

## DZIEŃ KUCHNI WĘGIERSKIEJ



Dnia 18. 02. 2016 r. w stołówce warsztatów szkolnych B. Cwalina i J. Wydrych zorganizowały Dzień Kuchni Węgierskiej. Wydarzenie to zostało zaplanowane już w styczniu, po szkoleniu przeprowadzonym dla ZPZP przez J. Wydrych. Dzięki temu w organizację mogli włączyć się również uczniowie kl. III a TŻiUG – podopieczni B. Cwalina, którzy zebrali dodatkowe informacje o kuchni Madziarów. Materiały te zostały wykorzystane do przygotowania gazetki tematycznej oraz dekoracji stołówki. Młodzież również przygotowała muzykę węgierską.

Organizatorki zaplanowały na ten dzień specjalne menu:

| Dieta podstawowa                      | Dieta lekkostrawna                         |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| - węgierską zupę fasolową             | - węgierska zupa ziemniaczana z pomidorami |
| - gulasz po węgiersku                 | - gulasz z marchewką                       |
| - pyzy drożdżowe lub ziemniaki z wody | - pyzy drożdżowe lub ziemniaki z wody      |
| - napój pomarańczowy                  | - napój pomarańczowy                       |

Produkcją obiadu i dekoracją stołówki zajęła się klasa II a kucharz pod opieką J. Wydrych i K. Rejewskiej – Markiewicz. Stołówka tego dnia przybrana została w węgierskie barwy narodowe: czerwień, biel i zieleń, poza tym przygotowano stół, na którym zaprezentowano typowe węgierskie produkty: paprykę, pomidory, cebulę i czosnek oraz książki z przepisami na potrawy madziarskie.

Konsumenci jak zwykle pozytywnie zareagowali na podjęte przez nas działania.

