

HOTELKOVINY



WEBNOVINY ŽIAKOV HOTELOVEJ
AKADÉMIE V KOŠICIACH

1/2022/7



Na hranici medzi žiakmi a vedením školy

Zo záhrady rovno do kuchyne

Galéria sladkého umenia

Na hranici medzi žiakmi a vedením školy

Náročnosť práce i jej krásu v úrode, ktorú prináša vedenie žiackej študentskej rady nám predstavila pani profesorka Mgr. Eva Šostáková. Tento reprezentatívny orgán žiakov strednej školy a zastupovanie ich záujmov vo vzťahu k riaditeľke a vedeniu školy koordinuje pani profesorka na našej škole už nejaký čas. V príspevku nám ju predstavuje jedna zo žiačok jej triedy, I. KCS.



Pracovať s ľuďmi je náročné, s deťmi zvlášť, a navyše učiť ich, je ešte náročnejšie. Túžili ste byť učiteľkou od mala?

Študovala som pedagogickú fakultu, ktorej absolventi obyčajne končia za katedrou. Musím povedať, že nikdy som si nemyslela, že učiteľkou vážne aj v budúcnosti budem. Stále som si predstavovala, že sa budem venovať niečomu inému, ale nakoniec náhoda vybavila, že som učiteľka a teraz toho neľutujem. **Ste koordinátorkou žiackeho parlamentu. Aký bol váš najväčší projekt v ňom?**

Najväčší projekt bol školský ples, ktorý sa konal dvakrát v priebehu mesiacov január a február pred pár rokmi. Potom sme s tým prestali kvôli nízkemu záujmu študentov. **Kedy ste dospeli k rozhodnutiu, že sa chcete venovať žiackemu parlamentu?**

Zaujímam sa o neho, odkedy som začala pomáhať mojej bývalej kolegyni, pani profesorky Kováčovej, pod vedením ktorej školský parlament kedysi existoval. Po jej odchode z tejto školy som to automaticky prebrala ja. A odvtedy sa tomu, samozrejme, venujem intenzívnejšie.

Plánujete v budúcnosti pustiť sa so svojím žiackym parlamentom do nejakého projektu?

Je to v prvom rade žiacky parlament, takže realizujeme aktivity a akcie pre vás, žiakov. Venujeme sa charitatívnej činnosti, ako sú rôzne finančné alebo materiálne zbierky. Plánujeme obnoviť spoluprácu s Červeným krížom v rámci darčovstva krvi. Okrem toho organizujeme imatrikuláciu či rozlúčku s maturantmi. Plánov je veľa, či už mojich, alebo žiackych. Uvidíme, čo sa nám podarí zrealizovať.

Máte nejakú svoju pravú ruku, ktorá vám pomáha s organizáciou spomínaných podujatí?

Máme svojho predsedu, Pavla Hnízdila zo IV.A. Samozrejme aj ostatných ľudí, ako je napríklad Naty Hrdličková, Kristína Bikárová, Lucia Nižníková. Martina Semanová z V.B mi dlhé roky pomáhala v organizovaní rôznych akcií. Mám taký úzky okruh študentov, na ktorých sa viem spoľahnúť, ak potrebujem niečo rýchlo vybaviť. Aj medzi mladšími žiakmi som si našla pomocníkov. Teším sa, že máme na našej škole aktívnych žiakov, ktorí sú ochotní niečo pre hotelovku urobiť aj mimo "pracovnej doby".

Pani učiteľke i jej žiackemu parlamentu želáme veľa úspešne vydaných projektov.

Stanislava Šimčáková, I. KCS

Zo záhrady rovno do kuchyne

Bylinková záhrada, obľúbený krúžok, ktorý vedú pani profesorky MVDr. Anna Karnižová a MVDr. Gabriela Havrilová, začína žať svoju prvú úrodu. Za každým dielom stojí trpezlivosť, práca, čas, energia, ktorú priaznivci tejto aktivity siali po celý čas do novovytvorených priestorov pre túto zelenú časť školy.

V našej školskej bylinkovej záhrade pestujú rastliny, ktoré vedia použiť pri príprave pokrmov a aj nápojov, avšak sú známe aj mnohé liečivé účinky týchto plodín. Začali aj s výsadbou mäty, medovky, šalvie, rozmarínu, ligurčeka a levandule.



Nachádzame medzi nimi aj cudzokrajné bylinky pochádzajúce zo Stredomoria, ale sú už udomácnené aj u nás na Slovensku, napríklad levanduľa a rozmarín. Čo sa týka rozmarínu, ten musíme v zime chrániť, lebo nie je mrazuvzdorný.

Na otázku, či budú bylinky využívané v našej školskej jedálni, nám jednoznačne odpovedali – áno, majú v nej obohatiť a spestriť ponuku jedál a nápojov, a najmä sa naši žiaci naučia používať bylinky.

Šikovní pestovatelia i naši začínajúci kuchári nám ponúkli návrh kombinácie bylín a druhov jedál.

- Mäta a medovka -osviežujúce nápoje v lete, či liečivý a upokojujúci čaj v zime, ozdoba a ochutenie ľahkých nápojov.
- Šalvia – k mäsovému pokrmom, či liečivé účinky čaju, tinktúry pri nachladení a zápaloch.
- Rozmarín – rôzne druhy pečených mias, ozdoba miešaných nápojov.
- Ligurček, či po našom „maggi“, neodmysliteľne patrí do vývarov mäsových, či zeleninových.
- Levanduľa – krásna medonosná bylina, vhodná na prípravu nápojov, ochutenie medu, svojou vôňou nám naplní celý dom.





Za každým výsledkom je kus práce a trpezlivosti, preto nás zaujímalo, či sú bylinky náročné na pestovanie. Vraj sa do toho hravo môžeme pustiť, pretože nevyžadujú veľkú starostlivosť, sú nenáročné na pôdu. Je potrebné zvážiť polohu v záhrade, niektoré bylinky chcú viac slnka, iné menej. Úsilie vypestovať žiadaný produkt spočíva najmä v používaní, a teda v strihaní bylinek.

Urobme svoj život zelenším aj vďaka bylinkám.



Zelení pomocníci v kuchyni dokážu skvelo doplniť nielen chuť, ale aj vzhľad jedla.



Michal Hanusin II.KCS

Súťaž odbornej zručnosti - galéria sladkého umenia

Podujatie, na ktorom tí najšikovnejší študenti odboru cukrár-pekár vytvárajú voňané a chutné produkty, má na našej škole už niekoľkoročnú tradíciu. Medzi sebou súperia žiaci, ktorí sa dostali do druhej polovice štúdia a v oblasti cukrárstva i pekárstva už sú hodní rovnať sa svojím majstrom, ktorí ich na cestu sladkej rozkoše pripravujú nejaký ten ročik. Rivalita odborníkov, ktorí chceli ohúriť maškrtné jazýčky svojou zručnosťou sa konala 22. marca 2022. Tejto akcie sme sa zúčastnili aj my, žiačky štvrtého ročníka. Našou úlohou bolo pripraviť si zákusok ktorý mal obsahovať korpus, krém a polevu. Pri vytváraní našich umeleckých diel sme použili svoju predstavivosť a odborné zručnosti ktorým sme sa naučili.

Na súťaži odbornej zručnosti sme si overili naše schopnosti a zároveň si vyskúšali ako to bude prebiehať na záverečných skúškach. Víťazka, ktorá tento rok kraľuje cukrárenskému rebríčku nám prezradila recept na dielo, ktoré zvíťazilo.

Porota pozostávajúca z našich majsteriek odborného výcviku i prizvaných učiteľov nás hodnotila za odvedenú prácu, postup pri výrobe, čistotu pri práci, dokončenie – vzhľad, chuť a prezentovanie našich výrobkov.



Výherný zákusok : recept

Korpus:

- 4 ks vajec
- 100g hladká múka
- 80 g kryštálový cukor
- 1 bal. vanilkový cukor
- 1 bal. kakao
- ½ kypriaci prášok

Poleva:

- 150g čokoláda SPT



Krém:

- 200g kondenzované mlieko
- 150g maslo
- 60 g práškový cukor
- 15 ml vriaca voda
- 50 g strúhaný kokos
- 20 ml vaječný likér

Výrobný postup:

1. Bielky vyšľaháme s kryštálovým a vanilkovým cukrom. Do vyšľahanej peny pridáme postupne žĺtky a nakoniec preosiatu múku s kakaom a kypriacim práškom. Hmotu vylejeme na plech vyložený papierom a pečieme pri teplote 180°C 15-20 min. Korpus necháme vychladnúť. Po vychladnutí dáme dole papier a vykrajujeme kruhy.
2. Ako prvé si zmiešame cukor s vriacou vodou tak, aby neostali hrudky a maslo si vyšľaháme do peny. Cukor rozpustený vo vode postupne zašľaháme do masla. Nakoniec po lyžičkách zašľaháme kandizované mlieko.
3. Kokos zmiešame s vaječným likérom.
4. Rozpustíme si čokoládu na vodnom kúpeli a pridáme SPT podľa potreby.
5. Silikónovú formu natrieme čokoládou a dáme do chladu. Po stuhnutí naplníme krémom, do krému dáme kokosový zmes a na koniec zakryjeme korpusom. Celé to necháme stuhnúť, vyklopíme z formy, ozdobíme a servírujeme.



Galéria obratnosti našich budúcich cukrárov a pekárov



Už len sa zahryznúť!

Lenka Seligová IV.CPK

