

Ročník
XIII.

Šk. rok
2019/2020

Číslo
1.

Cena
0,20 €

S O Š

STARS★

Stredná odborná škola agropotravinárska a technická

Kušnierska brána 349/2, Kežmarok

...viac ako obyčajná škola

Vinsujym, vinsujym na scynšče na zdrovie,
na to Boze narodzyne,
zeby šče še dockali drugego Bozego narodzyňa
v mnejsik gžyhog, ve vjynksik miloščak,
zeby šče mjeli tel'o gojnošči, jak na tej cetynce ošči.
Zeby šče mjeli tel'o čelicek, jak v l'eše jedlicek,
volkuf jak na dahu kolkuf,
bykuf jak v l'eše tykuf,
kruf jak v stodoľe pl'uf.
Zeby byl snop popři snopie,
kupa popři kupie,
mogliše obracač pomjyndzi gornecki,
jak mjyšuncek pomjyndzi gvjuzdecki.
Pohval'yn Pun Jezus

Slovko na úvod	3
Niečo na čítanie	3
Ak neradi čítate...	3
Na paškál	4
Na paškál	5
Aktuality	6
Aktuality	7
Aktuality	8
Aktuality	9
Žijú medzi nami	10
Tvorivé okienko	11
Všetko zo školy	12
Všetko zo školy	13
Všetko zo školy	14
Všetko zo školy	15
Vianoce	16
Vianoce	17
Anketa	18
Recepty	19
Príd' k nám študovať!!!	20

Žijú medzi nami

Vedeli ste, že žiakom našej školy je aj výborný hokejbalista? Je ním druhák automechanik Kristián Svitana. Vo svojej zatiaľ krátkej kariére dosiahol viacero úspechov. Zúčastnil sa dokonca aj svetového pohára. Viac na 10 strane.



Anketa

4. októbra sme mali možnosť vidieť film „Kto je ďalší“, ktorý reagoval na aktuálne témy v spoločnosti. Študentov sme sa opýtali na dojmy a pocity z filmu a tiež na to, ako by zareagovali, keby boli svedkami šikany.

Detašované pracovisko

V tejto rubrike vám postupne predstavíme elokované pracoviská našej školy. V aktuálnom čísle sa dozviete zaujímavosti o pracovisku v Rakúsoch, kde prebieha teoretické aj praktické vyučovanie. Svoje pracovisko predstavia majstri odbornej výchovy.



Všetko zo školy

Na stránkach označených touto rubrikou sa môžete dozvedieť informácie o všetkých najzaujímavejších akciách, ktoré prebiehali na pôde našej školy. Prečítate si napríklad o víťazoch Interligy a tiež o tom, že v škole máme majstra Slovenska!

Decembrové pranostiky

- Svätá Barbora ťahá sane do dvora.
- Na svätého Mikuláša už je všetka zima naša.
- Od Lucie do Vianoc, každá noc má svoju moc.
- Štedrý večer jasný každému je milý, dá vraj pánboh vína, požehná v obilí.
- Keď v decembri mrzne, sneží, úrodný rok za tým beží.

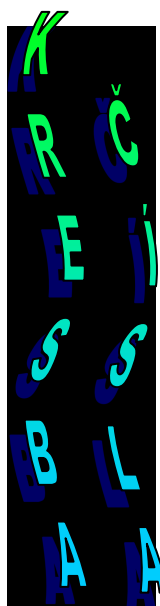
Zlaté prasiatko

Ježiško si sladko spinká,
A zlaté prasiatko odpíja z vareného vínka.

V kolíske ho potom hojdá,
A prasiatko si pri tom hmká.

Keď sa Ježiško zobudí,
spomenie si na ľudí.

Stromček sa mu v očiach zaligoce,
A vykrikuje: „Hurá, sú tu Vianoce!“



Slovko na úvod

Slovko na úvod

Knižná novinka

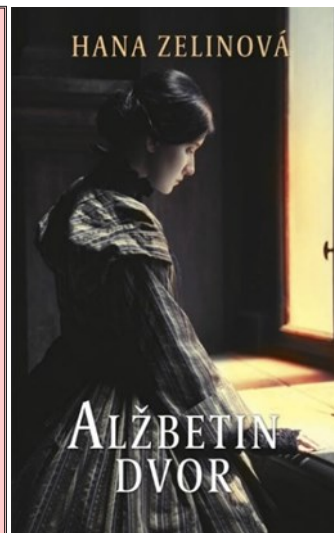
V rukách držíte ďalšie číslo nášho školského časopisu. Je plný horúcich noviniek, rozhovorov, zaujímavostí zo školského prostredia, ale aj kulinárskych nápadov, ktoré si môžete pripraviť v pohodlí domova. 1. septembra sme si pripomenuli 70. výročie založenia našej školy. Je to krásny vek, čo povieť? Ani sme sa nenazdali a máme za sebou štyri mesiace školského roka. Je to relatívne krátke obdobie, no študenti našej školy už stihli uchmatnúť niekoľko víťazstiev na rôznych súťažiach. Vedeli ste, že v novembri sme sa stali hostiteľmi účastníkov 3. kola Interligy, po chodbách našej školy sa prechádza dokonca majster Slovenska, maturanti už hrdlo nosia zelené stužky? Aj takéto zaujímavosti sa dozviete pri čítaní článkov.

Prežívame adventný čas, počas ktorého radostne očakávame príchod Vianoc. Tešíme sa dni voľna, ktoré môžeme prežiť v kruhu svojich milovaných. Na dni, kedy si oddýchneme od učenia, každodenného vstávania a cestovania do školy. Redakcia časopisu Stars vám všetkým praje pokojné a radostné slávenie vianočných sviatkov. Prežité ich v kruhu tých, ktorých máte radi a ktorí majú radi vás.

Teraz si už pripravte teplý čaj a príjemné čítanie.

Ak neradi čítate, tak si pozrite nami odporúčaný film

:-)



Predstavte si, že 20 rokov žijete a vyrastáte na nejakom mieste, ale začnete ho skutočne spoznávať a odkrývať jeho tajomstvá až po tých dvadsiatich rokoch, keď sa vám náhle otvoria oči. Presne to sa stalo hlavnej postave tejto knihy – Filipovi Fabicimu.

Filip vyrastá na Alžbetinom dvore od malička, no keďže je sirota, vychováva ho iba stará matka Júlia Thomková, ktorú si ctí ako múdru a vyrovnanú opatrovníčku a riadi sa radami. Okrem nej je u nich ako doma Hermína Ruttkayová – stará dievka, ktorá sa sem „upratala“ v podstate sama, keď už bolo jasné, že bez vena sa nevydá a s pribúdajúcimi rokmi jej to ani nehrozí. Filip veľmi obdivuje aj svojho poručníka Jakuba, je to už starší pán, robí u nich niečo ako sluhu, ale je trochu viac ako sluha, pretože pozná takmer všetky rodinné tajomstvá a na jeho slovo na dvore dajú. Tá doba, keď Zelinová knihu písala, nie je až tak vzdialená od súčasnosti, no na jazyku románu poznať, ako sa behom rokov zmenil. A takisto poznať z obsahu knihy, že sa v tých časoch nedalo o všetkom otvorene písať. Dej sa odohráva na Alžbetinom dvore – v Turci, prevažne vo Vrútkach, v 19. storočí. Dnešnému človeku budú pripadať niektoré názory a zvyky už úplne mimo reality. Bežnou súčasťou života boli manželské zväzky zemanov (aj vzdialených príbuzných) medzi sebou navzájom, aby nestratili nič zo svojho majetku a postavenia. Alebo sa svadba dohodla medzi dvoma ľuďmi, čo sa prvýkrát v ten deň stretli, len preto, že to bolo výhodné pre rod. Tak nebolo ani zvláštne, že zakladateľ Alžbetiného dvora – Filipov pradedo – Mathias Fabici, spísal kódex, v ktorom výslovne zakázal, aby ešte niekedy nejaká Alžbeta žila v jeho dome. Alžbetin dvor bol totiž pomenovaný po jeho žene Alžbete Castiglione.

Filmová novinka - Perinbaba znovu oživa



K Vianociam neodmysliteľne patria aj rozprávky. Všetci sa už určite tešíme na čas, keď sa izbami bude šíriť vôňa medovníkov, v kuchyni budeme pripravovať sviatočnú večeru a popritom pozerat' klasické slovenské rozprávky. Už čoskoro sa dočkáme aj premiéry rozprávky Perinbaba 2 /Perinbaba a 2 svety/ Pokračovanie rozprávky začína tam, kde sa skončil pôvodný príbeh. Pri veternom mlyne, ktorý postavil Jakub.

Hlavnou postavou pokračovania rozprávky bude Lukáš, syn Alžbetky a Jakuba, ktorého stvárňuje mladý herec a známy slovenský youtuber Lukáš Frlajs. „Mnoho ľudí myslí, že tým, že točíme dvojku, tak hrám Jakubka. Ale ja som Lukáš. Jakubko je môj otec a ja som syn,“ prezradil spomínaný herec. Okrem neho sa vo filme predstavujú ďalší slovenskí a českí herci ako Ivan Romančík, Réne Štúr, Dan Nekonečný, Klára Cibulová, či česká herečka Sabina Skalická, ktorá bude v Perinbabe 2 stvárňovať mladú „Zubatú“. Ako zaujímavosť môžeme uviesť, že filmová produkcia v zostave vyše 100-členného štábu filmárov, vyše 170-tich komparzistov a hercov niekoľko mesiacov usilovne pracovala na kultovej Perinbabe. Rozprávku natáčali v krásnej prírode a lokalite Spiša, kde režisér našiel všetko, čo potreboval. Nevie, ako vy, ale my sa už veľmi tešíme.

Redakcia

Ing. Eva Veselovská

1. Do školy som nastúpila v roku 2000, takže učim takmer plných 19 rokov. Ľahko sa to počíta

2. Áno, pracovala som ako referentka odbytu predaja a asistentka riaditeľa.

3. Učím potravinárske technológie, biochémiu a mikrobiológiu a anglický jazyk.

4. To čo učim som aj vyštudovala. Mikrobiológiu som mala veľmi rada už na univerzite a angličtinu som mala rada odjakživa, takže nie nemenila by som.

5. Nie.

6. Určite. Mnohí sú cez prestávky komunikatívnejší a otvorenejší.

7. Niekedy ma prekvapuje ako ďaleko za hranice slušného správania sa dá ísť. U mnohých sú vulgarizmy súčasťou základnej slovnej zásoby a to mi dosť vadí. Na druhej strane máme aj veľmi dobré deti, dobre a slušne vychované, tam sa na hodiny stále teším.

8. Veľmi tradične v kruhu svojich blízkych.

9. Na štedrú večeru začíname vždy o 18.00 a vždy máme rybu (najčastejšie sumca z Vrbova), šalát nemusí byť. Vždy na 1. sviatok vianočný sa stretávame celá rodina u mojej mamy – no je nás veľa v trojizbovom byte.

**Ing. Tibor Tokár**

1. Je to šialené číslo, 22 rokov.

2. Áno, pracoval som ako ekonóm.

3. Vyučujem pre žiakov tie najobľúbenejšie predmety—anglický jazyk a ekonomické predmety.

4. Páčil by sa mi dejepis alebo zemepis, ale tieto predmety sa učia pomenej.

5. Ja som stále v školských laviciach.

6. Ani nie.

7. Vždy si poviem, že v prírode musí byť rovnováha.

8. Šokujúco. Neverili by ste, ale doma pri stromčeku.

9. Konzumujem tradičné slovenské jedlá—vianočné obľátky, kapustnica s hubami, ryba so šalátom. Koledy nespievam.

Ing. Marcela Jurčová

1. Začínala som učiť na Pradiarni, v roku 2003, potom sa Pradiareň zlúčila s Kušníerskou bránou a priamo tu učim tak 6 rokov.

2. Iné zamestnania nie, iné školy áno. Začínala som v 18 rokoch na základnej škole v Bohdanovciach pri Košiciach, potom som ešte učila na Združenej strednej škole v Košiciach a potom na spomínanej Pradiarni a teraz som tu.

3. Učím informatiku, odborné predmety v odbore AP ako programovanie, software a počítačová grafika no a ešte ekonomiku a matematiku.

4. Asi nie, baví ma tie, ktoré učím.

5. Keďže som študijný typ, tak túto možnosť nevylučujem, muselo by to byť niečo veľmi zaujímavé alebo netradičné.

6. Len od tých, ktorí sú mimoriadne komunikatívni ak nejde o odpoveď na hodine. Niektoré informácie sú zaujímavé, iné keby som radšej nevedela, ale rozhovorom so žiakmi sa určite nebránim, keďže sa tak lepšie spoznáme, nie na každej hodine na to máme čas.

7. Niekedy strácam reč od nepríjemného prekvapenia, nečakala by som také nazvime to nevhodné správanie od niektorých žiakov, potom som sklamaná, že som sa v nich mýlila. Inokedy je to práve naopak, nečakám také príjemné vystupovanie a slušné správanie a tak som zase prekvapená, ale milo. A vôbec nerozumiem prečo niektorí žiaci používajú namiesto spojok vo vetách nadávky.

8. S najbližšou rodinou, zdobíme stromček, rozprávame sa, chystáme večeru, rozdáme darčeky.

9. V podstate nemáme nejaké špeciálne zvyky, každý rok sa však na Vianoce veľmi teším.

Ing. Eva Pisarcčíková



Dnes sme pre vás vyspovedali tri atraktívne a šarmantné dámy a veľmi milého pána. O všetkých je široko—ďaleko známe, že sú empatickí, s láskavým prístupom k žiakom a veľkým zmyslom pre humor. Sme veľmi radi, že boli ochotní prezradiť nám niečo o sebe nielen z pracovného života ale aj toho súkromného. Dostali sme odpovede na tieto otázky,

1. Ako dlho učíte na tejto škole?
2. Mali ste pred tým, ako ste nastúpili na túto školu aj iné zamestnanie?
3. Aké predmety učíte?
4. Vybrali by ste si iný predmet, ak by ste mohli?
5. Vrátili by ste sa znova do školských lavíc?
6. Dozviete sa niečo nové o žiakoch, keď máte dozor?
7. Ako hodnotíte spávanie sa našich študentov?
8. Ako zvyčajne trávite vianočné sviatky?
9. Aké tradície/zvyky máte počas vianočných sviatkov zaužívané?

Ďakujeme za rozhovor.

1. Toho roku v septembri bude okrúhlych 20 rokov.
2. Áno. Pracovala som v cukrárskej výrobe. Tomuto odboru sa venujem celý život. Je možné, že aj preto, lebo mám veľmi rada zákusky.
3. Učím predmety technológia so zameraním na potravinárske odbory, mikrobiológia, suroviny a potraviny a výživa.
4. Ak by som mohla, čo nie je možné, vybrala by som si telesnú výchovu. Veľmi rada športujem, často aj 3 krát do týždňa pobehujem v telocvični.
5. Dnes už nie. Som príkladom „večného študenta“, tak toho vzdelávania v mojom veku mám dosť. Ale mladšia by som chcela určite byť.
6. Samozrejme. Veľa toho vidím, a aj počujem. Veľa sa dozviem aj priamo na hodine, aby sme nemuseli preberať nové učivo.
7. Nie je to až také zlé. Aj keď medzi nimi máme zvláštne typy, nakoniec nájdeme riešenie. Porovnať žiaka pred 20 rokmi a teraz je pomerne ťažké a viac individuálne.
8. Vianočné sviatky som vždy doma. Rada si pozriem staršie hrané rozprávky, ktoré pozerám od malička. Už viem naspamäť aj ich texty.
9. Vianočné tradície a zvyky dodržiavam tie, ktoré si pamätám ako dieťa. Štedrá večera medzi piatou a šiestou hodinou. Začíname celým cesnakom a kúskom chleba, to aby sme boli po celý rok zdraví. Je to najťažší úsek večere, polovica rodiny má problém zjesť cesnak, ale nakoniec to dá. Potom nasleduje kapustnica vianočná s klobásou, ryba na všelijaký spôsob a zemiakový šalát. Vypustila som makové bobáľky, hrachovú a hubovú polievku. To mi už nikto z rodiny nechce jesť. O polnoci ideme na omšu do kostola a vraciame sa z nej dosť neskoro, lebo sa potulujeme po námestí. To je každoročný rituál.

Nový študijný odbor

2868 K
technik spracovania plastov

Absolvent odboru technik spracovania plastov je stredoškolsky vzdelaný pracovník s odborným vzdelaním s predpokladmi uplatnenia sa na trhu práce. Získané odborné skúsenosti mu umožnia uplatniť sa vo firmách plastikárskeho priemyslu.



Získané odborné skúsenosti umožnia absolventom uplatniť sa v prevádzkach plastikárskeho priemyslu ako:

- samostatný nastavovač
- zoraďovač strojov pre spracovanie polymérov
- nastavovač robotov a obslužných zariadení
- junior technolog spracovania plastov
- technik kvality
- odborný pracovník pre výrobu materiálov pre odvetvie spracovania plastov

4210 M agropodnikanie
08 poľnohospodársky manažment

4-ročné štúdium, úplné stredné odborné vzdelanie ekonomického charakteru ukončené maturitou

- možnosť uplatnenia v štátnych a súkromných podnikoch, v manažérskych činnostiach v podnikateľskej sfére, štátnej a verejnej správe, službách a obchode
- ďalšie vzdelávanie predovšetkým ekonomického smeru na univerzitách a v iných príbuzných odboroch na VŠ

4336 M 02
veterinárne zdravotníctvo a hygiena

4-ročné štúdium, úplné stredné odborné vzdelanie ukončené maturitou

- uplatnenie vo veterinárnom zdravotníctve a hygienickej službe, asanačných službách, veterinárnej kontrole potravín a surovín živočíšneho pôvodu, v samostatných podnikateľských subjektoch a verejnej správe
- možnosť bakalárskeho a vysokoškolského štúdia na univerzite veterinárneho lekárstva a príbuzných odboroch na VŠ

2682 K
mechanik počítačových sietí

4-ročné štúdium, úplné stredné odborné vzdelanie

- absolvent bude kvalifikovaný odborný pracovník v oblasti používania, spracovania a prenosu informácií, informačných technológií, hardvéru, softvéru, počítača a počítačových sietí
- možnosť uplatnenia pri obsluhu zariadení pri spracovaní informácií, návrhov a realizácii komunikačných systémov, ale pri diagnostikovaní a odstraňovaní chýb a porúch

4243 M
mechanizácia pôdohospodárstva

4-ročné štúdium ukončené maturitou

- absolvent dosiahne vysokú flexibilitu uplatnenia na domácom aj zahraničnom trhu práce, pripravuje sa tak, aby po zapracovaní mohol získať certifikáty medzinárodnej úrovne
- počas štúdia možnosť získania oprávnenia na vedenie osobného, nákladného automobilu a traktora



www.soskezmarmok.sk

soskusnienskkk.edupage.org

Stredná odborná škola
agropotravinárska a technická
Kušnierska brána 349/2
060 01 Kežmarok
soskezmarmok@soskezmarmok.sk

Nový učebný odbor

2864 H operátor spracovania plastov

Absolvent odboru operátor spracovania plastov je stredoškolsky vzdelaný pracovník s odborným vzdelaním s predpokladmi uplatnenia sa na trhu práce. Získané odborné skúsenosti mu umožnia uplatniť sa vo firmách plastárskeho priemyslu.



2487 H autoopravár

Učebný odbor pripravuje absolventa na získanie odborných teoretických vedomostí a praktických zručností tak, aby absolvent bol schopný samostatne vykonávať činnosti pri výrobe, servise a opravách automobilov.



2987 H biochemik 01 mliekarská výroba

Absolvent vie samostatne vykonávať odborné technické a technologické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu a gastronómie. Vykonáva fyzikálno-chemické mikrobiologické rozbery surovín, spracúva mlieko a pomocné látky. Ovláda príslušnú techniku, stroje a zariadenia, príslušné technológie, základy ekonomiky výroby a služieb. Kontroluje dodržiavanie technologických postupov pri výrobe, obsluhuje zložité technologické zariadenia. Formou duálneho vzdelávania v spolupráci s Tatranskou mliekarniou v Kežmarku majú absolventi možnosť okamžitého nástupu do zamestnania po skončení štúdia.



Absolvent je kvalifikovaný pracovník, ktorý sa uplatní v štátnych a súkromných podnikoch poskytujúcich mechanizované a opravárenské služby. Je pripravený na vykonávanie mechanizovaných prác v poľnohospodárskych družstvách, vie nastavovať, obsluhovať stroje a zariadenia, vykonávať údržbu a opravy strojov. Môže pracovať ako traktorista a opravár v poľnohospodárskej výrobe, vrátane malej mechanizácie.

2964 H cukrár

Učebný odbor pripravuje absolventa na získanie odborných vedomostí a praktických zručností. Pozná technologické postupy, príslušné normy platné pri výrobe a kontrole cukrárskych výrobkov. Ovláda technologický postup, vie obsluhovať a nastavovať základné stroje a zariadenia na výrobu a vykonávať ich bežnú údržbu. Vie uplatniť základné pojmy a vzťahy z ekonomiky podniku so zameraním na efektívnosť a hospodárnosť vo využívaní zdrojov.



2977 H cukrár kuchár

Absolvent učebného odboru má vedomosti so všeobecno-vzdelávacím základom, disponuje praktickými zručnosťami tak, že je schopný vykonávať kvalifikovanú činnosť pri príprave cukrárskych výrobkov, múčnikov, dezertov, jedál v cukrárskej výrobe, reštauráciách, hoteloch a ďalších zariadeniach spoločného stravovania. Vzdelanie umožňuje absolventovi adaptovať sa v praxi, podporuje celkový rozvoj osobnosti.

2956 H mäsiar kuchár

Absolvent ovláda práce spojené so samostatnou prípravou pokrmov, pozná suroviny a technológiu ich výroby, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry a technologické postupy bežných a náročných jedál, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Zároveň získava okrem kuchárskych zručností aj cenné vedomosti a zručnosti pri spracovaní mäsa a pri výrobe údenín, konzerv a predaji mäsa a mäsových výrobkov.



2962 H pekár

Učebný odbor pripravuje absolventa na získanie odborných vedomostí a praktických zručností. Absolvent pozná a vie pripraviť suroviny podľa príslušnej normy a podľa príslušnej receptúry vie vyrobiť pekárske výrobky, ovláda technologický postup, vie obsluhovať a nastavovať základné stroje a zariadenia na výrobu a vykonávať ich bežnú údržbu.





PREDSTAVUJEME

elokované pracovisko Rakúsy

Jedným zo špecifik našej školy je skutočnosť, že vyučovanie, či už teoretické alebo praktické, neprebíha len v Kežmarku, ale aj v priestoroch mimo neho – v elokovaných pracoviskách v Rakúsoch a Toporci.

V tomto školskom roku si pripomínáme 15. výročie vzniku elokovaného pracoviska v Rakúsoch. Vzniklo s cieľom čo najviac priblížiť možnosť vzdelávania pre žiakov z tejto obce. Začiatky boli veľmi komplikované. Vyučovanie a aj odborný výcvik prebiehal

v stiesnených priestoroch upravenej administratívnej budovy miestneho poľnohospodárskeho družstva. Vďaka vedeniu školy a enormnému úsiliu majstrov odbornej výchovy sa situácia v roku 2010 začala radikálne meniť. V bývalých hospodárskych priestoroch sa vybudovali, zateplili a vybavili príslušným strojovým zariadením a pomôckami dielne pre žiakov učebných odborov stavebná výroba a spracúvanie dreva. K prestavbe došlo aj v priestoroch pre vyučovanie odborov potravinárska výroba a praktická žena, kde sa pristavila jedna učebňa pre teoretické vyučovanie a jedna dielňa pre odborný výcvik. Aj úspešne zrealizovaný projekt (učebnice, učebné pomôcky, strojové vybavenie, nástroje a náradie) v značnej miere prispel k zlepšeniu podmienok výchovno-vyučovacieho procesu tak v teoretickom a praktickom vyučovaní, ako aj v mimovyučovacích aktivitách. So svojimi výrobkami sa žiaci pravidelne prezentujú na výstavke Vianoce pod Tatrami vo výstavnej sieni Barónka aj počas dňa otvorených dverí pre žiakov miestnej základnej školy. Chlapci sa zúčastňujú turnaja v halovom futbale o pohár riaditeľa školy, ktorý po rokoch opäť získali.

Cieľom do budúcnosti je nezaspať na vavrínoch a pokračovať vo vylepšovaní podmienok výučby jednotlivých pracovísk a samozrejme v skvalitňovaní výučby teoretických predmetov a odborného výcviku, ako aj pri zlepšovaní dochádzky žiakov.

Zopár otázok sme položili majstrom odbornej výchovy z tohto elokovaného pracoviska:

Ako ste sa dostali k tejto práci?

Zmenili by ste svoje povolanie? Ak áno, čo iné by ste chceli robiť?

Má pre vás vaša práca význam aj v súkromí? Ako Vás obohacuje?

Čo je náplňou vašej práce?

Vrátili by ste sa znova do školských lavíc?

Čo by ste zmenili na dnešnej mládeži?



Ing. Milan Závacký



1. Od ukončenia vysokej školy som vždy pracoval s ľuďmi, väčšinou ako riadiaci pracovník. Keď sa mi po zrušení môjho posledného pracoviska naskytla možnosť pokračovať v práci s ľuďmi, tak som nezaváhal.
2. Vzhľadom k tomu, že môj vek je už blízky k dôchodkovému, tak nie. Súčasné povolanie by som ale nemienil ani keby som bol mladší.
3. Moja práca výrazne ovplyvňuje aj moje súkromie. Vzhľadom k tomu, že moja manželka je nielen manželka ale aj kolegyňa, tak mnohé veci riešime aj doma.
4. Predovšetkým sa usilujem vstúpiť za žiakov isté bežné životné návyky, na ktoré nie sú zo svojho prostredia, v ktorom žijú, naučení, ako aj v rámci odborného výcviku dôslednosť a pracovnú zručnosť, vytrvalosť a disciplínu.
5. Do školských lavíc sa mi už vracat' nechce. Skôr sa upínam vo voľnom čase na činnosti, ktoré ma zaujímajú. Veľmi rád cestujem a milujem Grécko.
6. Usilujem sa, aby sa mladí ľudia vrátili k jednoduchým a prirodzeným hodnotám ako je slušnosť, dôstojnosť, pokora a láska. Mrzí ma, že vedľa skloniť hlavu len k displeju mobilu.

Bc. Jana Závacká



1. Na základe rozhovorov s mojím manželom som svoju ďalšiu pracovnú kariéru spojila so školstvom. Doplnila som si potrebné vzdelanie a bolo to. Možnosť nastúpiť pracovať ako majsterka som hneď využila.
2. Teraz by som už svoje povolanie nevymenila. Myslím si, že som sa v tejto práci našla, plne ma uspokojuje a do práce sa teším.
3. Ako už uviedol môj manžel, často riešime pracovné veci aj doma. Je skúsenejší a často mi poradí ako riešiť problémy. Navyše máme na seba ďaleko viac času ako to bývalo v minulosti.
4. Momentálne som majsterkou odbornej výchovy v odbore potravinárska výroba. V tomto odbore je potrebná pri každej činnosti istá dávka kreativity, čo mi vyhovuje. Okrem toho oproti minulosti máme k dispozícii vybavenú odbornú učebňu a modernú kuchynku. Usilujem sa všestranne pripraviť žiacky do praktického života.
5. Vzdelávať sa kontinuálne, to áno. Momentálne sa pripravujem na prvú atestáciu. Do školských lavíc by sa mi už sadnúť veľmi nechcelo.
6. Zmena v myslení mojich mladých zverencov by bola na mieste. Vyrastajú a formujú sa v prostredí, ktoré im poskytuje málo kladných príkladov a pozitív do budúceho života a práve takéto pozitívne návyky a reálny pohľad na život sa im snažím deň čo deň objasňovať.



Kristián Svítana

Ako to v mojom prípade začalo s hokejbalom ? Už ako malý chlapec som hrával s kamarátmi hokejbal na ulici pred domom. Jedny Vianoce som dostal pod stromček moju prvú hokejku. Rok čo rok otec videl, že ma tento šport jednoducho zaujal a tak mi spravil hokejové bránky. Síce nevyzerali ako skutočné hokejové bránky, ale boli im podobné. Ako každý malý chlapec som sa z toho veľmi tešil, keď som si mohol vystreliť loptičku na bránku. Kamarát, s ktorým som od malička hrával hokejbal pred domom ma oslovil, či by som si nešiel vyskúšať hrať hokejbal za Spišskú Belú. Ako 11 ročný chlapec som si povedal, že prečo nie? A tak som začal chodiť na tréningy, kde sa mi stalo malé nešťastie a vybili mi zuby, ale zobral som to pozitívne. Môj prvý úspech bol v roku 2014, kedy sme získali v slovenskej extralige krásne druhé miesto v kategórii do 12 rokov. Hneď potom prišiel STREET HOCKEY TALENT CUP, kde sa stretli všetky mužstvá zo Slovenska. Tento turnaj sa nám veľmi dobre vydaril. Získali sme úžasné prvé miesto. Na konci turnaja ma vyhlásili za najlepšieho útočníka turnaja. Samozrejme, že som mal slzy na krajíčku. Po tomto turnaji som absolútne nečakal, že mi príde pozvánka si zahrať dva prípravné zápasy proti Českej republike do 14 rokov, za čo som bol veľmi rád. Ako 14 ročný chlapec som si zahral dva zápasy do 19 rokov, kde to už je veľmi rýchla hra. Sezóny v priebehu rokov 2015-2019 sú pre nás neopísateľné, keďže si udržiavame ako Spišská Belá sériu majstrov Slovenska 5-krát za sebou. Mám z toho veľkú radosť. V roku 2018 som bol nominovaný do reprezentácie do 16 rokov, kde som cez posledný camp bohužiaľ neprešiel, a tak som nezískal miesto v nominácii. Ale povedal som si, že nebudem to vzdávať a že treba bojovať ďalej. V roku 2019 sa uskutočnil MAMUT CUP - SLOVENSKÝ POHÁR v Prešove, na ktorom ma vyhlásili za hráča zápasu proti gajarom a dokonca ma ešte aj vyhlásili za najlepšieho útočníka celého turnaja. A tak sa blížil svetový pohár do 16 rokov v Českej republike. Boli tri campy, ktoré som zvládol perfektne, a tak som si obsadil miesto v nominácii. Mal som z toho obrovskú radosť. Hrať proti Kanade, Amerike a Veľkej Británii je už o úplne niečom inom. Hrali sme zápas s Českou republikou o 3. miesto, no bohužiaľ sme neuspeli, a tak sme skončili na 4. mieste. Zemiaková medaila nie je lákavá pre žiadneho športovca a každý z nás túži svoj posledný zápas turnaja vždy vyhrať. Po zápase ma síce ešte vyhlásili za hráča zápasu, čo ma aj tak veľmi nerozveslilo, lebo sme boli krôčik od medaily. Ale taký je šport..

Kristiánovi želáme veľa úspechov v jeho ďalšej športovej kariére.



Jablkô

Kde bolo, tam bolo, bolo aj nebolo a už ani nikdy nebude, lebo jablko spadlo zo skrine. Bolo to pekné jablko, ktoré tam ležalo dosť dlho, možno to bol aj jeden rok a možno ani toľko nie. To jablko pamätalo životný príbeh dvoch mladých ľudí, zaľúbencov. Hanka a Fero žili spočiatku celkom pekne, ale časom sa ich vzťah začal kaziť. Hádky sa začali stupňovať a jablko sa na skrini pomaly posúvalo až na jej okraj. Až sa jedného dňa stalo, že spadlo na zem. A vtedy nastal v ich vzťahu zvrat. Fero chcel Hanku opustiť, Hanka zo všetkých síl bojovala a snažila sa vzťah zachrániť, no on si stál za svojím. Na vzťah musia byť dvaja a obaja musia vynaložiť rovnaké úsilie, aby fungoval. Preto Hanka ich hniezdočko lásky opustila a časom na svojho milého aj zabudla. Fero na Hanku nezaбудol a chýbala mu stále viac a viac. Prosil, aby sa vrátila, ale ona už nemala záujem. Uvedomovala si, že jablko už nikdy nebude také pekné, ako bolo na začiatku. Vtedy si Fero uvedomil, že urobil veľkú chybu, ale nechal svoju milú ísť za šťastím. Hanka naňho zabudla a Fero jablko zjedol.

Jabluskô

Dže bylo tam bylo, bylo aj nebylo a jus ani nikdy nebedže, lebo jabko spadlo ze skřine. Bylo to pekne jabluskô, ftořé tam ředžalo doř dlugo, moze to byl jedyn rocek a moze ani teľo ře. To jabko pamjentalo zivot dvog mlodyg ľudži, ftoři ře volali Haňa i Franek. Haňa i Franek zyli spolu spocontku colkem pekne, aľe casem ře to zacyno psuč. Taľafatky ře zacyny stupňuvač a jabluskô zacyno z teľ skřine pomalučku zľatuvač na žym a ftedy ře to stalo. Franek řčol vygnač Haňe z domu. Haňa iřč nefčala, řčala jabko džvignuč nazod, aľe Franek ře. Stol se za svojim. Tak Haňa ře pobrala, i kjed nefčala, aľe casem na řego zabocyla. Franek co roz sel kolo skřine teľo razy se na řom zbocul. Sel za Haňom, ľebo řčol, aby ře vručila nazod. Aľe Haňa mu pedžala, ze ře nevruci, ľebo to jabko jus nigda nebedže takie pekne jak bylo na zocontku. Ftedy ře Franek spamjentol, ze zrobjul hybe a tak pedžol, ze jom neho iřč za scenřčym. Haňa na nego zabocyla a Franek to jabko zjod.

Miro a Filip

Zelená stužka, stužka nádeje

Dni sa krátia a maturitné skúšky sa blížia. Čas, ktorý sme strávili na strednej škole nebol len o štúdiu, ale aj o nových spomienkach a akciách, ktoré sme mohli zažiť. Jednou z nich bola aj naša stužková slávnosť tried II.NP/II.ND, ktorá sa uskutočnila dňa 8. 11. 2019 v reštaurácii vo Veľkej Lomnici. V dvojročných nadstavbových ročníkoch sme sa rozhodli študovať preto, aby sme sa v živote mali lepšie a dosiahli niečo viac. Tieto roky štúdia nás majú pripraviť na nové obzory vo svete. Vďaka maturite môžeme získať vyššie postavenie v tom, čo nás naozaj baví. Zelená stužka a celkovo stužkovanie nás má motivovať a vzbudiť v nás nádej ako zvládnuť jednu z našich životných skúšok. Má nám ukázať, že už nie sme deťmi, ale rozumnými a zodpovednými dospelými ľuďmi, ktorí sa vedú rozhodnúť pre správne riešenia v konkrétnej situácii.



Od 30. novembra už hrdo nosia svoje zelené stužky aj študenti ďalšej maturitnej triedy, naši štvrtáci. Na svoju stužkovú slávnosť sa pripravovali veľmi zodpovedne. Do posledného detailu drilovali nástup, vyladňovali program, ktorým chceli pobaviť rodičov ale aj učiteľov. Napriek miernym obavám im všetko dopadlo na výbornú. Všetci sa super zabávali až do bieleho rána. Teraz si už len musia uvedomiť, že čas maturitných skúšok sa nezadržateľne blíži. :-)



Všetko zo

školy



Celkové poradie

1. Kežmarok

2. Nový Jičín

3. Liptovský Mikuláš

4. Rožnov p/Radhoštěm

9. novembra 2019 sa brány našej školy otvorili pre účastníkov 3. kola česko-slovenskej INTERLIGY 2019-2020. Stretli sa tu žiaci Střední zemědělské a přírodovědní školy z Rožnova pod Radhoštěm, Střední přírodovědní a zemědělské školy z Nového Jičína, Střednej odbornej školy polytechnickej z Liptovského Mikuláša a študenti domácej školy. Súťažné družstvá súperili v štyroch disciplínach: volejbal dievčat, florbal chlapcov, stolný tenis (2 chlapci a 1 dievča) a súťaž zručnosti v riadení traktora s príviesom.

Študenti našej školy obsadili prvé miesto v jazde zručnosti v riadení traktora s príviesom a v stolnom tenise. V disciplínach volejbal a florbal získali druhé miesto.

Ďakujeme za krásnu reprezentáciu našej školy.



Žiaci IV.CK sa pod dozorom majsteriek odborného výcviku Bc. Márii Strelkovej a p.Viery Hudačkovej zúčastnili na exkurzii v Hoteli Lomnica v Tatranskej Lomnici, ktorý je majestátny a jeho korene siahajú až do roku 1894. Táto budova bola už od jeho počiatku dôležitým kultúrnym a spoločenským centrom. V hoteli mali možnosť navštíviť vináreň Franz Jozef, ktorá disponuje portfóliom vín od etablovaných a prestížnych vinárstiev oceňovaných odborníkmi po celom svete, ale aj vína z produkcie menších rodinných vinárstiev.

Ak ste ozajstní gurmáni a ste otvorení kulinárskym experimentom, reštaurácia Sissi, ktorú navštívili je pre vás ako stvorená. Pri vstupe ich očarila honosným historickým interiérom doplneným veľmi modernými a estetickými doladenými prvkami.

Kuchyňu má na starosti tím profesionálnych kuchárov, ktorí si potrpia nielen na chuť jedla, ktoré pre hostí pripravujú, ale aj na netypických kompozíciách na tanieri. Vo svojom odbore sa skutočne vyznajú. Vidieť ich prácu bolo pre žiakov motiváciou a výzvou do budúcnosti.



Vianočné pečivo pre mamičku

Na začiatku novembra sa vo výstavnom centre Agrokomplex Nitra konal 1. ročník súťaže „Vianočné pečivo pre mamičku“, ako sprievodná akcia veľtrhu **Gastra & Kulinária**.

Súťaž pod záštitou ministerky pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Ing. Gabriely Matečnej usporiadala Cech pekárov a cukrárov západného Slovenska v spolupráci so Slovenským zväzom Pekárov cukrárov a cestovinárov.

Súťaž bola určená pre žiakov stredných škôl Slovenska so zameraním na potravinárstvo. Našu školu na tomto podujatí pod vedením majsterky odbornej výchovy Ing. Kataríny Vaverčákovej reprezentovali žiačky tretieho ročníka odboru cukrár, kuchár, **Veronika Gecelovská a Mária Neupauerová**, ktoré sa umiestnili na peknom **treťom mieste**.

Sweetcup 2019

Dňa 28. novembra 2019 sme sa zúčastnili súťaže Sweetcup 2019 - 18. ročník medzinárodnej súťaže mladých talentov, ktorá sa konala na Strednej odbornej škole gastronómie a služieb V Prešove pod záštitou Prešovského samosprávneho kraja.

Bola to akcia, na ktorej súťažili žiaci z Česka, Gruzínska, Poľska, Moldavska a Slovenska. Súťaž prebiehala v šiestich kategóriách, sprevádzaná mnohými sprievodnými akciami.

Náš žiak Adam Kaňa zo IV. CK triedy súťažil v kategórii kuchár. Témou súťaže bolo „Medové pokušenie“, pričom boli zadane povinné suroviny: mascarpone, med a džem. Adam pripravoval slávnostný dezert, ktorý sme pomenovali „Tatranské trio“. Tento dezert pozostával z troch mini dezertov: cremeé brulee s čučoriedkovým džedom, čokoládovo-cviklový koláčik s citrónovou penou a tekvicová tartaletka so zázvorovo-medovou glazúrou. Spomedzi štrnástich súťažiacich sa Adam Kaňa umiestnil v striebornom pásme.

Kam na vysokú školu?

Maturanti Strednej odbornej školy agropotravinárskej a technickej v Kežmarku sa zúčastnili na burze vysokých škôl v hoteli Satel nachádzajúcom sa v meste Poprad. Počas tejto burzy nás sprevádzali pani učiteľka Zuzana Rumlová a pani majsterka odborného výcviku Veronika Dziaková. V priestoroch hotela, kde sa burza konala bola nástenka, na ktorej boli vypísané očíslované názvy vysokých škôl z celého Slovenska, podľa ktorých sme sa mohli orientovať a nájsť si tie, ktoré nás zaujali. Mali sme možnosť pýtať sa na daný odbor, ktorý nás zaujal a bez problémov sme spätne dostávali odpovede. Pedagógovia a študenti vysokých škôl nám dávali rôzne informácie o tom, na čo je ich škola zameraná. Smerovali nás k tomu odboru, ktorému by sme sa v budúcnosti chceli venovať. Rozprávali aké má ich škola výhody či nevýhody ohľadom ubytovania, stravy či cestovania. Oboznámili nás s tým, čo všetko sa nachádza na ich škole a následne sme dostali aj letáčky, z ktorých sa môžeme dozvedieť ďalšie zaujímavé informácie o škole. Okrem iného si pre nás pripravili audiovizuálne prezentácie, ktoré nám mohli opäť rozšíriť obzory. Na stoloch pri vybranej škole prezentovali viacero všelijakých kníh určitého zamerania na daný odbor. Pri niektorých stánkoch, ktoré reprezentovali svoju vysokú školu sme sa mohli zapojiť do súťaže, kde sme mohli po úspešnom vyhotovení otázok vyhrať napr. mini repráček. Pre vyučujúcich a študentov mali pripravené darčkové tašky s rôznymi materiálmi ako pozornosť, že sme sa zúčastnili burzy.



Záložka do knihy spája slovenské školy

Naši študenti sa už po tretíkrát zapojili do projektu Záložka do knihy spája slovenské školy, ktorého vyhlasovateľom bola Slovenská pedagogická knižnica. Projekt sa realizoval medzi 183 školami s celkovým počtom 9 362 prihlásených študentov. Tohtoročným zadáním bola téma Osobnosti, ktoré sa zaslúžili o demokraciu, keďže tento rok si pripomínáme 30. výročie udalosti Nežnej revolúcie.

Do projektu sa zapojili žiaci študijných odborov II., III., IV. ročníka a vybraní žiaci učebných odborov cukrár – kuchár a cukrár v II., III., IV. ročníku. Celkovo sme vyrobili a do partnerskej školy v Topolčanoch poslali 50 ks záložiek. Žiaci sa do projektu zapojili s nadšením a radosťou. Pri tvorbe záložiek aplikovali aj vedomosti, ktoré získali na hodinách dejepisu a občianskej náuky.

Výtvary našich žiakov boli zaradené do celoslovenského výberu, ktoré sú zverejnené aj na webovom sídle Slovenskej pedagogickej knižnice.

Veľká vďaka patrí všetkým študentom za ich kreativitu, usilovnosť a ochotu pracovať. Ďakujem aj pani učiteľkám slovenského jazyka a literatúry za ich usmernenia a pomoc pri výrobe záložiek.

Zuzana Krišandová



Olympiáda cudzích jazykov

V dňoch 21. a 26.11.2019 sa uskutočnilo školské kolo olympiády v anglickom a nemeckom jazyku. Zúčastnilo sa ho 15 žiakov prvého až tretieho ročníka. Olympiáda pozostávala z písomnej a ústnej časti. V písomnej časti žiaci riešili tri úlohy – poslušnosť s porozumením, čítanie s porozumením a gramatický test zameraný na učivo strednej školy. V ústnej časti na základe obrázkov rozprávali príbeh a zodpovedali niekoľko doplnkových otázok.

Poradie súťažiacich v anglickom jazyku:

1. Matúš Heldák III.AV
2. Viktória Plútová I.AV
3. Norika Maťašová II.AV

Poradie súťažiacich v nemeckom jazyku:

1. Gecelovská Veronika - III.CK
2. Smoleňáková Dominika - IV.CK
3. Gontkovská Juliana - III.CK



Víťazi budú reprezentovať našu školu na obvodnom kole v Poprade v januári 2020.

Mgr. T. Šimoňák, Ing. T. Tokár

Náš majster Slovenska!

V Košiciach sa 22. 11. 2019 uskutočnilo **Celoslovenské finále** súťaže „SILNÁ RUKA 2019“, súťaže v pretláčaní rukou.

Našu školu reprezentovali dvaja žiaci – Veronika Pitoňáková a Jozef Frankovský.

Jozef Frankovský nesklamal a vo svojej hmotnostnej kategórii do 70 kg si vybojoval **prvé miesto**. Nakoľko je to veľký bojovník, súťažil aj so všetkými víťazmi v jednotlivých hmotnostných kategóriách a všetkých zdolal, čím si **vybojoval pozíciu absolútneho víťaza**.

Jozefovi gratulujeme a držíme palce do ďalších víťazstiev.

Jozefa určite vypovedáme do ďalšieho čísla nášho časopisu.

Ing. Kamila Chovancová



Policajt v škole

V aule našej školy sa konala prednáška kapitána Milan Ženčúcha, preventistu z okresného riaditeľstva policajného zboru v Starej Ľubovni. Prednášky sa zúčastnili žiaci I.I.EA, I.I.EM, I.I.NP, I.I.IND, I.I.ICK a I.I.CP triedy.



Prednáška sa týkala trestnoprávnej zodpovednosti, definovania čo je prečin a zločin, aké sú sadyby za priestupky. Žiaci sa dozvedeli viac informácií aj o drogách a kyberšikane. Pán kapitán žiakom každú informáciu podložil aj príbehom zo života, takže sa to žiakom o to viac páčilo a pozorne počúvali. Pevne verím, že si každý žiak z prednášky niečo zapamätal a aj touto prednáškou sa zníži kriminalita mladistvých, ktorá je v súčasnosti viac ako 20%.



Kvapka ľudskosti

V Strednej odbornej škole na Garbiarskej ulici sa pod záštitou Prešovského samosprávneho kraja konal 12. ročník „Kvapka krvi“.

Najvzácnejšiu tekutinu prišlo darovať spolu 98 darcov (vrátane predsedu PSK). Naši žiaci neboli výnimkou. V sprievode Mgr. Tomáša Šimoňáka sa tejto akcie zúčastnili títo žiaci našej školy: Ivana Kunová a Miroslava Talárová (IV.CK), Šimon Mruk a František Vida (II.ND), Mária Frankovská, Zuzana Ziburová a Terézia Cehuľová (II.NP), Roman Turták, Marek Oravec, Tatiana Kozáková a Mária Štefaňáková (I.NP).

Väčšina žiakov boli prvodarcovia a po prekonaní prvotného strachu a rešpektu sa úspešne podrobili úvodným vyšetreniam a následnému odberu.

Žiakom sa tento humanitný čin zapáčil a už teraz sa tešia ďalšiu možnosť pomôcť iným alebo dokonca zachrániť im život.

Mgr. T. Šimoňák





Predjedlo: Veterníky na slano

Suroviny :

125g hladka múka
štipka soli
250 ml vody
100g masla
4 vajcia

Postup :

Soľ, vodu, maslo dáme do hrnca a zahrejeme. Po zovretí pridáme múku a miešame, kým sa neodlepí od stien. Hmotu preložíme do kotlíka a postupne pri pomalom miešaní pridávame vajčko. Hmotu dáme do vrečka s ozdobnou špičkou. Na jemne vymastený plech striekame veterníčky v priemere cca 2 cm . Pečieme 7 min. pri 250°C .Po 7 minútach stiahneme teplotu na 170°C a pečieme ešte 15 min.

Plnka:

100g taveného syra
50g nátierkového masla
200g šunkovej peny
Mleté čierne korenie, soľ, červená mletá paprika sladká

Vyšľaháme si maslo, pridáme tavený syr, šunkovú penu. Osolíme, okoreníme a vložíme do vrecúška s rúrkou. Veterníky rozrežeme, naplníme penou, ozdobíme čerstvou zeleninou.



Polievka: Kapustová s opečeným filé

Suroviny: Kyslá kapusta 1 kg, smotana na varenie 250 ml, smotana kyslá 200g, soľ, ml. čierne korenie, rasca ml., rybie filé bez kostí 400g, cibuľa 1 ks, cesnak 2 strúčiky.

Postup: Do hrnca si dáme rozohriať olej. Na oleji opečieme nakrájanú cibuľu a cesnak, pridáme kyslú kapustu, mletú rascu, mleté čierne korenie a varíme cca 20 minút. Keď je kapusta polomäkká, pridáme kyslú smotanu rozmiešanú so smotanou na varenie a varíme cca 5 minút. Na panvičke na oleji opečieme rybie filé z oboch strán. Jemne vychladené filé nakrájame na menšie kocky a vložíme do polievky. Prevaríme, podľa potreby dochutíme a podávame ozdobenú petržlenovou vňaťou.

Cviklový šalát

Suroviny: cvikla sterilizovaná 500g, syr tvrdý 300g, uhorky sterilizované 100g, vajcia varené 4 ks, kukurica sterilizovaná 250g, soľ, ml. čierne korenie, tatárska omáčka 250g, smotana kyslá 200g.

Postup: Vložíme do misy na kocky nakrájanú cviklu, uhorky a syr, zamiešame, pridáme kukuricu, varené vajcia nakrájané na kocky a znova premiešame. Pripravíme si zálievku z tatárskej omáčky, kyslej smotany, uhorkovej šťavy a korenia. Zálievku pridáme do misy, premiešame, vychladíme a podávame.

Hl. jedlo-Losos s pistáciovou krustou a cviklovým šalátom

Suroviny:

losos	2 plátky s kožou
sucháre	4 kusy
pistácie	200g
syr	100g
vajce	1ks
olej	0,5dl
olej na opekanie	
soľ, korenie	

Krusta:

Sucháre si spolu s pistáciami pomelieme. Pridáme vajce, olej, soľ, korenie a premiešame. Na záver pridáme najemno nastrúhaný syr.

Losos:

Umytého lososa nakrájame na hrubšie pásy. Jemne osolíme, okoreníme. Potom ho opekáme z každej strany 3 minúty. Opečeného lososa ukladáme na pripravený plech kožou dole. Na vrch dáme vrstvu pripravenej krusty. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 170°C 10-15 minút. Podávame so šalátom.



Dezert:

Vianočný bozok



Suroviny :

- 300 g múka hladká špeciál
- 200 g maslo
- 2 ks žĺtky
- 2 kávové lyžičky citrónovej kôry
- 100 g cukor práškový
- 1 kávová lyžička prášok do pečiva
- 1 balíček cukor vanilkový
- 500 g jablák
- 1 ks škoricový cukor
- 2 ks žĺtky
- 2 ks bielka
- 1 ks vanilkový cukor
- 200 g posekané orechy

Postup:

Cesto: múku, práškový cukor si preosejeme, pridáme žĺtky, nastrúhanú citrónovú kôru, maslo a vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme asi 1 hodinu v chlade, zabalené do potravinárskej fólie. Ďalej si vyvaľkáme linecké cesto na kruh s hrúbkou 5 mm. Vyvaľkané cesto dáme do okrúhlej formy a pečieme 15 minút.

Jablká si očistíme a nastrúhame, podusíme na masle do mäčka. Potom pridáme škoricu, posekané orechy a žĺtky. Nakoniec rozmixujeme a vylejeme na upečené cesto. Dáme zapieť na 10 minút a potom si vyšľaháme bielka a cukor na sneh. Upečený koláč vyberieme a pokryjeme ho vyšľahaným snehom, dáme zapieť na 4 minúty. Po upečení poprášime škoricou.

I.NP



Aj vy si lámete hlavu nad tým, akým darčekom by ste obdarovali svojich najbližších na Vianoce? Tiež máte pocit, že už všetko majú? Možno sa inšpirujete našimi nápadmi.

Darovať na Vianoce hrnček, vankúš alebo kľúčenku so spoločnou fotografiou by určite potešilo mnohých z nás. Obdarovať svojich blízkych však môžete ešte niečím originálnejším.

Vaša kreativita

Vyrobiť rodinné noviny, fotoalbum, napísať román o vašom priateľstve si vyžaduje niekoľko hodín z vášho voľného času, šikovné ruky a kreatívnu dušu. Výhodou takýchto darčiekov je, že ich vyrobíte podľa svojich predstáv a ich hodnota bude časom iba rásť. Keď si vaši rodičia alebo kamaráti o pár rokov takýto výtvar prelistujú, určite im vyčarí úsmev na tvári a sprítomní mnohé krásne chvíle prežité s vami. Pripomenie im možno aj to, na čo by sa bolo zabudlo a aj to, koľko času a lásky ste do výroby darčeka vložili.

Váš čas

Znie to asi banálne, ale mnohých by najviac potešila naša prítomnosť. Ak nás starí rodičia vidia iba sporadicky, určite ich viac poteší dlhšia návšteva, ako ďalší „lapač prachu“. Byť s niekým môže mať rôzne podoby. Čo tak rozžiariť oči rodičov pri pohľade na lístky do divadla, na koncert obľúbenej kapely, alebo pozvať súrodencov na futbalový zápas. Možnosťou je aj spoločný výlet do blízkeho okolia. Niekedy naozaj stačí iba „kupón na spoločne prežitý deň s možnosťou využiť ho kedykoľvek v roku.“

Vaša služba

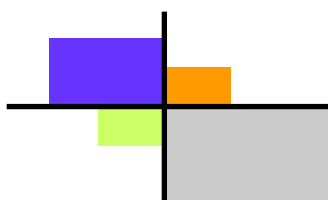
Čo tak odbremeniť niekoho od jeho povinností? Dohodnúť sa, že budete umývať riad, venčiť psa... To by bola pre mnohých skvelá správa, nie?



Kto je ďalší?

Film je inšpirovaný skutočnými príbehmi zo Slovenska, Ruska a Kanady. Osudy hlavných hrdinov zmenil internet a priviedol ich na hranicu života a smrti. Stať sa to môže každému! Kto je ďalší? Reperka Aless čelila mnohokrát zlomyselným útokom na sociálnych sieťach. Tie ju priviedli až k pokusu o samovraždu. Od tejto tragédie sa začala venovať hudbe, píše texty a spieva. Na jednom zo svojich koncertov sa stretne zoči voči s útočníkmi a rozhodne sa, že im všetko povie priamo do očí. Príbeh zachytáva Alessin posledný boj so šikanou a vlastným ja. Oleg a Vadim sú najznámejší rooftoperi na svete. Ich slávu zatieňuje iba krásna Angela. V honbe za jedinečnými zábermi, so všadeprítomnými kamerami a bez akéhokoľvek istenia protizákonne zdolávajú najvyššie budovy sveta. Ich posledný výstup v areáli atómovej elektrárne je nielen súbojom o rekordný počet lajkov, srdce Angely ale aj o samotné prežitie. Dievča dotlačené do bezvýchodiskovej životnej situácie už nevie ako ďalej. Rozhodne sa prehovoriť a svoj vlastný príbeh sexuálneho vydierania vysvetliť bez toho, aby vyslovila, čo len jedno slovo. Bude to napokon stačiť na záchranu jej života?

Anketa, v ktorej sa študenti s nami podelili o svoje bezprostredné pocity, ktoré nimi lomcovali. Prezradili nám tiež či sa už so šikanou vo svojom okolí stretli a ako ju riešili.



Film bol veľmi silný, emotívny a hlavne silno spracovaný. Mal tri časti – dve v podstate rovnaké, lebo išlo o kyberšikanu – teda o vydieranie cez internet. Stredný, ruský príbeh – ten o šikane nebol, tam úradovala veľká odvaha.

Ak by išlo o šikanu niekoho iného, je veľmi ťažké teraz hovoriť, ako by som sa zachoval. Určite by som sa ho zastal chcel, no to hovorím teraz. Ako by som sa zachoval v danej chvíli, to neviem. Ak by to bolo možné, zastal sa a pomôcť by som určite chcel. (Mário)

Film bol v pohode, lebo rozprával o reálnych veciach. Ako napr. že pre zaujímavé fotky a lajky je človek schopný urobiť všetko, aj keď to môže skončiť tragicky.

So šikanou som sa už stretla v škole, ale nejako som do toho nezasahovala. Nebola to moja vec a ani som tých ľudí nepoznala, takže som nemala potrebu niektorého z nich brániť. (Sia)

Film bol celkom dobrý. Myslím si, že sa aj hodil pre nás mladých, aj keď niektoré časti filmu boli ťažšie spracované. Bol pútavý aj tým, že bol podaný ako keby z nášho pohľadu. Akoby sme sedeli v hľadisku spoločne s hercami. Každý z príbehov mal čosi do seba. Bolo to zaujímavé a inšpirujúce.

Myslím si, že šikana je veľmi zlá vec. Keby som bol svedkom šikany, na 90 % by som zasiahol. (Marek)

Spracovanie filmu bolo veľmi dobré. Presne vystihoval situácie, ktoré sa v dnešnej dobe dejú pomerne často. Mne sa film veľmi páčil a odporúčala by som každému, aby si ho pozrel.

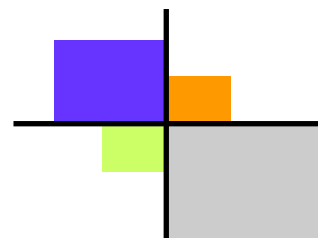
Ja osobne som už bola svedkom šikany. V tom čase som s tým nespravila nič, lebo som sa nechcela miešať do cudzích záležitostí. Dnes by som už určite konala inak a snažila by som sa pomôcť šikanovanej osobe. (Vanesa)

Bol to zaujímavý film, ktorý mal dokonca aj náučný charakter. V niektorých momentoch som mal aj „hrču v krku“, v iných adrenalin, niektoré obrazy priniesli aj zvláštny pocit. Dúfam, že sa z neho každý ponaučil a pochopil, že šikana je zlo.

Z môjho pohľadu je šikana asi najhoršia forma zloby spáchaná na človeku. Pri nejakých jemných žartíkoch si nelámam hlavu, no pri opakovanom výsmechu alebo fyzickému stretu sa mi neľahko rozhoduje. Nie je to o tom, že nechcem pomôcť, ale čo ak sa aj ja stanem terčom posmechu? (Milan)

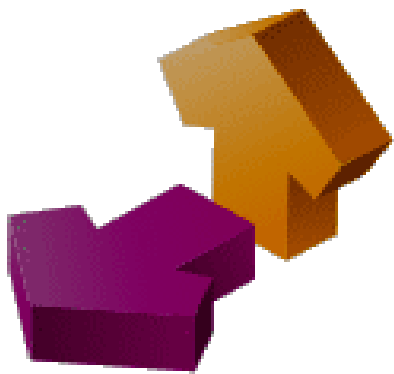
Celková myšlienka filmu bola dobrá. Niektoré scény neboli podľa mňa veľmi vhodné. Niekomu, kto má slabší žalúdok, to mohlo robiť problém. Divák si z toho mohol zobrať ponaučenie. Zamyslieť sa na tým, čo je v živote podstatné.

Áno, stretla som sa so šikanou na základnej škole. Nijako som tomu nezabránila, keďže som bola malá a ešte som si to tak neuvedomovala. Keby som v súčasnosti vedela, že niekoho šikanujú, snažila by som sa pomôcť. Obrátila by som sa napr. na staršieho človeka alebo učiteľa v škole. (pyštek)



Film bol dobre podaný. Myslím si, že by ho mali vidieť aj v základných školách. Film ukázal pravdu, ktorú si ľudia neuvedomujú.

Áno, stretol som sa so šikanou, resp. bol som šikanovaný. Ale dostal som sa z toho vďaka tomu, že som sa musel pobiť. Ľudia si myslia, že smiať sa druhému nie je nič zlé. Ale človek, ktorý je šikanovaný, zažíva veľmi ťažké chvíle. (Yellov)



Predjedlo:

Pečené gaštany

Večer gaštany namočíme do vody. Ráno poprekrajujeme do križa. Dáme na papier na pečenie na plech a pečieme pri 210 stupňoch 40 minút. Každých 10 minút ich počas pečenia pokropíme vodou a ponatriasame na plechu nech sa dobre prepečú z každej strany.



RECEPTÁRIUM

Polievka:

Gaštanovo-hubová krémová polievka

Suroviny: 200 g predvarené gaštany jedlé, 200 g lesná zmes mrazené huby, 50 ml suché víno červené, 1 ks cibuľa, 50 ml 33% smotana šľahačková, 600 ml vývar zeleninový, 1 PL maslo, 1 čl olej slnečnicový, soľ, mleté korenie čierne

Postup:

1. Na oleji a masle opražíme očistenú, na polmesiace nakrájanú cibuľu, zalejeme vínom a necháme ho dve minúty redukovať.
2. Medzitým pod vodou zľahka prepláchneme huby. Po dvoch minútach ich aj s gaštanmi pridáme do hrnca.
3. Prilejeme vývar, osolíme, pridáme čierne korenie a necháme 15 minút variť.

Hlavné jedlo:

Krémové gaštanové rizoto

Suroviny: 200 g ryža, 800 ml vývar zeleninový, 1 ks šalotka (alebo červená cibuľa), 90 g šunka sušená, 100-120 ml víno biele suché, 3-4 PL olej olivový, 100-150 g uvarené alebo upečené, očistené gaštany jedlé, 1-2 vetvičky tymianu (alebo rozmarínu), 50 g strúhaný parmezán, 30 g maslo

Postup:

1. Cibuľu, gaštany a sušenú šunku pokrájame na malé kúsky. Na olivovom oleji orestujeme 3-4 minúty pokrájanú cibuľu, sušenú šunku, rozmarín a stonkový zeler. Pridáme ryžu (nepreplachujeme), opražíme 3-4 minúty, podlejeme vínom, pár minút necháme vydusiť alkohol a ryžu postupne podlievame vývarom a za stáleho miešania varíme pokiaľ ryža nie je uvarená domäčka.
2. Po uvarení ryže pridáme pokrájané gaštany, premiešame, pridáme strúhaný parmezán a maslo, premiešame a necháme také 3 minútky odpočívať. Podávame posypané čerstvým tymianom alebo rozmarínom.



Dezert:

Gaštanová torta

Suroviny: 4 ks vajce, 4 PL polohrubá múka, 4 PL krupicový cukor, 1 PL solamyl, 1 KL kypriaci prášok do pečiva, 400 g gaštanové pyrė, 80 g maslo, 100 ml rum, 100 g práškový cukor, kakao na posypanie

Postup:

1. Vajčka vyšľaháme s krupicovým cukrom do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom do pečiva, solamyl a všetko premiešame. Cesto vylejeme do formy, ktorú sme vymastili a vysypali múkou. Pečieme pri teplote 180 °C.
2. Upečený korpus necháme vychladnúť a potom ho pokvapkáme rumom.
3. Gaštanové pyrė vymiešame s maslom a práškovým cukrom. Prilejeme zvyšný rum a vymiešame gaštanovú plnku.
4. Plnku natrieme na vrch ale aj boky korpusu. Hotovú tortu posypeme kakaom.



Dobrú chuť praje Mária Krempaská IV.CK



SOŠ STARS

Vianočná zbierka pre tých, ktorí to potrebujú



Ak máš doma nepotrebné veci, hračky, rôzne školské potreby, prines ich a poteš na Vianoce tých, ktorí to potrebujú.

Ďakujeme za Tvoju pomoc.

Veci môžeš odovzdať
do 17.12.2019
p. uč. Šimoňákoví.



Tajnička

Z	M	E	C	E	N	O	R	K	H	F
A	E	R	E	E	D	N	H	O	J	A
A	R	T	L	A	V	N	O	F	I	R
K	U	B	O	T	A	Z	R	E	F	M
Á	R	C	I	R	C	A	S	L	E	T
P	S	ó	D	A	O	H	C	L	N	R
O	U	S	S	K	P	O	H	A	D	A
D	S	E	Á	T	R	S	T	V	T	C
L	A	M	B	O	R	G	H	I	N	I
C	A	T	E	R	P	I	L	A	R	A

ZETOR, FENDT, LAMBORGHINI,
VALTRA, HORSCH, CATERPILAR,
TRAKTOR, JOHN DEERE, KUBOTA,
CASE, URSUS, KRONE, FELLA,
FARMTRAC

SOŠ STARS – VIAC AKO ČASOPIS

SOŠ STARS
Časopis študentov
Strednej odbornej školy
agropotravinárskej a technickej
Kušníerska brána 349/2
Kežmarok

Zodpovedný učiteľ:
Mgr. Zuzana Krišandová
Ing. Marcela Jurčová

Príspevky:
Učitelia SOŠ APaT
Študenti SOŠ APaT

Ročník: XII.
Cena: 0,20
Číslo: 1.
Náklady: 20 ks

Tlač a distribúcia:
Redakcia SOŠ APaT, Kušníerska brána 2

Doplňujúce info:
Doručovanie príspevkov: každý deň do redakcie školy
alebo vhođením do odkazovača, príspevky môžete
posielať na e-mail: sallyka131@gmail.com

**PRÍĎ K NÁM
ŠTUDOVAŤ!!!**