

Sukces

Gazetka Uczniowska
Szkoły w Murowanej Goślinie

MUROWANY

przy Zespole Szkół im. gen D. Chłapowskiego w Bolechowie

DWUMIESIĘCZNIK * ROK V * NR 14 * 21.03.2014 * 50 GR

Co w numerze?

- aktualności z życia szkoły
- nasze sukcesy
- szkoła "ze smakiem"
- Fundacja Pomędzy
- kącik kibica
- wreszcie wiosna!

**Wydanie
specjalne na**

**DRZWI
OTWARTE**

Wesołych Świąt

**Uczniom, dyrekcji, nauczycielom, pracownikom
i wszystkim sympatykom - życzy**

redakcja Sukcesu Murowanego

Wiosna nadeszła!

Po zimie, która w tym roku była nadzwyczaj łagodna, nadeszła kalendarzowa wiosna. Już każdy z nas, miał dość niskiej temperatury, szarego widoku parków i drzew pozbawionych liści. Teraz jednak wszystko się budzi do życia. Ptaki zaczynają przylatywać z ciepłych krajów, rośliny zielenieją, a nasi czworonożni przyjaciele obudzili się po zimowym śnie. W związku z tym, niewątpliwie miłym wydarzeniem w naszej szkole zorganizowany zostanie Pierwszy Dzień Wiosny – podczas którego odbędą się konkursy gastronomiczny, matematyczny i historyczny – dotyczący patrona Dezyderego Chłapowskiego.

Trening czyni mistrza!



Każdy w naszej szkole zna Andżelikę Piechowiak – uczennicę trzeciej klasy technikum żywienia i usług gastronomicznych. Zdobywczyni 1. miejsca w konkursie „Młoda Kreatorka Sztuki Kulinarnej” odbyła praktyki w "Atelier Amaro", najlepszej restauracji w Polsce, rekomendowanej przez Slow Food Polska, która w 2012 roku została wyróżniona przez przewodnik Michelin prestiżową Wschodzącą Gwiazdką. Tym, który przyczynił się do tego, by Andżelika mogła sprawdzić swoje umiejętności w restauracji był Witold Wróbel z Polskiej Akademii Smaku. Niewtajemniczoną spieszmy donieść, że Pan Witold współpracuje z powiatem poznańskim w ramach akcji „Wicie co jecie w poznańskim powiecie”. Jesteśmy bardzo szczęśliwi, że nasza koleżanka spełnia się zawodowo, i że daje jej to wiele radości. To jest w końcu najważniejsze, by robić to co się kocha. Andżelice życzymy dalszych sukcesów i samorealizacji.

Królik i kasztany



Nie mogło zabraknąć nas w tegorocznej edycji konkursu organizowanego przez firmę Unilever Food Solutions - Konkursie **Młody Kreator Sztuki Kulinarnej**. Coś wie o tym Andżelika, o której mowa była w poprzednim artykule. Czy Sandra Skibińska z czwartej klasy technikum żywienia dołączy do grona zwycięzców tego prestiżowego konkursu?

W dniu zamykania tego wydania gazetki Sandra walczyła w starciu finałowym. I jest informacja z ostatniej chwili: Sandra wygrała konkurs!

Ponownie nasza uczennica została laureatką tej prestiżowej imprezy.

Tematem popisu młodych kucharzy tym razem jest: danie główne z królika i kasztanów jadalnych z dowolnymi dodatkami. Wiele osób przyznaje, że jest to bardzo trudny temat, który pokazuje kto jest najlepszy – przyrządzić dobrą potrawę z królika to bardzo ciężkie zadanie... Jednak dla Sandry wybrany temat nie stanowił żadnego problemu. „Królik to smak mojego dzieciństwa – mówi - pamiętam, jak dziadek hodował króliki, a mama je przyrządzała w tradycyjny sposób - dusiła w śmietanie lub przygotowywała pasztet”. Przepis konsultowany był z p. Izabelą Starosta-Byczyńską, a przed przygotowaniem ostatecznej potrawy odbyło się wiele prób w pracowni gastronomicznej, która „wychowała najlepszych”. Ponadto nasza łowczyni talentów - ceniona profesor przedmiotów zawodowych - chwali Sandrę za pracowitość, kreatywność i opanowanie. Sandro, serdecznie gratulujemy Ci i życzymy dużo siły, zapału i weny twórczej w przyszłych starciach i w dorosłym życiu!

Klimatio – i wszystko jasne!

Uczennice klasy I TŻ utworzyły Ekozespół i przystąpiły do ogólnopolskiego Konkursu „Aktywni dla klimatu” i kampanii „Zmieniaj nawyki – nie klimat”. Jest to bardzo ciekawa inicjatywa, która ma na celu opracowanie raportu klimatycznego i Ekologicznej mapy gminy Murowana Goślina. Konkurs organizowany jest przez Fundację Ośrodka Edukacji Ekologicznej. Przyznać trzeba, że to prawie jak tropienie, ale nie zwierzyńcy tylko np. dzikich wysypisk śmieci, zakładów przemysłowych, które zatrują atmosferę i przyrodę... ilu mieszkańców wykorzystuje energię słoneczną i wiatrową, a może z biomasy? Jak teraz wyglądają prace? Dziewczyny ukończyły właśnie mapę gminy, zbierają wszystkie potrzebne materiały do raportu, a kolejnym krokiem będzie zbieranie elektroodpadów, bardzo niebezpiecznych dla środowiska.

Spotkanie z Rzecznikiem

10 marca odbyło się spotkanie z Rzecznikiem Praw Konsumenta. Tematem przewodnim tego na pewno ciekawego spotkania były prawa konsumenta – czyli każdego z nas. Co zrobić, jeżeli towar nam się zepsuje lub nie będzie spełniał naszych oczekiwań? Co zrobić, jeżeli podpiszemy umowę, która będzie zawierała kruczki prawne. Na te i szereg innych pytań można było uzyskać odpowiedź w trakcie dwugodzinnej rozmowy. To przedsięwzięcie było bardzo ciekawe, i mamy nadzieję, że kiedyś jeszcze spotkamy się i uzyskamy odpowiedzi na inne pytania.

Miłość w literaturze

17 i 18 lutego w bibliotece szkolnej odbył się konkurs czytelniczy „Miłość w literaturze pięknej”. Uczestnicy z klas zawodowych i technikum wykazywali się znajomością miłosnych par, autorów i ich dzieł, przysłów, cytatów oraz rozwiązywali walentynkowy quiz. Wśród uczestników wyłoniono tych, którzy najlepiej poradzili sobie z zadaniami. Oto oni: Weronika Graj i Ania Kowalewska, Klaudia Konitz i Joanna Nowak oraz Katarzyna Kwiecień.

Studniówka

Tegoroczna studniówka miała miejsce w nowo wybudowanym lokalu „Gościniec Winnica” w Sławie Wielkopolskiej. Tradycyjnym krokiem poloneza wraz z wychowawcami klas, rozpoczęto całą ceremonię. Były symboliczne koniczynki, część oficjalna i dobra zabawa. Ten wspaniały dzień przysporzył na pewno maturzystom niesamowitych wrażeń oraz niepowtarzalnych i wyjątkowych wspomnień, które na długo pozostaną w pamięci. Cóż, pozostaje życzyć sukcesów na egzaminie dojrzałości!

Fundacja *Pomiędzy*

Na łamach naszej gazetki informujemy o zaangażowaniu 3Ti w działalność Fundacji *Pomiędzy*, która ma na celu wymianę międzypokoleniową. Tak jak informowaliśmy poprzednio, w pierwszej

edycji konkursu "Ludzie codzienni, Ludzie odświętni" - nasi uczniowie pod opieką Norberta Musiała zajęli trzecie miejsce. 10 lutego ogłoszono wyniki kolejnej części, związanej z "czymś odświętnym". I tutaj mamy bardzo miłą informację. Zdjęcia uzyskały nagrodę publiczności, uzyskując największą liczbę głosów! Nagrody uczniowie odbiorą na skromnej uroczystości zorganizowanej w trakcie lekcji, przez profesora Norberta Musiała, który jest bardzo szczęśliwy z uzyskanego wyniku. Kolejne pomysły są przygotowywane, a więcej o nich w kolejnym wydaniu naszej gazetki.

Przepisy na wiosnę

Nadeszła wiosna, tak więc prezentujemy przepisy na ciepłą, świąteczną porę. Smacznego!

Wiosenna sałatka

Sałatka wiosenna to połączenie różnych rodzajów sałat, jajka ugotowanego na twardo, szynki i czerwonej papryki. Ostrości i charakteru sałatce doda sos majonezowy z dodatkiem jogurtu naturalnego i chrzanu. Wiosenna, kolorowa sałatka to pożywna propozycja na przekąskę lub kolację. Możesz podać ją także jako dodatek do mięsa, na obiad.

Składniki:

majonez – 3 łyżki

jogurt naturalny – 3 łyżki

chrzan – 1 łyżeczka



szynka – 100 g
jajko ugotowane na twardo – 4 sztuki
papryka czerwona – 1 sztuka
mix sałat – 1 opakowanie
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Majonez połącz z jogurtem i chrzanem, dopraw solą i pieprzem. Następnie pokrój szynkę i paprykę w paski, a wcześniej ugotowane jajka pokrój w plasterki. Mieszanę sałat wyłóż do płaskiej salaterki, na niej ułóż jajka, szynkę i paprykę. Całość polej sosem majonezowo-chrzanowym.

Babka wielkanocna

Składniki:

- 200 g masła
- 1 i 1/4 szklanki cukru
- 4 jajka (duże L)
- 1 i 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 pełna łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki śmietanki kremowej 30% (płynnej)
- 1 łyżka soku z cytryny
- opcjonalnie - 1 łyżka alkoholu (np. likieru pomarańczowego, rumu)
- polewa i dekoracja

Przygotowanie:

- Składniki na babkę (masło, jajka i śmietankę) wyjąć **znacznie wcześniej** z lodówki, aby się ogrzały. Formę na babkę z kominem o pojemności minimum 2,5 litra (u mnie o średnicy 22 cm) wysmarować grubą warstwą masła i oprószyć mąką. Piekarnik nagrzać do **180 stopni C** (górze i dół bez termoobrotu).
- Mąkę ziemniaczaną wymieszać z mąką pszenną i proszkiem do pieczenia. Masło ucierać mikserem na wysokich obrotach razem z cukrem przez minimum **10 minut**. Stopniowo po jednym dodawać jajka cały czas dokładnie i **długo** miksując (po **minimum 3 minuty** po każdym dodanym jajku).
- Do ubitej masy dodać połowę mieszanki mąki oraz połowę śmietanki, zmiksować mikserem na średnich obrotach do dokładnego połączenia się składników, dodać resztę mąki i śmietanki, wlać sok z cytryny, alkohol jeśli używamy i zmiksować dokładnie na jednolitą masę (nie dłużej niż kilkanaście sekund).
- Wylać do formy (powinna wypełnić ją do połowy), wyrównać powierzchnię i wstawić do piekarnika. Piec przez 35 - 40 minut (po tym czasie wetknięty patyczek w środek ciasta powinien wyjść suchy). Wyjąć i studzić przez około 10 minut, wyłożyć na paterę do góry dnem i udekorować polewą. Zamiast polewy można babkę posypać cukrem pudrem lub poleać lukrem.



Kącik kibica

To już piąte wydanie tego działu naszej gazetki szkolnej. Jesteśmy po zakończeniu zimowych igrzysk olimpijskich, które upłynęły pod znakiem medali. Na szczęście wszystko przebiegło bez zakłóceń. Podczas największego show igrzysk, jedno z kół olimpijskich wykonanych z kryształu nie otworzyło się. Wielki sukces odniósł Kamil Stoch. Konkurs na małej skoczni narciarskiej był tylko jego popisem. 105,5 m w pierwszym skoku, 103,5 w drugim i nokaut. 13 punktów przewagi nad drugim Severinem Freundem, a to jest różnica, którą naprawdę ciężko odpracować. Wszystko zakończyło się szczęśliwie. Kolejny konkurs i jeszcze więcej emocji. Do końca ważyły się losy złotego medalu. Na szczęście wszystko zakończyło się „happy endem” I po raz drugi zabrzmiał hymn Polski. Wielką sensację sprawił Zbyszek Bródka - nasz panczenista w finale biegu na 1500 metrów pokonał Holendra o 3 tysięczne sekundy! Trzecie złoto – to jest rekord – nigdy nasza reprezentacja nie zdobyła trzech złotych medali na igrzyskach – historia działa się na naszych oczach.

Mniej szczęścia miała Justyna Kowalczyk – kilka tygodni przed igrzyskami doznała urazu stopy – kontuzja zagrażała jej startowi na igrzyskach. Jednak królowa nart podjęła rękawicę rzuconą przez ból i wystartowała w biegu na 15 km, gdzie zajęła 7. miejsce. Kolejny start był już fenomenalny. Bieg na 10 km klasykiem – koronny styl i srebro. Zaryzykowała i wzięła udział w biegu na 30 km, jednak na połowie dystansu musiała zrezygnować. Na pocieszenie zostały medale panczenowe pań i panów, które powiększyły dorobek do

sześciu krążków. Kolejne igrzyska już za cztery lata. Czego możemy się spodziewać?

Ponadto nasza szkoła przygotowuje się do desantu – z morza, powietrza i lądu. Organizatorami są nauczyciele wychowania fizycznego. Moc wrażeń, istnieje możliwość przełamania własnych barier. Super zabawa, a ilość miejsc ograniczona! /MJ/

Nowy kierunek - technik turystyki wiejskiej

Od przyszłego roku szkolnego w naszej szkole planowane jest otwarcie nowego kierunku technikum. **Technik turystyki wiejskiej** jest nowym zawodem, poszukiwanym na krajowym rynku pracy, a także na terenie UE. Posiadacz tego zawodu będzie przygotowany do samodzielnej organizacji imprez i usług turystycznych oraz do prowadzenia gospodarstw agroturystycznych, które w ostatnich czasach cieszą się coraz większą popularnością, ponieważ stanowią ciekawą alternatywę dla tradycyjnego spędzania urlopu.



Uczeń w zawodzie technik turystyki wiejskiej przygotowany jest do wykonywania następujących zadań: organizowania i prowadzenia działalności turystycznej na obszarach wiejskich, planowania, organizowania i wykonywania prac w gospodarstwie rolnym, planowania i organizowania działalności agroturystycznej a także obsługi klienta w gospodarstwie agroturystycznym. Nauka w zawodzie technik turystyki wiejskiej daje możliwość dalszego rozwoju i poszerzania wiedzy na studiach rolniczych, przyrodniczych oraz turystycznych, a dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe daje pełne uprawnienia rolnicze uznawane we wszystkich państwach Unii Europejskiej.

Dlaczego turystyka wiejska?

Turystyka, w tym także turystyka wiejska jest branżą, która jako jedna z niewielu w naszym kraju systematycznie się rozwija. Technik turystyki wiejskiej jest zawodem, poszukiwanym na krajowym rynku pracy, a także na terenie UE. Turystyka wiejska to każda forma turystyki odbywająca się w środowisku wiejskim i wykorzystująca jego walory takie jak przyroda, krajobraz, kultura, zabudowa, które są tu główną atrakcją. Przedmioty zawodowe, takie jak np. produkcja rolnicza, usługi agroturystyczne, działalność turystyczna, usługi żywieniowe, noclegowe itp. - to baza, która otwiera szerokie perspektywy.

Profil absolwenta?

Technik turystyki wiejskiej będzie przygotowany do samodzielnego prowadzenia gospodarstw agroturystycznych, które w ostatnich czasach cieszą się coraz większą popularnością, ponieważ stanowią ciekawą alternatywę dla tradycyjnego spędzania urlopu. Podczas nauki poznasz

zasady organizowania usług noclegowych oraz sposoby wyszukiwania i organizowania atrakcji turystycznych. Program przewiduje również podstawowe zagadnienia dotyczące pielęgnacji gospodarstwa wiejskiego, prowadzenia hodowli roślin i zwierząt oraz bardzo potrzebne uzupełnienie w zakresie wiedzy z dziedziny ekonomii i marketingu. Bogate zaplecze gastronomiczne naszej szkoły i wykwalifikowana kadra umożliwią zdobycie wiedzy i umiejętności niezbędnych dla prowadzenia żywienia w gospodarstwie agroturystycznym.

Praca?

Absolwenci kierunku będą potrafili stworzyć i samodzielnie prowadzić gospodarstwo agroturystyczne. Po ukończeniu szkoły możesz:

- prowadzić działalność gospodarczą, gospodarstwo rolne lub agroturystyczne,
- uzyskujesz uprawnienia rolnicze,
- ubiegać się o dotacje,
- podjąć pracę w biurach turystycznych, hotelach, pensjonatach,
- kontynuować naukę na kierunkach turystyka i rekreacja, rolniczych, przyrodniczych lub innych

Turystyka wiejska a agroturystyka

Agroturystyka to forma wypoczynku bardzo silnie związana z wsią i rolnictwem. Nie jest jednak ona monolitem, większość gospodarstw agroturystycznych ma własny niepowtarzalny charakter wynikający m.in. z typu gospodarstwa, rodzaju kwater, infrastruktury towarzyszącej czy cech osobowościowych gospodarzy. Dotychczas agroturystyka nie doczekała się jednej obowiązującej definicji. W

literaturze przedmiotu jest ona definiowana między innymi w następujący sposób: jako rodzaj turystyki, który prowadzi się na terenach rolniczych, wykorzystując wolne pokoje mieszkaniowe i – po adaptacji – budynki gospodarcze rolników oraz produkcję i usługi ich właścicieli ; po drugie - jako forma wypoczynku odbywającego się na terenach wiejskich o charakterze rolniczym, oparta o bazę noclegową i aktywności rekreacyjne związane z gospodarstwem rolnym lub równoważnym i jego otoczeniem (przyrodniczym, produkcyjnym, usługowym); szerzej - jako forma turystyki wiejskiej związana z rolnictwem. Coraz częściej w literaturze naukowej, a szczególnie w języku potocznym, doniesieniach prasowych czy informacjach zawartych w internecie, terminy te traktowane są zamiennie. Turystyka wiejska jest jednak pojęciem szerszym i obejmuje te formy turystyki, które nie burzą równowagi społecznej, ekologicznej i przestrzennej obszaru wiejskiego. Są to, poza gospodarstwami agroturystycznymi, kwatery prywatne, małe hotele czy pensjonaty. Mieszczą się one często w budynkach dawnych młynów, spichlerzy, stajni, itp.

Oferta edukacyjna

Ponadto - Szkoła w Murowanej Goślinie proponuje naukę w następujących kierunkach:

Technikum

technik żywienia i usług gastronomicznych

Będziecie mile zaskoczeni – czeka Was bowiem bardzo ciekawy program nauki, pod opieką doskonale wyszkolonych pedagogów, w nowocześnie wyposażonej pracowni gastronomicznej. Zawodowe kształcenie praktyczne obejmuje takie przedmioty jak: pracownia gastronomiczna, pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej, pracownia obsługi klienta. U nas naprawdę się dzieje i nie można się nudzić – w końcu to „szkoła ze smakiem”.

technik hotelarstwa

Technik hotelarstwa znajdzie miejsca pracy: w obiektach bazy noclegowej (hotele, ośrodki wypoczynkowe, pensjonaty, schroniska, kwatery prywatne i inne), w obiektach bazy ruchomej (promy, statki, koleje, samoloty) a także w organach administracji samorządowej, zajmującej się usługami hotelarskimi, w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach.

Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Oferujemy: zawody o profilu żywieniowym (kucharz, cukiernik, piekarz); zawody o profilu mechanicznym: (mechanik pojazdów samochodowych, monter mechatronik, blacharz samochody, lakiernik i inne; a także: blacharz, cieśla, dekarz, elektromechanik, elektryk, fryzjer, kamieniarz, monter sieci, instalacji i urządzeń sanitarnych, monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie, murarz, tynkarz, ogrodnik, sprzedawca, rolnik, stolarz, ślusarz, krawiec, drukarz i inne.

Szkoła zaoczna

Absolwenci szkół zawodowych mogą u nas uzupełnić wykształcenie w: **3 – letnim liceum ogólnokształcącym dla dorosłych**. Zajęcia odbywają się co 2 tygodnie w soboty i niedziele. **Nauka w naszej szkole zaocznej jest bezpłatna.**

**Zespół Szkół im. gen. Dezyderego Chłapowskiego
w Bolechowie**

Technikum i Zasadnicza Szkoła Zawodowa
ul. Szkolna 1
62-095 Murowana Goślina



tel: 61- 81- 22- 491

http:// www.zsbolechowo.powiat.poznan.pl

email: murowana.goslina@zsbolechowo.pl

DWUMIESIĘCZNIK *Sukces Murowany*

Redakcja wydania: *Mateusz Jarzyński* - redaktor naczelny, *Michalina Modlibowska*, *Magdalena Wanecka*, *Kinga Krzyżańska*.

Opiekun redakcji: *Anna Stefańska*.

Obsługa wydania internetowego: *Marek Glodek*.

kontakt: sukcesmurowany@poczta.fm adres redakcji: **biblioteka szkolna**

Wiosenne łamanie głowy

Dla odmiany proponujemy logiczną zabawę z *krewniakiem sudoku*. W puste pola należy wpisać takie liczby, aby w każdym rzędzie i w każdej kolumnie występowały różne, ale kolejne (tworzące, po ustawieniu od najmniejszej do największej, fragment ciągu liczb naturalnych).

1			■		7		
■	6	■		8		7	
			9	■		■	4
■	8				■	10	■
	■	■	7		5		
		10		6	■		
2		■	■				1
	9		4		8		