

## BABKA PIASKOWA

### Składniki:

- 250 g. mąki Tortowej
- 250 g. masła
- 250 g. cukru pudru
- 4 jajka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 10 g. proszku do pieczenia
- cytryna

### Sposób wykonania:

Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło utrzeć, dodając kolejno żółtka, cukier puder, cukier waniliowy oraz wyciśnięty sok z połowy cytryny. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem i wymieszać wszystko razem. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z pozostałymi składnikami. Przełożyć ciasto do formy posmarowanej masłem i wysypanej mąką. Piec około 1 godz. w temperaturze 180 stopni C. Do ciasta można dodać 50 ml rumu/likieru pomarańczowego lub malagi. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

## BABKA MIGDAŁOWA

### Składniki:

- 25 dag masła
- 10 dag cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- szczypta soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jajek
- 40 dag mąki
- 15 dag zmielonych migdałów
- 100 ml kremówki
- biała polewa czekoladowa
- opcjonalnie cukrowe motylki lub perełki do ozdoby

### Sposób wykonania:

Masło utrzyj z cukrami i solą. Dodawaj stopniowo żółtka. Mąkę wymieszaj z migdałami i proszkiem do pieczenia. Wsyp do masy, wlej kremówkę, wyrób. Białka ubij, dodaj do ciasta, delikatnie połącz. Formę na babki z kominem natłuszc, oprósz mąką. Wlej ciasto. Piecz 60 minut w temp. 180°C. Udekoruj białą polewą czekoladową, cukrowymi motylkami i perełkami.

Adres: Kazimierza Wielka ul. Kolejowa 27

Strona internetowa: <http://www.szkolykazimierza.zdz.kielce.pl/>



<https://www.facebook.com/Niepubliczne-Technikum-ZDZ-w-Kazimierzy-Wielkiej-235637413440704/?fref=ts>



Z okazji zbliżających się świąt Wielkanocnych, wszystkim uczniom, nauczycielom oraz rodzicom składamy najserdeczniejsze życzenia!

## KUCHNIA MOLEKULARNA

W Niepublicznym Technikum Gastronomicznym w Kazimierzy Wielkiej rozpoczął się projekt, w którym biorą udział uczniowie klasy II G. Każdy otrzymał komplet książek o tematyce m. in. zdrowego odżywiania, kuchni włoskiej, kuchni wegańskiej itp.

Zajęcia teoretyczne prowadzone przez Agatę Bujak okazały się bardzo interesujące dla przyszłych kucharzy ze szkoły, którzy z chęcią udzielają się na wykładach, zdobywają nową wiedzę i poznają wiele ciekawostek dotyczących być może ich przyszłego zawodu.

Pierwsze zajęcia opierały się głównie na teorii, zaś następne będą miały charakter praktyczny, podczas których każdy uczeń dostanie swój komplet profesjonalnych ubrań gastronomicznych. Następna relacja z zajęć z kuchni molekularnej już za miesiąc!!! Przeczytaj koniecznie!



## DZIEŃ KOBIET

8-go marca dzień kobiet zawitał również do naszej szkoły. Uczniowie klasy II G z tej okazji przygotowali krótki apel, życząc płci pięknej dużo zdrowia i szczęścia.

Głos zabrał również Pan Krzysztof Ćwiek, składając wszystkim paniom najszczerze życzenia z okazji ich święta oraz wręczył wszystkim nauczycielkom po symbolicznym tulipanie.

W naszej szkole kobiety doceniane są nie tylko od święta, ponieważ każdego dnia doceniamy trud, który wkładają w naszą edukację.



## TARGI PRACY

Piękna słoneczno-wiosenna pogoda sprzyjała odwiedzającym w Hali Sportowej KOS w Kazimierzy Wielkiej Regionalne Targi Pracy, zorganizowane w ostatnim dniu lutego przez Wojewódzki Urząd Pracy w Kielcach i Powiatowy Urząd Pracy w Kazimierzy Wielkiej.

Patronat nad targami objął Marszałek Województwa Świętokrzyskiego Adam Jarubas. Obecni byli dyrektorzy Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Kielcach, wicestarosta kazimierski Michał Bucki, przewodniczący Rady Powiatu Marek Augustyn, burmistrz MiG Adam Bodzioch, dyrektorzy i przedstawiciele ościennych urzędów pracy z województw świętokrzyskiego i małopolskiego, szkół i instytucji.



## CO ZYSKUJESZ WSTĘPUJĄC W NASZE PROGI?

- Szkoły ZDZ mają uprawnienia szkół publicznych, a ich absolwenci mogą kontynuować naukę w szkołach wyższego stopnia
- Kształcenie jest zgodne z wytycznymi Ministerstwa Edukacji Narodowej
- Atrakcyjne praktyki zagraniczne (np. w Hiszpanii, Bułgarii, Francji, we Włoszech), po których stażyści otrzymują certyfikat Europass-Mobilność uznawany przez pracodawców w całej UE
- Kompleksowe przygotowanie do podjęcia pracy w wyuczonym zawodzie
- Specjalistyczne pracownie dydaktyczne
- Uczniowie mają możliwość bezpłatnego zdobycia dodatkowych kwalifikacji na kursach

## MISTRZOWIE NA BUDOWIE!

17.02.2017 r. część uczniów klasy II B wzięła udział w bezpłatnym szkoleniu „MISTRZOWIE NA BUDOWIE”. Tematem spotkania było nowoczesne budownictwo z materiałów ytong, silka, multipor.

Szkolenie składało się z dwóch części, teoretycznej, na której następowało zapoznanie się z materiałami i ich właściwościami, oraz części praktycznej, gdzie mieliśmy styczność z obróbką materiału.

Uczniowie którzy przeszli przez dwa etapy szkolenia otrzymali certyfikaty zarówno od firmy nowoczesnego budownictwa jak i od szkoły ZDZ! To był kolejny krok, który zbliżył Nas do swojego zawodu.

