

# Gazetka Szkolna

ZSGH MAJDAŃSKA

Listopad 2010

*Redaguje zespół: Uczniowie z klas: 1g1,3k i 4k1*

Dziękujemy wszystkim autorom. I zapraszamy wszystkich do pisania, komentarzy, artykułów, wierszy. Przypominamy, że elektroniczną wersję gazetki znajdziecie na stronie internetowej szkoły. Artykuły możecie wysłać na

***adres: [gazetkazsgh@gmail.com](mailto:gazetkazsgh@gmail.com)***

*Redakcja*

***W numerze:***

- *Wywiad z laureatami konkursu gastronomicznego Michałem Szcześniakiem i Arielem Świstakiem.*
- *Średnia 5,0 – sukcesy naszych absolwentów*

## **WYWIAD Z MICHAŁEM SZCZESNIAKIEM I ARIELEM ŚWISTAKIEM, UCZNIAMI KLASY 4H1, LAUREATAMI KONKURSU „ZGOTUJ SOBIE SUKCES”.**

**Piotrek:** Dlaczego wzięliście udział w tak prestiżowym konkursie gastronomicznym?

Michał : *Biorąc udział w takich konkursach pogłębiamy swoją wiedzę, poznajemy nowe trendy panujące obecnie w gastronomii, poznajemy nowych ludzi. Sukces w konkursie powoduje, że stajemy się rozpoznawalni w środowisku gastronomicznym.*

**Piotrek:** Dużo konkursów macie już za sobą?

Ariel: *Brałem udział w pięciu konkursach, ale ten jest najbardziej prestiżowy.*

Michał: *A ja już nie pamiętam ile ich było, na pewno sporo.*

**Piotrek:** Jesteście zadowoleni, z tego, co zrobiliście w finale?

Michał: *Szczerze mówiąc, bardziej jesteśmy zadowoleni z finału niż z półfinału. Potrawy wymyślone w dziesięć minut z produktów, które dostaliśmy w „blax box” okazały się lepsze niż potrawy, na które mieliśmy dużo czasu i mogliśmy je wcześniej „potrenować”.*



**Piotrek: Jakimi potrawami „uwiedliście” wszystkich jurorów?**

Ariel: *Na przystawkę podaliśmy makaron tagliatelle w sosie śmietankowo – pieczarkowym, z pomidorami cherry i pieczonym sumem europejskim.* Michał: *Danie główne składało się z pieczonej górkki cielęcej zawijanej w zblanszowane liście kapusty włoskiej, do tego warzywa juliene smażone w maśle, doprawiane czosnkiem oraz beczułki ziemniaka w sosie poziomkowym.*



**Piotrek: Czy chcielibyście, coś przekazać młodszym kolegom, którzy dopiero rozpoczynają naukę w zawodzie?**

Michał: *Trzeba być pewnym siebie, dążyć do celu, brać udział w różnych szkoleniach, konkursach i uczyć się sztuki gotowania. Jeśli wykażą się zaangażowaniem, będą mieli szansę w przyszłości zostać szefami kuchni.*

**Piotrek: Co zrobicie z wygraną?**

Ariel: *Interesuje mnie kuchnia molekularna, więc zapiszę się na kurs, który pozwoli mi poznać ten sposób gotowania.*

Michał: *Ciężko powiedzieć. Może zakupię trochę sprzętu do domowej kuchni.*

Piotrek: *Dziękuję bardzo za rozmowę i życzę dalszych sukcesów.*

Wywiad przeprowadził Piotr Tadej.



## ŚREDNIA 5.0

*W zeszłym roku szkolnym rozpoczęliśmy cykl średnia 5,0. Jest to cykl o naszych uczniach i naszych absolwentach. Ku zaskoczeniu wielu, chociaż nie rozumiem tego zdziwienia, w naszej szkole są uczniowie, którzy lubią uczyć się i widzą w tym sens.*

*W tym numerze przypomnimy sylwetki naszych kolegów, spróbujemy dowiedzieć się, jak potoczyły się ich losy.*

*Znów opowiemy o tych, którym chce się pracować, nawet, gdy w klasie panuje ogólne niechciejstwo.*

Tak rok temu przedstawił siebie **Krzysiek Puchta** –absolwent z 2007 roku.

„**Jestem** kucharzem z zawodu, niekoniecznie z zamiłowania. Pracuję obecnie w hotelu "Marriott", jednocześnie studiując Finanse i Rachunkowość (zgodnie z nowymi zainteresowaniami).

Szkolę wspominam bardzo ciepło, grona wspaniałych ludzi nie da się tak łatwo wyrzucić z pamięci. Jak bumerang wracają, przy okazji codziennych zdarzeń, obrazy sytuacji z czasów szkolnych”.

**A tak odpowiedział Krzysiek, na pytanie: Jak jest mieć średnią 5,0?**

„Bardzo miło, ma się wtedy świadomość, że praca, od której według mnie zależy w dużym stopniu końcowy sukces, przynosi efekty i procentuje. Z natury rzeczy nie lubię robić nic na pół gwizdka, w czym przeszkadza wrodzone lenistwo i codzienna walka z nim.

Jestem introwertykiem i pesymistą, próbującym przerobić się na optymistę, ale jakoś to mi nie wychodzi. Obecnie fascynują mnie zagadnienia związane z UE i te, dotyczące sprawozdawczości finansowej (przedmiot mojej pracy licencjackiej). Z pozazawodowych muzyka (podstawa prezentacji na maturę ustną) oraz literatura (wszelakie kryminały i thrillery).”

**Krzysiek w lipcu obronił pracę licencjacką. Teraz jest na pierwszym roku studiów magisterskich – (ekonomia) na SGGW**



## **Natalia Dzieciątko –zeszłoroczna absolwentka**

**Natalia twierdziła, że dobre wyniki, dobra średnia dają poczucie** poczucie, że coś naprawdę może się udać, jeżeli się postarasz. Potrzebne jest ono szczególnie teraz, gdy wielkimi krokami zbliża się matura.

„ Może zabrzmiało to zabawnie – mówiła Natalia - ale z początku mi też wcale a wcale się nie chciało. Z reguły jestem bardzo leniwa, tak więc nie było to proste zadanie. Dopiero w połowie drugiej klasy wyznaczyłam sobie cel, którym był czerwony pasek na świadectwie i który udało mi się zrealizować już w trzeciej klasie. A gdy już raz się zacznie, tak jak z paleniem, nie można tego tak łatwo rzucić. Najtrudniej się zmobilizować. Później wchodzi to w krew.



**Co teraz u Natalii?**

**Kardynała**

**„Studiuje Archeologię na Uniwersytecie Stefana Wyszyńskiego.**

Jedyne co na razie mogę dodać to, że strasznie ciężko mi było przestawić się na studencki tryb nauki - wykłady po 1,5 h, na których trzeba robić notatki (co naprawdę nie jest łatwe, szczególnie, że nikt nam nie dyktuje, co powinniśmy zapisać) a między nimi duże okienka. Na szczęście powoli się przyzwyczajam . Natomiast atmosfera jest naprawdę świetna. Mam nadzieję, że uda mi się zostać tutaj dłużej - wszystko okaże się w lutym, po sesji. A czwartoklasistów, którzy zastanawiają się nad wybraniem szkoły wyższej zachęcam do zapoznania się z naszą uczelnią.

**Mateusz**

**Żaboklicki**

**klasa 4k**

„Tak naprawdę, to dopiero w szkole średniej zacząłem się uczyć” – powiedział Mateusz w wywiadzie Patrycji. Rzeczywiście, od czwartej klasy



szkoły podstawowej miałem świadectwo z wyróżnieniem, dostawałem też inne nagrody, np. za czytelność, bo wypożyczyłem najwięcej książek w szkole. Często brałem udział w konkursach, wiele razy zdarzało mi się awansować nawet do etapu wojewódzkiego.

**Marzenia? Chciałbym dostać się na studia, zająć się pracą naukową.”**

**Mateusz został finalistą Olimpiady o Żywnieniu. Ma już indeks na kilka uczelni. Jako wybitnie zdolny uczeń uczy się w systemie indywidualnym. Chociaż, ma zapewniony indeks, marzy o jeszcze innych studiach, dlatego pilnie przygotowuje się do matury rozszerzonej z kilku przedmiotów.**

**O jakim kierunku marzy Mateusz? Myślę, że napiszemy o tym za rok, gdy będzie już studentem.**

### **Robert Harna - absolwent z roku 2009.**

Jestem szefem kuchni w jednym z ekskluzywnych lokali warszawskich - "The nine club&restaurant" Oraz pełnię rolę eksperta gastronomicznego i doradcy.

Jest studentem II roku WSE Almamater na wydziale turystyka i rekreacja, kierunku hotelarstwo i gastronomia.

„Moja praca jest moim hobby i pasją – mówił Robert, więc to ,co robię, robię z przyjemnością. Praca, która początkowo była bardzo ciężka, cały czas sprawiała mi



wiele przyjemności, dlatego mogłem się uczyć jednocześnie, robiąc coś, co kocham i mieć z tego pewien dochód.

W tej chwili moja praca ciągle przynosi mi nowe doświadczenia, co niezwykle mnie cieszy i sprawia mi ogromną radość, ponieważ mogę wykonywać to co lubię. W/g. mnie najważniejszą rzeczą w pracy jest to, aby odnajdywać w niej frajdę, jeżeli tego nie ma, praca nie będzie owocna i nie będzie przynosić oczekiwanych rezultatów. Kiedy pracując wkładamy w nasze czyny odrobinę siebie, osiągniemy najlepsze wyniki. Jako pracodawca, obecnie, bardzo cenię sobie takie cechy charakteru u moich kucharzy. Trzeba kochać

to, co się robi, przede wszystkim.

Robert też miał średnią 5,0. „Jest to wyjątkowe uczucie”-twierdził, „Pamiętam, kiedy odbierałem stypendium od prezesa rady ministrów, wśród najlepszych w kraju, a że za takiego w ogóle się nie uważam, było to dla mnie szczególnie przeżycie. Nie ukrywając, byłem z siebie dumny, gdyż nikt nigdy wcześniej nawet nie śmiały mnie podejrzewać o coś takiego”



## Mateusz Wichrowski –zeszłoroczny absolwent

Mateusz wprawdzie nie miał średniej po wyżej 5,0, ale przez cztery lata był dobrym uczniem i... laureatem wielu konkursów gastronomicznych. **Za to teraz...Przeczytajmy , co napisał Mateusz o sobie:** „Obecnie pracuję w Mamaison Le Regina 5\*. Jest to hotel klasy butik. Jest to praca, która daje mi zadowolenie, ponieważ mogę się rozwijać i pracować z najlepszymi. Mam nadzieję na dalszy rozwój zawodowy. Prawdopodobnie w ciągu najbliższych dwóch lat wyjadę do Francji, gdzie będę szlifował swoje umiejętności i poznawał nowe tajniki zawodu. Na pewno dużo dał mi udział w konkursach gastronomicznych, podczas których zawsze można wiele nauczyć się, podpatrzeć, co robią inni i wykorzystać pewne elementy w swoich pracach, poznać wielu ciekawych ludzi zawrzeć przyjaźnie



## PAMIĘTAJMY

11 listopada 1918 roku Polska po 123 latach niewoli odzyskała wolność. 23 kwietnia 1937 roku dzień ten ustanowiono Świętem Niepodległości. W 1945 roku Świętem Odrodzenia Polski ustanowiono 22 lipca, jednak 11 listopada przez pozycję nadal był czczony jako dzień odzyskania niepodległości. Święto obchodzone 11 listopada zostało przywrócone przez Sejm IX kadencji ustawą z 15 lutego 1989. lecz pod nieco zmienioną nazwą: **Narodowe Święto Niepodległości.**



