



17 marca 2016r. (czwartek)

zebrania z rodzicami - godz. 16.30

konsultacje indywidualne - od godz. 17.00

klasa	1Lo	2Lo	3Lo	1 TŻ	2TŻ	3TŻ	4TŻ
nauczyciel	Wioleta Tymińska-Bociaąg	Agnieszka Romanek Ks. Grzegorz Gut Agnieszka Macurek	Marzena Leniak Ryszard Prochota Małgorzata Warszńska	Magdalena Baran Małgorzata Bronisz Joanna Szerlak	Elżbieta Słowik	Anna Kołodziejczyk Liliana Sosnowska Lukasz Sorali	Danuta Sawicka Anna Maliszewska Izabella Wojciechowska
nr sali	Zebrań odbędzie się w innym terminie	66 II piętro	66 II piętro	02 wejście główne	57 II piętro	50 II piętro	58 II piętro

klasa	1Tlh	2Tlh	3Ti	4Ti	3Th	4Th	3K
nauczyciel	Katarzyna Szajewska Krzysztof Banaszek Lukasz Czernerys	Renata Gierszon Anna Wójtowicz	Danuta Dudzińska Tomasz Kol	Ilona Jaworska Ewa Głowacka-Zuk Grażyna Szajewska	Małgorzata Motyl Agnieszka Dziedzic Ewa Jedrzejewska	Anna Chwil Jolanta Siembida Elżbieta Derek	Małgorzata Prandota Monika Bąk Grażyna Janeczek
nr sali	52 II piętro	59 II piętro	02a wejście główne	10 parter	15 parter	60 II piętro	63 II piętro

Jolanta Kubiniec - gabinet pedagoga

Tłusty czwartek w „Norwidzie” od bardzo wczesnych godzin rannych był pracowity i baaaaardzo słodki. Tego dnia w pracowni gastronomicznej nasi uczniowie pod okiem nauczycieli przedmiotów gastronomicznych smażyli pączki własnej roboty, wg oryginalnej domowej receptury, bez konserwantów i ulepszaczy:) Pączki te w ramach promocji kierunku gastronomicznego były rozdawane w gimnazjach i instytucjach na terenie naszego powiatu. Wyprodukowano około 2000 sztuk nadziewanych lukrowanych lub posypywanych pudrem pączków. Było to wielkie wydarzenie logistyczne, które wymagało dobrego przygotowania na każdym etapie produkcji tzn od zrobienia zakupów potrzebnych produktów, poprzez przestrzeganie zasad procesu wyrobu ciasta, smażenia, nadziewania i dekorowania, aż po profesjonalne opakowanie z logo szkoły. Młodzież z klasy II technikum hotelarstwa i III technikum żywienia stanęła na wysokości zadania. Sprawdzili się po raz kolejny nasi nauczyciele, którzy narzucili tempo pracy i wnieśli zabawną atmosferę. W smażeniu pączków pomagał również Pan dyrektor Krzysztof Gałań, który był również pomysłodawcą całej akcji.

Mamy nadzieję, że nasze słodkie wypieki wszystkim smakowały i warte były grzechu przynajmniej w ten jeden szczególny dzień.

Gimnazjalistów zapraszamy do „Norwida”, gdyż u nas właśnie nauczycie się profesjonalnie przygotowywać kulinarne wspaniałości i żadna potrawa nie będzie dla Was wyzwaniem. Zdobędziecie przy okazji ciekawy i poszukiwany na rynku zawód, a może nawet „traficie przez żołądek” do czyjegoś serca, czego Wam szczerze życzymy.

Dla smakoszy proponujemy wypróbowanie naszego przepisu. Życzymy smacznego :)

Spółeczność Zespołu Szkół Nr 1 im. C.K.Norwida w Świdniku

Renata Gierszon

{gallery}2016/tlustyczwartek/small{/gallery}

{gallery}2016/tlustyczwartek{/gallery}