

Nasza szkoła w eTwinning

W tym roku szkolnym 2020-2021 nasza szkoła była organizatorem zdarzenia na platformie eTwinning. Międzynarodowy projekt Christmas Cookbook został przeprowadzony, aby nasi uczniowie i uczniowie innych szkół w Europie mogli odkrywać międzynarodową kuchnię w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz zwyczaje świąteczne w różnych krajach Europy. Dzięki temu poznaliśmy ciekawe przepisy z różnych krajów oraz podzieliliśmy się przepisami najbardziej popularnymi w Polsce, w naszym regionie. Projekt realizowany był w języku angielskim.



An index card of our Christmas Projects for

CHRISTMAS COOKBOOK



Nasza szkoła w eTwinning

Nasz główny Partner: Hiszpania, Txingudi BHI

Liczba uczestników:

Liczba nauczycieli biorących udział w projekcie: **9**

Liczba uczniów biorących udział w projekcie: **48**

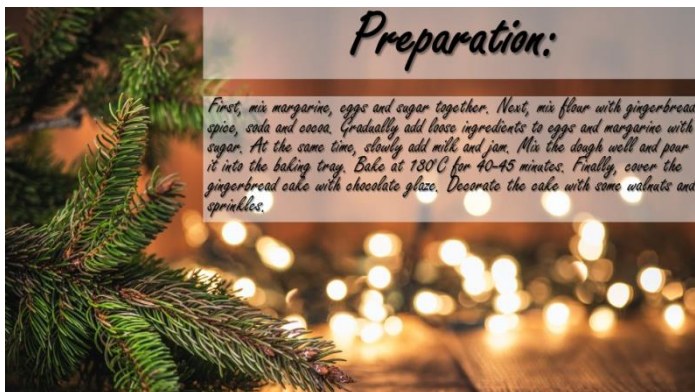
Liczba uczniów naszej szkoły biorących udział w projekcie: **12**

Naszymi szkołami partnerskimi były:

- Pazarcik, Şehit Murat Taş Ortaokulu - Turcja
- Irún, Txingudi BHI - Hiszpania
- Moiano (BN), ICS "F. De Sanctis" di Moiano - Włochy
- Germencik, Murat İrem Delgen Ortaokulu - Turcja
- Ortahisar, Pelitli 75.Yıl Cumhuriyet Ortaokulu - Turcja

Pozdrawiamy nasze partnerskie szkoły i dziękujemy za współpracę w realizacji pięknej książki kucharskiej.

Przepisy z naszej szkoły i szkół partnerskich:



'Christmas gingerbread cake' ('Świąteczny piernik') - Polska

Nasza szkoła w eTwinning


How to make? – beetroot soup

Rinse the mushrooms and pour cold water over them. Add two garlic cloves and two bay leaves to the mushrooms and leave them to soften, preferably overnight. The next day, boil the mushrooms in the soaking water for about 30 minutes until they are soft. Then we peel the previously washed beets and put them in the hot vegetable stock. We also add marjoram, pepper and allspice to the broth. Season with salt and bring to the boil. When the broth boils, reduce the heat and cook covered for about 40-50 minutes (until the beetroots are soft). Later remove the borscht from the heat and leave it for a few hours, thanks to which the borscht will acquire an intense color. Then take the beetroot out of the borscht and pour the mushroom brew into it (leave the mushrooms for the dumplings). Season with beetroot levain or lemon juice and salt and pepper to taste.



‘Beetroot soup with dumplings’ (‘Barszcz czerwony z uszkami’) - Polska

7. Bake the brownie for about 25 minutes in an oven preheated to 175 degrees with the option of top / bottom baking (make sure the oven is actually heated). Place the mold on the middle shelf or one shelf lower. I baked my brownies for exactly 25 minutes.



‘Brownie’- Polska



‘Chocolate log’ (‘Tronco de chocolate’) - Hiszpania

Nasza szkoła w eTwinning



Ingredients:

For the "churros":

1. A glass of water (250g).
2. A little bit of salt (8g).
3. A glass of flour (250g).
4. Frying oil.
5. Sugar.

Extra utensils: A pastry bag

'Churros' - Hiszpania



Food / drink preparation process


Step 1: Ingredients (dried fruit, sugar, water)

Step 2: Cooking in a pot

Step 3: Final product in a glass

'Dried fruit compote' ('Kompot z suszu')-

Polska



Boil

Toss the dumplings into boiling salted water. Boil the dumplings until they come out and then boil for another minute.

'Dumplings with cabbage and mushrooms' ('Pierogi z kapustą i grzybami') - Polska



Chef Burak

Ingredients:

- 500 gr. of spinach
- 2 onions
- 2 tsp of red pepper
- 2 eggs
- 1 tsp of salt
- 1 teaglass of olive oil

Ingredients for the dough:

- 1 kg. of flour
- 10 gr. of yeast

(We will make a flatbread with the dough)

It is best to prepare the dish in advance to make it taste good (e.g. the day before). The vegetable juice will also thicken. Garnish with parsley before serving.

'Gozleme' - Turcja



'Greek-style fish' ('Ryba po grecku') - Polska

Nasza szkoła w eTwinning



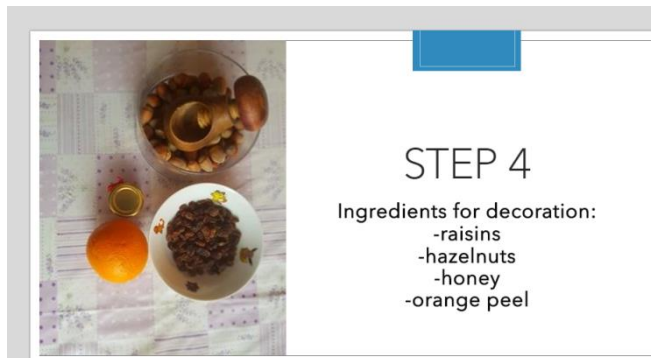
Ingrediens

- matjes herring fillets - 500g
- raisins - 5 tablespoons
- onion - 3
- tomato paste – 100g
- sugar - a pinch
- allspice grains - 4
- bay leaf - 4
- olive oil - 3 tablespoon
- sea salt and pepper - to taste

'Herrings in sweet sauce with raisins' ('Śledzie w słodkim sosie z rodzynkami') - Polska



'Kings' cake' ('Roscón de reyes')- Hiszpania



'Noodles with poppy seeds' ('Kluski z makiem') - Polska



'Mostaccioli - Christmas Sweets' - Włochy



'Flower Biscuit with Nutella' ('Kwiatowe Ciastko z Nutellą') - Włochy

Gotową książkę Christmas Cookbook i wszystkie przepisy można zobaczyć klikając w ten link:

<https://www.storyjumper.com/book/read/97674566/60108b72b9577>