

**NIECO
DZIENNIK**

**GAZETA SPOŁECZNOŚCI SZKOLNEJ
ZESPOŁU SZKÓŁ
EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH
W TARNOWIE**



NUMER 61 • GRUDZIEŃ 2022



**Współfinansowane przez
Unię Europejską**



**BIULETYN UCZNIÓW
ZSEG TARNÓW**

**W OBECNYM
NUMERZE:**

**Staż Zawodowy w Hamburgu
– Projekt realizowany w
ramach programu Erasmus +**

Nasz Nowy Samorząd

Pierwsi między równymi

Pierwszoklasiści mają głos



Z GABINETU PANI DYREKTOR



W dniu 1 grudnia 1911 roku decyzją Wydziału Krajowego we Lwowie została powołana w Tarnowie Krajowa Szkoła Kupiecka. Jej spadkobiercą i kontynuatorem o ponad wiekowej już tradycji jest Nasza Szkoła – Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego. To już 111 rok nauki, pracy, tworzenia szkolnej wspólnoty uczniów i nauczycieli; wspólnoty, która ma być miejscem kształtowania charakteru, zdobywania wiedzy, rozwijania pasji i miejscem przyjaźni, które dają wsparcie i siłę.

W naszych progach po raz kolejny powitaliśmy pierwszoklasistów, którzy z ZSEG chcą złączyć swoją drogę do dorosłości i przyszłej kariery zawodowej. Raz jeszcze, na łamach gazety "Niecodziennik", chcę im powiedzieć, że cieszę się z ich udziału w szkolnej społeczności i jestem pewna, że wpiszą się pięknie w ciąg pokoleń tworzących jej tradycję.

Równocześnie chciałabym, by dla wszystkich Uczniów i Pracowników w tym trudnym czasie niepokoju, chaosu, wojny, która toczy się za naszą granicą, Szkoła stała się miejscem, gdzie zdobywają wiadomości, pracują, ale też mają pewność, że tu mogą zawsze liczyć na pomoc i wsparcie. Szkoła bowiem to nie tylko budynek, wykształcenie, ale przede wszystkim ludzie i cel, który ich łączy. Wtedy można wspólnie pokonać trudności, tak jak mówił Patron naszej Szkoły Marszałek Józef Piłsudski: „O zwycięstwie rozstrzygają tajniki duszy, szalą jest serce, wola, charakter i umiejętność trwania”.

Dyrektor Szkoły
mgr inż. Dorota Bargieł-Kurowska

SAMORZĄD SZKOLNY MA GŁOS



W „NIECODZIENNIKU” PREZENTUJE SIĘ NOWY SAMORZĄD SZKOLNY – CZTERY RÓŻNE OSOBOWOŚCI, CZTERY RÓŻNE POMYSŁY DZIAŁANIA I PRACY, ALE JEDEN CEL – ZSEG MA BYĆ JESZCZE LEPSZĄ SZKOŁĄ.

WYWIAD Z KAMIŁĄ BANEK

Stworzyć w Szkole atmosferę przyjaźni...



Niecodziennik: Proszę o trzy najważniejsze informacje o sobie.

Kamila: Nazywam się Kamila Banek i jestem uczennicą klasy III MR na profilu hotelarskim. Jestem osobą bardzo pozytywną, która lubi poznawać nowych ludzi i szybko nawiązuje nowe znajomości. Interesuję się piłką nożną, modą, podróżami oraz grą na perkusji – skończyłam w tym kierunku szkołę muzyczną I stopnia.

Niecodziennik: Jedna cecha, która najbardziej Cię określa.

Kamila: Wydaje mi się, że taką cechą jest komunikatywność.

Niecodziennik: Co skłoniło Cię do kandydowania na Przewodniczącą Szkoły?

Kamila: Głównym powodem była chęć spróbowania swoich sił w pełnieniu takiej funkcji oraz jeszcze większe zintegrowanie się ze środowiskiem uczniów, jak również stworzenie w Szkole przyjacielskiej atmosfery.

Niecodziennik: Co najbardziej cenisz w ZSEG ?

Kamila: Najbardziej cenię osoby, które tu uczęszczają i którymi się otaczam. Ogólnie bardzo też podoba mi się tutaj to, że szkoła jest przestronna i rozwija wiele talentów uczniów poprzez organizowanie różnych kół zainteresowań.

Niecodziennik: Jakie masz pomysły na poprawę funkcjonowania naszej Szkoły?

Kamila: Moje pomysły to między innymi: organizacja dni koloru, więcej spotkań integracyjnych dla uczniów, np. seansów filmowych czy rajdów szkolnych, a także np. wspólny taniec na długiej przerwie. Uważam, że jeżeli uczniowie będą mieli z nami wspólny kontakt i będziemy współpracować, to uda nam się wiele osiągnąć.

Niecodziennik: Jesteś jeden Dzień Dyrektorem Szkoły i możesz podjąć ważną dla niej decyzję. Co byś zaproponowała?

Kamila: Myślę, że mogłabym zaproponować, aby na drugim piętrze pojawiły się wygodne kanapy. Chciałabym także, aby młodzież miała możliwość opuszczania szkoły podczas przerw, np. do ogrodu za szkołą, a także zaproponowałabym łatwiejszą procedurę zwalniania się z lekcji.

Niecodziennik: Dziękujemy za wywiad i życzymy spełnienia planów, szczególnie tych dotyczących integracji społeczności szkolnej.



Zmienić podejście do nauki...

Niecodziennik: Proszę o trzy najważniejsze informacje o sobie.

Maciej: Nazywam się Maciej Klempka, jestem ambitnym, szczerym optymistą.

Niecodziennik: Jedna cecha, która najbardziej Cię określa.

Maciej: Kocham stawiać sobie cele i do nich dążyć.

Niecodziennik: Co skłoniło Cię do kandydowania na Przewodniczącego Szkoły?

Maciej: Z wiekiem nabrałem wielu cech społecznych, takich jak: łatwe nawiązywanie znajomości, dobra i cierpliwa komunikacja, chęć wspierania innych i pomagania im. Po trzech latach kształcenia w ZSEG stałem się jedną z bardziej popularnych osób w szkole, więc z tych oto powodów poczułem zobowiązanie moralne, by zostać przewodniczącym samorządu uczniowskiego, by nieść innym osobom pomoc w odnalezieniu się w nowym środowisku oraz w poszukiwaniu idealnego rozwiązywania problemów pomiędzy uczniami a nauczycielami w sprawach, w których te dwie grupy społeczne są ze sobą skrajnie sprzeczne.

Niecodziennik: Co najbardziej cenisz w ZSEG?

Maciej: W ZSEG najbardziej cenię piękne i kolorowe sale, w których nie wieje nudą i monotonią. Sale geograficzne są pełne map i atlasów, sale od angielskiego są pełne nawiązań do kultury krajów anglojęzycznych. Muszę wspomnieć o tym, że ZSEG robi wyśmienite filmy promujące tę Szkołę! Z niedowierzaniem zawsze spoglądam na wynik ponad 4700 wyświetleń pod filmikiem „Pożegnanie Maturzystów 2022”. To jest cudowny wynik jak na zasięgi szkolne i mam przeczucie, że dzięki temu można przekonać wielu ludzi, by chodzili do naszej Szkoły!

Niecodziennik: Jakie masz pomysły na polepszenie funkcjonowania naszej Szkoły?

Maciej: Przede wszystkim trzeba zmienić podejście do nauki. Nauka jest dla nas, nie dla nauczycieli, więc z logicznego punktu widzenia to my, uczniowie, powinniśmy zdecydować, co chcemy zrobić z nabytą wiedzą, nie może być ona nam na siłę wciskana. Jeżeli ktoś przychodzi na profil rachunkowość, to nie powinno się go zmuszać do nauki fizyki czy chemii, ponieważ i tak ten młody człowiek stwierdził, że najprawdopodobniej te przedmioty mogą mu się nie przydać. A jeżeliby się okazało w bliskiej przyszłości, że jednak będzie mu potrzebna wiedza z fizyki czy chemii, to posiada sposoby do zdobycia wiadomości w tych dziedzinach, np.: kursy, Internet. Niestety, szkoła nie posiada możliwości usunięcia tych przedmiotów z podstawy programowej, ale można przeciwdziałać takiej absurdalnej legislacji wystawieniem trzech ocen za prezentację multimedialną, pracę w grupach i za jakąś prostą kartkówkę.

Niecodziennik: Jesteś jeden Dzień Dyrektorem Szkoły i możesz podjąć ważną dla niej decyzję. Co byś zaproponował?

Maciej: Jeżeli byłaby taka praca z języka polskiego czy angielskiego, by napisać rozprawkę lub inny tekst na 200-300 słów, to kładłbym nacisk na napisaniu uczniowi, co zrobił źle i co może poprawić w swoich pracach, by następnym razem napisał dobrze. Bo co uczniowi z tego, że napisał tekst +dostatecznie czy -dobrze, skoro nie wie, jakie wnioski z tego wyciągnąć?

Niecodziennik: Dziękujemy za rozmowę i życzymy spełnienia planów, by nauka w ZSEG była nie tylko obowiązkiem i trudem, ale też prawdziwym odkrywaniem świata, a nawet przyjemnością.

WYWIAD Z JAKUBEM STELMACHEM

Nasza szkoła to wysoki poziom wiedzy

Niecodziennik: Proszę, o trzy najważniejsze informacje o sobie.

Jakub: Nazywam się Jakub Stelmach. Uczęszczam do klasy 4ER. Interesuję się sportem oraz uwielbiam wyzwania.

Niecodziennik: Jedna cecha, która najbardziej Cię określa.

Jakub: Jedna cecha, która mnie najbardziej określa, to chęć pomagania innym.

Niecodziennik: Co skłoniło Cię do kandydowania na Przewodniczącego Szkoły?

Jakub: Do kandydowania na Przewodniczącego Szkoły skłoniła mnie przede wszystkim chęć sprawdzenia się oraz poznanie nowych doświadczeń.

Niecodziennik: Co najbardziej cenisz w ZSEG?

Jakub: W ZSEG najbardziej cenię wysoki poziom przekazywania wiedzy przez nauczycieli oraz pozytywną atmosferę.

Niecodziennik: Jakie masz pomysły na polepszenie funkcjonowania naszej Szkoły?

Jakub: Moim pomysłem na polepszenie funkcjonowania naszej Szkoły jest organizowanie wyjazdów warsztatowych, ukierunkowanych do danego profilu oraz spotkań z osobami z danej dziedziny kształcenia.

Niecodziennik: Jesteś jeden Dzień Dyrektorem Szkoły i możesz podjąć ważną dla niej decyzję. Co byś zaproponował?

Jakub: Jako Dyrektor Szkoły podjąłbym ważną decyzję w sprawie odbywania się zajęć wychowania fizycznego na krytym basenie, siłowni lub ścianie wspinaczkowej. Podniosłoby to poziom lekcji oraz zainteresowanie ze strony uczniów.



WYWIAD Z ALICJĄ JAROSZ

Integracja klas w szkole...

Niecodziennik: Proszę o trzy najważniejsze informacje o sobie.

Alicja: Łatwo nawiązuję kontakty, jestem pozytywna i pomocna.

Niecodziennik: Jedna cecha, która najbardziej Cię określa.

Alicja: Optymizm.

Niecodziennik: Co skłoniło Cię do kandydowania na Przewodniczącego Szkoły?

Alicja: Przekonały mnie Wychowawczynie oraz moja przyjaciółka.

Niecodziennik: Co najbardziej cenisz w ZSEG ?

Alicja: Ludzi, których tu poznałam, oraz przyjemną atmosferę.

Niecodziennik: Jakie masz pomysły na polepszenie funkcjonowania naszej Szkoły?

Alicja: Więcej dni tematycznych oraz integrowania się klas z całą Szkołą.

Niecodziennik: Jesteś jeden Dzień Dyrektorem Szkoły i możesz podjąć ważną dla niej decyzję. Co byś zaproponowała?

Alicja: Nie zaproponowałabym nic nowego, ponieważ dla mnie ta szkoła jest cudowna i nie chciałabym w niej nic zmieniać, chciałabym utrzymywać to, co już jest dobre.

Niecodziennik: Dziękujemy za wywiad i życzymy spełnienia planów, szczególnie tych dotyczących dobrej atmosfery, która sprawia, że chętnie przebywamy wśród szkolnych kolegów.



FOTOREPORTAŻ ZE ŚLUBOWANIA KLAS PIERWSZYCH

10 LISTOPADA 2022 ROKU







PIERWSZOKLASIŚCI MAJĄ GŁOS



Tak ogólnie to w tej szkole podoba mi się to, że wszyscy są tacy mili i uprzejmi, działa sklepik, stoją kanapy. Nie podoba mi się to, że jest tak duży nacisk na naukę i czasem niektórzy nauczyciele myślą, że my gramy po nocach, a tak naprawdę uczymy się do późna, dlatego jesteśmy zmęczeni. Również, według mnie, pięciominutowe przerwy są zbyt krótkie. Ale tak, to jest dobrze.

W tej szkole czuję się świetnie. Nauczyciele nie są aż tak źli. Dobrze czuję się w klasie. Jeśli potrzebujemy to starsze klasy nam pomagają. Na korytarzu mamy kanapy, które są dobrym pomysłem.

Szkola wydaje się nawet fajna, chociaż nadal często zdarza się w niej zgubić. Bardzo lubię praktyki, ponieważ mogę gotować z kolegami i nauczyć się nowych rzeczy. Przeszkadza mi trochę ciągle zmieniający się plan lekcji.



W tej szkole czuję się bezpiecznie oraz spokojnie. Będąc na dniach otwartych, zauważyłam skrzydła namalowane na wielkim płótnie. Pokazuje to artystyczną duszę szkoły. Widać, że ludzie tu się akceptują i wspierają nawzajem. Będąc na przerwach, ciągle widzę grupki osób rozmawiających ze sobą, nikt nie jest sam. Szkoła jest przykładem dobrych relacji międzyludzkich.

W szkole otaczają mnie mili i pomocni ludzie, mogę liczyć na akceptację i wsparcie od rówieśników bądź nauczycieli. Tutaj czuję się bezpiecznie i wiem, że mogę rozwinąć swoje skrzydła.

Podoba mi się, że w tej szkole istnieją kółka zainteresowań, które pomagają nam rozwijać swoje pasje. W trudnych chwilach możemy liczyć na pomoc od pedagoga czy psychologa, co jest bardzo istotną rzeczą i niezbędną. Myślę, że jako minus tej szkoły można uznać zbyt krótki czas przerw, jednak nie jest to zbyt wielka wada. Uważam, że to świetne miejsce do przeżycia kolejnych lat.

W szkole spodobała mi się możliwość kupienia jedzenia na ciepło. Spodobało mi się to, że na korytarzu są kanapy, na których możemy spędzić czas podczas przerwy. Spodobała mi się atmosfera panująca w szkole, jak i relacje, które nawiązałam z rówieśnikami.

BOOM



Według mnie ta szkoła oddaje atmosferę domową. Można czuć się tu bezpiecznie. Jest to szkoła na wysokim poziomie i mimo trudności można dużo się nauczyć już na samym początku. Najbardziej cenię podejście nauczycieli do uczniów – są mili, pomocni i zawsze uśmiechnięci.

Przychodząc do tej szkoły, przeżyłam duże zaskoczenie, ponieważ przysłam z małej szkoły, gdzie każdy każdego zna; gdzie większość nauczycieli znała i uczyła moich rodziców. Znalazłam się w dużej szkole, nikogo tu nie znałam. Na początku było ciężko się odnaleźć, ale dzięki nauczycielom i bardzo przyjaznym koleżankom było lepiej. Jak każda rzecz ta szkoła ma swoje wady, jedną z nich jest brak wychodzenia do toalety, a także ciągle zmiany podziału godzin.

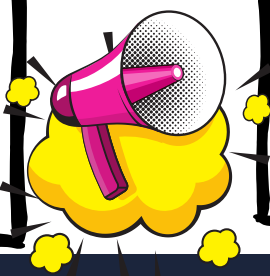
Wolałam swoją podstawówkę od tej szkoły, ponieważ czułam się tam lepiej. Natomiast tę szkołę też uważam za nie najgorszą, podobają mi się automaty i kanapy.



Atmosfera super. Nigdy nie widziałam Pani Dyrektor bez uśmiechu. Jedyne minus – ogromna ilość schodów, nie zaprzeczę, że zakwasy w tej szkole to nie problem. Bardzo miła obsługa sklepiku i duży asortyment. Wygodne sofy na pierwszym piętrze, miło spędza się tam wolny czas.

Po dwóch miesiącach w nowej szkole jestem w stanie stwierdzić, czy dalej jest ona moją wymarzoną czy coś się zmieniło. Zaczynając od początku: wybrałam tę szkołę ze względu na kierunek, ale również osoby, które parę lat wcześniej do niej uczęszczały. Opinie były różne – dobre, złe. Na te złe nie zwracałam zbyt wiele uwagi, chociaż może być to błąd. Do tej szkoły zachęciły mnie wysokie wyniki egzaminów zawodowych, a także to, że gastronomia była gdzieś zawsze w moim życiu. Jak już wcześniej wspominałam, była to moja wymarzona szkoła, ale jest wiele rzeczy, które to zmieniły. Zawiodłam się na niektórych nauczycielach ze względu na ich lekko niesprawiedliwe ocenianie, a także szufladkowanie niektórych uczniów przez małą wpadkę na wejściu.

W szkole zdecydowanie podobają mi się kanapy na pierwszym piętrze. Są wygodne, można na nich odpocząć od twardych krzeseł, które mamy w klasach. Szkoła ma także do zaoferowania wiele ciekawych aktywności. Bardzo podobała mi się wycieczka na Jaworzynę, zorganizowana przez nauczycieli wychowania fizycznego. Niestety, nie podobają mi się wymagania dotyczące stroju. Osobiście podeszłabym do tego luźniej, ale wiadomo, że nadal trzeba zachować odpowiednią kulturę.



W szkole bardzo spodobało mi się to, że jest automat na kawę, w sklepiku możemy kupić sobie ciepłe jedzenie. Nienawidzę naszych szkolnych korytarzy, bo są takie skomplikowane. Za to najlepszym miejscem w szkole są sofy, gdzie zawsze możemy odpocząć i zrelaksować się.



Współfinansowane przez
Unię Europejską

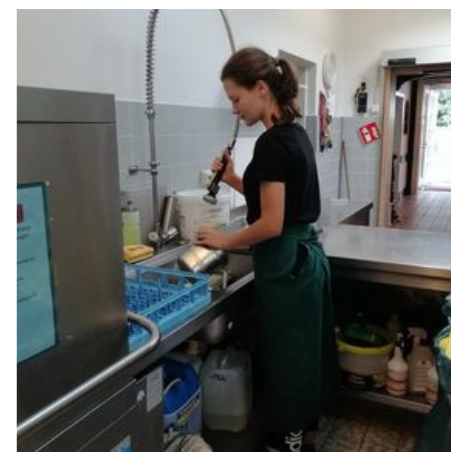
NAUKA W PRAKTYCE

STAŻ ZAWODOWY W HAMBURGU DROGĄ DO SUKCESU UCZNIÓW
ZESPOŁU SZKÓŁ EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH W TARNOWIE
PROJEKT REALIZOWANY W RAMACH PROGRAMU ERASMUS +

Na łamach naszej szkolnej gazetki piszą uczestnicy stażu w Hamburgu, który odbywał się na przełomie sierpnia i września 2022 roku. Prezentujemy ich wspomnienia, refleksje i doświadczenia...

OBUDZIĆ DUSZĘ ODKRYWCY

Tegoroczny wyjazd do nadmorskiego, niemieckiego miasta Hamburg, do którego wybraliśmy się w celu zdobycia większego doświadczenia zawodowego oraz poszerzenia swoich umiejętności językowych, uważam za bardzo udany. Szansa, jaką otrzymaliśmy, nie tylko może zapewnić nam lepszą ścieżkę zawodową, ale także otworzyła wielu z nas na poznawanie świata. Mimo początkowych obaw związanych z pierwszym wyjazdem za granicę, barierą językową czy chociażby tęsknotą za rodziną, w wielu przypadkach przygoda była bardzo pouczająca i zastawiła wiele wspaniałych wspomnień. Swoje praktyki, w zależności od uczzonego się przez nas zawodu, odbywaliśmy w dogodnie dla nas wybranych obiektach – nawet w przypadku dość niskich możliwości w języku niemieckim zawsze pozostawał język angielski, którym to właśnie porozumiewała się z klientami większa część grupy. W moim przypadku doświadczenie zdobywałam wraz z koleżanką w hotelu Seehotel Schwanenhof**** w położonej niedaleko od Hamburga malowniczej miejscowości turystycznej – Mölln. Okazała się ona świetnym miejscem zarówno pod względem architektonicznym, jak i krajobrazowym. Sam w sobie obiekt przeznaczony był w głównej mierze dla osób poszukujących spokoju i odpoczynku, chociaż nie mogę pominąć licznych wesel, podczas których była częścią personelu. Bardzo przyjaźni pracownicy oraz jakość świadczonych usług pozytywnie mnie zaskoczyły. Jedyne, co trochę mnie nie satysfakcjonowało, to fakt, iż przez całe dwa i pół tygodnia praktyk moje stanowisko kelner/barman pozostawało niezmiennie. Mimo to zdobyłam wiele nowych umiejętności, oswoiłam się zarówno z zawodem, jak i pracą z ludźmi oraz utrwaliłam zdobytą już w szkole wiedzę. Udoskonalłam także swój język niemiecki, z którego początkowo nie byłam zadowolona, jednak wyjazd pomógł mi nie tylko w praktyce go poznać, ale i zmotywował do rozwoju osobistego na własną rękę. Jak w każdym wyjeździe nie zabrakło również tych gorszych chwil oraz wspomnień, jednak opiekunowie oraz kompani potrafili w szybkim czasie odsunąć złe myśli. Ważnym aspektem, o którym warto wspomnieć, jest program kulturowy przygotowany tak, aby nie kolidował z naszą praktyką w obiektach. Jest to jeden z najlepszych dla mnie elementów wyjazdu, ponieważ pozwolił mi poznać piękne miasto, jakim jest Hamburg oraz czerpać jak najwięcej z morskiego klimatu. Do Polski wracałam co prawda trochę niechętnie, jednak z walizką pełną doświadczeń oraz pamiątek (rzeczowych oraz bardziej słodkich). Wyjazd otworzył moją głowę i z lekką duszą odkrywcy, co z pewnością może być pomocne w moim zawodzie. Dodatkowo nawiązałam dużo nowych znajomości – tutaj oraz w Hamburgu. Mam nadzieję, że nie był to mój ostatni wyjazd i w przyszłości czekają mnie następne.



Anita Krawiec IV TM



PRACA W HAMBURGU

Praktyka zawodowa wiele mnie nauczyła, nie jest to doświadczenie wyłącznie naukowe, ale także społeczne. Moim miejscem pracy był Hotel Schroder&Restaurant. Jest to hotel znajdujący się w czarującej miejscowości pełnej bajkowych krajobrazów, podobnych z obrazów Braci Grimm.

Zakres codziennych obowiązków nie był bardzo skomplikowany dla mnie jako hotelarza. Wstawałam rano, by przygotować bufet śniadaniowy ze starszą Niemką – Cristiną, która była prawdziwym wzorem życzliwości. Moje obowiązki przez większość czasu opierały się na pracy w barze lub obsłudze gości w hotelowej restauracji. Poznałam dobrze wyszkoloną kadrę, a przede wszystkim kelnerów, jak i recepcjonistów, którzy przekazali mi swoje umiejętności. Praca w hotelu na pokojach także nie była złą, spotkałam ludzi, z którymi mam do dziś kontakt, i nie są to wyłącznie Niemcy, ale... Polacy czy Serbowie.

Cały wyjazd nie opierał się wyłącznie na pracy, ponieważ mieliśmy zorganizowany plan kulturowy. Zobaczyliśmy najśłynniejsze miejsca Hamburga, takie jak: imponująca filharmonia nad łabą czy starówka portowego miasta. Uważam, że czas spędzony na praktyce nie tylko

pozwolił mi na rozwój w zawodzie, lecz również spowodował przełamanie bariery językowej i otworzył na świat.

Magdalena Zych 4TM

MIEJSCE ZAKAZANE - HARBURG

Pierwszego dnia naszych praktyk zawodowych w Hamburgu mieliśmy jedynie przyglądać się wykonywaniu czynności, dlatego do miejsc pracy mogliśmy się stawić później niż przez następne trzy tygodnie. Wspólnie z kolegami postanowiliśmy pojechać razem, by mieć pewność, że nie zabłądzimy. Poszliśmy na przystanek i wsiedliśmy do trzynastki, która wysadziła nas na Sveddel. Tam wsiedliśmy do pierwszego autobusu nr 135, jaki przyjechał. Wszystko szło jak z płatka, tak nam się wtedy wydawało, ale po półgodzinnej podróży zaczęliśmy się niepokoić, autobus powinien jechać dwadzieścia minut. Chłopcy zaczęli sprawdzać i okazało się, że autobus, którym jedziemy, nie wiezie nas do Berliner Tor, tak jak myśleliśmy, tylko do Harburga. Mieliśmy dwie opcje: albo wysiąść na najbliższym przystanku, albo dojechać do stacji i wówczas myśleć, co dalej. Wybraliśmy tę drugą. Okazało się, że wysiadamy na stacji, z której odjeżdża metro. Dlatego po dłuższych wędrówkach z jednego peronu na drugi, oczywiście drobnej kłótni, wsiedliśmy do jednego z wagonów metra. Wysiedliśmy na stacji głównej, z której mieliśmy dotrzeć do Berliner Tor i tu znów rozpoczął się spór, gdyż część grupy chciała od razu jechać do swoich miejsc pracy, nie przesiadając się na Berliner Tor, a druga nie miała takiej możliwości z powodu braku połączenia. Ostatecznie zdecydowaliśmy się rozdzielić, ja wraz z kolegą pojechałam na Berliner Tor, a pozostała grupa wsiadła do U4. Po tym rozdzieleniu się wszyscy dojechaliśmy do swoich miejsc pracy bez dalszych przygód, a Harburg stał się miejscem zakazanym, na którego nazwę na autobusie wzdygaliśmy się za każdym razem.



Zuzanna Lis IV ER

KILKA ZDAŃ O HAMBURGU ...

Cześć, z tej strony Wiktor. Miałem przyjemność uczestniczenia w praktykach zawodowych w Hamburgu i już na wstępie chciałbym zaznaczyć, że było to przeżycie, które w niespotykany sposób poszerzyło moje horyzonty myślowe. Stało się to głównie za sprawą unikalnej atmosfery, jaka panowała w tym pięknym mieście portowym. Mieszanka kultur była tam ogromna, a poza tym również dały się odczuć słynna zachodnia otwartość i dobre nastawienie mieszkańców. Na ulicy, czy nawet w środkach komunikacji, ludzie zawsze chętnie pomagali.

Podczas pobytu w Hamburgu pracowałem w sieci sklepów „penny”. Mój sklep znajdował się w bardzo ruchliwej okolicy, co wiązało się ze stałym napływem klientów. W związku z tym byłem zmuszony do niemalże ciągłego kontaktu z tamtejszymi mieszkańcami. Nauczyło mnie to ogromnej otwartości oraz swobody językowej. Mimo że przed wyjazdem moje umiejętności z języka niemieckiego były raczej słabe, to pod koniec praktyki byłem w stanie komunikować się już w prostych zdaniach bez większego problemu.

Bardzo duże wrażenie na mnie zrobił etos pracy w Niemczech, wszystko tam musiało być dopięte na ostatni guzik, o my, jako pracownicy, byliśmy w bardzo mądry sposób prowadzeni. Dostawaliśmy dużo wskazówek i zadań, które wykonywaliśmy bez większego problemu, ponieważ koledzy z pracy tłumaczyli wszystko w bardzo jasny sposób z ogromną cierpliwością. Podczas odbywania praktyk udało mi się nawet zakolegować z jednym z pracowników o imieniu Borys. Od razu złapaliśmy świetny kontakt

i udało nam się nawet spotkać po pracy. Borys jest studentem i mieszka w Hamburgu od ponad 10 lat, więc pokazał nam wiele miejsc mniej turystycznych oraz opowiedział dużo ciekawych historii związanych z miastem z perspektywy osoby, która tam spędziła większość swojego życia. Do dziś mam z nim kontakt i często wymienimy się kilkoma wiadomościami, oczywiście w języku angielskim.

Podsumowując, podczas mojego trzytygodniowego pobytu nauczyłem się bardzo wielu rzeczy, zdążyłem zasmakować trochę niemieckiej kultury oraz bliżej poznać kilka osób stamtąd. Serdecznie polecam każdemu odbycie takich praktyk. Jeżeli znajdziemy w sobie choć trochę odwagi, z pewnością nie będziemy tego żałować, wrócimy z bagażem wiedzy i wspomnień do końca życia.



Wiktor Cich IV THG

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE



PRIMUS INTER PARES

PIERWSI MIĘDZY RÓWNYMI

Na łamach naszej szkolnej gazety prezentujemy tych, którzy reprezentują naszą szkolną społeczność w konkursach i olimpiadach. Może uda się skorzystać z ich doświadczeń...?

Patrycja Cich

Niecodziennik: Kilka słów autoprezentacji dla czytelników gazetki szkolnej „Niecodziennik”.

Patrycja: Nazywam się Patrycja Cich. Jestem uczennica klasy 4 DRG. Jestem na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. Jestem osobą ambitną, asertywną, konsekwentną i pracowitą. Moją pasją jest dietetyka, dlatego po ukończeniu technikum wybieram się na studia na kierunek „Technologia żywności i żywienie człowieka”. Planuję także zrobić licencjat dietetyka. W moich przyszłych planach bardzo pomocny okazał się udział w Olimpiadzie Wiedzy i Umiejętności Rolniczych. Nagrodą tej olimpiady jest indeks na dowolną uczelnię w kraju kształcącą w kierunkach związanych z przemysłem spożywczym.



Niecodziennik: W jakich okolicznościach pojawiły się zainteresowania gastronomią?

Patrycja: Zainteresowanie gastronomią rozpoczęło się, dopiero gdy zaczęłam chodzić do naszej szkoły. To nauczyciele pokazali mi, jak interesujący może być ten zawód.

Niecodziennik: Jaki jest Twój przepis na drogę do sukcesu, takiego jak I miejsce w Olimpiadzie Wiedzy i Umiejętności Rolniczych?

Patrycja: Moim przepisem na drogę do sukcesu jest determinacja i wytrwałość w swoich dążeniach. Ważnym aspektem mojego sukcesu było również to, iż miałam u swego boku wsparcie zarówno ze strony przyjaciół, jak i nauczycieli.

Niecodziennik: Co jest najtrudniejsze w osiągnięciu tak wysokich wyników?

Patrycja: Najtrudniejsze w osiągnięciu sukcesu było pogodzenie nauki z życiem towarzyskim, a także to, aby bez względu na niedogodności dalej trwać w swoim celu. Czasem zmęczenie dawało za wygraną i zasypiałam przy książkach, ale wszystkie te niedogodności zostały wynagrodzone osiągniętym wynikiem.

Niecodziennik: Która z dziedzin szerokiej wiedzy gastronomicznej interesuje Cię najbardziej i dlaczego?

Patrycja: Najbardziej interesuję się dietetyką, ponieważ chciałabym pomagać ludziom w osiągnięciu ich wymarzonej sylwetki lub wypracowaniu pozytywnej relacji z jedzeniem. Zawód ten gwarantuje mi nieustanny kontakt z ludźmi. Trudno o lepsze spełnienie, jeżeli będzie można w przyszłości połączyć swoje zainteresowania z pracą zawodową i dodatkowo pomagać ludziom.

Niecodziennik: Co chciałabyś przekazać najmłodszym uczniom, którzy dopiero zaczynają przygodę ze sztuką kulinarną?

Patrycja: Aby nie przejmowali się, gdy im coś nie wychodzi, bo sama miałam trudne początki. Gdy odpowiednio podejdzie się do nauki i obierze tę sferę gastronomii, która nas fascynuje, to wszystko staje się proste, a nauka przyjemna. Może Was to śmieszyć, że mówię, iż nauka może być przyjemna, ale tak jest. Im więcej będziecie mieć wypracowanych sukcesów, tym bardziej w siebie uwierzycie. Zaskoczcie sami siebie, ile jesteście w stanie zdziałać.

Niecodziennik: Twój przepis mistrza sztuki kulinarnej dla tych, którzy nie znają się na tajnikach kuchni, a chcieliby zaskoczyć swoich znajomych przygotowaną potrawą?

Patrycja: Niebanalnym przepisem, który jest prosty, a zarazem zaskakujący, może dla Was okazać się ta niewinna kaczką, a dokładnie filet podawany na racuszkach z jabłkami w sosie śliwkowym. Potrzebujemy:

- na przygotowanie kaczki – filety z kaczki, olej, sól i pieprz,
- na przygotowanie racuszków – 150g mąki, 2 duże jaja, olej, 50 ml wody mineralnej gazowanej, jabłka i cukier do smaku,
- na przygotowanie sosu – 20 dkg śliwki kalifornijskiej, 2 łyżki stołowe miodu, 1 łyżka stołowa masła, cukru do smaku i 100 ml bulionu.

Przygotowanie:

1. Filety z kaczki ze skórą nacinamy, nacieramy solą i pieprzem. Obsmażamy z obu stron na rozgrzanym tłuszczu. Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 C i pieczemy przez 10 min.
2. Sos śliwkowy - karmelizujemy cukier z masłem, dodajemy miód oraz śliwki. Jeżeli będzie zbyt gęsty, podlewamy bulionem i dusimy. Jeśli chcemy bardziej kremową konsystencję, możemy sos zblendować.
3. Przygotowanie racuszków: Mąkę, jaja, cukier i wodę dokładnie mieszamy na jednolitą gęstą masę. Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w plastry. Przygotowane jabłka zanurzamy w cieście i smażymy na delikatnie rozgrzanym tłuszczu

Łucja Plebanek

Niecodziennik: Kilka słów autoprezentacji dla czytelników gazetki szkolnej ZSEG „Niecodziennik”.

Łucja: Witam nazywam się Łucja Plebanek. Jestem uczennicą klasy 3TD. Moją wielką pasją jest gastronomia. Cechuje mnie poczucie humoru, niecodziennie spotykany dystans do siebie. Swoje zainteresowania kieruję w stronę kosmetologii, jak również sportu, a konkretnie siatkówki.

Niecodziennik: W jakich okolicznościach pojawiły się zainteresowania kulinarne?

Łucja: Zainteresowania kulinarne pojawiły się już od dziecięcych lat, jednak prawdziwa pasja zaczęła się w dniu chrzcin mojego kuzyna, kiedy to przygotowałam niekonwencjonalne menu, za które niespodziewanie otrzymałam niezliczoną ilość komplementów oraz propozycję przygotowania przekąsek na otwarcie nowego salonu – Barbershop. Wyżej wymienione okoliczności zdeterminowały mnie do dalszego działania w tym zawodzie.

Niecodziennik: Co według Ciebie decyduje o sukcesie młodego adepta sztuki kulinarnej?

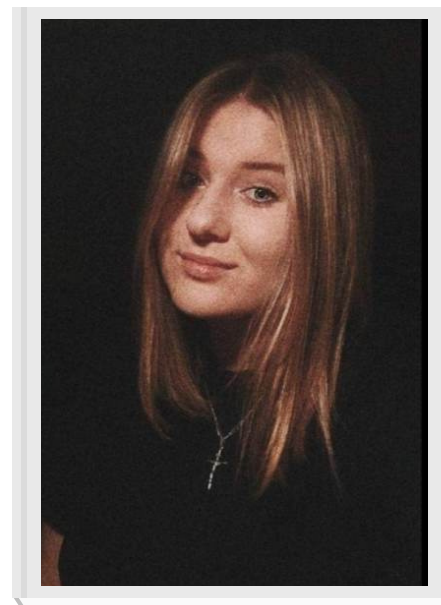
Łucja: W mojej ocenie gwarancją sukcesu młodego adepta sztuki kulinarnej są chęci i płynąca z niej przyjemność. Istotą powodzenia w omawianej dziedzinie jest również umiejętność przyjmowania negatywnej oceny swojej pracy i wyciągnięcia odpowiednich wniosków do dalszych działań.

Niecodziennik: Który ze swoich sukcesów uważasz za najważniejszy?

Łucja: Zdobycie pierwszego miejsca podczas Wielkich Zatorskich Żniw Karpiowych. Trudne warunki klimatyczne, brak elementarnego wyposażenia kuchennego, warunki polowe utrudniające wykonanie chociażby najprostszych czynności w przygotowaniu grillowanego karpia wpłynęły na mój wybór i ocenę tego sukcesu.

Niecodziennik: Twój przepis mistrza sztuki kulinarnej dla tych, którzy nie znają się na tajnikach kuchni, a chcieliby zaskoczyć swoich znajomych przygotowaną potrawą?

Łucja: Propozycję, którą uważam za nietypową, jest sushi mojego autorstwa. Składa się ono z kurczaka, surimi, blanszowanej marchewki, ogórka, papryki z dodatkiem wasabi.



Kamil Cygan

Niecodziennik: Kilka słów autoprezentacji dla czytelników gazetki szkolnej ZSEG „Niecodziennik”.

Kamil: Nazywam się Kamil Cygan i chodzę do trzeciej klasy na profil technik żywienia i usług gastronomicznych. Oprócz zainteresowania sztuką kulinarną lubię także podróżować, fotografować i jeździć na rowerze.

Niecodziennik: W jakich okolicznościach pojawiły się zainteresowania kulinarne?

Kamil: Gdy po raz pierwszy sam przygotowałem potrawę.

Niecodziennik: Co według ciebie decyduje o sukcesie młodego adepta sztuki kulinarnej?

Kamil: Moim zdaniem, liczą się przede wszystkim chęci do pogłębiania wiedzy, zdobywania doświadczenia, np. poprzez branie udziału w szkoleniach, poznawanie trendów kulinarnych. Sztuka kulinarna dla kucharza powinna być świetną zabawą i kreatywnym zajęciem.

Niecodziennik: Który ze swoich sukcesów uważasz za najważniejszy?

Kamil: We wszystkich konkursach, w których dotychczas uczestniczyłem, dowiedziałem się, jakich błędów nie popełniać, poznałem propozycje i sposoby podania potraw innych uczestników. Natomiast za najważniejszy sukces uważam „Mam zawód. Mam fantazję”, gdyż po raz pierwszy brałem udział w konkursie międzyszkolnym i to właśnie on zmotywował mnie do wzięcia udziału w kolejnych.

Niecodziennik: Twój przepis mistrza sztuki kulinarnej dla tych, którzy nie znają się na tajnikach kuchni, a chcieliby zaskoczyć swoich znajomych przygotowaną potrawą?

Kamil: Monodeser „Raffaello”

Mus z białej czekolady:

- 60 g białej czekolady,
- 30 g likieru słony karmel,
- 100 g śmietanki 36%,
- 4 g żelatyny,
- 20 g wody.

Orzechy: 40 g orzechów laskowych

Kokos: 100 g wiórki kokosowe

Sablé

- 45 g masła,
- 30 g cukru pudru,
- 15 g żółtka,
- 90 g mąki,
- 20 g mąki migdałowej,
- 6 g cynamonu.



Żelatynę namoczyć, upłynnić. Śmietankę ubić na $\frac{3}{4}$. Czekoladę posiekać i rozpuścić z likierem, dodać upłynnioną żelatynę. Czekoladę połączyć ze śmietanką i przelać do połowy formy. Siekanymi orzechami posypać mus i dodać pozostałą masę – zamrozić.

Masło mieszać z cukrem pudrem, dodać żółtko i cynamon. Na koniec wsypać mąkę i krótko wyrabiać. Ciastka wałkować na grubość 2 mm, schłodzić. Wycinać ciasteczka, np. za pomocą szklanki. Piec w 170 °C 10-15 min na złoty kolor. Gdy deser będzie dobrze zmrożony, wyciągnąć go z formy i posypać wiórkami kokosowymi. Położyć na ciastku kruchym i udekorować według uznania.

Karol Wajda

Niecodziennik: Kilka słów autoprezentacji dla czytelników gazetki szkolnej ZSEG „Niecodziennik”.

Karol: Nazywam się Karol Wajda, uczęszczam do klasy 3TD. Na co dzień moimi zainteresowaniami są, oczywiście, gotowanie, spędzanie czasu ze znajomymi, sport, słuchanie muzyki.

Niecodziennik: W jakich okolicznościach pojawiły się zainteresowania kulinarne?

Karol: Już od młodych lat spędzałem czas w kuchni, na początku jako obserwator rodziców, którzy byli dla mnie inspiracją w gotowaniu. A zaczęło się od pierwszej jajecznicy, której nie spaliłem;)) Zawsze mnie ciekawiły przepisy, czy od babci czy od rodziców, ale musiałem koniecznie je modyfikować, ulepszać. Następnie złożyłem papiery "Na Bema", dostałem się do szkoły i dalsza kariera w gotowaniu zaczęła się rozwijać.

Niecodziennik: Co według ciebie decyduje o sukcesie młodego adepta sztuki kulinarnej?

Karol: Według mnie sukces w kuchni osiągamy ciężką pracą, pokorą i miłością do tego, co się robi, oczywiście fajnie byłoby czerpać wiedzę kulinarną nie tylko ze szkoły, a także z innych miejsc, typu konkursy, dorywcza praca w kuchni.

Niecodziennik: Który ze swoich sukcesów uważasz za najważniejszy?

Karol: Moim najważniejszym sukcesem, oczywiście, jest możliwość udziału w Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, ponieważ mogę tam czerpać niesamowitą wiedzę kulinarną, nabierać doświadczenia jako młody szef i pracować pod okiem najlepszych.

Niecodziennik: Co szczególnie cenisz w uczestnictwie w Akademii Smaków? Co najbardziej zainteresowało Cię na zajęciach?

Karol: Najbardziej cenię zdobywaną wiedzę, która jest przekazywana przez najlepszych szefów w Polsce. Największe moje zainteresowanie na zajęciach w Akademii zdobyły wykłady o kuchni francuskiej, która jest bardzo smaczną kuchnią, lecz niekoniecznie najłatwiejszą.

Niecodziennik: Twój przepis mistrza sztuki kulinarnej dla tych, którzy nie znają się na tajnikach kuchni, a chcieliby zaskoczyć swoich znajomych przygotowaną potrawą?

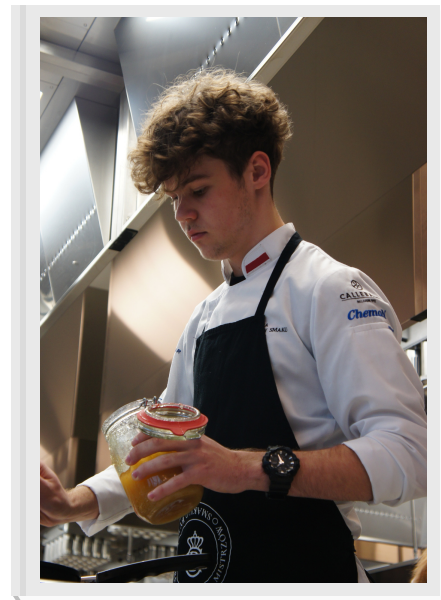
Karol: Przepis, który proponuje przyrządzić, aby zaskoczyć kogoś ze znajomych bądź z rodziny, będzie amuse-bouche z wykorzystaniem łososia, czyli tzw. "czekadełko", które swoją rolę w restauracjach odgrywa jako potrawa pobudzająca nasze kubki smakowe i apetyt.

Składniki na takie danie to :

- łosoś,
- nachosy sweet chilli,
- sałatka z wakame i ogórkiem,
- majonez z dodatkiem wasabi,
- sezam prażony,
- świeża kolendra.

Sposób przyrządzenia:

Łosoś siekamy na bardzo drobną kostkę, doprawiamy sosem sojowym i pieprzem. Następnie przyrządzamy sałatkę z wakame i ogórkiem, wakame (wodorosty) odcedzamy z solanki, kroimy w cienkie paski. Ogórek kroimy w paseczki. W szklance mieszamy płynne składniki, czyli sos sojowy, ocet ryżowy i olej sezamowy wraz z cukrem. Wrzucamy do miski, dodajemy sezam i wcześniej przyrządzony sos i dokładnie mieszamy. Zabieramy się za składanie potrawy, staramy się ułożyć tatar na nachosie, na górę dajemy sałatkę, majonez wasabi, prażony sezam, kolendrę i gotowe. Smacznego!



KĄCIK HISTORYCZNY

NASI NAUCZYCIELE

W "Niecodzienniku" przypominamy sylwetki naszych nauczycieli, tych, którzy kiedyś uczyli w naszej szkole. Wśród nich jest m.in. profesor Bronisław Uruski – nauczyciel towaroznawstwa, który w ankiecie personalnej w 1946 roku pisał:

Urodziłem się 8 lipca 1891 roku w Kopyczyńcach w województwie tarnopolskim. Do szkoły powszechnej uczęszczałem w Kopyczyńcach, zaś do wydziałowej w Zaleszczykach. W roku 1906 wstąpiłem do Seminarium Nauczycielskiego Męskiego w Zaleszczykach, uzyskując świadectwo dojrzałości w 1911 roku Pracę nauczycielską rozpocząłem 1 sierpnia 1911 roku w Husiatynie. W roku 1914 powołano mnie do wojska austriackiego, skąd wróciłem w 1915 roku jako inwalida wojenny. Od 1915 do 31 sierpnia 1922 r. pełniłem obowiązki nauczyciela w szkołach powszechnych we Lwowie. Od 1 września 1922 pełnię obowiązki nauczycielskie w Tarnowie w byłej Szkole Handlowej, obecnie Państwowym Koedukacyjnym Gimnazjum Kupieckim i Liceum Handlowym.



Z TOMIKÓW POEZJI UCZNIÓW ZSEG



Gdy umrę

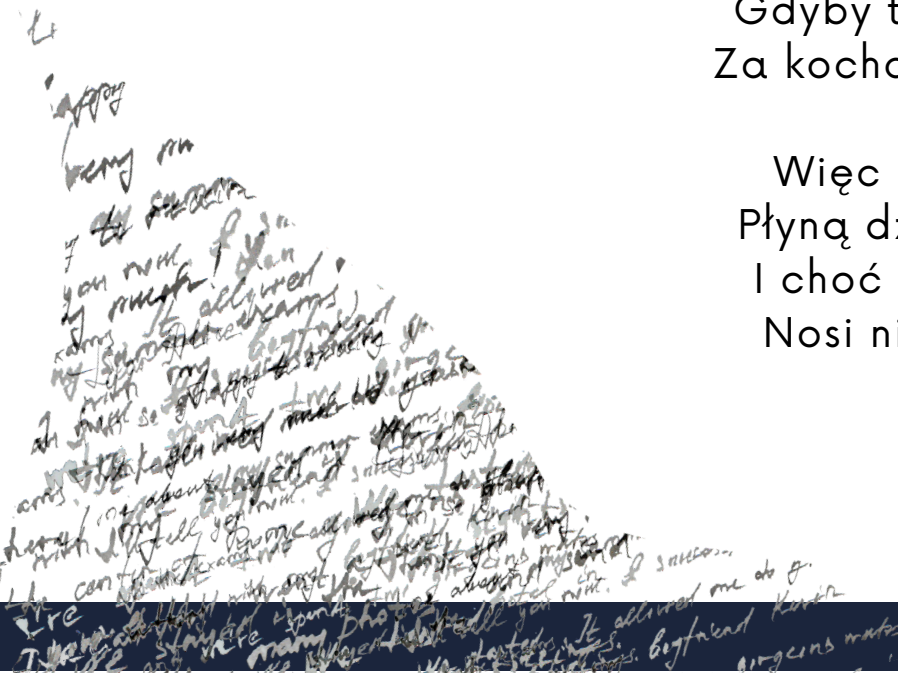
Dni mijają za szybko,
Czas w jedno złączony.
Mojego świata koniec,
w losie dawno zapisany.

Agonia ciała i umysłu,
Uśmiech mi więcej niedany.
Wszystko jest przesądzone,
Sens śmierci nadany.

A gdy Ziemia ciasno otuli,
I będę wreszcie kochany,
Na grobie mym zapisz:

"Tu leży nieznany".

Tu leży nieznany
.Wśród drzew, kwiatów, mchu.
Spokój jego duszy,
Oddanej wieczny sen.



Złoto Głupców

Twą postawę całą kryje
Pożądane, niezdobyte.
Bransoletki, naszyjniki
I mankiety złotem szyte.

Szepty tłumy przecinają:
Bogacz! Pewnie spadek matki.
Jego parkiet, jego wzrok
Na imprezie jubilatki.

Tłum pazernych dam go śledzi,
By inna z nim nie siedziała.
Gdyby tylko nie był ze wsi,
Za kochanka każda chciała.

Więc udaje mecenasa,
Płyną dźwięki słodkiej liry.
I choć myślą, że to złoto,
Nosi nic niewarty pirynt.

ZAPROSZENIE DO POSZERZANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI

Może Cię zainteresuje!!!!



SZKOLNA GIEŁDA PAPIERÓW WARTOŚCIOWYCH powstała w naszej szkole

24 października 1995 roku z inicjatywy uczniów i od tej pory aż do dziś cieszy się dużym zainteresowaniem ze strony młodzieży.

Głównym celem tej organizacji jest pobudzanie i rozwijanie zainteresowania problematyką rynku kapitałowego, a w szczególności problematyką obrotu papierami wartościowymi.

Ma ona również kształtować umiejętności samodzielnego podejmowania decyzji, co bez wątpienia daje podstawy do samodzielnego inwestowania w przyszłości na „prawdziwym” rynku papierów wartościowych.

Odbывают się również spotkania z Dyrektorem Domu Maklerskiego BDM S.A. oddział w Tarnowie – Panem Janem Kiełbasą (absolwentem naszej szkoły), który przekazuje zarówno fachową wiedzę, jak również praktyczne wskazówki na temat: „Jak inwestować na giełdzie papierów wartościowych, na co zwracać uwagę podczas podejmowania decyzji inwestycyjnych oraz jak opanować emocje związane inwestowaniem własnych pieniędzy.

Dnia 25 września 2017 roku w naszej szkole rozpoczęło działalność Tarnowskie Centrum Młodych Inwestorów zrzeszające młodzież różnych szkół średnich miasta Tarnowa.

Wszyscy uczniowie należący do TCMI biorą udział w ogólnopolskiej rywalizacji Szkolnej Internetowej Gry Giełdowej, organizowanej przez Giełdę Papierów Wartościowych w Warszawie. Poza tym najlepsi inwestorzy giełdowi rywalizują w Międzyszkolnych Konkursach Menedżerskich organizowanych przez opiekunów mgr Marzenę Malec-Witek i mgr Małgorzatę Migdułę we współpracy z Dyrektorem Domu Maklerskiego BDM S.A. Panem Janem Kiełbasą.

Młodzież należąca do TCMI dwukrotnie odwiedziła siedzibę GPW w Warszawie biorąc udział w warsztatach edukacyjnych.

Obecny zarząd SGPW: Barbara Maziarka z kl. 3 TE, Kamil Dymon i Filip Czub z kl. 2 ER



Szkolne Koło Fotograficzne powstało w roku szkolnym 2009/2010 z inicjatywy mgr Barbary Truty oraz uczniów interesujących się fotografią, chcących przeżyć „przygodę” z aparatem.

Głównym celem koła są ćwiczenia praktyczne. Dlatego też staramy się organizować wyjścia w plener, rajdy oraz wycieczki, podczas których powstają konkretne, tematyczne sesje i projekty. Organizujemy warsztaty fotograficzne w Tarninowym Studiu. Uczniowie mają wtedy okazję zapoznać się z pracą fotografa, rekwizytami w studiu, lampami studyjnymi oraz poznać historię i ciekawostki związane z fotografią. Członkowie koła wykonują indywidualne projekty fotograficzne na zadany wcześniej temat.

Zajmujemy się także oprawą fotograficzną niektórych uroczystości szkolnych. Członkowie koła biorą udział w różnych konkursach fotograficznych szkolnych, międzyszkolnych, powiatowych itp., osiągając wysokie lokaty. Bierzemy udział w promocji szkoły w czasie dnia otwartego ZSEG, organizując m.in. prezentację prac, starych aparatów oraz sesję fotograficzną.

Zapraszamy wszystkich do oglądania wykonanych prac fotograficznych przez członków koła w obecnym roku, a także w latach ubiegłych.

Adres fb strony koła: <https://www.facebook.com/kolo.foto.zseg/>

Serdecznie zapraszamy wszystkich chętnych do przyłączenia się w nasze fotoszeregi.

W prowadzeniu koła pomaga mgr Kinga Truty – absolwentka Akademii Fotografii w Krakowie, fotograf, właściciel Tarninowego Studia.

Więcej informacji można uzyskać u opiekuna Koła Fotograficznego.





**Współfinansowane przez
Unię Europejską**

Staż zawodowy w Hamburgu drogą do sukcesu uczniów Zespołu Szkół
Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie
nr projektu 2021-1-PL01-KA122-VET-000020683

MADE IN ZSEG TARNÓW

Redakcja: Anita Krawiec, Julia Witek, Magdalena Zych
Fotografie: Michał Skalny, Elżbieta Teper, Jolanta Erasmus
Redaktor techniczny: Anna Kantor
Opiekun: Anna Gąsior