

HOTELÁČIK

3. ČÍSLO – VEĽKONOČNÉ VYDANIE



ROZHOVORY



AKTUALITY



ZDRAVÉ PEČENIE



Obsah

Úvod.....	3
AKTUALITY	4
Stredoškolská odborná činnosť.....	4
Tréning animátorov.....	5
Barmanský kurz.....	6
Exkurzia Rakúsko – Bratislava.....	7
Kvapka krvi.....	8
INTERVIEW SO ŠTUDENTAMI	9
Interview s Peťou Závodskou.....	9
Interview s Michalom Mičom.....	11
VELKÁ NOC	13
Trádicie.....	13
Bohoslužby.....	14
Jedlo.....	14
VELKONOČNÉ PEČENIE	15
Mrkvová torta s kokosovým kešu krémom.....	15
Banánovo-ovsené cookies.....	16
VELKONOČNÉ VINŠE	17
KAM NA VÝLET?	18
Tatranský región.....	18
Horehronie.....	19
VÝZNAMNÉ OSOBNOSTI	20
ŠTUDENTSKE ŠPLECHY	22

Úvod

Milí čitatelia!

Tak sme tu opäť! Teší nás Váš záujem o časopis, a preto Vám s nadšením prinášame ďalšie číslo. Budeme sa venovať najmä Veľkej noci, ktorá sa neúprosne blíži. Pripomenieme si tiež zaujímavosti z nášho školského života a nezabudli sme ani na rozhovory so žiakmi, ktorí úspešne reprezentovali našu školu. Predstavíme si aj ďalšie regióny Slovenska a niektoré významné osobnosti.

Prajeme príjemné čítanie!

Redakcia časopisu HOTELÁČIK

AKTUALITY

Od posledného čísla neprešla dlhá doba, no v našej škole sa toho veľa udialo. Študenti sa aktívne zapojili do mnohých aktivít, kurzov a súťaží, z ktorých si odniesli cenné kovy či nabrali nové skúsenosti.

Stredoškolská odborná činnosť

Dňa 27. februára 2018 sa v našej škole konalo školské kolo stredoškolskej odbornej činnosti. Zapojilo sa 11 žiakov, ktorí pred hodnotiacou komisiou prezentovali svoje tvorivé nápady a kreativitu. Súťažilo sa v odboroch:

- chémia, potravinárstvo,
- zdravotníctvo a farmakológia,
- hoteliérstvo, gastronómia, cestovný ruch.

Do okresného kola postúpili Zuzana Šenkeryová z 3. G, ktorá sa vo svojej práci venovala carvingu – dekoratívne vyrezávanie, a Ivana Hulínová z 3. G s Romanou Kavackou z 3. F, témou ich práce bola výroba čokoládových pralínok.

Všetky účastníčky úspešne reprezentovali našu školu aj v okresnom kole, Zuzana Šenkeryová obsadila 1. miesto a postúpila do krajského kola a Ivana Hulínová s Romanou Kavackou obsadili 3. miesto.

Víťzákam gratulujeme a veríme, že budú inšpiráciou aj pre ostatných študentov.



Tréning animátorov

Tento rok sa po prvýkrát uskutočnil v našej škole tréning animátorov. Kurz trval dva dni a zúčastnili sa ho žiaci 3. M triedy. O priebehu kurzu nám porozprávala Simona Masariková.

Na úvod sme sa zoznámili s naším trénerom Slávom pomocou hry v slovenskom aj v cudzom jazyku a prebrali sme teóriu animácie. Naučili sme sa tance mini disco (tance na detskú diskotéku) a tiež ako organizovať hry pre deti a dospelých. Na ďalší deň sme vytvárali balónové kreácie a maľovali sme na tvár.

Výstupnou skúškou bolo vytvorenie vlastného animátorského programu. Po absolvovaní kurzu sme dostali certifikát animátora voľného času.

Z tohto podujatia sme si odniesli nielen veľa skúseností, ale predovšetkým skvelé zážitky. Určite by sme ho odporučili aj ostatným triedam.



Barmanský kurz

Barmanský kurz sa konal v dňoch 12. – 16. februára 2018. Pod vedením inštruktorov sa žiaci naučili pripravovať rôzne miešané nápoje známe doma aj vo svete. O postrechoch a zážitkoch z kurzu sme sa porozprávali s jeho účastníkmi.

Celý kurz sa im veľmi páčil, hodnotili ho pozitívne, lebo získali nové vedomosti a zručnosti. Viacerí by sa barmanstvu chceli venovať aj naďalej, zlepšovať sa a taktiež v budúcnosti reprezentovať školu na rôznych súťažiach.

Budeme všetkým držať palce, aby dosiahli svoj cieľ.



Exkurzia Rakúsko – Bratislava

Spojenie príjemného s užitočným. Aj takto by sme mohli charakterizovať exkurziu do čokoládovne v Kittsee v Rakúsku, ktorá sa uskutočnila dňa 28.2.2018. Najskôr sme si pozreli, ako sa vyrába čokoláda a potom nás čakala degustácia a nákupy.

Naše ďalšie kroky viedli do Bratislavy. Po prestávke na občerstvenie sme sa presunuli do Slovenského národného divadla, kde sme si pozreli divadelnú hru BÁL spracovanú na motívy diela Boženy Slančíkovej Timravy. Moderné spracovanie hry prispôbené požiadavkám dnešného diváka v nás zanechalo rôzne pocity, no hlavná myšlienka bola zachovaná a problémy v nej zobrazené sú stále aktuálne. Veríme, že mnohých účastníkov predstavenie vyprovokovalo k zamysleniu a o tom predsa umenie je.



Kvapka krvi

Cieľom náborovej kampane Valentínska kvapka krvi® je podpora bezpríspevkového darcovstva krvi a získanie nových darcov prevažne z radov mladých ľudí.

Dňa 15. marca 2018 sa táto vysoko humánna akcia uskutočnila aj na pôde našej školy.

„Špeciálna jednotka červených“ dorazila do hlavnej budovy HA a od rána umožňovala študentom a učiteľom darovať svoju krv v prospech druhých. Pre nás je to len obyčajná kvapka krvi, no niekomu môže práve tá naša „kvapka“ zachrániť život. Najskôr sa prihlásilo 25 žiakov, no darcami sa mohli stať len sedemnásť.

Mnohí určite váhali a nevedeli, či ísť alebo nie, no nakoniec boj so strachom zvládli úspešne. Okrem dobrého pocitu sa dozvedeli aj veľa užitočných informácií o krvi a o svojej krvnej skupine. Pre odvážlivcov, ktorí sa rozhodli pre dobrý skutok, bolo prichystané občerstvenie a sladká odmena.

Všetkým zúčastneným patrí veľká vďaka a pevne veríme, že sa na ďalší rok opäť stretneme a spolu pomôžeme tým, ktorí to potrebujú.



INTERVIEW SO ŠTUDENTAMI

Chceli by sme vám opäť priblížiť niektorých z našich študentov, ktorí úspešne reprezentovali našu školu na súťažiach.

Interview s Peťou Závodskou

Peťa Závodská sa zúčastnila súťaže GASTRO HRÁDOK, ktorá sa konala dňa 21.3.2018 v Hradci Králové. Prezentovala produkt, ktorý vytvorili šiesti žiaci z našej školy a traja majstri.

1. Ahoj, Peťa, v čom spočívala súťaž?

- Súťaž spočívala vo vytvorení produktu v kategórii Galatíny a teriny, ktorý sme spoločne vytvorili v škole.

2. Čo sú galatíny a teriny?

- Sú to mäsové výrobky, pomleté mäso alebo mäso v celku, ktoré sa dáva do formičiek a vytvára sa z neho tzv. umenie. Naš produkt nebol určený na jadenie, lebo bol aspikovaný, dá sa to však vyrobiť aj na konzumáciu.

3. Ako prebiehala príprava na súťaž?

- Pripravovali sme sa tri dni pred súťažou od rána až do večera. Spolu s majstrami a žiakmi sme v školskej kuchynke vyrábali náš produkt. Ten pozostával z troch hlavných jedál a príloh.

4. Kto reprezentoval našu školu?

- V kategórii Junior som súťažila ja za našu skupinu a v kategórii Senior súťažila pani majsterka Kamenčíková za skupinu našich majstrov.

5. Ako ste uspeli v súťaži?

- Majstri vyhrali v zlatom pásme 2. miesto, domov si priniesli medailu, diplom a pohár. V mojej kategórii sme získali absolútne víťazstvo. Okrem medaily, diplomu a pohára sme získali týždenný pobyt v Taliansku so školou varenia plus cenu organizátora v podobe taniera.

6. Ako sa ti pracovalo v skupine?

- Bolo to skvelé, všetci sme boli k sebe príjemní a zároveň sme si to veľmi užili. Navzájom sme si pomáhali, starší žiaci a majstri zaučali mňa aj moju spolužiačku Bianku Drobníakovú.

7. Radšej pracuješ v skupine alebo samostatne?

- V studenej kuchyni ma bavilo viac pracovať v skupine, keďže sme si pomáhali. Ale venujem sa aj pečeniu a to najradšej robím sama, nemám rada, keď mi niekto zasahuje do mojej práce.

8. Toto bola tvoja prvá súťaž?

- Áno, toto bola prvá súťaž, na ktorej som sa zúčastnila a verím, že nebola ani posledná. Majstri mi budú určite pomáhať, aby som sa naďalej zdokonaľovala. Chcela by som sa poďakovať predovšetkým pani majsterke Kamenčíkovej, ktorá ma do súťaže zainteresovala.

Peť'a, ďakujem za rozhovor a prajem ti ešte veľa úspešných súťaží!



Interview s Michalom Mičom

Michal Mičo z 3. A úspešne reprezentoval našu školu na celoslovenskej súťaži Skills.

1. Čo je náplňou súťaže Skills?

- Podstatou je navariť jedlo zo surovín, ktoré vám pridelia tesne pred začatím súťaže. Za stanovený čas (3 hodiny) sme museli vymyslieť, navariť a naservírovať jedlo z daných ingrediencií.

2. Kde sa súťaž konala?

- Prvé kolo sa konalo v Nových Zámkoch a druhé v bratislavskej Inchebe.

3. Koľko bolo súťažiacich a ako si sa umiestnil?

- V prvom kole nás bolo šestnásť a umiestnil som sa na 3. mieste, v druhom, záverečnom kole, bolo šesť súťažiacich a skončil som na 1. mieste. Zároveň som sa stal aj celkovým víťazom.

4. Kto ťa pripravoval na súťaž a ako dlho trvala príprava?

- Na súťaž ma pripravovalo viacero majstrov, no hlavne pán majster Plavý a pani majsterka Kamenčíková. Príprava trvala dlho, pán majster Plavý mi venoval veľa svojho voľného času, aby som to zvládol čo najlepšie, za čo mu veľmi ďakujem. Na druhé kolo som sa pripravoval aj so spolužiakom Matejom Janičikom, ktorému tiež patrí moja veľká vďaka.



5. Aké boli podmienky na víťazstvo v súťaži Skills?

- Víťaz musel pripraviť špičkové jedlo či už po chuťovej, alebo po vizuálnej stránke, skrátka, aby očarilo porotu.

6. Aké sú tvoje ďalšie plány?

- Po víťazstve v celoslovenskom kole som postúpil do európskeho kola v Budapešti, kvôli ktorému sa musím viac povenovať cudzím jazykom, najmä angličtine a nemčine. Ďalej plánujeme reprezentovať Slovensko na medzinárodnej súťaži v Luxembursku spolu s Patrikom Stupňanom zo 4.B.

Michal, ďakujem za rozhovor a prajem ti ešte veľa úspechov!



VELKÁ NOC

Veľká noc je symbolom prebúdajúceho sa života, sily, vytrvalosti a plodnosti. Priebeh najvýznamnejších kresťanských sviatkov sa na Slovensku oproti ostatným štátom dosť líši a práve preto je taký originálny a jedinečný. Toto obdobie voľna a pokoja je výbornou príležitosťou na vycestovanie a spoznanie rôznych obyčajov v jednotlivých regiónoch.

Tradície

Neodmysliteľnou súčasťou Veľkej noci na Slovensku je oblievačka. Chlapci navštevujú ženy z rodiny, kamarátky, priateľky a susedy, aby ich obľali vodou a parfumom. Niekedy, najmä na dedine, sa k tomu pridá aj jemné vyšibanie korbáčom. Cieľom takýchto oblievačiek je, aby boli dievčatá po celý rok zdravé a pekné. „Kúpači“ za to navyše dostávajú výslužku - čokoládové vajíčka, stužky na korbáč alebo peniaze.



Na Slovensku je udomácnená aj ďalšia tradícia - maľovanie vajíčok, kraslíc. Vajíčka symbolizujú nový život, prebúdzanie sa prírody a plodnosť. Na výrobu kraslíc sa využívajú rôzne techniky, fantázii sa medze nekladú. Okrem výzdoby domova ich mladé dievčatá dávajú chlapcovi na znak toho, že sa im páči.

K Veľkej noci neodmysliteľne patrí aj pôst, hoci v poslednej dobe od neho už mnoho ľudí postupne upúšťa. Na Veľký piatok sa neje mäso a udržiava sa pokojná domáca atmosféra bez hlasnej hudby. Obed na Veľkonočnú nedeľu sa začína medovým krížom na oplátke, podobne ako na Vianoce.



Bohoslužby

Kedže ide o najvýznamnejšie kresťanské sviatky, podstatnou časťou Veľkej noci pre veriacich sú bohoslužby. Najdôležitejšie sú tie na Veľký piatok a na Veľkonočnú nedeľu. Práve na Veľkonočnú nedeľu sa pri omši posväcujú jedlá, pretože týmto dňom sa končí 40-dňový pôst. V minulosti sa hovorilo, že tomu, kto sa prvý vráti z omše najskôr dozrie úroda a bude mať ako prvý dokončené práce na poli.

Jedlo

Jedlo je pre mnohých tou najkrajšou časťou Veľkej noci aj vďaka tomu, že každý región má svoje špeciality a každá rodina varí iné druhy jedál. Veľmi obľúbená je syrová hrudka, ktorá sa pripravuje asi v každej domácnosti. Na slávnostných stoloch nemôže chýbať varená šunka, vajcia a rôzne druhy koláčov. Na Slovensku sa dodnes pečie koláč paska, ktorý má tvar veľkonočného baránka a nahrádza chlieb. Po pôstnom období sú stoly v domácnostiach plné a nesmie chýbať ani domáci zemiakový šalát.

VELKONOČNÉ PEČENIE

K Veľkej noci už tradične patria koláče, zákusky a najrôznejšie torty. Opäť vám prinášame niekoľko „zdravých receptov“, vďaka ktorým si na Veľkú noc ušetríte pár kalórií a garantujeme vám, že koláčiky si môžete vychutnať bez akýchkoľvek výčítiek.

Mrkvová torta s kokosovým kešu krémom

Pri príprave tejto zdravej sladkej dobroty sa zaobídeme bez múky a cukru a sme si istí, že si na nej pochutíte rovnako ako my.

Ingrediencie (6 porcií)

Cesto: 1,5 hrnčeka ovsených vločiek
400g mrkvy
200g hrozna (prípadne banána alebo jablka)
1/2 hrnčeka orechov (vlašských/pekanových)
štipka škorice
1/2 hrnčeka ďatlí alebo sušených hrozienok

Krém: 1 hrnček kešu orechov
6 PL stuhnutého kokosového mlieka
2 PL citrónovej šťavy
2 PL kokosového oleja
1/2 ČL vanilkového prášku alebo vanilkový struk



Kokosové mlieko získame tak, že plechovku plnotučného kokosového mlieka dáme na noc do chladničky a použijeme z neho stuhnutú vrchnú časť, ktorá sa na ňom vytvorí.

Postup:

Kešu orechy namáčame do vody aspoň na 4 hodiny.

Ovsené vločky si v mixéri rozmixujeme na múku. Pridáme nakrájanú mrkvu, hrozno, kokos, orechy, štipku škorice a opäť to spolu rozmixujeme. Keď sú všetky suroviny prepojené a najemno rozmixované bez hrudiek, cesto ochutnáme a ak je na váš vkus málo sladké, pridáme doň ešte 1/2 hrnčeka ďatlí alebo sušených hrozienok. Cesto opäť poriadne rozmixujeme.

Hotové cesto vylejeme do neprilnavej tortovej formy na pečenie. Veľkosť formy zvolíme podľa toho, akú vysokú tortu chceme mať. Ak použijeme väčšiu formu (napr. 25 cm), zdvojnásobíme množstvo surovín v recepte. Pečieme 25-35 minút na 190° C. Hotový korpus by mal mať zlatistý povrch. Pred vyklopením z formy ho necháme vychladnúť zhruba 10 minút a potom ho opatrne prerežeme na polovicu.

Krém si pripravíme rozmixovaním kešu orechov so stuhnutou časťou kokosového mlieka, kokosovým olejom a citrónovou šťavou. Do krému tiež môžeme pridať vanilkový prášok, extrakt alebo struk. Keď je krém úplne hladký, polovicu z neho natrieme medzi dva vychladnuté korpusy a zvyškom krému natrieme tortu zvonku. Hotovú tortu dáme stuhnúť do chladničky aspoň na 8 hodín.

Banánovo-ovsené cookies

Výborná rýchlovka vhodná ako zdravé raňajky alebo desiata. Tieto sušienky bez múky, cukru a vajec sú naozaj len z troch ingrediencií a ich príprava vám nezaberie veľa času.

Ingrediencie:

2 veľké zrelé banány
polovica šálky kúskov tmavej čokolády (časť môžeme nahradiť brusnicami alebo hrozičkami)
1 a pol šálky ovsených vločiek

Postup:

Predhrejeme si rúru na 190° C a plech vystelieme papierom na pečenie. Vo veľkej mise poriadne roztláčime banány a primiešame k nim všetky ingrediencie. Z cesta tvarujeme malé cookies a ukladáme na plech. Pečieme 15 minút.



VELKONOČNÉ VINŠE

Dobrej šunky, mnoho vajec
k tomu ešte chleba krajec.
Do pohára vínečka, k tomu veľa zdravička.

Vodka, šunka, nech vám chutí,
víno nech vám hlavu múti.
Veď len raz má túto moc,
prajem krásnu Veľkú noc!

Halúzkou po zadku, pálenku odzátkej,
starosti za chrbát, nič večne netrvá.
Halúzkou po zadku, voňavku do vlasov,
nože sa ponúkni z farebných koláčov.

Keďže je to v mojej moci, tak ti prajem k Veľkej noci
lásku, šťastie, zdravičko, šunku, vínko, vajíčko.
Veselé prežitie veľkonočných sviatkov!

Skôr než domov prinesieš pár farebných vajec,
posilni sa pred šibačkou, poriadne sa najedz.
Inak by si ľahko mohol priniesť domov opičku,
nezabudni a k pálenke, občas daj si vodičku.

Veľká noc jar nesie v batôžku od slnka,
budí sa príroda, tok šťastia zažblnká.
Maľuj že dievčička farebné vajíčka,
aby si mala čím obdariť Janička.
Janička či Dušana, okúpu ťa zarána,
rumeň sadne na líčko, keď im podáš vajíčko.

KAM NA VÝLET?

Tatranský región

Prichádzajúca jar a slnečné počasie nás čoraz častejšie bude lákať do prírody. Predstavíme vám tatranský región, ktorého súčasťou sú aj Tatranský národný park a Pieninský národný park.

Tatranský región je vhodný na turistiku, cykloturistiku, lyžovanie, ale aj na relaxáciu.

Ak ste milovníkmi zimných športov, môžete si ísť zalyžovať na Štrbské Pleso, do Smokovcov, do Tatranskej Lomnice či do Bachledovej doliny.

Bachledova dolina je sprístupnená celoročne a najnovšou atrakciou je chodník postavený v korunách stromov, z ktorého je krásny výhľad na očarujúcu okolitú prírodu a hory.

V tomto regióne sa nachádzajú aj známe balneologické kúpele Vyšné Ružbachy či termálne kúpalisko Vrbov, kde môžete relaxovať a načerpať nové sily.

Tatranský región je bohatý aj na kultúrne či historické pamiatky, ako napríklad hrad Stará Ľubovňa, národná kultúrna pamiatka Červený Kláštor, mesto Kežmarok s historickým jadrom a hradom, Ždiar - dedina, kde stále žije folklór a mnohé ďalšie.

Návšteva Pieninského národného parku vám okrem nádhernej prírodnej scenérie poskytne aj nezabudnuteľné zážitky zo splavovania Dunajca na pltiach.



Horehronie

Cestovný ruch na Horehroní zaznamenal najväčší rozmach v sedemdesiatych rokoch minulého storočia. Inšpiráciu v ňom čerpali aj významní slovenskí spisovatelia, maliari a hudobní skladatelia. Malebnosť prírody a jej rozmanitosť pôsobí blahodarne aj dnes.

Rozvojom cestovného ruchu tu za posledných desať rokov vznikla moderná a vyhľadávaná destinácia. Vytvorením celoregionálneho produktu „Horehronie Region Card“ ponúka ucelenú sieť služieb klientovi s cieľom poskytnúť maximálny komfort.

Rezorty a strediská ako Tále, Chopok – Juh, Mýto pod Ďumbierom alebo Čierny Balog ponúkajú služby na európskej úrovni, ktoré sa z roka na rok rozširujú a zlepšujú.

Rieka Hron zas poskytuje nezabudnuteľné zážitky na splavoch a jej mierny tok je vhodný aj pre začiatočníkov.

Nachádzajú sa tu aj špičkové wellness centrá, ktoré ponúkajú dokonalý relax po zimnej lyžovačke alebo po letných túrach, či iných športových aktivitách.

Tipy na výlet

- Hrad Slovenská Ľupča
- Múzeum zvoncov v Šumiaci
- Lanový park Tarzánia na Táloch
- Jaskyňa mŕtvych netopierov v Ďumbierskom krase
- Predajnianske vodopády
- Čiernohronská železnica



VÝZNAMNÉ OSOBNOSTI

Slovensko je veľmi bohaté na významné osobnosti kultúrneho, politického a športového života. Mnohé sa dostali do povedomia nielen doma, ale aj v zahraničí. Pripomeňme si aspoň niektoré z nich.

Peter Dvorský

Svetoznámy slovenský operný spevák, lyrický tenor. Debutoval úlohou Lenského v Čajkovského Eugenovi Oneginovi. Počas rokov 1975 - 1976 bol na stáži v milánskej La Scale, kde ho Luciano Pavarotti verejne označil za svojho nástupcu.

Lucia Popp

Popredná slovenská i svetová sopranistka. Po štúdiu spevu v Bratislave dostala v roku 1963 stály angažmán vo Viedni. Pôsobila v Metropolitan Opere v New Yorku, v La Scale v Miláne, v Covent Garden v Londýne a na mnohých ďalších prestížnych scénach.

Dominik Skutecký

Je považovaný za jedného z našich najvýznamnejších maliarov poslednej tretiny 19. a začiatku 20. storočia. Venoval sa žánrovej maľbe, krajinomaľbe a portrétom. Pôbil v Mníchove, v Benátkach a vo Viedni. Po pobyte v Benátkach sa natrvalo usadil v Banskej Bystrici, kde sa pričínil o rozvoj kultúrneho života mesta.

Alexander Dubček

Slovenský politik a predstaviteľ politického reformného prúdu v 60. rokoch minulého storočia. Od januára 1968 sa stal hlavným predstaviteľom tzv. Pražskej jari, ktorej cieľom bolo vytvoriť „socializmus s ľudskou tvárou“, čo sa však stretlo s nevhodou ZSSR a musel sa stiahnuť do úzadia.

Do politického života sa opäť vrátil po nežnej revolúcii v novembri 1989, stal sa predsedom Federálneho zhromaždenia a predsedom slovenských sociálnych demokratov. V septembri 1992 bol vážne zranený pri autonehode a následkom zranení podľahol.

Ondrej Nepela

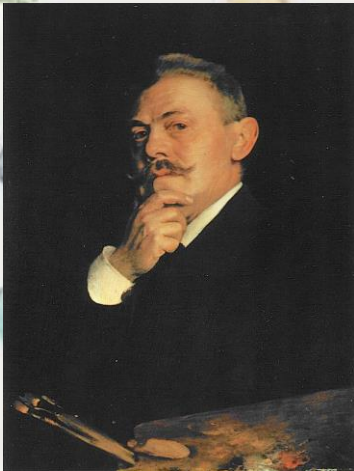
Krasokorčuliar svetového mena, trojnásobný majster sveta a päťnásobný majster Európy. Na zimných olympijských hrách v r.1972 v Sappore (Japonsko) získal 1. miesto. V roku 2000 dostal in memoriam ocenenie Slovenský športovec storočia.



Peter Dvorský



Lucia Popp



Dominik Skutecký



Alexander Dubček



Ondrej Nepela

ŠTUDENTSKE ŠPLECHY

Prof: „Toto je kružnica, ktorá má stred, ktorý nie je presne v strede.“

Prof: „Jadro Zeme má teplotu 6000 °C.

Študent: No tam by človek aj zomrel.“

Ako sa volá ples študentov lekárskej fakulty?

-Medicimbal.

Rozprávajú sa dvaja chlapci:

-Dnes sme na telesnej behali dvanásťminútovku.

-A za koľko si ju zabehol?

Na triede sa otvoria dvere a ihneď sa zabuchnú. Profesor sa spýta Fera sediaceho pri dverách:

-Kto to bol?

-Prievan.

-A čo chcel?

Dvaja študenti na intráku fantazujú:

- Čo keby sme začali chovať prasa?

- Blázníš? A čo ten smrad a špina?

- Všetk si zvykne.

- Pán profesor, veľmi sa bojím, že naša Janka tie maturity nespraví.

-Stavte sa o desaťtisíc, že spraví!

- Vieš čo vznikne skrížením krtka a žirafy?

- Vrtná veža.

Učiteľka napíše na tabuľu $2 + 2 =$

- Aký je výsledok? - pýta sa Jožka

- Vyrovnaný zápas.

- Deti, vymenujte aspoň jedného cicavca.

- Prosím, komár.

Oznam katedry fyziky:

Skúška z predmetu CESTOVANIE V ČASE sa koná včera. Stačí prísť.

Redaktorka: Nikola Gažová

Redakčná rada: Janka Bohiníková

Kristína Kunšteková

Jazyková korektúra: Mgr. Viera Peniašková

Autori príspevkov: Úvod - Rebeka Bírošová

Stredoškolská odborná činnosť - Zdenka Barčiaková

Tréning animátorov - Simona Masariková

Barmanský kurz - Terézia Kučová

Exkurzia Rakúsko - Bratislava - Monika Jančová

Valentínska kvapka krvi - Silvia Mihoková

Interview s Peťou Závodskou - Kristína Kunšteková

Interview s Michalom Mičom - Lukáš Beca

Veľká noc - Lea Barillová, Natália Hvizďáková

Veľkonočné pečenie - Kristína Ciesariková, Anita Mešterová

Veľkonočné vinše - Tomáš Dubač

Tatranský región - Marika Šmehylová, Valéria Kulinová

Horehronie - Tatiana Jasenovská, Margaréta Kráľová

Osobnosti - Andrej Baraník

Študentské šplechy - Vladimír Čička, Filip Sučko



Vyrobilo: FITFOOD, JA Firma

HAMtour, JA Firma

Adresa: Hlinská 31, 010 01 Žilina