



Świąteczne niespodzianki

W grudniu czekają na nas niespodzianki: choinka, prezenty i mikołajki.

Już jedzie saniami
Święty Mikołaj.
„Witaj nam, witaj!”
– z radością zawołaj.

Siedem reniferów
ciągnie białe sanie.
Powstrzymać Mikołaja
nikt nie będzie w stanie.

A na saniach –
wielki worek z prezentami
i choinka
z błyszczącymi ozdobami.

A kiedy Gwiazdka
na niebie zaświeci,
rozpakują prezenty
dorośli i dzieci.



Pace plastyczne wykonały dzieci z oddziału przedszkolnego: Sandra Chabior, Oliwia Motyczyńska, Kacper Drosik, Tomek Nötzel, Marta Trela, Zuzia Snoch, Amelka Matysek, Amelka Sołtys, Bartek Fejto, Nina Stępień, Emilka Dąbrowska, Artem Romanovskyi, Antoś Ceglarek, Anastazja Borzęcka, Natalia Czech pod opieką pani Tamary Machnik



MAŁOLATEK

SP 18

W KIELCACH



NR 20
GRUDZIEŃ 2019

GAZETKA SZKOLNA UCZNIÓW KLAS 1-3
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 18 W KIELCACH
ZESPÓŁ REDAKCYJNY PROWADZI PANI TAMARA MACHNIK
REDAKCJA JĘZYKOWA - PANI LUCYNA GÓRNIK

Wywiad z szefem kuchni

22.11.2019 roku uczniowie kl. 3a przeprowadzili wywiad z tatą swojej koleżanki Marysi, panem Robertem Kopaczem, który jest Regionalnym Szefem Kuchni w Unilever Food Solutions

Uczniowie: Dzień dobry. Dziękujemy, że zgodził się Pan spotkać z nami i odpowiedzieć na nasze pytania.

Pan Robert Kopacz: Witam was serdecznie.

U.: Czy w dzieciństwie lubił Pan gotować? Czy bawił się Pan na przykład w kucharza?

P.R.K.: Jak wspomina moja mama, od dziecka lubiłem myszkować po kuchni. Bardzo chciałem pomagać w gotowaniu, ale zdarzało się, że napsociłem, czyli stłukłem jajko lub wysypałem coś na podłogę. Lubiałem eksperymentować. Byłem ciekawy, co się stanie, jak np. pomieszam mąkę z cukrem czy z wodą. Nie bawiłem się w udawanie kucharza, tylko próbowałem zrobić prawdziwe dania. Kuchnia była dla mnie bardzo interesującym miejscem, które zawsze mnie intrygowało.

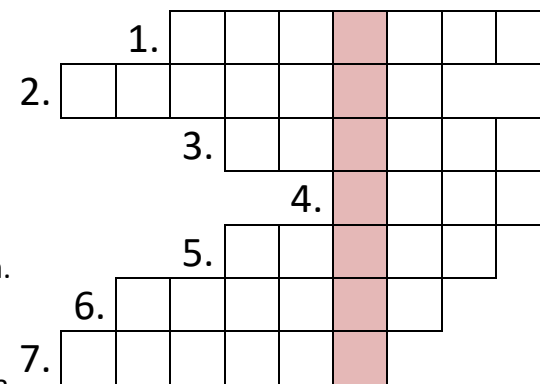
U.: Jakie było pierwsze danie, które Pan przygotował? Kiedy to było?



ZIMOWO-ŚWIĄTECZNE ŁAMIGŁÓWKI

(wykonane podczas zajęć świetlicowych pod opieką pani Anny Wzorek)

- 1) Długa, wijąca się ozdoba choinkowa.
- 2) Mogą być laskowe albo włoskie.
- 3) Np. LEGO.
- 4) Liście sosny.
- 5) Pojazd Świętego Mikołaja.
- 6) Świecące ozdoby choinkowe.
- 7) Kulista ozdoba choinkowa.



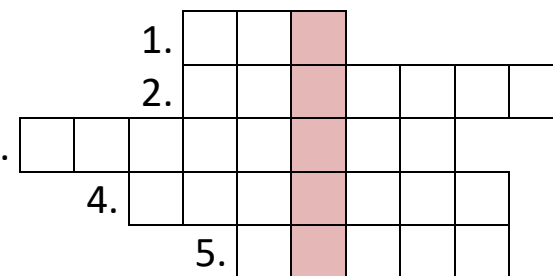
Ola Gogler, kl. 3c

A	G	W	I	A	Z	D	K	A
Ł	P	I	B	M	R	Ó	Z	T
A	R	G	O	B	C	D	I	Ś
Ń	E	I	M	E	F	G	M	N
C	Z	L	B	H	J	K	A	I
U	E	I	K	A	R	P	L	E
C	N	A	A	M	N	P	R	G
H	T	C	H	O	I	N	K	A

Znajdź 10 wyrazów związanych tematycznie z zimą i ze Świętami Bożego Narodzenia.

Krystian Perczak, kl. 3c

- 1) Pluszak, który ma swoje święto 25 XI.
- 2) Ptak nietop mieszkający na Antarktydzie.
- 3) Ostatni miesiąc roku.
- 4) Śniegowe kulki do rzucania.
- 5) Śniegowy domek Inuitów.



Krystian Perczak, Ola Gogler, kl. 3c

Kochany Świątę Mikołaju!

W tym roku proszę Cię o odpowiednią ilość odpadów deszczu, żeby gleba była urodzajna i dawała dobre plony. Wyjaśnij ludziom, że nie należy deptać trawników, zaśmiecać lasów i wypalać łąk, aby zwierzęta czuły się bezpiecznie.

Patryk Syska, kl.3b

Szanowny Świątę Mikołaju!

Chciałbym Cię prosić, abyś pomógł uratować naszą planetę. Przekaż ludziom, aby oszczędzali wodę, nie marnowali żywności i dbali o środowisko. Wszyscy powinni ograniczyć spożycie mięsa. Dobrym pomysłem byłaby zamiana samochodów na rowery.

Cyprian Nawara, kl. 3b

Witaj, Świątę Mikołaju!

Nasza Ziemia nie oczekuje prezentów, ale chciałyby, żeby jej mieszkańcy zaczęli o nią dbać. Aby ograniczyli emisję gazów do atmosfery, zużycie plastiku i wycinkę drzew.

Emilia Krążek, kl.3b

Kochany Świątę Mikołaju!

Na wstępie mego listu serdecznie Cię pozdrawiam. Nie proszę Cię o prezent materialny, bo wszystko już mam. Wiem, że spełniasz marzenia dzieci, dlatego proszę Cię, żeby wszyscy szanowali się wzajemnie i byli życzliwi. Aby nikt nie był głodny, a każde dziecko miało kochających rodziców. Aby na świecie zapanował pokój i zgoda między ludźmi. Aby każde dziecko było zdrowe i szczęśliwe.

Piotruś Radecki, kl.3b



P.R.K.: W moim domu w niedzielę mama zawsze smażyła cebulkę z boczkiem i kielbaską. To była pierwsza potrawa, którą razem w bratem przygotowaliśmy dla całej rodziny. Potem, jak już zacząłem uczyć się w szkole gastronomicznej, zrobiłem mamie prezent na urodziny w postaci własnoręcznie upieczonego i udekorowanego tortu. Byłem bardzo przejęty, ale wszystko świetnie się udało, a tort był pyszny. Do dzisiaj moją domeną są ciasta, słodczyce, desery.

U.: Dlaczego wybrał Pan zawód kucharza? Jak zaczęła się Pana kariera?

P.R.K.: Do siódmej klasy szkoły podstawowej rozważałem trzy zawody. Pierwszym był zawód kucharza. W moim domu rodzinnym tradycyjnie na każdą niedzielę piekło się ciasto. To zamiłowanie, tę pasję wyniosłem z domu. Mój tata był zawodowym kierowcą i ten zawód też początkowo mi się podobał. Jednak, jak patrzyłem na ręce taty umazane do łokci smarem, którego nie dało się zmyć, to zapał do samochodów stopniowo malał. Myślałem również o zawodzie leśniczego, bo przyroda zawsze działała na mnie uspokajająco. Zamiłowanie do wypoczynku na łonie przyrody zostało do dziś. Jednak w ósmej klasie kuchnia zwyciężyła i zdecydowałem się na szkołę gastronomiczną. Zaraz po szkole zacząłem pracować w pizzerii. To była moja pierwsza praca. Potem poszedłem do wojska i wtedy zaczęła

się moja wielka przygoda z gotowaniem. Można powiedzieć, że dzięki marynarce wojennej otworzyły się dla mnie nowe możliwości.

Po zakończeniu służby wojskowej przez 8 lat pracowałem jako kucharz na statkach pasażerskich i handlowych. Podróżując po całym świecie, poznawałem różne smaki i tradycyjne dania różnych krajów.

U.: Jakie cechy charakteru powinien posiadać kucharz?

P.R.K.: W każdym zawodzie ważna jest pasja. Wtedy praca sprawia przyjemność. Trzeba lubić to, co się robi w życiu. Drugą ważną cechą jest wytrwałość w dążeniu do celu. Jeśli o czymś marzysz, to staraj się to osiągnąć, stawiaj przed sobą cele. Nie od razu zostaje się szefem kuchni, najpierw trzeba być kuchcikiem. Trzeba cały czas rozwijać swoje umiejętności, doksztalać się. Kolejną cechą jest zamiłowanie do czystości i porządku, które w kuchni są bardzo ważne.

U.: Czy każdy może zostać kucharzem? Jaką szkołę trzeba skończyć, żeby zostać kucharzem?

P.R.K.: Każdy może nauczyć się dobrze gotować, ale dobry kucharz musi mieć szczególnie zmysł smaku. Wtedy powstają niepowtarzalne dania. Każdy może przygotować danie według przepisu, ale dobry kucharz potrafi sprawić, że jego potrawa będzie miała unikalny smak i aromat. W Kielcach jest kilka szkół gastronomicznych, do których można pójść po podstawówce. Kształcą się w nich przyszli kucharze, cukiernicy, kelnerzy,



Święty Mikołaju!
Proszę Cię, powiedz ludziom, żeby nie wycinali drzew i nie zaśmiecali lasów. Aby oszczędzali wodę i nie zanieczyszczali rzek chemikaliami. Niech wszyscy żyją ekologicznie i segregują śmieci. Proszę Cię, aby na świecie zapanował pokój i już nigdy nie było wojen.
Krzysztof Świeboda, kl.3b

Drogi Święty Mikołaju!
Piszę do Ciebie list i mam nadzieję, że spełnisz moje życzenie. Chciałbym dostać w prezencie niezliczoną ilość worków na śmieci i rękawiczek, aby rozdać je zaradnym dzieciom, które pomogą mi posprzątać Ziemię. Dorośli pracują i nie mają na to czasu. Nadzieja w młodym pokoleniu!
Serdecznie pozdrawiam Ciebie i wszystkie Elfy.
Martyna Panecka, kl.3b

Drogi Mikołaju!
W tym roku chciałabym Cię prosić o prezent nie dla mnie, ale dla naszej planety Ziemi. Aby ludzie dbali o lasy i zwierzęta oraz segregowali śmieci.
Julia Krzywicka, kl.3b

Drogi Święty Mikołaju!
Chciałbym prosić Cię o to, aby każdy mieszkaniec naszej planety dbał o czystość powietrza, o rośliny, zwierzęta i ich środowisko naturalne.
Fabian Muszyński, kl.3b

Pace plastyczne wykonały dzieci z oddziału przedszkolnego pod opieką pani Tamary Machnik



EKOLOGICZNE LISTY DO MIKOŁAJA

Kochany Święty Mikołaju!
Bardzo Cię proszę w imieniu Ziemi
o kosze do segregowania śmieci
do każdego domu, aby ludzie mogli
wrzucać śmieci do odpowiednich
pojemników. Proszę też o torby
i opakowania wielokrotnego użytku
dla wszystkich ludzi. Naucz ludzi, aby
używali mniej przedmiotów, które
zanieczyszczają środowisko.

Marcin Sychowski, kl.3b

Drogi Mikołaju!
Chciałbym, aby niko-
mu na świecie nie za-
brakło czystej wody.
Maks Porębski, kl.3b

Święty Mikołaju!
Proszę Cię o zdrowie
i szczęście dla wszyst-
kich ludzi oraz o pokój
na Ziemi.

Amelia Rak, kl.3b

Drogi Święty Mikołaju!
Obdaruj Ziemię mniejszą ilością zanie-
czyszczeń, które niszczą środowisko.
Spraw, aby ludzie nie wycinali lasów,
nie palili śmieci i nie wyrzucali ich
do lasu. Proszę Cię o czystsze powie-
trze, aby ludziom lepiej się oddychało.

Oliwier Tomaszewski, kl.3b

Drogi Mikołaju!
Proszę Cię o to, abyś wytłumaczył ludziom, że muszą
dbać o naszą Ziemię. Naucz ich, jak segregować śmieci,
nie zanieczyszczać wody i powietrza. Kula ziemską
sama nie da sobie rady!

Ola Gogler, kl.3b



Jednak moim zdaniem najważniejsza jest praktyczna nauka zawodu w re-
stauracji czy cukierni, tzw. praktyka.

U.: Jak długo pracuje Pan w swoim zawodzie?

P.R.K.: We wrześniu minęło 30 lat. W każdym zawodzie ważne są doskona-
lenie zawodowe i znajomość języków obcych. Można powiedzieć, że czło-
wiek uczy się przez całe życie.

U.: Wiemy, że w naszej szkole pracują Panie kucharki. Gdzie jeszcze można
pracować w zawodzie kucharza?

P.R.K.: Kucharze i cukiernicy pracują w restauracjach, barach, kawiarniach,
cukierniach, domach weselnych, hotelach. Np. McDonald też jest restaura-
cją. Kto zdecyduje się na ten zawód, musi pamiętać, że kucharze pracują
w weekendy i święta, często od rana do późnego wieczoru, a nawet w no-
cy, np. jak jest wesele czy bankiet.

U.: Jaką potrawę uważa Pan za najsmaczniejszą? Jaką kuchnię Pan lubi?

P.R.K.: Nie mam jednej ulubionej potrawy. Preferuję polską kuchnię z do-
datkami kuchni międzynarodowych, np. hinduskiej lub arabskiej. Obecnie
tradycyjne polskie dania są lżejsze niż było to dawniej, a co za tym idzie –
zdrowsze. Każdą potrawę, np. kotlety schabowe, można przygotować
na różne sposoby, aby smakowały za każdym razem inaczej. Należy pielę-
gnować rodzimą kuchnię. W tym przypadku warto brać przykład

z Francuzów, którzy bardzo dbają o zachowanie swoich tradycji kulinarnych.

U.: Jakie potrawy przygotowuje Pan najczęściej, a jakie – bardzo rzadko?

P.R.K.: Trudno to określić. Wszystko zależy od potrzeb restauracji. Obecnie moja praca w Unilever Food Solutions polega głównie na prowadzeniu szkoleń dla kucharzy, a wzajemną wymianę doświadczeń umożliwiają spotkania zawodowe z kucharzami pochodzącymi z innych krajów.

U.: Czy zdarzyło się, że jakaś potrawa się Panu nie udała?

P.R.K.: Tak, i to nie raz. Zdarza się to szczególnie wtedy, gdy potrawę przygotowuje się po raz pierwszy. Jednak warto eksperymentować w kuchni, bo choć trzeba się wtedy liczyć z porażką, to można odkryć nowe smaki i aromaty w potrawach.

U.: Jakie było najdroższe danie, które Pan przygotował, a jakie – najtańsze?

P.R.K.: Najtańsze są chyba różnego rodzaju potrawy ziemniaczano-mączne, np. kopytka, leniwe. Natomiast najdroższe są dania z ośmiornicy, langusty, homara, ponieważ te produkty muszą być świeże. Bardzo kosztowna jest również wołowina kobe, ponieważ wymaga odpowiedniej hodowli krów. Warto wspomnieć o ekskluzywnych deserach lub przystawkach dekorowanych płatkami 24-karatowym złota jadalnego. Należy jednak pamiętać, że najdroższe potrawy niekoniecznie są dla nas najsmaczniejsze. Każdy ma swoje ulubione smaki, najczęściej wyniesione z domu rodzinnego.

U.: Co dzieci powinny jeść na śniadanie przed wyjściem do szkoły?

P.R.K.: Śniadanie jest najważniejszym posiłkiem w ciągu dnia. Rano dzieci mogą jeść płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, tosty, wędlinę, warzywa, soki owocowe. Ważna jest różnorodność produktów, aby dostarczyć rozwijającemu się organizmowi odpowiednich składników.

U.: Jak powinno wyglądać drugie śniadanie dla dzieci w naszym wieku?

P.R.K.: Może to być kanapka z ciemnego pieczywa z wędliną lub serem, a do tego jabłko lub marchewka. Dzieci nie powinny jeść chipsów czy batoników, ale mogą zjeść, np. kawałek ciasta domowej roboty. Ważne jest,

aby próbować nowych potraw, by uczyć się nowych smaków.

U.: Jakie potrawy poleciłby Pan na Wigilię, a jakie – na święta Bożego Narodzenia?

P.R.K.: Tradycyjne dania wigilijne są postne, np. ryba smażona, niekoniecznie karp, ryba po grecku lub w galarecie, barszczyk z uszkami lub grzybowa z łazankami, pierogi z kapustą, grzybami i z grosikiem w środku, makiowiec. Ale można spróbować nowych potraw, np. krem z pietruszki z dodatkiem ryby. Na święta jest możliwa pełna dowolność w doborze potraw. Można przygotować dania, które domownicy lubią najbardziej, bo, np. bigos, sałatkę jarzynową, sernik, szarlotkę. Według mnie najważniejsze jest spotkanie w gronie rodzinnym. Pamiętam, jak trudno było cieszyć się z świąt, kiedy byłem daleko od domu, co zdarzało się, kiedy pływałem na statkach.

U.: Czy w swoim domu zawsze Pan gotuje?

P.R.K.: Często wyjeżdżam w ciągu tygodnia. Dlatego na co dzień gotuje moja żona, a ja gotuję, można powiedzieć, od święta.

U.: Dziękujemy za udzielenie wywiadu.

P.R.K.: A ja dziękuję za bardzo miłe spotkanie i zapraszam do obejrzenia albumów ze zdjęciami z moich kulinarnych podróży.

