SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

19.ročník časopisu
2018-2019

SOU HRA

Časopis Střední odborné školy
a Středního odborného učiliště
Horky nad Jizerou

1918
100
2018

100 let založení republiky

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

STUDIJNÍ OBORY

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY

Gastronomie

Cestovní ruch

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

Cukrář

Kuchař - číšník

Zahradník

Zemědělec - farmář

STUDIJNÍ NÁSTAVBOVÉ OBORY

Podnikání

Společné stravování

CELOŽIVOTNÍ VZDĚLÁVÁNÍ

ŠKOLA ŽÁKŮM ZAJIŠŤUJE:

- bezplatné studium, státní škola
- výuku zkušenými odborníky
- prohlubovací a specializační odborné kurzy
- možnost zahraniční praxe zdarma (Německo, Rakousko, Slovensko, Itálie, Kypr), zájezd do Londýna
- kulturní a odborné exkurze, sportovní kurzy
- příspěvek na pracovní oblečení pro praxi
- získání odměny za produktivní činnost při odborném výcviku a při doplňkové činnosti školy
- vybraným oborům stipendium z rozpočtu Středočeského kraje
- možnost získání řidičského oprávnění skupiny B, C, T
- autobusové spojení z Mladé Boleslavi, Benátek nad Jizerou a Brandýsa nad Labem v návaznosti na výuku
- stravování ve školní jídelně, ubytování v domově mládeže
- mimoškolní zájmovou činnost, kroužek chovu koní
- přátelské prostředí
- doprava do školy hrazena státem a Středočeským krajem

DALŠÍ AKTIVITY ŠKOLY

- Gastronomické zajištění (teplá a studená kuchyně, cukrářské výrobky) a obsluha při společenských akcích včetně květinové výzdoby
- Možnost konání společenských akcí (svatby, pracovní setkání, rodinné oslavy apod.) v prostorách zámku SOŠ a SOU v Horkách nad Jizerou
- Zámecká vinárna - stylové prostředí - rezervace akcí do 30 osob
- Ubytování v domově mládeže - v budově zámku, včetně stravování
- Obědy pro veřejnost
- Vyjížďky na koni, letní kurzy pro mládež
- Zahradnictví - prodej sadby, zeleniny, květin, dušičkových, adventních a jiných vazeb

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35, 294 73 Brodce
tel. 326 312 234, mobil: 604 633 999, e-mail: souhorky@souhorky.cz **www.souhorky.cz**

Úvodník

Naše škola v jubilejním roce (100 let založení republiky) v zajímavých číslech

Roku 2018 rezonují oslavy stého výročí republiky. Naše škola sice v letošním roce neslaví tzv. kulaté výročí, ale i přesto se však událo mnoho významného. Škola byla založena před šedesáti šesti lety. Získala na jaře významné ocenění – Certifikát kvality za nadstandartní výsledky ve vzdělávání v gastronomických oborech od Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Ocenění je o to cennější, že ho získalo zatím pouze jedenáct středních škol v České republice. Po páté již žáci oboru Cukrář vybojovali zlaté pásmo na národní soutěži s mezinárodní účastí Gastro Junior v Brně. Po sedmé jsme zorganizovali krajskou odbornou soutěž zemědělských dovedností, kde první a třetí místo získali žáci naší školy. Poprvé se zúčastnili naši žáci celostátní baristické soutěže v přípravě kávy a dalších nápojů a hned získali krásné druhé místo. Každoročně i více než sto žáků vykonalo stáže na Pražském hradě včetně dodání cukrářských výrobků. Významnou akcí byl 25. ročník slavnostního plesu Hradní stráže v prostorách Pražského hradu. Již po devatenácté jsme získali v rámci programu EU ERASMUS+ finanční dotace na zahraniční stáže pro šedesát žáků. Již dvacátý první ročník HORKYFESTu si všichni zúčastnění užili a společně strávili kulturně zábavné dopoledne a k tomu i předchozí týden sportovních aktivit.

Po šesté byl zahájen školní rok divadelním představením na nádvoří zámku.

Na rok stoletého výročí naší vlasti budou vzpomínat i další generace žáků školy.

Díky úspěšnému projektu IROP jsme získali nový traktor a firma Škoda Auto a.s. nám darovala osobní automobil pro výuku autoškoly. Krajská dotace pomohla v hlavní budově – v zámku, připravit projekt na ústřední topení na vytápění zemním plynem, nakoupit nové vybavení cukrářské dílny a tělocvičná nářadí Work out Z prostředků školy jsme postavili nový vestibul k budově zámku, nový skleník ve školním zahradnictví a odvětrání v Gastrocentru. Rodina Hégrových nechala opravit podlahu v dílně a zajistila výměnu dalších oken v areálu odborného výcviku.

To jsou však jen strohá čísla a výčet akcí. Během školního roku zažili naši žáci bezpočet úspěchů v řadě odborných a dalších soutěžích, na akcích školy, v různých odborných kurzech, při charitativní činnosti ve prospěch seniorů v domovech s pečovatelskou službou v regionu, na sportovních kurzech a dalších činnostech. Na oslavách sto let výročí republiky se budou nově podílet i naši žáci při organizaci akcí na Velvyslanectví ČR v Paříži, ve Vídni, na Pražském hradě, Žofíně a dalších slavnostních místech.

Vzpomenout na vše si můžete i při četbě našeho 19. ročníku ročenky SOUHRA.

Ing. Vratislav Morava
ředitel

Jana Šplíchalová Cukrářkou roku 2018

Ve finále cukrářů České republiky, včetně profesionálních, získala Jana Šplíchalová na Veletrhu FOR Gastro a Hotel 4. – 6. října 2018 první místo.

ČESTNÉ UZNÁNÍ Hospodářské Komory ČR

V říjnu 2018 bylo v Praze předáno ocenění HK ČR nejlepším absolventům. Za naši školu ho získali dva kuchaři – číšníci, dva cukráři, jedna zahradnice a dva zemědělci – farmáři. Naše škola obdržela Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy.

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

21. listopadu 2018 (hlavní program)
5. prosince 2018, 23. ledna 2019
20. února 2019
vždy od 10.00 do 16.00 hodin

Určitě se k nám přijďte podívat, těšíme se na Vás!
Žáci a zaměstnanci školy

Připravili jsme pro Vás:

- informace o studiu ve školním roce 2018/2019 (v 11.00, resp. ve 12.00, 13.00 a 15.00 hod. na zámku v Horkách nad Jizerou)
- prohlídku výukových prostor školy
- prezentaci zapojení školy v národních a mezinárodních programech
- informace účastníků zahraničních stáží
- expozice a ukázky prací žáků školy

CERTIFIKACE ODBORNÝCH ŠKOL

Certifikát kvality pro SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou byla zařazena k vybraným středním odborným školám, které se uchází o certifikaci odborných škol. Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů vyhlásila certifikaci odborných škol, které dosahují nadstandartních výsledků v přípravě svých studentů na obor a mají nadstandartní vzdělávání v gastronomických oborech. Podmínkou účasti bylo členství v AKC ČR, dále vynikající výsledky v oblasti vzdělávání, odborné praxe a také zlaté medaile z nejprestižnějších soutěží v ČR. To vše naše škola splnila.

Tato certifikace nám umožní zviditelnit se před ostatními gastronomickými školami v ČR a také zvýšit kredit školy na trhu práce.

Při vyhlášení výsledků soutěže GASTRO JUNIOR Brno 2018 – BIDFOOD CUP převzala škola v Horkách n. J. z rukou prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubce Certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie. Toto ocenění uděluje Asociace kuchařů a cukrářů České republiky ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů (WACS) prestižním gastronomickým a hotelovým školám v České republice, které dosahují nadstandardních výsledků v přípravě svých studentů v gastronomických oborech. Podmínkou certifikace je dosahování vynikajících výsledků nejen v oblasti vzdělávání, odborných praxí, ale také získání zlatých medailí na nejprestižnějších republikových soutěžích. V současnosti je držiteli certifikátu kvality v České republice pouze 11 škol.

Asociace kuchařů a cukrářů ČR má v dlouhodobém plánu napomáhat odborným školám a podporovat je ve zvyšování jejich odborné úrovně. Účelem certifikace je zvýhodnění těchto škol nejen na trhu práce, ale také zviditelnění před ostatními gastronomickými školami v České republice. Asociace kuchařů a cukrářů ČR uvádí certifikované školy na svých internetových stránkách jako partnerské instituce, které nabízejí nadstandardní vzdělání v gastronomických oborech.

Oprávněnost získání Certifikátu kvality škola v Horkách potvrdila v republikovém finále soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2018 - BIDFOOD CUP, ve kterém zlaté medaile vybojovaly žákyně 3. ročníku oboru cukrář Tereza Čmuhařová a Eliška Prskavcová, pod precizním vedením učitelky odborného výcviku paní Aleny Pechlátové.

(Sou)

Další úspěch naší školy na gastronomické soutěži

I v letošním roce jsme se zúčastnili soutěže „O POHÁR BLANICKÝCH RYTÍŘŮ“ pořádaný SOŠ a SOU Vlašim.

V kategorii „teplá kuchyně“ naši školu reprezentovala žákyně 3.E, Eliška Peroutková, pod vedením zkušeného učitele odborného výcviku pana Uhlíře. Byla velmi úspěšná. Získala 3. místo ve zlatém pásmu! Hlavní surovinou letošního ročníku byla zvěřina. Eliška si pro přípravu pokrmu vybrala jelení hřbet.

Celý název vítězného pokrmu:

Jelení hřbet pečený dorůžova s dýňovým pyré, zeleninovým ragú a omáčkou z červeného vína.

K úspěchu moc gratulujeme.

(Sou)

Pozvánka na MATURITNÍ PLES

Žáci 4. ročníku oboru Gastronomie spolu s žáky 1. ročníku zvou na svůj ples, který se koná 16. února 2019 v sále Škoda Muzeum v Mladé Boleslavi.

Zlaté medaile na Gastrojunior Brno - BIDFOOD CUP

Naše vítězky z Gastro Junior Brno – na Bidvest CUP 2017

V republikovém finále soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2018 - BIDFOOD CUP vybojovaly zlaté medaile žákyně 3. ročníku Tereza Čmuhařová a Eliška Prskavcová. Děvčata soutěžila v restauračních moučnících, kde si musela vylosovat ze šesti zadání pouze jedno. K tomu musela do moučníku přidat pět tajných surovin a celý moučník vyrobit za 45 minut před publikem a akreditovanými komisaři. Eliška si vylosovala moučník z bramborového těsta a Tereza páj.

Moc děkuji za reprezentaci.
(Pe)

Škola žila cizími jazyky

Letošní červen žil jazykovými soutěžemi. Nejdřív proběhla konverzační soutěž a týden nato Evropský den jazyků. Ne vždycky se povede, že v obou jazykových kategoriích – němčině i angličtině, vyhraje jeden člověk. Letos se to povedlo Terezce Šestákové z 2. B. Jak se to Terce povedlo, připravovala se na soutěž, měla stres? Čtěte dál.

Baví tě cizí jazyky? Jaké z nich máš známky?
Jsou to mé oblíbené předměty, z obou mám za 1.

Jsi spokojená s výhrou?
Určitě ano, každá výhra je dobrá, jsem za to moc ráda.

Je zajímavé, že jsi vyhrála soutěž jak v anglickém, tak i v německém jazyce. Jak se ti to povedlo?
Už jsem se soutěže zúčastnila loni a taky to dopadlo docela dobře. Taky mi sedly otázky, prostě štěstí mi přálo.

Připravovala ses na soutěž?
Připravovali jsme se s paní učitelkou a pak to šlo samo.

Chystáš se na nějakou zahraniční stáž naší školy?
Ano, teď jsem přihlášená na stáž na Slovensko, tak snad to vyjde.

T. Havelková 1. E, Kuchař – číšník (Má)

Gastro Hradec

Dne 15. 3. 2018. si nenechali naši žáci ujít odbornou soutěž Gastro Hradec - Vitana Cup 2018, XXIII. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí a XIII. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů, který se konal v Kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové. Soutěžily cukrářky Kamila Šulcová, Tereza Čmuhařová a Nikola Kappiová pod vedením učitelky odborného výcviku paní Aleny Pechlátové a kuchařem Vojtěchem Švapíkem a Tomáš Hloušek pod vedením učitele odborného výcviku, pana Vladimíra Uhlíře. Obsadili jsme disciplíny Mísa Petit Fours s centrálním monumentem z jedlého materiálu, slavnostní dort, dort pro dvanáct osob s výkrojí a Slavnostní rautová mísa pro 8 osob. Všichni se poctivě připravovali a není tak překvapením jejich výborné výsledné umístění. Domů si z Hradce přivezla Kamila, Nikola a Tereza zlatou medaili, Vojta a Tomáš medaili bronzovou.

Nikola

1) Do kategorie Cukrář umělec junior jsem vyrobila kuchyňku, s níž jsem se umístila ve stříbrném pásmu na 2. místě. Druhý dort jsem vyráběla s květy a umístila jsem se ve zlatém pásmu na 4. místě.
2) Z vyhlášení jsem byla trošku nervózní, ale pocity z umístění ve zlatém a stříbrném pásmu, jsou radostné.

Kamila

1) Do kategorie Cukrář kadet jsem vyrobila Velikonoční dort, se kterým jsem se umístila ve zlatém pásmu na 3. místě.
2) Pocity ze soutěže jsou velmi dobré, umístění je skvělé a jsem velmi spokojená.

Terka

1) Do kategorie Cukrář junior jsem vyrobila monument s petifurkami a s tímto výrobkem jsem se umístila ve zlatém pásmu na 3. místě.
2) Byla jsem strašně překvapená, že jsem byla ve zlatu. Celá soutěž se mi moc líbila.

T. Čmuhařová, K. Šulcová, N. Kappiová 3.D, Cukrář

Gastro Poděbrady

Dne 26. 4. 2018 proběhla soutěž cukrářů, kuchařů, číšníků a barmanů. Naše cukrářky druhého ročníku, které soutěžily ve dvojicích: Šárka Volfová a Tereza Jandová, Natálie Tůmová a Nikola Pražáková se nejen zúčastnily, ale i vyhrály.

1. Co jste vyrobily v Poděbradech a jak jste se umístily?

2. Jaké máš dojmy?

Natka a Nikolka

Na soutěž do Poděbrad jsme udělaly dort s ořechovým a sachrovým korpusem, prokapaný griotkou, kaštanovou šlehačkou a višňovým želé, ochucený kapkou griotky. Dort byl potažený modelovací hmotou s plastickými výstupky z marcipánu a to vše přestříkané čokoládovým velvet sprejem. Jako symboly jsme zvolily květiny vlčího máku, pomněnek a kopretin a také mapy České republiky z roku 2018 a Československé republiky s částí Zakarpatské Rusi 1918. Umístily jsme se ve zlatém pásmu na hezkém 3. místě. No, jelikož to byla naše první soutěž, tak jsem byla nervózní z toho, že se něco pokazí. Myslela jsem si, že se neumístíme, ale povedlo se nám to a zkušenost to byla výborná.

Terka a Šárka

Vyrobily jsme mrkvový dort s tvarohovou náplní pokapaný amaretem a praženými mandlemi potaženými modelovacím fondánem, s malovanými kytičkami a krajkou.
Umístily jsme se ve stříbrném pásmu na druhém místě. Dojmy jsou úžasné, nečekaly jsme s Šárkou, že tak dobře dopadneme, jsme moc nadšené.

(Pe)

Jana Šplíchalová Cukrářkou roku 2018

Soutěže cukrářů se staly přirozenou součástí gastronomického dění v naší republice. Nad ostatní soutěže se obsahem i prestiží řadí Cukrář roku, která se pořádá jednou za dva roky. Titul cukrář roku je nejvyšším oceněním, které může soutěžící získat na soutěžích pořádaných Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Letošní finálové kolo se uskutečnilo ve dnech 4. – 6. října 2018 na Výstavišti PVA EXPO Praha Letňany, jako součást veletrhu FOR GASTRO & HOTEL 2018. Do něho se z naší školy z prvního kola kvalifikovaly Jana Šplíchalová s pomocnicí (commis) Natálií Tůmovou a Nikola Kappiová s pomocnicí Nikolou Pražákovou.

Finále obsahovalo dva soutěžní úkoly. První spočíval v prezentaci slavnostního výrobku (dortu) bez omezení tvaru do hmotnosti 5 000 g na téma 100. výročí vzniku Československa, doplněného degustačním vzorkem. Druhý úkol plnili soutěžící v otevřeném cukrářském studiu, tedy před zraky odborné poroty i veřejnosti, v přísném časovém limitu. Zadáním bylo zhotovení Kavárenského dezertu za použití bílého jogurtu Hollandia a tří surovin „Klasa“ a Restauračního moučníku za použití bílého jogurtu Hollandia a tří surovin “Klasa”, podaváného na talíři s doplňky a prostorovou ozdobou, připraveného tak, aby mohl být součástí tříchodového menu.

Naše Nikola Kappiová připravila kavárenský dezert s názvem Koláček z bramborového těsta a malinami a marcipánem, restaurační moučník s názvem Čokoládový tunýlek, flameri s teplým ovocem. Její slavnostní dort měl mrkvový korpus, dále použila tvarohovou šlehačku s praženými mandlemi, marcipán a likér amareto. Jana Šplíchalová vyrobila kavárenský dezert - Bezinkový dortíček a restaurační moučník - Dortíček ze sachrové hmoty s jogurtovo limetkovou zmrzlinou, jablečný a mátový chips. Dort měl ořechový korpus a sachrový korpus prokapaný griotkou, použila také kaštanovou šlehačku a višňové želé.

Soutěžní úkoly hodnotila odborná komise složená z certifikovaných komisařů AKC ČR. Vítězkou v letošní soutěži Cukrář roku se stala Jana Šplíchalová s commis Natálií Tůmovou ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Na dalších místech to byli Jiří Malina z firmy Aramark, Iva Roháčová z cukrárny Timinka - sladké umění, František Buchal z pražské cukrárny Buchalovi a na pátém místě Nikola Kappiová s commis Nikolou Pražákovou ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Svým vítězstvím v republikovém finále si Jana Šplíchalová vybojovala i nominaci AKC ČR na následnou světovou cukrářskou soutěž Global Pastry Chefs Challenge. Prestižnější cukrářská soutěž ve světě již neexistuje …! Držíme palce a děkujeme. *(Re)*

TĚŽKO NA CVIČIŠTI, LEHKO NA BOJIŠTI.

Dlouhodobá příprava se baristům vyplatila a zazářili hned na mezinárodní úrovni.

Dne 16. května 2018 jsme se zúčastnili baristické soutěže na Vysočině ve Velkém Meziříčí v hotelové škole Světlá. Tato soutěž byla mezinárodní, zúčastnili se jí soutěžící nejen z České republiky, ale i ze Slovenska. Celkově nás vybraných bylo deset.

Této soutěži předcházela naše náročná a dlouhá příprava pod bedlivým dozorem naší „trenérky“, Mgr. H. Somrové. Několik měsíců jsme takřka denně ladili chuť našich espress z výběrových káv, přičemž každý z nás si nakonec vybral tu „svou“, zlepšovali jsme svoji techniku latté art. Také jsme museli vymyslet originální Signature drink, který měl zvýraznit chuť naší kávy, což bylo velmi složité, protože skloubit chuť kávy a dalších originálních surovin je téměř magie. Ale výběr atypických ingrediencí, jako jsou zelený čaj macha, jehličí nebo kombinace chilli a pomeranče byl nakonec u “sensodic judges” velice úspěšný.

Začali jsme již brzy po ránu prezentací plánu soutěže a zápisem soutěžících a seznámením s porotci. Celá tato soutěž se řídila podle mezinárodních pravidel World Barista Championship.

Na každého soutěžícího byli připraveni 4 chuťoví rozhodčí, 2 techničtí a dva hlavní. Každý soutěžící měl pro sebe 15 minut času na přípravu a 15min. soutěžního času. Za tuto dobu jsme porotcům připravili čtyři soutěžní espressa, čtyři espressa s mlékem a čtyři volné nápoje. Zároveň je nutné dodržovat po celou dobu společenská pravidla a hygienu přípravy.

Atmosféra soutěže byla skvělá a díky zkušenému organizátorovi, jakým je pan Michal Křižka, lektor kávy a zkušený barista, jsme se snadno dokázali dostat do pracovního tempa. Přestože se naše škola takové soutěže zúčastnila poprvé, můžeme být s výsledky spokojeni.

Milan Jechumtál (1.E) obsadil sedmé místo, svou roli sehrál hlavně nedodržený časový limit. Patrik Hlaváček (2.B) obsadil čtvrté (bramborové) pořadí a o pouhý jeden bod mu utekl pohár za třetí místo. Adam Bohuněk (3.B) po svém vystoupení získal krásné druhé místo a přivezl tak naší škole první pohár z baristické soutěže. A z daleka ne poslední!

M. Jechumtál, 1.E, Kuchař – číšník, P. Hlaváček, 2.B, Gastronomie, A. Bohuněk, 3.B, Gastronomie (So)

Odborná soutěž zemědělských dovedností

Jako v předchozích letech, i letos se v Horkách nad Jizerou konala v květnu krajská odborná soutěž zemědělských dovedností žáků učebních oborů. Soutěžilo se například v jízdě zručnosti, v poznávání materiálů, ovládání nakladače nebo rotační žací lišty. Soutěž pak byla ukončena farmářským vícebojem, který prověřil i obratnost a kolektivní práci žáků. Na třetím místě se umístil domácí Jiří Dobeš, na druhém Jan Pokorný z Vlašimi a na prvním opět domácí Josef Kaiser. Obou domácích jsme se zeptali, jaké mají ze soutěže dojmy.

Pepa Kaiser, 2.A

Na domácí půdě se mi soutěžilo dobře. Na strojích jsem se cítil jistý, znám je a mám je tzv. osahané. I tak nám vyučující připravili překvapení, třeba při poznávačce nebo při závěrečném farmářském víceboji. Umístění mě moc potěšilo, kluci z ostatních škol byli šikovní a do poslední chvíle jsem netušil, jaké mám šance.

Jirka Dobeš, 2.A

Oproti Frýdlantu, kde jsme se museli nejdřív zorientovat, jsem tady přesně věděl, co se po mě chce. Taky podpora kamarádů ze školy byla fajn. Přestože na vlastní půdě, někdy jsem tu pevnou půdu pod nohama tak úplně neměl. Umístění mě překvapilo a samozřejmě potěšilo. Nečekal jsem to, ale snažil jsem se a jsem moc rád, že to dobře dopadlo.

(Bu)

Zemědělská olympiáda Frýdlant

V dubnu 2018 se žáci naší školy opět zúčastnili zemědělské olympiády ve Frýdlantu. Soutěžili v jízdě zručnosti traktorem, ovládání manipulátoru, přezouvání pneumatiky, kování, vědomostních testech a farmářských dovednostech. Naši žáci bohužel nedosáhli na stupně vítězů, ale jejich výkony byly výborné. Tým Jirka Černík a Honza Zeman obsadil krásné páté místo. Jak vnímají soutěž žáci samotní?

Honza Zeman, 3.A

Na této soutěži jsem byl už podruhé, věděli jsme, co nás čeká. Proto jsme si ty dva dny opravdu užili. S výsledkem jsem velmi spokojený, vydali jsme ze sebe maximum. Co jsem si nejvíc užil? Asi opět jízdu zručnosti a manipulátor.

Jirka Černík, 3.A

Oproti loňskému roku byla asi menší tréma, i když úplně bez ní se to neobešlo. Užil jsem si zase hlavně jízdu zručnosti a manipulátor. A samozřejmě atmosféru. Jsem rád, že jsem se mohl soutěže opět zúčastnit.

Honza Dvořák, 3.A

Soutěž byla super, stejně jako vloni. Nevím, kterou z disciplín bych označil za nejlepší, celkově mě to prostě bavilo. Nejtěžší byla asi poznávačka. Užil jsem si také setkání s žáky ostatních škol, kteří byli kamarádští a nadšení pro zemědělství, takže jsme si opravdu měli o čem povídat.

Pepa Kaiser, 2.A

Na soutěži jsem byl poprvé. Moc se mi tam líbilo. Bavilo mě asi všechno, ale moc dobře se mi pracovalo v kovárně. Taky jsem si užil mimosoutěžní disciplínu – hod vidlemi do balíku slámy. Rád bych se soutěže účastnil i příště, byla to prima zkušenost.

Jirka Dobeš, 2.A

I když jsme se na soutěž připravovali, byly jiné stroje, než na které jsme zvyklí. Pořadatelé byli velice vstřícní, takže nebyl problém si třeba manipulátor vyzkoušet. Doufám, že budu moc jet i příští rok.

Honza Obrázek, 2.A

Na soutěž jsem se těšil, nakonec jsem ale měl, jako asi všichni, trému. Prostředí bylo moc fajn, nejvíc jsem se těšil na traktor a manipulátor. Je super, že jsme si mohli poměřit síly s jinými školami, a těším se na příští rok.

(Bu)

Pojedeme letos na stáže?

Ano, ano, ano!!! Všichni s netrpělivostí očekávali konec května, kdy Schvalovací komise programu Erasmus+ v Praze vyhlašuje úspěšné projekty, podané v lednu 2018. Úspěšnost spočívá ve finále přidělením finanční podpory z prostředků Evropské unie, aby žáci pak mohli zcela zdarma vycestovat na 3 týdny do zahraničí, kde budou vykonávat stáže ve svém oboru.

S radostí tak naše škola přijala oznámení o přijetí projektu Agro-gastroteam do Evropy, a to dokonce na 2 roky. Radost byla větší i o to, že v tomto školním roce oslavíme 20 let zapojení školy do evropských stáží. V roce 1998 jsme jako první učiliště v ČR podali projekt pro žáky v rámci programu Leonardo da Vinci. Od té doby navštívilo v rámci 18ti projektů 1 500 žáků i učitelů 6 států EU. Stáže jsme stále zdokonalovali, takže byly postupně oceněny šesti národními Pečetěmi kvality a už v roce 2005 v norském Oslo dokonce Evropskou cenou kvality.

Žáci všech oborů od září 2018 tak po dva roky mohou počítat se stážemi v Rakousku, Německu, na Slovensku a na Kypru. Budou pracovat na vinicích, v renomovaných cukrárnách, hotelech a restauracích u zaměstnavatelů s dlouholetou tradicí. Ve volném čase budou moci lyžovat ve Vysokých Tatrách, jezdit na kole po Wachau, sportovat, poznávat památky, tradice a život v cizích zemích. Co pro to mohou udělat? Nemít neomluvenou docházku do školy a sníženou známku z chování, mít dobré hodnocení ve výuce angličtiny, němčiny, odborného výcviku, zúčastňovat se soutěží, cateringu a dalších akcí školy. Tak hodně štěstí při výběru! Evropa na vás čeká.

(Má)

TROPICKÝ PODZIM

na stáži v Rakousku

Stážisté ve Vídni

Letošní třítýdenní stáž žáků naší školy v rakouském Kremsu začala už o 14 dní dříve než v minulých letech. A to díky extrémně horkému létu a hlavně suchu. Proto se další obory, které zde zastupují horeckou školu, cukráři a gastronomové, musí přizpůsobit požadavkům vinařů z okolí Kremsu, kteří prosili o pomoc zejména naše farmáře a zahradníky.

Místní vinaři taková vedra během sklizní vína nepamatují. Jedinou výhodou je, že letošní hrozny mají vysokou cukernatost, což bude svědčit o dobrém ročníku vína! Žáci na vinicích mají nelehký úkol, nejen sbírat a třídit bohatou sklizeň hroznů, ale musí se naučit i posuzovat zdravotní stav vinic, konzultovat použitou ochranu rostlin, odhadovat úrodu, sledovat způsob sklizně, apod. Ale abychom se nevěnovali jen vinicím, stejnou zodpovědnost při práci má i obor Cukrář. Dvě cukrářky z horecké školy se snaží vniknout do tajů nejprestižnější cukrárny „Hagman“ v Kremsu se 40 zaměstnanci, která distribuuje své fantastické cukrářské výrobky do dalších míst v Rakousku. První dny obav jsou pryč a naše cukrářky jsou nezbytnou součástí Hagmanova týmu. V rámci 3 týdnů mají úkol připravit tradiční rakouský štrůdl. Stanovené úkoly jsou také jasné: znát suroviny, porovnávat technologické postupy, zvládnout organizaci na provozovně, hygienu a BP je samozřejmostí. Pro začátek výroba výborných perníčků pro ně byla hračkou.

(Má)

A nyní

aktuální reportáž z Kremsu:

Milena Dědková a Petra Haslbachová 3.D, (obor Cukrář): To, co nás zde okamžitě zaujalo, jsou všudepřítomné vinice a krásná krajina. Pracujeme ve středu města v cukrárně Hagmann a i když je tu celá řada jiných cukráren - zákusky, pečivo, zmrzlina je po celém městě, vždy jen z této cukrárny. To svědčí o její kvalitě. A co se nám zde líbí? Sortiment výrobků a speciální stroje, o kterých se ve škole jen učíme – tady vidíme v praxi, Muzeum čokolády. Super zážitky, doporučujeme všem cukrářkám!

Adam Bohuněk, 4.B (obor Gastronomie): První pracovní den na hlavní pěší zóně ve „ Stadtcafé“ byl super s týmem spolupracovníků: Sabinou, Eli, Stephanem, Franzem a šéfem - panem Wagnerem, kterému můžeme kamarádsky říkat Sigi. Nejlepší káva je zde Melange (lungo a mléčná pěna) a z nápojů samozřejmě vinný střik. Volný čas trávím ve školní posilovně a zajdu si zde i do dalších kaváren (porovnávám!). Skvělá sobota byla ve Vídni – v Prátru jsem toho hodně vyzkoušel! (Prátr – zábavní park, pozn. redakce).

Paldus Václav, 3.B (obor Gastronomie): Líbí se mi tu! Připravuji kávu, míchám koktejly, baví mě to a snad jsem v tom dobrý?! Moc se mi líbilo ve Vídni, kde jsem v zábavním parku v Prátru dost utratil! Ale co, žiju jen jednou!

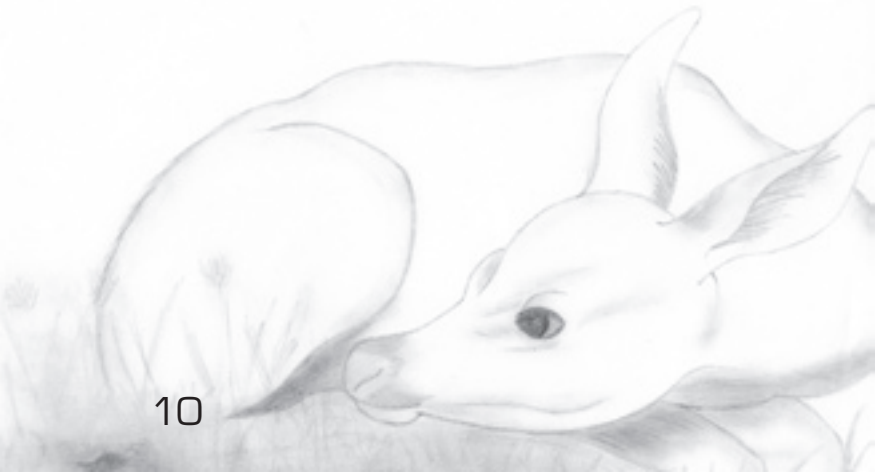
Kaiser Josef, 3.A (obor Zemědělec - farmář): Je tu krásně, první týden tropy, ale teď i pršelo. Kam se podívám, všude vinice na rovině i kopcích, ale i doma na zahradách. Pracujeme u úžasné, přátelské rodiny M. Ramosera, cítíme se zde jako doma, zvláště, když nám nabídnou i vynikající speciality paní domu. Pokud jde o památky, je jich tu hodně, postupně je navštěvujeme. Např. zámek Schönbrun – jeho interiéry, sochy a krásné zahrady kolem. Potkali jsme se a vyfotili dokonce i s císařem Franz Josefem I. Komu se to povede?

Dobeš Jiří 3.A (obor Zemědělec - farmář): Všichni se shodneme: krásná krajina, příjemní lidé, kteří nám kdykoli pomůžou! Setkáváme se s jiným oborem – vinařstvím. Rozeznáme už i odrůdy vína mezi sebou – třeba Zeleného Veltlína od Muskatu apod. I chuť je opravdu jiná. Sami musíme rozhodovat, který hrozen máme sklidit pro vlastní vinný sklep a který vytřídit. Fakt je to životní zkušenost, zvlášť když jsme si mysleli, že se nemusíme ten jazyk učit! Tady jsme to pochopili a snažíme se o to víc se s Rakušáky dorozumět!

Matura Daniel, 3.A (obor Zemědělec - farmář): Jsou tu všichni přátelští, starají se o nás, jak v práci, tak na intru vinařské školy. Na vinicích trávíme většinu dne, ale zbude čas i na zábavu. Výlet do Vídně byl plný zážitků!

Hlaváčová Aneta, 2.D (obor Zahradník): Při příjezdu jsme měli docela obavy z našeho prvního pracovního dne, ale byly zbytečné! Rodina Ramoserových nás přijala velmi dobře. Na vinicích pracuji společně s Pepou, Danem a Jirkou z 3.A. Práce na vinici je docela vysilující, zvláště v tom velkém podzimním horku. Po týdnu prací už známe celý sortiment pěstovaných vín, nejen na vinicích Steinaweg, ale i kolem celé oblasti Götweigu. A to je veliká nádhera – samotný klášter a pohled na něj ze všech stran oblasti Wachau. Moc mě nadchla Vídeň, protože jsem zahradnice – nádherný barokní park v Schönbrunu a pak povídání o Lipicánské jezdecké škole (i tu jsme viděli). Závěr – nákupy v Primarku – super!!!

(Pro)



Zimní praxe v Tatrách

Již tradičně proběhla na Štrbském plese ve Vysokých Tatrách stáž pro žáky gastronomických oborů. Naši žáci, cukráři, kuchaři – číšníci, gastronomové poznali v reálných podmínkách chod hotelu v top sezóně. Z týmu deseti žáků vzpomínal na stáž Přemek Táborský:

Co bylo náplní tvé stáže?
Zlepšit dovednosti v mém oboru, práce za barem, s novým kávovarem, pracovat pod tlakem, spolupráce se zaměstnanci hotelu.

Co se ti na ní líbilo?
Doprava lůžkovým vlakem, ubytování, jídlo, výlety, přístup do wellness, lyžování, výborní spolupracovníci na hotelu.

Jak jste trávili volný čas?
Na sjezdovce, na výletech v okolí Štrbského plesa, cvičením na posilovacích strojích ve fitku, odpočinkem.

Doporučil bys naším žákům tuto stáž?
Tahle stáž je zdrojem zkušeností a super zážitků, takže určitě doporučuji. Je zajímavá zejména pro lyžaře, neboť lyže můžou nasadit skoro před hotelem a nastupovat na lanovku a vleky ke sjezdovkám. Přitom permanentky jsme měli od hotelu zdarma.

Máš nějakou veselou historku ze Slovenska?
Bylo toho hodně, se spolužáky jsme pořád něco vymýšleli. Zejména jsme si užili aquacentrum.

(Mo)

Hallo aus Weiden!

Zdraví Vás Kačka a Sára z Weidenu. Naše stáž začala příjemnou návštěvou zámku Lány během cesty. V zámku Lány sídlí náš pan prezident v letním období. „Ten si žije!" řekly jsme si v duchu. Po příjezdu do Weidenu jsme se ubytovaly v příjemném rodinném hotelu Stadtkrug. Personál je velmi přátelský, ochotný a rozhodně jsme se s nimi nenudily! Vyzkoušely jsme různé pracovní pozice od kuchařek přes servírky až na pozice pokojských. Něco nového jsme se přiučily a něco nového jsme naučily i my je. Dorozuměly jsme se téměř bez problémů. Navštívily jsme Schule für Hotel-und-Tourismus-management ve Wiesau. Naše zvědavost nakoukla do pár vyučovacích hodin a jedna z nich byla i hodina Českého jazyka! Český jazyk vyučuje na této škole česká paní učitelka již 18 let. Žáci se nám představovali v češtině a naopak i my jim v němčině.

Žáci nás provázeli po škole a ukazovali, jak to tady chodí. To víte, vůbec jsme se nenudily. Samozřejmě se naše dušičky dočkaly i Oktoberfestu v Mnichově! Oktoberfest byl založen už v roce 1810 za korunního prince Ludvíka Bavorského a tato tradice pokračuje až doposud. Festival obvykle trvá 16 dní a je to největší pivní festival na světě. Na festivalu se nosí bavorské kroje, tzv. dirndly a jejich cena se může vyšplhat až na stovky euro. Na festivalu najdete spoustu budov, kde se konzumuje pivo a každá budova čepuje jiný druh. Přes víkend navštívilo Oktoberfest v Mnichově až 800 000 lidí. Zde nenajdete půllitry, ale litrové sklenice - tupláky. Určitě nechybí bavorské klobásy, sekaná v housce a pod. A tímto je naše stáž skoro u konce. Poznaly jsme supr, čupr lidi a zůstáváme s nimi v kontaktu i nadále a určitě jsme tu nebyly naposledy a vrátíme se!

Sára Kinclová a Kateřina Knoblochová
(Má)

Ředitel před tabulí

V každém čísle Souhry nesmí chybět rozhovor s panem ředitelem, kterému jsme položili opět pár všetečných otázek.

1. Plánujete v tomto školním roce ve škole nějakou změnu?
Řadu změn jsem již popsal v úvodníku SOUHRY. Dá se říci, že velkou změnou je rozšíření cateringu školy – nejen za hranice České republiky (20 žáků bude zajišťovat kompletní raut na Velvyslanectví ČR v Paříži, dodáváme cukrářské výrobky pro Velvyslanectví ČR ve Vídni), a naši zahradníci vytvoří květinovou výzdobu pro listopadovou slavnost na Pražském hradě a budou tam spolupracovat i s našimi kuchaři, číšníky a cukráři. Změna čeká školní zahradnictví. Je zpracován projekt na výstavbu nové odborné učebny se zázemím v jeho areálu. Pro žáky bude asi změnou větší důslednost učitelů v rámci zákazu používat mobily při výuce.

2. Jaké budou tento rok stáže?
Stáže jsou již pro naši školu tradičně organizované v rámci evropských programů. V ERASMU+ jsme po devatenácté uspěli s projektem a 60 žáků proto může zdarma vycestovat letos na podzim do Bavorska a Rakouska a v zimě na Štrbské Pleso do Vysokých Tater. Chystáme i poznávací zájezd pro "třeťáky" do Londýna.

3. Vyšlo Vám vše, co jste měl v plánu ohledně školy?
Bohužel ne vše se dá ovlivnit. O prázdninách jsme měli konečně vyměnit v hlavní budově školy, v zámku, akumulační kamna za ústřední topení na zemní plyn. Do výběrového řízení se přihlásila jediná firma, tedy vyhrála. Ale tři dny před koncem školního roku oznámila, že práce neprovede vzhledem k velké náročnosti. Budeme tedy hledat dodavatelskou firmu pro dokončení výměny topení na prázdniny v roce 2019.

4. Jaké byly Vaše prázdniny?
Dovolenou jsem spolu s manželkou věnoval zejména svým koníčkům – sportu (kanoe, kolo, surf) a cestování po Vietnamu. K volnu patří i práce na zahradě a na údržbě domu. Často jsem ale navštěvoval školu a zajišťoval opravy a přípravu nových projektů.

(Redakce Souhry)

Byly jsme při tom – den otevřených dveří
NA ZÁMKU V LÁNECH

Stalo se to naposledy v roce 2006. To jsme byly ještě malé holčičky a netušily jsme, že o 12 let později se nám podaří v rámci školní akce znovu navštívit při dnu otevřených dveří letní sídlo českých prezidentů. Nachází se v zámku Lány asi 35 km od Prahy.

Poprvé ho začal využívat prezident T. G. Masaryk v roce 1920. Při prohlídce jsme prošly první patro zámku, kde se nachází reprezentační prostory. Nejvíce nás zaujala modrá jídelna a pracovna prezidenta s knihovnou. Ve druhém patře zámku jsou soukromé prostory prezidenta republiky a třetí patro slouží návštěvám.

Za prohlídku stojí i rozsáhlý anglický park s velkým rybníkem, palmovým skleníkem, kostelem, bývalou konírnou a lví kašnou Joža Plečnika. Bylo velice zajímavé vidět to, co jindy v televizi, přímo v reálu.

K. Kinclová 4. B, Gastronomie, K. Knoblochová, 3.E, Kuchař - číšník
(Má)

Projekt Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii

Již dva roky jsou žáci druhých ročníků oborů Kuchař-číšník a Cukrář zapojeni do celorepublikového projektu Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii pod hlavičkou firmy IREAS. Všechny workshopy i podpůrné exekutivní týdenní pobyty jsou pro naše žáky velkým přínosem a těší se mezi nimi velké oblibě. To nakonec stvrzují i svými slovy:

Workshop na přípravu ryb a plodů moře ve Vlašimi

Jakožto účastníky nás zaujalo prostředí, ve kterém je škola umístěná. Nikdo z nás neměl moc zkušeností s mořskými plody, takže jsme byli rádi, že si to jedeme poprvé vyzkoušet. Každý z nás připravoval něco jiného, vše bylo zajímavé, velmi nás zaujalo a bavilo. Každý z nás ochutnal něco, co nikdy v životě neochutnal, ani nezpracovával. To, na čem se shodneme všichni, je, že bychom si podobné workshopy rádi užili i v dalším ročníku. Škoda, že nás v dalším roce vystřídali další druháci.

Exekutivní týdny v Troskovicích…

V Troskovicích bylo jednoduše krásně. Poznali jsme nové přátele a nabyli nové zkušenosti. Celý týden jsme měli o zábavu postaráno, hráli jsme zajímavé hry a tím hlavně poznávali sami sebe i ostatní. Každý den jsme měly 3 korálky a dávali je ostatním za jejich nejlepší chování, nebo nejlepší hlášky apod. Korálky jsme si navlíkali na provázek a pyšnili se jimi. Chodili jsme po lesích, plnili různé úkoly jako třeba: po slepu po skupinkách se vést. Poslední den jsme grilovali. Na konci jsme dostali certifikáty. Celé to uteklo jako voda.

…a taky v Lomnici nad Popelkou

Další týden plný zábavy a tentokrát navíc i s gastronomií v praxi. Byli jsme hlavně v kuchyni a učili se nové věci s netradičními surovinami. Celou dobu nás měl pod kontrolou šéfkuchař Pavel Bortník. V týdnu jsme vysekli i vlastní raut z kuchařských, ale i cukrářských výrobků, které jsme si i soutěžně „vystajlovali“. Opět jsme poslední den grilovali, ale tentokrát to byl určitě vyšší odborný „level“. Oba týdny jsme si velice užili, rádi bychom se tam vrátili a prožili ty krásné, zajímavé i poučné 2 týdny znovu.

R. Niklová – garant projektu
Ďuračková, Švapík, Svačina, Čížková 3.E, Kuchař – číšník (Ni)

E-prostor nám pomáhá

Dnes si už nikdo neumí představit život bez mobilů, počítačů, noťasů, zkrátka bez možnosti komunikovat po síti. Je to parketa, na které se samozřejmě pohybuje i naše škola a každoročně aktualizujeme své školní webové stránky: www.souhorky.cz.

Rok 2018 přinesl hned několik novinek, na které jsme pyšní. Například:

* Nově nám může každý sdělit své problémy, potíže nebo návrhy ať už adresně, nebo anonymně přes Schránku důvěry. Mohou ji využít nejen žáci a jejich rodiče, ale i široká veřejnost.
* Se studenty - gastronomy zakládáme Žákovský blog.
* Zpřístupnili jsme předchozí časopisy Souhra v elektronické verzi.
* Každý týden zviditelňujeme dění na škole v sekci Aktualit prostřednictvím komentářů a fotografií.
* Natočili jsme s žáky nová krátká videa o škole a zveřejnili je.

A mnoho dalšího – stačí si webovky prohlédnout.

Školní facebook je rovněž velmi aktivní a kromě aktuálních událostí v něm najdete i pravidelnou nabídku brigád a práce pro naše studenty. Využíváme FB i jako nejrychlejší kanál pro komunikaci se žáky, na úrovni třídních kolektivů, skupin i jednotlivců přes messenger. E-prostor je pro nás velkým pomocníkem, který nám slouží, ale my nesloužíme jemu.

(Ni)

MODERNÍ STUDENÁ KUCHYNĚ

Čtyři dny nápadů, kreativity a moderní kuchyně s Mistrem kuchařem Vladimírem Pickou:

1. den jsme se seznamovali se studenou kuchyní a s Mistrem kuchařem p. V. Pickou. Mohu říci za všechny, kdo na kurzu byli, že to je nejen nejlepší kuchař, ale taky moc fajn člověk… Řekli jsme si, jak následující čtyři dny budou probíhat a co si máme druhý den vzít a na co se připravit.

2. den a úkol byl tady. Chlebíčky - nikdy bych neřekla, jaká to může být prima zábava, zdobit chlebíčky, připravovali jsme si různé pomazánky, naučili jsme se, co se dá ze zeleniny vytvořit a tak různě. (Hlavně sníst, pozn. redakce)

3. den, ten byl nejvíc náročný: losování, kdo co bude mít na závěrečnou prezentaci, psaní testů, který každý dal s nadhledem. P. Picka vás vždy upozorní, kdy nejvíce poslouchat a pamatovat si to, že to bude v testu. Úkoly byly rozdány a každý měl něco: humra, paštiky, kachnu, sushi, ryby, sýry, vykošťování kuřete. Bylo toho opravdu mnoho.

4. den příprava na desky, aranžování. Každý měl připravenou a umytou svoji desku a ujišťuji vás, že tak, jak krásně všechno vypadalo, taky to tak chutnalo.

Mohu za všechny říci, že kdybychom měli možnost s panem Pickou znovu spolupracovat, určitě bychom neváhali ani chvilinku!!!

Tina Brádková 2.E, Kuchař – číšník

Návštěva houslisty
JAROSLAVA SVĚCENÉHO

Na začátku školního roku 2018/2019 nás navštívil vynikající český houslista Jaroslav Svěcený. V zámecké jídelně nejprve ochutnal dobroty z dílny našich úžasných kuchařů, baristů a cukrářů. Vzorně se o něj postaraly naše žákyně z oboru Gastronomie, Šárka Tarabová a Eliška Prokorátová. Využili jsme výjimečné možnosti a položili mu několik otázek.

Kdy jste vzal poprvé housle do ruky?
Bylo to kolem tří let, moc se mi líbily. To, abych hrál na housle, bylo velkým přáním mého dědečka, vynikajícího houslisty. Právě dědeček byl mým prvním výborným učitelem a dovedl mě až k prvnímu houslovému koncertu, který se uskutečnil, když mi bylo 5,5 roku. Moje první písnička, která se linula z tohoto nádherného hudebního nástroje, byla - tuším Halí belí koně v zelí.

Kde jste vyrůstal a chodil do školy?
Vyrůstal jsem v Hradci Králové a tady jsem chodil i do školy. Bavil mě hodně zeměpis. Toužil jsem poznávat dálky a podívat se i za velkou louži. To se mi pak podařilo až v dospělém věku. V Americe mě překvapilo, kolik českých národnostních menšin zde žije, dokonce jsem hrál v americkém městečku jménem Praha, tak hluboce mají čeští krajané v Americe vztah ke své rodné vlasti. Nejromantičtější hraní jsem zažil v pouštních skalních chrámech v Petře v Jordánsku, bylo to velmi působivé. Můj snad nejvzdálenější koncert se uskutečnil v Chile. Procestoval jsem toho moc a jsem za to vděčný.

Jak se cítíte v naší škole, co se vám tady líbí?
Velmi milé prostředí, romantický zámek, příjemní zaměstnanci a žáci, prostě taková rodinná vesnická škola, kde se dobře vaří a asi dobře daří. Přeji vaší škole pohodu a hodně úspěchů, bylo mi tady moc hezky, děkuji za pozvání.

(Hu)

Michelinské restaurace

Někteří naši studenti měli možnost během svého studia na naší škole absolvovat tří týdenní praxi v restauraci, která byla oceněna Michelinskou hvězdou, ale víme všichni vůbec, co to je? Kde takovou restauraci najít? Pojďme si tyto otázky zodpovědět.

Co jsou Michelinské restaurace?
Jsou to restaurace, které dosáhly určitého hodnocení v prestižním Průvodci Michelin (v originále Le Guide Michelin). Tento průvodce s více než stoletou tradicí si klade za cíl zrecenzovat a doporučit restaurace s nejprestižnější a nejlepší kuchyní. Vydává se ve více než dvanácti zemích a obsahuje recenze více než 45 000 restaurací (a hotelů) po celém světě, zejména pak v Evropě.

Co znamenají michelinské hvězdičky?
Michelinské hvězdičky jsou jedním z nejprestižnějších hodnocení, které může restaurace vůbec získat. Hvězdička se v průvodci objevila poprvé v roce 1926, aby upozornila cestující motoristy na možnost dobře se najíst. O několik let později se stupnice rozrostla až na tři hvězdičky, které zůstaly dodnes. Hvězdy jsou udělovány v poměrně malém množství, pro představu v České republice je jen jedna restaurace, která má takové hodnocení, a to „jen“ na první z hvězdiček. Ještě minulý rok měla jednu hvězdu i restaurace Alcron, ale ta o ni letos bohužel přišla. Autoři recenzí v průvodci se tak snaží garantovat, že ohodnocená restaurace skutečně uspokojí i tu nejnáročnější klientelu. Součástí průvodce je také doporučení vybraných specialit pro každou z ohodnocených restaurací.

Kde je naleznete?
Restaurace ohodnocené michelinskou hvězdou se nacházejí zejména v západní Evropě, ovšem je možné je nalézt taktéž ve Spojených státech a v Asii. V České republice to je jen restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise v Praze.

Tak, teď už jen ušetřit nějakou tu korunku či euro a můžete vyrazit za gurmánským zážitkem a poznáváním neznámých chutí. *(Tů)*

BARISTA - kouzelník s kafem

Ve dnech 21. a 22. února 2017 se uskutečnil základní baristický kurz.

Co obnáší povolání baristy a jaký by měl být ten nejlepší?
Robusta, nebo Arabica?
Jak poznat skutečně kvalitní kávu?
Jak si připravit nejlepší kávu doma?

To jsou otázky, které nám byly zodpovězeny na baristickém kurzu pod vedením zkušeného baristy pana Michala Křižky. Nejprve jsme získali teoretické informace o pěstování a zpracování kávy. Seznámili jsme se s přípravou espressa z různých druhů káv a ukázali si alternativní metody přípravy kávy. Praktickou přípravu espressa jsme všichni zvládli, některé z nás trošku potrápil nácvik šlehání mléčné pěny do cappuccina, ale v závěru jsme se odhodlaně všichni pustili do přípravy cappuccina formou latte art.

Praxi vykonávám v nové a moderní Restauraci Štěpánka a zákazník zde určitě nenajde jen automatický přístroj, který vyrobí kávu pouhým zmáčknutím tlačítka. Chci být dobrým baristou a určitě mne neodradí zvláštní požadavky, jako třeba, že zákazníci chtějí „turka“, nebo rozpustnou kávu. Samozřejmě, že se jim snažím vysvětlit, jak děláme věci u nás a proč. Turka zvládne každý sám doma. Já se zákazníkům snažím milou a přátelskou formou nabídnout trošku i ten požitek z kávy.

M. Jechumtál 1.E, Kuchař – číšník *(So)*

A jestlipak víte, co je

KRECHT?

Dne 3. 4. 2018 třída 3.E zavítala na dlouho plánovanou exkurzi do Chateau Mcely *****. Na programu byla prohlídka hotelu, Bouquet Spa a vinotéky v Klubu Alchymista. Zaujala i bylinkovo - zeleninová zahrádka, zámecká udírna a krecht k výrobě hotelových specialit, jako jsou vlastní pivo, cider, fialkový ocet, šípkový olej, ale také třeba pampeliškový med. Moc pěkné! Akce vyvrcholila konzumací menu o pěti chodech v restauraci Piano Nobile, jeho zahradním pátiu (patří mezi 10 nejlepších restaurací v ČR dle Maurerova Grand Restaurant Guide). Z menu, které bylo znamenité, nejvíce zaujaly Zámecký citrónovo - tymiánový sorbet a Zmrzlina z Foie gras. Atmosféra celé exkurze byla vynikající. Škoda jen, že jsme se z toho snu museli probudit. Ale kdo ví, třeba zde někteří z nás začnou svou profesní dráhu

(Ří)

Horecká VÁNOČKA

Již tradiční soutěž o nejlepší Horeckou vánočku i letos přilákala spoustu nadšených zájemců předvést své pekařské umění. Tento ročník vyhrál v hodnocení odborných učitelů Patrik Hlaváček z 2.B a hodnocení laické veřejnosti Šárka Tarabová z 2.B.

Šárka: Když přišla nabídka na soutěž o Horeckou vánočku, váhala jsem, jestli se mám vůbec zúčastnit, když vím, kolik bylo přihlášených soutěžících. Vánočku jsem pekla poprvé a musím říct, že výsledek nebyl tak špatný, jak jsem zpočátku čekala, ale i přes to jsem si žádné šance nedávala. Když jsem se večer dozvěděla, že moje vánočka se umístila, měla jsem neskutečnou radost. Můžu říci, že jsem na sebe hrdá, že jsem do toho šla, a i kdybych nevyhrála, naučila jsem se další novou zkušenost, která se mi bude hodit. Příští rok se určitě zúčastním znovu. Hlavní je se zúčastnit, ne vyhrát!

(Ří)

I zahradnice jezdí na traktoru

Ve školním zahradnictví

Absolventi sommelierského kurzu

Výuka dranžírování v Zámecké vinárně

Kurz přípravy ryb a mořských plodů

Praxe zemědělců – farmářů

Zemědělská olympiáda ve Frýdlantu

Náš žák – cukrář se svými výrobky při slavnosti na Žofíně

Žáci se světoznámým houslistou panem Jaroslavem Svěceným v Zámecké vinárně

Kurz cukrářek při přípravě restauračních moučníků s místoprezidentkou AKC ČR p. Pavlínou Berzsiovou

Kurz studené kuchyně, vedený Mistrem kuchařem Vladimírem Pickou

Jana Šplíchalová, vítězka Cukráře roku, s pomocnicí Natálií Tůmovou

Barmani na soutěži Gastro Poděbrady

Floristická soutěž Polabský motýl

Krajská zemědělská soutěž v Horkách nad Jizerou

Evropský den jazyků na škole

Stáž v hotelu v bavorském Weidenu

Vytáčení medu se žáky ZŠ

Zimní praxe na Štrbském Plese

S Marošem Kramárem a Alešem Hámou při natáčení v Č. televizi

Na Pražském hradě s hudební skupinou Elán

Stážisté s "císařem Franz Josefem" před zámkem Schönbrunn ve Vídni

Vedle nového auta na autoškolu další nový přírůstek do parku techniky

Představení Městského divadla Mladá Boleslav při zahájení školního roku

Při prohlídce letního sídla prezidenta republiky na zámku v Lánech

S herci boleslavského divadla u nás po představení

Žáci při natáčení v České televizi

Letos si čert opět nikoho zlobivého neodnesl

Vánoční vystoupení žáků domova mládeže pro seniory

Svatební kytice od našich zahradníků pro žákyně DM na Horkyfestu

Volná disciplína na Horkyfestu

Sportovní kurz na Máchově jezeře

Cukráři třeťáci soutěžili

Na odborném výcviku proběhla soutěž dovednosti výroby věnečků. Žákyně třetího ročníku si vyzkoušely pracovat v časovém limitu. Jejich úkol proběhl normováním surovin, výrobou pálené hmoty, pečením věnečků, výrobou náplně a dohotovením věnečků.

Posuzovala se nejen chuť, ale například i dodržení technologického postupu, hmotnost a tvar výrobků.

Na prvním místě se umístila Nikola Kappiová., druhá byla Kamila Šulcová, 3.D, Cukrář.

(Pe)

KURZ ČEPOVÁNÍ PIVA

Dne 26. února 2018 se vybraní žáci gastronomických oborů zúčastnili kurzu čepování piva.

Náplní kurzu bylo seznámení s historií pivovarnictví, výrobou piva a dopravou piva do provozoven v části teoretické. Prakticky byli potom žáci seznámeni se skladovým hospodářstvím piva (jak v tancích, tak sudech), sanitací pivního vedení a samozřejmě s druhy a způsoby čepování piva. Na závěr praktické části si všichni žáci vyzkoušeli čepování piva.

V teoretické části kurzu museli účastníci absolvovat i písemnou zkoušku znalostí a to formou „pivního testu“.

Účastníci kurzu obdrželi Certifikát.

Kurz čepování piva byl velmi zdařilý. Ve všech stránkách naplňoval výukové cíle. Žáci si kurz velice pochvalovali.

Lektorem kurzu byl pan Jaroslav Učík, několikanásobný mistr ČR a vícemistr světa v čepování piva. S touto velkou osobností ve světě čepování piva se naší škole podařilo navázat spolupráci i do budoucna.

(Sou)

Víte, kdo je vlastně sommelier?

Sommelier = gastronomický odborník, jenž se vyzná nejen ve víně, ale i v ostatních nápojích a pokrmech, jež umí snoubit dohromady. Slovo sommelier pochází z provensálského saumalier, což byl muž zodpovědný za dopravu vína, anebo také jeden z mnichů v klášteře, jenž byl zodpovědný za péči o prostírání a servírování jídla a vína. V češtině bychom sommeliera mohli označit i za sklepmistra - profesionálního znalce vína, který také zodpovídá za nákup, uskladnění a následný prodej vín.

Do tajů historie vína, vinohradnictví, práce sommeliera, snoubení pokrmů s víny, správného způsobu servisu vín a dalších oblastí pomáhal studentům a žáků naší školy proniknout lektor sommelierského kurzu pan Radek Zakonov.

Zeptali jsme se dvou účastníků tohoto kurzu:

Pája: Tak co, Vašku, jak se ti líbil sommelierský kurz s panem Zakonovem?

Vašek: „Hodně jsem si z toho vzal, dozvěděl jsem se spoustu věcí, ale taky jsem spoustu věcí znal od paní Somrové, takže jsem docela i zapadnul do tématu a dokázal se v tom orientovat a vše naprosto přesně vstřebávat.

A jaký máš názor na kurz ty?“

Pája: Taky jsem se dozvěděla hodně věcí, i když povídání bylo až moc, ale taky díky svým znalostem jsem vše vstřebala bez problémů. Asi jak si dokážeš představit, tak všichni byli úplně nadšení z konečné degustace, až na jednu výjimku. Na závěr jsme si napsali testík, který se mi zdál lehký a pak jsem odešla s osvědčením a dobrým pocitem, že jsem zase o něco chytřejší.

Michal: Mám rád kvalitní, chutnou kávu a takovou i zákazníkům nabízím. Tento kurz mi ukázal nové trendy a možnosti v přípravě kávy, jsem rád, že je mohu vlastně hned vyzkoušet a nabídnout našim zákazníkům v restauraci Štěpánka.

P. Volfová, V. Paldus, 2.B, Gastronomie, M. Jechumtál 1.E, Kuchař-číšník

Kurz pro veřejnost: VÁNOČNÍ PEČIVO

V sobotu 25. 11. 2017 proběhl kurz Vánočního pečiva pro veřejnost. Účastnice kurzu si zadělaly těsto, z toho vypíchaly a upekly kousky pečiva, které si naplnily různými náplněmi a dozdobily. Pak ho složily do krabiček a odnesly domů. Byly spokojené s krásným pečivem a já je můžu jen pochválit, jak byly šikovné.

(Ří)

Pralinky

Naše cukrářky druhého ročníku dne 13. 2. 2018 vyráběly pralinky. Kurz proběhl pod vedením paní Pavlíny Berzsiové, místoprezidentky AKC, a v něm se naučily naše cukrářky práci s čokoládou, zdobení pralinek a výrobu lanýžů s různými příchutěmi (skořice, chilli, rum).

(Pe)

Kurz zdobení SLAVNOSTNÍCH DORTŮ

Dne 6. 2. 2018 si žákyně třetího ročníku oboru Cukrář vyzkoušely zdobení dortů. Zdobením, radou a s pomocí paní Pavlíny Berzsiové, místoprezidentky a odborné lektorky AKC, vyrobily nádherný dorty s květinami a ovocem.

(Pe)

Workshop na téma Slavnostní dorty

proběhl 27. 2. 2018. Cukrářky 2. ročníku, Tereza Jandová, Petra Haslbachová, Šárka Volfová a Natália Tůmová s cukrářkami a cukrářem ze školy Jesenice si vyzkoušely zdobení dortů. Seznámily se s modelovacími hmotami, čokoládou a vymodelovaly ozdoby na dortíky. S radou a pomocí paní Pavlíny Berzsiové, místoprezidentky a odborné lektorky AKC, vyrobily nádherné dorty.

HORKY FEST 2018

I letošní Horkyfest ,jak se říká „ neměl chybu“ a měli jsme štěstí i na počasí. Sluníčko a příjemné teplo jen dokreslovaly příjemnou atmosféru dne plného hudby, tance, zpěvu a studentské recese. Po slavnostním zahájení spustil mixážní pult DJ Štěpa a mikrofony byly zcela v režii dvou sympaťáků, žáků naší školy, Adama Bohuňka z 3.B a Vaška Palduse z 2.B. Jejich vtipné hlášky by zaskočily leckterého profesionálního moderátora, a protože se Horkyfest nesl letos v duchu osmiček, doprovodili tentokrát moderátory i jejich spolužáci ve vtipných miniscénkách.

Letos jsme si užili na pódiu soutěže v různých disciplínách, např. šlehání bílků, číšnickém běhu, farmářském víceboji, ve vazbě svatební kytice, v soutěži o nejlepší plakát. Žákyně z domova mládeže pak oslňovaly nejen porotu, ale i diváky v nádherných společenských šatech ze svatebního salónu Valentýna v Mladé Boleslavi. Letos si secvičily s tanečníky z taneční školy FIS Ladislava Fišera nádherný scénický tanec o lásce. Choreografie se ujala Eva Kolářová - Kopecká.

A jak to všechno dopadlo? Titulem MISS škola se pro letošní rok stává Aneta Bombová z 2.E - ta vyhrála i u diváků titul Miss sympatie, Gentlemanem pro letošní rok je Martin Pacovský z 2.A.

I. vicemiss byla zvolena odbornou porotou Silvie Tolvajová z 2.B a II. vicemiss Věra Chládková z 3.D.

Z gentlemanů obsadil druhé místo Patrik Hlaváček z 2.B., ten získal i cenu diváků - sympatii. Třetí místo patří Kristiánu Očovanovi, taktéž z 2.B. Co se týká volných disciplín, tak se porotě nejvíce líbilo vystoupení Sáry Benadové a Milana Jechumtála z 1.E. Zaujali scénkou pod názvem Žigulík. Na 2. místě skončilo vystoupení 2.E se skladbou Mně se líbí Bob, ve kterém excelovali Dominik Štrobach a Tina Brádková a třetí místo patřilo třídě 1.A a vystoupení Jiřího Vojty a Kristiána Šolce ve scénce A je to ….červený traktůrek.

Všem zúčastněným, ale i pedagogům, vychovatelům a ostatním pracovníkům školy patří poděkování za přípravu a soutěžícím za odvahu vystoupit na pódiu. Aktivitu žáků a jejich nadšení pro společnou zábavu ocenili i významní hosté, včetně partnerů z Německa. Věřím, že si všichni užili zábavy a pohody při letošním Horkyfestu a že se již všichni těší na Horkyfest 2019.

(Hu)

Letošní Miss Horkyfest se stala

Aneta Bombová z 2.E, Kuchař - číšník

1. Jaký je to pocit, stát se Miss?
Nepopsatelný zážitek, nečekala jsem, že bych to mohla vyhrát zrovna já. Byla tam spousta krásných dívek. Především bych chtěla poděkovat paní učitelce třídní, paní Říhové, je to její zásluha. Také bych chtěla poděkovat těm, co pro mě hlasovali. Bylo to úžasné.

2. Jak taková Miss tráví čas? Co tě baví a jaké máš koníčky?
Trávím čas s přáteli a hlavně s přítelem. Mým koníčkem je tancování.

3. Jaké plány máš do budoucna? Chtěla by ses věnovat svému oboru?
Určitě dodělat školu a možná jít dál studovat do Prahy na Taneční konzervatoř, ale je to jen předčasné myšlení, dávám tomu čas a nechávám to plynout.

Gentlemanem 2018 se stal

Martin Pacovský z 2. A, Zemědělec-farmář

1. Jaký je to pocit stát se Gentlemanem? Věřil jsi, že vyhraješ?
Byl to hezký pocit, vůbec jsem nečekal, že bych mohl vyhrát zrovna já. Říkal jsem, že by to bylo hezké, kdybych vyhrál, ale nějak extra jsem si nefandil. Jen jsem si řekl, že když už tam jsem, tak do toho dám vše.

2. Jaké máš koníčky?
Věnuji se hodně sportu a hraju fotbal. Rád se také chodím bavit s přáteli.

3. Jaké plány máš do budoucna? Chtěl by ses věnovat svému oboru?
Letos tady budu poslední rok a rád bych si dodělal maturitu, tak se budu vracet zpět do Poděbrad na Zemědělskou školu a poté, až bych dokončil studium, tak bych chtěl dělat zootechnika.

Š. Tarabová, redakce Souhry

Horečtí žáci v České televizi

Dne 29. dubna 2018 se konal neobvyklý výlet do České televize, kde žáci z Horek nad Jizerou dělali komparz na televizní pořad „Kde domov můj speciál“. Hlavní roli tohoto pořadu tvořil moderátor Aleš Háma, a jeho úžasní a skvělí hosté – sportovkyně Barbora Špotáková, zpěvačka Monika Absolonová, herečka Michaela Maurerová, zpěvák Radek Banga, herečka Sandra Pogodová a slovenský herec Maroš Kramár.

Moje osobní dojmy z tohoto výletu jsou neskutečné. Užila jsem si spousty zábavy – různé přeřeky, nehody, možnost vidět na vlastní oči, že i herci to nemají lehké, a na pár hodin jsme s nimi mohli prožívat jejich osobní život a příhody z dětství. Také na vlastní oči vidět, jak těžké je připravit a natočit tento hodinový pořad, kolik zabere práce a hodin dřiny ho vytvořit. Naše poznatky ze školy byly obohaceny otázkami z historie českého národa. Ke konci natáčení pořadu jsme si se všem udělali velké skupinové foto. Osobně jsem se vyfotila s herečkou Sandrou Pogodovou a s hercem Marošem Kramárem. Oba dva čišeli optimismem, vtípky a při focení mi odpověděli příjemně, ale stručně na moje otázky. Každý z nás by měl něco takového zažít, a vidět na vlastní oči, že život slavných není lehký, a musí se vypořádat se vším, co jim přijde do cesty.

S. Pešanová 2.B, Gastronomie

(Ja)

I učitelé se musí vzdělávat

Gastronomie má širokou škálu specializací a každý si v ní svou cestu najde. O to těžší úkol mají učitelé a učitelky, kteří ji musí sledovat komplexně. Máme co nabídnout barmanům, kuchařům, sommeliérům, carvingářům, baristům, číšníkům, cukrářům a mnoha dalším specializacím. Chceme-li zapálit žáky a žákyně, aby pro gastronomii dýchali, musíme sami hořet a to se na Horkách určitě děje.

Rok co rok absolvují všichni gastroučitelé teorie i praxe hned několik odborných seminářů a workshopů. Je potřeba udržet krok s trendy jak z pohledu nových technologií, tak surovin, postupů, kombinací chutí a novátorských přístupů. Další vzdělávání pedagogických pracovníků je na naší škole samozřejmostí a my rádi předáváme nabyté znalosti, dovednosti, postřehy a nápady těm, kteří o to stojí. Jen tak dokážeme přenést a aplikovat vše nové na přípravu žáků jak v rámci běžné výuky, tak i při cílené přípravě na specializované gastrosoutěže. Že tento postup funguje, nám potvrzuje celá řada úspěchů, jimiž se můžeme každoročně pochlubit. Rádi se učíme, abychom mohli dobře učit.

(Ni)

Charitativní činnost v Domově mládeže

Domov mládeže se už několik let podílí na charitativní činnosti pro seniory. Svou činnost neustále rozšiřuje. Od adventních vystoupení navázal na velikonoční návštěvu domovů z loňského roku a začal intenzivně spolupracovat s DPS Dolní Cetno a Mšeno. S klienty DPS Dolní Cetno uskutečnil vánoční nákupy v Bondy centru a v plánu byl i výlet do okolí. Každý rok přiváží DM klientům malé dárky, originální přáníčka a výrobky od našich studentů, různé vazby květin a cukroví. Nejvíce chutnají perníčky. Vše se stává náplní výchovné činnosti na DM, do které se aktivně zapojují nejen žáci a žákyně, ale i vychovatelé.

Divadelní kroužek v DM

I letos žáci a žákyně pod vedením vychovatelky Jany Huzilové nacvičili pro DPS v okolí vánočně laděné divadelní představení inspirované pohádkami. Hlavní pohádkou letošního vystoupení se stala Zlatovláska. Divadelníci se naučili nejen repliky z této pohádky, ale zazpívali i s podkladem velmi líbivé melodie. Představení doplnili baladou Toman a lesní panna od F. L. Čelakovského. Při vystoupení zpívali žáci společně s klienty koledy a recitovali vánoční básničky. Vše dotvářely i dobové kostýmy z dílny návrhářky historických oděvů Hanny Vignerové. Vystoupení se klientům v DPS velmi líbilo. Velikonoce se pak nesly v domovech v komornějším duchu. Čtveřice žáků z DM, jmenovitě Šárka Tarabová, Lenka Šťastná, Kristian Očovan a Radek Svoboda klientům zpívala písničky za doprovodu kytar (hrál Kristian Očovan) a recitovala básničky o jaru. Akce se zúčastnila i Martina Petříčková, která vystřídala nemocnou Lenku Šťastnou. V květnu pak dramatický kroužek připravil taneční vystoupení osmi děvčat ve svatebních šatech, která tancovala s profesionálními tanečníky z taneční školy Ladislava Fišera z Mladé Boleslavi.

(Hu)

Sportovní kroužek na DM

Sportovní kroužek mohou žáci na DM navštěvovat každé úterý. Pokud je hezké počasí, snažíme se chodit ven. Při procházkách mají žáci možnost poznat okolí Horek nad Jizerou. Dále využíváme místní sportovní areál pro různé hry. Nejvíce oblíbené jsou míčové hry. Přes zimu využíváme možnost hrát různé hry na klubovně nebo stolní tenis. Uspořádali jsme turnaj ve stolním fotbálku, stolním tenise nebo šipkách. Velmi oblíbené jsou zájezdy do Mladé Boleslavi a okolí. Letos jsme navštívili zápas hokejistů BK MB, ledovou plochu u Škoda muzea, hokejové studio na Karmeli a bowling v Nepřevázce. Největší akcí letošního roku byl výlet do Českého ráje. Zúčastnilo se ho 18 žáků se svými vychovateli. Trasu dlouhou asi deset kilometrů se všem podařilo zvládnout. Během ní jsme zvládli vylézt na rozhlednu Hlavatici, občerstvit se v blízkosti hradu Valdštejn, dojít přes vyhlídku Lvíček a Kapelu na zámek Hrubou Skálu a Myší dírou do opuštěných lázní Sedmihorky. Jen tak tak jsme stihli zpáteční vlak v Karlovicích.

(JZ)

Bronzové placky, ty nám chutnají!

Na naší škole nám sice cukráři napečou spoustu vynikajících dobrot, ale „bronzové“ placky mezi nimi opravdu nejsou. Ty jsme si museli vydobýt sami vlastní odhodlaností a obětavostí ve sportovním duchu. V letošním školním roce jsme jejich chuť díky dívčímu týmu poznali dokonce dvakrát a byl to úžasný zážitek.

Po loňském roce, kdy jsme na většinu okresních soutěží dorazili jako nováčci, jsme byli letos lépe připraveni a měli jasnější představy o tom, co nás čeká a nemine… V listopadu jsme se zúčastnili okresního kola v odbíjené dívek, které proběhlo ve sportovní hale Gymnázia Dr. Pekaře. Oproti loňskému turnaji nastaly dvě výrazné změny. Snížení věkové hranice soutěžících a zejména větší počet přihlášených družstev, tedy 5. Vše hrálo v náš prospěch. Bylo více týmů a vyrovnala se jejich úroveň. Nejen, že si naše žákyně kvalitně zahrály, ale zároveň přivezly do školy diplom s 3. místem.

Rozhovor s Denisou Bůžkovou, 2.A, kapitánkou školního volejbalového družstva:

1. Co ty a sport? Věnuješ se pravidelně nějakému sportu?

Ano, věnuji se pravidelně volejbalu. Dříve jsem se věnovala i fotbalu, ale pak jsem musela skončit z důvodu komplikovaného dojíždění. Zůstala jsem tedy jen u volejbalu. Trénuji dvakrát týdně a středy chodíme do posilovny.

2. Za školu ses zúčastnila už dvou volejbalových turnajů. Jak bys porovnala vaše výsledky či výkony z loňského roku s rokem letošním?

Určitě jsme letos byly lepší než minulý rok. Měli jsme lepší taktiku a sehranost. Vloni nám ta sehranost chyběla, moc nám to nešlo. Ale tento rok jsme se poučily, zlepšily své výkony a vybojovaly si krásné 3. místo.

3. Co tvé spoluhráčky, jak bys zhodnotila školní tým?

Spoluhráčky určitě super. Řekla bych, že školní tým je dobře sehraný, jak dívčí tak chlapecký. Určitě máme co zlepšovat do dalších školních turnajů.

4. A jaké jsou tvoje sportovní plány či předsevzetí na příští rok?

Když se naskytne nějaká možnost reprezentovat školu, určitě ji ráda využiji. Doufám, že ta možnost bude a my budeme mít možnost ukázat, co v nás je a to v jakékoli disciplíně.

V únoru jsme měli možnost obhájit bronz v silovém čtyřboji dívek na Obchodní akademii. To se nám nepovedlo, získali jsme medaili bramborovou. Ale Maruška Hájková opětovně zazářila nejrychlejším časem ve šplhu na tyči.

Další bronzový úspěch jsme získali opětovně ve sportovní hale Gymnázia Dr. Pekaře a to na dívčím florbalovém turnaji. Turnaje se zúčastnilo devět družstev, která byla rozdělena do dvou skupin. Vše vzniklo z vlastní iniciativy žákyň. Samy si sestavily družstvo a požádaly mne o registraci na turnaji. Jednotlivé zápasy také probíhaly v duchu „… když něco chci, tak si zatím jdu až do konce sil…“. Naše dívky opravdu bojovaly až do poslední chvíle a to se jim také vyplatilo.

Rozhovor se Zuzanou Růžičkovou, 2.B, kapitánkou školního florbalového družstva:

1. Zuzko, jevíš se jako sportovně založená dívka, máš na odvahu jít do všeho?

Určitě sportovně založená jsem, ráda zkouším jakýkoliv sport, ale hlavně se věnuji lednímu hokeji, a to od svých 6 let. Hraji za klučičí team Benátky nad Jizerou a zároveň za ženy za Kladno.

2. Jak bys zhodnotila naši premiérovou účast na okresním kole florbalového turnaje dívek?

Bylo to úžasný. Vyhrály jsme s holkama skupinu a poté se nám stále dařilo. Bohužel nám jeden zápas nevyšel a po třech výhrách přišla jediná naše prohra, která nás připravila o finálové utkání. Tudíž jsme bojovaly o třetí místo a to se nám povedlo! Myslím si, že umístit se na 3. místě je super.

3. Co ostatní soutěže, kterých ses v letošním roce zúčastnila? Která z nich byla pro tebe nejzajímavější?

Určitě nejzajímavější byl „RunCzech“ juniorský maraton. Byla to pro nás novinka, nezapomenutelná atmosféra, nové zkušenosti. Byl to náročný závod, ale chci si ho zaběhnout příští rok znovu.

4. Tvoje sportovní předsevzetí na příští školní rok?

Moje předsevzetí je, se neustále posouvat dopředu a pořádně trénovat, abych se dostala do dívčí reprezentace. Co se týče školních akcí, určitě si chceme všechno zase zopakovat a podat ještě lepší výkony.

Druhý den florbalový turnaj absolvovali naši chlapci. Hráli obětavě, ale ne s takovým úspěchem jako dívky. Ale jak se říká, není důležité vyhrát, ale zúčastnit se. Naším cílem je motivovat žáky ke sportu, zdravému způsobu života a to bylo určitě splněno.

Sportovní klání jsme nemohli zakončit jak jinak, než fotbalově. Popularita fotbalu se vždy potvrdí hojnou účastí a zapálením hráčů na okresním kole ve fotbale, turnaje Josefa Masopusta.

Fotbalově jsme i zakončili školní rok u nás na škole a to menším turnajem mezi přihlášenými třídami. Loňské prvenství obhájila bez jakýkoliv problémů či překážek třída 2.E. Tím jim gratulujeme a děkujeme za nadšenou sportovní reprezentaci naší školy a budeme se těšit na nový školní rok 2018/2019.

(Pre)

JARO
ve znamení sportu

14. 6. odjeli žáci a žákyně tříd 2. A, 2. C a 2. D na třídenní sportovní kurz k Máchovu jezeru. Autobus nás odvezl do chatové osady uprostřed borového lesa a zanechal nás osudu. Bylo letní počasí a tak jsme mohli po obědě vyrazit za vodními sporty. V sousedním kempu jsme se mohli věnovat šlapadlům, kánoím, koupání a s panem instruktorem i paddleboardu. Bylo krásné počasí a pohoda. Druhý den to bylo horší. Šli jsme pěšky 17 km na hrad Bezděz. Bylo vedro, všechny nás bolely nohy. Přesto 18 (ze 40) z nás nezůstalo dole v restauraci, ale statečně došlo až nahoru, kde jsme si mohli poslechnout výklad Andrey Balogové. Uměla to pěkně. Večer byl oheň a buřty. U ohně vydržely zpívat žákyně 2.C několik hodin. Pak ovšem přišly o hlas. Poslední den jsme hráli různé hry, jako třeba přehazovanou, badminton a pétanque. Před polednem jsme se sbalili, naobědvali a odjeli domů. Bylo to tam fajn.

žákyně 2.C, Zahradník a 2. D, Cukrář

21. 6. odjeli žáci a žákyně tříd 2. B a 2. E na další kurz. Tentokrát bylo ještě větší vedro, než měli spolužáci minulý týden. Po příjezdu do osady jsme se ubytovali, naobědvali a hned vyrazili do Starých Splavů na vlak. Dovezl nás do stanice Bezděz, ale moc blízko k hradu to stejně nebylo. Až nahoru nás vyšlo 15 (z 27) a taky jsme si poslechli Andreu. Moc se nám líbil výhled z hradu. Pak nás zase vlak odvezl do Splavů a večer jsme se koupali v Máchově jezeře. Druhý den bylo 32 °C, ale bylo to fajn, protože jsme měli vodní sporty. Dopoledne jsme jeli ze Splavů na krátký výlet na parníku a odpoledne v sousedním kempu na nás čekaly kánoe, šlapadla, paddleboardy a teplá voda v jezeře. Skoro všichni jsme se na sluníčku spálili. Večer měl být táborák a buřty, ale po večeři přišla bouřka a lilo celou noc. Poslední den ráno bylo všude mokro. Uklidili jsme chatky, sbalili se a v poledne pro nás přijel autobus. Líbilo se nám tam.

žáci 2. B, Gastronomie

KROUŽEK ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU

nabízí mnoho různých aktivit a zájmů, patří mezi ně např. malování mandal, oline bruslení, procházky přírodou, ale i meditace při relaxační hudbě.

Na Velikonoce tradičně malujeme vajíčka a chlapci pletou pomlázky. Letos cukráři upekli velikonoční perníčky, Eliška Vachová ze 4.B je nazdobila, pak jsme je opatřili přáníčkem. Žáci dramatického kroužku je předali po svém představení seniorům v DPS.

Jindy zase děvčata a někteří chlapci připravili zdravý nepečený dort nebo těstovinový salát. Máme vyzkoušenou i kosmetiku z přírodních surovin.

Co vám budeme povídat, aktivit není nikdy dost a pro naše zdraví uděláme cokoliv.

Šárka Tarabová a Eliška Prokorátová, 2.B, Gastronomie

ZAHRADNÍKŮV

Každý žák, který se vydá na cestu přírodovědného vzdělávání v oboru Zahradník nebo Zemědělec – farmář, musí počítat s tím, že není pánem svého času.

Zahradník pracuje na menších plochách, kde práce začínají na jaře a končí v zimě – vlastně trvají celý rok bez přestávky. V areálu školy i mimo ni, dochází během roku ke spoustě pracovních špiček a tím pádem k nesmírnému pracovnímu tempu žáků i učitelů.

Farmáři se učí ovšem pracovat ve velkém – na rozlehlých pozemcích, na kterých se zdatně prohánějí se zemědělskou technikou. Ale kdo si jednou tyto profese zvolil, tak si je zamiloval a vůbec by neměnil! Ve škole se všichni naučí základy, které se v praxi pak zkušenostmi rozvinou. O zahradnickém maratonu jsme psali v minulém čísle časopisu Souhra, a proto se tentokrát zaměříme na rozvíjející se odborné akce, typu odborné kurzy, soutěže, semináře, exkurze, které žáky motivují a inspirují je pro další práci ve škole.

14. září - Floristický kurz vazby kytice do spirály a vazba jednoho květu: proběhl už na začátku září 2017 a celkem se zúčastnilo 10 žáků z 1.C a 6 žáků z 3.D obor Zahradník. Velkou výhodou bylo použití řezaných záhonových květin a zeleně ze školního zahradnictví.

8.-10. listopad - Floristická soutěž zahradnických škol "Soběslavská růže", zde v široké konkurenci 20 středních škol z celé ČR soutěžilo družstvo 4 žákyň oboru Zahradník (3.D a 1.C) Věra Chládková, Kristýna Klímová, Aneta Hlaváčová a náhradnice Eliška Fidlerová. Téma soutěže bylo" Hajný se žení". Každá ze soutěžících děvčat musela vytvořit tři zadaná aranžmá: 1. Kytici pro nevěstu hajného, 2. Polštářek pod prstýnky a 3. Velkou interiérovou dekoraci.

11. a 12. 12. - XV. ročník školní soutěže „Zámecká stuha" – soutěžili žáci, jak oboru Zahradník (20 žáků), tak i 2 žákyně oboru Zemědělec – farmář, celkem každý v 5 kategoriích:

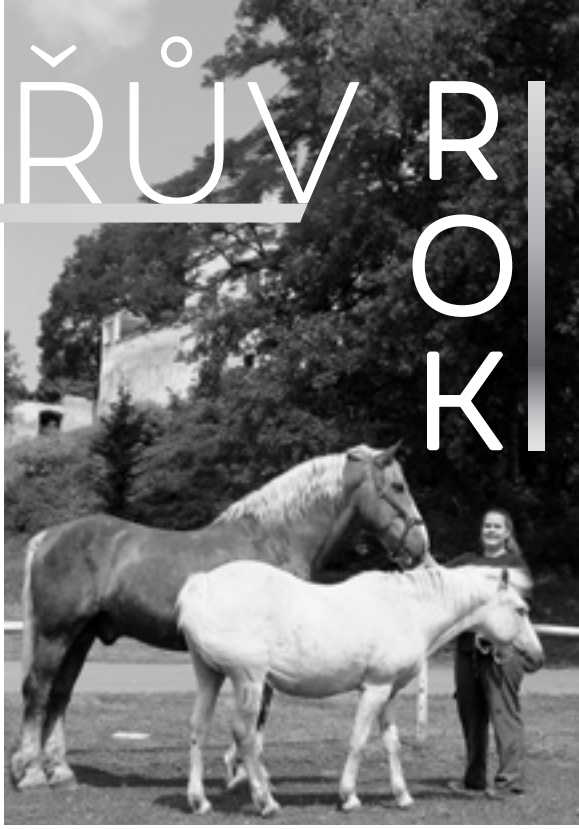
1. Adventní věnec se svíčkami, 2. Netradiční svícen, 3. Vazba stromku, 4. Minidekorace a 5. Vánoční kytice. Veškeré výrobky byly vystaveny na DOD v prosincovém termínu a prodány veřejnosti a žákům školy.

12.11. - Vánoční floristický seminář - účast žákyň 1.C a učitelů odborných předmětů.

7. 12. a 14.12 - Vánoční semináře pro veřejnost a zaměstnance školy - asistentkami kurzu byly žákyně oboru Zahradník, které pomohly seminář připravit a poradily, jak na to, méně zkušeným.

4. 3. 2018 - Velikonoční inspirativní seminář pro floristy: nové jarní trendy zajímaly nejen učitele, ale i zahradníky z 1.C.

A FARMÁŘŮV ROK



21. 3. 2018 - Polabský motýl v Lysé nad Labem: Každoročně se v Lysé uskutečňuje jarní zemědělská výstava, kde probíhá soutěž ve vazbě květin. Tentokráte družstvo dívek – zahradnic ve složení Věra Chládková, Kristýna Klímová, Aneta Hlaváčová a Nikola Jeřábková pracovaly na téma: „Film 1. republiky“. Dívky si vybraly mladoboleslavskou rodačku Adinu Mandlovou, pro kterou vytvořily divadelní kytici z červených růží, divadelní koš v témže duchu a navrhly plakát jako pozvánku pro veřejnost právě na tuto filmovou produkci.

(V prestižním zahradnickém časopise Floristika 2018/4 si lze prohlédnout barevnou dvoustranu z průběhu soutěže našich dívek, které si ve velké konkurenci umístily na krásném 6. místě a je na co se dívat, pozn redakce.)

5. 4. 2018 účast zahradníků na 17. ročníku **Řezu ovocných dřevin BAHCO,** který pořádala Zahradnická akademie Mělník, pod vedením Doc. Ing J. Suse v demonstrační, výzkumné stanici v Troji - Fakulty agrobiologie ČZU Praha. Žáci se zde seznámili pod vedením zkušených ovocnářů s řezem ovocných stromů.

16.4. Exkurze v Subtropickém zahradnictví Kruh Jilemnice: prohlídka subtropického zahradnictví, které je známé pěstováním neobvyklých rostlin např. Abution, Akebií pětičetnou, Aloe Vera, Amelanchierovou a kanadskou borůvkou, brusinkou Cransberry red, citrusy - pomerančovníky, citroníky, kiwi, klanopraškou čínskou a mnoha dalšími druhy, zeleninou, kořením i květinami.

(Pro)

Zajímaví žáci

Jiří Říha

Kuchař - číšník, 3.E

1. Jaký je tvůj koníček?
Jezdím profesionálně na kole, takže jsem cyklista. Jezdím silniční a horské závody. Jako nejhlavnější disciplínu mám Cyklokros.

2. Jak dlouho se mu věnuješ?
Dříve jsem hrál 11let hokej, ale poslední dva roky mě to už moc nebavilo a ke kolu jsem měl vztah od mala. Když jsem skončil s hokejem, tak jsem logicky hned vlétnul na kolo. Nejdříve jsem jezdil jen tak, ale potom jsem se dostal do teamu Johnson Controls, kde jsem jezdil rok a půl. Teď máme nový team Tj AŠ Mladá Boleslav.

3. Kdo tě k tomu přivedl?
No tak, že bych chtěl jezdit na kole, na to jsem přišel sám. Samozřejmě, že nejvíce mě v tom podporují rodiče a za to jsem hrozně rád.

4. Jak často se věnuješ svému koníčku?
Na kole jsem každý den. Samozřejmě, že někdy jsou těžké tréninky a někdy jsou lehčí. Někdy si musím odejít ze školy z odpoledky, abych se stihnul vrátit za světla domů. Není to lehké všechno stíhat. Když jste ale do toho sportu zapáleni na plno, tak vám to ani nepřijde.

5. Kolik hodin denně strávíš na kole?
No někdy jedeme trénink 6 hodin, ale někdy třeba jen 2hodiny. V průměru na kole sedím 3 hodiny denně.

6. Jakého největšího úspěchu jsi dosáhl?
Jelikož jezdím na kole 2 roky, tak jich ještě moc není. Jako největší úspěch beru 2. místo na horských kolech v Závodu pro zdraví, který se konal v Praze.

7. Jak vidí tvé ambice trenér?
Jak jsem říkal, teď máme nový team, takže i nového trenéra a zatím se ještě poznáváme. Ale mojí silnou stránkou je výbušnost, kterou jsem získal na hokeji a také vytrvalost.

(Ří)

Jakub Vomáčka na kurzu vykrajování „carvingu“

Matěj Florkowski

Gastronomie 3.B

Nejvíc mě podporuje moje mamka

1. Jaký je tvůj koníček?
Můj koníček je celkově všechno, co se pojí s horskou cyklistikou od Crosscountry(XC), Enduro až po Downhill, na který se soustředím nejvíce.

2. Jak dlouho se mu věnuješ?
Čistě Downhillu se věnuji jen něco přes tři roky. Dříve asi rok a půl jsem jezdil normální XCčko, ale to mě přestalo brzy bavit, jelikož tam pro mě nebylo dost adrenalinu, tak jsem hledal něco drsnějšího, až jsem na to narazil.

3. Kdo tě k tomu přivedl?
No dá se říct, že asi nikdo, už od malička mě moc bavilo jezdit na kole, ale nejvíce mě popostrčil můj kamarád Jakub, který už na pár závodech závodil. Samozřejmě, že nejvíce mě v tom podporuje moje mamka a za to jsem jí moc vděčný.

4. Jak často se věnuješ svému koníčku?
Na kole jsem většinou každý den. A když na něm nejsem, tak vymýšlím, kdy a kam pojedu nebo na kole něco vylepšuji, protože mě baví si na kole dělat všechno sám, samozřejmě, když na to stačím.

5. Kolik hodin denně strávíš na kole?
Jelikož žádné downhillové kluby nejsou, tak trénuji sám. Průměrně najezdím tak 2-3 hodiny, někdy méně, jindy podstatně více. Ale protože tady moc prudkých kopců ani hor není, tak k čistému downhillu se dostávám jen zřídka, ale když jedu do nějakého bikeparku na horách, tak tam jsem od rána do večera.

6. Jakého největšího úspěchu jsi dosáhl?
No, za největší úspěch považuji 2. místo v závodě horských kol Kolo pro život, který se odehrával a odehrává každoročně v Mladé Boleslavi, ale v downhillu zatím nic, doufám, že se to časem změní.

7. Co plánuješ do budoucna?
Budu se snažit prorazit ve světě downhillu a prosadit se. Také mám v plánu si založit Youtubouvý kanál, kam budu dávat videa ze závodů a z tréninků a bude mi to sloužit jako moje promo k prosazení se a zviditelnění.

8. Jaký je tvůj největší sen?
Tak samozřejmě být nejlepší, a sponzorství od Red Bull, podobně jako můj největší vzor ve světě MTB - Fabio Wibmer, který se právě proslavil skrz YouTube.

(Ja)

se zajímavými koníčky

Michal Javůrek

Gastronomie, 4.B

Chci ovlivnit dění kolem sebe

Jmenuji se Michal Javůrek a jsem student 4. ročníku oboru Gastronomie na SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Vždycky mě zajímala politika a dění kolem mě. Zprávy a denní čerstvé informace byly a jsou mým denním chlebem. Už v prvním ročníku na SŠ jsem se od kamaráda dozvěděl o aktivitě studentů a mládeže – Parlament mládeže města MB a brzy jsem se stal jeho součástí.

Poslední dva roky se aktivně v tomto Parlamentu angažuji. V letošním roce jsem byl zvolen předsedou. S tím úzce souvisí i mé členství v předsednictvu Národního parlamentu dětí a mládeže za Středočeský kraj.

Snažím sledovat dění ve světě i u nás včetně politického spektra. Smysl mých aktivit vidím v možnosti ovlivnit běh věcí okolo nás a prosazovat myšlenky a názory mladé generace do zkostnatělého soukolí naší politiky. Věřím, že naše myšlenky a slova najdou svůj cíl. Nevyhovuje mi stát jen pasivně bokem a nadávat na neměnný stav dění.

Naše postoje ukazujeme a převádíme do praxe prostřednictvím mnoha akcí, např. Kulatý stůl mládeže a magistrátu města MB nebo akce „Pověz mi, kam na střední“, kde ukazovali pouze studenti jednotlivých SŠ (bez pedagogů), jak jejich škola vypadá a jak se prezentuje na veřejnosti. Tato činnost mě velice naplňuje a věřím, že tímto směrem se budu i nadále životem ubírat.

(Ni)

Jana Šplíchalová

3.B Gastronomie

Příprava na soutěž Cukrář roku

1. Jani, čím ses vyučila na naší škole a co ti ten obor dal a využiješ vědomosti a dovednosti, které ses naučila?

Na škole jsem se vyučila nejdříve obor Cukrář/ka a ten mě velice bavil, proto se mu věnuji vlastně pořád. Obor mi dal spoustu vědomostí a dovedností, které stále využívám jak v dalším studiu, tak i v životě.

2. Nyní studuješ na naší škole další obor, co budeš chtít dělat po studiu?

Dále studuji obor Gastronomie, který je také velice záživný. Po skončení studia, pokud by se naskytla příležitost, bych určitě ráda zůstala v oboru, ale co to ve skutečnosti bude, je zatím ve hvězdách.

3. Teď se začínáš připravovat na soutěž Cukrář roku, jak se na tu soutěž těšíš? Jaké soutěže jsi již absolvovala a jak jsi dopadla?

Jelikož jsem tuto soutěž už jednou absolvovala a vím už, co mě čeká, tak se těším. Už se snad nebudu tolik bát, že něco pokazím a budu si jistější. Ano, absolvovala jsem soutěže v Hradci, Poděbradech, Na Karmeli a v Praze. Se svým umístěním jsem byla vždy spokojená. Ale největší dík vždy patří naší paní mistrové, která s námi všemi má velkou trpělivost a na soutěže nás připravuje. Za to jí děkujeme.

(Pe)

Václav Černý - absolvent oboru Zemědělec – farmář

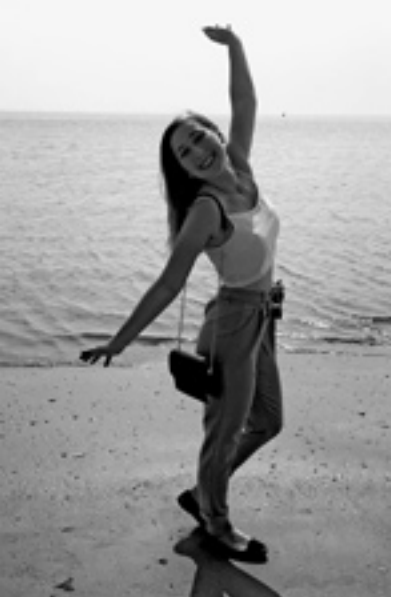
Tento obor jsem si vybral, protože mě tahle práce baví, v zemědělství jsem vyrůstal a tak pro mě byla jasná volba učebního oboru. Nevěřil jsem tomu, že závěrečnou zkoušku zvládnu s vyznamenáním. Za tyhle výsledky jsem dostal finanční odměnu, ale také ocenění Hospodářské komory, což je doporučení profesní kvality, které hodně pomůže, když nastupujete do práce.

Já pracuji v rodinné zemědělské firmě v Poleradech ještě se sestrou a jedním zaměstnancem. Obděláváme 355 ha. Pěstujeme pšenici ozimou, oves, řepku, kterou vyvážíme do Francie. Výhodou je práce doma, do firmy jsou nezbytné investice, pořizujeme nové stroje, což v dnešní době je nutností.

Na školu vzpomínám rád a často se zastavím za bývalými učiteli.

(Ka)

Kristýna Jelečková - absolventka oboru Cestovní ruch



V posledním článku Souhry jsem vyprávěla o své cestě životem v USA, od té doby uplynuly dva roky. Bylo to nejlepší rozhodnutí, co jsem zatím udělala. Během té doby jsem procestovala šestnáct států v Americe a také jsem se podívala do Kanady, poznala skvělé lidi z celého světa, naučila se více porozumět jiné kultuře a hlavně se postavit na vlastní nohy.

Už je to půl roku, co jsem se vrátila z Ameriky. Návrat nebyl takový, jaký jsem si představovala. Vše se změnilo a zároveň zůstalo stejné. Najednou se zdálo, že vše, co jsem zažila, byl jen krásný sen, z kterého jsem se probudila.

V průběhu návratu jsem chodila na pracovní pohovory, ale podvědomě jsem věděla, že v České republice zůstat nechci.

Mezitím jsme se spontánně rozhodli koupit letenky do Izraele, který na mě zanechal příjemný dojem. Navštívili jsme Eilat, kde jsme viděli volně plavat delfíny, koupali se v Mrtvém moři, kochali oslňující přírodou a návštěvu jsme zakončili výletem do Jeruzaléma, kde jsme navštívili Staré město.

Po dovolené jsem se rozhodla opět odjet a usadit se ve vysněném Irsku. Jenže plán mi překazil jeden telefonát od známého. Dostala jsem nabídku odjet na sezónu na německý ostrov Norderney, což mi umožní ušetřit a tím pádem i cestovat.

Momentálně pracuji s Nikolou Sivkovou v Andre's restaurant na Norderney. Nikola je na pozici servírky a já pracuji za barem (Nikola je moje spolužačka z bývalé třídy, oboru Cestovní ruch). S němčinou stále bojuji a často máme vztek, že jsme paní učitelce Moravové vzdorovaly při hodinách - opravdu nevíte, kdy a kde cizí jazyk využijete.

Norderney má nádherné pláže a přírodu. Zajímavostí je, že zde nemůžete všude jezdit autem, takže většina obyvatel a turistů tady jezdí jen na kole. Občas je to namáhavé kvůli počasí - silný vítr a déšť je skoro na denním pořádku. V práci máme jen den volna, který za příznivého počasí většinou trávíme na pláži nebo ve městě.

Po ukončení sezóny letím navštívit kamarádku do Paříže a moji bývalou host rodinu do Bostonu. Po Novém roce plánuji procestovat Asii. A co bude následovat, nechám osudu.

Cestování ale není vždy růžové, během plnění svého snu přicházíte o životní události vašich blízkých a přátel - ať je to narození dítěte, svatba anebo úmrtí.

Zanechá to na vás stopy, většina vašich starých přátel vám už tolik nedokáže porozumět a vám opět chybí to, co během cestování zažíváte - být obklopen lidmi, kteří vědí, jaké je to opustit rodnou zemi, sbírat zkušenosti, objevovat nová místa a porozumět sama sobě.

A i přes to, jak moc chcete být nablízku své rodině a přátelům, tak je těžké se aklimatizovat a zajet do starých kolejí.

(Má)

Matěj Seidl – absolvent oboru Kuchař – číšník

Matěji, je to už třetí rok, co jsi ukončil na Horkách studium - obor Kuchař - číšník. Kam se Tvé cesty ubíraly?

Téměř 2 roky jsem vařil ve Skotsku - Edinburghu v restauraci Khushis. Nemohl jsem u nás sehnat práci za peníze, které jsem si představoval, a tak jsem zkusil štěstí jinde. Začínal jsem od píky - nádobím, ale rychle jsem se vypracoval. Končil jsem pod šéfkuchařem. Kvalita surovin, výběr a dostupnost potravin se s Českou republikou vůbec nedají srovnat. Vše bylo chutné a čerstvé. Bylo běžné, že se v poledne zpracovávají humři, kteří byli ještě ráno v moři. V Čechách jsme na tom po této stránce opravdu dost špatně. Aktuálně pracuji kousek od Staroměstského náměstí v Praze v restauraci U Modré kachničky. Šéfkuchař je výborný. Má mnoho zkušeností i ze světové gastronomie, které nám ochotně předává. Za to jsem rád. Chci se naučit českou kuchyni v lehkém, elegantním a moderním pojetí.

Jak vzpomínáš na léta strávená na Horkách? Ve škole bylo blaze, viď?

Vzpomínám rád. Užili jsme si to! Chtěl jsem se u vás zastavit již kolem Vánoc, pozdravit a zavzpomínat. Časově mi to ale neklaplo, takže tato milá povinnost zůstává přede mnou. Přeji všem pohodové prázdniny a zdravím na Horky!

(Ří)

Absolvent Jindra Hlavatý svýma očima

Škola v Horkách mě připravila pro mou profesní kariéru víc než dobře a já využil její nabídky v plné šíři.

- Zúčastnil jsem se zahraničních stáží na Kypru, na Slovensku a v SRN, kde jsme dokonce měli se spolužákem individuální stáž bez pedagogů.
- Absolvoval jsem všechny dostupné odborné kurzy - foodcarving, studená kuchyně, restaurační moučníky, barista, barman, cupping, sommelier
- Pravidelně jsem se zapojoval do cateringu školy a můj TOP zážitek byl na francouzské ambasádě – obsluhoval jsem na rautu pro VIP.

Na škole jsem si nejvíc cenil individuálního až rodinného přístupu učitelů a zároveň inspirující a motivující prostředí. Slova jako odbornost a profesionalita jsou zde samozřejmostí.

Moje maturita měla hladký průběh a já nastoupil už ve svatém týdnu do pizzerie Matylda v Lysé n/L jako kuchař. Pracoval jsem tam 8 měsíců a doučil se tam třeba práci s masem a domácími těstovinami. Stal se ze mě i solidní pizzař, který umí vytočit těsto a má správný nadhoz; zkrátka získával jsem další cenné zkušenosti.

V současnosti pracuji v restaurantu Štěpánka v Mladé Boleslavi jako šéfkuchař už bezmála půl roku. Sestavuji tu například samostatně jídelní lístek, vařím, dohlížím na chod kuchyně s vizí OPEN KITCHEN nebo FRONT COOKING. Pořádáme různé akce (např. Burgervíkend), rauty, svatby apod. Klademe tu důraz na čerstvost a kvalitu surovin, netradiční chutě a trendy v gastronomii. Vždyť šéfa tu dělá kdo jiný, než další absolvent z Horek – Martin Vaněk.

Jaké mám plány do budoucna?

- Možná budu jednou pracovat v Kampa parku, který je znám svou italskou a francouzskou kuchyní.
- Možná to bude nějaký jiný pražský prestižní hotel a já najdu své místo v jeho provozu.
- Pro zahraniční zkušenost na steaky a žebírka do Texasu.
- Jednou budu vlastnit restauraci na venkově s využitím regionálních produktů, párováním vín, tradiční kuchyní jinak. Určitě Vás pak pozvu k návštěvě stejně jako své bývalé učitele. *(Ni)*

Absolvent Vít Volprecht – chlap každým coulem

Po maturitě v oboru Gastronomie, jsem byl jeden den na vysoké škole na studiu pedagogiky a hned mi došlo, že to není pro mě ta správná cesta. Zvažoval jsem, co dál a vybral si vstup do armády České republiky.

V létě 2015 jsem absolvoval všechny vstupní požadavky a 1. 4. 2016 jsem nastoupil na základní výcvik do Vyškova. Po ukončení výcviku v červenci 2016 jsem nastoupil do domovského útvaru v Liberci. Tam sloužím i nadále, na četě RCHPZ - radiačního, chemického a biologického průzkumu.

Nyní mám hodnost desátníka. Zahraniční mise mě teprve čeká, takže zatím jediná zahraniční zkušenost je kurz na bojové látky v Srbsku.

Gastronomie je stále mou druhou životní láskou a rozhodně jsem na ní nezanevřel. Jakmile mi to čas a služební povinnosti dovolí, spolupracuji s rodinou Šimonkových, která vlastní hrad Houska a zámky Lobeč a Stránov. Především na zámku Lobeč se odehrává mnoho gastronomických akcí. Gastronomické dovednosti na velmi vysoké úrovni si mohu tedy rozvíjet dál, jako svoji zálibu. Bohužel, víc mi toho práce neumožní. Většinou se jedná o svatby přes léto a akce ve vinném sklípku po zbytek roku. Pracuji jak v organizaci, kuchyni i v obsluze. Raději to mám ale v kuchyni, díky skvělému prestižnímu kuchaři a mému kamarádovi, Luďkovi Grumichovi.

A jak vidí Vítka jeho bývalá učitelka Ing. Romana Niklová:

- Zdravě sebevědomý mladý muž, který ví, co od života chce.
- Příjemný gentleman, který vždy pečlivě dbá na svůj zevnějšek.
- Sportovec, který jde po hlavě do každé aktivity a užívá si to.
- Člověk, kterého vždy ráda vidím, kdykoli bychom mohli spolupracovat a bylo by mi ctí.

(Ni)

NOVÍ UČITELÉ

1. **Jak jste se dozvěděla o naší škole?**
2. **Co se Vám na naší škole nejvíc líbí?**
3. **Jací jsou ostatní kantoři?**
4. **Jaký máte vztah k žákům?**
5. **Co vykonáváte na naší škole za profesi?**

Mgr. Monika Smolková/ Marečková

1. Přes internet a to tak, že jsem se chtěla přestěhovat do Mladé Boleslavi a hledala jsem práci. Když jsem hledala práci jako učitelka na internetu, tak mi Horky vyšly hned jako druhé a zaujaly mě prostředím.
2. Jak už jsem řekla, určitě prostředí. Líbí se mi, že se škola nachází na zámku a kolektiv učitelů.
3. Hodně přátelští a hlavně ochotní pomáhat.
4. Řekla bych, že přátelský a také zodpovědný.
5. Vyučuji zde anglický a německý jazyk.

Mgr. Klaudie Nádvorníková

1. Z internetu, dívala jsem se na cukrářské výrobky, ukázaly se mi úspěchy cukrářů této školy. Tak jsem navštívila stránky.
2. Prostředí, líbí se mi zámek a také kompletnost, například u svateb.
3. Ostatní kantoři jsou milí, pomáhají mi a hezky mě přijali.
4. Chápu některé slangové výrazy mladých lidí, protože mám stejně starou dceru. Baví mě jejich nadšení, líbí se mi, že jdu do práce i z práce s úsměvem.
5. Jsem učitelka odborného výcviku cukrářů prvních ročníků. Díky mé praxi mám co říct i kuchařům a gastronomům.

SOUHRA - časopis SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. ***Vydalo SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.***

Redakční rada: *Tolvajová S., Petrtýl J., Hájková M.,Tarabová Š., Janičatová O., Moravová E., Havlas M., Morava V., Kroupová L.*
Kresby: *Jana Bohatcová, Pavla Čermáková, Andrea Zjanová*

Adresa redakce: *SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35*
Sazba a tisk: *www.aramis.cz*
Foto archiv SOŠ a SOU, XIX. ročník, říjen 2018.
Cena 30,- Kč

DĚKUJEME PARTNERŮM ŠKOLY za pomoc při vydávání tohoto časopisu

Obec Horky nad Jizerou

krásysvěta.cz

www.horkynj.cz

tel. 326 312 207

STAŇTE SE ČLENEM TÝMU HUBEŇOURA Z DRAŽIC

Silného hráče, který boduje mezi středočeskými zaměstnavateli.
Napište na prace@dzd.cz a získejte více informací.

www.dzd.cz

DRAŽICE
ČLEN SKUPINY NIBE

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

OKRESNÍ HOSPODÁŘSKÁ KOMORA MLADÁ BOLESLAV

ŘEŠÍTE PROBLÉM VE VAŠEM STRAVOVACÍM PROVOZU?

rádi Vám poradíme

CorHB gastro zařízení

- školní jídelny
- závodní stravování
- ústavy sociální péče
- domovy důchodců
- hotelové kuchyně
- bary a bistra
- cukrárny a kavárny
- obchody
- ostatní potravinářské provozy

ZAJIŠŤUJEME

projekty - dodávky kompletní i kusové
odbornou montáž - konzultace,
zaškolení personálu
záruční a pozáruční servis po celé ČR
dodávky náhradních dílů
dbáme na dobré vztahy mezi
zákazníkem a dodavatelem

Cor HB, s.r.o., Dobrovského 2915, 580 01 Havlíčkův Brod
tel: 569 434 501 • 569 432 955, 603 481 166, 606 871 384
e-mail: info@corhb.cz, objednavky@corhb.cz

www.corhb.cz

KB

KB a.s. Mladá Boleslav

Agrima Žatec s.r.o.
prodej a servis
zemědělské techniky

Spolek přátel školy
SOŠ a SOU
Horky nad Jizerou

Pavel Heřtus - Kakteen
P.H. - flora

HYGOTREND group
dodávky pro úklid a hygienu komplexně

NEJVĚTŠÍ VELKOOBCHOD V DODÁVKÁCH PRO ÚKLID A HYGIENU KOMPLEXNĚ

- působíme v celé České i Slovenské republice
- v rámci komplexnosti držíme více než 6 000 položek skladem
- o naše zákazníky se starají proškolení obchodní zástupci a pracovníci zákaznického servisu
- zboží zavážíme vlastními vozy
- nabízíme bonusové smlouvy
- zvýhodněné nabídky na zásobníky a dávkovače
- optimalizace Vašich nákladů
- rádi Vám dodáme vzorky zdarma
- poskytujeme náhradní plnění

Distributor značek:

hygo TRENDY TORK Star

www.hygotrendgroup.cz

www.souhorky.cz