THE HOTEL TIMES

Privítanie prvákov

S Erasmom v Českej republike

V TOMTO ČÍSLE NÁJDETE:

Slávnostné otvorenie nového školského roka	2
Prvé pocity prváka	4
EUROCUP&DOD	6
Recepty	8
Stratená v tanci	10
Antistresová omaľovánka	11
Predpoklady someliera	12
Erasmus+	10
Interview	11
Test z angličtiny	12

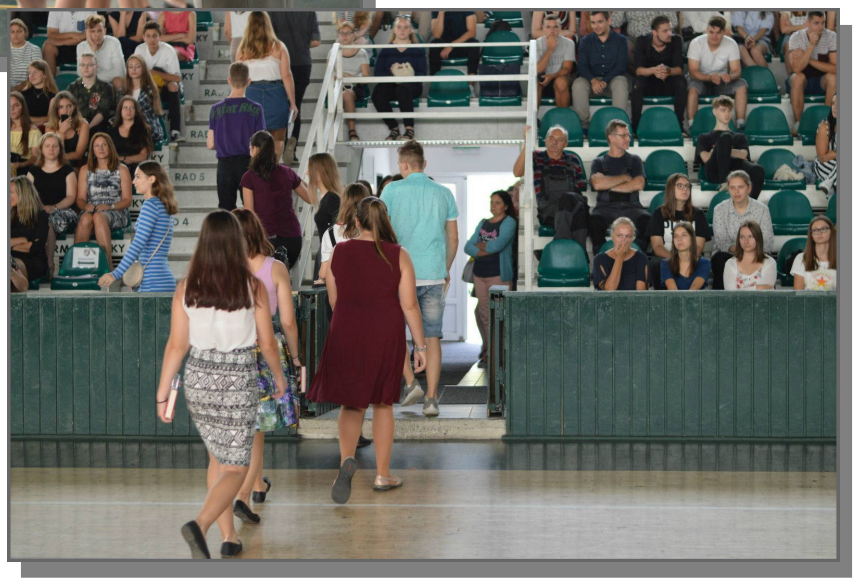
NAJDÔLEŽITEJŠIE BODY:

- *EUROCUP&DOD*
- *PREDPOKLADY SOMELIERA*
- *ERASMUS+*
- *TEST Z ANGLIČTINY*

Slávnostné otvorenie nového školského roka

2019/2020

VANS



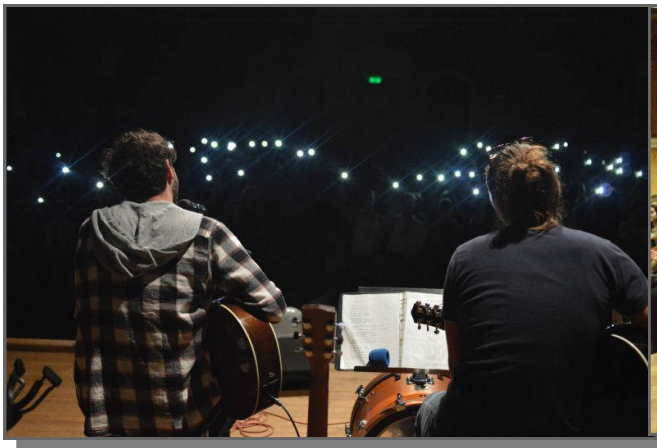
Prvé pocity prváka

Všetci poznáme ten pocit, keď ideme niekam po prvýkrát. Spotené dlane, roztrasené kolená, hlava plná otázok hľadajúcich odpovede. Strach z niečoho nového a hneď za tým aj zvedavosť. Presne to všetko sme pred časom zažívali my prváci. Po stresujúcom deviatom ročníku sme s malými dušičkami kráčali do novej školy, dúfajúc, že zapadneme do kolektívu a všetko bude podľa našich predstáv.

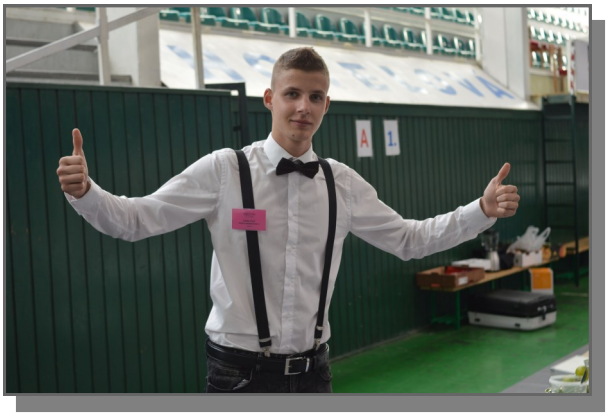
Prvé dni boli ťažké. Nové tváre, nové predmety, noví učitelia, jednoducho všetko to, na čo sme predtým neboli zvyknutí. Samozrejme, nechýbali trápne chvíle ticha v triede počas prestávok. Najhoršou vecou pre mňa bolo zapamätať si 28 mien mojich nových spolužiakov. Ale ako sa vraví, všetko sa dá, keď sa chce, a tak sme si aj my na všetko po chvíli zvykli a začali novú etapu nášho života. Máme za sebou prvé varenie, ktoré dopadlo lepšie, ako sme si mysleli. Až teraz sme zistili, že sme sa naozaj nemali čoho báť. Tie prvé nesmelé rozhovory sú už pre nás minulosťou. Trvalo to dlhšie, ale stálo to za to. Teraz sedím v kruhu mojej triedy, píšem tento text a som rada, že môžem byť žiačkou školy s takou dobrou atmosférou a prístupom, aký má práve hotelová akadémia.

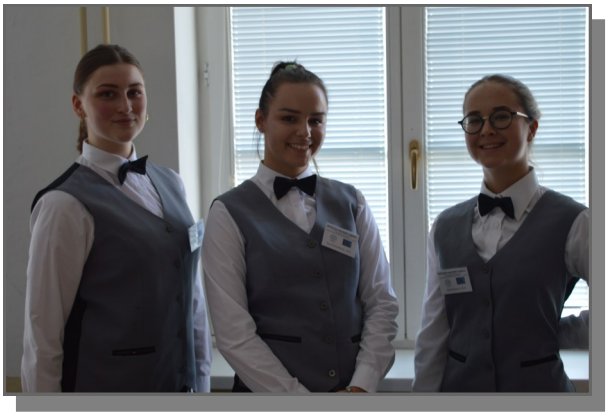
Nikola Macejová, I.B

Imatrikulácia



EUROCUP & DOD





2

Tatra
Musetti

Musetti

Junior B
23. - 24.

Medovníky s vitrážou

Ingrediencie
600 gramov polohrubej múky
250 gramov práškového cukru
200 gramov medu
150 gramov masla
3 kusy vajíčka
1 kus vanilkový cukor
1 čajová lyžička korenia do perníka
1 kus vajce na potretie
1 balík tvrdých cukríkov
1 čajová lyžička škoricé
1 kus kypriaci prášok do perníka

Všetky ingrediencie zmiešame na podložke dokopy, umiesime cesto. Cesto by celkom dobre v prvej fáze vymiešal aj šikovnejší robot, stačí už len domiesiť. Ak sa vám cesto lepí treba ešte pridať múku.

Cesto dáme na minimálne 4 hodiny do chladničky, ale lepšie ak postojí v chladničke cez noc. Následne cesto po častiach vyvaľkáme na hrúbku asi pol centimetra, vykrojíme medovníky, a pečieme pri teplote 180° asi 8 minút, alebo podľa vlastných skúseností, hrúbky medovníka ... Ak chceme mať medovníčky lesklé, tesne pred dopečením ich potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme ešte na chvíľu do rúry.

Ak chceme pripraviť medovníky s "vitrážou", vykrojíme si z cesta najprv väčší tvar, napr hviezdu, vločku, stromček, preložíme na plech a zo stredu vykrojíme ľubovoľný otvor. Pri týchto medovníkoch sa mi viac osvedčilo na tenšie vyvaľkané cesto a väčšie otvory. Vyskúšajte najprv upiecť jeden medovník s obyčajnými a podľa toho spravte ostatné. Závisí to aj od konzistencie cesta, ako narastie, zmenší sa otvor. Cukríky ozbijeme na drobné kúsky. Cukríkovou drťou naplníme otvory v medovníkoch vrstvou zhruba zarovno v cestom. Pečieme ako ostatné medovníky. Medovníky necháme chvíľu vychladnúť a opatrne ich dáme dole z papiera, aby sa nám vitráž nerozbila, neprilepila, môžeme si pomôcť s nožíkom.

Medovníky môžeme dozdobiť bielkovou polevou.

Plnené kokosové sušienky

220 g hladká múka
85 g práškový cukor
30 g strúhaný kokos
60 g Palmarin s maslom
15 g med
1 ks vajce
1 štipka soľ
1 KL sóda bikarbóna

Kokosová plnka

200 ml kokosové mlieko z konzervy
20 g polohrubá múka
20 g strúhaný kokos
200 g Palmarin s maslom
100 g práškový cukor

Poleva

100 g tmavá čokoláda (60%)
25 g Cera
20 g kokos na posypanie

Suroviny na cesto zmiešame a vypracujeme hladké cesto. Rozvaľkáme ho medzi dvoma papiermi na pečenie na 3 mm. Pomocou ozdobnej vykrajovačky vykrojíme sušienky. Zvyšné cesto opäť zapracujeme a opäť vyvaľkáme a vykrojíme. Takto pripravené sušienky pečieme vo vyhriatej rúre na 175 stupňov približne 12 minút, kým nebudú zlatisté. Upečené sušienky necháme úplne vychladnúť.V menšom hrnci rozmiešame kokosové mlieko, múku a kokos. Privedieme do varu, asi 2 minúty za stáleho miešania povaríme. Potom zmes prikryjeme fóliou a necháme úplne vychladnúť.V miske vymiešame Palmarin s cukrom do hladka. Potom pridáme vychladnutú kokosovú zmes a zmiešame.Sušienky naplníme približne 2-3 ČL kokosovej plnky. Takto pripravené sušienky dáme aspoň na 20 minút do chladničky a potom ich namáčame v roztopenej čokoláde s Cerou. Necháme odkvapkať na mriežke a môžeme ešte posypať strúhaným kokosom.

Stratená v tanci

Na parkete stojíme sami dvaja, v rytme hudby sa pohybujúc.

So zavretými očami, o tvoju hruď sa opierajúc.

Cítim ako by sme sa na malú chvíľu spojili.

Naše srdcia, telo i duša v jedno.

Naše telá sa treli o seba...

Mala som pocit vznášania...

Svet mizol, ľudia tancujúc okolo tiež.

Ostali sme sami dvaja.

Cítila som tvoju vôňu, tvoj jemný dych na krku

Prestala vnímať okolie, užívajúc si túto chvíľu.

Odovzdávajúc ti moju dôveru.

Predpoklady someliera

Výber vhodného nápoja, ktorý by pokrmu dodal neopakovateľné čaro, nie je takou samozrejmosťou, ako by sa na prvý pohľad zdalo. Je to priam veda, ktorou sa zaoberá skupina odborníkov – somelierov.

Slovo someliér má starofrancúzsky pôvod, nachádzame ho v praselskom dialekte ako pomenovanie kočiša, ktorý mal na starosti prevozy dopravujúce potraviny, a najmä víno na kráľovský dvor. V 19. storočí už je pomenovaním pracovníka v luxusných reštauráciách vo Francúzsku, ktorý sa staral o vínne pivnice a dnes je to vysokošpecializovaný odborník na víno. V súčasnosti sa ako someliér označuje osoba, ktorá radí hosťom pri výbere vín, nápojov a cigár. Súčasne zabezpečuje ich profesionálne podávanie.

Výber správneho vína nie je ľahká záležitosť. Ak zvládne vinotéku súkromnú alebo profesionálnu, mal by zohľadniť ponuku podávajúcich pokrmov. V reštaurácii musí somelier spolupracovať s kuchyňou, resp. s vedením kuchyne. Ďalším faktorom je obľúbenosť vína, toho či oného druhu a odrody. Treba si uvedomiť pri akých príležitostiach víno pijeme a správne si treba zvoliť aj „fľaštičky“ ako doplnok k obľúbeným jedlám. Teoretická príprava

Vedomosti súvisiace s vínom, ktorých osvojenie by malo byť základom práce someliera, možno zahrnúť do niekoľkých bodov:

Znalosť vinárskeho zákona

Poznanie odrôd a základná charakteristika z nich vyrábaných vín

Poznanie základných technológií výroby vína

Kategorizácia vín podľa spôsobu výroby a ich charakteristika

Znalosti o oblastiach a regiónoch domácej produkcie vína

Znalosti o vinárskych krajinách Európy, Nového sveta a ich regióny, charakteristiku odrôd a vín

Teoretické základy a praktická znalosť podávania vín, špecifické vlastnosti

Znalosť teórie fyziológie chuti a snúbenia pokrmov s vínami

Kombinácia jedál a vín z domácej vinotéky

Dobrý someliér dokáže zladiť každý odtieň, vôňu. Chuť vína a pokrmu sa stáva nenahraditeľnou v každej reštaurácii, vyzdvihuje charizmu podniku.

Na záver menší citát o víne na zlepšenie dňa. J

„Dobré víno robí dobrú krv

Dobrá krv je predpokladom dobrej nálady

Dobrá nálada prináša dobré myšlienky

Dobré myšlienky dávajú vzniknúť dobrým skutkom

Dobré skutky robia človeka ČLOVEKOM.“

Miriam Jankurová III.A

S Erasmom v Českej republike

Žiaci druhého ročníka Hotelovej akadémie Prešov sa zúčastnili od 08.06. do 28.06. 2019 na mobilite Erasmus +. Je to program EÚ pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport. Erasmus + sa zameriava na zlepšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy v celej Európe, poskytovanie príležitostí pre študentov a zamestnancov OVP absolvovať stáž v zahraničí. Pomáha organizáciám odborného vzdelávania a prípravy vybudovať strategické partnerstvá s inými organizáciami a podnikmi na vytvorenie úzkych väzieb medzi vzdelávaním a odbornou prípravou a svetom práce.

Naši žiaci navštívili mesto Bzenec, ktoré je známe najmä pre svoje vinohrady. Plán znel jednoducho, cez víkendy čo najviac spoznať mesto a jeho okolie i samotné Čechy a cez týždeň nazbierať čo najviac zručností a vedomostí z oblasti cukrárstva, obsluhy, komunikáciou s hosťami a praxou v hoteli Pohoda v Luhačoviciach. Mobility Erazmus+ sa zúčastnilo 20 žiakov, piati z každej triedy. Ako dozor dve vyučujúce.

Bolo cťou pre našich žiakov zúčastniť sa tejto mobility. Avšak, nebolo to úplne zadarmo, keďže dôležitý bol prospech, známky z odborných predmetov, cudzích jazykov, správanie a šikovnosť.

Miriam Jankurová III.A

Počas troch týždňov bolo 20 žiakov rozdelených do troch skupín, v počte 6,7,7, kde prvá skupina šla na týždeň do Luhačovíc, kde si vyskúšali prácu v hotelovom bare, druhá sa ocitla na týždeň pri pečení v školskej cukrárni, tretia pri hosťoch v školskej reštaurácii. Týždeň čo týždeň sa to striedalo, pokiaľ si každá skupina nevyskúšala všetky ponúkané možnosti.

Najviac by som chcela upozorniť na Luhačovice, pretože tam žiaci získali nové skúsenosti, pracovný kolektív bol veľmi milý a prívetivý. Jedlo bolo fantastické, ubytovanie na veľmi dobrej úrovni. Hotel Pohoda je skvelý na oddych, ponúka široké možnosti zábavy a v okolí krásnu prírodu.

Dnes to hodnotíme ako veľmi dobrú životnú skúsenosť, aj keď sme tam mali ťažké chvíle a neobišiel nás smútok za domovom. No pomohlo nám to v medziľudských vzťahoch, navzájom sme sa podržali a zblížili.

Interview

Čo Vás priviedlo k učeniu?

Prešovská univerzita. Mojím pôvodným plánom bolo študovať anglický jazyk v odbore prekladateľstvo a tlmočníctvo, ale prijali ma iba na učiteľstvo, za čo som im teraz vďačný.

Aké ste mali stredoškolské zameranie?

Študoval som na gymnáziu, takže všetko a nič. Dôraz sme ale mali na jazyky, takže to bol určite skvelý štart.

Aká bola Vaša vysnená profesia?

Spisovateľ. Ešte stále je :P

Prečo ste si vybrali výučbu práve anglického jazyka?

Pre jeho jednoduchosť a krásu. Angličtina je pre mňa jednoduchšia v porovnaní s románskymi jazykmi a zároveň krajšia, keďže nie je až tak zviazaná normami.

Ak by ste si mohli znovu vybrať, aký predmet by ste učili?

Určite by to bol anglický jazyk, ale ak by som si musel vybrať iný predmet, tak slovenský jazyk a literatúru, hlavne preto, aby som sa ho konečne naučil :P.

Máte už nejaké zaujímavé zážitky na tejto škole?

Zaujímavý je pre mňa zatiaľ každý jeden deň, keďže získavam skúsenosti aj nové poznatky z vášho odboru a stretávam veľmi veľa zaujímavých ľudí.

Ako sa Vám páči v našej škole?

Veľmi. Hotelierstvo som väčšinou vnímal len zvonku, ako hosť a zákazník, ale skúsil som si aj prácu barmana a mám k tejto profesii rešpekt. Preto som vďačný za možnosť vidieť a zároveň byť súčasťou prípravy budúcich profesionálov v tomto obore.

Miriam Jankurová, Sára Mašľárová III.A

TEST – FIRST CERTIFICATE EXPERT

A

Name:

1. GRAMMAR AND VOCABULARY

1. Put in the correct tense (present simple or present continuous + will expressing characteristic behavior). (10)

a) Some people still think the sun_____(go) round the earth.
b) Who_____(sit) in my chair?
c) I_____(think) about your father.
d) He_____(work) in a bookshop during the summer holidays.
e) We_____(go) to a concert tonight. It_____(begin) at 7.30.
f) She told me her name but I_____(not/remember) it now.
g) My brother_____(read) in an armchair all evening.
h) Alice_____(always/stay) at the Park Hotel when she is in New York.
i) Why_____(you/smell) those roses? Do you know they are made of plastic?

2. Put in the correct tense (present perfect simple or present perfect continuous). (5)

a) „Sorry, I'm late" „That's all right. I_____(not/wait) long."
b) I_____(read) the book you lent me but I_____(not/finish) yet.
c) You look tired. _____(you/work) hard?
d) I_____(read) the book you lent me, so you can have it back now.

3. Some of these sentences contain mistakes. Tick the correct sentences. Correct the ones with mistakes. (5)

a) When I was younger I would go out every Friday.
b) Sorry, I forgot to write to you last week.
c) This book would belong to me.
d) Did I ever used to get bored? Never! There were so many things to do.
e) My father used to talking me with him on long walks in the mountains.

4. Look at the sentences below. Some are correct and some have a word which should not be there. If a sentences is correct, put a tick by it. If a sentence has a word which should not be there, cross the word out. (5)

a) The running events were a lot more exciting than the swimming events.
b) The traditional dances in Seoul were by far the best as I have ever seen.
c) John Summers is a much more faster runner than Alex Kouros.
d) The people in the town were not nearly as much friendly as the villagers.
e) It must be just about the biggest stadium ever built.

5. Match the nouns with the appropriate adjectives (strong, wide, plain, high). (3)

a) _____possibility
b) _____number
c) _____English
d) _____gap
e) _____variety
f) _____influence

Www.hapresov.edu.sk

REDAKCIA

Šéfredaktor: Miriam Jankurová

Zástupca: Sára Mašľárová

Redaktori: Miriam Jankurová, Barbara Bodokiová, Sára Mašľárová,

Jazyková úprava: Mgr. Zuzana Bavoľárová

Grafická úprava: Sára Mašľárová, Miriam Jankurová