



SPRAWOZDANIE

z przebiegu zajęć w ramach realizacji zadania

pn. "SAMODZIELNOŚĆ DROGĄ DO SUKCESU – zwiększenie samodzielności osób niepełnosprawnych"

Nazwa zajęć: ZAJĘCIA KULINARNE

Miesiąc: MARZEC 2022

Prowadzący: MONIKA MARZUCHOWSKA

LP.	Data	Nazwisko i imię uczestnika	Przebieg zajęć
MARZEC			
1.	01.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (wtorek)	1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybała Paulina	GR.II KLUSKI ŚLĄSKIE, SCHAB DUSZONY W SOSIE WŁASNYM, KAPUSTA BIAŁA W SOSIE SŁODKO - KWAŚNYM W czasie dzisiejszych zajęć, zadaniem uczestników było sporządzenie klusek śląskich, podanych z mięsem w sosie oraz surówką ze świeżej kapusty i marchewki. Przed przystąpieniem do pracy, uczestnicy umyli i zdezynfekowali ręce. Następnie, przygotowali swoje stanowiska pracy i założyli odzież ochronną. Każdy dostał do wykonania zadanie. Ziemniaki obrano, ugotowano, a następnie przepuszczono przez praskę. Do gotowej masy, dodaliśmy mąkę ziemniaczaną oraz jajko. Wszyscy bardzo zaangażowali się w formowanie” klusek z dziurką”. Mięso uduszono w sosie własnym. Kapustę posiekano, obraną marchewkę rozdrobniono na tarce. Tak przygotowane warzywa zostały zamarynowane w sosie na bazie octu, oleju, cukru i czosnku. Przygotowanie obiadu wymagało dużo pracy i dokładności. Dzięki zaangażowaniu wszystkich, obiad był smaczny i pożywny. Po zakończeniu zajęć przeprowadzono prace porządkowe w pracowni oraz na poszczególnych stanowiskach pracy.

2.	02.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (środa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybala Paulina 	<p>GR.II</p> <p>ZIEMNIAKI, SURÓWKA Z PEKIŃSKIEJ, KOTLETY JAJECZNE</p> <p>W dniu dzisiejszym, uczestnicy sporządzali danie obiadowe z jajek. Po dopełnieniu wszelkich czynności higienicznych oraz przygotowaniu stanowisk pracy, wszyscy przystąpili do realizacji zadania. Uczestnicy przeprowadzali obróbkę wstępną brudna czysta warzyw, jajka ugotowano na twardo, obrano i pokrojono w kostkę. Do jajek dodano resztę składników i uformowano kotlety. Obtoczone w bułce tartej kotleciki, przygotowano do smażenia. Ziemniaki poddano procesowi gotowania, z kapusty pekińskiej, pomidorów, ogórków, kukurydzy i majonezu sporządzono surówkę. Wszyscy bardzo przykładali się do wykonania swoich zadań, a efektem ich pracy był podany wszystkim obiad. Po zakończeniu zajęć, przygotowano naczynia do mycia i wyparzenia oraz uporządkowano pracownię kulinarną.</p>
3.	03.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (czwartek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybala Paulina 	<p>GR.II</p> <p>ZIEMNIAKI, KLOPS PIECZONY, BURACZKI</p> <p>W czasie dzisiejszych zajęć sporządzaliśmy danie obiadowe, złożone z ziemniaków, mięsa oraz gotowanych buraczków ćwikłowych.</p> <p>Przed przystąpieniem do pracy, uczestnicy umyli i zdezynfekowali ręce. Następnie, przygotowali swoje stanowiska pracy i założyli odzież ochronną. Każdy miał do wykonania zadanie. Uczestnicy obierali ziemniaki, ucierali na tarce gotowane buraczki. Zmieliliśmy także mięso metodą mechaniczną przy użyciu maszynki. Przygotowane półprodukty poddaliśmy obróbce cieplnej – gotowaniu i pieczeniu.</p> <p>Przygotowany posiłek smakował każdemu, a uczestnicy mieli możliwość współdziałania w grupie.</p> <p>Po wykonaniu zadania przeprowadzono prace porządkowe na poszczególnych stanowiskach pracy oraz w całej pracowni kulinarnej.</p> <p>Przygotowano także naczynia do mycia i wyparzenia w zmywarce.</p>

4.	04.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (piątek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybala Paulina 	<p>GR.II ZIEMNIAKI PIECZONE, JAJKO SADZONE, SURÓWKA Z KAPUSTY</p> <p>W czasie dzisiejszych zajęć, przygotowaliśmy domowe obiady, składający się z pieczonych ziemniaków, jajka sadzonego i surówki z białej kapusty i marchewki.</p> <p>Po przygotowaniu stanowisk pracy i założeniu odzieży ochronnej zaczęliśmy prace. Uczestnicy obrali, umyli i pokroili warzywa zgodnie z podaną instrukcją. Następnie, ziemniaki przygotowano do pieczenia, posypując je przyprawą ziołową. Kapustę pokroiliśmy, zasypaliśmy solą, a następnie, po paru minutach odcisnęliśmy z nadmiaru wody. Do kapusty dodaliśmy utartą na tarce marchewkę oraz majonez. Na końcu, przygotowaliśmy jajka sadzone z dodatkiem przypraw. Tak powstał pyszny i sycący obiad dla wszystkich uczestników zajęć.</p> <p>Po zakończeniu pracy, uczestnicy posprzątaли swoje stanowiska pracy, oraz przygotowali naczynia do umycia i wyparzenia w zmywarce.</p>
5.	05.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (sobota)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cira Eliza 2. Dzieciuch Patrycja 3. Floras Gracjan 4. Kowalska Klaudia 5. Krakowiak Natalia 6. Skrok Dominika 7. Stypa Norbert 	<p>GR.III DANIA OBIADOWE JEDNOGARNKOWE – STROGONOW CIASTKA FRANCUSKIE Z JABŁKAMI</p> <p>W dniu dzisiejszym, uczestnicy zajęć kulinarnych, sporządzali danie obiadowe – jednogarnkowe. Wszyscy prawidłowo przygotowali się do zajęć, przestrzegając zasad higienicznych. Po przygotowaniu stanowisk pracy i założeniu odzieży ochronnej, przystąpiliśmy do pracy.</p> <p>Mięso umyto, pokrojono i podsmażono z dodatkiem przypraw. Tak przygotowane mięso zalano bulionem i poddano procesowi gotowania. W trakcie tego procesu, dodawaliśmy kolejno obrane i pokrojone pieczarki, czerwona paprykę oraz kiszzone ogórki. Całość doprawiliśmy koncentratem pomidorowym i natką pietruszki. Gotowe danie, podaliśmy z dodatkiem świeżego pieczywa.</p> <p>Na deser, upiekliśmy dziś ciastka z gotowego ciasta francuskiego z dodatkiem prażonych jabłek.</p> <p>Po zakończeniu zajęć, wykonaliśmy prace porządkowe w pracowni i na poszczególnych stanowiskach pracy.</p>

6.	07.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (poniedziałek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>ZIEMNIAKI, UDKA Z KURCZAKA PIECZONE, ZESTAW SURÓWEK</p> <p>W dniu dzisiejszym, naszym daniem obiadowym były pieczone udka z kurczaka z ziemniakami i zestawem surówek. Uczestnicy, zgodnie z zasadami przygotowali stanowiska pracy i dopełnili czynności higienicznych. Każdy mocno zaangażował się w swoje zadanie. Mięso zostało umyte i oczyszczone a następnie posypane przyprawami. Następnie, poddaliśmy je obróbce cieplnej – pieczeniu. W czasie kiedy mięso się piekło, obraliśmy ziemniaki i sporządziliśmy surówki. Była to surówka z marchewki i ananasa, buraczki ćwikłowe oraz sałata zielona z ogórkiem i pomidorem. Po wykonaniu zadania, podaliśmy obiad, który kusił każdego zapachem i wyglądem. Surówki, dzięki swoim barwom, nadawały daniu apetycznego wyglądu.</p> <p>Po zakończeniu zajęć, wykonano prace porządkowe na poszczególnych stanowiskach oraz przygotowano naczynia do mycia i wyparzenia.</p>
7.	08.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (wtorek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>ZIEMNIAKI, PIERŚ Z KURCZAKA DUSZONA Z WARZYWAMI, SURÓWKA SZARLOTKA Z BITĄ ŚMIETANĄ</p> <p>W dniu dzisiejszym, uczestnicy sporządzali danie obiadowe z filetem drobiowym. Po dopełnieniu wszelkich czynności higienicznych oraz przygotowaniu stanowisk pracy, wszyscy przystąpili do realizacji zadania. Uczestnicy przeprowadzali obróbkę wstępną brudna czysta warzyw, przygotowywali także mięso do duszenia. Ziemniaki poddano procesowi gotowania, z kapusty pekińskiej, pomidorów, ogórków, kukurydzy i majonezu sporządzono surówkę. Filet z kurczaka oczyszczono, rozdrobniono, a następnie poddano procesowi duszenia razem z warzywami. Wszyscy bardzo przykładali się do wykonania swoich zadań, a efektem ich pracy był podany wszystkim obiad.</p> <p>Deserem w dniu dzisiejszym była szarlotka na kruchym cieście, którą samodzielnie przygotowali uczestnicy, dzieląc się zadaniami. Część grupy przygotowywała ciasto kruche, łącząc po kolei mąkę, masło, cukier i żółtka. Gotowe i rozwałkowane ciasto wyłożyliśmy do blaszki, a potem do lodówki aby dobrze się schłodziło. Jabłka obraliśmy i utarliśmy na tarce o dużych oczkach, następnie wyłożyliśmy je na schłodzone ciasto i przykryliśmy kruszonką z ciasta. Po upieczeniu i wystudzeniu, podaliśmy szarlotkę z bitą śmietaną.</p>

8.	09.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (środa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybała Paulina 	<p>GR.II</p> <p>KASZA Z WARZYWAMI, PULPETY MIĘSNE W SOSIE, BURACZKI CZERWONE</p> <p>W danym dniu, jako danie obiadowe, uczestnicy sporządzali kaszę z warzywami oraz pulpety z mięsa mielonego. Po przygotowaniu stanowisk pracy oraz składników potrawy, po umyciu rąk i dezynfekcji, wszyscy przystąpili do pracy.</p> <p>Uczestnicy przeprowadzili odróbkę wstępną warzyw zgodnie z instrukcją, następnie warzywa rozdrobniono metodą ręczną tj. krojenie i ścieranie na tarce. Kaszę z warzywami zapiekaliśmy w piekarniku. Mięso zostało pokrojone i zmielone przy użyciu maszynki elektrycznej. Z gotowej masy mięsnej formowaliśmy pulpety, które następnie obsmażono i połączono z przygotowanym sosem koperkowym. Dodatkiem do dania były buraczki ćwikłowe.</p> <p>Po wykonaniu zadania, uczestnicy uporządkowali swoje stanowiska pracy oraz pracownię kulinarną.</p>
9.	10.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (czwartek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadeła Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>NALEŚNIKI Z BIAŁYM SEREM, Z DŻEMEM LUB POWIDŁAMI CIASTKA PIEGUSKI</p> <p>W dniu dzisiejszym, naszym daniem obiadowym były naleśniki, podawane z różnymi dodatkami, zgodnie z preferencjami smakowymi naszych uczestników. Na początku zajęć, wszyscy, zgodnie z zasadami, przygotowali stanowiska pracy i dopełnili czynności higienicznych. Ciasto na naleśniki, sporządziliśmy zgodnie z przepisem. Później, przystąpiliśmy do smażyliśmy naszych naleśników. Biały ser, utarliśmy ze śmietaną i cukrem wanilinowym. Usmażone naleśniki smarowaliśmy ulubionymi dodatkami: twarogiem, dżemem truskawkowym i powidłami śliwkowymi.</p> <p>Na deser, w dniu dzisiejszym, upiekliśmy ciastka. Zgodnie z zasadami i przepisem, sporządziliśmy ciasto ucierane. Do ciasta dodaliśmy pokruszoną czekoladę oraz suszone morele. Z powstałej masy, formowaliśmy ciasteczka, które poddaliśmy procesowi pieczenia. Ciasteczka „pieguski”, były pysznym deserem dla uczestników zajęć.</p> <p>Po zakończeniu pracy, uporządkowano poszczególne stanowiska pracy, oraz całą pracownię kulinarną.</p>

10.	11.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (piątek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p style="text-align: center;">ZUPA JARZYNOWA CIASTO KAKAOWE Z JABŁKAMI</p> <p>W danym dniu, przygotowaliśmy zupę jarzynową, wykorzystując mieszankę warzyw mrożonych. oraz ciasto kakaowe z jabłkami. Po przygotowaniu stanowisk pracy oraz wszystkich składników potraw, po umyciu rąk oraz warzyw i owoców, wszyscy przystąpili do pracy. Uczestnicy przeprowadzili odróbkę wstępną brudną i czystą warzyw (ziemniaki) i owoców. Przygotowane składniki poddaliśmy obróbce cieplnej – gotowaniu. W końcowym etapie do zupy dodaliśmy śmietanę, uczestnicy ćwiczyli więc metodę i technikę zabielenia zup. Ciasto kakaowe sporządziliśmy przy użyciu miksera. Połączyliśmy wszystkie składniki wymienione w przepisie, dodaliśmy obrane i rozdrobnione jabłka i poddaliśmy je obróbce cieplnej – pieczeniu. Upieczone ciasto było pysznym deserem podanym po obiedzie. Po zakończeniu pracy każdy posprzątał swoje stanowisko oraz przygotowaliśmy do mycia i wyparzenia brudne naczynia.</p>
11.	12.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (sobota)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cira Eliza 2. Dzieciuch Patrycja 3. Floras Gracjan 4. Kowalska Klaudia 5. Krakowiak Natalia 6. Skrok Dominika 7. Stypa Norbert 	<p>GR.III</p> <p>KOPYTKA Z BOCZKIEM I KIEŁBASĄ, KAPUSTA DUSZONA</p> <p>W czasie dzisiejszych zajęć, głównym zadaniem uczestników było sporządzenie kopytek z gotowanych ziemniaków. Przed przystąpieniem do pracy, uczestnicy umyli i zdezynfekowali ręce. Następnie, przygotowali swoje stanowiska pracy i założyli odzież ochronną. Każdy dostał do wykonania zadanie. Ugotowane ziemniaki przeciśnięto przez praskę, a następnie połączono z pozostałymi składnikami ciasta. Formowanie i wycinanie kopytek, przyniosło wiele radości, ale wymagało także dużo dokładności i skupienia uwagi. Ugotowane kopytka podaliśmy z usmażoną kiełbasą i boczkiem. Dodatkiem do dania była przygotowana przez uczestników duszona kapusta z warzywami. Dzięki zaangażowaniu wszystkich, obiad był smaczny i pożywny. Po zakończeniu zajęć przeprowadzono prace porządkowe na poszczególnych stanowiskach pracy oraz w całej pracowni kulinarnej.</p>

12.	19.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (sobota)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cira Eliza 2. Dzieciuch Patrycja 3. Floras Gracjan 4. Kowalska Klaudia 5. Krakowiak Natalia 6. Skrok Dominika 7. Stypa Norbert 	<p>GR.III</p> <p>BARSCZ BIAŁY Z KIEŁBASĄ, JAJKIEM I PIECZYWEM BUDYŃ ŚMIETANKOWY Z MUSEM OWOCOWYM</p> <p>W dniu dzisiejszym, sporządzaliśmy danie kuchni polskiej; barszcz biały na zakwasie, podawany z jajkiem, kiełbasą, smażonym boczkiem oraz pieczywem. Po przygotowaniu stanowisk pracy, założeniu odzieży ochronnej oraz umyciu i dezynfekcji rąk, uczestnicy przystąpili do wykonywania zadania. Barszcz ugotowaliśmy na wywarze z kiełbasy, z dodatkiem przypraw, jajka ugotowano a następnie obrano ze skorupki. Boczek wędzony pokroiliśmy w kostkę a następnie usmażyliśmy na patelni. Gotowy barszcz zabieliśmy kwaśną śmietaną i doprawiliśmy do smaku chrzanem. Danie podane było ze świeżym pieczywem.</p> <p>Na deser, podaliśmy dzisiaj, budyń śmietankowy, polany musem z truskawek i borówek, z nutą cynamonu i pomarańczy.</p> <p>Po zakończeniu zajęć, wykonano prace porządkowe w pracowni.</p>
13.	21.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (poniedziałek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM MIĘSNYM DROŻDŻÓWKA Z POWIDŁEM ŚLIWKOWYM</p> <p>Podczas zajęć, uczestnicy przygotowywali danie obiadowe, oraz deser w postaci ciasta drożdżowego z powidłem.</p> <p>Po przygotowaniu potrzebnych składników i umyciu rąk, każdy założył odzież ochronną i zaczęliśmy wykonywać zadanie. Najpierw, uczestnicy obrali i przygotowali ziemniaki do dalszej obróbki. Następnie, ziemniaki utarliśmy przy użyciu szatkownicy elektrycznej. Do powstałej masy dodaliśmy pozostałe składniki ciasta na placki ziemniaczane. Mięso pokrojono, podsmażono i poddano procesowi duszenia, tak aby w końcowej fazie sporządzić sos. Wspólnie przygotowaliśmy także ciasto drożdżowe, na które, po wyrośnięciu, nałożyliśmy powidło śliwkowe. Gotowe ciasto, posypane kruszonką poddaliśmy procesowi pieczenia.</p> <p>Placki ziemniaczane z sosem były naszym daniem obiadowym, a drożdżówka z powidłem była pysznym deserem.</p> <p>Po zakończeniu pracy, posprzątaaliśmy nasze stanowiska oraz przygotowaliśmy do mycia i wyparzenia brudne naczynia.</p>

14.	22.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (wtorek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybała Paulina 	<p>GR.II</p> <p>ZIEMNIAKI, MIĘSO DUSZONE Z SOSEM, MIZERIA Z OGÓRKÓW CIASTECZKA BEZGLUTENOWE Z MARMOLADĄ</p> <p>W dniu dzisiejszym, uczestnicy zajęć doskonalili technikę sporządzania mięsa duszonego z warzywami. Mieli okazję przypomnieć sobie na czym polega proces duszenia i jak go prawidłowo przeprowadzić. W trakcie przygotowywania składników potrawy, każdy z uczestników pracował na swoim stanowisku pracy. Mięso umyto, rozdrobniono, a następnie poddano procesowi smażenia. Kiedy mięso dobrze się zrumieniło, zgodnie z zasadami przeprowadzania procesu duszenia, podlaliśmy je wodą, dodaliśmy warzywa i przyprawy, a następnie dusiliśmy je do miękkości pod przykryciem. Dodatkowo do mięsa duszonego były gotowane ziemniaki oraz surówka ze świeżych ogórków i śmietany. Na deser przygotowaliśmy ciasteczka bezglutenowe, sporządzone na bazie kleiku ryżowego. Ciasta upiekliliśmy z marmoladą różaną.</p> <p>Po wykonaniu zadania, uczestnicy uporządkowali swoje stanowiska pracy oraz pracownię kulinarną.</p>
15.	23.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (środa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I KIEŁBASĄ GALARETKA Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ</p> <p>W czasie dzisiejszych zajęć, przygotowaliśmy łazanki z kiszoną kapustą. Po przygotowaniu stanowisk pracy oraz umyciu rąk, uczestnicy przystąpili do wykonywania zadania. Najpierw, musieliśmy przygotować odpowiednio kiszoną kapustę, która została ugotowana, następnie odciśnięta, pokrojona i podsmażona wraz z kiełbasą, cebulą i przyprawami. Następnie, ugotowaliśmy makaron łazankowy który później zmieszaliśmy z duszoną kapustą. Tak przygotowane łazanki zostały zapieczone w piekarniku i podane jako danie obiadowe.</p> <p>Na deser, uczestnicy przygotowali galaretkę owocową, którą wcześniej rozpuszczono zgodnie z przepisem na opakowaniu i odłożono do stężenia. Na galaretkę nałożyliśmy pokrojone owoce cytrusowe; pomarańcze, banany, kiwi a wierzch deseru ozdobiono bitą śmietaną. Po zakończeniu pracy, uczestnicy posprząkali swoje stanowiska pracy i przygotowali naczynia do mycia i wyparzenia.</p>

16.	24.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (czwartek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Darowska Karolina 2. Dziama Jakub 3. Nowak Aleksandra 4. Latkowski Łukasz 5. Plis Roksana 6. Wyrzykowska Katarzyna 7. Zybała Paulina 	<p>GR.II</p> <p style="text-align: center;">ROSÓŁ DROBIOWY Z MAKARONEM</p> <p>W czasie dzisiejszych zajęć, sporządzaliśmy rosół drobiowy z makaronem. Po odpowiednim przygotowaniu się do zajęć, uczestnicy przystąpili do pracy. Mięso drobiowe dokładnie umyto, a następnie nastawiono do gotowania na wolnym ogniu. Cały czas pilnowaliśmy, aby w odpowiednim momencie ściągnąć z powierzchni wywaru ścięte białko, tak aby nasz rosół był później klarowny. Przygotowaliśmy także warzywa, które zostały obrane, pokrojone i przygotowane do gotowania. W czasie oczekiwania na rosół, ugotowaliśmy makaron, przestrzegając czasu gotowania podanego na opakowaniu. Rosół drobiowy z makaronem, był pysznym, rozgrzewającym posiłkiem.</p> <p>Po obiedzie, sporządziliśmy biszkopty, które posłużą nam do przygotowania tortu owocowego.</p> <p>Po zakończeniu zadania, wykonano prace porządkowe w pracowni.</p>
17.	25.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (piątek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p style="text-align: center;">ZIEMNIAKI, RYBA SMAŻONA, SURÓWKA Z KAPUSTY KISZONEJ Z JABŁKIEM</p> <p>W dniu dzisiejszym, naszym zadaniem było sporządzenie ryby smażonej w panierce z dodatkiem ziemniaków oraz surówki z kiszonej kapusty. Po przygotowaniu stanowisk pracy oraz dokonaniu czynności higienicznych, uczestnicy przystąpili do pracy. Warzywa zostały poddane obróbce wstępnej i przygotowane do gotowania. Z kapusty kiszonej, cebuli, jabłka i oleju sporządziliśmy surówkę. Rybę posypaliśmy przyprawami i skropiliśmy sokiem z cytryny. Po obtoczeniu w panierce poddaliśmy ją procesowi smażenia. Dzięki współpracy i zaangażowaniu wszystkich, przygotowaliśmy pełnowartościowe, smaczne danie obiadowe. Dziś także, przełożyliśmy masę tort owocowy, abyśmy mogli poczęstować nim uczestników w kolejnym dniu zajęć.</p> <p>Po zakończeniu zajęć, przeprowadzono prace porządkowe w pracowni.</p>

18.	26.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (sobota)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cira Eliza 2. Dzieciuch Patrycja 3. Floras Gracjan 4. Kowalska Klaudia 5. Krakowiak Natalia 6. Skrok Dominika 7. Stypa Norbert 	<p>GR.III</p> <p>ZUPA PIECZARKOWA TORT JOGURTOWY Z OWOCAMI</p> <p>Na dzisiejszych zajęciach kulinarnych, sporządzaliśmy zupę pieczarkową z makaronem. Po przygotowaniu stanowisk pracy i dopełnieniu czynności higienicznych każdy z uczestników przystąpił do pracy. Przeprowadzono więc obróbkę wstępną brudną i czystą warzyw, następnie warzywa zostały rozdrobnione ręcznie przy użyciu tarki. Składniki zupy zostały połączone z wywarem mięsnym. Na końcu, do zupy dodaliśmy makaron i całość zabieliśmy śmietaną. Całość doprawiona przyprawami oraz dużą ilością natki pietruszki.</p> <p>Jako deser, w dniu dzisiejszym, częstowaliśmy wszystkich tortem przygotowanym przez naszych uczestników z okazji zakończenia zajęć w drugim etapie projektu <i>Samodzielność Drogą do Sukcesu</i></p> <p>Po zakończeniu zajęć wykonano czynności porządkowe w pracowni kulinarnej.</p>
19.	28.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (poniedziałek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z KIEŁBASĄ I SEREM</p> <p>W dniu dzisiejszym, uczestnicy zajęć kulinarnych, sporządzali zapiekane ziemniaki. Wszyscy prawidłowo przygotowali się do zajęć, przestrzegając zasad higienicznych. Po przygotowaniu stanowisk pracy i założeniu odzieży ochronnej, wszyscy przystąpili do pracy. Ziemniaki zostały obrane i ugotowane al dente. Ugotowane ziemniaki pokrojono w plasterki, a następnie nałożono na nie farsz przygotowany z kiełbasy i sera żółtego. Tak zrobione ziemniaki poddano procesowi pieczenia w piekarniku (pod nadzorem prowadzącej zajęcia). Ziemniaki były doskonałym dodatkiem do obiadu, który dziś serwowaliśmy. Do ziemniaczków podaliśmy surówkę z kapusty pekińskiej, ogórka i pomidora. Po zakończeniu zajęć, wykonaliśmy prace porządkowe w pracowni.</p>

20.	29.03.2022 godz.8.00 – 15.00 (wtorek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czechowski Damian 2. Kadela Krystian 3. Paprocki Dominik 4. Przybyło Radosław 5. Rajszewski Sebastian 6. Toś Patrycja 7. Miemczyński Mateusz 	<p>GR.I</p> <p>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM CIASTO UCIERANE Z OWOCAMI</p> <p>W dniu dzisiejszym, zadaniem uczestników było sporządzenie zupy pomidorowej oraz ciasta ucieranego z owocami.</p> <p>Po przygotowaniu wszystkich produktów, założeniu fartuchów ochronnych oraz umyciu rąk, uczestnicy przystąpili do wykonywania zadania. Warzywa zostały umyte i przygotowane do dalszej obróbki. Wywar z mięsa ugotowano i przecedzono. Przygotowane przez uczestników składniki połączono. Zupę zabieliśmy śmietaną i podaliśmy z ugotowanym makaronem.</p> <p>Deserem w dniu dzisiejszym była ciasto ucierane, pieczone z owocami i kruszonką. Wypiek ten, samodzielnie przygotowali uczestnicy, dzieląc się zadaniami. Do ciasta, użyliśmy owoców mrożonych.</p> <p>Po zakończeniu pracy, uczestnicy posprząkali swoje stanowiska i przygotowali naczynia do mycia i wyparzenia.</p>
-----	---	---	---