



Redakcia:

Krúžok školského časopisu „Flash“
Stredná odborná škola obchodu a služieb
Jilemnického 1282, Žiar nad Hronom
Tel: 045/672 4450, www.zsszh.edu.sk

Redakčná rada:

Krúžok školského časopisu „Flash“
pod vedením Ing. Juliany Tillerovej

Jazyková redaktorka:

Mgr. Eva Malatincová

Na úvod...

Máme už marec, a to znamená, že okrem pekných jarných dní pomaly ale iste prichádza aj maturitné obdobie. Takmer 70 študentov našej školy čaká jedna z najdôležitejších skúšok života. Všetko to prepukne 15.marca, tak im držme palce ;-) A kým sa oni budú učiť na maturitu, iní si budú vychutnávať jarnú lyžovačku počas lyžiarskeho výcviku.

Nuž o tom je študentský život.

Vaša redakcia

OBSAH

Ako sme dopadli.....	2
V skratke.....	3
Tešíme sa na Gastrofestival	4
Valentínska kvapka krvi.....	5
Someliér	6
Fašiangy, Turíce, Veľká noc príde	8
Ekologické okienko	10
Zasmejme sa	12

Ako sme dopadli...

Vysvedčenia za I. polrok školského roka 2010/2011 sú už pekne doma odložené „v šuplíku“. My sme však výsledky jednotlivých tried zoradili od najlepších po tie najhoršie. Na ktorom mieste sa nachádza vaša trieda?

Por. č.	Trieda	Správanie				Prospech				Priemer prospechu
		1	2	3	4	PsV	PVD	P	N	
1.	2.G	18	0	0	0	5	9	4	0	1,63
2.	4.H	18	0	0	0	6	5	3	1	1,71
3.	5.H	21	0	0	0	7	8	6	0	1,72
4.	3.H	16	1	0	0	3	6	4	0	1,74
5.	4.G	19	0	0	0	7	5	7	0	1,85
6.	5.G	22	0	0	0	8	7	8	0	1,85
7.	1.H	30	0	0	0	4	12	14	0	1,93
8.	3.G	19	0	0	0	3	6	10	0	1,96
9.	2.E	0	0	0	0	4	9	13	0	2,05
10.	2.H	14	3	0	0	0	9	7	1	2,08
11.	1.B	16	0	1	0	0	6	11	0	2,13
12.	2.A	16	0	0	0	1	4	9	2	2,24
13.	1.A	21	2	0	0	1	8	12	2	2,32
14.	1.D	29	0	0	0	1	9	18	1	2,35
15.	1.E	0	0	0	0	0	3	21	2	2,38
16.	3.A	24	1	0	0	0	6	16	3	2,4
17.	3.B	23	0	2	1	1	3	16	0	2,75
18.	2.B	22	0	1	0	0	3	13	6	2,8
Spolu		328	7	4	1	51	118	192	18	1,99

Vysvetlivky:

PsV – prospel/-a s vyznamenaním

PVD - prospel/-a veľmi dobre

P - prospel/-a

N - neprospel/-a

Počet vymeškaných hodín za prvý polrok svedčí o tom, že sa nám do školy chodiť veľmi nechcelo. Niektorí mali objektívne dôvody, ale čo tí ostatní?

Por. č.	Trieda	VH celkom	% absencie	Priemerný počet VH na žiaka
1.	3.A	2894	19	115,7
2.	1.H	1188	16	39
3.	5.G	2101	15,3	91
4.	1.E	2347	15	93,6
5.	1.A	2058	14,3	89,48
6.	2.A	1171	11,9	73
7.	5.H	1474	11,8	70
8.	3.H	1192	11,45	70
9.	3.G	1267	10,9	66,7
10.	2.H	1001	9,91	58,82
11.	1.B	1036	9,9	60,9
12.	2.G	1084	9,9	60,7
13.	2.E	1036	9,9	60,9
14.	3.B	1509	9,6	55
15.	2.B	1324	9	57,5
16.	1.D	1493	8,6	51
17.	4.H	933	8,2	52
18.	4.G	1748	6,6	92
Spolu		26856	11,51	69,85

Vysvetlivky:

VH – vymeškané hodiny

% absencie – koľko % z celkového počtu odučených hodín sme do školy nechodili

V skratke

*V decembri 2010 prebiehali dva odborné kurzy, a to kurz barista a someliér.

*Piataci majú obhajoby svojich maturitných prác úspešne za sebou (8. a 9. 2. 2011), ale nadstavbárov z 2. E to ešte len čaká...

*Cez jarné prázdniny sa plný autobus študentov našej školy vybral do Londýna.

*25. februára 2011 140 ľudí, hlavne z našej školy, si poriadne zaplesalo na študentskom plese.

Tešíme sa na Gastrofestival

Tento rok sa bude konať už 8. ročník festivalu dobrého jedla a pitia - Gastrofest 2011. Študenti maturitného ročníka hotelovej akadémie si pre naše mlsné jazýčky prichystali mnoho dobrôt.

Od 13. do 15. apríla 2011 sa môžeme nechať inšpirovať Indiou v indickej reštaurácii Ganेशa. Reštaurácia Il sogno Italiano sa nás bude snažiť presvedčiť, že Taliansko je krajinou tisíc a jednej chuti. V Casino Royale môžeme ochutnať jedlá a drinky zo slávnych filmov. Srdce na lyžičke čokolády nám ponúknu v čokoládovni Willy Wonka. Kuchyňa plná českých dobrôt bude v Hospůdke u vojáka Švejka. A ak neviete, čo ukrýva Maďarská csárda, určite ju navštívte.

Od 18. do 20. apríla 2011 si môžeme pochutnať v gazdovskom dvore U štedrého gazdu na typických špecialitách slovenskej kuchyne. Kaleidoskop letných chutí zažijeme na barbecue party v Barbecue and Grill. Z letnej párty si odskočíme Paso Doble do Casa Canto. A komu bude málo, horúčka kubánskej noci vypukne v El Presidente. Božská ponuka, však? Ale jedlá ako pre bohov zo samotného Olympu nájdeme v Taverne. A bodka na záver, dobrý drink z farebného sveta kokteíl v Sabada bare.



Valentínska kvapka krvi



Valentínska kvapka krvi spája už 16 rokov všetkých ľudí, ktorí nemyslia len na seba a chcú nezištne pomôcť tým, ktorí to najviac potrebujú. Presne na Valentína, 14. februára, začala Valentínska kvapka krvi 2011, ktorá potrvá 4 týždne, do 11. marca. Tvárou tohtoročnej kampane je herec Marek Majeský. Motivovaný heslom „**Darujte sa spolu**“ aj on podporí veľkú červenokrížsku rodinu, do ktorej

svojím niekoľkonásobným darovstvom už dávno patrí.

Do tohto projektu sa po druhýkrát zapojila aj naša škola. Každý, kto je zdravý, mal viac ako 18 rokov a vážil viac ako 50 kg mohol darovať krv **3. marca 2011 od 7:00 hod. v učebni stolovania**. Všetkým študentom, ale aj učiteľom a zamestnancom školy, ktorí podporili túto myšlienku a darovali krv, srdečne ďakujeme!

Someliér

Profesia someliéra pôvodne vznikla vo Francúzsku. V Provensálsku bol „saumalier“ človek zodpovedný za prepravu potravín a nápojov. Vo všeobecnosti si ľudia predstavujú someliéra ako profesionála, ktorý sa venuje problematike vín. Jeho pôsobnosť je však oveľa širšia.

V súčasnosti je náplňou práce someliéra servírovanie



všetkých nápojov, z čoho vyplýva, že musí vedieť všetko nielen o víne, ale aj o destilátoch, miešaných nápojoch, pive, káve, čajoch, minerálnych nápojoch, stolových vodách, dokonca servíruje aj cigary. V dobrej reštaurácii someliér prichádza k stolu v momente, keď si usadení hostia prezerajú nápojový lístok alebo menu reštaurácie, aby pomohol pri výbere

nápojov, od bežných stolových vôd až po víno alebo destiláty.

Profesionálny someliér získava kvalifikáciu po absolvovaní akreditovaného kurzu. Na našej škole realizuje Asociácia someliérov Slovenska kurz "Somelier junior" v celkovom rozsahu 30 hodín. Cieľom kurzu je:

- získať podrobnejšie informácie z náuky o víne,
- získať teoretické vedomosti z oblasti vinárstva

a vinohradníctva,

- získať praktické zručnosti pri podávaní vína,
- osvojiť si základné pravidlá snúbenia jedla a vína,
- získať základné vedomosti o ušľachtilých nápojoch, káve a čaji,
- získať základné vedomosti o cigarách a ich podávaní.



Absolventi kurzu Somelier junior – december 2010

Ak vás somelierstvo chytilo za srdce, môžete ďalej rozvíjať svoje zručnosti na somelierskom krúžku, ktorý vedie pani profesorka Terlandová. Tí najlepší majú šancu reprezentovať nielen našu školu, ale hlavne seba na rôznych domácich i medzinárodných súťažiach. V decembri 2010 primátor mesta Žiar nad Hronom, Ing. Černaj, odovzdal ocenenia nadácie Slovaco a ZSNP študentom, ktorí v minulom školskom roku úspešne reprezentovali mesto. Medzi ocenenými boli aj dve somelierky z našej školy, študentky 5. ročníka hotelovej akadémie - Lucia Andrášiová a Petra Bugárová, ktoré získali zaujímavú finančnú odmenu. Gratulujeme!

Fašiangy, Turíce, Veľká noc príde



Tento rok nám uštedril poriadne dlhé fašiangy, ktoré sa končia až 9. marca na Popolcovú stredu. A to je dôvod, aby sme si ich poriadne vychutnali. Tradičné fašiangové jedlá boli masné a sýte, ich pestrosť a štedrosť mala zabezpečiť hojnosť v

nasledujúcom roku. My sme sa rozhodli, podeliť sa s vami s jedným zaujímavým receptom na prípravu fániek.

Fánky



Cesto na fánky si pripravíme deň vopred:

40 dkg hl. múky,

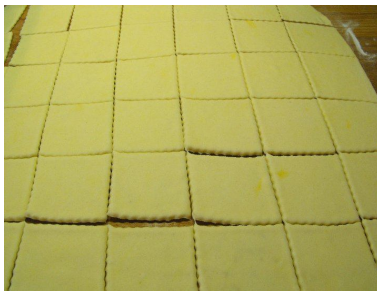
1 Hera,

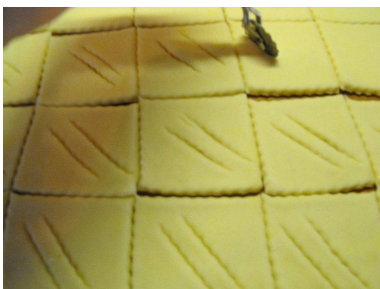
1 kyslá smotana,

1 žltok, štipka soli

...dáme do fólie a odložíme na chladné miesto.

Na druhý deň vyvalkáme na tenko. Koliečkom nakrájame na kocky.





V strede nakrojíme.

Obalíme v cukre s vanilkovým cukrom.



Poukladáme na papier a pečieme.



No, nevyzerajú chutne?



Dobrú chuť!

Tip na záver

K tomuto obdobiu jednoznačne patria aj šišky. Šišky môžete zlepšiť napríklad jahodovou bielkovou penou. Na jej prípravu potrebujeme:

- 1 bielok
- 130 g jemného krupicového cukru
- 2 až 3 ČL hustého jahodového lekváru

Postup:

Z bielka vyšľaháme tuhý sneh. Postupne pridávame cukor a znova vyšľaháme. Do tuhého snehu pridáme jahodový lekvár a sneh prešľaháme.

Ekologické okienko

Znečistenie vôd patrí ku globálnym problémom. Najväčším užívateľom vody a zároveň aj najväčším jej znečisťovateľom je človek. Celková svetová spotreba sladkej vody vzrástla v r. 1950-1990 približne 3,5-krát. V súčasnosti je jej ročná spotreba takmer 4 000 miliárd m³.

KEDY JE VODA ZNEČISTENÁ:

- je veľmi kyslá alebo zásaditá, preto má korozívne účinky,
- obsahuje organické látky, zahŕňa a páchne a môže byť nositeľom infekcií,
- obsahuje toxické látky,
- je mikrobiálne znečistená a vyžaduje dezinfekciu,
- obsahuje tiež odpadky, ktoré z nej možno znova získať a vo výrobe využiť.

NAJVÄČŠÍ ZNEČISŤOVATELIA VODY



Voda je nenahraditeľná zložka životného prostredia. Najviac sa znečisťuje využívaním v priemysle a poľnohospodárstve. Človek znečisťuje vodu buď priamo, alebo nepriamo. Najväčšou hrozbou pre vodu je

priemyselná výroba (ropa, ropné produkty, organické - anorganické látky: olovo, ortuť, arzén, rádioaktívne látky), poľnohospodárstvo (umelé hnojivá; pesticídy; odpadové vody), ľudské sídla (produkcia kvapalného a tuhého odpadu) a doprava (exhaláty, ropné produkty).

DÔSLEDKY ZNEČISTENIA VODY

1 tona ropy uniknutej do oceánu vytvorí na hladine nepriepustnú vrstvu tzv. ropnú škvrnu na ploche až 10km². To má nesmierne škodlivé účinky na kvalitu vody a následne na flóru i faunu svetového oceánu.

Mimoriadne znečistené bývajú najmä vodné toky, tečúce veľkými mestami v dôsledku vysokej koncentrácie priemyselných podnikov. Samozrejme, najväčšie nebezpečenstvo, a to sa netýka len vody, je v tom, že nečistoty, ktoré sa do vody dostávajú, nezostávajú len v nej, ale kolujú v prostredí. Dostávajú sa do ovzdušia, pôdy, do rastlín, živočíchov, do potravín a nevyhne sa im ani človek.

Na prvý pohľad sa nám možno zdá, že problém znečistenia vody sa nás netýka, že máme pitnej vody dostatok, a že to je problém rozvojových krajín. Skutočnosť je ale iná. Ročne sa zásoby pitnej vody znižujú o 1%.

Zvýšené znečistenie so sebou prináša aj zvýšené náklady na odstraňovanie nečistôt.

Znečistenie vody sa prejavuje aj poškodením ľudského zdravia. Prítomnosť ťažkých kovov, zložiek poľnohospodárskych pesticídov vedie k nahromadeniu týchto toxických, karcinogénnych látok v telách živočíchov a človeka. To má za následok chorobné prejavy.

Z HISTÓRIE:

V marci 1989 sa snažil naftový tanker Exxon Valdez vyhnúť ľadovcu na Aljaške a stroskotal na skalnatom útese. Bol práve naložený ropou a 40 miliónov ton tejto ropy uniklo do mora a spôsobilo najrozsiahlejšiu ropnú škvrnu na svete. Škvrna sa rozšírila pozdĺž 100 km pobrežia a v inak čistom prostredí spôsobila katastrofu. V ďalších týždňoch bolo zaznamenaných 36 000 mŕtvych vtákov a asi 400 000 ich pravdepodobne nikdy nebolo nájdených. Za obeť tiež padlo 5000 morských vydier a nezistené množstvo kosatiek. Spoločnosť Exxon vynaložila 1 300 miliónov dolárov v snahe ropu odstrániť, ale podarilo sa im obnoviť len osminu pobrežia tak, aby tu zase mohli žiť živočíchy. Ropná spoločnosť dostala pokutu 100 miliónov dolárov a musela zaplatiť 900 miliónov dolárov vynaložených na čistiace práce. Avšak aj o 4 roky, v dôsledku dlhodobého účinku ropného znečistenia vydry stále hynuli. Napriek veľkej snahe vyčistiť ropnú škvrnu z lode Exxon Valdez zahynulo množstvo živočíchov, vrátane morských vydier, orlov a kormoránov.

„Najslávnejšie“ havárie ropných tankerov:

Havária supertankeru Torrey Canyon v roku 1967 v prielive La Manche, pri ktorej sa vylialo na britské pobrežie 120 000 ton ropy
Stroskotanie lode Amoco Cadis pri pobreží Bretónska (vo Francúzsku) v roku 1977, znečistila more a pobrežie 200 000 tonami ropy.

*Referát v rámci predmetu odpadové hospodárstvo vypracoval
M. Kis z 3. B triedy.*

Zasmejme sa ...

Dežo leží na ceste a policajti sa ho pýtajú, čo sa mu stalo.

- Zrazilo ma to na zem.

A zapamätali ste si značku?

- Samozrejme, jablčné dezertné.

Ide blondínka na aute a rozúrený vodič na ňu kričí:

-Ty si niekedy robila vodičák?

A blondínka na to: - No určite viackrát ako ty, ty debil!!

Pýta sa "návštevník" v záchytke:- Rád by som vedel, prečo ste ma sem dovedli?

- Kvôli pitiu.

- Tak to je iná vec, kedy začíname?

Ty si naozaj iná ako ostatné dievčatá!

- A aké sú ostatné dievčatá?

- Pekné.

Príde redaktor do rusnákkej dediny, zbadá rázovito vyzerajúcu babku a pýta sa jej:- Babka a čo robíte, keď je takéto zlé počasie?

- Piču.

- Babka, ako to rozprávate?...

- Šo bisiduješ chlopčik? Ja piču kolačky!

Čo je to láska na prvý pohľad?

- Keď sa stretnú dvaja nadržaní, nie práve priberčiví ľudia.

Prečo sú spermie v spermobanke také drahé?

- Lebo je to ručná práca

Viete čo je to totálny rasizmus?

Keď pijete Whiskey Black&White v oddelených pohároch.

Kto má najväčšiu úctu k práci?

-Cigáni. Ani sa jej nedotknú!

Čo urobíš, keď ti malomocný podá ruku?

-Vrátiš mu ju.

