SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

SOUhra

Londýn, Anglie

Weiden, SRN

Krems, Rakousko

Štrbské Pleso, SR

Paříž, Francie

Rimini, Itálie

Agia Napa, Kypr

Časopis Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Horky nad Jizerou, 20. ročník, 2019 – 2020

SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

STUDIJNÍ OBORY

ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY

Gastronomie

Cestovní ruch

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

Cukrář

Kuchař - číšník

Zahradník

Zemědělec - farmář

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. Doprava zdarma – Projekt středočeského jízdného pro žáky a studenty.

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
- 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

V roce 2019 se opět změnila tvář naší školy.

Tento rok přinesl naší škole řadu modernizací a rozvoje vybavení. V hlavní budově bylo instalováno ústřední topení na zemní plyn místo akumulačních kamen, bylo zkrášleno přízemí a vybudován nový vchod do zámku. Ve školním zahradnictví se staví nový dům s odbornými pracovišti. Na zahradě u školy vznikl sportovní areál s víceúčelovým hřištěm s umělým povrchem a workoutové tělocvičné nářadí. Pro výuku jsme pořídili i nový traktor a od firmy Škoda Auto získali automobil pro autoškolu.

Nemovitosti a stroje jsou důležité, ale nejdůležitější jsou žáci. A jejich výsledky byly letos mimořádné. Po získání titulu Cukrář roku 2018 Jana Šplíchalová se svou pomocnicí Natálií Tůmovou dostaly od Asociace kuchařů a cukrářů ČR důvěru reprezentovat Českou republiku na evropské soutěži Global Chefs Challenge v Itálii. Velkou příležitost prokázat své dovednosti měli i naši žáci při pořádání gastronomicko-společenské slavnosti u příležitosti oslav 100 let výročí založení republiky na Velvyslanectví ČR v Paříži pro 700 hostů. Vynikající úspěch měli i naši zahradníci, kteří též při oslavách tohoto výročí vyzdobili slavnostní prostory Pražského hradu.

Letošní rok byl také jubilejním v organizaci zahraničních stáží žáků. V rámci školních slavností Horkyfest jsme si připomněli dvacet let úspěšných projektů EU Leonardo da Vinci, ERASMUS+ a Tandem. V rámci nich získalo zkušenosti v zahraničí téměř 1500 žáků. Přijeli je spolu s námi oslavit na Horkyfest i naši partneři z Rakouska, Německa, Slovenska a Mexika.

Žáci se však nejen vzdělávají a dokáží se při akcích školy pobavit. Prokazují ale i svou lidskost a dobré srdce při kulturních vystoupeních v domovech seniorů. Žáci pečují i o přírodu, například při akci Čistá Jizera. O těchto a dalších aktivitách žáků a absolventů naší školy si můžete přečíst ve 20. ročníku SOUHRY.

Ing. Vratislav Morava
ředitel

Certifikát kvality

Naše škola obdržela od Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie. Přiřadili jsme se k jedenácti prestižním gastronomickým a hotelovým školám v ČR s tímto oceněním.
Již dříve získala naše škola Evropskou cenu kvality a Národní pečeti kvality za organizaci zahraničních stáží pro žáky.

Maturitní a imatrikulační ples

Žáci čtvrtého ročníku oboru Gastronomie spolu s žáky prvního ročníku zvou na svůj ples, který se koná 15. února 2020 ve slavnostních prostorách Škoda Muzea v Mladé Boleslavi.

Mimořádný úspěch našich cukrářek

Žákyně J. Šplíchalová a N. Tůmová (vítězky titulu Cukrář roku) reprezentovaly úspěšně Českou republiku na evropské soutěži Global Chefs Challenge v cukrářském oboru v Rimini v Itálii.

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

27. listopadu 2019 (hlavní program)
11. prosince 2019, 22. ledna 2020
20. února 2020
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 2020/2021 (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

titul Cukrář roku 2018 v Praze v Letňanech

Naše reprezentantky, Jana Šplíchalová a Natálie Tůmová, Nikola Kappiová a Nikola Pražáková byly při tom.

SOUHRA: Co jste vyráběly, jaké bylo zadání a jak jste dopadly?

Jana Šplíchalová a Natálie Tůmová:
Soutěžily jsme na Výstavišti Expo Praha. Vyráběly jsme model ve tvaru medailonu s českým lvem. K tomu degustační dortík. Ten se skládal ze sachrového korpusu a byl sesazený kaštanovou šlehačkou a višňovým želé. Dále jsme přímo na místě měly 4 hodiny na výrobu restauračního a kavárenského moučníku za použití jogurtu Hollandia. Restaurační byl sachrový dortík s jablíčky a s limetkovo - jogurtovou zmrzlinou a kavárenský byl bezinkový dezert.

Umístily jsme se na prvním místě a máme velkou radost. Nečekaly jsme, že se takto umístíme ve velké konkurenci. Soutěžily jsme mezi profesionály, například s vítězem minulé soutěže Cukrář roku a s týmem Národního družstva AKC. Braly jsme to spíše jako zkušenost, což také byla a otevřela nám dveře i do světa. Postoupily jsme s Natkou do evropského kola soutěže do Rimini v Itálii.

Nikola Kappiová a Nikola Pražáková vyráběly bramborový koláček s malinovou omáčkou s flamery a restaurační moučník čokoládový tunýlek s rakytníkovým želé.
V soutěži jsme skončily na pátém místě z deseti soutěžících v naší kategorii.
Naše pocity byly smíšené, chvilku nás přepadal strach z toho, že to nezvládneme, ale když jsme byly na řadě, nervozita z nás spadla a vše šlo tak, jak mělo.

(Pe)

Naše reprezentantky na evropské soutěži

GLOBAL CHEFS CHALLENGE

Ve dnech 16. 2 až 19. 2. 2019 proběhla soutěž Global Chefs Challenge v Rimini v Itálii. Českou republiku reprezentovala naše žákyně Jana Šplíchalová s Natálií Tůmovou.

1) Jak ses dostala na soutěž GLOBAL CHEFS CHALLENGE Pastry?
Jana: Na Global Chef Challenge Pastry jsme se dostaly postupem ze soutěže Cukrář roku v Praze, kde jsme obsadily 1. místo a získaly titul Cukrář roku 2018 i mezi profesionálními cukráři.

2) S kým jsi soutěžila?
Soutěžila jsem s Natálkou Tůmovou, která mi dělala comiho (pomocník do 23 let). Týmy z evropských zemí soutěžily v Rimini v Itálii několik dní.

3) Jak dlouho trvala příprava a kde probíhala?
Připravovaly jsme se měsíc ve škole, ale zároveň i v cukrárně v Praze u pana Buchala, který minulou soutěž vyhrál.

4) Co jste vyráběly a jaké byly určené suroviny, které jste musely použít?
Vyráběly jsme čokoládový dort s čokoládovou ozdobou a jako dezert kaštanový tunýlek. Určené suroviny byly čaje Dillmah, vanilka a coulis (ovocný protlak).

5) Měly jste čas na výlet?
Ano, měly. Byly jsme v San Marinu a výlet jsme završily návštěvou pobřeží, kde jsme se nakonec šly vykoupat.

6) Jak ses umístila?
Umístily jsme se na krásném 3. místě.

(Pe)

Pohlednice z Paříže

Naše škola přijala nezvyklou a velmi prestižní nabídku. Jednalo se o zabezpečení cateringu při oslavách výročí 100 let od založení Československa na Velvyslanectví ČR v Paříži, ve středu 24. října 2018. Ke splnění tohoto úkolu vyjela skupina 20 žáků a čtyř učitelů na týden do města pod Eiffelovou věží. Předcházela tomu velmi pečlivá příprava, aby recepce pro 700 hostů byla úspěšná.

Adam Bohuněk, obor Gastronomie, letošní absolvent: Cesta byla velice příjemná, jelikož naše malá skupinka měla k dispozici velký a prostorný autobus. Hned po příjezdu jsme si rychle připravili oběd a prohlédli si sály ambasády. Potom jsme se rozdělili do pracovních skupin a začali připravovat prostory, ve kterých se slavnost odehrávala. Šlo to dobře a už v podvečer jsme se vypravili na první prohlídku okolí ambasády. Ta je totiž těsně vedle Eiffelovy věže a tak na Trocadéro, Champs - Elysées a Martova pole je to hezká procházka.

Co jsme vlastně dělali?

Šárka Tarabová ze 4. B: Kuchaři vyrobili pokrmy, cukráři exkluzivní kolekce minidezertů a číšníci nachystali nabídkové a nápojové stoly a zajistili obsluhu. Bylo to prima, všichni jsme se do práce pustili s nadšením.

Eliška Prokorátová ze 4. B dodává: všichni na ambasádě se k nám chovali moc hezky. Bydleli jsme tam a z terasy jsme měli výhled přímo na Eiffelovku. Jak nádherně v noci její silueta zářila do tmy! Bylo to úžasné, nemohli jsme se toho pohledu nabažit!

Lucie Holotová z 2. B doplňuje: práce bylo hodně. Kuchaři chystali hlavně jednoporcové pokrmy, finger food. Cukrářky připravily luxusní kolekci tradičních českých moučníků. Eliška měla za úkol vytvořit z ovoce a zeleniny dekorace na studené mísy, věnuje se totiž carvingu. Já byla ve skupině číšníků, museli jsme vypulírovat inventář, postavit venku party stany, natáhnout koberce, rozestavit a prostřít stoly, bylo to zajímavé. Na recepci se sešli hosté z celého světa, pozvání obdrželi diplomati, politici, členové státní správy, podnikatelé a ostatní partneři velvyslanectví, včetně delegace Středočeského kraje. Kromě skvostného jídla jsme servírovali české i francouzské víno, nealkoholické nápoje a pilo se české pivo z Lobče a z Podkováně.

A na co vzpomínáme nejvíc? Na pohled z balkonu s výhledem na Eiffelovu věž! Na tu jsme dokonce v noci vystoupali …na ten pohled dolů nelze zapomenout! Na plavbu po Seině! Na prohlídku města, s jeho pouličními umělci a malíři! Na šálek kávy na Montmartre! Na potlesk, který jsme od hostů sklidili v závěru recepce! Na blázniviny na koloběžce u Louvru! Na suvenýry, kterými jsme doma udělali radost. Na večerní procházky osvětlenými ulicemi. Na nabídku od Italské ambasády v Paříži, abychom zajišťovali catering pro jejich akce. Na dobrou partu a na legraci, kterou jsme společně zažili!

(Re)

NA ZIMNÍ PRAXI VE VYSOKÝCH TATRÁCH

Stejně tak jako v loňském roce a letech minulých i v tomto roce naše škola pořádala v rámci programu ERASMUS+ stáž na Slovensku. I v letošním roce se garantem naší stáže stal Hotel FIS na Štrbském Plese.

Této stáže se v termínu 30. 12. 2018 – 19. 1. 2019 zúčastnilo celkem 10 žáků naší školy z oborů Gastronomie, Kuchař – číšník a Cukrář.

Žáci byli rozděleni na 3 pracoviště – hotelová kuchyně, hotelová restaurace a lobby bar.

Na těchto pracovištích jsme se v rámci „evropského systému pro zvýšení kvality mobility v odborném vzdělávání ECVET“ zaměřili na studium a procvičování přípravy tradičních slovenských pokrmů, jako např. brynzové halušky, strapačky se slaninou a kysaným zelím, plněné pirohy se zakysanou smetanou. Žáci na jednotlivých pracovištích pracovali pod odborným dohledem instruktorů hotelu a pod pedagogickým dozorem.

Na konci stáže žáci skládali závěrečné zkoušky – všichni uspěli. Následně obdrželi certifikáty o absolvování zahraniční stáže. V rámci této stáže žáci absolvovali také dva výlety. První se uskutečnil dne 16. 1. 2019. Vyjeli jsme na celý den do aquaparku Tatralandia v Liptovském Mikuláši. Ze Štrbského Plesa jsme jeli zubačkou do Štrby a odtud potom vlakem do Liptovského Mikuláše. Ve čtvrtek 17. ledna jsme poté ještě jeli na výlet „električkou“ do Starého Smokovce. Svůj volný čas jsme trávili sportovními, společenskými a relaxačními aktivitami. Vedení hotelu FIS bylo s naší prací velmi spokojeno. Během této stáže jsme se seznámili s místní kulturou a gastronomií.

Rozhovory se stážistkami: K. Pažoutová a V. Piroutková, 2. E, obor Kuchař - číšník

Kájo, jak sis užila lyžování?

Poblíž našeho ubytování byly lanovky se sjezdovkami, na které jsme měli všichni od hotelu FIS permanentku zdarma. Výhled nahoře byl nepopsatelný. Já osobně si lyžování užila.

Věro, jak jsi trávila volný čas?

Volný čas jsem trávila procházkami se spolužáky, při kterých jsme si prohlédli nové interiéry kaváren, kolib, a restaurací. Chtěla bych doplnit zážitek z Tatralandie, kterou jsme si všichni užili i s paní učitelkou Soukupovou. Také ráda vzpomínám na ledové sochy ve Starém Smokovci. Moc vzpomínek mám i ze samotného hotelu, kde jsme měli přístup do wellness, posilovny nebo na kulečník. Nesmím zapomenout na sníh, který jsme si užili jako malé děti.

Naučila ses něco nového na této stáži?

Byla jsem v hotelové kuchyni a naučila jsem se zde výborné brynzové halušky dle originální slovenské receptury.

Doporučila bys stáž dalším absolventům?

Stáž jsem si užila jak ve volném čase, tak i po stránce pracovní, která mi přinesla nové zkušenosti, pokrmy, kolegy a jejich nálady a práci pod tlakem. Kdybych se mohla vrátit, určitě neváhám a jedu znovu.

(Sou)

Letošní stážisté se hlásí z rakouského Kremsu

Všichni odjeli do nádherného počasí, očekávali nás jako vždy skvělí lidé, ale změnila se jména stážistů. A proto jim pokládám pouze jedinou otázku:

Jak se letos máte na zahraniční stáži?

Natálie Přerovská (Gastronomie, Stadtcafé): Jsem překvapená, jak se mi tu moc líbí! Hned první dny dělám kávu, poháry a myslím, že mi to jde dobře a šéfové jsou spokojeni.

Kateřina Princová (Gastronomie, Stadtcafé): Pracujeme obě na stejném pracovišti, ale ve směnách, já ráno, Natálka do večera. Připravovat kávu také zkouším a určitě to bude den ode dne lepší.

Jan Vaněček (Cukrář, fa Hagmann): První den nám přidělili práci a my měli brzy vše hotovo v odpovídající kvalitě – moc se divili, jak jsme rychlí! Hned druhý den to byl Sachr!

Miroslava Cislová (Cukrářka, fa Hagmann): Ano, je to tak, už se zapojujeme i do pečení rakouských specialit. Dnes se o naši práci zajímal i sám pan Hagmann, což nás potěšilo! A ty stroje, to je něco, jak v cukrárně, tak v kavárně!

Jana Bohatcová (Zemědělec - farmář, vinařství M. Ramoser): Pro mě je to nové, o vinicích jsem moc nevěděla a mohu říct, že práce je náročná. Spolužáci z 3. ročníku jsou gentlemani, protože mně i ostatním pomáhají se sklizenými hrozny do beden! Je to milé…

Jan Drunecký (Zemědělec - farmář, vinařství M. Ramoser): Co je zde nejlepší, to je bezpochyby jídlo připravované paní Ramoserovou. To by tady člověk mohl být třeba celý rok!

Marek Černý (Zemědělec - farmář, vinařství M. Ramoser): Já jsem měl docela obavy, jak to zvládnu, ale hned mě posadili na traktor a už jsem dnes brázdil po vinicích. Super……

Petr Polášek (Zemědělec - farmář, vinařství M. Ramoser): Já jsem také spokojen, i když je to náročné, ale je to velmi dobrá zkušenost. Stravování je skvělé!

Lenka Prokůpková (doprovázející pedagog): Parta stážistů se povedla. Pracovitost, odbornost, lidskost a pohoda jim určitě nechybí… a věřím, že to tak bude až do konce pobytu. *(Pro)*

První zpráva z Německa

Ahoj na Horkách! Zdraví Vás Šárka a Ája z hotelu Stadtkrug ve Weidenu, kde jsme na třítýdenní stáži Erasmus. Coby plnoleté jsme tu samy a musíme se také o všechno samy postarat.

Zatím jsme si vyzkoušely běžný chod celého hotelu, ať už to byla obsluha, vaření nebo pozice pokojských. Personál je moc milý a velmi ochotný nás naučit nové věci a nová německá slovíčka. My je na oplátku učíme něco málo z češtiny.

Ve volném čase jsme zatím prozkoumávaly krásy města Weidenu, například Stadtpfarrkirche st. Josef (Farní kostel sv. Josefa), Stadtmauer (Městské hradby) a Max Reger Park. Navštívily jsme také naši partnerskou školu ve Wiesau. Byly jsme tam součástí hodiny sociální nauky a českého jazyka. Přijal nás i zástupce ředitele školy. Nahlédly jsme také do cvičné kuchyně, kde žáci připravovali oběd, na který nás potom pozvali a ukázkově nás obsloužili. O víkendu se chystáme vlakem do Norimberka a v pondělí do Mnichova, kde začíná věhlasný pivní festival, tzv. Oktoberfest.

Příští týden čeká město Weiden velká událost – otevření velkého obchodního centra. Hotel Stadtkrug zde bude provozovat kavárnu a zmrzlinárnu. Tady budeme po zbytek praxe pracovat. Bude to pro nás zajímavá zkušenost. Snad zvládneme i komunikaci v němčině.

Mějte se hezky a příští rok to zkuste taky. Servus!

Šárka Tarabová, Gastronomie, 4. B
Andrea Valičková, Kuchař – číšník, 3. E
(Má)

Praktikanti z Německa u nás

Týden před Horkyfestem přijeli na naši školu v rámci projektu Tandem tři studenti, Andrea, Bianca a Jan z naší partnerské školy ve Wiesau. Strávili svou dvoutýdenní praxi v provozech na Horkách a poté ve dvou restauracích v Mladé Boleslavi. Zeptali jsme se jednoho ze studentů, Jana Vrby, na jeho zážitky.

1. Jak se ti líbila stáž na naší škole?
Splnila mé očekávání - byl jsem velmi spokojen.

2. Jaký byl průběh stáže?
Celkem klidný, podíleli jsme se na přípravách vašeho Horkyfestu, obsluhovali jsme ve školní jídelně i ve školní vinárně, nějaký čas jsme strávili i na cukrářské dílně. Druhý týden jsem pracoval na postu číšníka v Jihočeské hostěnici v Mladé Boleslavi.

3. Co se ti líbilo nejvíce?
Praxe v MB byla boží a přinesla mi hodně zkušeností s provozem v české restauraci. Super bylo i trávit čas s místními "intráky" … přirostli nám k srdci a s pár z nich si stále píšu.

4. Obohatila tě stáž, naučil ses něco nového?
Ano, při Horkyfestu jsme připravovali pro hosty koktejly, což pro mě bylo nové a pak již zmíněný provoz mladoboleslavské restaurace.

5. Jak jste trávili volný čas?
Protože jsem tady měl svoje auto, mohli jsme navštívit Prahu, Český ráj, Mladou Boleslav, navštívili jsme i zámek Loučeň a Benátky nad Jizerou. Jo a na internátu by to chtělo trochu lepší sporák, takže za mě 1-.

(Má)

Z Horkyfestu rovnou na tříměsíční stáž na Kypru

Dne 31. 5. jsme přímo z Horkyfestu odjeli na letiště, kde nás čekal několika hodinový let na Kypr, do města Larnaca – náš hotel se nacházel ve městě Agia Nappa, a byl 45 minut vzdálený od letiště. Na stáž jsme odletěli s minimálním kapesným, takže nám bylo jasné, že se o sebe budeme muset finančně postarat sami.

Adam: Kubo, jaké byly tvé první dojmy po příletu?
Náročná byla pro mě změna počasí a byl jsem po letu dost unavený, ale personál, naši dočasní kolegové, nás přijali báječně.

Kuba: Adame, jak ohodnotíš ubytování a personál?
Nejdříve jsme byli ubytováni přímo v hotelu, abychom zjistili, co a jak v hotelu funguje. Po týdnu jsme byli přesunuti do vlastního nově zrekonstruovaného apartmánu, který se nacházel 3 km od našeho hotelu. Personál byl mladý a kamarádský, výborně nás přijali.

Adam: Co bylo hlavní náplní naší práce?
Především obsluha hotelových snídaní, obědů a večeří až pro 400 hostů, dále také míchání koktejlů, servis vín, kávy, nealkoholických a alkoholických nápojů. Počítání tržby a také ubytování hostů.

Kuba: Adame, jaké jazyky sis zlepšil?
V první řadě znalost anglického jazyka. Při obsluze jsme využívali řečtinu, ruštinu, němčinu ale i češtinu.

Adam: Kubo, co ti stáž dala?
Díky stáži jsem si rozšířil znalost jazyků, poznání nových přátel, porozumění kultuře a zvyklostem – jak pracovních, tak volnočasových. Mám spoustu nových zážitků a skvělých příběhů.

Kuba: Adame, co vzkážeme našim spolužákům na Horkách?
Nebojte se využívat gastronomické kurzy a stáže, které škola nabízí, užívejte si mládí a učte se.

(Ja)

LONDÝN

KDO TAM NEBYL, NEUVĚŘÍ...

Londýn, jedna z úžasných světových metropolí, kterou prostě musíte zažít na vlastní kůži. Našim 18 žákům třetích ročníků se to poštěstilo v doprovodu dvou paní učitelek. V termínu od 27. 2. 2019 jsme tam strávili pět necelých dní a poznávali nejenom nejzajímavější kulturní památky, ale ochutnali jsme například tradiční anglickou snídani, fish and chips, projížděli městem poschoďovým červeným autobusem, kochali se výhledem z Londýnského oka a procházeli rušná obchodní místa jako třeba Oxford street. Předposlední den jsme prožili i v duchu filmů a fantazie. Navštívili jsme ulici Baker street, známou ve vztahu k fiktivní postavě detektiva Sherlocka Holmese, nebo jsme se mohli pokusit projít nástupištěm číslo 9 3/4 jako Harry Potter. Typické anglické počasí nás nezaskočilo, pobyt jsme si užili a budeme se těšit na další návštěvu tohoto atraktivního města, neboť je tu stále co objevovat.

Na několik otázek ohledně poznávacího pobytu jsem se zeptala Pavlíny Volfové, žákyně třetího ročníku oboru gastronomie.

1. Byla to tvoje první návštěva Londýna? Co jsi od pobytu očekávala?

Byla to moje první cesta do Londýna a zároveň můj první let.

Od pobytu jsem toho moc nečekala, nechala jsem se překvapit. Hotel byl velký a útulný, pokoje byly vybavené koupelnou. Jen co mě trochu zarazilo, byly snídaně, kde nebylo moc na výběr. A skoro samé sladké. Ale zase na druhou stranu musím na anglické snídani ocenit, jak je sytá a pestrá. Jinak moje očekávání se splnila na výbornou, kromě toho, že jsme bohužel neviděli Big Ben, který se rekonstruoval.

2. Místo, které tě nejvíce zaujalo nebo v tobě zanechalo výrazné vzpomínky?

Nejvíc mě asi zaujal Hydepark, který jsme si prošli a kochali se přírodou a zvířaty. Myslím si, že Hydepark je ideální místo na klid a relax.

3. Věc, která tě nejvíce překvapila (např. v porovnání s ČR)?

Nejvíce mě určitě překvapili lidé na ulici, kteří hráli a zpívali pro ostatní. Myslím si, že tohle se v Česku moc nevidí.

4. Využila jsi své znalosti ANJ během pobytu? Jestli ano, uveď příklad?

Určitě ano, myslím si, že bez toho by to ani nešlo. Angličani byli v tomto směru vůči nám tolerantní a nějak jsme se vždy dorozuměli. Dokonce jsme potkali i barmanku, která pocházela z Česka a kupodivu se taky jmenovala Pavlína.

(Pre)

Jazyková soutěž 2019

V dubnu na naší škole pravidelně probíhá konverzační soutěž v němčině a angličtině. Pro někoho je to nepříjemná událost, ale je i řada žáků, které cizí jazyky baví a na soutěže se těší.

Mezi ně patří i Lucie Holotová z 1. B, Gastronomie, která vyhrála v nižší kategorii soutěže v němčině a Tereza Šestáková z 3. B, Gastronomie, vítězka vyšší kategorie soutěže v němčině i angličtině. Oběma studentkám jsme položili pár otázek:

Lucie Holotová

Jak ses připravovala na konverzační soutěž?

Dávala jsem pozor při hodině němčiny, když jsme probírali témata k soutěži. A doma jsem si pak poznámky před soutěží párkrát přečetla.

Myslíš, že ti němčina bude něčím přínosná?

Určitě ano, protože angličtina i němčina jsou velmi často používané jazyky k dorozumívání se ve světě.

Plánuješ své znalosti němčiny využít při cestování?

Rozhodně, protože bych chtěla vycestovat do světa.

Připadala ti konverzační soutěž v němčině složitá?

Vzhledem k tomu, že jsem se připravovala, tak mi to tolik složité nepřišlo. Němčina se mi jako jazyk líbí a baví mě.

(K. Špicarová, 1. B)

Tereza Šestáková

Kolikrát ses za uplynulé studium zúčastnila konverzační soutěže a s jakým úspěchem?

Zúčastnila jsem se zatím pokaždé a vždy jsem vyhrála až na letošní 2. místo v angličtině a v prvním ročníku 3. místo v němčině.

Jak ses na soutěže připravovala?

Jazyky mi jdou velmi snadno, takže jsem žádnou přípravou neprošla. Čerpala jsem jen z dosavadních znalostí.

Co plánuješ po maturitě?

Po maturitě chci jet do Irska a pracovat tam jako au pair.

Chceš znalost jazyků uplatnit i v budoucnosti?

Mám v plánu cestovat a nechci se domlouvat jen rukama nohama, takže jazyky určitě využiji.

(Má)

Gastro Hradec **Vitana** Cup 2019

24. ročník soutěže, která se konala 28. 3. 2019 v Kongresovém centru Aldis v Hradci Králové.

Gastro Hradec je již tradiční soutěž, která propaguje moderní gastronomii, podporuje soutěživost mezi mládeží, odborníky a veřejností, rozvíjí profesní dovednosti. Již řadu let slouží k výměně zkušeností i s porovnáním mezinárodních zkušeností, připravuje na mezinárodní akce a soutěže, na kuchařskou a cukrářskou olympiádu. Setkávají se zde přední odborníci hotelového a restauračního rezortu a škol s gastronomickým zaměřením. Je to celonárodní svátek kuchařů a cukrářů, jediná akce svého druhu v ČR.

V letošním ročníku svá soutěžní díla předvedlo 192 soutěžících z ČR a Slovenska v kategoriích:

- Kuchař – senior (nad 21 let), junior (do 21 let), kadet Gastro Jobs Cup (do 18 let).
- Cukrář – senior (nad 21 let), junior (do 21 let), kadet Gastro Jobs Cup (do 18 let).
- Cukrář umělec - senior (nad 21 let), junior (do 21 let) – zdobené makety
- Dekorativní perníky (bez věkového rozlišení)
- Carving (dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny) – ve čtyřech kategoriích:
- Výstavní kompozice na volné téma (bez věkového rozlišení)
- Limit – v časovém limitu 180 min. a 75 min. před zraky diváků (bez věkového rozlišení)
- Start carving – pro začátečníky (bez věkového rozlišení)
- Artistika – umělecké kuchařství a cukrářství z jedlých surovin (bez věkového rozlišení)
- Chuť Česka – nejlepší svíčková omáčka – soutěž pro kolektivy i jednotlivce
- Nejlepší cukrárna roku 2019 – soutěž pro kolektivy i jednotlivce
- Velikonoční mazanec roku 2019 – otevřená národní soutěž pro každého
- Velikonoční nádivka roku 2019 – otevřená národní soutěž pro každého

Naši žáci obsadili tato místa:

- V kategorii Cukrář Junior Tůmová Natálie zlaté pásmo a umístila se celkově třetí. Šplíchalová Jana zlaté pásmo, celkově čtvrtá.
- V kategorii Cukrář junior umělec Kappiová Nikola stříbrné pásmo.
- V kategorii Kuchař Junior Švapík Vojtěch Diplom.
- V kategorii Carving Výstavní kompozice na volné téma a Limit – Eliška Prokorátová získala dvě bronzová pásma.

Naše žákyně cukrářky Natálie Tůmová získala zlato, Jana Šplíchalová zlato, Nikola Kappiová stříbro a Denis Svačina a Vojta Švapík za kuchaře získali bronz.

1) Co jsi vyráběla?

2) Jaké máš dojmy ze soutěže?

3) Byla tato soutěž tvoje poslední nebo budeš soutěžit dál?

Jana Šplíchalová:

1) Vyráběla jsem dort s výkroji a slavnostní dort ve tvaru majáku.
2) V Hradci se mi vždy líbilo, je to hezká soutěž, kde získáváme plno nových zkušeností.
3) Chtěla bych soutěžit dál, ale nevím ještě, jak se rozhodnu, přípravy jsou velmi nejen technicky, ale i časově náročné a příští rok mě čeká maturita.

Nikola Kappiová

1) Vyráběla jsem cukrářskou provozovnu s prodejnou.
2) Samozřejmě, cítila jsem trochu obavy, jestli stihnu vše vymodelovat a dát dohromady. Vzhledem k tomu, že se musí počítat s nějakou dobou, než hmota uschne. Ale nakonec, když jsem viděla výsledek, měla jsem z toho ohromnou radost. Zpočátku měl výrobek tmavší barvy, které se nakonec projasnily a byla jsem se svou prací spokojená.
3) Ano, byla to moje poslední soutěž. Zatím zvažuji, jaké kroky podniknu dál, jsem už vyučená cukrářka a studuji maturitní obor Gastronomie, ale láká mě i možnost začít pracovat, tak uvidíme, jak to všechno dopadne.

(Pe)

Opět náš úspěch na Gastro Junior Brno 2019 – Bidfood Cup

V Brně ve dnech 17.1.- 20. 1. 2019 proběhl 25. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie - MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY. Soutěžila zde i naše žákyně třetího ročníku oboru Cukrář, Natálie Tůmová, která se umístila ve zlatém pásmu.

1) Jaký výrobek jsi vyráběla?
Vytvořila jsem jáhlový nákyp s ovocnou omáčkou, profiterorkou a vanilkovou zmrzlinou.

2) Jaké máš dojmy ze soutěže?
Soutěž se mi líbila, naučila jsem se pracovat před lidmi a nevnímat tolik okolí.

3) Byla tato soutěž tvoje první?
Ne, nebyla to moje první soutěž. Soutěžila jsem už v Poděbradech a v Praze na Cukráři roku.

(Pe)

ZEMĚDĚLSKÁ OLYMPIÁDA Frýdlant

V dubnu 2019 se žáci naší školy již tradičně zúčastnili zemědělské olympiády ve Frýdlantu. Soutěžili v jízdě zručnosti traktorem, ovládání manipulátoru, přezouvání pneumatiky, kování, vědomostních testech a farmářských dovednostech.

Mezi zástupci z celé republiky krásné šesté místo vybojovali Pepa Kaiser a Jirka Dobeš.

A jaké jsou pocity našich soutěžících?

Pepa Kaiser, 3. A:

Už jsem po loňsku věděl, do čeho jdu. Bylo to prima – nejvíc mi asi udělalo radost, že jsem se oproti loňsku v tabulce jednotlivců posunul o 10 míst nahoru a skončil jsem celkově devátý. V jízdě zručnosti jsem byl pátý a čtvrtý. Na olympiádu budu rád vzpomínat.

Jirka Dobeš, 3. A

Soutěž jsem si jel užít. Věděl jsem, co nás čeká, a tak trochu opadla i tréma. Těšil jsem se na jednotlivé disciplíny, hlavně na ty za volantem, ale taky na spousty lidí ze stejného oboru, se kterými jsme si vyměňovali zkušenosti.

Honza Šťastný, 3. A

Byla určitě výhoda, že jsme jeli už podruhé. Moc mi nevyhovují znalostní disciplíny. Není to tak, že bych nic nevěděl, ale necítím se u nich tak dobře, jako za volantem. Při práci s manipulátorem jsem skončil dokonce čtvrtý. Jsem rád, že jsme mohli jet znovu.

Dan Matura, 3. A

Přestože jsem ve třeťáku, na soutěž jsem jel poprvé. Od kamarádů jsem věděl, jak to tam probíhá, což mi pomohlo se vyrovnat s trémou. Ta samozřejmě hraje svoji roli, vždyť se jedná o celostátní olympiádu. I tak jsme ale předvedli dobré výsledky.

Petr Polášek, 2. A

Na olympiádu jsem se těšil, ale taky jsem měl samozřejmě obavy, jak to zvládnu. Nakonec to bylo prima, užili jsme si to a i s výsledky jsme byli spokojení. Nejvíc jsem se těšil na jízdu zručnosti a manipulátor. Překvapilo mě, že jsem se v poznávačce umístil na devátém místě.

Vojta Malý, 2. A

Na soutěž jsem se těšil, nejvíc na jízdu traktorem. Mile mě překvapila atmosféra. Celkově to byla pohoda, nejhorší ze všeho bylo čekání před startem. Celé dva dny utekly hrozně rychle. Vrátili jsme se unavení, ale spokojení s tím, jak jsme se prezentovali.

(Bu)

Vítězství na Gastro Poděbrady 2019

V Poděbradech dne 25. 4. 2019 proběhla gastronomická soutěž Gastro Poděbrady 2019.

Na této soutěži s tématem Velikonoce soutěžili naši žáci Jan Vaněček, Havel Výstup, Martina Petříčková a Tereza Jandová za cukráře, Jakub Bryk a Radek Svoboda za kuchaře. A jak dopadli? Cukráři i kuchaři získali zlato.

Terka: Vyrobila jsem kaštanový dort s višňovým želé, potažený modelovacím fondánem, ozdobený perníčky. Získala jsem zlatou medaili.

Kluci: Upekli jsme kaštanový korpus s mangovou šlehačkou ve tvaru vajíčka. Dort byl potažený modelovacím fondánem a ozdoben květy.

Honza: Soutěžil jsem s Havlem a vytvořili jsme dort ve tvaru velikonočního vajíčka ozdobený spirálkami a barevnými květy.

Havel: S Honzou jsme se umístili ve zlatém pásmu na čtvrtém místě.

Havel: Zkušenost to byla pro mě zajímavá a dojmy ze soutěže jsou super. Proto bych byl rád, kdybych se mohl zúčastnit dalších soutěží.

Honza: Tak rozhodně bych chtěl zkusit i další soutěže, na jednu stranu reprezentuju školu a na druhou stranu vedle cenných zkušeností objevuju nové chutě v cukrařině.

(Pe)

MÁME RÁDI VÝZVY
aneb zahradnická soutěžení

Soběslavská růže – 24. ročník celostátní floristické soutěže v jihočeské Soběslavi

a účast horeckého zahradnicko – farmářského družstva: Aneta Hlaváčová, Marie Fečová, Tereza Šimková a Jana Bohatcová. Zadané úkoly vycházely ze zvoleného motta: vzpomínka, úcta a hrdost. 1. Věneček k Památce zesnulých, 2. přízdoba jednoho květu k pamětní desce, se zaměřením ke stoletému výročí vzniku republiky, 3. Velká dekorace se zaměřením na českou osobnost nebo podnikatelskou aktivitu. Celý čtvrtek žáci a žákyně pracovali na těchto námětech a hodnotící komise brala v úvahu z profesionálního hlediska základní techniku a estetickou část.

Zámecká stuha – 19. ročník školní floristické soutěže v Horkách nad Jizerou,

zaměřený především na téma: Zimní, vánoční a novoroční aranžmá (listopad).

Soutěže se účastnily obory, které mají k floristice nejblíž. V počátcích soutěže to byl obor – Provoz služeb, který nyní nahradil obor Zahradník a ten převzal štafetu v kreativním přístupu k přírodovědným činnostem, hlavně v soutěžení, účasti na výstavách a jako doplnění gastronomických aktivit v regionu i mimo něj. V posledních letech se do školní soutěže přiřadila Zámecká stuha, ale i do dalších floristických soutěží se zapojily

žákyně oboru Zemědělec-farmář. Na prvních stupíncích se v posledních letech objevila jména nejšikovnějších horeckých floristek: Aneta Hlaváčová a Jana Bohatcová. Musíme zmínit i některé další vítězky, ale už absolventky oboru Zahradník: Bára Orlová, Věra Chládková, Kristýna Klímová, Nikola Jeřábková, Bára Hrušková, Michaela Kofrová.

Polabský motýl - 19. ročník soutěže

Soutěž v aranžování květin pro studenty středních zahradnických a zemědělských škol a pro učně zahradnických a zemědělských učilišť, konaný většinou v měsíci březnu. V tomto roce to bylo téma: "ŽIVOT" s třemi úkoly: 1. Strom života, 2. Kytice - emoce života a 3. Věnec - koloběh života. Z Horek nad Jizerou přijelo tříčlenné družstvo, které bylo při práci vidět i v televizním přímém vstupu na ČT 1. Základem pro tvorbu všech aranžmá se stal většinou suchý, přírodní materiál doplněný svěžími živými květy, jak řezanými, tak hrnkovými. Celková kompozice budila dojem krásné, jarní rozkvetlé zahrádky. Tým floristek pracoval s maximálním nasazením tak, aby návštěvníky první jarní výstavy v Lysé po dlouhé zimě oslovil.

Děčínská kotva - 48. ročník nejstarší floristické soutěže.

Úkolem soutěžících v prvním soutěžním dnu a první disciplíně pod názvem „Eywa“ bylo vytvoření volně vázané kytice libovolné formy a stylu pro Eywu, což je božstvo na Pandoře, jak jej chápe lid Na´vi ve filmu Avatar. Druhý soutěžní úkol byl tajný a jeho zadání, spolu s materiály na jeho vytvoření byly soutěžícím odhaleny až v průběhu soutěže. Jeho název byl „Malý sen“. Třetí soutěžní disciplínou: „Den nádherňajs“ byl vypichovaný květinový věnec na motivy filmového ztvárnění Alenky v říši divů režisérem Timem Burtonem. Druhý soutěžní den patřil poslednímu soutěžnímu úkolu, kdy soutěžící vytvářeli květinovou kompozici v exteriéru zámeckých zahrad pod názvem „Vchod do Narnie“. Tento úkol byl ze všech nejnáročnější. Jeho zcela specifickým zadáním bylo, že soutěžící musí použít kombinaci pouze a jen čtyř rodů rostlin. Tento počet byl odvozen od nejznámějších postav, které vstoupily do Narnie a to Petra, Edmunda, Zuzany a Lucky. Soutěžící tým: Aneta Hlaváčová a Jana Bohatcová

(Pro)

Naše zahradnice vyzdobily Pražský hrad při slavnostním výročí

Ředitel školy přebírá medaili z rukou velitele plk. Ing. Kývaly za 25 let spolupráce s Hradní stráží před slavnostní přehlídkou na nádvoří Pražského hradu

Ředitel před tabulí

1. Jak jste užíval prázdnin?

2. Jak se Vám líbil Horkyfest 2019?

3. Budou se plánovat zahraniční stáže?

4. Co se pro žáky bude ve škole modernizovat?

1. Část letních prázdnin jsem trávil ve škole, protože jsme zde opravovali a stavěli. Pak jsem měl tradičně aktivní dovolenou při cyklo, pěší a vodní turistice. Cestovali jsme s manželkou též do Petrohradu, kde mě uchvátily impozantní historické a umělecké památky.

2. Byl super. Všichni účinkující byli výborní a zaslouží velké ocenění. Horkyfest je pro mě vždy svátkem, neboť nemusíme vymýšlet aktivity my pro žáky, ale žáci baví nás. Letos byl ještě zpestřený trubači Hradní stráže a návštěvou zahraničních partnerů.

3. Aktuálně probíhají stáže ERASMUS+ v Německu a Rakousku. Žáky čeká ještě letos tradiční zimní stáž na Štrbském Plese ve Vysokých Tatrách. Budeme opět podávat projekt stáží v rámci programu EU ERASMUS+. Několik žáků má zájem vyzkoušet si i tříměsíční zahraniční praxi, kterou letos poprvé absolvovali dva žáci na Kypru.

4. Letos ve škole probíhá řada stavebních akcí. Před předáním je nové ústřední topení na zemní plyn místo akumulačních kamen v budově zámku. Na podzim by se též mělo zavádět vytápění na plyn v areálu odborného výcviku. Již za pomoci žáků zemědělců a zahradníků se svými učiteli upravujeme zahradu u nově zrekonstruovaného sportovního areálu u školy. Patří jim za to velký dík. A vzniklo zde nové víceúčelové hřiště s umělým povrchem a sestava workoutového tělocvičného nářadí. Ve školním zahradnictví již stojí hrubá stavba domu, kde budou mít zahradníci odborné učebny, sociální zařízení a sklad. V příštím roce se též postaví nový skleník. Věřím, že získáme od našeho zřizovatele i finance na nákup nového mikrobusu.

Ptaly se:
Tereza Havelková, Gastronomie, 2. B
Kateřina Špicarová, Gastronomie, 2. B

Sázíme lípu v obci, ke 100. výročí založení republiky

Oslava 100 let založení HRADNÍ STRÁŽE

Při příležitosti výročí 100 let založení hradní stráže, dne 7. prosince 2019, jsme měli tu čest podílet se na cateringových službách celého večera. Na této oslavě bylo přítomno cca 700 hostů. Nejdříve jsme připravovali všechen inventář, seskládali stoly a připravili slavnostní tabule. Na stoly jsme naaranžovali všechny připravené pokrmy a oslava mohla začít. Po dobu oslavy jsme debarasovali a doplňovali pokrmy a nápoje. Při přípravách jsme se náramně bavili. Někteří žáci nabízeli Welcome drink, kde vítali hosty při příchodu. Po Welcome drinku začalo slavností zahájení celé oslavy. V průběhu oslavy nám do práce zpívalo mnoho slavných osobností.

Velmi si vážíme důvěry, kterou jsme dostali – podílet se na přípravě a samotné realizaci této významné společenské akce.

V. Piroutková, 2. E, Kuchař – číšník

Krásné ocenění

V dubnu 27. 4. 2019 proběhla v Praze Aquapalace Hotel Prague, Čestlicích Celostátní nevolební valná hromada AKC ČR.

V dopoledních hodinách zahájil celostátní Valnou hromadu prezident Asociace a Kontinentální ředitel pro Centrální Evropu Světové Asociace kuchařských spolků, Bc. Miroslav Kubec.

Součástí konference bylo též slavnostní předání ocenění AKC ČR. Ocenění získala i naše učitelka odborného výcviku, Alena Pechlátová, která obdržela stříbrnou medaili M. D. Rettigové.

Kurzy carvingu v Horkách nad Jizerou slaví 15 LET

Luděk Procházka
CZECH CARVING STUDIO
www.carving-studio.eu

Od roku 2004 se datuje naše spolupráce se školou v Horkách nad Jizerou a musím hned v úvodu říci, že je skvělá. S carvingovými kurzy jsem začínal v roce 2000 a při jednom ze školních kurzů jsem se setkal s paní Niklovou. Naše aktivity podpořilo i vedení školy, a tak se rozjely kurzy dekorací z vyřezávané zeleniny a ovoce.

Studenti z Horek mají příležitost se naučit něco neobvyklého, co nezvládají mnohdy ani zkušení kuchaři a cukráři. Zvláště pro výtvarně nadané studenty je to velká příležitost ukázat svůj um a dovednost. Na základních kurzech se chytne i méně zdatný student. Vytvářejí se zde jednodušší ozdoby, které při troše snahy a trpělivosti zvládne skoro každý. Při dvoudenním kurzu se první den vykrajuje zelenina, druhý den přicházejí na řadu náročnější motivy z ovoce. V závěru druhého dne si každý účastník vykrojí jedno jablko dle své vlastní fantazie s některými motivy, jež zkoušel v průběhu dne. Často vznikají za 40 minut velmi zajímavá díla a mnohá by uspěla na soutěžích v začátečnických kategoriích.

Pro ty, kdo chtějí carving rozvíjet, je připraven pokračovací kurz zaměřený na melouny a květy. Zde už je omezen počet účastníků na max. 10, aby se všem dařilo a byl čas se každému dostatečně věnovat. V závěru prvního dne dokončí účastníci meloun, vyzkouší několik různých řezů a zároveň začneme trénovat růže. Následující den je určen květům a hlavně růžičkám, lístečkům. Po absolvování těchto čtyř kurzů každý, kdo pak trochu řeže, trénuje a snaží se kombinovat řezy, má šanci dělat i zakázky pro své okolí nebo řezat na pracovišti. Ideálním tréninkem jsou pak rodinné oslavy, kde mnohdy získáte okruh prvních zájemců o svou práci.

Pro ty, co více propadnou kouzlu vyřezávané zeleniny, jsou k dispozici další speciální kurzy. Ty až tak často na školách neprobíhají, nicméně v poslední době se zájem zvýšil i u studentů. Oblíbený je zejména thajský styl, což znamená jemné vyřezávání, kde se často řezy kroutí, zoubkují, jsou propadlé středy. Je tam vidět precizní asijská práce. A právě tento styl je v poslední době dobře hodnocen i na světových kuchařských/řezbářských soutěžích. Velkými mistry v tomto směru jsou zejména Eliška Vostalová a Vojtěch Petržela, kteří se na Světové kuchařské olympiádě 2016 dostali do TOP10 ze 100 řezbářů z celého světa a Vojta navíc na Culinary World Cup v Lucembursku 2018 zvítězil absolutně v „live“ carvingu. Oba samozřejmě si prošli našimi kurzy a českými soutěžemi, které pořádáme ve spolupráci s dalšími organizacemi. Pro další mladé adepty jsou tak oba dva velkým vzorem a inspirací, že i mladý člověk může uspět, pokud na sobě pracuje.

Další kurzy jsou zaměřeny na různé květy, zvířata, dýně, obličeje a řeže se i do mýdla. Celkem se dá absolvovat nyní 12 kurzů, ten třináctý se připravuje. Devět kurzů vedu sám, speciální kurzy naši TOP řezbáři a ti, kteří uspěli na zahraničních soutěžích a v dané oblasti jsou mistry.

Potěšitelným faktem je, že i v Horkách se v posledním školním roce vytvořila skupina studentů, která neskončila základním a pokračovacím kurzem, ale řezali také thajský styl, růže na melounech, květy i dýně a jejich zájem se prohlubuje. Každým dalším kurzem se zvyšuje rovněž šance uspět na soutěžích. Postupně ztrácejí ostych a trému a získávají větší sebevědomí a platí zde i to, že se musí více a více trénovat. Nic nepřichází zadarmo, což platí ve všech oborech.

Škola v Horkách se účastnila již několikrát soutěží a mezi nejaktivnější patřila hlavně Kristýna Pešulová, které se podařilo při jedné dražbě prodat svůj meloun za 5 tis. korun, kdy výtěžek šel na charitativní účely.

Aktivní skupina, která má nyní za sebou několik kurzů, má nyní šanci uspět na řezbářských kláních. Ale nejde jen o to získávat medaile, ale také se něco nového naučit, získat inspiraci, vidět to, co dělají další kolegové. Samotná příprava se na soutěž posouvá jak v nových nápadech, tak v rychlosti a preciznosti. Když carving účastníci využijí jen v práci, tak je to také dobré. Vše, co člověk umí navíc, zvyšuje jeho šance na lepší pracovní pozici a výdělek. A když svojí prací ještě uděláte někomu radost a potěšíte ho, tak to je k nezaplacení…a to carving umí…

Už se těším na další carvingové kurzy v Horkách.

Luděk Procházka
(Ni)

20 LET projektů úspěšných ZAHRANIČNÍCH STÁŽÍ v počátečním odborném vzdělávání žáků SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

v rámci programů EU ERASMUS+, dříve Leonardo da Vinci

Dne 31. května 2019 při příležitosti 22. ročníku Horkyfestu se sešli zástupci zahraničních partnerských škol a přijímajících organizací při připomenutí 20. výročí úspěšného projektu zahraničních stáží žáků školy v rámci mobilit počátečního odborného vzdělávání. Škola projekt "Menza Babenhsusen 1668/199" v rámci programu EU Leonardo da Vinci podala jako první škola s učebními obory v celé ČR.

Zahraniční stáže žáků jsou neodmyslitelnou součástí filozofie SOŠ a SOU Horky nad Jizerou. Touto činností se škola zabývá systematicky již od roku 1995 a umožnila tak poznat zahraniční pracovní prostředí více než 2000 žákům. Způsobů realizace studijních pobytů v zahraničí byla za tuto dobu celá řada. Od reciproční výměny z rodiny do rodiny, přes projekt česko - německého Fondu budoucnosti "Tandem", až k nejosvědčenějším projektům EU "Leonardo da Vinci". Tento projekt mobilit v rámci počátečního odborného vzdělávání přešel pod program ERASMUS+. Díky podpoře EU žáci vyjíždějí zcela zdarma. V průběhu let byly navázány kontakty a uskutečněny stáže ve Španělsku, Anglii, Německu, Rakousku, na Slovensku ve Vysokých Tatrách, v Itálii a ve spolupráci s partnerskou školou SOŠ a SOU Čakovice na Kypru. Za tuto činnost obdržela naše škola v rámci projektu Leonardo da Vinci 6x Pečeť kvality. Nejvýznamnějším ohodnocením je Evropská ceny kvality z roku 2005. Škola v Horkách tehdy se svým projektem vyhrála i nad renomovanými evropskými univerzitami. Fotografie horecké školy se tak objevily na velké mezinárodní konferenci v Oslo, kde byla cena za účasti 130 odborníků z 25 evropských zemí předána norským princem řediteli školy Ing. Vratislavu Moravovi.

Zhodnocením naší spolupráce s partnery ze SRN je i společně napsaná Německo – česká kuchařka s recepty významných osobností, do které přispěl svým osobním receptem i český prezident Václav Havel.

Stáže přispívají k vyšší samostatnosti žáků a získávání vlastní sebedůvěry. Rozvíjejí jejich adaptabilitu, odborné dovednosti a zkušenosti, schopnost pracovat v týmu, řešit problémy, ochotu nést zodpovědnost a komunikovat v cizím jazyce. V neposlední řadě probouzejí u účastníků i zájem o další sebevzdělávání. Praktické dovednosti mohou získávat žáci všech učebních i studijních oborů, tzn. v oblasti gastronomie, cukrářské výrobě, v cestovním ruchu, v zemědělství a v rámci agroturistiky.

Odbornost, pracovní nasazení, skromnost i slušné vystupování našich žáků jsou v zahraničí velmi kladně hodnoceny na pracovištích přijímajících organizací i v mimopracovní době. Mnozí z nich obdrželi po absolvování stáží pozvání od "svých" zaměstnavatelů k příštím návštěvám či prázdninovým brigádám. Žáci se vracejí ze stáží spokojení, bohatší o mnohé odborné zkušenosti, profesionálně sebevědomější a jazykově motivovaní. Po ukončení školy nejednomu z nich otevírají dveře budoucích zaměstnavatelů Certifikáty o absolvování zahraniční stáže, záznamy v Europassu, pracovní vyhodnocení od zahraničních zaměstnavatelů a obzvláště tolik žádané jazykové znalosti.

Díky tomu dnes pracují naši absolventi např. ve Švýcarsku, Rakousku, v Dánsku a ve Velké Británii, na Novém Zélandu, v pozicích F a B manažera na luxusní lodi na Bahamách a u irské letecké společnosti. Řada absolventů zahraničních praxí i podniká ve své živnosti či je úspěšná v zaměstnání.

V roce 2009 se u příležitosti 10. výročí projektů Leonardo da Vinci konal na SOŠ a SOU v Horkách nad Jizerou tzv. Evropský den za účasti dvaceti koordinátorů z přijímajících organizací pěti evropských zemí. Desáté výročí projektů EU připomíná rozcestník, na kterém směrovky označují cílové destinace zahraničních stáží.

Při dvacátém výročí úspěšných projektů byla pokřtěna "Lavička partnerství", která zůstane trvalým symbolem programu ERASMUS+ na nádvoří hlavní budovy školy, na zámku v Horkách nad Jizerou.

(Má)

Cyklo výlet na rakouské stáži podél Dunaje

Odborné cukrářské kurzy

Žáci druhého ročníku oboru Cukrář se seznámili s čokoládou. Pod vedením paní Pavlíny Berzsiové, víceprezidentky AKC, si vyrobili různé druhy lanýžů a pralinek.

Ve dnech 5. a 6. února proběhl kurs Restauračních moučníků pod vedením paní Pavlíny Berzsiové místoprezidentky AKC.

Děvčata třetího ročníku si vyzkoušela různé druhy moučníků, zdobení talířů a ozdoby z cukru, které po vyrobení i ochutnala, moc všem chutnalo.

(Pe)

Protože KÁVA není jen černá...

O tom, že káva není jen černá se přesvědčilo 19 žáků a žákyň naší školy během dvou dnů na baristickém kurzu. Nejprve získávali teoretické informace o druzích, pěstování a zpracování kávy. Jak z kvalitních zrn dostat tu pravou chuť jim prakticky předvedl lektor a barista SCAE lev 1 a 2, pan Michal Křižka. Naši mladí baristé a baristky měli jedinečnou možnost ochutnat odrůdové kávy celého světa.

A jaké atributy musí káva splňovat, aby člověk poznal, že je kvalitní?
Jedna věc jsou kvalitní suroviny, druhá věc je kvalitní příprava. U kvalitní přípravy je samozřejmě nutné znát správný postup, každý má své jednotlivé kroky. Zároveň je důležitý i vzhled kávy. Například u espressa je to crema – emulze mezi aromatickými látkami, olejem a vodou.

Co tě na kurzu nejvíce zaujalo?
Bylo to šlehání perfektní mléčné pěny. Všichni jsme se přesvědčili, že není pěna jako pěna. A právě z perfektní pěny se dají kreslit technikou latté art právě ty obrázky na kávu, jako je například srdíčko, rozetka nebo tulipán.

A ty to umíš?
Nóóó…někteří z nás si svůj obrázek na kávu na konci kurzu namalovali.

Piroutková Věra 2. E, Kuchař - číšník

Může se káva zalít horkou vodou?
To je špatně. Každá káva chce malinko něco jiného, ale obecně je správná teplota vody kolem devadesáti stupňů. Stačí uvařenou vodu nechat chvíli odstát nebo ji nenechat dojít do bodu varu. Anebo si pořiďte teploměr, stojí pár korun.

Górná Klaudie 2. E, Kuchař - číšník (So)

Kurz restauračních moučníků

Absolventi barmanského kurzu ve školní vinárně

Před rautem pro 700 hostů na Velvyslanectví ČR v Paříži

Na startu s malou mechanizací

Žáci obdivují traktory našich absolventů

Kuchaři a cukráři na soutěži Gastro – Hradec

Organizujeme Krajskou soutěž zemědělských dovedností

Otevření workoutového hřiště

Vítězky soutěže Cukrář roku 2018 se svojí paní učitelkou

Kurz práce s hydraulickým nakladačem

Při praxi našich farmářů

Se skupinou Mandrage na Pražském hradě

Naši čerstvě vyškolení baristé

Před akcí ve Španělském sále

Příprava květinové výzdoby pro Pražský hrad ke stoletému výročí republiky

Naši cukráři připravili své výrobky pro slavnost Agrární komory na Žofíně

Naše zahradnice na mezinárodní soutěži Děčínská kotva

Sportujeme po praxi na Štrbském Plese v Tatrách

Závěr kurzu studené kuchyně

Stážistky na návštěvě partnerské školy v bavorském Wiesau

S českým velvyslancem v Paříži

Pracoviště našich stážistů ERASMUS+ na Kypru

Cukrářky se svými výrobky pro Pražský hrad

Stážistky ve vídeňském zábavném parku Pratr

Adventní koncert našich žáků domova mládeže v kostele sv. Mikuláše

Se svým idolem Kazmou v České televizi

Společný běh pro zdraví

Svatá trojice přišla i na den otevřených dveří

21. ročník Horkyfestu 2019

Před utkáním žáci versus učitelé

Chovatelský kroužek

Sportovní kurz na Mácháči

Již po šestnácté uvítaly Horky Mistra kuchaře - pana Picku

V únoru se tradičně konal na SOŠ a SOU čtyř denní kurz Studené kuchyně. Za 3 dny jsme se naučili spoustu nových věcí, co se týká příprav pěn, zdobení a vytváření chlebíčků a kanapek, přípravu netradičních salátů, terin a paštik, dekorování mís. Taktéž nám pan Picka popsal a ukázal správný postup při přípravě finger foodu a sushi, což pro mě bylo asi úplně nejvíc zajímavé, jelikož mám suši moc ráda a vždycky jsem ho chtěla umět vytvořit.

Pracovali jsme ve dvojicích. P. Picka nám rozdal suroviny a postupně nám radil při přípravě. Na konci druhého dne jsme si losovali téma na závěrečné zkoušky z toho všeho, co jsme se za ty dva dny naučili. Nebylo toho málo. Jednalo se o 80 výrobků. Třetí den jsme měli za úkol udělat produkty na závěrečný raut pro námi zvané hosty. Tyto závěrečné produkty jsme dekorovali na velké mísy, aby byl efekt a vzhled lákavý a překvapivý, čehož jsme také dosáhli.

Pak nastala ta slavná chvíle, kdy jsme měli všichni hotovo. Bylo fascinující, jak dokáže studená kuchyně udělat tak krásný dojem. Vše bylo nádherné a úplně svádělo k zakousnutí. Všichni z nás byli pyšní na svoje výsledky a na absolvování kurzu. A to samé i hosti. Za tento úspěšně absolvovaný kurz jsme byli všichni pochváleni Mistrem kuchařem a odměněni certifikátem. Všem se nám tento kurz moc líbil a každý z nás odešel s novými využitelnými znalostmi.

Volfová P. 4. B, Gastronomie (Ří)

PLES HRADNÍ STRÁŽE 2019

Při příležitosti Plesu hradní stráže, dne 22. března 2019, jsme měli tu čest podílet se na cateringových pracích celého večera. Nejdřív jsme připravili všechen inventář, seskládali stoly a připravili slavnostní tabule. Na stoly jsme naaranžovali všechny připravené pokrmy a oslava mohla začít. Při přípravách jsme se náramně bavili. Někteří spolužáci nabízeli u vchodu welcome drink, kde vítali hosty šumivým vínem. V tu chvíli jsme byli připraveni na debaras. Po welcome drinku začalo slavnostní zahájení celého plesu. V průběhu plesu nám do práce zpívalo několik známých osobností, jako Mandrage, Monika Bagárová a další: ples hostil 1200 hostů ve Španělském sále, v Rudolfově a Nové galerii a dalších slavnostních prostorách Pražského hradu. Domů jsme jeli sice unavení, ale s dobrým pocitem, že jsme se zúčastnili pro nás tak významné akce v krásných místech.

V. Piroutková, K. Pažoutová 2. E, Kuchař - číšník (Sou)

Naši sommelieři

Pepo, „špunt a flaška“ se neříká!

Pod vedením lektora pana Radka Zakonova proniklo třináct žáků naší školy do tajů historie vín, vinohradnictví, práce sommeliera a správného způsobu servisu vín. Pro zpestření prováděli i tzv. „sabráž“.

Pozor, po absolvování takovéhoto kurzu neznamená, že se z vás rázem stane profesionální odborník. Sommelier nemá na starost pouze vinný sklep v restauraci, ale do jeho pracovní náplně patří též sestavování vinných a jídelních lístků, i nákup vhodných potravin. Také byste měli vědět, že se zdárným ukončením kurzu vzdělávání nekončí. Sommelier se musí vzdělávat trvale.

Co je nejtěžší na sommelierství?
Dobrý sommelier si neustále všímá aktuálních trendů a tím zvyšuje úroveň restauračního zařízení. Je to práce lákavá, není všední a stereotypní.

Jakub Vomáčka 3. E

Co obnáší prezentace?
Se správnou prezentací vína je to stejné, jako když se učíme cizí jazyk. Když o víně chceme mluvit, musíte si osvojit „slovník“. Najednou zjistíte, že se neříká špunt, ale zátka nebo korek. Za slovo flaška byste měli skoro platit pokutu, jde přece o láhev.
Šáňo, šampáňo je šumivé víno, nebo dokonce Champagne.

Pepa Pluhař, 3. E

Prováděli jste tzv. „sabráž“. Co to je?
Je to technika otvírání láhve sektu pomocí šavle. Používá se při slavnostních příležitostech.

Přemysl Táborský, 3. E (So)

HORKY FEST 2019

V naší škole se koncem května konal každoroční Horkyfest. Letos už 22. ročník. Kromě volby Miss a Gentlemana školy, kterými se stali Kristýna Jiříková z 1. A a Jakub Bryk z 3. B, se publikum bavilo při zemědělské show, finále číšnického běhu, šlehání vaječných bílků, tanečním vystoupení Domova mládeže s chlapci z taneční školy Ladislava Fišera z Mladé Boleslavi. 0bdivovali jsme také vazbu svatebních kytic. Současně došlo na vyhodnocení Běhu pro zdraví a tleskalo se zdařilým a vtipným vystoupením našich žáků a žákyň. Jeden den v roce tak baví žáci školy nejen své učitele, vychovatele a zaměstnance, ale i širokou veřejnost. Vše pečlivě hodnotí porota složená ze zástupců podnikatelů a zástupců veřejného a kulturního života. Prožili jsme i letos krásné dopoledne pod širým nebem, kterému nakonec přálo i počasí. Potlesk se po celou dobu nesl pod zámkem, kde škola a učiliště sídlí a zaslouženě patřil všem účinkujícím. Velkým zážitkem bylo též vystoupení muzikantů Hradní stráže z Pražského hradu, kteří vždy zahráli výhercům soutěží. Letos jsme při Horkyfestu oslavili také 20. výročí úspěšných projektů, kterými škola prošla. Za účasti vedení zahraničních partnerských škol a podnikatelů byla pokřtěna “Lavička partnerství”. Lavička tak zůstane trvalým symbolem programu ERASMUS+ a je umístěna v areálu hlavní budovy školy.

Výsledky:

Miss a Gentleman školy:
Kristýna Jiříková z 1. A Jakub Bryk ze 3. B

Soutěž sympatie:
Svačina Denis 1. B, Holotová Lucie 1. B

2. místo:
Jechumtál Milan 2.E, Holotová Lucie 1. B

3. místo:
Patrik Werner 1.A, Pavlína Volfová 3. B

Vyzpovídali jsme vítěze letošního Horkyfestu

Kristýna Jiříková z 1. A

Kristýno, čekala jsi vítězství, přece jenom jsi v prvním ročníku?
Samozřejmě, že jsem v to ani nedoufala, ale na soutěž jsem se pečlivě připravovala a musím říci, že mě to i bavilo…

Co na to říkaly ostatní holky?
Přály mi to, byly jsme dobrá parta a všechny holky se moc snažily a měly nádherné šaty.

Co myslíš, že rozhodlo?
Podle mě asi vystoupení s mými spolužáky... myslím, že se porotě líbilo.

Jakub Bryk z 3. B

Kubo, kolikrát ses za svého působení ve škole zúčastnil této soutěže?
Účastnil jsem se celkově dvakrát, a na obou mých výstupech jsem se umístil. Jednou na druhém místě a letos jsem vyhrál.

Tvojí silnou stránkou bylo doslova herecké ztvárnění Shreka, kdo ti s tímto vystoupením pomohl?
Hlavní myšlenka pochází od Šárky Tarabové, která vystoupení hlavně vymyslela. Jinak samozřejmě vděčím celému našemu realizačnímu týmu.

Byl jsi spokojen s výsledky volby Miss nebo jsi měl jinou favoritku soutěže?
Přál jsem to své kamarádce a spolužačce Šárce Tarabové. Ale samozřejmě vítězství kamarádce Týně velmi přeji a gratuluji jí.

Lucie Holotová z 1. B Miss sympatie a 2. Vícemiss

Lucko, vyhrála jsi dvakrát, co to pro tebe znamená?
Měla jsem obrovskou radost, vůbec jsem to nečekala, byla jsem velmi mile překvapená.

Čím jsi podle tebe zaujala publikum?
Snažila jsem se hodně se usmívat a udržovat oční kontakt. Ale především jsem byla svá.

Co holky, nezáviděly ti to dvojité vítězství?
Já si myslím, že ne, byly jsme s holkama dobrá parta, takže závist nepřišla vůbec v úvahu.

Kdo tebe při Horkyfestu zaujal a kdybys ty byla porotce, kdo by u tebe zvítězil?
Kdyby bylo na mně, vyhráli by všichni. Všechny holky i kluci byli něčím zajímaví a jedineční. Překvapením bylo vystoupení trubačů Hradní stráže z Pražského hradu.

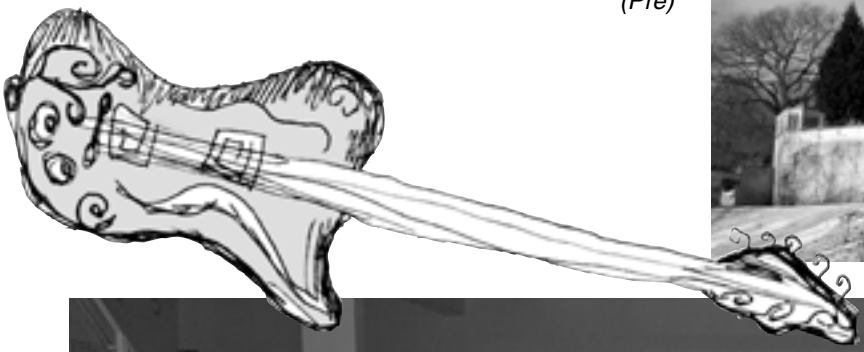
(Hu)

STUŽKOVANÁ
V RETRO STYLU

Nejen povinnosti a učení nás provázelo během posledního ročníku maturitní třídy 4. B, oboru Gastronomie. Byly to i občas společenské události, které jsou nedílnou součástí příprav k maturitní zkoušce.

Jako první takovou akcí byl stužkovací večírek, jenž proběhl v duchu nedávné minulosti. Budoucí maturanti a jejich učitelé v čele s panem ředitelem měli možnost využít své nápaditosti, obléci originální kostýmy ve stylu „retro“ a strávit příjemně uvolněný večer mimo školní lavice. Během oficiální části byli naši žáci pasováni do cechu gastronomického a budoucí maturanti již tradičně využili tzv. „horeckého kozlíka“. Večer byl zpestřen připraveným pohoštěním, retro hudbou a všichni učitelé si mohli otestovat svoji paměť v malém testíku. Jejich úkolem bylo zapamatovat si co nejvíce retro výrobků v časovém limitu, které si za odměnu mohli odnést domů na památku.

(Pre)



Maturitní a imatrikulační ples

V sobotu 16. 2. 2019 proběhl v prostorách Škoda Muzea maturitní a imatrikulační ples naší školy, tříd 4. B a 1. B. Celý večer se nesl v nádechu “retra” a navazoval svým tématem na již vydařený stužkovací večírek maturantů. Na stolech jsme mohli obdivovat červené karafiáty, v průběhu večera zazněly retro písně, ať už při slavnostních nástupech tříd, či při půlnočním překvapení maturantů. Program večera byl obohacen různorodými vstupy, jako vystoupení mažoretek, barmanská show nebo ukázky společenského tance.

Tímto Vás zveme na příští maturitní ples naší školy, který se bude konat 15. 2. 2020.

(Pre)

Natáčení v České televizi

Dne 23.11. 2018 jsme se spolu s herečkou V. Kubařovou vydali s našimi třídami 1. A, 1. B, 1. C, 1. D a 3. D na exkurzi do České televize. Dostali jsme nabídku vidět na vlastní oči, jak se tvoří pořad Tajemství těla, který uvádějí Martin Dejdar a Petr Vacek.

Na všechny účastníky jsme se moc těšili a měli jsme možnost vidět a slyšet velmi vzácné hosty. Dokonce jsme měli možnost se s nimi vyfotit. A kteří hosté to byli? Byl to tenista Radek Štěpánek, módní návrhář Osmany Laffita, herečka Veronika Kubařová a moderátor, který se proslavil kauzou s Leošem Marešem, Kamil Bartošek alias Kazma.

Ačkoli bylo natáčení dlouhé, odjížděli jsme všichni nadšeni. O tom, co jsme viděli a slyšeli, nám povypráví samotné účastnice komparzu z 1. D, Natálie Horváthová a Nikola Černucká.

Holky, jak byste zhodnotily naši návštěvu?
Horváthová N.: Byl to velký zážitek, vidět zákulisí natáčení pořadu. Akorát to tleskání a smích na povel byly mnohdy náročné a zdlouhavé. Líbil se mi přístup hostů i moderátorů, jak byli přirození a spontánní.
Černucká N.: Ohodnotila bych to 8 (z 10) hvězdičkami. Vadily mi tlačenice na začátku, jak jsme si neměli kam sednout, než nás uvedli. A mrzelo mě, že údajní dobrovolníci povolaní k experimentům, nebyli vůbec dobrovolníci, ale byli vybráni před samotným natáčením a byli to herci. Bylo super, že jsme viděli nejen něco mimořádného, ale dokonce jsme za to dostali zaplaceno. Byl to dost dobrý zážitek, na který jen tak nezapomenu.

Jaký host se vám nejvíc líbil a proč?
Horváthová N.: Rozhodně Kazma. Sleduji ho již dlouho. Je to blázen, který se ničeho nebojí a udělá cokoli. Je hodně sebevědomý a má rád pozornost. Zároveň musí být velmi chytrý, když umí „nachytat“ i jiné chytré lidi. Také se mi líbil Osmany. Hodně se mi líbily příběhy, které vyprávěl ze svého života.
Černucká N.: Kazma. Je to v podstatě jediný člověk, kterého jsem poznala, protože divadlo ani tenis nesleduji. Má velký vliv a musí být velmi chytrý. Je to podfukář, napálí lidi a působí to mile, šíleně a drze. Má sebevědomí a inteligenci na to, aby mohl tohle provádět. Dělá něco, na co si ostatní vůbec ani netroufnou.

Jely byste na podobnou exkurzi znovu? Proč ano/ proč ne?
Horváthová N.: Rozhodně. Jela bych hned. Získáme nové zkušenosti, vědomosti. Nečekala bych, že natáčení pořadu, který trvá 1,5 hodiny, se natáčí cca 6 hodin. Máme spoustu zážitků a vzpomínek, ke kterým se rádi budeme vracet. Baví mě cesty autobusem, je to sranda.
Černucká N.: Myslím, že ano. Kdyby byli zajímaví hosté a zajímavý pořad, pak ano. Nebo alespoň něco poučného.

Co jste si odnesly ze samotného pořadu Tajemství těla? Vědomosti, znalosti, pochopení…
Horváthová N.: Zjistila jsem, že když někdo mluví pořád o sobě, neříká se tomu egoismus, ale jáství. Dozvěděla jsem se, že ženy mají v porovnání s muži lepší paměť a prostorové vnímání. Pamatují si, kde je máslo v ledničce, zatímco muži jej nevidí. Překvapilo mě, že hudba ovlivňuje chuť. Dozvěděli jsme se, že Martin Dejdar umí hrát dobře hokej.
Černucká N.: Dozvěděla jsem se, že si Kazma dokázal pozvracet vlastní záda. Také, že Osmany Laffita měl jako mazlíčka tygra. Líbily se mi příběhy z jejich osobního života. A zjistili jsme, že jsou to příjemní a ochotní lidé. A milí. Viděli jsme, že Petr Vacek má zvláštní rituály před samotným natáčením, a myslím, že by se měly natočit. Nevím ovšem, jestli se na ty výsledky z experimentů můžeme spolehnout nebo ne, co bylo předem domluveno, nebo spontánní. Získala jsem zkušenost, že ne všemu se dá věřit jenom kvůli tomu, že je to zrovna v televizi. *(Ří)*

BRASILEIRO

SLOVANSKÝ DŮM RESTAURANT - AMBIENTE

Na jaře jsem konečně využil poukázku v hodnotě 3.000 Kč, kterou jsem vyhrál na veletrhu FOR GASTRO & HOTEL, v rámci veletrhu pracovních příležitostí Gastrojobs Career Day v pražských Letňanech, který jsme s naší školou navštívili.

Originální brazilské churrasco-rodizio rodiny Ambiente je v centru Prahy. Jedná se o jeden z nejúspěšnějších podniků sítě Ambiente. Churrasco – rodízio (maso z jehly) je v Brazílii velmi rozšířené a mimořádně oblíbené.

Churrasco je tradiční způsob přípravy různých druhů mas, zejména hovězího, ve speciálním grilu, na kterém se opékají velké či malé kusy nabodnuté na špízu.

„Rodízio“ je způsob servírování, při kterém tzv. passadores de carne chodí mezi stoly a odkrajují maso ze špízu na talíř. Každý host má na stole kolečko. Otočí-li ho zelenou barvou nahoru, znamená to jasný signál - chci doplnit talíř!

Kromě jihoamerického hovězího jsem v Brasileiru ochutnal ještě grilované kuřecí, kachní, jehněčí, telecí a také ryby, plody moře, dobroty ze salátového baru nebo populární grilovaný ananas. Novinkou mezi dezerty je sorbet z açai.

Mile mě překvapil banánový tatarák a výtečný lanýžový dip s domácími hranolky.

Příjemné je také „all you can eat“. Každopádně pozor na ceny nápojů!

Tato restaurace určitě není ke každodenní návštěvě. Je to spíše unikát, který stojí zato vidět. Navštěvovat ji každý den by mě určitě zruinovalo :-D.

J. Petrýtl, 4. B, Gastronomie

(Ří)

Adventní soutěž Horecká vánočka

Advent V DRÁŽĎANECH

Ve čtvrtek 6. prosince se třídy prvního a třetího ročníku oboru Kuchař-číšník spolu s prvním ročníkem oboru Gastronomie zúčastnily pod dozorem paní inženýrky Romany Niklové, magistra Karla Šulce a paní Klaudie Nádvorníkové exkurze do Drážďan.

Po příjezdu do historického centra města si celá skupina prohlédla nejvýznamnější zdejší památky, především galerii Zwinger a kostel Frauenkirche.

Vzdělání chtiví studenti byli v odpoledních hodinách uspokojeni návštěvou rozsáhlého areálu Muzea hygieny, kde zhlédli mnoho rozmanitých, mnohdy až roztodivných exponátů.

Poslední, avšak s největším nadšením očekávanou, zastávkou, se staly proslulé vánoční trhy, jejichž neopakovatelnou atmosféru jsme bez výjimky nasáli, což odstartovalo naše sváteční nadšení.

Obraz zářícího města prosvětleného nespočtem ozdob nám zůstal vryt do paměti ještě dlouho po návratu do školy jako jeden z nesmazatelných zážitků.

(Šu)

KDE JSTE VY, BUDEME I MY

věnujeme svůj čas těm, kteří ho potřebují

Žáci a žákyně DM SOŠ a SOU Horky nad Jizerou myslí na klienty domů s pečovatelskou službou v době adventního času i o Velikonocích. S pásmem plným písniček a básnické prózy Františka Halase „Já se tam vrátím“ zavítali do celkem šesti těchto sociálních zařízení. A nepřišli s prázdnou. Do domovů přivezli klientům i perníčky od kolegů cukrářů s velikonočními motivy. Kromě vystoupení navštívili i více než 20 pokojů klientů, kteří jsou odkázáni na lůžko. I těm vykouzlili na rtech úsměv. Jejich činnost ocenil při jejich velikonočním vystoupení i PaedDr. Milan Němec, předseda Výboru pro sociální věci Středočeského kraje, který se za vystupujícími přijel podívat do DPS U Anežky v Luštěnicích.

(Hu)

Včelařství na Horkách pokračuje

Od září 2018 pokračuje včelařský kroužek nově pod vedením pana Nikla. Každý měsíc se sejdou mladí nadšenci z řad žáků spolu se svým vedoucím a učí se všem dovednostem spojených s péčí o včely. Především se jedná o žáky a žákyně z oboru Zahradník, kteří mají včelařství i v učebních osnovách. Kroužek doplňují ale i ostatní žáci různých oborů.

Na podzim se včely seskupí kolem královny matky a tak přezimují. To jsme podpořili dostatečným zakrmením, přeléčením včel, aby byly zdravé a zateplením úlů samotných. Členové kroužku dostali novou maringotku na uložení veškerých potřebných věcí pro včelaření a nafasovali si speciální ochranné oděvy s kuklami.

Zimní období je věnováno přípravným pracím na následující sezónu – nové rámky, mezistěny, práce s voskem, lahvování medu, polepy, úklid a trocha teorie, která je neméně důležitá. Je nutné i udržovat krok se současnými trendy, ale nezapomínat na moudrost našich předků – starých včelařů.

Jaro a léto je pro včelaře ve znamení pravidelné péče o pilné včelky, které se odvděčí sladkým pokladem zlatého medu. Je to náročná, ale krásná práce s živými tvory, jejichž složitá hierarchie připomíná feudalistické uspořádání života na zámku. Člověk se nepřestává divit, jak je příroda ve své složité jednoduchosti dokonalá.

(Ni)

Akce Čistá Jizera a my při tom!

Na začátku října se naše škola zapojila do 1. ročníku projektu Čistá řeka Jizera 2018. Cílem této akce bylo podle organizátorů zkvalitnit životní prostředí úklidem vodního toku a přilehlých břehů. Do projektu se zapojili podnikatelé, obce, školy, neziskové organizace, ti kteří žijí v blízkosti této krásné řeky. Žáci naší školy nasbírali v okolí Jizery včetně příkopů a příjezdových komunikací plný valník odpadků z tzv. černých skládek, valník plastů, papírů a dalšího odpadu.

Naše škola obdržela za tuto činnost Pamětní list s poděkováním. Naši žáci také obsluhovali hosty při závěrečném rautu k vyhlášení výsledků tohoto projektu.

Organizátoři přislíbili, že v této, jistě záslužné činnosti, budou pokračovat i v dalších ročnících. Tak ať řeka Jizera dál teče kolem nás a my se k ní chováme šetrně a chráníme prostředí kolem ní. Jizera si to rozhodně zaslouží.

(Hu)

Chovatelský kroužek

Aktivita, kterou mohou žáci DM navštěvovat každý čtvrtek. Vedoucím kroužku je pan Radek Poslt. Navštěvovat koně a stáje mohou žáci i v jiné dny. U koní se vždy nějaká práce najde. Kromě jízdy, se žáci věnují i péči o koně a úklidu stájí, kde se nachází celkem deset koní. Pro jízdu využívají zatím jednoho, který se jmenuje Gofas. Žáci se učí používat jezdeckou výstroj, jako je sedlo, podbřišník, třmeny, uzdečka, uzda nebo udidlo. Starají se o koně ustájené v boxech nebo stáních. Mění jim pravidelně podestýlku, používají slámu a hobliny. Koně čistí vždy před jezděním i po něm. Čištění má několik fází – obvykle se začíná hrubým očištěním rýžákem, pokračuje se měkkým kartáčem a dokončuje se vyčesáváním hřívy a ocasu. Jako krmení pro koně používají oves, seno a granule. Oblíbenou pochoutkou jsou jablka, mrkev nebo tvrdé pečivo. Jízda na koni a péče o ně je vítanou změnou po dni stráveném na praxi nebo ve škole. *(Zi)*

SPORTOVNĚ TURISTICKÝ KURZ

Ve středu 19. června 2019 jsme my, třída 2. E, vyrazili z Horek menším autobusem na sportovně turistický kurz. Přijeli jsme do chatové osady Elite ve Starých Splavech, vzdálené asi 10 minut od Máchova jezera. Dopoledne jsme si prošli okolí, ubytovali se a po obědě vyrazili za zábavou na pláž Borný. Tam jsme si vyzkoušeli ovládat paddleboardy a zahráli si beach. Druhý den jsme brzy ráno vyšli na turistický výlet směr Břehyně, kde jsme si dali výbornou zmrzlinu. Pokračovali jsme po žluté lesní cestou do města Doksy a občas si utrhli vynikající borůvky. Ve 14:30 na nás čekal parník Racek, který nás převezl po Máchově jezeře téměř k naší chatové oblasti. Po krátkém odpočinku jsme opět mohli vyrazit na pláž a poznat okolí přímo z jezera na šlapadlech. To jsem si opravdu užila. Večer jsme si upekli buřty a povídali si o všem možném. Poslední den jsme po dvojicích absolvovali orientační závod. S mapou jsme se vydali do lesa, kde jsme hledali otázky a odpovídali na ně. Po závodu nás překvapila sladká odměna. Po obědě jsme nadšeni z nových zážitků jeli domů.

A. Valičková 2.E, Kuchař – číšník
(Pre, Ře)

Běh pro zdraví

Jako tradičně každý rok se ve čtvrtek před Horkyfestem konal Běh pro zdraví. Letos se ho účastnilo devět tříd. Některé třídy aktivně podpořili jejich třídní učitelé. Závodu se zúčastnil i pan ředitel, zástupce ředitele pan Repáň a zástupce ředitele, pan Havlas. Za každý okruh získal běžec fazoli, kterou vhodil do sklenice své třídy. Časový limit závodu byl třicet minut. Na konci závodu rozhodoval počet nasbíraných fazolí, ale i počet žáků v jednotlivých třídách. Na třetím místě skončila třída 3.E. Na druhém místě se umístila třída 1. E. Vítězem se stala třída 1. B.

A jak hodnotí závod žákyně vítězné třídy 1.B, Natálie Přerovská?

„Závod byl pro nás nová výzva. Jsme tu první rok, takže jsme netušili, jakou zvolit taktiku. Vítězství nás velmi překvapilo a zároveň potěšilo. Nečekali jsme to, protože jsme v našem týmu neměli žádné nadprůměrné běžce. Naší silnou stránkou byla asi týmová spolupráce. Rozdíl mezi prvním a druhým místem byl jen velmi malý. K vítězství nám pomohlo i několik fazolí, které nám do sklenice vhodili učitelé a vedení školy. Děkujeme všem za podporu.

Holotová L.
(Zi)

Sportovní den a turnaj ve volejbale.

Jako každý rok si žáci změřili síly se svými učiteli a jako každý rok učitelé zvítězili 2:0 na sety, tak jsme zvědaví, jestli za rok to dopadne opačně. Žáci šli do zápasu s vervou a bojovností, ale nebylo jim to nic platné ani tehdy, kdy je posílil kvalitně hrající Patrik Hlaváček z 3.B. I když povolali do svých řad pana učitele Karla Šulce, přesto se jim výsledek zvrátit nepodařilo. A to s nimi hráli poměrně sportovně založení stážisti z partnerské německé školy ve Wiesau. Nic nepomohlo a tak jsou učitelé další výzvou do příštího roku.

A jak hodnotí utkání jedna z žákyň, Natálie Přerovská z 1. B?

Příští rok to určitě vyhrajeme a konečně prolomíme tu šňůru nekonečné smůly. Jinak se nám turnaj s učiteli moc líbil a užili jsme mnoho legrace a sportovních zážitků, k tomu nám přálo i počasí a naštěstí se turnaj obešel bez zranění.

Tak milí učitelé, za rok vám to spočítáme!

(Hu)

Juniorský maraton

Dne 15.4. 2019 jsme se zúčastnili Juniorského maratonu v Praze.

Běželi jsme v sestavě: Denča Bůžková, Kačka Knoblochová, Zuzka Růžičková, Adam Fassmann, Roman Mikšík, Honza Petrtýl, Pepové Pluhař a Reichelt, Přemek Táborský a Ondra Vojta. Skončili jsme na 22. místě v kraji. Bylo to velice náročné, ale jsme rádi, že jsme se mohli zúčastnit a těšíme se společně na další ročníky a na naše lepší a lepší výkony.

Jak závod prožíval jeden ze závodníků:

Dne 15.4. jsem se zúčastnil Juniorského maratonu Run Czech v pražském parku Stromovka. Běží se sice celý maraton, tedy 42 km, ale je rozdělen mezi 10 běžců, z nichž každý musí zdolat desetinu, tedy 4200 m. Na startu bylo asi 100 škol z Prahy a Středočeského kraje.

Závodil jsem za svou školu SOŠ a SOU Horky, která tam byla jediná z Mladoboleslavska. Protože jsem šel na řadu až předposlední, skoro celý závod jsem viděl. Bylo krásně, užíval jsem si sluníčka, celou dobu jsem se smál a byl v pohodě, ale čím více se blížil můj úsek, přicházela nervozita, rozklepaly se mi nohy. Před závodem ráno jsem měl přání zaběhnout pod 20 minut, ale časem bych se spokojil i s 25 minutami.

Pak jsem stál na startu a čekal na předávku. Když to přišlo, vyběhl jsem. Své 1. kolo jsem běžel sám, nikdo přede mnou, ani za mnou. Přibíhal jsem do cíle prvního kola a říkám si, už nemohu, ale volali na mne: „Máš dobrý čas, pokračuj“. A tak jsem běžel dál. Nabudilo mě, když jsem v půlce rovinky předběhl prvního závodníka, to mi vlilo znovu krev do žil. Blížil jsem se k tomu hroznému kopci, už jsem nemohl, ale dal jsem si za cíl, že předběhnu kluka v teplákách přede mnou. Nenápadně jsem přidával, nohy zrychlovaly samy a já mu dýchal na záda, až najednou jsem byl před ním. Vyběhl jsem ten kopec a posledních 50 metrů jsem sprintoval.

Doběhl jsem do cíle a měl jsem nejrychlejší čas z naší školy. Nebylo to ale nic lehkého a příští rok musíme vybrat lepší běžce, kteří nás dostanou do té mojí vysněné padesátky. Účast na tomto závodu se mi líbila, ukázala mi, jak na tom jsem. A pro příští rok doufám, že v 1. ročnících budou dobří běžci, abych mohl být pouze TRENÉR.

Z. Růžičková a J. Petrtýl 4. B, Gastronomie
(Ře)

Michaela Jarošová

Michaelu (obor Cukrář, 1. D) baví tzv. Králičí hop. Jedná se o neobvyklou sportovní disciplínu, nebo spíše drezuru králíků. Je až neuvěřitelné, jak velkou základnu tento druh sportu má v ČR. Existuje dokonce mistrovství Evropy v tomto klání a koná se každé dva roky. Michaela zatím králíka trénuje jen na okresních a krajských soutěžích, jejím snem je účast na mistrovství ČR. Míša se nezabývá ale jen tímto koníčkem, ráda peče dorty a chce se stát cukrářkou. Její rodiče vlastní v Kokoříně u Mšena malou cukrárnu s restaurací a Míša by jim v budoucnu chtěla pomáhat.

1/ Míšo, kdy poprvé jsi začala s drezurou králíka a proč tě tento neobvyklý druh sportu zaujal?

O tento zajímavý sport jsem se začala zajímat v době, kdy jsme se s mojí sestrou staraly o malého králíka, začala jsem ho pomalu cvičit, jenže mě to nebavilo. K Vánocům jsem pak dostala od sestry dalšího, tentokrát už jen mého králíka. Bylo to v roce 2017, a tak jsem to znovu zkusila.

2/ Jak takový výcvik, trénování králíka vypadá?

Můj králík dokáže např. přeskočit překážku a náš trénink vypadá tak, že si postavím dráhu a skáčeme. Na závodech jsou překážky už připravené.

3/ Jedná se o speciální druh králíka nebo je to obyčejný králík a jak se vlastně jmenuje?

Můj králík je normální zakrslík ze Zverimexu, ale musím podotknout, že tento sport většinou provozují králíci s úspěšnými geny. Jmenuje se Šmudla.

4/ Jakých závodů, soutěží se s ním účastníš a už jsi někdy vyhrála?

Jezdíme na závody v Králičím hopu, snažím se účastnit závodů jednou v měsíci. Konají se po celé ČR, naposledy jsem s ním byla v Praze. Na menších závodech jsem se se Šmudlou umístila dvakrát na druhém místě a dvakrát jsem byla třetí.

5/ Co ti přináší tento zajímavý koníček a sdílíš tuto zálibu ještě s někým?

Tento koníček mi přináší příjemně strávený čas s mým králíkem. Moc mě to baví. Na závodech se scházíme s kamarádkami, se kterými se znám díky tomuto zajímavému sportu. Jsme dobrá parta.

(Hu)

Mým koníčkem je skládání rubikovek Nikola Černucká

...také nazývané jako speedcubing. Není to jen skládání ve tvaru kostek, existuje mnoho druhů, např. dvanáctistranná (megamix), pyramida (pyramix), atd.

Nikolo, Ty ses už za minulý školní rok proslavila i na Horkyfestu zajímavým koníčkem, skládání Rubikovy kostky. Můžeš naše čtenáře obohatit o své zkušenosti?

Jo, jo, baví mě, když se snažím vylepšit si časy. Když jsem složila kostku poprvé, byla jsem neskutečně nadšená! Časem jsem se zlepšovala a byl to úžasný pocit, který mě motivoval vyzkoušet si i jinou kostku než 3 x 3 (běžná kostka). Ke skládání mě přivedla moje spolužačka na základce. Napsala referát, který mě dost zaujal, chvilku jsme si povídaly a nakonec jsem vyzkoušela klasickou kostku složit a po pár hodinách zjistila, že je to poměrně snadné.

Vidím, že se zlepšuješ, … mohla bys soutěžit. Pořádají se soutěže ve skládání Rubikovy kostky?

Skládám už asi rok a půl a většinou, když mám zrovna čas a chci si to zopakovat, abych na nic nezapomněla a taky se nezhoršila. Můj osobní rekord složení je 27 sekund. Mám v plánu jít na nějakou soutěž, až budu průměrně kostku skládat aspoň do 25 sekund. Většinou se soutěže konají v Brně. Soutěž pořádá obchod, který prodává hodně kostek vhodných pro speedcubing jménem Fyft (Fill Your Free Time). Mají spoustu kvalitních kostek i věcí k nim, např. gel na promazání kostky, obal, díky kterému se kostka tolik neničí a nedostává se do ní prach aj. Jsou to spíš takové, „né“ úplně nutné věci, ale pro toho, kdo se o svoje kostky chce vážně dobře starat, je to ideální.

Přeji, ať se Ti podaří snížit čas složení kostky a můžeš soupeřit s těmi nejlepšími v této zajímavé hře a děkuji za rozhovor.

(Ko)

Napsali jste nám:

Dobrý den!

Arpad Žalud se aktivně věnuje Muai Thai. Celý červenec strávil v Thajsku, kde získal spousty zkušeností. Každý den se věnoval tvrdému tréninku. A světe div se, učí se ve vaší škole. Chodí do 1. C obor Zahradník. Doufám, že tato informace bude pro vás zajímavá! Jsem na něj moc pyšná. Hezký den! Zdraví Virgovicová - matka

Poznámka redakce.

Děkujeme a věříme, že tento zajímavý sport bude nadále jeho velkým koníčkem.

Outdoor trénink

Jako každý rok, i letos první ročníky zahájily svůj druhý školní den na naší škole tzv. outdoor tréninkem. Už počátek anglického slova „out“ nám napoví, že žáci, ve sportovním oblečení, se ráno sešli se svými třídními učiteli venku u sportovního areálu. Během připravených úkolů měli možnost se navzájem lépe poznat. Jako jeden tým museli všichni absolvovat jednotlivé disciplíny, které prověřily vzájemnou spolupráci, soudržnost, nápaditost, ale i originalitu.

Sluníčko hřálo, dobrá nálada nás neopouštěla ani po vyhodnocení výsledků. Třídy se umístily v tomto pořadí:

1. místo třída 1. B (33 bodů),
2. místo 1. A (30 bodů),
3. - 4. místo třídy 1. D a 1. E (se stejným počtem bodů 24),
5. místo třída 1. C (19 bodů).

Všichni jsme si příjemný zářijový den užili a načerpali energii k zahájení nového školního roku.

(Ře)

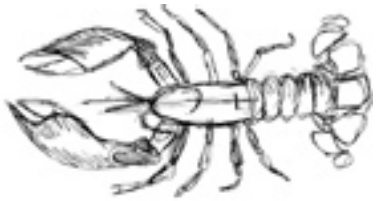


foto ke článku “pohlednice z Paříže” str. 5

Naši úspěšní

Úspěšná zahradnice Bára Hrušková

Báro, víme, že jste absolvovala v Horkách tříletý obor Zahradník a pokračovala jste dále ve studiu na Střední odborné škole v Praze na Jarově, na maturitním oboru. Zhodnotíte nám svá studia?

Myslím si, že studia na tříletém oboru a maturitním asi nelze srovnávat. Ač jsme si vždy mysleli, že učivo je na SOU těžké, oproti následné škole to byla procházka růžovým sadem. Zde se rozvíjela odbornost opravdu do hloubky, ale možná, že mi v tom pomohly právě základy, které jsem už získala. Latinské názvy z floristiky, sadovnictví, květinářství byly samozřejmostí. Tyto předměty mě velmi bavily a určitě mi pomohly při psaní mé závěrečné práce na téma: Sortiment cibulnatých a hlíznatých. Další studium mi přineslo mnoho nových informací, hlavně preciznost a zodpovědnost!

Jak dopadlo další studium?

Dobře, zakončila jsem letos úspěšně maturitní zkouškou! Paradox byl ovšem v tom, že z 8 zahradníků ve škole na Jarově, jsem k té maturitě došla jen já - jediná!

Tak to moc gratulujeme a těšíme se na to, že půjde ve Vašich šlépějích i naše další absolventka školy v Horkách z roku 2018 z oboru Zahradník, jmenovkyně Bára Orlová. Co plánujete dál?

Děkuji za podporu – a chci říct, že Bára patří zde na Jarově mezi skvělé studentky a určitě zvládne maturitu velmi dobře. A moje další cíle? Konečně odpočinek a prázdniny a znovu do dalších aktivit. Chtěla bych získat nějakou praxi v květinářství, konkrétně ve vazbě kytic a pak se chci zdokonalit v angličtině, protože přemýšlím i o nějaké práci v zahraničí.

(Pro)

Dosáhla jsem na vysněný titul Nikol Pecháčková

1. Kudy vedly tvé kroky po skončení střední školy v oboru Cestovní ruch?

Nejprve jsem si v Hradci Králové vybrala na vysoké škole IT obor, ale moc mi neseděl, tak jsem studia zanechala a začala se připravovat na vysokoškolské studium do dalšího roku. Podala jsem si více přihlášek a byla přijata na více škol. Vybrala jsem si ČVUT, Masarykův ústav vyšších studií obor Personální řízení v průmyslových podnicích. Obor HR mě bavil, protože to byla nejen práce s lidmi, psychologie a sociální věda, ale i administrativní a právní stránka věci.

Abych si zvýšila své uplatnění na trhu práce, podala jsme si přihlášky na 3 univerzity ve Velké Británii – University of Greenwich v Londýně, University of Derby a University of the West of England v Bristolu. Přijatá jsem byla na všechny, ale nakonec jsem si po dlouhém rozhodování vybrala pro poslední možnost - Univerzitu v krásném městě Bristol, které zároveň sousedí s Walsem.

V září 2017 jsem odjela do Velké Británie studovat magisterský obor International Human Resources Management.

Můj koníček - mažoretky mě nepustil ani v cizině a letěla jsem na Mistrovství Evropy v Holandsku, kde jsem se s kamarádkou umístila na 9. místě z celkem 24 soutěžních duí. A v dubnu když jsem jela navštívit rodinu zpět v Čechách, jsem se zúčastnila sólové disciplíny s rekvizitami na Mistrovství ČR a umístila se na krásném 3. místě.

Do ČR jsem se vrátila v létě 2018, kdy mi už zbývalo jen napsat diplomovou práci a odevzdat, ale vzhledem k tomu, že vše bylo elektronické podobě, tak byl návrat jednodušší. V září 2018 jsem získala práci jako HR Trainee ve společnosti Philips a v listopadu 2018 jsem odevzdala diplomovou práci. V únoru 2019 jsem obdržela vysněný titul Master of Science of International Human Resources Management a tím jsem si úlevně oddychla!

Jsem velmi vděčná, že jsem vše toto mohla zažít a bez obří podpory mé rodiny bych toho nikdy nedosáhla. Nejvíce vděčím samozřejmě své babičce, která všechna moje rozhodnutí podporuje. I když jsem se vzdálila od svého středoškolského zaměření, nelituji své volby – na Horky vzpomínám ráda a to především proto, jací tam byli skvělí učitelé. I oni mohou za můj úspěch. Ráda bych zmínila jednu z mých inspirací a podpor, paní učitelku Markétu Klímovou, která mě nadchla pro cizí jazyk a poznání.

Děkuji i za oslovení a doufám, že by jednou můj příběh mohl být inspirací i pro další studenty!

(Ca)

Práce, která mě baví
Vladimír Sixta

V červnu 2019 jsem na této škole úspěšně složil závěrečnou zkoušku v oboru Zemědělec-farmář.

Jsem velice rád, protože soukromě hospodaříme od roku 1993, kdy nám v restitucích vrátili polnosti a statek. V současné době hospodaříme asi na 200 ha orné půdy, pěstujeme běžné zemědělské plodiny (pšenici, cukrovku, řepku olejku, kukuřici, sóju a mák). Další hlavní činností naší firmy jsou služby zemědělcům a dopravě.

Výhodou mého podnikání je, že můžu dělat práci, která mě baví a od malička jsem vyrůstal v těchto, dá se říct pracovních, podmínkách.

Výhodou tohoto zaměstnání je tedy to, že pracuji ‘‘doma‘‘, kde si svou práci můžu společně s tátou organizovat. Co je trošku zátěží, jsou neustálé investice do nákupu nových strojů, jako jsou traktory, kterých máme šest od značky Casse. A jeden Claas a tři kombajny Casse, se kterým jezdím na různé výstavní akce a polní dny.

Takže teď už mě čeká jen práce, především sklizně plodin.

Jsem rád, že jsem tuto školu úspěšně dokončil, velkou výhodou na této škole je získání řidičských průkazů a osvědčení na nakladač a sklízecí mlátičku.

Učit se musím ale stále, protože vývoj v zemědělské technice jde strašně dopředu. Tímto zdravím všechny učitele a budoucí žáky, kteří si vybrali tento obor, v němž je spousta možností, uplatnění, zaměstnání - pokud je tato práce na čerstvém vzduchu baví.

(Ka)

Ze školy rovnou do práce
Jan Šťastný

Po úspěšném složení ústní závěrečné zkoušky nebyl čas na žádný odpočinek, ale hned do montérek a na pole.

Pracuji v rodinné zemědělské firmě Josef Šťastný. Hospodaříme na 600 ha orné půdy. Firmu řídí můj děda a strejda. Ve firmě pracuje také můj brácha, bratranci a 5 zaměstnanců. Pěstujeme běžné zemědělské plodiny - obiloviny, brambory, hlávkové krouhárenské zelí, květák, červenou řepu, mrkev, petržel, celer a cibuli. Mojí pracovní činností jsou veškeré polní práce s mechanizací, která je příjemná v tom, že pracuji s kvalitními stroji, např. značek Horsche, Kverneland a s traktory Zetor, Fendt a John Deere.

Výhodou této práce jsou dobré pracovní vztahy a domluva při její organizaci. Práce mě baví, jsem zvyklý na poli pracovat od mala. Proto jsem si vybral tento obor na této škole, kde se mi líbilo, měli jsme dobrý kolektiv, ve třídě super kámoše a dobré učitele hlavně na praxi. Velkou výhodou ve škole byla možnost dělat řidičáky na traktor, auto, náklaďák a kurzy na manipulátory a kombajn. Výborná byla zkušenost ze stáže v Rakousku a super je nabídka mnoha odborných exkurzí. Zúčastnil jsem se zemědělské olympiády ve Frýdlantu a krajské zemědělské soutěže.

Na Horky budu rád vzpomínat.

(Ka)

Michal Vovčák
Moje profese mě baví

1. Michale, nedávno jsi na naší škole maturoval v oboru Cestovní ruch. Jak je možné, že nyní pracuješ v gastronomii?

Než jsem začal studovat v Horkách, ještě rok jsem studoval na SPŠ v Mladé Boleslavi. Ale nejsem technicky založený, již od malička mě právě bavilo vaření, nové recepty a vše kolem jídla. Během studia cestovního ruchu jsme měli různé brigády v restauračních zařízeních po Boleslavi a ta práce mě opravdu bavila.

2. Jaká byla tvoje další cesta?

Už před maturitou jsem nejprve brigádně pracoval v Městském bazénu v MB a tam jsem dostal nabídku, abych nastoupil po absolvování školy na pozici provozního.

3. Jaké zkušenosti ti přinesla tato pozice?

Uvědomil jsem si, že pracovat na pozici nadřízeného je náročné, zodpovědné, a stresující – byl jsem non stop na telefonu a prakticky neustále doplňoval zboží nebo nahrazoval právě chybějícího zaměstnance v různých pracovních směnách.

4. A co děláš teď?

Od března 2019 jsem se stal spolumajitelem restaurace Café pasta. Sáhnul jsem si na jeden z životních snů – vlastnit restauraci.

5. Co Café pasta nabízí?

Zaměřujeme se na italskou gastronomii. A mimo jiné nabízíme speciální těstoviny, které vznikají ve spolupráci s jednou chráněnou dílnou v okolí. Tímto vás všechny zvu, přijďte něco ochutnat.

Bylo odpoledne, 16.00 hod., do podniku se začali sjíždět další zákazníci a Michal odešel obsluhovat se svým typickým úsměvem. Přijďte se přesvědčit sami.

(Ja)

Naši úspěšní

Momentálně pracuji pro Hard Rock cafe v Londýně
Andrea Štěpánová

Na Horkách jsem se vyučila servírkou a kuchařkou v roce 2012. Po vyučení jsem zkusila obě povolání, ale na place se mi zalíbilo víc. Pořádání svateb a sestavování slavnostních tabulí mě bavilo už na střední. Nakonec jsem si otevřela malou restauraci, kterou jsem musela zavřít.

Dlouho jsem doma netruchlila a odjela na 3 měsíce zkusit štěstí v Londýně. Lajdáctví při hodinách angličtiny se projevilo hned při příjezdu. Musela jsem začít od začátku. Nejdřív jsem pracovala jako snídaňová servírka, kde toho, díky bohu, člověk moc nenamluví. Když jsem byla schopna brát objednávky, byla jsem přesunuta do restaurace, která byla proslulá šéfkuchařem Gary Rhodes.

Následovala pozice barmanky a tak jsem během roku a půl měla ze sebe celkem radost.

Dnes už tu žiju dva a půl roku. Nejoblíbenější zálibou je cestování. Mám dlouhý seznam míst, která chci navštívit, a proto se snažím cestovat, jak jen mi to práce dovolí.

Momentálně pracuji pro Hard Rock cafe. Společnost mě zaujala svými motty, aktivitou v ochraně planety a zajímavou historií. Mého tréninku se účastnila nejslavnější a zároveň první servírka Hard Rocku Rita Gilligan. Nezapomenutelný zážitek a spousta nových poznatků. Jsem tedy pyšnou součástí týmu - otevření prvního Hard Rock hotelu v Londýně.

Doufám, že se brzy budu moci přijet do školy podívat.

(Ca)

Na roky ve škole vzpomínám velmi rád
Zdeněk Kraus

Jak je to dlouho, co jsi opustil brány SOŠ a SOU Horky nad Jizerou? Kam tě nohy vedly? Kde působíš?
Školu jsem opustil v roce 2015, poté, co jsem úspěšně absolvoval obor Kuchař-číšník. Už při praxi ve škole jsem začal pracovat v hotelu Galatea, kde jsem nyní na pozici číšníka a sommeliéra.

Jak na léta strávená ve škole vzpomínáš? Vybavuje se ti něco nebo někdo konkrétní?
Na roky ve škole vzpomínám velmi rád. Díky škole jsem se dostal až na Pražský hrad, zahraniční stáže a na spoustu jiných zajímavých akcí. Udělal jsem si také dost kurzů a znalosti z nich využívám a rozvíjím dodnes. Nejraději vzpomínám na paní učitelku Říhovou, Niklovou, Somrovou, které nás měly pod palcem po odborné stránce a hodně naučily.

Jaké máš sny a plány do budoucna? Co bys vzkázal současným studentům, kteří sedí v našich lavicích?
Mým největším snem je mít svou vlastní vinotéku, protože se o víno hodně zajímám a chtěl bych vyhrát BOHEMIA SEKT TROPHÉE a získat titul nejlepšího sommeliéra České republiky.
Mezi mé nejbližší plány patří svatba s mou snoubenkou, dále si postavit dům a někdy v budoucnu založit rodinu. (A jak to bývá v pohádkách, vše dobře dopadlo. Princ Zdeněk se oženil s naší princeznou Týnkou z oboru Cestovní ruch letos 14. června. Dodatečně přejeme náruč plnou štěstí!)
Nynějším žákům bych vzkázal, že když je vůle, jde vše.

(Ří)

Barmanský běh na Horkyfestu 2019

Práce v divadle je náročná
Michal Bulíř

Po ukončení nástavbového studia v Horkách v roce 2001 jsem nastoupil v Mladé Boleslavi do jedné restaurace, kde jsem působil dva a půl roku na pozici vrchního číšníka. Poté přišla nabídka z pizzerie. Zde jsem pracoval další dva roky.

V tu dobu jsem dostal zajímavou nabídku: v městském divadle v MB končil nájemce Divadelního klubu a já jsem se rozhodl zde podnikat. Práce to není jednoduchá a má svá specifika. Není to klasický restaurační provoz a vše se řídí podle divadelního programu.

V divadle působím dodnes a zatím bych neměnil.

Na studia v Horkách vzpomínám moc rád a klidně bych si to zopakoval. Byly to fajn roky a hlavně bezva lidi. Často vzpomínám na pana Salače (mistr odborného výcviku), který nás toho naučil spoustu a já jsem mu vděčný za jeho přístup! Myslím, že on má zásluhu na tom, jak se od té doby chovám k hostům. A to, co jsem se naučil, používám v práci dnes a denně.

Absolvoval jsem také dvě zahraniční stáže. První byla ve třetím ročníku v německém Babenhausenu, kde jsem pracoval v jedné restauraci. Bylo to skvělé.

Ta druhá stáž byla v Regensburgu, když jsem už byl na nástavbovém studiu. Bylo nás tam deset a po týdnu naše paní učitelka odjela a měsíc jsme tam trávili sami. Být odkázáni sami na sebe a svoji němčinu nás hodně bavilo. Vařili jsme v jídelně školicího střediska německých drah (Deutsche Bahn). Zažili jsme hodně legrace a také se toho hodně naučili. Německý jazyk jsme před návratem domů slušně „mrskali“. To se nám pak hodilo u maturity. Rád na to období vzpomínám.

Do budoucna se i nadále chci starat o diváky našeho divadla a hercům vytvářet ty nejlepší podmínky pro jejich náročnou práci, která mnohdy začíná u mě v klubu dobrou kávou a nějakou tou naší dobrotou z kuchyně.

Rodina mě maximálně podporuje v mé práci a respektuje její časovou náročnost. Toho si nesmírně vážím.

(Má)

Stáže na škole jsou bomba
M. Lewisová

1. V roce 2015 jsi odmaturovala na naší škole v oboru Cestovní ruch. Jaká byla tvoje následující cesta?
2. Proč sis vybrala právě tento obor?
3. Co plánuješ do budoucna?
4. Vzpomeneš si někdy na naši školu?
5. Absolvovala jsi nějaké zahraniční stáže?

1. Po maturitě jsem začala chodit na VŠPJ (Vysoká škola polytechnická Jihlava) - dálkové studium cestovního ruchu a k tomu jsem začala pracovat na plny úvazek. Kvůli nevýhodnému dojíždění jsem na poslední chvíli přestoupila na TUL (Technická univerzita Liberec) na obor filozofie humanitních věd - denní studium.

2. Obor Filozofie jsem si tak úplně nevybrala sama, byla to spíš souhra náhod. Každopádně můj děda taky v mládí studoval tento obor, a můj výběr ho potěšil.

3. Dnes se rozhoduji mezi studiem, prací v ČR nebo prací v zahraničí. Každá možnost má svá pro a proti, ale nejvíce mě to táhne alespoň na pár měsíců do zahraničí.

4. Ano a ráda. Vzpomínám na klidné a hezké prostředí, na jízdy autobusem v prváku. Ráda si vzpomenu na výlet do Anglie se skvělou angličtinářkou Markétou Klímovou, na stáže na Kypru a v Rakousku a samozřejmě na učitele, které jsem měla ráda. Navštěvuji alespoň jednou ročně spolu se svými nejlepšími kamarádkami a zároveň bývalými spolužačkami naši drahou třídní učitelku Evu Moravovou. A když to vyjde, tak zajdeme s holkama na ples, kde se potkáváme se všemi ostatními učiteli. Je to taková naše událost, kde se vidíme a můžeme zavzpomínat.

5) Ano, byla jsem ve druhém ročníku na Kypru na 5 týdnů a ve třetím ročníku v Rakousku na 3 týdny. Jedním slovem bomba, doporučuji všem vyjet na stáž.

(Má)

Lucie Nováková
Moje práce v cestovním ruchu

1. Před několika lety jsi absolvovala na naší škole obor Cestovní ruch, kde dnes pracuješ?

Po maturitě jsem strávila rok na Jazykové škole MAVO v Praze a pak jsem na základě výběrového řízení dostala nabídku nastoupit do cestovní kanceláře Blue Style v MB.

2. Co je náplní tvé práce?

Protože pracuji na pozici referentky prodeje zájezdů, vytvářím nabídky zájezdů, cestovní kalkulace a pak zájezdy prodávám.

3. Všimla jsem si nedávno na FB, že jsi hodně cestovala. Byla to pracovní cesta?

Ano, vznikla za účelem poznání destinací a hotelů, které nabízím a prodávám. Navštívila jsme proto Tunis, Turecko, Egypt a Maroko.

Zájem o tyto destinace v současné době narůstá a jsou relativně levné. Ale nebyla jsem sama, cestovala jsem se skupinou kolegů z ostatních poboček a pražské centrály.

4. Máš nějaké plány do budoucna?

Ráda bych zůstala v cestovním ruchu na další pozici na pražské centrále Blue Stylu. Zaměřila bych se na jednu -dvě destinaci, uzavírání smluv s hotely a komunikaci s vybranou destinací, vlastně bych více cestovala.

(Ja)

NOVÍ UČITELÉ

1. **Jak se Vám líbí zámecké prostředí?**
2. **Jaké jsou Vaše záliby?**
3. **Co říkáte na kolegy a žáky naší školy?**
4. **Jaké předměty vyučujete?**

Mgr. Zdislava Csémy

1. Zámecké prostředí působí příjemně a klidně. Atmosféra školy tím získává určitý punc romantiky.
2. Příroda, turistika, cestování, zahrada.
3. Cítím se zde dobře.
4. Vyučuji anglický a německý jazyk.

RNDr. František Barták

1. Má vznešenost, kterou jiné školy nemají.
2. Dobré jídlo, pití, zahrada, sauna a film.
3. S oběma množinami spokojen.
4. Vyučuji matematiku.

Mgr. Markéta Klímová Ulmanová

1. Velmi útulné, je radost učit v tak krásné škole.
2. Cestování, pobyt s rodinou a nakupování.
3. Jelkož se vracím po mateřské dovolené, je pro mě většina kolegů staronových. Práce s žáky mě velice těší.
4. Vyučuji anglický jazyk.

Ing. Jiří Kozánek

1. Působil jsem zde už před 20lety. Musím uznat, že škola a celý její areál se podstatně změnily, a to do krásy.
2. Turistika, cestování, četba beletrie, zahradničení.
3. Kolegové jsou vstřícní, pomáháme si. Žáci jsou více otevření, zvykám si.
4. Těšil jsem se zejména na výuku předmětu chov zvířat, ale vyučuju i další předměty.

Bc. Jana Macáková

1. Prostory zámku a jeho přilehlé okolí se mi velmi líbí.
2. Sport, pečení perníčků, motosport, cestování.
3. Kolegové jsou fajn, pomáhají mi. Žáci? Skvělí, šikovní.
4. Učitelka odborného výcviku.

Bohumil Zavřel

1. Zámek se mi líbí, chtěl jsem vždy na zámku pracovat.
2. Vaření a vše, co se týká gastronomie, houbaření, rybaření.
3. Kolegové jsou výborní, jsou odborníci. Je tu dobrý kolektiv. Velmi dobře se mi pracuje s žáky vyšších ročníků, je zde vidět už jistá odbornost.
4. Jsem učitel odborného výcviku.

Marek Dlouhý

1. Jsem bývalý absolvent školy, zámek a prostředí odborných výcviků se mi vždy líbily.
2. Zemědělství, mechanizace, opravy, chov zvířat, zahradničení, příroda.
3. Je tu super kolektiv, spoustu kolegů jsem znal jako žák. Cítím se zde velice dobře.
4. Vyučuji odborný výcvik zahradníků a farmářů.

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

Redakční rada:
V. Piroutková, K. Špicarová, L. Holotová, T. Havelková, O. Janičatová, E. Moravová, L. Kroupová, M. Havlas, V. Morava

Kresby:
P. Čermáková, L. Budaiová

Adresa redakce:
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35

Sazba a tisk:
www.aramis.cz

Foto archiv SOŠ a SOU, XX. ročník, říjen 2019.

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

Při otevření studenského účtu G2 od Komerční banky, a.s.

350 Kč až 700 Kč Bonus

Akce měsíce října

Zeptejte se na pobočkách Komerční banky, a.s.

Případně volejte paní Veroniku Jiskrovou tel: +420 602 540 764

BUDOUCNOST JSTE VY KB

Spolek přátel školy SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

FP POWER

STREET WORKOUT EQUIPMENT

Jsme zkušenými specialisty pro volnočasové a sportovní aktivity.
Příležitost, jak aktivně trávit čas na čerstvém vzduchu pro mládež, sportovce i seniory!

MULTI HŘIŠTĚ ŠKOLNÍ WORKOUT

WWW.FP-POWER.CZ

ŠTĚPÁNKA RESTAURANT

- výuka odborné praxe
- snídaně, polední menu, večeře
- vánoční večírky i firemní akce
- naše zákusky
- moderně vybavená otevřená kuchyně
- designové prostředí restaurace

www.restaurace-stepanka.cz

Restaurace Štěpánka, Mladá Boleslav, Na celně 885
(3. Patro nové budovy Kliniky Dr. Pirka)

Tereos TTD

Tereos TTD Cukr Česká republika

Tradiční výrobce cukru a lihu
z cukrové řepy již od roku 1831

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*

www.hygotrendgroup.cz

souhorky.cz