

TEHNOLOGII DIVERSE

Revistă anuală de specialitate a catedrei de Tehnologii - Liceul Tehnologic „Ioan Bojor”
Reghin

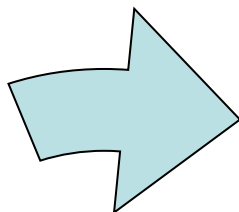
Nr.14, semestrul II, an școlar 2021-2022

ISSN 2457 – 5097

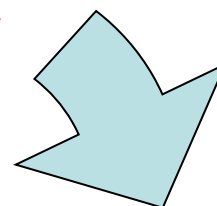
ISSN-L 2457 – 5097



COMERȚ



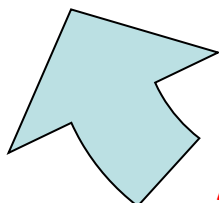
MECANICĂ



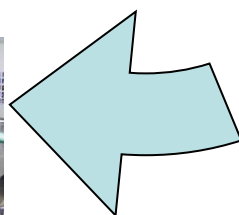
ECONOMIC



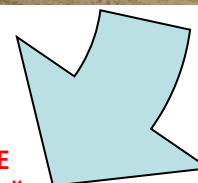
AGRICULTURĂ



**ALIMENTAȚIE
PUBLICĂ**



**INDUSTRIE
ALIMENTARĂ**



CUPRINS

Concursul pe meserii pentru învățământul profesional

„Călător pe drumul vinului”

„Agricultura îți asigură viitorul”

Ziua francofoniei în bucătărie

Suntem mândri de elevii noștri!

7 motive pentru a îmbrățișa cariera de contabil

Operații de lacatușerie folosite la recondiționarea blocului motor

Vinurile spumante II

Importanța micului dejun

Sfaturi pentru întreținerea suspensiei

Rețetele revistei

Divertisment

CONCURSUL PE MESERII PENTRU ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL -etapa județeană-

În data de 19 martie 2022, la Liceul Tehnologic “Ioan Bojor” s-a organizat *Concursul pe meserii pentru învățământul profesional - etapa județeană, domeniul Turism și alimentație, calificarea profesională Ospătar (Chelner), vânzător în unități de alimentație.*

Ne bucurăm că unitatea noastră școlară a fost reprezentată de cinci elevi bine pregătiți, respectiv Coman Timea-Maria, Gritto Ludovic-Ciprian, Radu Andreea-Iulia, Moldovan Anca-Giorgiana, Iordan Silvia-Sorina. Dintre participanți, s-a evidențiat eleva Radu Andreea-Iulia, din clasa a XI-a F, care a obținut locul I, calificându-se la etapa națională care a avut loc la Călimănești, județul Vâlcea, în perioada 18-22 aprilie 2022.

Această calificare reprezintă rodul muncii și al domnilor profesori: Vlasa Floricica, Halațiu Anamaria și Gliga Nicolae, cărora le mulțumim pentru profesionalism, implicare și devotament, dovedind că performanța și pasiunea nu au limite.

Felicitări tuturor pentru rezultatele obținute și mult succes la concursurile care vor urma!



Director,
prof. Negoită Claudia-Nicoleta

„CĂLĂTOR PE DRUMUL VINULUI”

În urma concursului de granturi organizat de Fundația Civitas pentru Societatea Civilă cu sprijinul Roumanian-American Foundation, în cadrul programului „Creștem prin educația agricolă”, Liceul Tehnologic ”Ioan Bojor” a obținut finanțare pentru organizarea unor vizite de studiu.

Proiectul a fost aplicat prin Asociația „Ioan Bojor” cu sprijinul Asociației „Our Lifetime” și S.C. Probicons S.R.L.

Proiectul pentru vizite de studiu „Călător pe drumul vinului” are ca scop înțelegerea modului de



Turda, SC Liliac Winery – Amb Wine Agricole și Medicină Veterinară Cluj Napoca, Expoziția AGRARIA.

Elevii au participat la lecții demonstrative privind altoirea mecanizată, plantarea viței de vie, lucrări de întreținere, procesarea strugurilor și obținerea vinului, precum și metode de îmbuteliere și păstrare. De asemenea au aflat strategii de marketing aplicate de către producătorii vizitați și nu în ultimul rând oportunități

organizare și funcționare a unei ferme viticole, de la producție, procesare și până la valorificarea produselor. Durata de implementare este de 30 săptămâni, din martie până în octombrie 2022 și se adresează elevilor de la Agroturism, care au participat la vizite de studiu la ferme viticole pentru urmărirea celor patru etape din lanțul valoric: producție, procesare, marketing, oportunități de viitor. Vizitele au fost efectuate la SC Jidvei SRL, SC Crama La Salina SRL Company SRL Batoș, Universitatea de Științe



de viitor oferite de programe educaționale din domeniul universitar.
Le mulțumim tuturor celor care ne-au primit în vizită și ne-au transmis din cunoștințele lor.



Echipa de proiect:

Director: Negoită Claudia-Nicoleta

Director adjunct: Marcu Ioan Valer

Profesori: Ardelean Laura, Pintican Nicoleta, Bucin Rodica, Antal Zoltan, Crișan Loredana

Resp. financiar: Nagy Levente

„AGRICULTURA ÎȚI ASIGURĂ VIITORUL”

Proiectul „AGRICULTURA ÎȚI ASIGURĂ VIITORUL”, a fost implementat în școala noastră în acest an și promovează oferta educațională a Liceului Tehnologic „Ioan Bojor” pentru anul școlar 2022-2023. Prin derularea acestui proiect se dorește îmbunătățirea imaginii școlii noastre în comunitatea locală și mediul agribusiness.



Proiectul a fost obținut în cadrul programului ”Creștem prin Educație Agricolă ”, finanțat de Romanian-American Foundation și implementat de Fundația World Vision România, Fundația Civitas pentru Societatea Civilă Cluj, și Centrul Român de Politici Europene.

Proiectul cuprinde 4 activități:

Activitatea 1: Îmbunătățirea strategiei de promovare a liceului până în 2025, cu scopul de a îmbunătăți imaginea despre liceul nostru și consolidarea networking-ului între școli.

Activitatea 2: Activitatea de networking cu directori și profesori din școlile gimnaziale, în format on-line, cu scopul de a îmbunătăți percepția despre liceul nostru a directorilor și profesorilor din școlile gimnaziale.

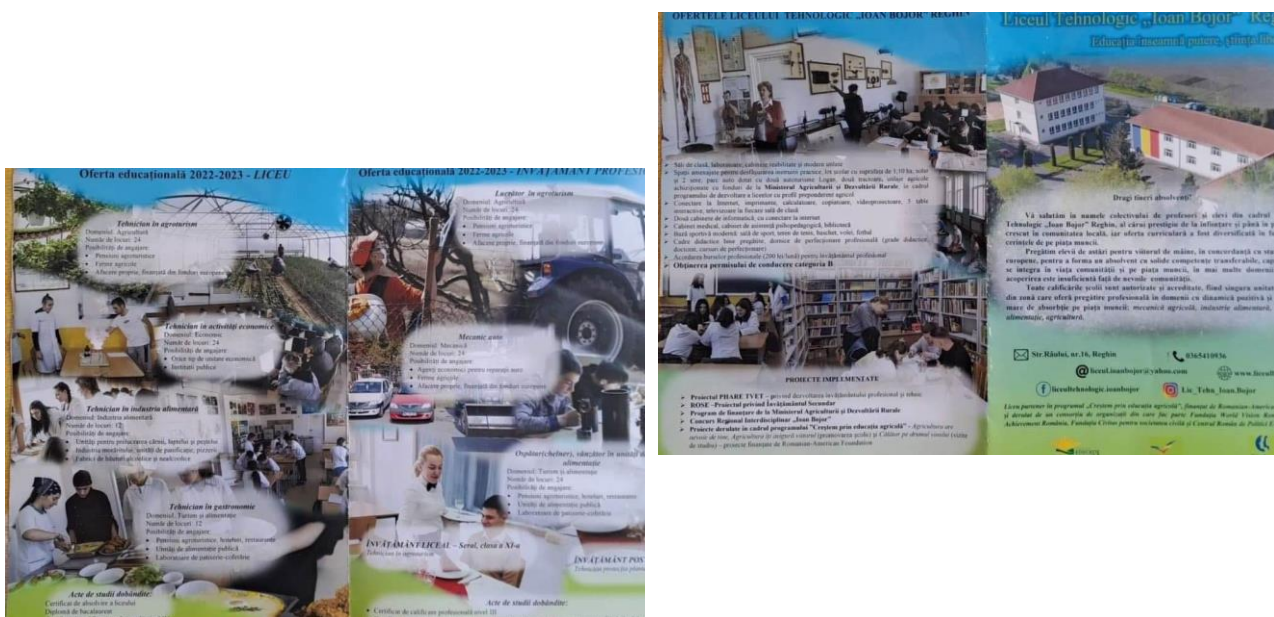
Activitatea 3: Campanii de promovare în școlile gimnaziale a inclus cel puțin 200 de elevi și 50 de adulți, profesori, părinți de la școlile gimnaziale. În aceste campanii echipele de promovare alcătuite din cadre didactice din școala noastră au prezentat elevilor din școlile gimnaziale filmul cu oferta educațională a liceului nostru, filmulețe de promovare, pliante cu oferta școlii, carnețele, pixuri și șăpcuțe personalizate cu denumirea liceului.

De asemenea, elevii din școlile gimnaziale au venit în școala noastră pentru a vedea dotările, baza material și pentru a interacționa cu elevii și profesorii din școala noastră.

Activitatea 4: Diseminarea activităților proiectului s-a realizat pe pagina de Facebook al școlii, pe situl școlii, pe Instagram, mass-media, în ziarul Glasul Văilor, Tik-Toc. Activitățile urmează să fie diseminate și în revistele școlii „Noua generație” și „Tehnologii diverse”.

Prin acest proiect de promovare încercăm să atragem cât mai mulți elevi către școala noastră, să arătăm că domeniul agricol este frumos, interesant, căutat pe piața muncii. Meseria în domeniul agroturism este sigură, frumoasă, asigură hrana oamenilor, iar Uniunea Europeană finanțează cu bani mulți acest domeniu pentru că este nevoie de specialiști.

Valoarea proiectului este de 6650 lei din care 5985 lei sunt finanțați de Fundația Civitas și 665 de Asociația Ioan Bojor. Datorită acestui proiect am reușit să realizăm pliante color de promovare a ofertei educaționale a școlii, afișe de promovare, carnețele, pixuri și șapcuțe personalizate cu denumirea liceului, pe care echipele de promovare le-au distribuit eleviilor din școlile gimnaziale. De asemenea, datorită acestui proiect am reușit să realizăm un filmuleț de promovare a școlii, materiale video cu calificările profesionale din oferta educațională a școlii noastre, distribuite pe pagina de Facebook al școlii, pe situl școlii, pe Instagram.



Echipele de proiect:

Director: Negoită Claudia-Nicoleta

Director adjunct: Marcu Ioan Valer

Profesori: Dan Daniela - coordonator proiect,
Pintican Nicoleta, Bungărdean Ioana,
Baza Elod

Responsabil financiar: Nagy Levente

ZIUA FRANCOFONIEI ÎN BUCĂTĂRIE

Din respect pentru valorile universale francofone și pentru diversitatea culturală, elevii Liceului Tehnologic „Ioan Bojor” au marcat această zi printr-o serie de activități, la care au răspuns prezent cu mare entuziasm.

Francofonia reunește nu numai persoanele care au în comun limba franceză, ea reprezintă o comunitate internațională, cu un ideal de fraternitate. Se pot observa influențe franceze în multe țări și în domenii diferite, dar poate cele mai multe influențe sunt observate în gastronomie.

Astfel am ridicat gastronomia franceză la loc de cinste și am organizat o activitate interactivă și de mare atracție alături de elevii clasei a XI-a F, care au ca profil „Tehnician în gastronomie”.

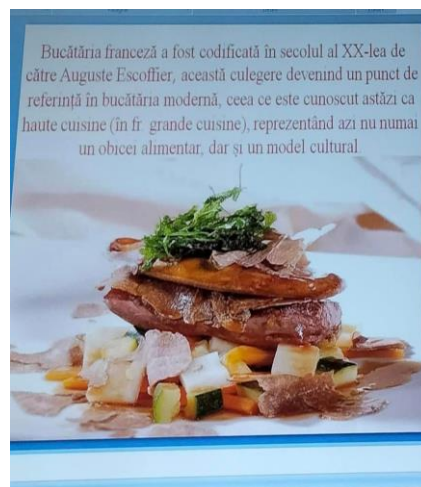
În colaborare cu doamnele profesoare Vlasa Floricica și Halația Anamaria, am făcut o trecere în revistă a artei bucătăriei franceze, artă care inspiră și o întâlnim în restaurantele din întreaga lume. Pornind de la istoria bucătăriei franceze am trecut spre prezentarea rețetelor unora dintre cele mai renumite preparate franțuzești: supa franțuzească de pește, omleta franțuzească cu piperade, burger franțuzesc, quiche cu dovlecei, cartofi franțuzești, choux a la crème, macarons, croque monsieur, croque madame, parfait cu ciocolată albă și fructe de pădure.

Bineînțeles că nu am lăsat deoparte nici vinurile și multitudinea de sortimente de brânzeturi franțuzești, care fac deliciul clienților în multe localuri din întreaga lume. Vinurile și brânzeturile, ocupă un loc special în gastronomia franceză, având nenumărate varietăți în fiecare regiune, fiecare cu izul local și farmecul aparte, francezii fiind un popor mare consumator de vinuri și brânzeturi, dar în același timp fiind și mare producător internațional pentru aceste sortimente.

După partea teoretică, a urmat și practica, când elevii, sub atenta supraveghere a doamnelor profesoare au intrat în bucătăria școlii și au pregătit renumitele bezele franțuzești, croissant cu unt și renumitele choux a la crème. Mirosul din bucătărie a fost divin și îmbiretor, iar rezultatul muncii elevilor a fost apreciat de profesori și elevi care au degustat delicioasele preparate.

La final am făcut împreună cu elevii un tur virtual prin frumoasa Franța, și ne-am oprit la Paris, unde prin intermediul pozelor am admirat un top al celor mai frumoase puncte turistice, din orașul luminilor.

Activitatea a prezentat mare interes în rândul elevilor astfel că pe viitor o să vedem ce țară o să ne provoace și o să ne inspire din nou în bucătărie.



**Bibliotecar
Cadar Simona Maria**

SUNTEM MÂNDRI DE ELEVII NOȘTRI!

Activitatea de instruire practică a elevilor noștri de la școala profesională, Calificarea Lucrător în agroturism, se desfășoară preponderent pe lotul școlar, în serele și solarul aflate în dotarea unității noastre.

Pe tot parcursul anului școlar, în cadrul orelor de instruire practică, elevii claselor a IX-a, a X-a și a XI-a, efectuează lucrări agricole de pregătire a materialului săditor, pregătirea terenului, înființarea și întreținerea culturilor, precum recoltarea producției.

În sere și solar producem material săditor (răsaduri de legume, butași de flori) și cultivăm legume (tomate, castraveți, ceapă verde, salată, spanac, ridichi). Pe lotul școlar cultivăm toate sortimentele de legume, plante furajare, arbuști fructiferi și căpșuni. De asemenea, pe tot parcursul anului ne ocupăm de îngrijirea spațiilor verzi aflate în incinta școlii.

Elevii au oportunitatea de a aplica în practică toate cunoștințele acumulate la orele de teorie, de a-și dezvolta și exercita abilitățile practice specifice domeniului profesional, precum și spiritul antreprenorial.

Cu ajutorul tractoarelor, mașinilor agricole, echipamentelor și a uneltelor moderne aflate în dotarea școlii, efectuăm toate lucrările necesare pe lotul școlar, în sere și solar, iar elevii noștri dau dovadă de implicare, hărnicie și pasiune.

Ne-am bucura dacă în viitor, pe baza cunoștințelor acumulate și a competențelor dobândite, vor deveni fermieri de succes!



**Prof.ing. Bucin Rodica
Prof.dr.ing. Ardelean Laura**

7 MOTIVE PENTRU A ÎMBRĂȚIȘA CARIERA DE CONTABIL

Avantajele carierei de contabil sunt numeroase și este necesar să le cunoști. Dacă iubești cifrele, ai răbdare și atenție pentru detalii, ești dispus să înveți și după ce ai terminat studiile, să fii așadar mereu la punct cu nouățile, ia în considerare cariera de contabil. Ce trebuie să știi?



1. Ai un drum clar în carieră

Dacă studiezi contabilitatea vei dobândi abilități practice cu privire la cifre și analiza costurilor pe care le au angajatorii. De exemplu, spre deosebire de un absolvent de filosofie, diploma de contabilitate îți va asigura un drum clar în ceea ce privește cariera.

2. Este un domeniu de lucru stabil și în dezvoltare

Cât timp oamenii vor face bani, meseria de contabil va exista. Este o profesie asupra căreia nu trebuie să îți faci griji că va dispărea. De asemenea, este preconizat ca perspectivele de angajare să crească în următorii ani.

3. Exista potențial să avansezi

Terminarea unui liceu cu profil economic și obținerea unei diplome care să ateste studiile economice reprezintă începutul. Ulterior, te poți înscrie la CECCAR (Corpul Experților Contabili și Contabililor Autorizați din România) de la care vei primi o licența care te va ajuta să poți profesa meseria de contabil, fie într-o companie, fie că decizi să îți deschizi propria firmă. Profesia de contabil autorizat poate fi completată de cea de expert contabil.

4. Lucrezi cu tehnologie nouă

Contrar aparențelor, un contabil al zilelor noastre, în care tehnologia a luat amploare în toate domeniile, nu va buchisi și nici nu va ține în mână un creion care are la capăt gumă de șters. Un contabil bun este cel care știe să facă conexiuni, să ofere soluții pentru top management și care, desigur, folosește cel mai nou software de contabilitate.

5. Ai biroul unde îți dorești tu

Daca în anumite domenii este absolut necesar să te prezinți la serviciu zi de zi, contabilitatea, acest serviciu de care toată lumea are nevoie, ofera contabililor suficient de multă flexibilitate. Astfel, este posibil să ai biroul chiar acasă. Vei avea începutul și sfârșitul de lună mai aglomerate, însă vei putea în restul timpului să îți găsești suficient timp și pentru tine.

6. Există potențial antreprenorial

Visul de a fi propriul tău șef devine realitate odată cu profesia de contabil. Domeniul financiar-contabil îți oferă aceasta șansă, spre deosebire de alte arii de lucru. Este ceva firesc să vezi contabili care și-au deschis propriile firme; așadar, ia în considerare și această opțiune.

7. Câștigi bine

Poate ca în ciuda afinității pentru cifre, a atenției la detalii, meseria de contabil ajunge să nu mai fie îmbrățișată pe motivul câștigurilor mici. În primul rând contează pasiunea. Să-ți placă ceea ce faci te va ajuta să muncești mai mult, cu plăcere. Dacă esti pe cont propriu îți poți face singur programul, mai multe ore de lucru vor însemna implicit mai mulți bani. Portofoliul de firme pentru care lucrezi poate fi mai mare sau mai mic.

Desigur, ca în cazul tuturor job-urilor, salariul crește odată cu experiența. După primii 5 ani venitul este însă unul mai mult decât frumos, aici intrând în calcul și certificările obținute, CECCAR și ACCA (organizație internațională de certificare).



Prof. Tîrnăveanu Claudia

OPERAȚII DE LACATUȘERIE FOLOSITE LA RECONDIȚIONAREA BLOCULUI MOTOR

Pentru a deveni un bun și respectat specialist în industria auto, trebuie să iubești mașinile și tot ce ține de ele. Munca unui mecanic auto necesită multă concentrare și simț tehnic. Putem afirma că în această meserie nu te vei plictisi niciodată! Iar dacă ești persoana la care apelează și vecinii când mașina scoate sunete ciudate, ești pasionat de domeniul auto și îți place să repari tot ce îți pică în mână, poate că jocul de-a mecanic auto este pentru tine.

În primul rând, un mecanic auto face inspecția mașinii, stabilește ce este în neregulă, ca un fel de diagnostic medical și decide ce piese trebuie înlocuite sau reparate.

Și uite de ce învățăm noi în clasa a IX-a lăcătușărie...pentru că în procesul tehnologic de reparare o pondere însemnată o reprezintă recondiționarea pieselor, de a căror calitate depinde în mare măsură funcționarea în bune condiții a autovehiculului reparat.

Deci, să recondiționăm blocul motor. Blocul motor constituie piesa de bază care asigură cu o precizie determinată poziția relativă a pieselor și mecanismelor componente, atât în stare statică cât și în stare funcțională. Conține cilindrii în interiorul cărora se desfășoară ciclul motor, prin pereții săi exteriori asigură transferul de căldură lichidului de răcire (la motoarele răcite cu apă), pe acesta se montează chiulasa și susține prin lagărele sale arborele cotit și axul cu came. Pe blocul motor se montează toate instalațiile auxiliare ale motorului: instalația de ungere, instalația de răcire, instalația de alimentare, o parte din instalația electrică, etc

Pe lângă rolul funcțional pe care îl are, blocul motor trebuie să mai îndeplinească o serie de cerințe cum ar fi: rezistență mecanică și rigiditate ridicată, rezistență la uzură și coroziune, precizie dimensională, proprietăți învățate în clasa a IX-a la orele de lăcătușărie.

Tehnologia de recondiționare a blocului motor va ține seama atât de tipodimensiunea cât și de particularitățile constructive ale piesei în cauză.

Folosindu-ne de operațiile tehnologice învățate la lăcătușărie vom încerca recondiționarea blocului motor. Ca operație pregătitoare vom folosi curățarea și spălarea pieselor demontate, o operație importantă în vederea stabilirii precise a uzurilor, depistării defecțiunilor și stabilirea metodei de recondiționare.

La fisuri și crăpături ale pereților exteriori ai blocului motor a căror lungime este de maxim 300 mm, se dau două găuri pe direcția probabilă a traiectoriei fisurii, pentru a preîntâmpina propagarea ei. Dacă avem de-a face cu rupturi sau spărturi (desprinderi de material) al căror perimetru este mai mic de 80 - 100 mm, atunci la recondiționarea prin petecire vom folosi polizarea conturului spărturii sau rupturii pentru a-i da o formă regulată.

În cazul deteriorării găurilor filetate, vom recondiționa filetele deteriorate folosind găurirea și refiletarea la dimensiunea imediat superioară. Sunt operații tehnologice învățate la lăcătușărie. De aceea ne plac orele de lăcătușărie... învățăm să polizăm, să găurim, să filetăm și alte operații necesare la recondiționarea diverselor subansamble ale autovehiculelor.

(continuarea în numărul următor)

Prof.ing. Aitai Iolanda



VINURILE SPUMANTE II

(continuare din numărul anterior)

Calitatea vinului spumant

Calitatea unui vin spumant depinde foarte mult de metoda de îmbuteliere folosită, de calitatea strugurilor utilizați în producere și de condițiile în care este păstrat vinul. Culoarea, dulceața și perlajul sunt cele trei aspecte foarte importante pe care trebuie să le avem în vedere atunci când alegem un vin spumant.



Tipuri de vin spumant în funcție de regiunea din care provine

Această clasificare are la bază regiune de proveniență, modul în care au fost produse și caracteristicile unice pe care le au vinurile spumante. Așadar:

1.Șampania

Șampania este cel mai popular vin spumant și își are originile în regiune Champagne din Franța. Este o băutură versatilă, se poate consuma cu orice alimente și este nelipsită de la evenimentele importante.

2.Prosecco

Vinul spumant Prosecco provine din regiunea cu același nume din Italia și este celebru datorită varietății spumozității sale. Prosecco este produs din struguri Glera și are un gust mai dulce decât șampania. Se poate consuma simplu sau poate fi integrat în cocktailuri.

3.Cava

Cava, vinul spumant de proveniență spaniolă, își are originile în Catalonia. Este produs din struguri Macabeo, folosind metoda tradițională și are un gust proaspăt cu tentă citrică. Cava este mai puțin dulce decât Prosecco, având o aromă florală mai puternică.

4.Cremant

Un vin spumant originar din Valea Loarei, Franța produs prin metoda tradițională, Cremant este un vin spumant cu o aromă variată. De obicei, vinurile Cremant au gust de nuci și nu sunt foarte dulci.

5.Sekt

Sekt este un vin spumant originar din Germania, recunoscut pentru dulceața și alcoolemia redusă. În fabricarea lui sunt folosite atât metoda tradițională, cât și metoda Charmat. În componența sa se regăsesc aromele florale și fructate de mere, pere și flori albe.

Pe lângă aceste vinuri, la fel de celebre sunt și Lambrusco și Pezsgo.

Cum se servește vinul spumant ?

Pentru servirea vinului spumant se folosesc pahare înalte și subțiri. Temperatura recomandată este cuprinsă între 6 și 10 grade Celsius pentru a-și păstra gustul și proprietățile sale exacte. Pentru a nu încălzi băutura paharul se tine de picior și nu de cupă.

Felul în care se toarna vinul în pahare este la fel de important. Se deschide sticla înainte de servire fără a fi agitata și umple cam trei sferturi din pahar.

Prof.ing. Țigu Cireșica

IMPORTANȚA MICULUI DEJUN

Nu degeaba se spune că micul dejun este cea mai importantă masă din zi. Dacă te numeri printre persoanele care cred că evitându-l pierzi în greutate, te înșeli.

1. Micul dejun te ajută să îți „trezești” metabolismul și vei arde exact acele calorii care te ajută să pierzi în greutate.

2. Copiii care iau micul dejun sunt mai atenți și răspund mai bine testelor, iar cei care sar peste micul dejun sunt apatici, dezinteresați și iritabili.

3. Micul dejun este o masă la care poți include alimente pe care, poate, nu-ți dorești să le mănânci în timpul zilei, dar asta nu presupune că trebuie să alegi variante nesănătoase. Poți include cereale, fructe de pădure și lapte fără grăsime. Acestea sunt surse bogate în fibre, acid folic și calciu. Evită prăjiturile și alte dulciuri de patiserie pentru că acestea duc la scăderea glicemiei în câteva ore și vei fi disperată după alt produs care conține zahăr.

4. Studiile au arătat că persoanele care obișnuiau să sară peste micul dejun timp de mai multe zile, aveau tendința să aibă un nivel al colesterolului și al insulinei mult mai ridicat și implicit erau predispuse la boli ale inimii și diabet.



Meniul pentru un mic dejun hrănitor

Varianta 1: Suc natural, pâine integrală și brânză

Cel mai bine ar fi să consumați legume și fructe sau un pahar de suc natural preparat acasă. Aveți de ales între: mere, pomelo, țelină, portocale, roșii, morcovi. Puteți adăuga puțin polen, susan, semințe de in sau floarea soarelui. Puteți adăuga fructe uscate precum nucile, migdalele sau fisticul, un ceai sau o infuzie. Completăm meniul cu două felii de pâine integrală, cu semințe, cu puțină brânză, mășline și o roșie. Acestea vor asigura aportul de fibre.

Varianta 2: Ou fiert cu avocado

Un ou fiert alături de o jumătate de avocado și rucola sau salată verde reprezintă o combinație ideală pentru prima masă a zilei. Oul fiert conține o cantitate impresionantă de proteine, în timp ce avocado vine la pachet cu grăsimi sănătoase. Rucola sau salata verde asigură aportul necesar de fibre dietetice și vitamine.

Varianta 3: Ovaz și fructe de pădure

Dacă îți dorești un mic dejun ușor, dar foarte hrănitor, începe-ți ziua cu un bol de fulgi de ovăz înmuiți în apă și cu câteva fructe de pădure. Ovăzul conține fibre din belșug, dar și proteine și antioxidanți. Și fructele de pădure conțin o cantitate impresionantă de antioxidanți care luptă împotriva stresului oxidativ.

Prof. Vlasa Florica

SFATURI PENTRU ÎNTREȚINEREA SUSPENSIEI

Sistemul de suspensie este un mecanism care face legătura între roți și caroseria autovehiculului. Sistemul de suspensie transmite uniform forțele (greutatea) ce acționează asupra autovehiculului către suprafața de rulare (șosea) și, în același timp, îl izolează de forțele ce apar dinspre calea de rulare, îmbunătățind astfel confortul și manevrabilitatea acestuia.

Este bine de știut că, în oricare din următoarele situații: frânare, accelerare sau virare, sistemul de suspensie trebuie să-și păstreze fermitatea, menținând în același tip toate anvelopele în contact cu solul

Arcurile și bara stabilizatoare suporta greutatea vehiculului menținând poziția corectă a acestuia față de drum (înălțime). Arcurile au și rolul de a prelua șocurile provenite din imperfecțiunea carosabilului.

Articulațiile și prinderile fac legătura între autovehicul și carosabil, conducând forța de tracțiune și menținând roțile într-o poziție corectă în raport cu caroseria.

Rolul **amortizorului** este de a asigura menținerea unui contact bun cu suprafața de rulare, atenuând efectul vibrațiilor roților și a caroseriei din cauza denivelărilor din carosabil.

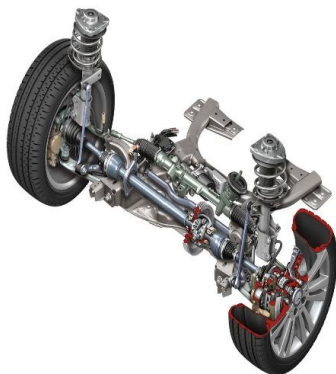
Bușele sunt piesele responsabile cu silențiozitatea mașinii, izolând habitacul de zgomotul de rulare

Buna funcționare a acestor componente ale sistemului de suspensie determina în mare parte gradul de confort al mașinii, sporind astfel plăcerea de a conduce

Așadar, cereți ajutorul specialiștilor în următoarele situații:

- când observați pierderi de ulei la nivelul amortizoarelor
- când există deformări ale corpului și prinderilor amortizoarelor
- când apar deformări sau crăpături ale arcului
- când apar zgomote ciudate în viraje
- când autovehiculul se lăsă într-o parte
- când apare legănatul ca de barcă, în sus și în jos

Nu conduceți dacă aveți probleme la sistemul de suspensie!



Prof.ing. Pintican Nicoleta

REȚETELE REVISTEI

Salată de fructe

Ingrediente:

- mere 500 g;
- portocale 500 g;
- ananas din compot 500 g;
- banane 500 g;
- zahăr farin 200g;
- lichior triple-sec 50ml,;
- frișcă bătută 500g.

Mod de preparare:

Fruitele se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie bucăți. Fructele se amestecă, se porționează în compotiere sau în cupe, se adaugă zahăr farin (20 g la o porție), se stropesc cu lichior și se mențin la frigider 30 minute.

Se servește rece, cu decor din frișcă..



Eleva Berki Maria
Clasa a IX-a F
Prof.ing. Gliga Nicolae -Vasile

Păstrav la cuptor

INGREDIENTE

- 2 păstrăvi
- sare după gust
- piper negru măcinat după gust
- 1 cățel mic de usturoi
- 1/2 linguriță de cimbru uscat
- 1/2 linguriță de boia dulce
- 1 lingură de ulei de măsline

MOD DE PREPARARE

Păstrăvii se curăță, se spală, se condimentează cu sare, piper, usturoi, cimbru, boia dulce și se pun în tava cu ulei.

Se introduc în cuptor, la 230°C, timp de 15-20 de minute.

Se servește cu felii de lămâie.



Eleva Otvos Erika
Clasa a X-a F

DIVERTISMENT



Sudoku (din japoneză, sū - cifră și, doku - unică), este un joc în formă de grilă inventat în 1979. Scopul jocului este de a umple această grilă cu cifrele de la 1 la 9 respectând anumite condiții, cu unele cifre fiind de la început dispuse în grilă.

Fiecare rând, coloană și pătrat (9 căsuțe fiecare) trebuie să fie completat cu numerele de la 1 până la 9 fără a se repeta niciunul dintre numerele în rând, coloană sau pătrat.

La începutul jocului în unele dintre căsuțele ale grilei sunt prezente unele dintre numerele. Cu cât mai mult sunt numerele din grila sudoku atunci când începeți jocul, cu atât mai ușor este puzzle-ul sudoku. Puzzle-urile Sudoku mai dificile au numai câteva numere completate la început, iar cele mai dificile dispun numai de 17 numere.

3	5		6	2	7			
	6	9	8		3	2		7
			5		4		1	
7	3		9			5	6	1
8						4		
6					1	3		
	2		3		9		4	5
				7	5	8		
5	7	3	2					6

Prof.ing. Pintican Nicoleta

Colectivul de redacție:

Coordonator: prof.ing. Pintican Nicoleta

Membrii: prof.ing. Pintican Nicoleta, prof.dr.ing. Dan Daniela, prof.ing. Pașca Sorina, prof.ing. Bucin Rodica, prof.ing. Ardelean Laura

Tehnoredactare: prof.ing. Pașca Sorina

Adresa redacției: Liceul Tehnologic „Ioan Bojor”, str. Râului, nr.16, loc. Reghin, jud. Mureș

ISSN 2457 - 5097
ISSN-L 2457 - 5097