



Гарвард'41

ЗП(ПТ)О «Запорізький професійний

коледж готельно-ресторанного бізнесу»

Квітень 2024 рік,

№ 04 (107)

Читайте в номері :

- Вітаємо з 80-річним ювілеєм!!!
- Підсумки конкурсу професійної майстерності «Кухар 2024»
- Вітаємо наших дівчат із вдалим виступом
- Вітаємо юнаків з перемогою
- Тиждень фізичної культури
- Вітаємо юнаків з вдалим виступом
- РЕЦЕПТИ:
- Сирний суп із фрикадельками та плавленим сиром
- Мусака з баклажанів і картоплі
- Кавовий крем для торта без масла заварний

Вітаємо з 80-річним ювілеєм!!!



Дзвінок в коледжі... Жоден день в коледжі неможливо уявити без нього. Дзвінком починається і закінчується урок, навчальний день, навчальний рік. Як символ коледжу передається він з рук в руки, з покоління в покоління. 80 років тому, дзвінок сповістив про відкриття нового закладу і про початок першого навчального року в нашому закладі.

80-річний ювілей коледжу – це важлива, хвилююча дата. Як багато відбулося за ці роки, стільки поколінь викладачів, дітей, працівників причетні до цієї дати. У кожного свої неповторні спогади про наш заклад. Бо насамперед він – це не тільки стіни, це – дух, пам'ять, традиції, наступність поколінь. Багато щасливих моментів, подій пам'ятають стіни нашого закладу. З наших стін вийшли сотні талановитих випускників, які, можливо, не всі стали дуже відомими, але немає сумніву в тому, що наші вихованці понесли у світ зерна любові до всього рідного, вони добрими справами прославляють наш коледж на теренах нашої країни й зарубіжжя. Під час святкування ювілейного дня народження нашого коледжу всі присутні змогли пригадати, а першокурсники й дізнатися, про той шлях становлення, який був подоланий за 80 років. Цікавим та пізнавальним був такий екскурс в історію, в ході якого присутні поринули в історичні моменти творення закладу та познайомилися з його досягненнями. Але продовження святкових заходів ще буде...

Хочеться щоб і надалі тут кожен зміг розкрити свій талант, показати свої здібності, знайти вірних друзів, колег, відкрити для себе увесь світ. Від щирого серця вітаємо всіх з ювілейним днем народження нашого навчального закладу. Усім мирного неба, невпинного руху вперед, успішного здійснення всіх планів та задумів.

Князькова Марина- президент учнівського самоврядування

Підсумки конкурсу професійної майстерності «Кухар 2024»



З 11.03.2024 по 21.03.2024 в Запорізькому професійному коледжі готельно-ресторанного бізнесу відбувся кулінарний конкурс, де 47 талановитих здобувачів освіти змагалися за звання кращого кухаря та приз глядацьких симпатій.

Особливістю цього річного конкурсу стало його дистанційне проведення. Учасники й учасниці надали відео, де демонстрували процес приготування та подачі страви з гарбузом – головним інгредієнтом конкурсу.

Змагання проходило у двох номінаціях:

“Кращий кухар”:

- 1-й етап: теоретична частина, де перевіряли знання з технології приготування страв, основ харчування, санітарії та гігієни.
- 2-й етап: практична частина – оцінювання відео з приготуванням страви.

“Приз глядацьких симпатій”:

Голосування за найкращу страву проходило у соціальних мережах.

За результатами конкурсу перемогу у номінації «Приз глядацьких» симпатій виборола учениця групи КК-123 Петренко Надія.

Номінація «Кращий кухар»

ІІІ місце – учениця групи КК-123 Чиж Вероніка

ІІ місце – учениця групи КК-153 Теплицька Марія

І місце – учениця групи КК-113 Луговська Дарина

Вітаємо наших дівчат із вдалим виступом



21 березня 2024 року на базі ДНЗ «Запорізький центр професійно-технічної освіти водного транспорту» відбулися змагання з волейболу серед дівчат професійної (професійно-технічної) освіти Запорізької області.

В змаганнях прийняли участь 6 команд. В ході напруженої боротьби наша команда у складі: Білик Дар'ї, група КК-132, Богданової Діани, група КОА-163, Кабанової Дар'ї, група КК-133, Тertiшної Олени, група КК-113, Болякової Аліси та Клименко Марії, група КК-112 посіла загальнокомандне II місце.

Вітаємо наших дівчат із вдалим виступом в заключних змагання цього навчального року та бажаємо цілеспрямовано йти до нових звершень та перемог!

Вітаємо юнаків з перемогою



29 березня 2024 року на базі ДНЗ «Запорізький центр професійно-технічної освіти водного транспорту» відбулися змагання з волейболу серед юнаків професійної (професійно-технічної) освіти Запорізької області.

В змаганнях прийняли участь 9 команд. В ході напруженої боротьби наша команда у складі: Чучка Олександра, група КК-112, Морозова Данила, група КОБ-182, Кабиша Данила, група КК-143, Захарова Дмитра, група КК-122, Продай-Води Олександра та Големби Кирила, група КК-110 здобула перемогу та посіла загальнокомандне I місце.

Вітаємо наших юнаків із вдалим виступом в змаганнях та бажаємо цілеспрямовано йти до нових звершень та перемог!

ТИЖДЕНЬ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ



01.04.2024 - змагання з дартсу
Переможці та призери:

- 1-місце - група КК-153;
- 2-місце - група КК-133;
- 3-місце - група КОА-163.



02.04.2024 - змагання з настільного тенісу
Переможці та призери в особистій першості:

Дівчата:

- 1-місце - Тимченко Дар'я (група КОА-163);
- 2-місце - Тертишна Олена (група КК-113);
- 3-місце - Богданова Діана (група КОА-163).



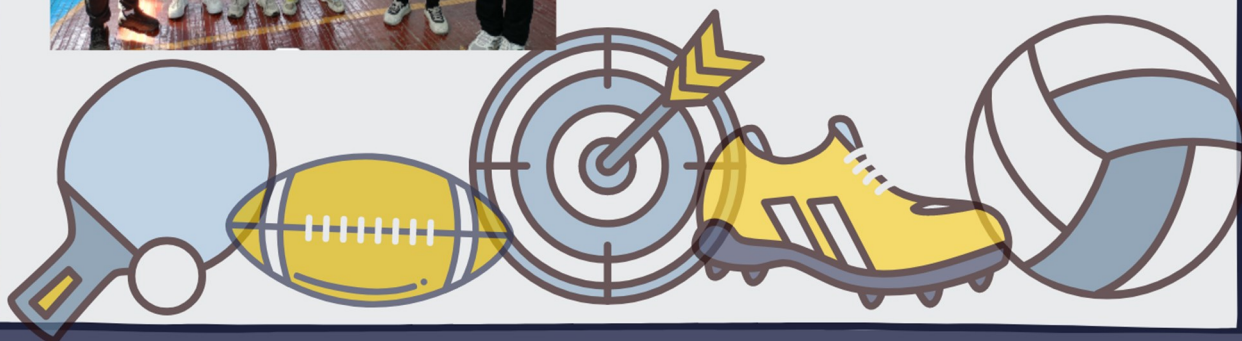
Юнаки:

- 1-місце - Тютюніков Павло (група КОА-162);
- 2-місце - Шаповаленко Тимофій (група КК-133);
- 3-місце - Захаров Дмитро (група КК-122).



03.04 та 04.04.2024 - змагання з волейболу
Переможці та призери:

- 1-місце - група КК-113;
- 2-місце - група КОБ-183;
- 3-місце - група КОА-163.



Вітаємо юнаків з вдалим виступом



18-19 квітня 2024 року на базі ДНЗ «Запорізький професійний ліцей залізничного транспорту» відбулися змагання з міні-футболу серед юнаків професійної (професійно-технічної) освіти Запорізької області.

В змаганнях прийняли участь 9 команд. В ході напруженої боротьби наша команда у складі: Чучка Олександра, група КК-112, Тютюнникова Павла та Прусенка Марка, група КОА-162, Кабиша Данила та Красного Михайла, група КК-143, Захарова Дмитра, група КК-122, Продай-Води Олександра та Големби Кирила, група КК-110 здобула перемогу та посіла загальнокомандне I місце.

Вітаємо наших юнаків з перемогою та бажаємо вдалих виступів у майбутньому!

Сирний суп із фрикадельками та плавленим сиром



Інгредієнти:

- фарш - 500 г;
- картопля - 400 г;
- вода - 2,5 л;
- цибуля - 1 шт;
- морква - 1 шт;
- часник - 1 зубчик;
- лавровий лист - 1 шт;
- олія - 2 стіл. л.;
- сіль, перець за смаком;
- зелень за смаком.

Приготування

Спочатку приготуйте фрикадельки. Якщо взяли цілі шматки м'яса, то пропустіть їх через м'ясорубку. Пропустіть часник через прес і додайте у фарш. Посоліть і поперчіть м'ясо, мокрими руками сформуєте кульки.

Помийте та почистіть овочі. Картоплю наріжте кубиками. Доведіть до кипіння воду. Покладіть у каструлю лавровий лист і викладіть фрикадельки. Варіть 10 хвилин, знімаючи пінку. Потім додайте картоплю і, за бажанням, вермішель або крупу, варіть ще 15 хвилин.

Моркву натріть на крупній тертці, а цибулину подрібніть. Розігрійте сковороду з олією. Смажте овочі 5-7 хвилин. У засмажку можна також додати улюблені овочі (порей, солодкий перець, броколі) або подрібнені гриби, якщо хочете приготувати сирний суп із фрикадельками та грибами.

Натріть сирки на крупній тертці та додайте в суп разом із засмажкою. Сир розчиниться швидше, якщо спочатку змішати його з мискою гарячого супу, а потім влити в каструлю.

Коли суп із фрикадельками сирний буде готовий, посоліть і поперчіть його за смаком, додайте рубану зелень і спеції. До нього добре підходить суміш італійських трав.

Мусака з баклажанів і картоплі



Інгредієнти:

- картопля - 3 шт;
- баклажани - 2 шт. (700 г);
- фарш - 700 г;
- цибуля - 1 шт;
- помідори - 2-3 шт;
- вино - 150 мл;
- соняшникова олія для смаження;
- сіль, перець мелений, коріандр за смаком.

Інгредієнти для заливки:

- масло вершкове - 40 г;
- борошно - 300 г;
- молоко - 500 мл;
- яйця - 2 шт;
- сир твердий - 200 г;
- сіль за смаком;
- мускатний горіх - дрібка.

Приготування

Спочатку зробіть соус бешамель. На середньому вогні розтопіть у сковороді вершкове масло. Всыпте борошно і підсмажуйте півхвилини, постійно помішуючи. Потім невеликими порціями і при постійному помішуванні вінчиком влийте на сковороду молоко. Доведіть соус до кипіння, додайте сіль, мускатний горіх і натертий на сковороді сир.

В окремій мисці збийте яйця вінчиком. Влийте гарячий бешамель у яйця, постійно помішуючи вінчиком. Готову заливку залиште, щоб вона охолола до кімнатної температури. Цибулю дрібно наріжте, а помідори ошпарте окропом і зніміть шкірку, наріжте кубиком. Обсмажте цибулю до золотистого кольору. Потім викладіть фарш, посоліть і поперчіть за смаком. Обсмажуйте близько 5 хвилин. Влийте в сковорідку вино і додайте томати. Поперчіть і посоліть м'ясо за смаком, смажте ще 3 хвилини та зніміть із вогню.

Баклажани наріжте тонкими смужками, посоліть і залиште на 15 хвилин, а потім промийте проточною водою - це прибере з них гіркоту. Обсмажуйте на пателіні з олією по 5 хвилин з кожного боку.

картоплю наріжте тонкими кружечками і викладіть на дно форми для запікання. Потім викладіть шар пластинок із баклажанів, а потім обсмажений фарш. Накрийте страву рештою баклажанів і полийте яєчно-сирною заливкою. Замість свіжих баклажанів у страву можна додати консервовані баклажани або баклажанну ікру. Також смачною вийде мусака з кабачками.

Мусака грецька випікається 40-50 хвилин при 180°.

Кавовий крем для торта без масла заварний



Інгредієнти:

- кава - 3 стол. л.;
- курячі жовтки - 4 шт;
- цукор - 150 г;
- молоко - 500 мл;
- борошно - 50 г.

Приготування

Жовтки змішайте з цукром вінчиком, поки суміш не посвітлішає. Молоко закип'ятіть і додайте каву. У миску з жовтками влийте третину кавового молока і всипте все борошно. Перемішайте, щоб не залишилося грудочок. Потім цю суміш вилийте в каструлю з рештою молока. Варіть крем 2-3 хвилини, постійно помішуючи, інакше він пригорить.

Ємність із готовим кавовим кремом накрийте плівкою і охудіть до кімнатної температури. Після цього з ним можна працювати або перекласти в холодильник.

Видавець: ЗП(ПТ)О «Запорізький ПКГРБ»

Редколегія: учнівський колектив

Комп'ютерна верстка: Лебеденко Сергій Олександрович

Редактор: Сретенська Ніка

Адреса: 69006, Україна, м. Запоріжжя, вул. Валерія Лобановського 1

E-mail: garvard41@i.ua

Веб-сайт: www: zptkl.zp.ua