



Гарвард'41

ЗП(ПТ)О «Запорізький професійний
коледж готельно-ресторанного бізнесу»

Червень 2024 рік,
№ 06 (109)

Читайте в номері :

- День захисту дітей
- II обласний етап конкурсу МАН
- День Конституції України
- Вітаємо із завершенням навчання!
- Наші відмінники
- РЕЦЕПТИ:
- М'ясо по-французьки - рецепт у духовці
- Салат з пекінської капусти з куркою - кращий рецепт
- маринаді
- Домашні пиріжки з вишнею



Міжнародний день захисту дітей — свято, покликане привернути увагу до проблем дотримання прав дітей — зокрема їхнього права на життя і свободу думки, можливості здобувати освіту.

Цей важливий день вкотре нагадує, про те, що потрібно робити все можливе задля забезпечення гідних умов життя, освіти й відпочинку для дітей, а також задля їхньої безпеки, надійного захисту дітей від насилля та експлуатації.

Всміхається сонце привітно й ласкаво,
Цей день на планеті хай щастям сія.
Час радісно лине, змістовно й цікаво
Добробутом повниться кожна сім'я
Хай війни стихають від сміху дитини,
Душа очищається, серце співа,
А розум підносить крізь будні людину,
Порядність всю землю нехай обійма!

Князькова Марина- президент учнівського самоврядування

II (ОБЛАСНИЙ) ЕТАП ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КОНКУРСУ-ЗАХИСТУ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИХ РОБІТ УЧНІВ-ЧЛЕНІВ МАЛОЇ АКАДЕМІЇ НАУК УКРАЇНИ 2023/2024 Н.Р.



**ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ
ІНТЕРПРЕТАЦІЇ ОБРАЗУ ОРФЕЯ У
ТВОРАХ ЛЕСІ УКРАЇНКИ ТА РАЙНЕРА
МАРІЯ РІЛЬКЕ**

Затона Анна Володимирівна, учениця 2 курсу Державного навчального закладу «Запорізький професійний торговельно-кулінарний ліцей»

Науковий керівник: Чигілейчик Жанна Миколаївна, викладач зарубіжної літератури Державного навчального закладу «Запорізький професійний торговельно-кулінарний ліцей»

МЕТА
здійснити порівняльний аналіз образу Орфея в творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке.

ЗАВДАННЯ

- Вивчити стан дослідження проблеми інтерпретації образу Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке.
- Проаналізувати поетику образу Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке.
- Визначити спільне і відмінне в інтерпретації образу Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке.

ОБ'ЄКТ ДОСЛІДЖЕННЯ
тексти творів Лесі Українки та Райнера Марія Рільке.

ПРЕДМЕТ ДОСЛІДЖЕННЯ
поетика творів Лесі Українки та Райнера Марія Рільке.

ДЖЕРЕЛА

1. тексти творів Райнера Марія Рільке
2. тексти творів Лесі Українки

Історіографія
Творчість Лесі Українки досліджена зокрема працями Віри Алєксєєвої, Софії Забуєвої, Галини Журчалюк, Лілії Говинчук, Світлани Володар.

МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ

- метод аналізу
- метод зіставлення

РЕЗУЛЬТАТИ ТА ВИСНОВКИ

1. Порівняльний аналіз образу Орфея в творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке на основі дослідження проблеми інтерпретації образу Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке здійснено за допомогою порівняльного аналізу. У дослідженні використано тексти творів Лесі Українки та Райнера Марія Рільке, а також праці відомих дослідників образів Орфея в поезії, зокрема Віри Алєксєєвої, Софії Забуєвої, Галини Журчалюк, Лілії Говинчук, Світлани Володар.

2. Леся Українка та Райнер Марія Рільке у своїх творах інтерпретують образ Орфея як символ творчості, мистецтва та любові. Образ Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке досліджено з точки зору поетики, образності та символіки. У дослідженні використано методи аналізу та зіставлення. Висновком є те, що образ Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке є унікальним і багатограничним. Образ Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке є унікальним і багатограничним. Образ Орфея у творах Лесі Українки та Райнера Марія Рільке є унікальним і багатограничним.

02 та 03 березня 2024 року відбувся захист робіт II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України 2023/2024 н.р.

Цьогоріч в онлайн режимі перед членами журі та учасниками секції презентувала свою роботу та посіла III місце учениця Державного навчального закладу «Запорізький професійний торговельно-кулінарний ліцей» Затона Анна (науковий керівник – Чигілейчик Ж.М.) відділення «Літературознавство, фольклористика та мистецтвознавство», секція «Зарубіжна література».

Пишаємось ученицею нашого ліцею, бажаємо віри у власні сили, наукових успіхів і насаги, максимального розвитку своїх творчих здібностей. Нехай ця перемога стане поштовхом до самовдосконалення та нових здобутків.

Також, висловлюємо щирю вдячність Чигілейчик Жанні Миколаївні за підготовку та гідний виступ її учениці у конкурсі-захисті науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України.

День Конституції України



Щиро вітаємо усіх з національним святом – Днем Конституції!

Конституція України – це головний оберіг державності й демократії, гарант соборності нашої країни. Її прийняття назавжди закарбувало бажання українців жити у власній незалежній державі. Конституцією України утверджені головні цінності нашого народу – людина, її життя, здоров'я, честь, гідність, недоторканість та безпека. Будуючи майбутнє нашої Батьківщини, ми маємо пам'ятати про це.

Нехай же в день національного свята в кожного з нас міцніє почуття гордості за свою країну, за її Головний Закон, що гарантує втілення мрій і сподівань на краще й щасливе життя у власній державі.

Україна розпочинається з кожного з нас. І нам під силу збудувати суспільство, в якому будуть створені умови для всебічного розвитку кожної людини, де панували б гуманізм, демократія, право, закон і справедливість – все те, що декларує і гарантує нам Основний Закон країни.

Бажаємо Вам взаєморозуміння, достатку, благополуччя, спокою та миру.

Вітаємо із завершенням навчання!



Дорогі наші, найталановитіші і найрозумніші випускники!

Ми всі дуже раді привітати вас з таким знаменним і важливим днем - вашим випускним!

Сьогодні ви дуже радісні, щасливі і веселі. То ж нехай все ваше життя буде саме таким – осяяним безкрайньою радістю, безхмарним щастям і безтурботним веселощами.

Ми дуже сильно вами пишаємося і дуже в вас віримо! Бажаємо Вам світлої дороги на шляху до самостійного життя, особистісного росту і впевненості у всьому. Прийміть найтепліші напутні слова, які сказані від душі. Удачі Вам і всіх найкращих побажань!

Щасливої та щедрої долі у житті, у досягненні мети, дорогі випускники! Щиро бажаємо усім міцного здоров'я, успіхів, гармонії та благополуччя. Будьте гідними поваги людей і радуйте батьків та наставників своїми досягненнями.

Бажаємо кожному з вас впевненості у собі, у своїх силах, непохитно вірити в свій успіх, у свою велику мету, в свою щасливу долю! Злагоди вам, миру та добробуту.

Хай вам завжди щастить!

Групи КК-110 та КК-120



Групи КК-130, КОА-160 та КОБ-180



Наші відмінники



Федосенко Єлизавета



Кучерява Надія



Кунах Поліна



Гурай Уляна



Дударенко Уляна



Аніченко Вікторія

М'ясо по-французьки - рецепт у духовці



Інгредієнти:

- м'ясо - 500 г;
- цибуля - 1 шт;
- морква - 1 шт;
- сіль, перець - за смаком;
- майонез;
- ананаси - скільки піде.

Приготування

Свинину нарізати скибочками та відбити. Потім нарізати м'ясо невеликими шматочками. Додати до м'яса 0,5 чайної ложки солі, 0,5 чайної ложки перцю, 1 чайну ложку орегано й залишити мариноватися на 30 хвилин.

Цибулю нарізати дуже тонкими півкільцями та посолити (1/3 чайної ложки), обім'яти цибулю рукою впродовж 30 секунд.

У сковорідку додаємо дрібно нарізані цибулю та моркву. Їх залишаємо тушкуватися до м'якості. Помістіть продукти у форму для запікання, зверху викладіть ананаси та змастіть майонезом. Далі запікайте м'ясо по-французьки в духовці на 180 градусах близько 30-40 хвилин.

Дістати свинину по-французьки з духовки, викласти порційно на тарілки. Посипати страву дрібно нарізаною зеленою цибулею та подавати до столу.

Подавати варто м'ясо по-французьки з картоплею та гарячим.

Салат з пекінської капусти з куркою - кращий рецепт



Інгредієнти:

- 1 середня пекінська капуста
- 1 баночка кукурудзи
- 3 яйця
- 1 велике куряче філе
- Майонез
- Спеція "Каррі"

Приготування

Спочатку вам потрібно ретельно вимити капусту і дрібно її нашаткувати. Потім пересипати в підготовлену ємність, туди ж додати консервовану кукурудзу. Відварити 3 курячих яйця, нарізати кубиком, викласти до решти інгредієнтів. Куряче філе вимити, нарізати слайсами, обсмажити на олії з додаванням спеції "Каррі". Коли курка трохи охолоне, з'єднати її з овочами і яйцями. Заправити салат майонезом, перемішати і подавати до столу.

За таким же принципом можна приготувати салат з пекінською капустою і крабовими паличками - в такому випадку вам потрібно буде взяти замість курячого філе 200 гр. "рибного" інгредієнта і використовувати його замість птиці.

Смачного!

Домашні пиріжки з вишнею



Інгредієнти для тіста:

- борошно - 550 г;
- молоко - 250 мл;
- яйця - 2 шт;
- дріжджі сухі - 7 г;
- молоко - 250 г;
- вершкове масло - 100 г;
- цукор - 120 г;

- ванілін - дрібка;
- сіль - дрібка.

Інгредієнти для начинки:

- вишні - 600 г;
- цукор - 100 г;
- крохмаль кукурудзяний - 20 г

Приготування

Змішайте половину теплого молока з дріжджами, кількома ложками борошна і ложкою цукру. Перемішайте опару, накрийте плівкою і залиште в теплом місці на 40 хвилин. В іншу ємність вбийте яйця, додайте цукор, ванілін і дрібку солі, збийте до однорідності. Борошно просійте через дрібне сито. Вершкове масло розтопіть на водяній бані або в мікрохвильовці, а потім остудіть до кімнатної температури. У опару, що підійшла, влийте яєчну суміш, розтоплене масло і решту теплого молока. Потім порціями всипте борошно і замісіть тісто. Готове тісто перекладіть у велику миску і накрийте плівкою. Залиште на 3 години в теплом місці. З вишень видаліть кісточки і викладіть на друшляк, щоб сік стік і не розмочив тісто. Тісто, що підійшло тонко розкачайте. У середину кожного коржа викладіть кілька ягід вишні та посипте цукром із крохмалем. Крохмаль Защипніть пиріжки та викладіть на деко з пергаментом. Залиште на 30-40 хвилин.

Розігрійте духовку до 180°. Пиріжки змастіть з усіх боків молоком або збитим яєчним жовтком. Запікайте 25-30 хвилин.

Видавець: ЗП(ПТ)О «Запорізький ПКГРБ»

Редколегія: учнівський колектив

Комп'ютерна верстка: Лебеденко Сергій Олександрович

Редактор: Срегенська Ніка

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

E-mail: garvard41@i.ua

Веб-сайт: www: zptkl.zp.ua