

HOTELKOVINY



WEBNOVINY ŽIAKOV HOTELOVEJ AKADÉMIE V KOŠICIACH
11/2023/3



Na vlne tvorivosti

Eso na dvoch stoličkách

Kúzlo v tekutej podobe

K vínu kráľov – pokrm hodný kráľov

Tvorivosť – trend súčasnosti

Kreativita si hľadá svoje miesto nielen vo vzdelávacom procese, ale aj vo výchovnom, kde priamo pôsobí na osobnostný rast žiaka. V súčasnosti naberá nové rozmery, neobmedzuje sa iba na oblasť umenia, ale jej moc siaha vyššie. Je to schopnosť meniť nemožné na možné, problémy na riešenia a predstavy na realitu. V súčasnosti bez tvorivosti nedokážeme byť životaschopní ani sebestační, na individuálnej ani kolektívnej úrovni. A jej miesto právom patrí aj do škôl. V mimoškolskej krúžkovej činnosti zopár tvorivých nadšencov s pani profesorkou MVDr. Annou Karnižovou vyrábajú nádherné dekorácie príbytkov i odevné doplnky. To si žiada aj nejakú investíciu času, nasadenia trpezlivosti, odhodlania získať zručnosti a vôľu dostať sa k výsledku, ktorý ozdobí a poteší. Trend ručných prác a teda aj pletenia a háčkovania, zažíva dnes renesanciu. Sú nástrojom objavovania seba samého a svojho vlastného štýlu. Navyše predstavujú dokonalý kontrast k rýchlej móde, ktorá za posledné roky pohltila svet. Pletenie však nie je iba o výsledku. Je aj o samotnom procese, ktorý pomáha uľaviť od stresu, zrelaxuje, pomôže nám spomaliť. A to dnes asi všetci potrebujeme.



Venovať čas v krúžku pod názvom „Tvorivo“ sa pani profesorka Karnižová



rozhodla preto, lebo aj gastronómia a služby v cestovnom ruchu sú založené na tvorivosti, estetickom cítení a ponuke produktov, ktoré v prvom rade lákajú svojím výzorom a až potom ďalšími vnemami. Veď nie nadarmo sa hovorí, „keď oči jedia...“



Naši žiaci na odborných predmetoch sa stretávajú s tým, ako esteticky podávať pokrmy, pripraviť slávnostnú tabuľu, osvojujú si pravidlá stolovania s dôrazom na estetické zladenie dekorácií a príležitosti, či ponúkание hotelového produktu s cieľom, čo najefektívnejšie osloviť zákazníka. Pri tomto všetkom je potrebné rozvíjať tvorivosť a estetické cítenie. Žiaci v tejto krúžkovej činnosti sú smerovaní na tvorbu dekorácií, ktoré sú ďalej použiteľné pri dekorovaní interiérov a gastronomických služieb Hotelovej akadémie pri rôznych

príležitostiach. Tvoriví nadšenci majú za sebou už tvorbu vianočných dekorácií ako anjelov z vlny, hviezdíčiek z toaletného a z baliaceho papiera, srdiečok z kartónu a vlny, malých dekorácií na stoly v školskej jedálni a iné. V spolupráci s pani profesorkou PaedDr. Némětovou na odbornom predmete modelovanie, žiaci vyrábali a zdobili vianočné okrasné symboly z „mŕtveho cesta“ a ľadovej glazúry. Aj tieto ich výrobky boli súčasťou vianočnej výzdoby na našej škole. Žiaci Hotelovej akadémie sú veľmi šikovní a kreatívni, ako nám už doteraz ukázali, a pevne veríme, že aj v ďalších mesiacoch budú v tvorivosti pokračovať.



Nie nadarmo sa hovorí, že nadanie je automobil, kreativita je motor a motivácia i pracovitosť je benzín na ceste k úspechu. Tešíme sa na ďalšiu lákavú pastvu pre naše oči, ktorou nás prekvapia.

ak



Cukrár umelcom, či umelec cukrárom?

Viete, že sladké kráľovstvo cukrárov má dosť spoločného so svetom umelcov? O tom, že tieto tvorivé profesie si vyžadujú talent a zručnosť nás už po niekoľkýkrát presvedčila naša Lucka Ničová z I. N. Už sme ju neraz na stránkach týchto novín predstavili ako bohatú zberateľku trofejí z viacerých celoslovenských súťaží autorov cukrových dobrôt. Svoje originálne kreácie predstavuje nielen v sladkej podobe na tanieri a podnose, ale aj na maliarskom plátne, kde kŕmi hlavne naše oči. Vraj v jej minulosti sa nenachádza ani zrno, z ktorého by klíčil záujem o maľovanie a kreslenie. Práve naopak, s nevoľou sa na výtvarnej výchove púšťala do pracovných aktivít, ktoré mali na konci hodiny vyplniť obsah bieleho výkresu. Dospievaním jej sympatie a záujem o svet farieb a tvarov rástol v takej miere, že dodnes si vyskúšala maľovať farbami, kresliť ceruzkou, perom, dokonca aj načrtnúť interiérový dizajn. Pandémia covidu a reštrikcie s ňou spojené nás doslova zatvorili doma. Lucku toto väznenie posunulo k umeniu. Najskôr jej napadlo si niečo skúsiť namaľovať a postupne prichádzali prvé objednávky a každým obrazom aj jej zdokonaľovanie sa v tejto oblasti. Je samouk, nikdy nechodila na žiadnu umeleckú školu alebo kurzy. Obľubuje abstraktné umenie, maľovanie slávnych boxeristov, kvety, zvieratá... Vytvára aj portréty podľa fotiek, pri ktorých si našla štýl nazývaný pop art. Najviac si rozumie v práci s akrylovými farbami, ktorými zaplňa maliarske plátno. Majú svoju výhodu v tom, že rýchlejšie schnú, dlho nečaká na nanášanie ďalších vrstiev. Každý konečný artefakt si žiada svoj čas a každý nápad, impulz je na svoju realizáciu časovo náročný, pretože v jej



živote má miesto aj škola, tréningy a rodina. Dielo môže vniknúť aj za týždeň, ale zvyčajne to závisí od veľkosti plátna, či je to portrét, krajina... ale najmä od umelca a jeho momentálneho naladenia i hospodárenia s časom. Pre Lucku je to relax, pri ktorom si môže oddýchnuť, prestať myslieť na nepodstatné veci a sústrediť sa len na nanášanie farieb na plátno. Priznáva, že je to jej terapia spolu s hudbou. Zatiaľ ešte neuvažuje nad tým, čomu sa bude v budúcnosti venovať, či to bude pečenie, maľovanie alebo niečo iné, vie iba toľko, že teraz sa chce venovať tomu, čo ju baví.



Lucka nám trochu pootvorila dvere do svojho ateliéru. Sami posúďte, čo sa zrodilo v jej maliarskej dielni.



In

Qahwa – pôvodný arabský nápoj mystikov v našej kaviarničke

Zvykli sme si, že káva býva súčasťou životného štýlu mnohých z nás a každodenne nám dodáva tak veľmi potrebnú energiu. Niekedy je však výber tej pravej kávy vskutku alchýmiou. V čom sa líši Arabica a Robusta, kedy sa hodí káva zrnková, kedy mletá a ako stupeň praženia ovplyvňuje chuť? Vreco zvedavých otázok sme vysypali pred pani profesorku MVDr. Máriu Kohútovú, ktorá v rámci projektu Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou vytvára priestor a príležitosť žiakom, ktorých láka svet kávy a remeslo baristu. Na škole je v prevádzke naša kaviarnička, ktorá je využiteľná v krúžkovej činnosti i počas baristického kurzu, a aj v rámci odborných predmetov – technika obsluhy a odborného výcviku.



Aká je budúcnosť baristov? Je to už alebo ešte len bude lákavé remeslo?

Baristom nie je človek, ktorí pripraví espresso alebo capuccino so srdiečkom. Je to predovšetkým skromný človek, plný vedomostí a zručností, ktorý pripraví kávu robiacu zákazníka spokojným a verným prevádzke, do ktorej rád opäť zavíta „na dobrú kávičku“ .

Patrí k príprave na prácu v kaviarni aj etika baristu a jeho komunikácia s klientom?

Samozrejme, z predchádzajúcej odpovede to vyplýva. Vybavením baristu je aj svet vedomostí a prehľad o spoločenskom dianí, zahŕňa to aj ovládanie spoločenskej etikety.

Môže sa stať baristom človek, ktorý nie je kávičkár a teda kávu nepije?

Áno, môže, stačí, ak má vedomosti a zručnosti.

Je potrebné pri výkone tejto profesie ovládať aj históriu kávy?



Áno. Existujú zákazníci, ktorí sa budú veľa pýtať o svojich nápojoch a pokiaľ nemáte odpovede, nestanete sa majstrom len tak skoro. Niektoré prevádzky vyžadujú od svojich zamestnancov poznatky o histórii kávy. Nemusia o káve vedieť úplne všetko, ale minimálne musia však poznať základy o materiáloch, s ktorými pracujú.

Je náročné pre baristu obsluhovať espresso kávovary, ktorých je na trhu neúrekom? Ak sa s kávovarom zoznámia a potyká si s ním, tak nie.



Hovorí sa, že v kruhu baristov je spenené mlieko forma umenia, ktorá formuluje najdôležitejšiu časť jeho tréningu, čo je na tom pravdy?

Správne napeniť mlieko si vyžaduje tréning, zručnosť, skúsenosti. Ako pracovať ďalej s napeneným mliekom závisí od šikovnosti a istého talentu baristu.



Čo by mali baristi vedieť?

Barista nie je ten, ktorý stojí za barom a pripravuje espresso, cappuccino a to sa vydarí alebo nevydarí. Skutočný barista má vedomosti z histórie o pestovaní, o druhoch, o spracovaní, o pražení, o kvalite kávy, o vplyvoch na jej kvalitu a to ešte stále nie je všetko.

Je ťažké sa stať baristom?

Nie, stačí mať záujem, chcieť sa učiť, mať trpezlivosť a byť zodpovedný.

Koľko horúcich nápojov musí barista zvládnuť, aby sa mohlo o ňom povedať, že je skúseným?

Stovky, ale aj skúsený barista sa ďalej vzdeláva, skúša niečo nové.

Aký kariérny postup ponúka baristovi jeho práca?

Dobry barista nepotrebuje nejaký kariérny postup, toho si nájdú resp. je vyhľadávaný.

Absolventi tohto krúžku získavajú nejaký doklad do budúcnosti o absolvovaní a nadobudnutí tejto zručnosti, je akceptovateľný v živej praxi alebo tam je potrebný iba certifikát o absolvovaní baristického kurzu konkrétnym kvalifikovaným lektorom pre danú oblasť?

Absolventi baristického krúžku nedostávajú doklad, získavajú vedomosti a zručnosti. Pri absolvovaní baristického kurzu žiaci dostávajú certifikát, ale je na nich, aby získané vedomosti a zručnosti ďalej rozvíjali. V praxi nestačí len doklad, ale hlavne, predviesť svoje vedomosti a zručnosti.



Aký je záujem žiakov o tento druh práce?

Záujem je dostatočný. Ale koľkí zotrývajú, to je otázne.

Ponecháva sa priestor aj na vlastnú prezentáciu a kreativitu žiakov v tejto oblasti na samotnom krúžku?

Samozrejme, žiaci majú voľný priestor na skúšanie a keď sa im niečo podarí alebo vytvoria niečo nové, hlavne v oblasti latte art, hneď sa prídu pochváliť.

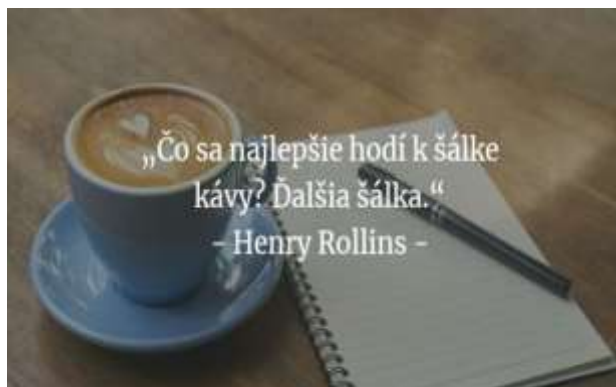
Aké druhy káv ste už stihli pripraviť?

Základ je pripraviť dobré espresso, ristretto, doppio. Následne sme pripravovali cappuccino, latte, latte macchiato.

Príprava akého horúceho nápoja býva najnáročnejšia?

Základom všetkých káv je espresso. Ak chcete pripraviť skutočne dobré espresso, nie je to také jednoduché, ako sa to zdá. Jednou z podmienok je mať čerstvo upraženú kávu, následne nastaviť mlynček tak, aby káva, ktorú ideme momentálne zomlieť, bola správne zomletá – na prípravu espressa. Verte, nie je to jednoduché, odvážiť správnu dávku, správne zatlačiť do porta filtra (páky).

Barista pri výkone svojej práce musí pamätať na jedno, že dobrá reputácia sa buduje dlho, ale môže sa stratiť veľmi rýchlo.



mk

Chutná jeseň v Tokaji

Nie nadarmo sa hovorí, že Tokaj svoje bohatstvo zbiera v jeseni. K vínu kráľov sa žiada aj pokrm hodný kráľov. V Trebišove v priestoroch reštaurácie Mladosť o takéto bohaté stoly preplnené jedlami vhodnými ku kráľovskému vínu nebola núdza. Organizátormi podujatia boli Košický klub SZKC a SOŠ Služieb a priemyslu sv. Jozafáta V Trebišove. Okrem súťaže predviedli výstavu studených jedál a cukrárenských výrobkov. Našu školu reprezentovala žiačka IV. CPK, Veronika Adamčová. Súťaž bola vyhlásená v dvoch kategóriách: kuchár – cukrár senior a kuchár – cukrár junior. Súperilo sa v disciplínach: teplá kuchyňa,



va

Redakčná rada, L. Ničová, V. Adamčová ďakuje za spoluprácu učiteľom, ktorí poskytli informácie k príspevkom v tomto čísle webnovín, MVDr. A. Karnížovej a MVDr. M. Kohútovej



studená kuchyňa, torty a zákusky i reštauračné dezerty.

Od skorého rána každý súťažiaci predviedol svoje manuálne schopnosti a zručnosti. Súťaž prebiehala vo veľmi priateľskej atmosfére a každý súťažiaci podal svoj najlepší výkon, čo bolo vidieť na hotových výrobkoch. Naša žiačka, Veronika, pripravovala zdravé a chutné mrkvové kocky so šípkovým džemom a citrónovou polevou, tekvicové petit four a cviklové kocky s dulovým krémom. Porota si všimla celkovú úpravu hotových výrobkov, ale aj ich chuťové vlastnosti. Naša žiačka získala cenné skúsenosti a zo súťaže si odniesla diplom za strieborné pásmo v kategórii kuchár-cukrár junior.

