



à la carte



UCZNIOWSKA GAZETKA

SZKOLNEGO KOŁA KELNERÓW-SOMMELIERÓW PRZY ZESPOLE SZKÓŁ GOSPODARCZYCH W RZESZOWIE

Nr 1 (01), 6 grudnia 2009

www.zsg.rzeszow.net.pl/skks

e-mail: skks.zsg.rzeszow@wp.pl

Od Redakcji

Z radością oddajemy do rąk czytelników pierwszy numer szkolnej gazetki uczniowskiej. Gazetki jakiej jeszcze w historii ZSG nie było. Gazetki w pełni tworzonej przez uczniów i adresowanej do uczniów. Jak wskazuje tytuł (a dla wprawnych znawców sztuki kelnerskiej nie jest on zagadką) tematem przewodnim gazetki jest szeroko rozumiana obsługa gości i dziedziny z nią związane. Ale nie samym zawodem uczeń żyje. Tak więc w gazetce znalazło się miejsce na dużą porcję szkolnych informacji, które stanowić będą jej stałe elementy.

Mamy nadzieję, że gazetka w obecnej formie cieszyć się będzie zainteresowaniem ze strony uczniów jak i nauczycieli.

POZNAJEMY NASZYCH NAUCZYCIELI

rozmowa z Dyrektorem Zespołu Szkół Gospodarczych p. Markiem Pikułą

red: Panie Dyrektorze od kiedy pracuje Pan w naszej Szkole?

Marek Pikuła: W ZSG zacząłem pracować 18 lat temu to jest w 1992r. Na początku pracowałem jako nauczyciel przedmiotów zawodowych - do chwili obecnej uczę hotelarstwa.

red: Czy zdradzi nam Pan swój przepis na sukces?

MP: Kiedyś przeczytałem artykuł na temat sukcesu zawodowego człowieka. Autor napisał w nim, że jeśli człowiek wykonuje coś dobrze i nie zniechęcają go liczne przeciwności losu, na które jest ciągle narażony, to po jakimś czasie jego praca przyniesie mu wymierne efekty. Pytacie mnie o przepis na sukces to wam go podam: „Jeżeli wykonuje się coś dobrze i robi się to dalej, to po jakimś czasie będą efekty. Jeżeli wiesz, że coś robisz dobrze to idź w tym kierunku. Pamiętaj! Nigdy nie rezygnuj ze swoich marzeń i nie zwracaj uwagi na to, co mówią inni.”

red: Czy ma Pan ulubione danie?

MP: Jest takie – naleśniki z dodatkami. Jest to przepis, który sam opracowałem. Przygotowujemy tradycyjne ciasto naleśnikowe, do tego dodajemy stary żółty ser i zioła prowansalskie, pieprz, sól. Na usmażone naleśniki nakładamy upieczone cząstkę piersi z kurczaka, czerwoną fasolę, ostrą przyprawę chili i gęstą śmietankę.

red: Brzmi świetnie!

MP: I tak też smakuje. Polecam.

» str. 2.



Dyr. Marek Pikuła z przeprowadzającą wywiad uczennicą Justyną Terebą



***** 6 grudnia *****

MIKOŁAJKI

PAMIĘTAJ O PREZENTACH

* z życia szkoły * z życia szkoły * z życia szkoły * z życia szkoły * z życia szkoły * z życia szkoły *

Najlepiej kucharzyli w Berlinie

Nasi młodzi kucharze, Paweł Hanus z klasy 3DT oraz Kamil Solarek z klasy 4ET, wywalczyli I miejsce w Międzynarodowym Konkursie Kulinarnym w Berlinie. Uczniów przygotował oraz pełnił opiekę na wyjeździe p. Marcin Purgacz, opiekę językową pełniła p. Renata Mac. (JP,EW)

Serdecznie gratulujemy!

Sukces na EURO CUP 2009

Adam Słowik (kl. IV IT) zdobył pierwsze miejsce a Mateusz Buczek (kl. III CT) trzecie na tegorocznej edycji europejskiego konkursu barmańskiego EURO CUP, organizowanego w Preszowie. Uczniów przygotowywała p. Danuta Richert a opiekę sprawowała p. Katarzyna Bomba. (JP,EW)

Serdecznie gratulujemy!

Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2010

Temat VI edycji konkursu to: „Frykasy z polędwicy wieprzowej i kurczaka w wybranym towarzystwie ziół”. Do występu w konkursie reprezentację Zespołu Szkół Gospodarczych przygotowuje p. Beata Łuka. (JL)

Życzymy wielu sukcesów!

POZNAJEMY NASZYCH NAUCZYCIELI

rozmowa z Dyrektorem Zespołu Szkół Gospodarczych p. Markiem Pikulą

red: Czy woli pan wino białe czy raczej czerwone?

MP: Wszystko zależy od potrawy do której podaje się wino, preferuję wina wytrawne białe i czerwone. Z żoną piję zawsze wino czerwone, a jeśli są inne okazje to wino białe.

red: Czy możemy dowiedzieć się, którego sportowca ceni pan najbardziej i o jakiej tematyce lubi pan czytać książki?

Sporowcem, którego podziwiam jest Adam Małysz. Książki, które czytam tematycznie związane są z turystyką, gastronomią i hotelarstwem.

red: W jaki sposób spędza pan wolny czas?

MP: W wolnych chwilach, chociaż jest ich nie wiele, odpoczywam w ogrodzie, sadzę krzewy i kwiaty. To jest moja forma relaksu.

red: Czy zdradzi nam Pan swoje marzenia?

MP: Przede wszystkim chciałbym, aby każdy uczeń czuł się dobrze w naszej szkole, odnosił sukcesy i spełniał swoje marzenia. Natomiast moim osobistym marzeniem jest dokończenie budowy szkoły, aby uczniowie i nauczyciele mieli dobre warunki do nauki i pracy. Pragnę, aby wszystkie koła, stowarzyszenia i organizacje szkolne rozwijały w dobrym kierunku, tak, aby uczniowie realizowali swoje zainteresowania i odnosili sukcesy.

red: Dziękuję za rozmowę.

(JT)

ABC kelnera

À LA CARTE - jeden ze sposobów serwowania potraw. Umożliwia gościom wybór dań i porcji dokładnie wedle życzeń na podstawie karty menu. Przy tym serwisie w restauracji przygotowuje się nakrycie podstawowe i pozostaje ono na stoliku aż do zamknięcia restauracji.

ANTRYKOT - część tuszy wołowej lub cielęcej. Podłużny mięsień wzdłuż kręgosłupa przyczepiony do kręgów piersiowych a od dołu do żeber.

APERTYZACJA - metoda konserwacji żywności polegająca na długotrwałym gotowaniu w szczelnie zamkniętych szklanych naczyniach.

APÉRITIF - napój (najczęściej alkoholowy) głównie wytrawny podawany przed posiłkiem w celu pobudzenia apetytu.

ARABICA - (*Coffea Arabica* Linnaeus) jeden z najpopularniejszych gatunków kawy. Uprawiany głównie w Krajach Arabskich, Indonezji i Indiach, posiadający największe wymagania klimatyczne, osiągający przy tym najwyższą jakość. Ziarna tego gatunku są duże, o podłużnym kształcie. (KL)

ABC kelnera

SZKOŁA SAVOIR VIVRE'U: przy stole

Z czynnością jedzenia związanych jest wiele zasad, które nie mają bezpośredniego związku z samym posiłkiem, tylko służą po to, aby nadać przyjęciu stylowe ramy. Niektóre z tych zasad są dla każdego oczywiste, inne popadają w zapomnienie, ponieważ wydają się nieważne. W konkretnej sytuacji mogą mieć jednak znaczenie. Oto kilka zasad, o których warto pamiętać:



- przy stole należy zachować właściwą postawę, również w przerwach między daniami - siedzimy więc wygodnie, pewnie i ładnie,
- przed rozpoczęciem jedzenia rozkładamy na kolanach płócienną serwetę,
- po zakończonym posiłku serwetę odkładamy po lewej stronie swojego talerza,
- sztucze bierzemy w kolejności od tych najbardziej na zewnątrz do tych najbliższej talerza,
- nie bawimy się sztuczkami, nie bębniemy palcami o blat stołu, nie opieramy łokci na stole,
- przed sięgnięciem po kieliszek lub szklankę ocieramy lekko usta serwetką, aby na brzegu szkła nie pozostawić śladów szminki lub tłustych plam. (AS)

S **Pytanie 1.** Jaką minimalną temperaturę powinny mieć podawane drugie dania?

- a) 35°C b) 45°C c) 55°C d) 65°C

P **Pytanie 2.** Napis na etykiecie *semi sweet white* oznacza wino

- a) białe słodkie b) białe półsłodkie.
c) białe półwytrawne d) czerwone półwytrawne.

R **Pytanie 3.** Która grupa produktów zawiera najwięcej tłuszczu?

- a) pieczywo, makaron, czereśnie, pomarańcze.
b) wieprzowina, czekolada, orzechy, salami.
c) sałata, marchewka, kasze, ziemniaki.
d) dorsz, jogurt, śliwki, krewetki. (MSZ)

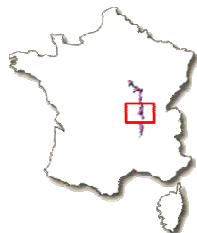
A
W
D
Ż
S
I
Ę

ŚWIĘTO BEAUJOLAUS

rozmowa z p. Krzysztofem Nowakiem organizatorem wieczoru wina Beaujolais w Hotelu „Grand” w Rzeszowie

red: Co to jest święto Beaujolais?

Krzysztof Nowak: Beaujolais Nouveau to święto młodego francuskiego wina z regionu Beaujolais – winnic położonych w południowo-wschodniej części Burgundii między Lyonem i Macon.



Położenie regionu Beaujolais

się czerwonym kolorem i lekkim smakiem skórki przygotowywanych winogron nie mogą być uszkodzone. Są one poddawane ciężkiemu procesowi zagazowywaniu dwutlenkiem węgla. Winogrona potrzebne do produkcji tego wina skupowane są od innych plantatorów. Zrywane również późnym popołudniem wyróżniają się najwyższą jakością. Aby nie wy dostał się z nich sok w ciężarówkach obniżana jest temperatura, a każda skrzynka transportowana do producenta wina jest dokładnie sprawdzana i selekcyjowana. Warto dodać, że wino wytwarzane ze szczepu Gamay ma kilka odmian tj.: Nouveau czy Village, a producenci co roku umawiają się co do dominującego aromatu tego wina np: malinowego, bananowego.

red: Co z popularnością wina Beaujolais w ciągu całego roku?

KN: Śmiało można powiedzieć, że Beaujolais zakorkowane idealnie białymi korkami to wino kupowane niestety tylko raz w roku.

red: Dziękujemy za rozmowę.

(JT,ZP)

UCZNIOWSKIE ORGANIZACJE SZKOLNE

Szkolne Koła Żywniowe – rozmowa z p. Jolantą Sieczkowską

red: Od ilu lat prowadzi pani koło?

Jolanta Sieczkowska: Zajmuję się nim od 6 lat. W chwili obecnej w prowadzeniu koła wspiera mnie p. Maria Rybka.

red: Ile osób należy do koła?

JS: Obecnie sześcioro uczniów. Są to osoby, które przygotowują się do udziału w tegorocznej edycji Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności, której tematem wiodącym są choroby dietozależne.

red: Czy w historii koła zarysowały się jakieś sukcesy?

JS: Trzy lata temu Anna Pyziak była finalistką ogólnopolskiej olimpiady.

red: Czym oprócz tego się zajmujecie?

JS: Głównie propagowaniem zdrowego odżywiania. Przygotowujemy scenki o tej tematyce min. „Od śniadania do kolacji spożywamy produkty fermentacji”, „Cukrzyca”, „Miażdżyca”, „Osteoporoza” prezentowane podczas sesji żywniowych. Uczniowie próbowali również swoich sił w redagowaniu gazetki szkolnej pt. „Jedźmy zdrowo”.

red: Dziękuję za rozmowę.

(MSz)

ABC

sommelliera

AGRAFE – druciany koszyczek, przytrzymujący korki w butelkach z szampanem.

* * * * *

AKRAFORY - Duże nawet 5000l. zbiorniki stalowe kwasoodporne i wytrzymujące ciśnienie kilku atmosfer, w których jest przeprowadzana wtórna fermentacja win musujących.

* * * * *

AKTYNIZACJA – jest to nowoczesna metoda sterylizacji wina polegająca na działaniu promieniami podczerwonymi, wprowadzona do przemysłu winiarskiego w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku.

* * * * *

ALEATICO – to włoska odmiana winogron, z których produkowane jest na wyspie Elbie cenione deserowe wino Aleatico di Porto-Ferraio.

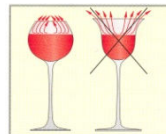
* * * * *

APPELLATION D'ORIGINE (APELACJA) – pojęcie określające we Francji pochodzenie wina, ustalane jest za pomocą nazwy krainy geograficznej z której pochodzi wino. Może określać zarówno cały okręg winiarski jak również konkretną nazwę gospodarstwa winiarskiego. (KL)

WINO BEZ TAJEMNIC: kieliszki

O wyborze kształtu i pojemności kieliszka decyduje rodzaj napoju, jaki będzie w nim podawany. Tylko wtedy napój ujawni w pełni swoje walory smakowe i zapachowe. Kieliszki powinny posiadać następujące własności:

- czasza kieliszka powinna być wykonana z białego, nie zdobionego szkła, aby umożliwić wzrokową ocenę napoju,
- szkło nie może być grube, aby w razie konieczności ogrzać napój ciepłem dłoni,
- nóżka kieliszka powinna mieć długość pozwalającą na pewne trzymanie kieliszka w palcach.



Odpowiednio zwiążająca się czasza kielichów do win pozwala na długotrwałe i intensywne roztaczanie bukietu wina. (ZP)



*Niech magiczna noc Wigilijnego Wieczoru
Przyniesie wszystkim spokój i radość.
Niech każda chwila Świąt Bożego Narodzenia
Żyje własnym pięknem,
A Nowy Rok obdaruje wszystkich
Pomyślnością i szczęściem.*

*Najpiękniejszych Świąt Bożego Narodzenia
Życzą członkowie SKKS*

OGŁOSZENIA SKKS
Chcesz otrzymywać naszą
gazetkę w wersji
elektronicznej (alacarte.pdf)
napisz do nas
skks.zsg.rzeszow@wp.pl

Ha, ha, ha, ...

Ojciec przegląda dzienniczek
szkolny Jasia:

- Co znowu jedynka z historii?
- Niestety, historia lubi się
powtarzać.

Dziadek sprawdza wiedzę Jasia
z matematyki:

- Powiedz, ile to jest trzy razy
dwa?
- No...no...sześć !!!!
- Bardzo dobrze. W takim razie
dostaniesz ode mnie sześć
cukierków.
- O, choroba! A już miałem
powiedzieć: dziesięć

Z polowania wracają Rosjanie,
ciągnąc za sobą niedźwiedzia.

Zauważa ich Amerykanin
i wskazując na misia pyta:

- Grizli?
- Niet, strelali!

(JT)

GALERIA SMAKÓW

Zbliżają się Świąta Bożego Narodzenia a wraz z nimi czas wyjątkowych rodzinnych spotkań i wspólnego zasiadania do stołu. Zapytaliśmy więc panią Beatę Łukę o parę wskazówek dotyczących przygotowania potraw i oprawy świątecznego stołu.

red: Czym proponowałaby Pani przystroić stół na święta?

Beata Łuka: Wyjątkowy charakter świąt Bożego Narodzenia sprawia, że jest to czas magiczny i wymaga wspaniałej oprawy proponuję: biały obrus, na to serwetę w odcieniu burgunda na to białą zastawę stołową oraz zielone gałązki sosny lub jodły i oczywiście gwiazdę betlejemską.

red: A jaką proponuje Pani potrawę świąteczną?

BŁ: Typową potrawą wigilijną, podawaną w zasadzie w każdym domu, jest karp pod różnymi postaciami W związku z tym chciałabym podać przepis na karpia smażonego. Ta prosta i sprawdzona receptura, a samo wykonanie nie przysporzy dużo trudności.

Składniki:

Karp 1 szt.,
cebula –2 szt.,
łyżeczka przypraw
(zmiażdżonych w moździerzu)
liść laurowy,
czarny pieprz,
ziarna ziela angielskiego,
kilka ziaren kolendry,
oliwa i masło do smażenia, sól, mąka, jajko, bułka tarta.



Sposób wykonania:

Oczyszczoną rybę dzielimy na dzwonka. Obraną cebulę kroimy w cienkie krążki. Porcje ryby nacieramy przygotowanymi przyprawami i solą układamy w kamiennym garnku na przemian z cebulą. Naczynie przykrywamy i trzymamy w chłodnym miejscu do dnia następnego. Częstki ryby panierujemy w mące, jajku oraz bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Na pozostałym ze smażenia ryby tłuszczu, smażymy cebulę, którą ryba była przekładana. Karpia podajemy na półmisku z usmażoną cebulą i natką pietruszki.

red: Dziękuję za rozmowę.

(JL)

à la carte

Uczniowska Gazetka
Szkolnego Koła Kelnerów-
Sommelierów przy Zespole
Szkół Gospodarczych
w Rzeszowie
Egzemplarz bezpłatny
Nakład: 250 egz.

Adres Redakcji

Zespół Szkół Gospodarczych
im. M. Spytka Ligęzy
w Rzeszowie
ul. M. Spytka Ligęzy 12
35-055 Rzeszów
www.zsg.rzeszow.net.pl/skks
skks.zsg.rzeszow@wp.pl

Redaktor naczelny

Renata Szajna (RSZ)
Korekta
Agnieszka Trzeciak (AT)
Przygotowanie do druku
Renata Szajna (RSZ)
Zdjęcia
Zespół redakcyjny

Redaguje zespół

Karol Lasota (KL)
Jakub Lis (JL)
Justyna Pastuła (JP)
Zuzanna Pyziak (ZP)
Marika Szczęch (MSz)
Alicja Świerk (AS)
Justyna Tereba (JT)
Klaudia Trzpit (KT)
Ewa Wiktor (EW)