor felével kemény habot verünk. Habosra keverjük a tojássárgákat a kristálycukor másik felével. Hozzáöntjük a bort és annyi lisztet keverünk hozzá, hogy palacsintatészta sűrűségű legyen. Óvatosan hozzákeverjük a tojás habot. A szilvákat lisztbe forgatjuk, majd belemártjuk a bortésztába, rögtön bő olajban sütjük. Jól lecsepegtetjük, porcukorral hintve tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

vény mindig lehetőséget teremt ennek gyakorlására, a vendégekkel való kommunikáció, a

Köszönet illeti az iskolavezetést, a diákokat és a munkájukat segítő szaktanárokat Sutyinszkiné Pljesovszki Máriát, Búzásné Harmati Annamáriát, Bakulya Annát, Kovács Györgyöt, valamint Hornok Lászlót és Sebő Ferencet is. A gasztronómiai bemutatókat támogatták: SZÁMK Vajda Péter Művelődési Központ, Aranyszarvas Apartmanház, Halászsárdó Vendéglő, Szarvasi Kenyér Kft., Dániel Optika Szalon, Tupperware tanácsadók: Kocsány Tibor, Hegedűs Tiborné.

A Szilvanapon résztvevő tanulókat: Sztvórecz Gyöngyi, Jancsó Éva, Sándor Judit, Sándor Anita, Gurszki Szilvia, Gombár Renáta, Légrádi Szilvia, Szabó Flóra, Kecskés Dóra, Bakró János, Karai Ferenc, Kun Lajos, Franyó Györgym, Precskó Zsolt, Szrnka Szabolcs, Andor Adrián, Maczik Balázs, Vereb Gergő, Litauszki Norbert, Rusz Gábor. Segítségüket köszönjük.

Sutyinszky Zoltán, gyak.okt.vez.

Együtt a segítségre szorulókért

A Körös-szögi Kistérség Szociális és Gyermekjóléti Intézményének ellátottjaiért, dolgozóikért, a kistérség lakossága és a határon túli magyarság érdekében végzett munkáját mutatja be az Emberöltő Alapítvány azon a múlt heti civil rendezvényen, melyet a Békés Megyei Önkormányzat képviselő-testületének pályázata segítségével hívtak életre. Sorra villantak fel a képei a nyertes pályázatok nyomán megvalósult programoknak, mint a több generáció részvételével megvalósult hajdúszoboszlói és ópusztaszeri kirándulások, a hátrányos helyzetű gyerekeknek szervezett sikondai tábor, a hagyományörző disznótör, a SZIA Egyesülettel közös Mindenki karácsonya, a hagyományörző disznótör és még számos esemény. Köztük például a legnagyobb, a védőnők, az idősellátásban dol-

gozók, családgondozók és intézményvezetők számára szervezett tanulmányutak, ahol résztvevők megismerkedhettek a Erdélyben folyó, a hazaitól eltérő szociális munkával.

A szarvasi rendezvény alkalmat teremtett, hogy az Emberöltő Alapítványhoz hasonlóan karitatív, önkéntes munkát ellátó, a szociális hátrányok enyhítésén

fáradó civil szervezetek meghatározzák azokat az utakat, melyeken az együttműködés még szorosabbá lehet fogni.

Vendég volt Szarvason ezen a napon Böjte Csaba a dévai Szent Ferenc Alapítvány elnöke, az erdélyi gyermekmentő, akinek lélekemelő mondatai ez alkalommal is feltöltődést nyújtottak a segítő szándékú emberek számára.

