



HOTELÁK

ŠKOLSKÝ ČASOPIS

TÉMY

ROZHOVORY

ZÁBAVA

ŠOU

SÚŤAŽE

EKOLÓGIA

TRENDY

VIANOCE

SOMELIER

LATTE ART

TIPY

KNIHY

ŠKOLA

ČÍSLO 1
ŠK. ROK 2021/2022



Milí hoteláci,

po dlhšej neplánovanej odmlke sa znovu uchádzame o vašu priazeň v online priestore. Koronakríza, pandémie, covid-19, nazvite to, ako chcete, všetkým nám poriadne zamotala plány aj hlavy, prevrátila naše životy hore nohami.

Život na Hotelovej akadémii v Piešťanoch, ako sme ho všetci poznali, sa pozastavil, sme ochudobnení o tradičné Gastro Vianoce, z jedálne a viacúčelovej sály sa neozýva počas víkendov hudba a smiech, neorganizujú sa exkurzie, výlety, veľké súťaže... Ale! Po každej búrke raz vyjde slnko. Určite vyjde aj teraz. Kým sa tak stane, urobme všetko preto, aby sme nestratili to človečie v nás, aby sme nestratili motiváciu, chuť, plány, túžby, radosť zo života, taktiež úctu a rešpekt jeden k druhému. Nestrácajte nádej a zalistujte si radšej v našom/vašom časopise.

Redakcia ☺

Z OBSAHU



9



18



14



6

4 Záložka do knihy

Záložka do knihy spája slovenské školy a významné osobnosti slovenskej literatúry

6 Stužková

Piešťany sú dnes už síce čierny okres, ale v septembri nám počas zelenej fázy stihli pripraviť zelené stužky nádeje

9 Pečie celé Slovensko

Viliam Bajzík je žiakom prvého ročníka Hotelovej akadémie L. Wintera, navštevuje triedu I.A. Zaujímavý chalan, ktorého stretávate na chodbách školy v typickom rozvratom elegantnom kabáte, a pred pár týždňami zúčastnil vyššie spomínanej šou.

13 Somelier

Čo je to someliarsky kurz? Ide o kurz, ktorého cieľom je naučiť žiakov – mladých a perspektívnych vinárov – vybrať vhodné víno, správne ho podávať a vedieť vytvoriť v kombinácii s jedlom dokonalú harmóniu chutí.

14 Latte art

Tým, že rastie záujem o kávu, rastie aj záujem o jej prípravu, teda o umenie baristiky.

16 Bocuse d'Or

Najslávnejšia súťaž kuchárskeho umenia na svete.

18 Pohľad z druhého brehu

Kristína Kudriová je bývalá študentka a aktuálne vyučuje anglický jazyk a administratívu a korešpondenciu na Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera v Piešťanoch. Sme radi, že nám poskytla rozhovor a mohli sme ju spoznať aj inak ako na vyučovacích hodinách.

20 Take me out

Ekohoteláci pomáhajú revitalizovať záhradný areál školy pre spestrenie vyučovacieho procesu interaktívnym spôsobom.

22 Vianočné trendy

Ako vyzdobiť vianočný stromček tak, aby kráčať s dobou?

27 Knižné tipy

Typy na dlhé zimné večery, alebo čo čítať v čase lockdownu.

28 Prehľad udalostí na škole

Vzhľadom na úradujúcu pandémiu sú aktivity hotelákov značne obmedzené, no aj napriek všetkému to u nás v rámci možností žije. Tu je aspoň menší prehľad zaujímavých udalostí.



Projekt „ZÁLOŽKA DO KNIHY SPÁJA SLOVENSKÉ ŠKOLY“



Slovenská pedagogická knižnica v Bratislave
 Vyhlásila k Medzinárodnému mesiacu školských knižníc 2021
 10. ročník celoslovenského projektu pre stredné školy
 Záložka do knihy spája slovenské školy:
 Významné osobnosti slovenskej literatúry

Pavol Országh Hviezdoslav (100. výročie úmrtia)

a Božena Slančíková-Timrava (70. výročie úmrtia)

Naša škola sa do projektu zapojila po šiestykrát. Študenti druhého a tretieho ročníka vyrábali záložky do kníh pre kamarátov z partnerskej Obchodnej akadémie v Nitre

Ďakujeme študentom, ktorí prejavili svoj výtvarný talent a tvorivosť!

V tomto roku si pripomíname 100. výročie úmrtia významného slovenského básnika, spisovateľa, prekladateľa **Pavla Országha Hviezdoslava** (zomrel 8. novembra 1921 v Dolnom Kubíne).

Jeho veľkosť pritom nie je len v rozsiahlosti básnickej tvorby, ale predovšetkým v jej umeleckej hodnote a vo význame, aký mal a stále má pre život nášho národa. Jeho diela verne odzrkadľovali skutočnosť, v ktorej žil, a preto ho považujeme za zakladateľa slovenského kritického realizmu. Toto všetko sú základné fakty, ktoré o Hviezdoslavovi pozná každá správny Slovák. **Máme však pre vás 7 faktov, o ktorých ste pravdepodobne ani netušili:**

1. Stal sa básnikom, pretože bol často chorľavý

Už ako malý chlapec nepatril medzi najzdravšie deti. A keďže sa nehodil na ťažkú manuálnu prácu, rodičia sa rozhodli ho dať na štúdium. Tým nevedome podporili jeho básnický talent.

2. Jeho prvé básne boli v maďarčine a nemčine

Keďže študoval na gymnáziu v Miškovci, kde sa hovorilo iba po maďarsky, musel tomu prispôbiť aj svoju tvorbu. Po ukončení troch tried odišiel z Miškovca do Kežmarku, kde sa naučil po nemecky.

Vo štvrtej triede už písal i nemecké básne. Až neskôr začal písať v jazyku, ktorému rozumieme.

3. Pseudonym Hviezdoslav je odvodený od hviezd

Pavol Országh si samozrejme ako každý správny umelec musel vymyslieť aj umelecké meno. Keďže často noci trávil pozorovaním hviezd, výber bol jednoznačný. Jedna z planétiek bola dokonca pomenovaná po ňom.

4. Po bitke v krčme skončil vo väzení

Ako študent nebol žiadne neviniatko. Okrem toho, že dvakrát po prázdninách nastúpil neskoro do školy, podarilo sa mu skončiť aj v školskom väzení (takzvanom karceri) po tom, ako sa v krčme opil a následne aj pobil.

5. Sudca

Okrem básnickej tvorby si samozrejme musel na živobytie aj nejako zarobiť. Pavol Országh-Hviezdoslav začal ako advokátsky koncipient, člen súdu a neskôr sa stal aj samotným sudcom. Pracoval aj pre Tatra banku.

6. Adoptoval si dve deti

Pavol sa oženil s dcérou evanjelického farára Ilonou Novákovou. Ich manželstvo vraj bolo šťastné, no bezdetné. Neskôr si ale adoptovali dve siroty po jeho bratovi Mikulášovi.

7. Miloval mašle

Hoci to bolo v tamojšej dobe moderné, nebolo veľa mužov či chlapcov, ktorí by svoj outfit ozdobili mašľou. Hviezdoslav ich však mal niekoľko a ťažko nájdeme fotku, na ktorej by mu chýbala.

Pavol Országh-Hviezdoslav bol jednoznačne výnimočnou postavou v našej histórii. Vydobyl si miesto aj na starých bankovkách, minciach a dokonca aj známkach.

Božena Slančíková Timrava (1857 – 1951)

Božena Slančíková si pseudonym Timrava zobrala od studničky v polichnianskom chotári s názvom Timrava. Božena o tom napísala: "Meno mám zo studničky Timravy. Bola tam taká čistučká voda hôrna ... Ti u nás sa vyslovuje mätko. Nechcela som, aby ma poznali ...". "Cimrava" okrem studničky sa menuje aj vyvýšenina - pole nad studničkou v Polichne (Slovenský literárny almanach 1931. Mrázová L.: Pol dňa s Timravou 1937). Za spisovné sa však považuje nemätkené vyslovovanie pseudonymu Timravy (podľa I. Kusého). V Lučenci je väčšinou ustálená podoba s tvrdou výslovnosťou slabiky ti, ktorú by sme mohli označiť za "mestskú výslovnosť".

V zbierkach Literárneho múzea Slovenskej národnej knižnice v Martine sa nachádza ne jeden pozoruhodný kúsok. Napríklad aj nenápadné, ošúchané tarokové karty, ktoré patrili do dedičstva spisovateľky Boženy Slančíkovej Timravy.

Božena Slančíková Timrava (1857 – 1951) venovala záľube v kartových hrách dlhé hodiny. Najčastejšími spoločníkmi pri „mastení“ žolíka jej boli netere, dcéry spisovateľkinho dvojčaťa – brata Bohuslava. Timravina neter a priam jej stelesnená kópia Ara Petrivalská však v niekoľkých rozhovoroch vtipne zdôraznila, že nehrávali o peniaze, ale iba o oriešky, čo si zapamätal najmä jej chrup.



PIEŠŤANY SÚ DNES UŽ SÍCE ČIERNY OKRES, ALE V SEPTEMBRI NÁM POČAS ZELENEJ FÁZY STIHLI PRIPNÚŤ ZELENÉ STUŽKY NÁDEJE

S nástupom do maturitného ročníka každý očakáva symbolickú rozlúčku so školou vo forme stužkovej. Organizácia stužkovej je otázkou, ktorá sa v triedach rieši už od prvého ročníka. Každý má ale iné očakávania a predstavy, preto je takmer nemožné vyhovieť všetkým. Inak to nebolo ani v našej triede, ale napriek všetkým hádkam sme dospeli k spoločnému kompromisu.



Naša stužková bola už od začiatku netradičná... Sme trieda, ktorá sa snažila vždy každú jednu akciu niečím



ozvláštniť a urobiť ju výnimočnou. V tejto dobe korony bolo veľmi náročné niečo plánovať. Keď sme boli ešte štvrtáci, rozhodli sme sa presunúť si stužkovú na skorší termín, aby sme ju vôbec mali. Keď nám triedna oznámila v máji, že nám pán riaditeľ vyšiel v ústrety, boli sme neskutočne šťastní.

A práve v tejto chvíli to všetko začalo. Mali sme len pár mesiacov na to, aby sme si všetko naplánovali. Bolo to, ako keby sme si



organizovali svadbu, ale s tým rozdielom, že tento večer nemal patriť len nám. V prvom rade mal byť poďakovaním vedeniu školy a všetkým učiteľom, ktorí nás vychovávali a vzdelávali celých 5 rokov nášho štúdia, a v poslednom rade veľkou vďakou našim rodičom za to, ako sa o nás starali, kam nás svojou výchovou dovedli, kým sme sa stali práve vďaka nim. Keď sme si toto všetko uvedomili, snažili sme sa stužkovú organizovať svedomito, aby všetci naši hostia boli spokojní.

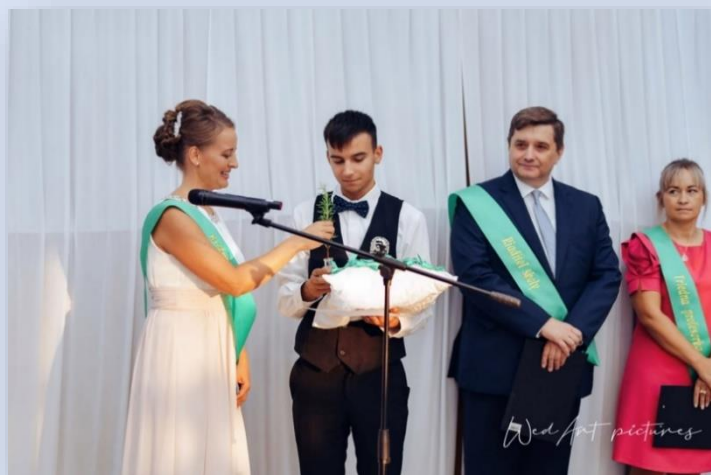
Prázdniny ubehli ako voda a prišiel deň nástupu do školy. Keďže sa Slovensko začalo riadiť podľa covid automatu, začínalo nám hlavami prelietavať, či vôbec našu stužkovú stihneme, ale všetci nás upokojovali, že Piešťany nezmenia svoju farbu skôr ako 16. septembra. Všetko sa pekne ďalej

plánovalo a už nám chýbala len čerešnička na torte. Nastalo posledných 6 dní do našej stužkovej, kedy sme netrpezlivo čakali na nové vyhlásenie covid automatu. Predstavte si, že všetko máte naplánované, doladené, ale stále vlastne neviete, či stužková bude alebo nebude.

Ten deň si pamätám, ako keby to bolo včera. Bola hodina anglického jazyka a stále sme čakali na nové vyhlásenie. Zrazu Vaness povedala, že Piešťany budú oranžové. Všetci sme si najskôr mysleli, že si robí srandu, no vzápätí sme sa na ňu pozreli a pochopili, že to sranda nebola. Bolo to ako bodnutie nožom do chrbta. Všetci sme boli z toho mimo a nechápali sme, ako je to možné a prečo sa to stalo práve nám. Korona nám vzala strašne veľa vecí, ale dúfali sme, že stužková bude. Nechceli sme sa zmieriť s faktom, že by sme mali stužkovú zrušiť 6 dní pred. Ešte v tú



hodinu sa celá trieda stretla a začali sme rozmýšľať, ako mať stužkovú aj napriek tomu, čo sa stalo. Niektorí vraveli, že tlačíme na pílu, ale vedeli sme, že keby sme akciu teraz zrušili, stužková by už neskôr nebola. Dospeli sme k dvom záverom, buď nahlásiť stužkovú na hygiene ako hromadnú akciu, alebo ju presunúť do iného okresu, ktorý ešte nebol oranžový. Tak sme sa so spolužiačkou vybrali za pánom riaditeľom



s návrhom a prosbou, či by neskúsil našu stužkovú nahlásiť ako hromadnú akciu. Žiaľ, nemohol si to zobrat' na zodpovednosť, pretože sme škola. V tej chvíli som sa teda opýtala, či by súhlasil s tým, že ju presunieme na vlastnú päť inde. Keď nám povedal áno a dal nám návrh na priestory v neďalekých Maduniciach, bolo to niečo neskutočné. Natália hneď zavolať do Maduníc do

Vážinky a spýtala sa, či nemajú náhodou

voľné priestory na 14. 9. Nakoniec voľné mali a mali sme sa rozhodnúť do večera, či to berieme. Samozrejme, všetci s tým súhlasili a bolo nám jedno, ako priestory budú vyzerat', hlavné bolo, že stužková bude! Všetci sme sa zhodli, že to asi takto má byť a najlepšie akcie sú tie neplánované. Na druhý deň sme si išli obzrieť priestory, dohodnúť veci a oznamovali sme všetkým host'om presun našej stužkovej na iné miesto. Nečakali sme až také dobré ohlasy, každý bol na nás hrdý, že sme šikovní a že sme sa nevzdali. Bolo nám však veľmi ľúto, že sme stužkovú nemali v našej škole, ale aspoň sme si vybavili dvoch študentov zo 4.B, aby nám išli robiť barmanov. A tak sa všetko rýchlo dokončovalo. Samozrejme, nervy a stres sa s nami hrali veľkú hru, večer pred stužkovou to bolo najhoršie.

Ráno. v deň stužkovej sme všetky dievčatá utekali urobiť poriadok so svojimi vlasmi a o tretej popoludní sme sa všetci stretli v Maduniciach. Čas ubiehal veľmi rýchlo a aspoň raz sme si chceli všetko prejsť predtým, než začnú prichádzať hostia.

Večer prebiehal tak, ako mal, no všetci sme boli v strese. Pri príhovoroch sa blysla nejedna slza v oku rodičov, pána riaditeľa, profesorov, ale aj nás. Na začiatku sme si povedali, že plakať nebudeme, no ale keď triedna začala čítať prihovor, nedalo sa to, zrazu sme si uvedomili, že toto je náš posledný rok spolu. Po „ostužkovaní“ konečne z každého opadol stres a večer už prebiehal v pokoji. Po slávnostnej oficiálnej časti nasledovala hostina, program, tombola a na záver popolnočné pálenie sviečok a zábava. Samozrejme,





mohli sme mať všetko naplánované, spísané, ale aj tak nakoniec veľa vecí prebiehalo improvizovane a tak, ako sme ich cítili. Od polnoci až do bieleho rána sme sa zabávali už iba my s partnermi a triednou, rodičia postupne odišli krátko po polnoci. Nikdy by sme nepovedali, že až

stužková nás ako triedu takto zocelí.

Aj keď sme si prešli mnohými skúškami, nakoniec sa naša stužková slávnosť vydarila nad rámec našich očakávaní. Možno si niektorí z nás details z pokročilých hodín nepamätajú, ale tento večer sa nám navždy vryl do našich srdiec. Bol to najlepší večer, aký sme zažili, miliónkrát by sme si ho znovu celý zopakovali.

Navždy sa zachová, v pamäti tá naša stužková...!

v mene kolektívu 5.C Michaela Šišmičová

VILIAM BAJZÍK O SVOJOM PEČENÍ

Pozitívne emócie, sympatickí súťažiaci, oku lahodiace prostredie a prvotriedne výsledky cukrárskej šikovnosti nadšených amatérov. Toto všetko urobilo zo šou Jednotky *Pečie celé Slovensko* divácky hit.

Dostať sa do tejto šou nebolo jednoduché – súťažiaci si



svoje miesto vo finálovej dvanástke museli tvrdo vybojovať. Tvorcovia relácie najprv pripravili širší výber na základe webových

dotazníkov, ktorých do RTVS dorazilo vyše 3500. Následne prebiehali osobné pohovory so stovkou adeptov a ochutnávanie ich pekárskych a cukrárskych výrobkov. Tí najlepší sa potom zúčastnili kamerových skúšok. Až potom sa vyselektovala finálová dvanásťka.

Základnou podmienkou účasti v súťaži bolo byť pekárom/cukrárom - amatérom. Ani jeden zo súťažiacich sa pred natáčaním neživil ako profesionálny pekár či cukrár a tomuto remeslu sa venoval len vo



svojom voľnom čase.

Celá šou prebiehala v Bernolákove, respektíve v tamojšom kaštieli a jeho okolí,

ktoré dokázalo splniť vysoké nároky určené zahraničnou licenciou. Stan, v ktorom sa všetko podstatné odohrávalo, bol postavený špeciálne pre Pečie celé Slovensko. Jeho stavba trvala dva týždne a v areáli kaštiela v Bernolákove stojí dodnes. Bol vypratý



a momentálne je v správe kaštiela. Je možné, že sa dočká využitia počas prípadného pokračovania šou druhou sériou.

Program bolo najlepšie pozerať najedený. V opačnom prípade hrozilo vyjedanie domácich zásob. Aj tie menej podarené výtvary súťažiacich vedeli riadne podráždiť slinné žľazy. A hoci sa toho v každom diely napieklo požehnane, všetko rýchlo zmizlo v bruchách televízneho štábu. Stodvadsaťčlenný štáb si nosil aj vlastné misky a bol vždy boj ukoristiť si aspoň niečo.

Zvláštna kapitola je množstvo surovín, ktoré boli potrebné na pečenie. Recepty k osobným a kreatívnym výzvam dodávali súťažiaci produkcii v predstihu, aby bolo možné zabezpečiť všetky požadované suroviny. Všetky boli pripravené v dostatočnom množstve aj s rezervou, aby sa predišlo krízovým situáciám, kedy by bolo potrebné pripraviť nejakú zložku receptu viackrát. Napríklad, keď Viliam použil soľ do plnky svojej torty a štrúdle, alebo viacerým súťažiacim nevyšli tartaletky a museli si pripraviť druhú várku cesta.

Niektoré špecifické produkty si so sebou priniesli samotní súťažiaci. Na pľaci sa tak ocitli jedinečné formičky, podnosy, valčeky, teflónové podložky aj pištoľ na techniku airbrush.

Šou sa nakrútila už pred letom počas piatich týždňov, vždy od pondelka do štvrtka. Jedna epizóda sa robila dva dni a tie boli veru



pre všetkých poriadne dlhé. Najdlhšie boli prvé natáčacie dni, kedy to bolo nové pre všetkých zúčastnených a bolo potrebné sa zladit'. Navyše súťažiaci boli ešte v plnom počte a rozhovory po pečení trvali tým pádom dlhšie. Stan ožíval pred ôsmou hodinou ráno a natáčanie končilo až pred desiatou večer.

Našťastie, súťažiaci boli ubytovaní priamo v areáli kaštieľa. Na izbách bývali po



dvojiciach a veľmi dobre im padlo, že môžu spolu tráviť čas aj mimo kamier. Mimochodom, určite ste si všimli, že na rozdiel od iných šou, tu žiadna rivalita nevládla a všetci mali skôr tendenciu vzájomne si pomáhať. Hoci program bol tvorený podľa licencie, niesol aj jasné slovenské špecifiká. Jedinečnosť mu dávali recepty a najmä technické výzvy, ktoré sú silne previazané na náš región a odrážajú okrem svetových trendov aj slovenské tradície a chute.

Viliam Bajzík je žiakom prvého ročníka Hotelovej akadémie L. Wintera, navštevuje triedu I.A. Zaujímavý chalan, ktorého stretávate na chodbách školy v typickom rozvratom elegantnom kabáte,

sa pred pár týždňami zúčastnil vyššie spomínanej šou *Pečie celé Slovensko*. Hoci sa do finále nedostal, jeho pekárské majstrovstvo je nespochybniteľné a my sme presvedčení, že o ňom v budúcnosti určite budeme počuť.



Náš rozhovor sme uskutočnili s príjemnej atmosfére vo vestibule školy.

Čo ťa motivovalo prihlásiť sa do súťaže Pečie celé Slovensko?

Motiváciou pre mňa bolo určite skúsiť niečo nové a získať nové skúsenosti.

Kto je tvojou inšpiráciou? Koho práca ťa k pečeniu motivuje?

Mojou inšpiráciou zo zahraničia je určite Cedric Grolet a zo Slovenska Natacha Pacal a Martin Devečka.

Prečo práve pečenie? Kto alebo čo ťa k nemu vedie?

K pečeniu ma vedie predovšetkým láska, záujem a vášeň.

Kde sa vidíš ty sám o takých, povedzme, 10 - 15 rokov?

O 10 -15 rokov by som sa rád videl už vo svojej vlastnej prevádzke, je jedno či v zahraničí alebo na Slovensku.



Konzumuješ svoje výrobky aj ty sám?

Áno, ale väčšinou iba ochutnám, oveľa viac ma baví ich vytváranie.

Pre koho najradšej pečieš?

Samozrejme, pre moju rodinu, blízkych kamarátov a sem-tam pracujem aj na objednávky.

Podme konkrétne k tvojim maškrtám. Máš svoju obľúbenú príchuť? Prezradiš, ktorá to je?

Toto je ťažká otázka.

Pre mňa je totiž každá príchuť niečím výnimočná, každá je špecifická a inak vyznie v rôznych kombináciách, ale medzi moje obľúbené príchute patrí neutrálna vanilka.

Cítiš sa ako celebrita?

Určite nie, nepovažujem sa za celebritu, lebo som bol v telke. Vnímam to skôr, že som bol ukázať to, čo ma naplňa a baví – pečenie.

Aké máš celkové dojmy zo súťaže? Išiel by si do toho opäť?

Napriek skorému vypadnutiu zo súťaže, mám z nej super pocit. Bol to nielen zážitok, ale aj obrovská skúsenosť. Veľa som sa naučil. Mal som tiež možnosť spoznať nových zaujímavých ľudí.

MLADÝ SOMELIER

Ako správna „hoteláčka“ som sa aj ja v treťom ročníku štúdia na Hotelovej akadémii L. W. v Piešťanoch zúčastnila someliarskeho kurzu, ktorý sa uskutočnil na našej škole v dňoch 9.-10. novembra 2021.

ČO JE TO SOMELIERKY KURZ? IDE O KURZ, KTORÉHO CIELOM JE NAUČIŤ ŽIAKOV – MLADÝCH A PERSPEKTÍVNYCH VINÁROV – VYBRAŤ VHODNÉ VÍNO, SPRÁVNE HO PODÁVAŤ A VEDIEŤ VYTVORIŤ V KOMBINÁCII S JEDLOM DOKONALÚ HARMÓNIU CHUTÍ. URČENÝ JE ZAČÍNAJÚCIM SOMELIEROM, MILOVNÍKOM VÍNA A VŠETKÝM, KTORÍ CHCÚ BYŤ DOKONALÝM HOSTITEĽOM PRE SVOJICH HOSTÍ ALEBO CHCÚ VEDIEŤ, AKO BYŤ SEBAISTÝ AKO HOSTĽ V REŠTAURÁCII. JEHO OBSAHOM SÚ TEDA, ZJEDNODUŠENE POVEDANÉ, KOMPLETNÉ INFORMÁCIE O VÍNE, OD ZÁKLADNÝCH POZNATKOV AKO SÚ FARBA, VÔŇA, CHUŤ, DOCHUŤ JEDNOTLIVÝCH VÍN, O VINÁRSKYCH OBLASTIACH, AŽ PO SAMOTNÝ PROCES VÝROBY A SPRACOVANIA VÍNA. OKREM TEÓRIE SA KURZ VENUJE AJ PRAKTICKÝM ZRUČNOSTIAM, T. J. DEGUSTÁCII VÍN, ROZLIŠOVANIU VÍNA PODĽA VÔŇE, URČOVANIU KVALITY VÍNA...

Podme ale konkrétne k priebehu nášho kurzu. Prvý deň sme strávili zoznamovaním sa so študijnými materiálmi a teóriou o vínach. Rozprávali sme sa o skúsenostiach s vínami, o rôznych odrodách hrozna a krížencoch viniča hroznorodého. Taktiež sme sa dozvedeli o tom, ktoré odrody sú najpredávanejšími na Slovensku a na záver dňa sme si „pričuchli“ k synteticky zriedeným arómam, ktoré sme sa snažili rozpoznať. Najskôr sme si písali, aký zážitok v nás daná vôňa evokuje a na záver nám bolo prezradené, čo je to za arómu. Zdegustovali sme pár vín. Začali sme šumivým, pokračovali bielym, ochutnávku sme ukončili červeným vínom.



najpredávanejšími na Slovensku a na záver dňa sme si „pričuchli“ k synteticky zriedeným arómam, ktoré sme sa snažili rozpoznať. Najskôr sme si písali, aký zážitok v nás daná vôňa evokuje a na záver nám bolo prezradené, čo je to za arómu. Zdegustovali sme pár vín. Začali sme šumivým, pokračovali bielym, ochutnávku sme ukončili červeným vínom.

A prišiel druhý deň. Čakali nás skúšky. Už od rána mnohí z nás mali pocit, že im všetko vyfučalo z hlavy a že výsledok bude katastrofou. Začalo sa skúšanie. Hneď v úvode sme písali test z prebratého učiva. Po písomnej časti bolo už všetko na našej šťastnej ruke, keďže sme prešli na praktickú skúšku, ktorá bola z dekantovania červeného vína. Aj keď mnohí z nás mali obavy, nakoniec sme to všetci zvládli.



Naša škola sa teda môže popýšiť jedenástimi novými someliermi a nám neostáva iné, ako poďakovať sa pani Vlnkovej, že nám umožnila zvýšiť si kvalifikáciu získaním tohto certifikátu.



NAŠA NOVÁ ZÁĽUBA – LATTE ART



Káva - tento nápoj sa už roky nachádza na vrchole obľúbenosti. A má aj prečo, jej chuť, výzor a aróma hrajú spoločne akúsi symfóniu.

Práve preto sa káva a nápoje z nej radia medzi najpopulárnejšie na celom svete. Ľudia rôzneho veku čoraz častejšie navštevujú

kaviarne a vychutnávajú si lahodné chute kávových nápojov. A tým, že rastie záujem o kávu, rastie aj

záujem o jej prípravu, teda o umenie baristiky.

Profesionálna príprava kávy

mnoho ráz laickej verejnosti pripadá akosi veľmi jednoducho, ale v skutočnosti to tak nie je. Znalosti o



jednotlivých kávových nápojoch, správnom nastavení mlynčeka na mletie kávovníkových zŕn, dĺžke extrakcií, správnom našľahaní mlieka a kreslení do kávy, toto všetko zahŕňa baristika a toto všetko musí správny barista ovládať.

Baristike sa v súčasnosti venuje mnoho mladých ľudí, a venujeme sa jej aj my na našej hotelke. Každoročne sa v tejto oblasti usporadúvajú vzdelávacie kurzy. Tí najlepší sa potom zúčastňujú rôznych súťaží, na ktorých získavajú mnoho ráz aj krásne ocenenia. Jednej takejto súťaže sme sa nedávno zúčastnili aj my - prváci. Išlo o menšiu – internú súťaž v rámci školy. Trochu som pri tejto príležitosti vypovedal svoju spolužiačku – Nikitu Máriu Rigovú.



Prečo si sa rozhodla venovať práve baristike?

Mám veľmi rada kávu, veľmi mi chutí a vždy som

obdivovala ako barista dokáže pripraviť kávu tak

dobré, že chutí úplne inak ako doma. Veľmi ma to zaujímalo a chcela som



spoznať aj nové druhy káv, preto keď bola možnosť ísť na baristický krúžok, nepohrdla som ňou, a isto to neľutujem.

Aké máš pocity z baristiky, ako



hodnotíš prvú súťaž, na ktorej si sa zúčastnila?

Baristika je super, veľmi ma baví. Vždy sa zabavíme a veľa sa naučíme. Počas prípravy na súťaž to bývalo

dost' náročné, hlavne časovo. Niekedy sme bývali v čajovni alebo v kaviarni do 20:00, aby sme sa toho viacej naučili. Ako výherkyňa súťaže sa cítim veľmi dobre,

z víťazstva sa teším a som na seba hrdá, pretože som baristike venovala veľa času, cítim isté zadosťučinenie. Bola som veľmi prekvapená, pretože aj ostatní sú v baristike veľmi šikovní a ide im to úžasne. Na súťaži som sa veľmi bavila, bol tam super kolektív a veľmi príjemní porotcovia. Bola to príjemná skúsenosť a som za ňu vďačná.

NAJPRESTÍŽNEJŠIA KUCHÁRSKA SÚŤAŽ BOCUSE D'OR

Bocuse d'Or je najslávnejšia súťaž kuchárskeho umenia na svete. V priebehu svojej viac ako 30-ročnej existencie expandovala na všetky kontinenty a je považovaná za gastronomického Oscara. Dnes sa súťažnej série Bocuse d'Or vo svete zúčastňuje viac ako 50 krajín.

Na Slovensko sa táto významná udalosť vracia po jedenástich rokoch. Zároveň ide o veľkú príležitosť gastronomicky sa zviditeľniť, pretože budeme mať možnosť prezentovať kuchárske umenie slovenských kuchárov na vysokej medzinárodnej úrovni. V histórii tejto súťaže po druhýkrát.

Slovenské národné a kvalifikačné kolo sa uskutočnilo v Bratislave

24. novembra 2021 v Refinery Galery.

Súťažné tímy tvorili kuchár a jeho asistent. Pred očami odbornej poroty a verejnosti viac ako päť hodín bojovali





o čo najlepšie umiestnenie. Súčasťou súťaže bola tiež degustácia súťažných jedál.

Víťazný tím z národného kola postupuje do európskeho kola a následne do svetového, kam sa každý druhý rok prebojuje 24 najlepších tímov z celého sveta.

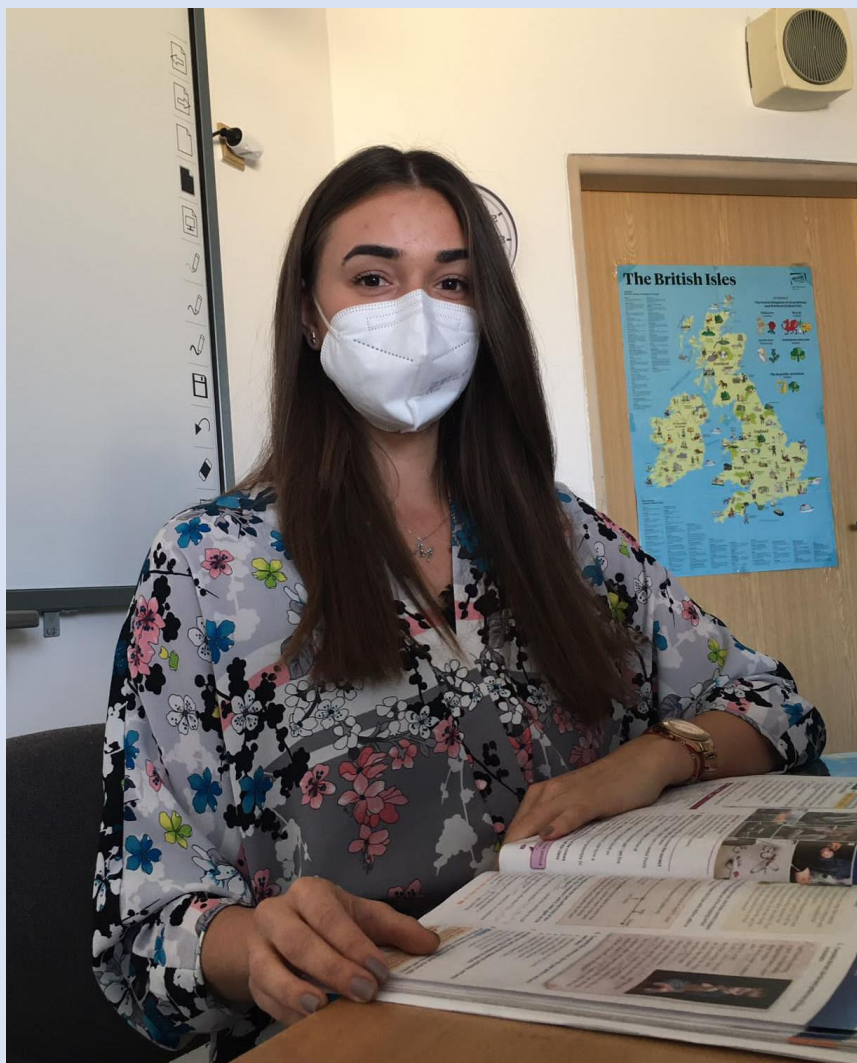
Tímy reprezentujú svoju krajinu, nie konkrétnu reštauráciu či hotel. Súťaží sa v dvoch zadaniach. Tento rok boli súťažnými témami pokrmy z rýb a z teľacieho mäsa.

Súčasťou slovenského realizačného tímu sú Vojtech Artz – prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC) a Jaroslav Židek – prezident súťaže. 25. novembra 2021 spoznala víťazov aj verejnosť. Víťazom sa stal Peter Duranský, ktorý dnes šéfuje reštaurácii Das Loft vo Viedni. Začínal v reštaurácii Le Mond v Bratislave, varil v Hoteli Albrecht a v reštaurácii Camouflage. Vo Viedni otváral reštauráciu pre Medusa group. V roku 2010 sa zúčastnil prvého národného kola

súťaže Bocuse d'Or v Bratislave, kde skončil na druhom mieste. Je zatiaľ jediným Slovákom, ktorý získal michelinskú hviezdu práve v reštaurácii Das Loft. Súťažil spolu s asistentom Márkom Janákom.



POHĽAD Z DRUHÉHO BREHU



Kristína Kudriová je bývalá študentka a aktuálne vyučuje anglický jazyk a administratívu a korešpondenciu na Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera v Piešťanoch. Sme radi, že nám poskytla rozhovor a mohli sme ju spoznať aj inak ako na vyučovacích hodinách.

Čo Vás priviedlo k štúdiu na Hotelovej akadémii?

Boli asi tri veci, ktoré by som spomenula, prvá vec je, že z toho všetkého, čo bolo v ponuke v Piešťanoch, táto

škola ponúka praktické aj teoretické vedomosti, ktoré viete využiť veľmi dobre v živote. Mohla som sa tu učiť dva cudzie jazyky, ekonomiku aj účtovníctvo, varenie a obsluhu, plus tu nebola matematika ani chémia. Bola som z rodiny asi piata, ktorá tu študovala, takže som mala aj dobré odporúčania na túto školu.

Ktorá škola bola vašou druhou alternatívou?

Druhá možnosť bolo Gymnázium Pierra de Coubertina, na ktoré ma aj prijali.

Napadlo vám vtedy, že sa raz budete prechádzať po chodbách tejto školy ako vyučujúca?

Nie, nevedela som, že budem učiť. Aj na vysokej som ešte o tom trochu pochybovala. Ono to časom prišlo ako spontánne rozhodnutie. Popri štúdiu sme mali aj veľa praxe a tam som zistila, že učenie a práca s mladými ľuďmi je niečo, čo ma naozaj baví. A teda, keď už som vedela, že chcem učiť, bolo pre mňa jasné, na ktorej škole. Školu

som poznala, mala som ju rada, tiež vyučujúcich, okrem toho som videla, že škola je zapojená do rôznych aktivít a stále viac napreduje, a to ma veľmi lákalo.

Ako sa cítite v role pani profesorky?

Prvý rok to bolo zvláštne, byť kolegyňou tých, ktorí ma učili. A predsa len, je to moja prvá práca po vysokej škole, takže sa veľa učím ešte stále a baví ma to. Taktiež sa mi stávalo, že ma nikto nezdravil, lebo ma žiaci ešte nevedeli zaradiť, či som VOŠ-kárka alebo vyučujúca, ale je to príjemné. V súvislosti s tým, že som ešte mladá a študenti ma nepoznajú, sa mi stávali veľmi vtipné situácie. Napríklad sa ma raz žiačka niečo pýtala a tykala mi, a po krátkej chvíli si uvedomila, že som vyučujúca aj bez toho, aby som jej to povedala, tak to som sa veľmi pobavila.

Čiže sa tešíte každé ráno do práce?

Určite áno, ešte nikdy som neprišla do školy s tým, že sa mi tu nechce byť alebo mám nechúť učiť. Každý deň je iný, takže stereotyp a nuda pri tejto práci nemôže byť.

Ako sa podľa vás zmenila škola odvtedy, čo ste tu študovali?

Ja keď som začínala, tak tu bola iná pani riaditeľka, pán riaditeľ Blaškovič je riaditeľom odvtedy, čo som bola ja tretiačka. Prvé tri roky sme tu nemali toľko zariadenia na chodbách ani takú peknú školu ako máte vy teraz. My sme nemali žiadne sedenie, ako máte vy vo vestibule, v jedálni boli staršie stoly, TOS-ka bola síce dobre vybavená, ale nemali sme barmanstvo ani baristiku ako predmet. Moji spolužiaci hovorievali, že intrák nebol až taký pekný, ako ho máte dnes, to isté aj zvonku, máte úplne zmenenú školu. A keď som nastupovala do štvrtého ročníka, dostali sme uniformu, mne sa páčila a nosila som ju rada. V porovnaní s nami máte teraz veľmi veľa príležitostí na rôznych súťažiach, takisto chodievate aj na rôzne akcie po celom Slovensku, napríklad obsluhovať pápeža, taktiež projekt Erasmus tu vtedy nebol.

Na koho z vašich bývalých profesorov najviac spomínate?

Najkrajšie spomienky mám na pani profesorku triednu – pani Zelenayovú, tá ma učila slovenčinu, ktorá ma bavila, a páčil sa mi jej prístup k nám, žiakom. Ale rada spomínam aj na pani zástupkyňu Petroffovú, tá ma učila ekonomiku a účtovníctvo, a dokonca som s ňou robila aj SOČ, veľmi veľa ma naučila a veľa vedomostí som si odniesla do bežného života. A, samozrejme, ma bavilo varenie s pánom profesorom Ceperkom,

Aký vzťah máte so študentmi?

Môj vzťah... skôr by som povedala, že chcem, aby žiaci mali pozitívny vzťah k angličtine, aby sa nebáli prísť na hodinu. Otvorenosť je dosť dôležitá, na hodinách sa spýtam aj na feedback, chcem vedieť, čo si oni myslia, ako danú tému alebo gramatiku vedia. Tomu potom prispôsobujem aj hodiny. V pedagogike sa tento prístup nazýva *prístup zameraný sa žiaka*. Keď niekto neposlúcha, som viac prísnejšia, ak to skupine ide a ovládajú učivo, tak si zahráme aj Kahoot. Ak žiakov nejaká téma baví, nechám jej viac priestoru a aj čas na rozhovor.

Čomu sa rada venujete vo svojom voľnom čase? Prezradte nám nejakú klebetu o vás.

Začala som s vyšívaním a s výrobou a úpravou vlastného oblečenia, venujem sa ekológii, športu a okrem toho veľa času trávim s rodinou a malým synovcom. A klebeta o mne... deväť rokov som hrala volejbal, takže som reprezentovala aj školu, keď sme hrávali nejaké školské súťaže.

PRÍLEŽITOSŤ UČIŤ SA VONKU – TAKE ME OUT



Ekohoteláci, ktorí sa aktívne zapájajú do stromáckych aktivít sa rozhodli, že si na školskom dvore urobia

prijemné prostredie na učenie i oddych. Nelenili a vymysleli hneď niekoľko úžasných nápadov, ktoré aj bravúrne zrealizovali. Starému odpadovému materiálu dopriali druhú šancu a upcyklovali ho na niečo užitočné, čo ešte dlho poslúži, ako paletové sedenie. Keďže sa v areáli školy nachádza 10 včelích úľov, ďalšou úlohou v rámci projektu bolo vysadiť



medonosné rastliny, ktoré opeľovače lákajú na sladký nektár, a tiež rozšíriť obľúbenú a často využívanú

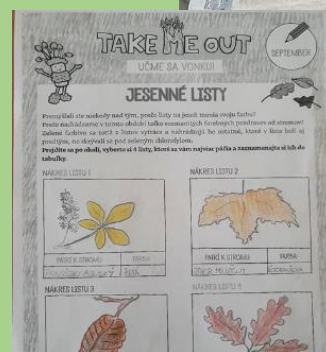


bylinkovú záhradku. Pravidelne sa tiež starajú o zelené plochy, rastliny a dreviny na školskom dvore, ktoré taktiež zrevitalizovali v rámci tejto akcie. Zúčastneným žiakom sa táto

činnosť veľmi páčila. Prispeli svojou pomocou ku krajšiemu prostrediu, trávili zmysluplne svoj čas vonku a získali mnoho praktických skúseností, ktoré v živote istotne využijú. V

neposlednom rade zažili tímovú spoluprácu na spoločnom projekte a posilnili dobré vzťahy vo svojom kolektíve.

A to ešte nie je všetko: Outdoorové aktivity sa stávajú čoraz obľúbenejšími. Ekohoteláci sa zapojili aj do stromáckej outdoorovej súťaže TAKE ME OUT, v ktorej Veronika Hevierová získala ocenenie. Jeseň a jej farebná paleta je skvelým časom na to, aby sme sa učili nielen v triede, ale tiež vonku. Listy inšpirovali a ekohoteláci vytvorili naozaj unikátne umelecké kúsky.



Druhé kolo outdoorovej súťaže VYROBIŤ ALEBO KÚPIŤ? sa zameriavalo na využitie odpadového materiálu. Ako sa ekohoteláci popasovali s upcyklovacou výzvou? Pozrite sa na to, ako môžete vylepšiť svoj vzťah k odpadom. Ozaj sa s nimi už nič užitočné nedá robiť? Dokážete odpadom vdýchnuť nový život? A zopár upcyklovacích tipov od nás: vrečko na zeleninu (vyrobené zo záclony), vtáčia búdka (z tetrapaku), tučniak (z papierovej rolky), závesný kvetináč, stojan na ceruzky, pokladnička, kvetinka z plastových lyžičiek...



TRENDY NA VIANOCE 2021



Ako vyzdobit' vianočný stromček tak, aby kráčaľ s dobou? Ak ste už aj vy začali premýšľať na tým, aké ozdoby tohto roku použiť na váš vianočný stromček, aby bol

štýlový a pekný, prinášame vám niekoľko typov na trendy a modernú vianočnú výzdobu.

Čo bude túto sezónu IN?

Tak ako ostatnú vianočnú sezónu, opäť budú trendy ozdobou veľké vianočné kvety. Moderné sú vianočné ruže, alebo klasické ruže





v rôznych farbách. Pokiaľ chcete mať štýlový vianočný stromček, určite si ich zadovážte.

Rovnako trendy záležitosťou sú aj vtáčikovia, či vtáacie pierka na stromček. Taktiež môžu byť v rôznych farebných prevedeniach a veľkostiach. Veľké luxusné mašle na stromček sú moderné už niekoľko rokov a inak tomu nebude ani tieto Vianoce. Mašľami môžete ozdobiť konččky vetvičiek, čo na stromčeku vyčarí naozaj luxusný vzhľad. Nezabúdajte, že nie je dôležité iba to, čo máte na stromčeku, ale tiež výzdoba v okolí vianočného stromčeka. Skutočne modernou dekoráciou je vianočný Mikuláš, ktorý dokonalo dotvorí vianočnú



atmosféru vo vašej obývačke. Farbu takejto dekorácie by ste mali doladiť k celkovej výzdobe stromčeka.

Ak chcete svoju vianočnú výzdobu dotiahnuť do dokonalosti, nezabudnite ani na podložku pod vianočný stromček. Štýlové kožušinové koberce pod vianočný stromček sú skvelou voľbou. Pôsobia skutočne veľmi elegantne a šik.

A čo farby? Tento rok by ste mali určite siahnuť po pastelových odtieňoch, akými sú púdrovoružová či mentolová, alebo zvoliť elegantnú klasiku v podobe bielej, striebornej, či



nestarnúcej zlatej. Veľmi trendy je aj výzdoba v medených odtieňoch. Pokiaľ sa nebojíte extravagancie, siahnuť môžete aj po štýlových a momentálne veľmi trendy čiernych vianočných ozdobách. Pri výzdobe je najdôležitejšie, aby spolu farby ladili a nepôsobili rušivo.

Čo sa vo vianočných dekoráciách pre rok 2021 považuje za OUT?

Pokiaľ nechcete, aby váš vianočný stromček vyzeral ako spred desiatich rokov, niektoré vianočné ozdoby by ste mali nechať tento rok v poličke. A ktoré sú to?





Jednou z najviac OUT ozdôb na vianočný stromček sú, kedysi veľmi populárne, lesklé vlasy na stromček. Tieto ligotavé vlasy skrášľovali vianočné stromčeky niekoľko rokov, no tento kúsok postupne upadá do zabudnutia.

Rovnako by ste mali zabudnúť aj na farebné lesklé reťaze, ktoré boli kedysi obmotané azda okolo každého stromčeka. Pokiaľ sa nechystáte vyzdobiť svoj vianočný stromček v štýle „retro“, dajte im určite stopku.

Salónky, kolekcie a dukátičky pověšané na stromčeku sú trendy ozdoby 20. storočia, ktoré však dnes už nechajte radšej v miske na stole. Zaručujeme, že budú chutiť rovnako ako zo stromčeka.

Farebné svetielka na šraubovanie by ste mali jednoznačne vymeniť za LED osvetlenie, ktoré je menšie, praktickejšie a na výber je v rôznych farebných variáciách.

Ak chcete moderný vianočný stromček, mali by ste zabudnúť aj na bezhlavé miešanie rôznych farieb ozdôb v štýle 90. rokov. Farebnosť je síce fajn, ale radšej zvolte iba pár odtieňov, ktoré spolu vkusne nakombinujete.

KNIŽNÉ TIPY NA DLHÉ ZIMNÉ VEČERY ALEBO ČO ČITAŤ V ČASE LOCKDOWNU. 😊



Ako (ne)prežiť mladosť

Príbehy príšerných rozhodnutí

Ako (ne)prežiť mladosť je súbor poviedok inšpirovaných neobyčajnými príbehmi autorovej šialenej partie kamarátov. Ponúka prierez ich tragikomickými zážitkami od základnej a strednej školy až po poburujúce zverstvá univerzitných čias. To, čo sa začína ako nevinná školská výmena zberateľských kariet, sa postupne zvrháva na búrlivé alkoholické excesy a končí sa absolútnym drogovým delíriom. Príbehy sú charakteristické autorovým neodmysliteľným humorom, jemnou nekorektnosťou a často prekvapivým rozuzlením.

Nórske drevo

Román Harukiho Murakamiho je pomenovaný po jednej z piesní skupiny The Beatles. Odohráva sa v šesťdesiatych rokoch v Japonsku. Hlavným hrdinom je uzavretý vysokoškolák, ktorý sa stretáva s Naoko, kamarátkou z detstva. Ich vzťah sa postupne rozvíja, zároveň je poznačený tragédiou z minulosti – smrťou ich blízkeho priateľa. Toru sa stretne s ďalšou mladou ženou Midori, ktorá mu vstúpi do života a hlavný hrdina sa ocitá v situácii, keď si musí vybrať medzi dvoma ženami, medzi budúcnosťou a minulosťou.





Bezhviezdne more

Hlavný hrdina diela autorky Erin Morgensternovej Zachary jedného dňa v univerzitnej knižnici nachádza na polici s knihami zvláštnu knihu, ktorá mu padla do oka. Knihu si požičiava a nemôže od nej odtrhnúť oči. Napokon ho však kniha mimoriadne prekvapuje, keďže opisuje príbeh z jeho vlastného života, ktorý prežil pred začiatkom deja románu.

Zachary sa začne viac zaujímať o knihu a pokúša sa zistiť, kto je jej autorom, kto mohol tak podrobne opísať udalosti z jeho vlastného života. Napokon sa do dobrodružstva ponára naplno a jeho hľadanie pravdy ho možno privedie nielen na maskarný ples, ale aj na snové miesto, nazývané Bezhviezdne more, kde sa odohráva dôležitá časť tajomného románu...



ZO ŽIVOTA NA NAŠEJ HOTELKE

Vzhľadom na úradujúcu pandémiu sú aktivity hotelákov značne obmedzené, no aj napriek všetkému to u nás v rámci možností žije. Tu je aspoň menší prehľad zaujímavých udalostí.

- Začiatok roka sme odštartovali športovo s volejbalovým turnajom, ktorého sa zúčastnilo 6 družstiev. Víťazom tohto turnaja bolo družstvo v zložení Magut Boris, Španihel Kristián a Fialová Alexandra. Gratulujeme!
- 6. 10. 2021 sa naši žiaci zúčastnili na školských majstrovstvách v cezpoľnom behu. V reprezentačnom družstve boli

Daniel Bene, Noel Kreuz, Filip Kubík, ktorí si odniesli 3. miesto.

- V piatok 8. 10. 2021 nás poctila svojou vzácnu návštevou pani veľvyslankyňa Albánskej republiky.
- 21. 10. sa žiaci prvého ročníka podieľali na zdokonalení nášho školského areálu. Cieľom tohto projektu bolo využitie

záhradného areálu školy na spestrenie vyučovania.

- Po šiestykrát sa naša škola zapojila do projektu „ZÁLOŽKA DO KNIHY SPÁJA SLOVENSKÉ ŠKOLY“. Tohtoročnou témou boli výročia úmrtí osobností slovenskej literatúry – P.O. Hviezdoslava a B. S. Timravy.
- Hoteláci absolvovali Workshop – maľovanie medovníkov, pri ktorom lektorkou pre výrobu a zdobenie tradičného medovníka bola pani Tatiana Pavlovičová. Už sa tešíme na originálne vianočné medovníčky.
- Dňa 9. 11. - 10. 11 sa uskutočnil Someliérsky kurz pod vedením lektorky a prezidentky Asociácie someliérov Slovenskej republiky Beáty Vlnkovej.
- Zoom stretnutie s absolventami školy - v čase, keď sme sa zvyčajne v škole

pripravovali na naše každoročné podujatie Gastro Vianoce, sme pozvali na online Zoom stretnutie niekoľko absolventov našej školy, ktorí nám porozprávali, ako prebieha štúdium na vysokých školách, ktoré si oni zvolili. Tohtoroční maturanti sa dozvedeli o štúdiu na univerzitách v Prahe, Zlíne, Bratislave, Trnave a Nitre. Absolventi hovorili o štúdiu anglického jazyka, daňovníctva, psychológie, predprimárneho vzdelávania, práva a ekonomiky. Povzbudili sme piatakov, aby v rámci networkingu neváhali kontaktovať bývalých hotelákov s prípadnými otázkami.

- Koľko lásky sa zmestí do krabice od topánok? - naša škola sa opäť zapojila do akcie, ktorá má vyčariť úsmevy na tvárach a potešiť srdcia seniorov v domovoch dôchodcov, pretože počas Vianoc je dôležité, aby sme si intenzívnejšie prejavovali vďaku, lásku a úctu.



**VERÍME, ŽE PREŽIJETE KRÁSNY
PREDVIANOČNÝ ČAS PLNÝ ZAUJÍMAVÝCH
AKTIVÍT. PRAJEME VÁM POHODU, VEĽA
ZDRAVIA, ŠŤASTIA A RADOSTI. NECH SA
VÁM DARÍ. ♥**