

HOTELKOVINY



Hotelová akadémia
Košice

WEBNOVINY ŽIAKOV HOTELOVEJ AKADÉMIE V KOŠICIACH
2/2022/1



Spoved' internátnej dušičky



Predstava novodobej gastronómie



Úrodná jeseň u cukrárov

Život v školskom internáte

Moje prvé kroky do školského internátu boli veľmi nesmelé a plné očakávaní. Hlavou mi vírili otázky typu: Ako si zvyknem na internátny život? S kým budem bývať? Koho spoznám? Akých budeme mať vychovávateľov? a pod. Tieto záhady nielen pre mňa, ale aj ostatných, boli zodpovedané už prvé dni pobytu v novom prechodnom domove študenta odkázaného opustiť na týždeň svoje rodinné hniezdo.



Na štvrtom poschodí nás čakalo príjemné prostredie izby, ktoré sme si mali možnosť aj svojpomocne zútlučiť. Našli sme tu priestor na osobné veci, školské učebnice,

pomôcky i na dobré maškrtenie počas večerných chvíľ. Po príchode zo školy sa tešíme stretnutiu s vychovávateľmi, ktorí nám podajú pomocnú ruku vždy, keď ju potrebujeme. S radosťou si vychutnávame popoludňajší relax pri hudbe, spoločné chvíle v internátnej kuchynke pri príprave pudingov a iných dobrôt. Vzácné sú pre nás posiedky pri šálke čaju, pri spoločenských hrách, športových aktivitách, ktoré nám dávajú priestor pre nadväzovanie nových sociálnych vzťahov. Spoločne stolovanie počas večere býva príjemným stretnutím sa



s rovesníkmi a je priestorom pre vzájomnú výmenu zážitkov z prežitého dňa.

Ak nám večera nechutila, naše kroky smerujú s nákupnou

taškou do neďalekého Lidlu a Auparku. Priznávame sa, že niekedy nám viacej chutí večerne maškrtenie ako samotná príprava na vyučovanie. Je fajn, že nám vychovávatelia pripomenú čas štúdia, čas výchovno-vzdelávacích aktivít, ktoré sú bohatým zdrojom pre získavanie nových vedomostí, zručností, návykov,



spôsobilosti, postojov a hodnotovej orientácie každého žiaka bývajúceho v školskom internáte. Život v

internáte nás učí byť samostatnými, pomaly, ale isto získavame zručnosti z finančnej gramotnosti. Na vlastných chybách, keď už nemáme v peňaženke ani drobné :), učíme sa hospodáriť s týždenným vreckovým. V záujmových útvaroch máme možnosť rozvíjať svoju tvorivosť a talent, spoznávať históriu mesta, v ktorom študujeme. Využívame ponuky kultúrnych



podujatí metropoly východu – návštevou divadelných a filmových predstavení, koncertov, múzeí, športových podujatí a pod. Život vo

veľkomeste pre žiaka ubytovaného v školskom internáte ponúka pestrú paletu voľnočasových aktivít. Je len na nás, ako zmysluplne využijeme svoj voľný čas. Je na každom z nás, akým spôsobom zapadneme do skupiny našich rovesníkov. Uvedomujeme si, že na každom kroku striehnu aj lákadla veľkomesta. Skôr chceme dať do pozornosti našim rodičom, že internátny život je pre nás jedným zo spôsobov, ako pomaly, ale isto vykročiť na cestu dospelosti.

Viktória Špaková I.N v spolupráci s vychovávateľkou PaedDr. D. Januchovou

Moderná kuchyňa – moderne v kuchyni

Na našej škole vďaka operačnému projektovému programu ľudské zdroje sa vytvoril priestor aj pre krúžkovú činnosť odborných predmetov. Aktivity podporujúce zdravú výživu a moderné trendy v príprave jedál sa rozhodli s tímom žiakov rozbehnúť v činnosti krúžku modernej kuchyne pani profesorky PaedDr. Agáta Némethová a MVDr. Erika Caisová. Darí sa im v tom už druhý rok.



Jedenkrát mesačne v rozsahu troch hodín Višňovým salónikom, v ktorom tieto výchovno-vzdelávacie aktivity prebiehajú, vanú vône z príprav zdravých jedál.



Zdravé varenie v tom zmysle, že používame kvalitné a zdravu prospešné suroviny. Modernosť by sa mala hlavne prejavovať v úprave a

servírovaní. Pri úprave pokrmov využívame modernejšie zariadenia v kuchyni. Cieľom tohto krúžku je ukázať žiakom, že aj obyčajné pokrmy sa dajú upraviť zdravo a netradičným spôsobom naservírovať. K realizácii týchto cieľov pomohol projekt, vďaka ktorému boli zabezpečené nové zariadenia, ako thermo mix, suvitovač, sušička a iné.



Pri výrobe pokrmov a normovaní sú vyhľadávané také receptúry, aby žiaci vyskúšali rôzne špeciálne úpravy či kombinácie, a zároveň pri ukončovaní mohli uplatniť svoju kreativitu.

Označenie zdravá gastronómia má aj preto, pretože pokrmy pripravujeme zásadne zo zdravých surovín a tak sa neznehodnocujú ich zbytočnými úpravami. Novodobé varenie je rýchle a krátke, čím sa uchová veľa cenných látok prospešných pre ľudský organizmus. Moderne sa



dajú pripraviť,

samozrejme, aj tradičné pokrmy, a to tak, že obmedzujeme použitie bielej múky, kravského mlieka a takisto aj živočíšnych tukov. Na originalnosti sa podieľa aj samotné servírovanie, kde sa pokrmu dodáva iná podoba konečného výsledku na tanieri, ktorým krmíme najskôr čuch a zrak.

Súčasná kuchyňa nevyklučuje používanie polotovarov, a to z dôvodu racionalizácie výroby.

Počas stretnutí žiaci pripravovali pokrmy, kde hlavnou ingredienciou bolo ovocie, zelenina, morské ryby, hydina a pečenie zo špeciálnych



múk. Spôsob prípravy jedla má významný vplyv na zdravie človeka. Pomocou moderných technológií vieme variť veľmi rýchlo a jednoducho. Navyše si uvedomujeme, že je tu veľká súhra výživy a ľudského zdravia. Aj to je jeden z cieľov nášho tímu priaznivcov modernej kuchyne vydať sa zdravým varením za lepšou kvalitou života, kde je lepšie včas problémom predchádzať, ako ich potom „hasiť“.

Zuzana Šrotová III.CPK

Tohtoročná jeseň priniesla našim cukrárom ďalší prírastok na konte úspechov

SWEETCUP 2022 organizuje pod záštitou predsedu Prešovského samosprávneho kraja PaedDr. Milana Majerského, PhD. Stredná odborná škola gastronómie a služieb SDH 3 v PREŠOVE. 6. októbra 2022 na 19. ročníku medzinárodnej súťaže mladých talentov v odbore cukrár v súťaži jednotlivcov našu školu reprezentovala



žiačka Lucia Ničová z I.N. V konkurencii trinástich cukrárov zo Slovenska, Česka a Poľska pripravovala tortu na tému súťaže - DOTYKY JESENE.

Naša Lucka sa zvládla okolo výroby sladkého potešenia približne tri hodiny. Súťaž pozostávala z dvoch častí. V tej prvej, prebiehajúcej v zákulisí – 2 hodiny - sa tvorili a plnili korpusy a pracovalo sa na

povrchovej úprave torty. V druhej časti súťaže časovo obmedzenej tridsiatimi minútami sa mladí cukrári predvádzali na pódiu pred verejnosťou s konečnou úpravou torty, ktorá mala obsahovať aspoň jeden druh z povinnej suroviny: ovocie v želé, stužovače šľahačky, zlatý krém. Našu súťažiaca boli podporiť pani riaditeľka, PaedDr. Jaroslava Mamčaková s majsterkou odborného výcviku, Bc. Natáliou Makkaiovou. Súťažiaci odovzdávajú výrez z torty na degustáciu pre komisiu, zvyšná časť torty bude vystavená v chladiacej vitríne a následne použitá na ochutnávku pre verejnosť.



Šikovná Lucka N., obsadila 3. miesto v 3. pásme. Sme radi, že nás reprezentuje aj v tejto oblasti. K dosiahnutému úspechu blahoželáme!